

ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ С Фритюрник с горещ въздух



Инструкции за ползване

НАЧАЛНО РЪКОВОДСТВО

ЗАЩО 2 КАПАКА?

Уредът е проектиран с два различни капак. Използвайте единия капак, за да ползвате уреда като тенджера под налягане и да готвите храната под налягане, като съхранявате соковете и ароматите. С другия капак уредът се превръща във въздушен фритюрник, който създава вихрушка от горещ въздух за хрупкави ястия.



КАПАК ЗА ТЕНДЖЕРА ПОД НАЛЯГАНЕ

Този капак задържа течността и влагата във Вашата храна, като запазва нейния вкус и хранителни вещества. Може да готви до 70% по-бързо от конвенционална тенджера.

Използвайте само при готвене под налягане или консервиране.



КАПАК ЗА ВЪЗДУШЕН ФРИТЮРНИК

Този капак има нагревател и турбо вентилатор, който създава вихрушка от нагорещен въздух.

Използвайте за карамелизиране, хрупкава храна със запържен вид.

ИЗПИТВАНЕТО НА ТЕНДЖАРАТА ПОД НАЛЯГАНЕ СЕ ПРОВЖДА САМО С ВОДА



Стъпка 1: Завъртете капака обратно на часовниковата стрелка, за да отделите капака от уреда.



Стъпка 2: Свалете капака и напълнете тенджерата с 2 чаши вода.



Стъпка 3: Уверете се, че бутонът за изпускане на пара изскача.



Стъпка 4: Поставете капака



Стъпка 5: Завъртете капака



Стъпка 6: Натиснете бутона за

върху уреда.

по посока на
часовниковата стрелка, за
да го заключите.

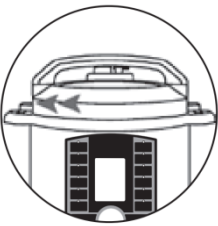
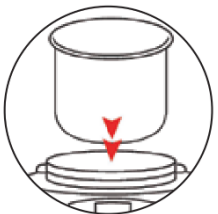
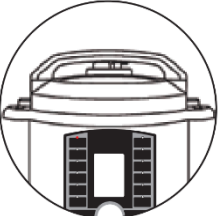
изпускане на пара, за да
изпуснете парата.

ВАРИАНТИ ЗА ГОТВЕНЕ

ВАРИАНТ	ПОДХОДЯЩ КАПАК	ФУНКЦИЯ
Налягане		НАЛЯГАНЕ
Възд. фритюрник		ВЪЗД. ПЪРЖЕНЕ
Пара	 *	НАГРЯВАНЕ
Бавен огън	 *	НАГРЯВАНЕ
Йогурт		НАЛЯГАНЕ
Съхр. на топлина	 *	НАГРЯВАНЕ
Консервиране		НАЛЯГАНЕ
Соте	 *	НАГРЯВАНЕ
Су вид	 *	НАГРЯВАНЕ

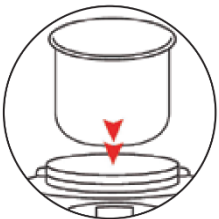
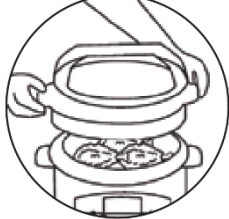
*** СЪКЛЕНИЯТ КАПАК НЕ Е В КОМПЛЕКТА. МОЖЕ ДА СЕ
ИЗПОЛЗВА ВСЕКИ СТАНДАРТЕН 24-СМ СЪКЛЕН КАПАК.**

ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

	СТЪПКА 1 Уредът се доставя с капак за тенджерата под налягане, прикрепен към основата. Завъртете дръжката, за да отворите капака. Освободете превключвателя и завъртете капака по посока на часовниковата стрелка. Когато маркировката за позиция е подравнена с маркировката за отворено положение, повдигнете капака на тенджерата под налягане, за да го премахнете.
	СТЪПКА 2 Когато капакът на тенджерата под налягане бъде свален, поставете вътрешната тенджера вътре в основата.
	СТЪПКА 3 Добавете съставките. Не пълнете след отметката ПЪЛЕН СЪД във вътрешния съд. ЗАБЕЛЕЖКА: Не използвайте капака под налягане без вътрешния съд (вътрешната тенджера).
	СТЪПКА 4 Поставете капака върху основата, подравнявайки позицията, маркирана със знака „отворено“. Завъртете капака обратно на часовниковата стрелка на около 30°. Когато капакът е заключен, превключвателят за освобождаване автоматично ще се премести, за да се затвори.
	СТЪПКА 5 Натиснете бутона за предварително зададено готвене под налягане отстрани на LED дисплея. Използвайте бутона за програма, за да изберете тип храна. Натиснете бутона за програма, за да потвърдите настройките за време за готвене и температура и започнете процеса на готвене.

ПЪРЖЕНИЕ НА ВЪЗДУХ

	СТЪПКА 1 Отстранете капака на тенджерата под налягане. Завъртете превключвателя за освобождаване на положение „отворено“. Освободете превключвателя и завъртете капака на тенджерата под налягане по посока на часовниковата стрелка. Когато маркировката за позиция е подравнена с маркировката за отворено положение, повдигнете капака и го отстранете, за да го премахнете.
---	--

	СТЪПКА 2 Когато капакът на тенджерата под налягане е свален, поставете вътрешната тенджера вътре в основата. ЗАБЕЛЕЖКА: Не използвайте капака за въздушно пържене без вътрешния съд
	СТЪПКА 3 Добавете съставките. Не пълнете след линията ПЪЛЕН СЪД във вътрешния съд. ЗАБЕЛЕЖКА: Не използвайте капака без вътрешния съд.
	СТЪПКА 4 Поставете капака за въздушно пържене върху основата, като го подравните с маркировките в съединителния жлеб на основата. Предварителната настройка за въздушно пържене няма да функционира, освен ако съединителите не са подравнени правилно ЗАБЕЛЕЖКА: НЕ завъртайте капака за въздушно пържене, за да го заключите към основата.
	СТЪПКА 5 Натиснете бутона за предварително зададено готвене Air Fry от страни на LED дисплея. Изберете тип храна. Натиснете бутона за програма, за да потвърдите настройките за време и температура за готвене и започнете процеса на готвене.

ЧАСТИ И АКСЕСОАРИ

КАПАК ЗА ПЪРЖЕНИЕ НА ВЪЗДУХ-ДОЛНА СТРАНА	КАПАК ЗА ПЪРЖЕНИЕ НА ВЪЗДУХ ИЗГЛЕД ОТ ГОРЕ
	
КАПАК ЗА ПЪРЖЕНИЕ НА ВЪЗДУХ - ИЗГЛЕД ОТ ЗАДНАТА ЧАСТ	ПОДРАВНЯВАНЕ НА КАПАКА ЗА ПЪРЖЕНИЕ НА ВЪЗДУХ



„POWER QUICK POT“ СИСТЕМА (СТАНДАРТЕН ПАНЕЛ)

ДОБРЕ Е ДА СЕ ЗНАЕ

„Бързата“ тенджерата One Touch ще Ви осигури невероятни вкусни ястия на масата за вечеря с Вашето семейство. Преди да започнете е много важно да прочетете това ръководство, за да сте сигурни, че напълно разбирате работата и предпазните мерки на този уред.

ДОБРЕ ДОШЛИ

Методът за готвене под налягане може да помогне на любителите на храната да приготвят ястията, които са по-вкусни и по-бързи конвенционалните методи с котлон.

Създадохме едни от най-полезните и популярни кухненски уреди за употреба в световен мащаб за това десетилетие. Тенджерата **One Touch Quick** е най-новата в нашата продуктова линия.

С функции за подобряване на Вашето готварско изживяване, сотиране, готвене на пара, бавно готвене, печене, Sous Vide (във вакуум), Кисело мляко, консервиране и готвене под налягане, тенджерата **One Touch Quick** е повече от обикновена тенджера.

Нашият продукт е оценен и тестван, което ще гарантира възторжени отзиви по време на хранене за цялото семейство. След като се запознаете с уникалната система с предварително зададени настройки с едно докосване, ще откриете, че много от любимите Ви семейни рецепти могат да бъдат приготвени до съвършенство за част от времето.

Запечатаната камера за готвене натрупва топлина и налягане, което води до запазване на повече вкус в храната и спестяване на повече енергия за по-кратко време за готвене.

„Запечатаният“ процес на готвене елиминира разливи по плота на печката, което води до по-чиста кухня и по-лесно почистване .

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

ВНИМАНИЕ

ПРЕДПАЗЕТЕ СЕ ОТ НАРАНЯВАНИЯ! - ПРЕДИ УПОТРЕБА ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ!

Когато използвате електрически уреди, винаги спазвайте тези основни предпазни мерки.

·**Прочетете внимателно всички инструкции**, за да предотвратите наранявания.

Този уред не е предназначен за употреба от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и знания, освен ако не са под надзора на отговорно лице или са инструктирани правилно за използване на уреда. Не оставяйте без надзор деца или домашни любимци. Пазете уреда и кабела далеч от деца. Всеки, който не е прочел и разбрал напълно всички инструкции за работа и безопасност, съдържащи се в това ръководство, не е квалифициран да работи или да почиства този уред.

·**Винаги поставяйте уреда върху равна, топлоустойчива повърхност.** Предназначено само за използване на плот. НЕ работете върху нестабилна повърхност. Не поставяйте уреда върху или близо до гореща газова или електрическа горелка или в загрята фурна.

·**Не работете с уреда в затворено пространство** или под шкафове. Нужно е подходящо пространство и е необходима вентилация, за да се предотвратят имуществени щети, които могат да бъдат причинени от пара, отделяна по време на работа. Никога не работете с уреда в близост до запалими материали, като кърпи за чинии, хартиени кърпи, завеси или хартиени чинии. Не позволявайте кабелът да виси над ръба на масата или плота или да докосва горещи повърхности.

·**НИКОГА НЕ ОТВАРЯЙТЕ НАСИЛА КАПАКА.** Никога не се опитвайте да отворите капака по време на готвене с тенджерата под налягане. Всяко налягане в уреда може да бъде опасно. Не отваряйте тенджерата под налягане, докато уредът не се охлади и цялото вътрешно налягане не се освободи. Ако капакът се отваря трудно, това означава, че уредът все още е под налягане, не го отваряйте насилно. След като налягането се освободи, следвайте инструкциите, за да отворите капака. Винаги отваряйте капака далеч от лицето и тялото, за да избегнете изгаряния с пара (вижте **ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА РАБОТА**).

·Капакът трябва да се върти свободно и всяко съпротивление показва, че капакът е неправилно поставен или под натиск.

·Винаги първо включвайте щепсела към уреда, след това включете кабела в контакта. За да изключите, завъртете който и да е контрол на „изключено“, след което извадете щепсела от контакта.

·Този уред готви под налягане. Неправилната употреба може да доведе до нараняване от изгаряне. Уверете се, че уредът е правилно затворен преди работа и че клапанът за освобождаване на налягането е чист.

·Трябва да бъдете изключително внимателни, когато премествате уред, съдържащ горещо олио или други горещи течности. **ПРЕПОРЪЧИТЕЛНО: НЕ ВДИГАЙТЕ И НЕ ПРЕМЕСТВАЙТЕ УРЕДА**, когато е под налягане или когато съдържанието е горещо. Горещите разляти храни могат да причинят сериозни изгаряния! За да извадите съдържанието на тенджерата, използвайте черпак.

·Винаги проверявайте устройствата за освобождаване на налягането за запушване преди употреба.

·**ВНИМАНИЕ ГОРЕЩИ ПОВЪРХНОСТИ:** Този уред генерира силна топлина и пара по време на употреба. Не докосвайте гореща повърхност. Използвайте само дръжките или копчетата. За да избегнете нараняване, не докосвайте горещите повърхности или клапана за освобождаване на налягането на капака по време на работа. Трябва да се вземат подходящи предпазни мерки, за да се предотврати рискът от нараняване, пожари и щети на имущество.

·Не използвайте този уред за нищо друго освен предназначението му.

· Никога не използвайте дръжката на капака, за да повдигнете или преместите уреда.

Използвайте само черните дръжки, разположени отстрани на основата на уреда, когато повдигате или премествате уреда (вижте **ОТВОРЕН КАПАК в ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА**).

· Никога не пълнете над линията за максимално пълнене на вътрешния съд (ПЪЛЕН СЪД).

Препълването може да запуши клапана за освобождаване на налягането, което може да доведе до образуване на свръхналягане.

· **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** за да намалите риска от токов удар, гответе само в предоставения подвижен съд (вътрешен съд)

· Някои храни, като ориз, боб, ябълково пюре, червени боровинки, перлен ечемик, овесени ядки или други зърнени култури, нарязан грах, юфка, макарони, ревен и спагети, се разширяват и образуват пяна при готвене и се нуждаят от специални инструкции за готвене. Обърнете специално внимание на течностите. Не пълнете вътрешната тенджера повече от ПОЛОВИНАТА, когато готвите с тези храни.

· НЕ пълнете уреда над линията за максимално пълнене на 2/3. Когато готвите храни, които се разширяват по време на готвене, като ориз или сушени зеленчуци, не пълнете уреда над препоръчителното ниво 1/2. Препълването може да причини запушване на клапана за освобождаване на налягането и развитие на свръхналягане.

· Никога не пържете и не пълнете с олио. Не използвайте тази тенджера под налягане за пържене под налягане с олио.

· Използването на аксесоари, които не са препоръчани от производителя на уреда, може да причини наранявания.

· Никога не използвайте контакт под плота.

· Никога не използвайте уреда с удължителен кабел.

· Не използвайте уреда на открито.

· Не ползвайте уреда, ако кабелът или щепселът са повредени.

Ако уредът започне да работи неизправно по време на употреба, незабавно изключете кабела от източника на захранване. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ И НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ ДА РЕМОНТИРАТЕ**

НЕПРАВИЛНО РАБОТЕЩ УРЕД. Свържете се с отдела за обслужване на клиенти за помощ.

· За да предотвратите риск от експлозия и нараняване, сменете само гумените уплътнения (динамичен уплътнителен пръстен), както е препоръчано от производителя.

Изключвайте уреда от контакта, когато не го използвате и преди почистване. Оставете уреда да изстине, преди да прикрепите или отстраните части.

· **НИКОГА НЕ ПОТАПАЙТЕ КОРПУСА ВЪВ ВОДА.**

АКО МОДУЛЪТ ПАДНЕ ИЛИ СЛУЧАЙНО СЕ ПОТОПИ ВЪВ ВОДА, ИЗКЛУЧЕТЕ ГО ОТ КОНТАКТА. НЕ БЪРКАЙТЕ В ТЕЧНОСТТА, АКО УСТРОЙСТВОТО Е ВКЛЮЧЕНО И ПОТОПЕНО. НЕ ПОТАПАЙТЕ И НЕ ПЛАКНЕТЕ КАБЕЛИТЕ ИЛИ ЩЕПСЕЛА ВЪВ ВОДА ИЛИ ДРУГИ ТЕЧНОСТИ.

ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ. САМО ЗА ДОМАКИНСКА УПОТРЕБА

Свързване на захранващия кабел

· Винаги свързвайте електрическия кабел към уреда One Touch Quick, преди да включите устройството в контакта. Включете в заземен контакт без други уреди към същия контакт.

Включването на други уреди в контакта ще доведе до претоварване на веригата.

· **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ УДЪЛЖИТЕЛ С ТОЗИ ПРОДУКТ.**

·Моделите PN140 Quick Pot (6 Л) са проектирани за използване с 3-щифтов, заземен, 120V специален електрически контакт.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ С ДРУГ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ КОНТАКТИ не модифицирайте щепсела.

·Предоставен е къс захранващ кабел, оборудван със заземителен проводник и щепсел, за да се намали рискът от оплитане или спъване в по-дълъг кабел.

· За да изключите уреда, завъртете който и да е контрол на "изключено", след което извадете щепсела от контакта.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПРЕДИМСТВА

А. ВГРАДЕНИ УСТРОЙСТВА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

1. **БЕЗОПАСНО ЗАКЛЮЧВАНЕ НА КАПАКА:** Езичтата на капака и на основата са тясно свързани, за да заключат капака към основата, когато е напълно затворен.

2. **МЕХАНИЗЪМ ЗА ПОЛОЖИТЕЛНО НАЛЯГАНЕ (ПОПЛАВЪЧЕН КЛАПАН):** Когато налягането достигне необходимата точка, повдига поплавъчния клапан нагоре и достига до заключващия щифт.

3. **СЕНЗОР ЗА ПОЗИЦИОНИРАНЕ НА КАПАКА:** Магнитен сензор показва дали капакът е напълно затворен. Устройството ще издаде звуков сигнал и ще покаже "LID", когато капакът не е заключен или не е необходим за предварително програмирана настройка. **ЗАБЕЛЕЖКА:** Предварителните настройки Sous Vide, Steam, Sauté, Slow Cook и Yogurt няма да стартират, ако капакът е заключен. Препоръчително е да използвате стъкления капак, за да предотвратите пръски и да поддържате постоянна температура по време на Sous Vide, Steam, Slow Cook, и цикли на готвене на кисело мляко (йогурт). Също така се препоръчва да държите стъкления капак поставен, докато готвите на бавен огън, за да предотвратите пръски.

4. **ВЪТРЕШЕН КАПАК (ПРЕДПАЗИТЕЛ):** Вътрешният капак може да предотврати навлизането на храна в горния капак и поплавъчния клапан и камерите за освобождаване на налягането.

5. **ПРЕДПАЗИТЕЛ НА КЛАПАНА:** Предпазва долната страна на клапана за освобождаване на налягането.

6. ДВУСТЕПЕНЕН МОДУЛ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА БЪРЗО ОСВОБОЖДАВАНЕ НА

НАЛЯГАНЕТО: Превключвателят за изпускане на парата трябва да се плъзне веднъж, за да изпусне парата и след това да се пусне, за да отворите капака. Ако има пара/налягане, излизащо от клапана за освобождаване на налягането или все още държите превключвателя за освобождаване на парата в отворено положение, капакът няма да се плъзне, за да се отвори.

7. **СИСТЕМА ЗА ИЗПУСКАНЕ НА ИЗЛИШНОТО НАЛЯГАНЕ:** Клапанът за освобождаване на налягането поддържа определено ниво на налягане и позволява да се създаде налягане само на определено ниво. Когато налягането е по-високо от това, което уреда може да издържи, парата се изпуска, докато налягането стане по-малко.

8. **АВТОМАТИЧЕН КОНТРОЛ НА ТЕМПЕРАТУРАТА:** Температурата се регулира от програмирането и уредът автоматично поддържа постоянна температура.

9. **КОНТРОЛЕР НА НАЛЯГАНЕТО:** Вътрешният съд се намира върху притискаща плоча. Когато има твърде много налягане в съда, плочата изключва нагревателя, което спира увеличаването на налягането.

10. **ЕЛЕКТРИЧЕСКА (ТОК-ТЕМП.) ЗАЩИТА:** Температурният сензор може да помогне, когато температурата се повиши над предварително програмираната настройка, нагревателят се изключва и след това се колебае, за да поддържа правилната температура.

11. ИНДИКАТОР НА ЦИКЪЛА (LCD ДИСПЛЕЙ): LCD дисплеят променя цветовете и се показва обратно броене на програмата.

12. ПРЕДПАЗИТЕЛ НА ПОПЛАВЪЧНИЯ КЛАПАН: Специален предпазител на капака покрива поплавъка, така че не може да бъде манипулиран.

Б. СПЕЦИАЛНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. LCD ДИСПЛЕЙ: LCD дисплеят на Вашата тенджера One Touch Quick предлага широка гама от 44 предварително програмирани режима. Времето за готвене може да се коригира, за да отговаря на всяка рецепта или лични предпочитания. Дисплеят променя цвета си в зависимост от работата си.

2. РЕЖИМ ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА: При завършване на цикъла на готвене уредът автоматично ще премине към режим за поддържане на топлина. Режимът за поддържане на топлина поддържа сготвената храна топла до 24 часа.

ЗАБЕЛЕЖКА: Храните, съхранявани в режим Поддържане на топлина за повече от 6-8 часа, може да загубят вкуса и текстурата си, което може да бъде проблем за храната, когато се остави в режим Поддържане на топлина твърде дълго.

3. ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ ЗА ИЗПУСКАНЕ НА ПАРА: Бързо понижава налягането. Преместете превключвателя за освобождаване в горната част на капака от затворено в отворено положение, за да отворите клапана за освобождаване на налягането.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: От клапана за освобождаване на налягането се отделя гореща пара. НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ГОЛИ РЪЦЕ, за да отворите клапана за освобождаване на налягането.

4. ТЕХНОЛОГИЯ С ЕДНО ДОКОСВАНЕ: С 44 предварително програмирани настройки по подразбиране любимите ястия могат да бъдат бързо и лесно приготвени до съвършенство в една тенджера с едно натискане на бутон.

5. ХЛАДНА НА ДОПИР ДРЪЖКА НА КАПАКА: Дръжката остава хладна, така че можете да отворите капака дори когато вътре има гореща храна. Винаги се препоръчва да използвате ръкавици за фурна, когато отваряте капака след цикъла на готвене.

6. ВЪТРЕШЕН СЪД ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА: Вътрешният съд е направен от неръждаема стомана, което означава, че е напълно без PTFE и PFOA пластмаси.

ОСВОБОЖДАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО

ЕСТЕСТВЕНО ОСВОБОЖДАВАНЕ И БЪРЗО ОСВОБОЖДАВАНЕ

· Естественото освобождаване и бързото освобождаване са два метода, които обикновено се използват за намаляване на налягането в уреда, след като приключи активното готвене.

Тенджерите под налягане използват налягане на парата, което се натрупва вътре за готвене на храна. Докато тенджерата се нагрява, течността вътре образува пара, която повишава налягането в тенджерата, като храната се готви с до три пъти по-висока от нормалната скорост.

· След приключване на активното готвене налягането, създадено в тенджерата под налягане, трябва да се освободи. Тенджерата **One Touch Quick** има предпазен механизъм, който предотвратява отварянето на капака, докато налягането не се понижи. Има два начина за освобождаване на налягането в модула: естествено бързо освобождаване. Докато и двата метода намаляват налягането в модула, процесът на всеки метод се различава и всеки процес има различно въздействие върху храната в уреда.

КАК ДЕЙСТВА ЕСТЕСТВЕННОТО ОСВОБОЖДАВАНЕ И КОГА ДА ГО ИЗПОЛЗВАТЕ

·Естественото освобождаване позволява налягането да намалява бавно от само себе си. След като активният цикъл на готвене приключи, можете да натиснете бутона за отмяна на контролния панел и налягането автоматично ще спадне бавно в тенджерата под налягане. Поради този бавен спад на налягането и топлината при използване на естествено освобождаване, храната продължава да се готви, въпреки че е извършено активното готвене. Използвайте този метод, за да намалите налягането при готвене на месо, храни, които увеличават обема си или се разпенват, супи или всякакви други храни, които са предимно течни.

· Времето за естествено освобождаване варира и ще се различава в зависимост от вида и количеството храна, която се готви. Обикновено естественото освобождаване отнема между 20 и 60 минути.

· **ЗАБЕЛЕЖКА:** За да проверите дали е изпуснато цялото налягане, плъзнете превключвателя за изпускане на пара в отворено положение и го пуснете. Не трябва да излиза пара от уреда.

КАК РАБОТИ БЪРЗОТО ОСВОБОЖДАВАНЕ И КОГА ДА ГО ИЗПОЛЗВАТЕ

·За да използвате бързо освобождаване, след като активният цикъл на готвене приключи, можете да отмените цикъла на готвене, като натиснете бутона Отказ. След това плъзнете превключвателя за изпускане на пара в отворено положение и го оставете, изчакайте парата да излезе. След като парата започне е пуснат, капакът ще се отвори свободно.

·Процесът на бързо освобождаване изисква допълнителна степен на внимание, тъй като изблик на пара се освобождава през клапана за освобождаване на налягането. Бързото освобождаване отнема не повече от няколко минути и работи най-добре с храни като яйца, зеленчуци или деликатни съставки, които не са полезни от всяко допълнително време за готвене. Този метод също е полезен, когато трябва да проверите готовността на храната или да добавите допълнителни съставки към тенджерата **One Touch Quick**, като например когато готвите яхния.

·Избягвайте да използвате бързо освобождаване, когато готвите храни, които се разпенват, пенят или които могат да увеличат обема си, като бобови растения, или храни, които са предимно течни, като супа, тъй като течността може да заври и да излезе през клапана за освобождаване на налягането.

ЧАСТИ И АКСЕСОАРИ

КАПАК-ИЗГЛЕД ОТГОРЕ



ИЗГЛЕД ОТПРЕД

КАПАК-ДОЛНА СТРАНА (БЕЗ ВЪТРЕШЕН КАПАК)



ВЪТРЕШЕН СЪД ОТ

НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА



Линията за максимално пълнене във вътрешния съд е обозначена с "FULL" на някои модели и "MAX" на други модели. НЕ пълнете над линията за максимално пълнене

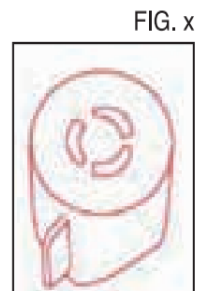
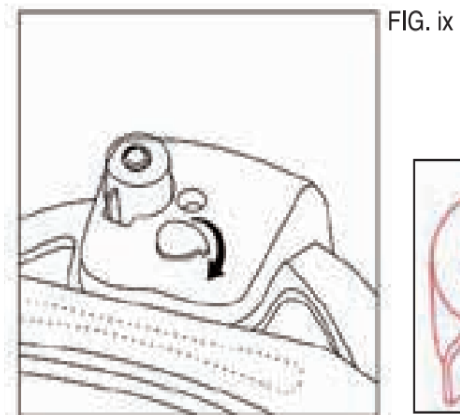
Вашият **One Touch Quick** е окомплектован с части и аксесоари, както е показано по-горе. Проверете всичко внимателно преди употреба. Ако някоя част изглежда повредена, не използвайте този продукт и се свържете с отдела за обслужване на клиенти, като използвате номера, намиращ се в задната част на това ръководство.

ИНСТРУКЦИИ ЗА СГЛОБЯВАНЕ

ВЕНТИЛ ЗА ИЗПУСКАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО

ЗАБЕЛЕЖКА: Не се опитвайте да сглобявате или разглобявате клапана за освобождаване на налягането, когато уредът се използва.

- Издърпайте, за да премахнете клапана за освобождаване на налягането (вижте Фиг. ix).
- Уверете се, че вентилът за освобождаване на налягането и отворите не са блокирани от храна. Ако са блокирани, измийте или използвайте карфица, за да отблокирате.
- Погледнете щипката от долната страна на клапана за освобождаване на налягането (вижте фиг. x). Тя не трябва да е повредена или силно огъната.
- Натиснете клапана за освобождаване на налягането обратно в отвора на капака. Ако клапанът не се намести правилно, може да има огъната скоба.



ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

А. ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

ПРОВЕРЕТЕ ЧАСТИТЕ И АКСЕСОАРИТЕ

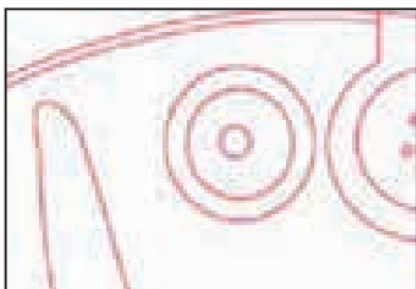
1. Преди да използвате уреда, отстранете всички части и аксесоари от опаковката и се уверете, че всички части са налични, преди да изхвърлите опаковъчните материали. Отстранете всички опаковъчни материали като пластмасово фолио, картон и стикери от клапана за освобождаване на налягането и колектора за кондензация (вижте **ЧАСТИ И АКСЕСОАРИ**).

2. **ПОЧИСТВАНЕ НА ВЪТРЕШНОСТТА:** Отстранете вътрешния капак от капака, като издърпате

металното копче. Отстранете гумените уплътнения от вътрешния капак (вижте **МОНТАЖ НА ВЪТРЕШНИЯ КАПАК**). Измийте вътрешния капак, гуменото уплътнение, вътрешния съд и другите принадлежности с топла сапунена вода, изплакнете и подсушете.

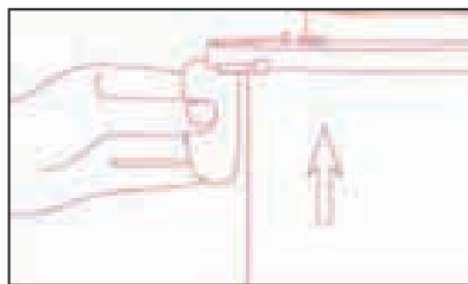
ЗАБЕЛЕЖКА: Уверете се, че гумените уплътнения са на място (вижте разделите **СМЯНА НА ГУМЕНИТЕ УПЛЪТНЕНИЯ НА ВЪТРЕШНИЯ КАПАК И МОНТАЖ НА ПОПЛАВЪЧНИЯ КЛАПАН**), преди да инсталирате отново вътрешния капак.

ПРОВЕДЕТЕ ПРОБНО ПУСКАНЕ САМО С ВОДА



ФИГ.А

(Гумено уплътнение на поплавка)



ФИГ.Б

(Колектор за конденз)

1. За да проверите дали уредът ще работи правилно, се препоръчва периодично да проверявате работата му, без да готвите храна.
2. Поставете тенджерата **One Touch Quick** върху чиста, равна повърхност.
3. Прикрепете колектора за конденз отстрани на уреда, като го плъзнете в слотовете (вижте Фиг. А).

ЗАБЕЛЕЖКА: Колекторът за конденз може да бъде предварително сглобен.

4. Отстранете капака. Уверете се, че уплътненията на вътрешния капак са на мястото си. Поставете външното уплътнение на вътрешния капак около външната страна на вътрешния капак и централното уплътнение на вътрешния капак в централния отвор. Уверете се, че поплавъчният клапан и уплътнението са на място в капака (вижте **ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА СГЛОБЯВАНЕ**).
5. Поставете вътрешния съд в основата. Налейте 2 чаши (473 мл) вода във вътрешния съд.
6. Прикрепете първо захранващия кабел към основата на уреда и в контакта (вижте **СВЪРЗВАНЕ НА ЗАХРАНВАЩИЯ КАБЕЛ**). Когато уредът бъде включен за първи път, "--" ще се появи на LED дисплея. Уредът автоматично показва "ВКЛ.", когато е включен.
7. **ПРИКРЕПЯНЕ НА КАПАКА:** С LCD дисплея, обърнат към Вас, поставете капака върху модула, подравнявайки маркировката за позиция на капака с отворената маркировка (вижте Фиг.С). Завъртете капака обратно на часовниковата стрелка на около 30° (вижте Фиг. D). Когато капакът е заключен, превключвателят за освобождаване ще се премести в затворено положение.
8. Магнитният сензор за безопасност гарантира, че капакът е правилно затворен, преди уредът да може да се херметизира. Ако капакът не е поставен правилно при стартиране на цикъл на готвене, ще се чуе звуков сигнал и на дисплея ще се появи думата "LID", което показва, че капакът не е напълно затворен.
9. След като капакът е правилно затворен, изберете бутона за консервиране на панела. Завъртете програмния диск наляво, за да изберете Ниска настройка и след това натиснете програмния диск, за да потвърдите настройката, и уредът автоматично ще зададе 10 минути време за готвене. LCD дисплеят ще стане оранжев, докато налягането в уреда се повишава, и ще

стане червен, когато нивото на налягането бъде достигнато.

ВНИМАНИЕ: НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ ДА ОТВОРИТЕ КАПАКА, КОГАТО LCD ДИСПЛЕЯ Е ОРАНЖЕВ ИЛИ ЧЕРВЕН.

10. БЕЗОПАСНО ОСВОБОЖДАВАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО: След като цикълът приключи, уредът ще издаде звуков сигнал. Натиснете бутона за отмяна и преместете превключвателя за освобождаване от затворено в отворено положение и го освободете. Оставете цялото налягане да излезе от печката. Ще забележите лек наклон на клапана за освобождаване на налягането, докато налягането се освобождава.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Дръжте тялото си (лице, ръце, торс) далече от зоната на клапана за освобождаване на налягането, когато работите с превключвателя за освобождаване, за да избегнете излагане на парата, изпускана от вентила.

Следвайте тези предпазни мерки, когато освобождавате налягането, за да предотвратите сериозно нараняване.

11. Оставете водата във вътрешния съд да се охлади. Извадете и изпразнете вътрешния съд. Изплакнете и подсушете с кърпа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НЕ ПОВДИГАЙТЕ ОСНОВАТА, ЗА ДА ИЗВАДИТЕ СЪДЪРЖАНИЕТО от вътрешния съд. Не повдигайте вътрешния съд от основата, когато съдържанието е горещо.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не използвайте метални прибори във вътрешната тенджера.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПРЕДОТВРАТЯВАЙТЕ ИЗГАРЯНИЯ! НЕ ДОКОСВАЙТЕ ВЪНШНОСТТА ОТ НЕРЪЖДАЕМА СТОМАНА. ИЗПОЛЗВАЙТЕ САМО ЧЕРНАТА ДРЪЖКА НА КАПАКА ЗА ОТВАРЯНЕ. СЪДЪРЖАНИЕТО НА СЪДА Е ГОРЕЩО. ВИНАГИ ОТВАРЯЙТЕ КАПАКА ДАЛЕЧ ОТ ЛИЦЕТО И ТЯЛОТО.



ФИГ.С
(Отворена позиция)



ФИГ. D
(Заклучена позиция)

В. ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

ВАЖНО: Натиснете бутона Отказ (Cancel), за да спрете незабавно всяка функция

1. Прегледайте **ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА**, за да се чувствате комфортно с уреда.
2. Поставете **One Touch Quick Pot** на чиста, равна повърхност.
3. Прикрепете колектора за конденз от страни на уреда (вижте Фиг.В).
4. Свържете захранващия кабел първо към **One Touch Quick Pot** и след това към стенен контакт (вижте **СВЪРЗВАНЕ НА ЗАХРАНВАЩИЯ КАБЕЛ**). Когато устройството бъде включено за първи път, "----" ще се появи на LED дисплея. Уредът се включва автоматично, когато е включен в контакта.
5. Отворете капака, като плъзнете и освободете превключвателя за освобождаване на пара от затворено положение до отворено положение. След това хванете дръжката и завъртете капака по посока на часовниковата стрелка, за да отворите капака, вижте **ОТВОРЕН КАПАК** в

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА.

6. Поставете вътрешната тенджера в основата. Добавете съставки към вътрешната тенджера.

НИКОГА НЕ ЗАРЕЖДАЙТЕ ВЪТРЕШНАТА ТЕНДЖЕРА НАД ЛИНИЯТА (вижте ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ).

7. **СЛАГАНЕ НА КАПАКА:** С LCD дисплея, обърнат към Вас, поставете капака върху модула, подравнявайки капака. Поставете маркировка за позиция с отворен знак (вижте Фиг.С). Завъртете капака обратно на часовниковата стрелка на около 30° (вижте Фиг. D). Когато капакът е заключен, превключвателят за освобождаване ще се премести в затворено положение (вижте Фиг.Е).

8. **ИЗБЕРЕТЕ РЕЖИМ НА ГОТВЕНЕ:** Можете да изберете предварително програмирана настройка (вижте част А). LCD дисплеят ще стане син, когато бъде избрана програмата (вижте Фиг.І).

9. **ИЗБЕРЕТЕ НА ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ:** Когато се натисне бутон за предварително зададено готвене и се избере тип храна, LCD дисплеят ще покаже времето за готвене по подразбиране за тази предварително зададена настройка. Някои предварително зададени настройки за готвене включват множество опции за готвене. Завъртете програмния диск наляво или надясно, за да изберете предварително зададена подкатегория. (вижте част В). Натиснете програмния диск, за да изберете подкатегорията.

10. Завъртете програмния диск наляво или надясно, за да превключите между НИСКИ, СРЕДНИ или ВИСОКИ настройки за готвене и натиснете програмния диск, за да изберете (вижте част С).

11.Алтернативно, изберете бутоните Таймер (вижте част D) и Температура (вижте част Е), за да регулирате ръчно времето за готвене и температурата за повечето предварително зададени настройки

12.LCD дисплеят ще стане оранжев, когато времето и температурата на готвене са потвърдени (вижте Фиг. J).

13.**ИЗПОЛЗВАЙТЕ ТАЙМЕРА ЗА ОТЛАГАНЕ:** Таймерът за отлагане позволява да отложите началото на цикъла на готвене. За да използвате таймера за отлагане, изберете време и температура за готвене. Вместо да натискате програмния диск, за да потвърдите времето и температурата, натиснете бутона за отлагане на таймера. След това използвайте програмния диск, за да изберете желаното времезакъснение и натиснете програмния диск, за да потвърдите настройката. **ЗАБЕЛЕЖКА:** Не препоръчваме да използвате време на забавяне от повече от 2 часа.

14. За настройки за готвене под налягане, след като вътрешността на тенджерата **One Touch Quick** достигне нивото на налягане, LCD дисплеят ще стане червен (вижте Фиг.К).

ЗАБЕЛЕЖКА: ПРЕЗ ТОВА ВРЕМЕ ИЛИ ПО КОЕТО И ДА Е ВРЕМЕ ПРЕЗ ЦИКЪЛА НА ГОТВЕНЕ НЕ СЕ ОПИТВАЙТЕ ДА ПРЕМЕСТВАТЕ УРЕДА ИЛИ ДА ОТВАРЯТЕ КАПАКА.

15. При завършване на цикъла на готвене уредът ще издаде звуков сигнал и ще влезе в режим на поддържане на топлината, докато не бъде отменен ръчно чрез натискане на бутона за отмяна.

ЗАБЕЛЕЖКА: Храните, съхранявани в режим Keep Warm за повече от 6-8 часа, може да загубят своя вкус и текстура и може да бъде проблем за храната.

ЗАБЕЛЕЖКА: Когато използвате настройката Keep Warm, когато цикълът на готвене приключи, екранът ще остане червен, докато температурата падне до температурата на поддържане на топлината (160°F). След това екранът ще стане син.

16. Отворете и свалете капака, като преместите превключвателя за изпускане на пара в отворено положение и след това

Клапанът за освобождаване на налягането трябва да се премести от затворено положение в

отворено положение (вижте Фиг.Н), изпускайки пара под налягане. След това хванете дръжката и завъртете капака по посока на часовниковата стрелка приблизително 30 градуса.

Ако налягането и парата се изпуснат, трябва да изчакате, докато цялото налягане и пара се освободят, преди да се опитате да отворите капака. Не отваряйте капака насила, докато не се освободи цялото налягане, което може да отнеме няколко минути.

ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНИ ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ

ПРЕДВ. НАСТРОЙКА	НИСКА	СРЕДНА	ВИСОКА	ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	ТЕМП.
Налягане					
ОСОБЕН Р-М	10 мин.	30 мин.	60 мин.	1-120 мин.	
ГОВЕЖДО	15 мин.	30 мин.	90 мин.	1-90 мин.	
ПИЛЕ	10 мин.	30 мин.	45 мин.	1-59 мин.	
РИБА	2 мин.	3 мин.	10 мин.	1-59 мин.	
СВИНСКО	15 мин.	30 мин.	90 мин.	1-90 мин.	
РЕБРА	20 мин.	30 мин.	90 мин.	1-90 мин.	
ЗЕЛЕНЧУЦИ	2 мин.	6 мин.	12 мин.	1-59 мин.	
БОБОВИ	5 мин.	2 мин.	30 мин.	1-59 мин.	
ЯЙЦА	2 мин.	4 мин.	6 мин.	1-59 мин.	
ЕЧЕМИК		6 мин.		1-59 мин.	
КИНОА		4 мин.		1-59 мин.	
РИЗОТО	6 мин.	8 мин.	10 мин.	1-59 мин.	
БЯЛ ОРИЗ	6 мин.	8 мин.	10 мин.	1-59 мин.	
КАФЯВ ОРИЗ		18 мин.		1-59 мин.	
Су вид (вакуум)					
ГОВЕЖДО	1 ч.	5 ч.	12 ч.	1-24 ч.	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
ПИЛЕ	45 мин.	1 ч.	90 мин.	30 мин.-24 ч.	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
РИБА	20 мин.	40 мин.	1 ч.	20 мин.-24 ч.	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
СВИНСКО	1 ч.	3 ч.	5 ч.	30 мин.-24 ч.	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
ЗЕЛЕНЧУЦИ	10 мин.	1 ч.	2 ч.	10 мин.-3 ч.	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)

Яйчен крем	45 мин.	1 ч.	2 ч.	30 мин.-3 ч.	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
------------	---------	------	------	--------------	----------------------------

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Температурата по подразбиране за предварително зададените Sous Vide, Sauté и Slow Cook са 140°, 340° и 195°F (60°, 170° и 90°C), съответно.
- Максималното време, през което цикълът на готвене може да бъде отложен с бутона за отлагане на таймера за всички предварително зададени настройки, е 24 часа (със стъпки от 10 минути). Когато готвите нетрайна храна (месо, риба, пиле и др.), не трябва да отлагате цикъл на готвене за повече от 2 часа.
- Функцията Keep Warm за всички предварително зададени настройки (с изключение на Sous Vide и Yogurt) продължава за максимално време от 24 часа. Храните, съхранявани в режим Keep Warm за повече от 6-8 часа, могат да загубят вкуса и текстурата си и могат да бъдат проблем за храната.
- Консултирайте се с рецептите, за да използвате подходящото количество течност при готвене. Не се препоръчва да готвите сухо съдържание, освен ако не използвате функцията Cote.
- Препоръчително е да използвате стъклен капак, за да поддържате постоянна температура по време на циклите на готвене Sous Vide, Steam, Soté, Slow Cook и Yogurt.

Папа (Steam)					
РИБА	5 мин.	10 мин.	15 мин.	1-59 мин.	-
ЯЙЦА	3 мин.	9 мин.	15 мин.	1-59 мин.	-
ЗЕЛЕНЧУЦИ	15 мин.	25 мин.	35 мин.	1-59 мин.	-
Cote (Sauté)					
ГОВЕЖДО	-	20 мин.	-	1-59 мин.	95-360°F(5°F)/35-182°C(5°C)
ПИЛЕ	-	20 мин.	-	1-59 мин.	95-360°F(5°F)/35-182°C(5°C)
РИБА	-	20 мин.	-	1-59 мин.	95-360°F(5°F)/35-182°C(5°C)
СВИНСКО	-	20 мин.	-	1-59 мин.	95-360°F(5°F)/35-182°C(5°C)
РЕБРА	-	20 мин.	-	1-59 мин.	95-360°F(5°F)/35-182°C(5°C)
ЗЕЛЕНЧУЦИ	-	10 мин.	-	1-59 мин.	95-360°F(5°F)/35-182°C(5°C)
Бавен огън					
ПРЕДВ. НАСТР.	НИСКА	СРЕДНА	ВИСОКА	ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ	ТЕМП.
ГОВЕЖДО	4 ч.	6 ч.	10 ч.	1-12 ч.	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)
ПИЛЕ	4 ч.	6 ч.	10 ч.	1-12 ч.	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)

СВИНСКО	6 ч.	8 ч.	10 ч	1-12 ч.	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)
РЕБРА	6 ч.	8 ч.	10 ч.	1-12 ч.	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)
ЗЕЛЕНЧУЦИ	1 ч.	2 ч.	4 ч.	1-12 ч.	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)
Печене					
	10 мин.	25 мин.	40 мин.	1-12 ч.	-
Консервиране					
ALT (on/off)	10 мин.	1 ч.	2 ч.	5 мин.-3 ч.	-
Кис. Мляко (Yogurt)					
	5 ч.	7 ч.	9 ч.	4-10 ч.	-

СУ ВИД

· Sous-vide е метод на готвене, при който храната се поставя в пластмасова торбичка или стъклен буркан и се готви на водна баня за по-дълго от обичайното време за готвене (обикновено 1 до 7 часа, до 48 или повече в някои случаи) при точно регулирана температура. Температурата е

много по-ниска от обикновено използваната за готвене, обикновено около 55 до 60 °C (131 до 140

F) за месо, по-висока за зеленчуци. Целта е продуктът да се сготви равномерно, като се гарантира, че вътрешността е правилно приготвена, без да се преваряват отвън и да задържат влагата.

· Когато става въпрос за традиционните методи на готвене, топлината се прехвърля от гореща горелка или фурна към тиган и след това към храната, където се нагрява отвън към средата. При някои случаи можете да сготвите нещо добро, но храната често е препечена отвън и понякога недостатъчно изпечена към центъра. Топлината, генерирана от тигана или въздуха във фурната, обикновено е много по-гореща, отколкото всъщност се нуждае. Ако не извадите храната в точното време, резултатите ще бъдат непоследователни.

· Готвенето Sous vide използва прецизен контрол на температурата, за да постигне резултати, които не можете да постигнете с друга техника на готвене. Просто настройте One Touch Quick Pot, както е показано в това ръководство; поставете подправената храна в плъзгач, затворете или вакуумирайте -запечатваща се торбичка за съхранение на храна; поставете торбичката във водата и задайте времето и температурата. Храната ви ще се готви до перфектна готовност всеки път в One Touch Quick Pot. След като е сготвена, можете да оставите храната във водната баня, докато бъдете готови за сервиране.

ЗАБЕЛЕЖКА: Препоръчва се храната да не се нагрява при температура след завършване на цикъла ѝ на готвене.

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

1. Поставете подправената храна в затваряща се торбичка(и).
2. Преди запечатване трябва да отстраните възможно най-много въздух. Можете да използвате

вакуумно запечатващо устройство за най-добри резултати.

3. Налейте вода във вътрешната тенджерка и внимавайте да не добавите твърде много вода, така че водата да премине линията за ПЪЛЕН СЪД, когато се добавят торбичките.

ЗАБЕЛЕЖКА: Можете първо да поставите торбичките с храна във вътрешния съд и след това да добавите вода, за да се уверите, че водата не се пълни над линията ПЪЛЕН СЪД. След това извадете торбичките, преди да започнете цикъла на готвене и предварително загряване на водата.

4. Натиснете бутона Sous Vide и използвайте програмния диск, за да изберете идеалното предварително зададено време за готвене. Можете да избирате между НАСТРОЙКИ ЗА ВРЕМЕ по подразбиране LOW, MED или HIGH.

Или натиснете бутона за таймер, за да регулирате времето. След това натиснете бутона за температура, за да настроите температурата на готвене до вашата идеална температура.

ЗАБЕЛЕЖКА: Настройките LOW, MED и HIGH са времена по подразбиране, също трябва да регулирате температурата до желаната настройка.

5. Натиснете копчето за програмиране, за да започнете цикъла на готвене. LCD дисплеят ще стане оранжев. След достигане на идеалната температура за готвене уредът ще издаде звуков сигнал и таймерът ще започне да отброява.

6. Внимателно поставете торбичката с храна във водата и не я изпускайте във водата.

7. След като таймерът приключи обратното броене, LCD дисплеят ще стане син и уредът ще поддържа идеалната температура (НЕ натискайте бутона за поддържане на топлина).

Използвайте щипки, за да извадите запечатаната торба с храна. Не използвайте ръцете си, защото водата ще бъде гореща.

СЪВЕТИ ЗА ГОТВЕНЕ СУ ВИД

ЗАБЕЛЕЖКА: Не поставяйте храна във водата, без да я поставите в затваряща се торбичка.

Можете да добавите подправки към храната преди опаковане. Дебелината на месото, домашните птици или рибата ще определи времето за готвене. Използвайте термометър за храна, след като извадите храната от торбата, за да гарантирате правилното време за готвене.

· За здравето и безопасността добавете 30 минути към времето за готвене, ако не сте сигурни в готовността на храната (напр. за пастьоризиране на яйца или птиче месо).

· Запичането след готвене придава на храните правилния вид, температура на готвене и хрупкава текстура. За да постигнете това, хвърлете масло в горещ тиган и бързо запържете сготвеното месо за 30 секунди от всяка страна.

· Уверете се, че запечатаният плик с храна е постоянно потопен, така че храната да е напълно сготвена.

· Гответе плодове, за да направите топинги, пюрета и сиропи. Гответе 2-2 1/2 часа при 160°F и оставете на хладно в торбата преди употреба.

ЗАБЕЛЕЖКА: Всички режими на готвене под налягане изискват добавяне на течност под някаква форма (вода, бульон и др.).

Освен ако не сте запознати с процеса на готвене под налягане, следвайте внимателно рецептите за предложения за добавяне на течности.

ЗАБЕЛЕЖКА: Минимум 1 чаша течност е необходима за изграждане на налягане.

ВЕНТИЛ ЗА ИЗПУСКАНЕ НА НАЛЯГАНЕТО

ПРОДУКТ	ТЕМП.	ВРЕМЕ	ПРОДУКТ	ТЕМП.	ВРЕМЕ
Телешко			Свинско		
Алангле	125°F	1ч.15 мин.	Печено	155°F	3 ч.
Почти средно	135°F	1ч.15 мин.	Котлети - Средно	145°F	1 ч.
Средно	140°F	1ч 15 мин .	Котлети - напълно запечени	160°F	1 ч.
Почти напълно запечено	150°F	1ч.15 мин .	Пилешко		
Напълно запечено	160°F	1ч.15 мин.	Пилешки гърди	150°F	1 ч.
Ребра - средно	140°F	6-14 ч.	Тъмно месо	165°F	1 ч.
Риба			Яйца		
Филе или стейк	125°F	45 мин.	На очи	150°F	1 ч.
Зеленчуци					
Зелени зеленчуци	180°F	5-20 мин.			
Кореноплодни	180°F	1.5-3 ч.			

КИСЕЛО МЛЯКО (ЙОГУРТ)

ПРОЦЕС НА ПРИГОТВЯНЕ НА КИСЕЛО МЛЯКО

1. Първо, трябва да поставите вътрешния съд в основата 6.
2. Изсипете 2 л пълномаслено или 2% мляко във вътрешния съд на **One Touch Quick**.
3. Натиснете бутона за кисело мляко. LCD дисплеят ще покаже „7:00“. Натиснете диска за програмиране, за да приемете програмата. Използвайте диска, за да изберете между предварително зададените настройки по подразбиране или натиснете бутона 7-Таймер, за да зададете персонализирано време. Натиснете диска, за да потвърдите избора от вас час.
4. След като уредът достигне 180°F, уредът ще поддържа температурата. След това уредът ще спре да нагрява от 180°F и LCD дисплеят ще покаже „COOL“.
5. След като млякото достигне 110°F, **One Touch Quick** ще издаде звуков сигнал и LCD дисплеят ще покаже „ДОБАВЯНЕ“ (ADD). С помощта на черпак или мерителна чаша извадете 1 чаша мляко от вътрешната тенджерка. Смесете 1 чаша мляко с кисело мляко или предястие за кисело мляко. След това върнете млечната смес във вътрешния съд с останалото загрято мляко и разбъркайте

внимателно.

6. Натиснете бутона за кисело мляко. Използвайте копчето за програмиране и бутона за таймера, за да регулирате времето, ако е необходимо.

Натиснете отново бутона за програмиране, за да започнете отброяването.

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако бутонът за кисело мляко не е натиснат, уредът ще бипка непрекъснато и гърнето с едно докосване ще остане в режим на готовност.

7. Поставете обратно стъкления капак върху **One Touch Quick**.

8. Оставете **One Touch Quick** на спокойствие, оставяйки киселото мляко да се инкубира за 4-10 часа.

9. След като инкубацията приключи, натиснете бутона Cancel /Отказ, извадете киселото мляко и го съхранявайте в контейнер в хладилника.

СЪВЕТИ

·Процесът на инкубация може да бъде по-кратък (до 4 часа) или по-дълъг (до 10 часа) в зависимост от гъстотата на киселото мляко. По-дългите периоди на инкубация дават по-гъсто и тръпчиво кисело мляко.

· За по-гъсто кисело мляко: След инкубиране, изсипете киселото мляко в гевгир, покрит с тензук, поставен върху купа и оставете киселото мляко да се отцеди за поне 1 час (потенциално цяла нощ) в хладилника. Изхвърлете или запазете суроватката, която се отцежда от киселото мляко.

· Използвайте покрити стъклени, керамични или пластмасови съдове, за да съхранявате киселото мляко в хладилника и съхранявайте до две седмици (вкусът ще бъде най-добър през първата седмица).

ЧЕСТО ЗАДАВАНИ ВЪПРОСИ

1. Какъв е материалът на конструкцията?

Този уред има корпус от неръждаема стомана и вътрешна тенджера.

2.Как се сглобява/разглобява устройството?

Този уред се предлага напълно сглобен с поплавъчен клапан, клапан за освобождаване на налягането и вътрешен капак. Прикрепете колектора за конденз преди работа (вижте

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА).

3. Какво е времето по подразбиране?

Всеки режим на готвене има време по подразбиране, което се появява, когато изберете режим за конкретна програма. Преди таймерът на LCD дисплея да започне да отброява, уредът първо трябва да достигне правилното налягане и/или температура за този режим.

4.Колко време е необходимо на уреда да достигне пълно налягане и на часовника за време на готвене да започне обратно броене?

Когато уредът достигне желаното налягане за готвене, LCD дисплеят ще промени цвета си от оранжев на червен и времето за готвене ще започне обратно отброяване. Времето, необходимо за достигане на желаната настройка за налягане, зависи от обема, концентрацията и съотношенията на твърдо вещество към течност в единицата - обикновено 5-40 минути.

5. Може ли да се промени времето за готвене от настройката по подразбиране?

Разбира се! Можете да промените времето за готвене по два начина. Изберете LOW, MED или HIGH. Това са предварително програмирани настройки, които ще дадат предварително определено време. Или пък можете също да изберете бутона за време, за да регулирате времето за готвене, за да отговаря на вашите нужди.

6. Може ли да се остави уреда включен, докато не сте вкъщи?

One Touch Quick Pot има функция за отложен старт. Не се препоръчва обаче да оставяте уреда включен, докато не сте вкъщи.

7. Може ли да се поставят замразени храни в уреда без размразяване?

Разбира се! Не забравяйте да добавите средно 10 допълнителни минути към времето за готвене за замразени ястия.

8. Може ли да се готви с олио в тенджерата под налягане?

Не се опитвайте да пържите под налягане в **One Touch Quick Pot**. Уредът няма предпазни мерки за предотвратяване на маслени изпарения и пожар. Маслените изпарения под налягане могат да представляват опасност и да причинят експлозия.

9. Как се изключва устройството?

Натиснете бутона Отказ на контролния панел и извадете захранващия кабел от контакта и основата на модула.

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ: Всички остатъци от храна или остатъци, останали в уреда, могат да попречат на предпазните устройства да работят правилно по време на последваща употреба!

СЛЕДВАЙТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ СЛЕД ВСЯКА УПОТРЕБА.

1. Оставете уреда да се охлади до стайна температура преди почистване. **Не се опитвайте да почиствате горещия One Touch Quick Pot!**

2. Извадете захранващия кабел от стената и след това от основата на модула.

3. Почистете външността на модула с мека, влажна кърпа или хартиена кърпа. **Не потапяйте основата на модула във вода и не наливайте вода в корпуса.**

4. Отключете клапана за освобождаване на налягането, като преместите превключвателя за изпускане на пара в отворено положение и го пуснете. Измийте със сапунена вода и изплакнете добре. Използвайте малка карфица, ако е необходимо, за да отстраните всички запушвания, които може да са възникнали по време на процеса на готвене. Проверете за да видите дали вътрешната част с пружина се движи свободно, като я натискате надолу. Проверете дали няма отломки.

5. Почистете капака и вътрешния капак (вижте **МОНТАЖ НА ВЪТРЕШНИЯ КАПАК**). Отстранете гумените уплътнения на вътрешния капак от вътрешния капак. Гумените уплътнения на

вътрешния капак трябва да се измият отделно с гъба или мека кърпа и топла сапунена вода. Поставете отново вътрешността Гумено уплътнение на капака Гумено уплътнение към вътрешния капак.

ЗАБЕЛЕЖКА: Проверявайте периодично, за да се уверите, че гуменото уплътнение е чисто, гъвкаво и не е скъсано.

Ако уплътнителят е овреден, сменете го преди работа с уреда (вижте **МОНТАЖ НА ВЪТРЕШЕН КАПАК**).

6. Изплакнете горната и долната страна на капака с топла вода, като се уверите, че поплавъчният клапан и клапанът за освобождаване на налягането са почистени от отломки. И двата клапана трябва да могат да се движат нагоре и надолу свободно, като поплавъчният клапан спира само когато гуменото уплътнение на поплавъчния клапан докосва сухия капак.

7. Прикрепете вътрешния капак към капака. Неправилното поставяне на вътрешния капак ще попречи на капака да се затвори правилно. (вижте **МОНТАЖ НА ВЪТРЕШЕН КАПАК**).

8. Отстранявайте вътрешния съд след всяка употреба. Той може да се мие в съдомиялна машина, но за да удължите употребата му, трябва да го измиете на ръка с топла сапунена вода и мека кърпа или гъба. Изплакнете и подсушете с кърпа. Не използвайте силни химикали или тампони за почистване.

9. За да почистите колектора за конденз, плъзнете, за да го отстраните; почистете с топла сапунена вода; и след това го прикрепете отново.

10. Трябва да се свържете с отдела за обслужване на клиенти за всякакви въпроси или части (вижте гърба на това ръководство за информация за контакт).

ЗАБЕЛЕЖКА: Следните части могат да се поставят в съдомиялна машина: вътрешна тенджерка, мерителна чаша, лъжица. Препоръчваме ръчно миене на всички части, за да удължите живота на компонентите.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Не може да се отвори капака		НЕ ОТВАРЯЙТЕ НАСИЛА.
Капакът не се заключва	Гуменото уплътнение на вътрешния капак не е поставено правилно	Поставете отново гуменото уплътнение на вътрешния капак
Капакът не може да се отвори след отпускане на налягането	Поплавъчният клапан и клапанът за освобождаване на налягането все още са повдигнати	Уверете се, че клапанът за освобождаване на налягането е отворен, превключвателят за изпускане на пара е в отворено положение и сте пуснали превключвателя за изпускане на пара. ВНИМАНИЕ: По време на този процес може да се освободи гореща пара. Не дръжте лицето си близо до отвора на клапана
Въздухът излиза от ръба на капака, а налягането не	Капакът е поставен неправилно	Прочетете инструкциите за употреба, специфични за поставянето на капака

нараства	Гуменото уплътнение на вътрешния капак не е монтирано или не е монтирано правилно	Поставете гуменото уплътнение на вътрешния капак.
	Остатъци от храна остават върху гуменото уплътнение на вътрешния капак	Почистете гуменото уплътнение на вътрешния капак
	Гуменото уплътнение на вътрешния капак е повредено или износено	Сменете гуменото уплътнение на вътрешния капак. Свържете се с Обслужване на клиенти за съдействие (вижте гърба на ръководството за информация за контакт) за резервни части.
Изтича въздух от поплавъчния клапан по време на работа	Храна е заседнала върху гуменото уплътнение на поплавъчния клапан	Почистете гуменото уплътнение на поплавъчния клапан
Поплавъчният клапан не се повдига	Гуменото уплътнение на поплавъчния клапан е износено	Сменете гуменото уплътнение на поплавъчния клапан. Свържете се с Обслужване на клиенти за помощ (вижте гърба на ръководството за информация за контакт)
	Уредът не е пълен с достатъчно храна	Проверете рецептата за подходящи количества твърди вещества и течности
	Въздухът излиза от ръба на капака и/или	Свържете се с отдела за обслужване на клиенти за съдействие (вижте задната част на ръководството за информация за контакт).
	Поплавковият клапан не е сглобен правилно	Поплавъчният клапан трябва да може да се движи нагоре и надолу, като спира само когато гуменото му уплътнение срещне вътрешността на капака. Уверете се, че гуменото му уплътнение е чисто и поплавъчният клапан може да се движи свободно.*
Устройството се изключва неочаквано	Уредът е прегрял	Изключете щепсела и оставете уреда да се охлади за 30 минути, за да нулирате.
Дисплеят показва "LID"	Капакът не е позициониран правилно или не напълно	Регулирайте капака, като следвате МОНТИРАНЕ НА КАПАК в ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА. ЗАБЕЛЕЖКА: Програмите без налягане изискват стъкления капак, а не основния капак.
Капакът не се отваря	Капакът е поставен неправилно	НЕ ОТВАРЯЙТЕ НАСИЛА КАПАКА. Изключете щепсела от контакта и след това

		оставете уреда да изстине. След това се опитайте да свалите капака отново.
--	--	--

*** ЗАБЕЛЕЖКА:** Ако е необходимо да сглобите отново поплавъчния клапан (вижте **МОНТАЖ НА ПОПЛАВЪЧНИЯ КЛАПАН**).

ПРОЦЕС НА ПРИГОТВЯНЕ НА КИСЕЛО МЛЯКО

Код	Причина за грешката	Решение
E1	Долният сензор е отворен	Свържете се с отдела за обслужване на клиенти*
E2	Късо съединение на долен сензор	Свържете се с отдела за обслужване на клиенти*
E3	Устройството е прегряло	Оставете уреда да изстине преди употреба
E4	Неизправност на превключвателя за налягане	Свържете се с отдела за обслужване на клиенти*
LID	Грешен капак	Прикрепете правилния капак преди употреба

ЗАБЕЛЕЖКА: НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ и не се опитвайте да ремонтирате неизправен уред.

*Вижте задната част на ръководството за информация за връзка с отдела за обслужване на клиенти.

СПЕЦИФИКАЦИИ НА УРЕДА

Номер на модела	Захранваща мощност	Номинална мощност	К-т на вътр. съд	Работно налягане	Безопасно раб. налягане
OV51985G6	AC 240V~ 60Hz	1200W	5.7Л	0-80 kPa	80-90kPa

РЪКОВОДСТВО ЗА КОНСЕРВИРАНЕ

ВНИМАНИЕ: Неправилното консервиране може да доведе до сериозни последици за здравето.

Важно е да прочетете внимателно това ръководство и да следвате всички стъпки, за да сте сигурни, че храната се обработва, за да запази хранителната си стойност и е безопасна за консумация.

Процесът на консервиране позволява приготвяне и консервиране на всички любими на вашето семейство храни, включително пресни и варени плодове, зеленчуци, месо, конфитюри и желета. Консервирането е чудесен начин да донесете на масата храни извън сезона лесно и по-евтино.

А. КОНСЕРВИРАНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

ЗАЩО КОНСЕРИРАНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ?

- Консервирането под налягане е подходящо за всички храни, особено тези, които съдържат малко киселина, като зеленчуци, месо и морски дарове.
- **Предпазни мерки:** Използвайте точното време, температура и метод, посочени в рецептите, за да защитите храната от вредни бактерии, мухъл и/или ензими. Промяната на времето, дадено в

рецептата, може да унищожи хранителните вещества и вкуса на храните. Хранителните ензими могат да насърчат растежа на мухъл и дрожди, което от своя страна ще доведе до разваляне на храната, температура от 212°F с методи за консервиране на пара може да ги унищожи. Въпреки това могат да се развият други замърсители, като салмонела, стафилококус ауреус и клостридиум ботулинум - причината за ботулизма. Унищожаването на тези вредни бактерии изисква температура от 240°F, която се осигурява само от процеса на консервиране под налягане.

ПРОВЕДЕТЕ ПРОБНО ПУСКАНЕ САМО С ВОДА

Колкото по-ниско е съдържанието на киселина в храната, толкова по-голям е потенциалът за разваляне и замърсяване.

Храни като плодове са с високо съдържание на киселина. Месата, млечните продукти и морските храни имат ниски киселинни нива (вижте таблицата по-долу). Правилното консервиране под налягане минимизира възможността от разваляне и замърсяване.

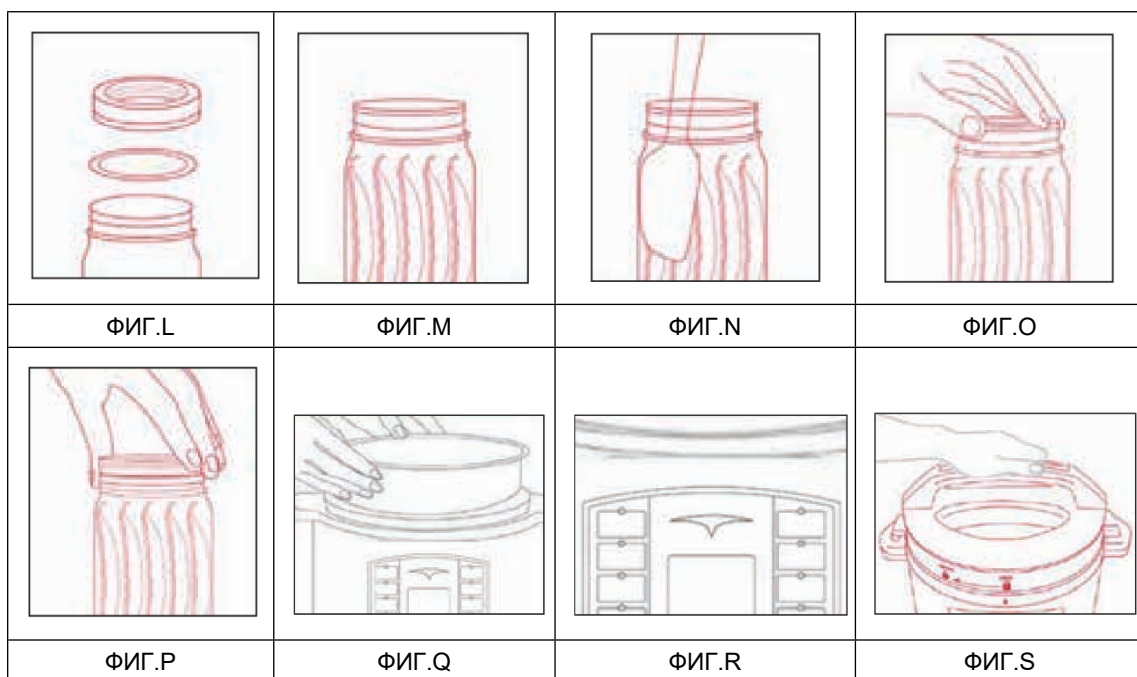
ВРЕМЕ ЗА ОБРАБОТКА, НАЛЯГАНЕ, НАДМОРСКА ВИСОЧИНА

- Не използвайте над 600 м над морското равнище.
- Диаграмата вдясно показва стила на опаковане и правилното време за обработка (с буркани с размер на пинта) за различни храни, използващи уреда.
- Бутонът за консервиране настройва налягането на 80 kPa (11,6 psi). За времето за обработка и методите за допълнителни ниско киселинни храни, моля, обърнете се към Националния център за домашно консервиране на храни или към вашия местен окръжен представител.
- **ВАЖНО:** Прегледайте указанията на местните власти преди консервиране.
- Не използвайте незрели плодове. Плодовете с лошо качество се влошават при съхранение.
- Не добавяйте повече съставки с ниска киселинност (като лук, чушки, чесън), отколкото е посочено в рецептата. Това може да доведе до опасен продукт.
- Не прекалявайте с подправките. Подправките обикновено са с високо съдържание на бактерии и могат да направят консервираните продукти опасни.
- Не добавяйте масло или мазнина. Мазнините не се съхраняват добре и могат да увеличат степента на разваляне.
- Използвайте само съгъстители, препоръчани от местните власти - никога не използвайте брашно, нишесте, паста, ориз или ечемик.
- Добавете киселина (лимонов сок, оцет или лимонена киселина), когато е указано в рецептата - особено към домати продукти. Ако е необходимо, добавете захар, за да балансирате тръпчивия вкус.

Вашият уред е проектиран да подбира определен брой буркани на сесия. Препоръчваме да използвате буркани със самозапечатващи се капаци.

ПОЧИСТВАНЕ НА БУРКАНИ

Винаги мийте празните буркани в гореща вода със сапун на ръка или в съдомиялна машина. Изплакнете обилно. Котлен камък или твърд воден филм върху бурканите се отстраняват лесно чрез на кисване на буркани за няколко часа в разтвор, съдържащ 1 чаша оцет (5% киселинност) на галон вода.



КОНСЕРИРАНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ

1. Изберете предварително проверена рецепта за консервиране под налягане. Въпреки че съставките може да варират, храните обикновено се обработват, както е указано в това ръководство.
2. Използвайте само най-пресните съставки и плодове и зеленчуци в пика на зрелостта си, пригответе храната, както е указано в рецептата.
3. Напълнете чисти консервни буркани от половин литър до нивото на течността, както е посочено. Не пълнете над маркировката за ниво на течност. В горната част на буркана трябва да остане приблизително 2 см пространство (вижте Фиг. M).
4. С помощта на гъвкава, непореста шпатула внимателно притиснете храната към буркана, за да отстраните всички уловени въздушни мехурчета (вижте Фиг. N).
5. Поставете чист плосък капак върху отвора на буркана (вижте Фиг. O). Добавете винтова лента. Завъртете по часовниковата стрелка и затегнете на място (вижте Фиг. P).

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако винтовите капаци са твърде хлабави, течността може да изтече от бурканите по време на обработката и уплътненията може да се провалят. Ако винтовите ленти са твърде стегнати, въздухът не може да излезе по време на обработката и храната ще се обезцвети по време на съхранение. Прекаленото затягане също може да доведе до огъване на капаци и счупване на буркани.

6. Поставете вътрешната тенджера в основата на уреда (вижте Фиг. Q). Поставете решетка (не е включена) на дъното на вътрешната тенджера. Поставете напълнени, запечатани буркани върху решетка (вижте Фиг. R). Максималното количество буркан варира за модел (Вижте КОЛИЧЕСТВАТА В БУРКАНИ).

7. Налейте гореща вода във вътрешния съд с буркани, докато нивото на водата достигне 114 нагоре от страните на бурканите. Количеството вода зависи от това колко буркана поставяте в уреда. Например за четири буркана от половин литър, използвайте около 6 чаши вода. Когато обработвате по-малко буркани, е необходима повече вода.

8. Следвайки правилните инструкции в това ръководство, поставете капака върху основата на

уреда и го заключете на място (вижте фиг. S). Включете уреда в контакта.

9. Натиснете бутона за консервиране. Налягането автоматично ще се зададе на 80 kPa. Изберете време за готвене, както е посочено в избраната рецепта.

10. Когато процесът на консервиране приключи, натиснете превключвателя за освобождаване на парата, за да освободите налягането.

Освободете налягането, като преместите превключвателя за изпускане на пара в отворено положение и го пуснете (вижте **ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА УПОТРЕБА**).

11. Използвайте щипки за консервиране (не са включени) и извадете горещите буркани внимателно. Поставете ги върху устойчива повърхност. Оставете да се охладят до стайна температура.

ВНИМАНИЕ: Бурканите са горещи! Ако не се борава правилно и изключително внимателно, може да възникнат изгаряния.

12. Когато бурканите са напълно охладени, отстранете винтовите ленти. Капаците трябва да са плътно затворени към бурканите. Когато се натиснат в центъра, не трябва да има никакво отдръпване или пружиниране. Ако това се случи, консервирането не е протекло успешно и храната трябва да бъде преработена незабавно или охладена и използвана в рамките на няколко дни.

ЗАБЕЛЕЖКА: Никога не затягайте отново капаците след обработка на буркани. Когато бурканите изстинат, съдържанието им се свива, издърпвайки samozапечатващия се капак плътно към буркана, за да образувате висок вакуум.

ЗАБЕЛЕЖКА: Завинтващи се ленти не са необходими на съхраняваните буркани. Те трябва да се отстранят, след като бурканите се охладят. Ако се оставят върху съхраняваните буркани, те стават трудни за премахване, често ръждясват и може да не работят отново правилно.

13. Поставете готовите буркани на рафтове в хладна и суха атмосфера.

ΧΥΤΡΑ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ ΜΕ ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ



Οδηγίες χρήσης

ΟΔΗΓΟΣ ΕΚΚΙΝΗΣΗΣ

ΓΙΑΤΙ 2 ΚΑΛΥΜΜΑΤΑ;

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί με δύο διαφορετικά καλύμματα. Χρησιμοποιήστε ένα καπάκι για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ως χύτρα ταχύτητας και μαγειρέψτε το φαγητό υπό πίεση, διατηρώντας τους χυμούς και τις γεύσεις. Με το άλλο καπάκι, η μονάδα γίνεται φριτέζα αέρα που δημιουργεί έναν ανεμοστρόβιλο ζεστού αέρα για τραγανά πιάτα.



ΚΑΛΥΜΜΑ ΓΙΑ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΟΣ

Αυτό το καπάκι παγιδεύει υγρό και υγρασία στο φαγητό σας, διατηρώντας τη γεύση και τα θρεπτικά συστατικά του. Μπορεί να ψηθεί έως και 70% πιο γρήγορα από μια συμβατική κατσαρόλα.

Χρησιμοποιήστε μόνο κατά το μαγείρεμα υπό πίεση ή την κονσερβοποίηση.



ΚΑΛΥΜΜΑ ΓΙΑ ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ

Αυτή η κουκούλα διαθέτει θερμάστρα και ανεμιστήρα turbo που δημιουργεί έναν ανεμοστρόβιλο θερμαινόμενου αέρα.

Χρησιμοποιήστε το για να καραμελώσετε, τραγανά φαγητά με τηγανητή όψη.

Η ΧΥΤΡΙΑ ΠΙΕΣΗΣ ΔΟΚΙΜΑΖΕΤΑΙ ΜΟΝΟ ΜΕ ΝΕΡΟ



Βήμα 1: Γυρίστε το κάλυμμα αριστερόστροφα για να αφαιρέσετε το κάλυμμα από τη μονάδα.



Βήμα 2: Αφαιρούμε το καπάκι και γεμίζουμε την κατσαρόλα με 2 φλιτζάνια νερό.



Βήμα 3: Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί απελευθέρωσης ατμού αναδύεται.



Βήμα 4: Τοποθετήστε το καπάκι στη συσκευή.



Βήμα 5: Γυρίστε το κάλυμμα δεξιόστροφα για να το κλειδώσετε.



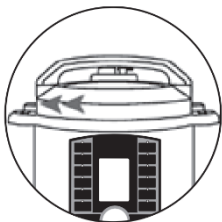
Βήμα 6: Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης ατμού για να απελευθερωθεί ο ατμός.

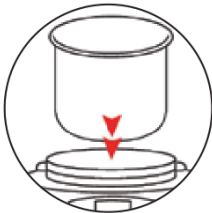
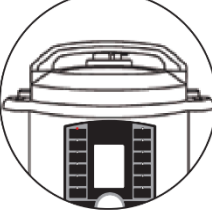
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΤΕΧΝΙΚΗ	ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΚΑΛΥΜΜΑ	ΧΡΗΣΗ
Πίεση		ΠΙΕΣΗ
Φριτέζα αερός		ΑΕΡΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ
Ατμός	 *	ΘΕΡΜΑΝΣΗ
Αργό μαγείρεμα	 *	ΘΕΡΜΑΝΣΗ
Γιαούρτι		ΠΙΕΣΗ
Διατήρηση θερμότητας	 *	ΘΕΡΜΑΝΣΗ
Κονσερβοποίηση		ΠΙΕΣΗ
Σοτάρισμα	 *	ΘΕΡΜΑΝΣΗ
Ωμή εμφάνιση	 *	ΘΕΡΜΑΝΣΗ

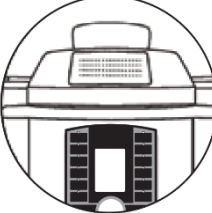
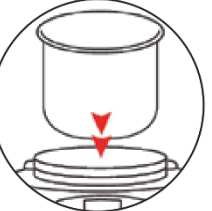
*** ΤΟ ΓΥΑΛΙΝΟ ΚΑΛΥΜΜΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΣΤΟ ΣΕΤ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΚΑΘΕ ΠΡΟΤΥΠΟ ΓΥΑΛΙΝΟ ΚΑΛΥΜΜΑ 24 ΕΚ.**

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ

	ΒΗΜΑ 1 Η μονάδα διαθέτει ένα καπάκι χύτρας ταχύτητας συνδεδεμένο στη βάση. Γυρίστε τη λαβή για να ανοίξετε το καπάκι. Απελευθερώστε το διακόπτη και γυρίστε το κάλυμμα δεξιόστροφα. Όταν το σημάδι θέσης είναι ευθυγραμμισμένο με το σημάδι ανοιχτής θέσης, ανασηκώστε το καπάκι της χύτρας ταχύτητας για να το αφαιρέσετε.
---	--

	ΒΗΜΑ 2 Όταν αφαιρέσετε το καπάκι της χύτρας ταχύτητας, τοποθετήστε την εσωτερική κατσαρόλα μέσα στη βάση.
	ΒΗΜΑ 3 Προσθέστε τα συστατικά. Μην γεμίζετε πέρα από το σημάδι ΠΛΗΡΕΣ ΔΟΧΕΙΟ στο εσωτερικό δοχείο. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας χωρίς την εσωτερική κατσαρόλα (εσωτερική κατσαρόλα).
	ΒΗΜΑ 4 Τοποθετήστε το κάλυμμα στη βάση, ευθυγραμμίζοντας τη θέση που σημειώνεται με το σημάδι "ανοιχτό". Γυρίστε το καπάκι αριστερόστροφα για περίπου 30'. Όταν το κάλυμμα είναι κλειδωμένο, ο διακόπτης απελευθέρωσης θα μετακινηθεί αυτόματα για να κλείσει.
	ΒΗΜΑ 5 Πατήστε το προρυθμισμένο κουμπί μαγειρέματος υπό πίεση στο πλάι της οθόνης LED. Χρησιμοποιήστε το κουμπί προγράμματος για να επιλέξετε έναν τύπο φαγητού. Πατήστε το κουμπί προγράμματος για να επιβεβαιώσετε τις ρυθμίσεις χρόνου μαγειρέματος και θερμοκρασίας και να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΑΕΡΑ

	ΒΗΜΑ 1 Αφαιρέστε το καπάκι από τη χύτρα ταχύτητας. Γυρίστε τον διακόπτη απελευθέρωσης στη θέση "ανοιχτή". Απελευθερώστε το διακόπτη και γυρίστε το κάλυμμα δεξιόστροφα. Όταν το σημάδι θέσης ευθυγραμμιστεί με το σημάδι ανοιχτής θέσης, ανασηκώστε το κάλυμμα και αφαιρέστε το για να το αφαιρέσετε.
	ΒΗΜΑ 2 Όταν αφαιρέσετε το καπάκι της χύτρας ταχύτητας, τοποθετήστε την εσωτερική κατσαρόλα μέσα στη βάση. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι της φριτέζας χωρίς την εσωτερική κατσαρόλα
	ΒΗΜΑ 3 Προσθέστε τα συστατικά. Μην γεμίζετε πέρα από το σημάδι ΠΛΗΡΕΣ ΔΟΧΕΙΟ στο εσωτερικό δοχείο. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε το καπάκι χωρίς την εσωτερική κατσαρόλα.

	ΒΗΜΑ 4 Τοποθετήστε το κάλυμμα της φριτέζας αέρα στη βάση, ευθυγραμμίζοντάς το με τα σημάδια στην εγκοπή ζεύξης της βάσης. Η προρύθμιση της φριτέζας αέρα δεν θα λειτουργήσει εκτός εάν οι σύνδεσμοι είναι σωστά ευθυγραμμισμένοι ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΜΗΝ στρίβετε το κάλυμμα της φριτέζας για να ασφαλίσει στη βάση.
	ΒΗΜΑ 5 Πατήστε το κουμπί προκαθορισμένου μαγειρέματος Air Fry στο πλάι της οθόνης LED. Επιλέξτε έναν τύπο τροφής. Πατήστε το κουμπί προγράμματος για να επιβεβαιώσετε τις ρυθμίσεις χρόνου μαγειρέματος και θερμοκρασίας και ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΚΑΛΥΜΜΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ - ΚΑΤΩ ΜΕΡΟΣ	ΚΑΛΥΜΜΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ - ΕΠΑΝΩ ΟΨΗ
 Coupling plug Handles Fan (located behind splatter guard) Heating Element	 Air Intake Vent
ΚΑΛΥΜΜΑ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ - ΠΙΣΩ ΜΕΡΟΣ	ΕΥΘΥΓΡΑΜΜΙΣΗ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΑΕΡΑ



„POWER QUICK POT“ ΣΥΣΤΗΜΑ (ΠΡΟΤΥΠΟ ΠΑΝΕΛ)

ΕΙΝΑΙ ΚΑΛΑ ΝΑ ΞΕΡΕΤΕ

Η "γρήγορη" κατσαρόλα One Touch θα σας προσφέρει εκπληκτικά νόστιμα γεύματα στο δείπνο με την οικογένειά σας. Πριν ξεκινήσετε, είναι πολύ σημαντικό να διαβάσετε αυτό το εγχειρίδιο για να βεβαιωθείτε ότι κατανοείτε πλήρως τη λειτουργία και τις προφυλάξεις ασφαλείας αυτής της συσκευής.

Καλώς ήρθατε

Η μέθοδος μαγειρέματος υπό πίεση μπορεί να βοηθήσει τους λάτρεις του φαγητού να ετοιμάσουν πιάτα που είναι πιο νόστιμα και πιο γρήγορα από τις συμβατικές μεθόδους μαγειρέματος.

Έχουμε δημιουργήσει μερικές από τις πιο χρήσιμες και δημοφιλείς συσκευές κουζίνας για παγκόσμια χρήση αυτή τη δεκαετία. Το δοχείο One Touch Quick είναι το πιο πρόσφατο στη σειρά προϊόντων μας. Με δυνατότητες βελτίωσης της μαγειρικής σας εμπειρίας, Σοτάρισμα, Ατμός, Αργό Μαγείρεμα, Ψητό, Sous Vide, Γιαούρτι, Κονσερβοποίηση και χύτρα ταχύτητας, η γρήγορη κουζίνα με ένα άγγιγμα είναι κάτι περισσότερο από μια απλή κατσαρόλα.

Το προϊόν μας έχει αξιολογηθεί και δοκιμαστεί, γεγονός που θα εγγυηθεί διθυραμβικές κριτικές κατά τα γεύματα για όλη την οικογένεια. Μόλις καταλάβετε το μοναδικό προκαθορισμένο σύστημα με ένα πάτημα, θα διαπιστώσετε ότι πολλές από τις αγαπημένες σας οικογενειακές συνταγές μπορούν να μαγειρευτούν στην τελειότητα σε ένα κλάσμα του χρόνου.

Ο σφραγισμένος θάλαμος μαγειρέματος δημιουργεί θερμότητα και πίεση, με αποτέλεσμα να διατηρείται περισσότερη γεύση στο φαγητό και να εξοικονομείται περισσότερη ενέργεια για μικρότερο χρόνο μαγειρέματος. Η «σφραγισμένη» διαδικασία μαγειρέματος εξαλείφει τις διαρροές στην εστία, με αποτέλεσμα μια πιο καθαρή κουζίνα και πιο εύκολο καθάρισμα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ

ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΕΙΤΕ ΑΠΟ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥΣ! - ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΔΙΑΒΑΣΤΕ

ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ!

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, να ακολουθείτε πάντα αυτές τις βασικές προφυλάξεις ασφαλείας.

· Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες για να αποφύγετε τραυματισμούς.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη υπεύθυνου ατόμου ή έχουν λάβει τις κατάλληλες οδηγίες για τη χρήση της συσκευής. Μην αφήνετε παιδιά ή κατοικίδια χωρίς επίβλεψη.

Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος μακριά από παιδιά. Όποιος δεν έχει διαβάσει και κατανοήσει πλήρως όλες τις οδηγίες λειτουργίας και ασφάλειας που περιέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο δεν έχει τα κατάλληλα προσόντα να χειριστεί ή να καθαρίσει αυτήν τη συσκευή.

· Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Προορίζεται μόνο για επιτραπέζια χρήση. ΜΗΝ εργάζεστε σε ασταθή επιφάνεια. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε καυστήρα αερίου ή ηλεκτρικού ρεύματος ή σε προθερμασμένο φούρνο.

· Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε κλειστό χώρο ή κάτω από ντουλάπια. Απαιτείται επαρκής χώρος και απαιτείται αερισμός για την αποφυγή υλικών ζημιών που μπορεί να προκληθούν από τους ατμούς που απελευθερώνονται κατά τη λειτουργία. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως πετσέτες πιάτων, χαρτοπετσέτες, κουρτίνες ή χάρτινα πιάτα.

Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη ενός τραπεζιού ή πάγκου ή να αγγίζει ζεστές επιφάνειες.

· ΜΗΝ ΑΝΟΙΓΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΜΕ ΔΥΝΑΜΗ. Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε το καπάκι ενώ μαγειρεύετε με τη χύτρα ταχύτητας. Οποιαδήποτε πίεση στη συσκευή μπορεί να είναι επικίνδυνη. Μην ανοίγετε τη χύτρα ταχύτητας μέχρι να κρυώσει η μονάδα και να απελευθερωθεί όλη η εσωτερική πίεση. Εάν το καπάκι ανοίγει με δυσκολία, σημαίνει ότι η μονάδα εξακολουθεί να βρίσκεται υπό πίεση, μην την ανοίξετε με δύναμη. Μόλις απελευθερωθεί η πίεση, ακολουθήστε τις οδηγίες για να ανοίξετε το καπάκι. Πάντα να ανοίγετε το καπάκι μακριά από το πρόσωπο και το σώμα για να αποφύγετε εγκαύματα από ατμό (βλ. ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ).

· Το κάλυμμα πρέπει να περιστρέφεται ελεύθερα και οποιαδήποτε αντίσταση υποδηλώνει ότι το κάλυμμα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή υπό πίεση.

· Πάντα να εισάγετε πρώτα το φως στη συσκευή και μετά το καλώδιο στην πρίζα. Για να απενεργοποιήσετε, θέστε οποιοδήποτε χειριστήριο στο "off" και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το φως από την πρίζα.

· Αυτή η συσκευή μαγειρεύει υπό πίεση. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε έγκαυμα.

Βεβαιωθείτε ότι η μονάδα έχει κλείσει σωστά πριν από τη λειτουργία και ότι η βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης είναι καθαρή.

· Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή όταν μετακινείτε μια συσκευή που περιέχει καυτό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά. **ΠΡΟΤΕΙΝΕΤΑΙ:** ΜΗΝ ΣΗΚΩΝΕΤΕ ΚΑΙ ΜΗΝ ΚΙΝΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ όταν είναι υπό πίεση ή όταν το περιεχόμενο είναι ζεστό. Το ζεστό φαγητό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα! Για να αφαιρέσετε το περιεχόμενο της κατσαρόλας, χρησιμοποιήστε μια κουτάλα.

· Πάντα να ελέγχετε τις συσκευές εκτόνωσης πίεσης για απόφραξη πριν από τη χρήση.

· **ΠΡΟΣΟΧΗ ΘΕΡΜΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ:** Αυτή η συσκευή παράγει ισχυρή θερμότητα και ατμό κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε καυτή επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε μόνο τις λαβές ή τα πόμολα. Για να αποφύγετε τραυματισμό, μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες ή μην καλύπτετε τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης κατά τη

λειτουργία. Πρέπει να λαμβάνονται επαρκείς προφυλάξεις για την πρόληψη του κινδύνου τραυματισμού, πυρκαγιάς και υλικών ζημιών.

- Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για οτιδήποτε άλλο εκτός από τον προορισμό της.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη λαβή του καλύμματος για να σηκώσετε ή να μετακινήσετε τη συσκευή.

Χρησιμοποιείτε μόνο τις μαύρες λαβές που βρίσκονται στο πλάι της βάσης της συσκευής όταν σηκώνετε ή μετακινείτε τη συσκευή (δείτε ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΑΛΥΜΜΑ στην ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ).

- Μην γεμίζετε ποτέ πάνω από τη γραμμή μέγιστης πλήρωσης του εσωτερικού δοχείου (ΠΛΗΡΗΣ ΔΟΧΕΙΟ). Η υπερπλήρωση μπορεί να φράξει τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει τη δημιουργία υπερπίεσης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μαγειρέψτε μόνο στο παρεχόμενο αφαιρούμενο δοχείο (εσωτερικό δοχείο)

- Μερικά τρόφιμα, όπως το ρύζι, τα φασόλια, η σάλτσα μήλου, τα κράνμπερι, το μαργαριτάρι, η βρώμη ή άλλα δημητριακά, τα μπιζέλια, τα ζυμαρικά, το ραβέντι και τα μακαρόνια, διογκώνονται και αφρίζουν όταν μαγειρεύονται και χρειάζονται ειδικές οδηγίες μαγειρέματος. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στα υγρά. Μην γεμίζετε την εσωτερική κατσαρόλα περισσότερο από τη ΜΙΣΗ όταν μαγειρεύετε με αυτά τα φαγητά.

- ΜΗΝ γεμίζετε τη μονάδα πάνω από τη γραμμή πλήρους πλήρωσης 2/3. Όταν μαγειρεύετε φαγητά που διογκώνονται κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι ή αποξηραμένα λαχανικά, μην γεμίζετε τη συσκευή πάνω από το συνιστώμενο επίπεδο 1/2. Η υπερπλήρωση μπορεί να προκαλέσει απόφραξη της βαλβίδας εκτόνωσης πίεσης και ανάπτυξη υπερπίεσης.

- Ποτέ μην τηγανίζετε ή γεμίζετε με λάδι. Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη χύτρα ταχύτητας για τηγάνισμα υπό πίεση με λάδι.

- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ πρίζα κάτω από τον πάγκο.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με προέκταση.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ή το φινιρίσμα είναι κατεστραμμένο.

Εάν η μονάδα δυσλειτουργεί κατά τη χρήση, αποσυνδέστε αμέσως το καλώδιο τροφοδοσίας από την πηγή ρεύματος. ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ Ή ΜΗΝ ΠΡΟΣΠΑΘΗΣΕΤΕ ΝΑ ΕΠΙΣΚΕΥΗΣΕΤΕ ΜΙΑ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΟΥ ΔΥΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ.

Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών για βοήθεια.

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο έκρηξης και τραυματισμού, αντικαταστήστε μόνο τα ελαστικά στεγανοποιητικά (δυναμικός δακτύλιος στεγανοποίησης) όπως συνιστάται από τον κατασκευαστή. Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν την καθαρίσετε. Αφήστε τη μονάδα να κρυώσει πριν συνδέσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα.

- ΠΟΤΕ ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΣΕ ΝΕΡΟ.

ΕΑΝ Η ΜΟΝΑΔΑ ΠΕΣΕΙ Ή ΒΥΘΕΙ ΚΑΤΑ ΤΥΧΑΙΑ ΣΤΟ ΝΕΡΟ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΗΝ. ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΟ ΥΓΡΟ ΕΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΙΝΑΙ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΚΑΙ ΒΥΘΙΣΜΕΝΗ. ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ Ή ΞΕΠΛΥΝΕΤΕ ΤΑ ΚΑΛΩΔΙΑ Ή ΜΗΝ ΣΥΝΔΕΤΕ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

Μόνο για οικιακή χρήση

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας

- Συνδέετε πάντα το καλώδιο τροφοδοσίας στο One Touch Quick πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα. Συνδέστε σε μια γειωμένη πρίζα χωρίς άλλες συσκευές στην ίδια πρίζα. Η σύνδεση άλλων συσκευών στην πρίζα θα υπερφορτώσει το κύκλωμα.
- ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΑΛΩΔΙΟ ΕΠΕΚΤΑΣΗΣ ΜΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ.
- Τα μοντέλα PN140 Quick Pot (6 L) είναι σχεδιασμένα για χρήση με 3-pin, γειωμένο, 120V

ειδική ηλεκτρική πρίζα.

ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΜΕ ΑΛΛΕΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΠΑΦΕΣ και μην τροποποιείτε το φιν.

· Παρέχεται ένα κοντό καλώδιο τροφοδοσίας εξοπλισμένο με καλώδιο γείωσης και βύσμα για να μειωθεί ο κίνδυνος μπερδέματος ή σκοντάφτοντας σε ένα μακρύτερο καλώδιο.

· Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, θέστε οποιοδήποτε χειριστήριο στο "off" και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το φιν από την πρίζα.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

A. ΕΝΣΩΜΑΤΩΜΕΝΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1. ΑΣΦΑΛΗΣ ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΚΑΠΑΚΙΟΥ: Οι γλωττίδες στο κάλυμμα και τη βάση είναι σφιχτά συνδεδεμένες για να ασφαλίζουν το κάλυμμα στη βάση όταν είναι πλήρως κλειστό.

2. ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΣ ΘΕΤΙΚΗΣ ΠΙΕΣΗΣ (ΠΛΩΤΗΡΑ):

Όταν η πίεση φτάσει στο απαιτούμενο σημείο, ανυψώνει τη βαλβίδα πλωτήρα προς τα πάνω και φτάνει στον πείρο ασφάλισης.

3. ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ: Ένας μαγνητικός αισθητήρας υποδεικνύει εάν το καπάκι είναι πλήρως κλειστό. Η μονάδα θα ηχήσει και θα εμφανίσει "LID" όταν το καπάκι δεν είναι κλειδωμένο ή απαιτείται για μια προ-προγραμματισμένη ρύθμιση. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Οι προεπιλογές Sous Vide, Steam, Sauté, Slow Cook και Yogurt δεν θα ξεκινήσουν εάν το καπάκι είναι κλειδωμένο. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το γυάλινο καπάκι για την αποφυγή πιτσιλιών και τη διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια των κύκλων μαγειρέματος Sous Vide, Steam, Slow Cook και γιαουρτιού. Συνιστάται επίσης να κρατάτε το γυάλινο καπάκι ανοιχτό κατά το μαγείρεμα σε χαμηλή φωτιά για να αποφύγετε το πιτσίσισμα.

4. ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΚΑΛΥΜΜΑ (ΑΣΦΑΛΕΙΑ): Το εσωτερικό κάλυμμα μπορεί να εμποδίσει την είσοδο τροφίμων στο επάνω κάλυμμα και στη βαλβίδα πλωτήρα και στους θαλάμους ανακούφισης πίεσης.

5. ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΒΑΛΒΙΔΑΣ: Προστατεύει την κάτω πλευρά της βαλβίδας εκτόνωσης πίεσης.

6. ΜΟΝΑΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΡΗΓΟΡΗΣ ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗΣ ΔΥΟ ΣΤΑΔΙΩΝ: Ο διακόπτης απελευθέρωσης ατμού πρέπει να συρθεί μία φορά για να απελευθερωθεί ο ατμός και στη συνέχεια να αφεθεί για να ανοίξει το καπάκι. Εάν βγαίνει ατμός/πίεση από τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης ή εξακολουθείτε να κρατάτε τον διακόπτη απελευθέρωσης ατμού στην ανοιχτή θέση, το καπάκι δεν θα γλιστρήσει για να ανοίξει.

7. ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗΣ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗΣ ΠΙΕΣΗΣ: Μια βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης διατηρεί ένα συγκεκριμένο επίπεδο πίεσης και επιτρέπει τη δημιουργία πίεσης μόνο σε ένα συγκεκριμένο επίπεδο. Όταν η πίεση είναι υψηλότερη από αυτή που μπορεί να αντέξει η μονάδα, απελευθερώνεται ατμός μέχρι να μειωθεί η πίεση.

8. ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ: Η θερμοκρασία ρυθμίζεται με προγραμματισμό και η μονάδα διατηρεί αυτόματα σταθερή θερμοκρασία.

9. ΕΛΕΓΚΤΗΣ ΠΙΕΣΗΣ: Το εσωτερικό δοχείο βρίσκεται σε μια πλάκα πίεσης. Όταν υπάρχει υπερβολική πίεση στο δοχείο, η πλάκα σβήνει τη θερμάστρα, γεγονός που εμποδίζει τη δημιουργία πίεσης.
10. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ (ΡΕΥΜΑ-ΘΕΡΜ.) ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ: Ο αισθητήρας θερμοκρασίας μπορεί να βοηθήσει όταν η θερμοκρασία ανεβαίνει πάνω από μια προ-προγραμματισμένη ρύθμιση, ο θερμαντήρας σβήνει και στη συνέχεια αυξομειώνεται για να διατηρήσει τη σωστή θερμοκρασία.
11. ΕΝΔΕΙΞΗ ΚΥΚΛΟΥ (ΟΘΟΝΗ LCD): Η οθόνη LCD αλλάζει χρώματα και εμφανίζεται μια αντίστροφη μέτρηση προγράμματος.
12. ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΕΠΙΠΛΕΥΣΗΣ: Ένα ειδικό προστατευτικό κάλυμμα καλύπτει τον πλωτήρα ώστε να μην μπορεί να παραβιαστεί.

B. ΕΙΔΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1. ΟΘΟΝΗ LCD: Η οθόνη LCD της κουζίνας One Touch Quick προσφέρει ένα ευρύ φάσμα 44 προ-προγραμματισμένων λειτουργιών. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί για να ταιριάζει σε οποιαδήποτε συνταγή ή προσωπική προτίμηση. Η οθόνη αλλάζει χρώμα ανάλογα με τη λειτουργία της.
2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ: Με την ολοκλήρωση του κύκλου μαγειρέματος, η συσκευή θα αλλάξει αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας. Η λειτουργία διατήρησης της θερμότητας διατηρεί το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό για έως και 24 ώρες.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Τα τρόφιμα που είναι αποθηκευμένα σε λειτουργία Διατήρησης ζεστού για περισσότερες από 6-8 ώρες ενδέχεται να χάσουν τη γεύση και την υφή τους, κάτι που μπορεί να αποτελέσει πρόβλημα για τα τρόφιμα όταν μένουν στη λειτουργία Διατήρησης ζεστού για πολύ καιρό.
3. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΑΠΟΡΡΙΨΗΣ ΑΤΜΟΥ: Μειώνει γρήγορα την πίεση. Μετακινήστε τον διακόπτη απελευθέρωσης στο επάνω μέρος του καλύμματος από την κλειστή στην ανοιχτή θέση για να ανοίξετε τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Από τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης απελευθερώνεται ζεστός ατμός. ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΓΥΜΝΑ ΧΕΡΙΑ για να ανοίξετε τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης.
4. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ONE TOUCH: Με 44 προ-προγραμματισμένες προεπιλεγμένες ρυθμίσεις, τα αγαπημένα πιάτα μπορούν να μαγειρευτούν γρήγορα και εύκολα στην τελειότητα σε μία κατσαρόλα με το πάτημα ενός κουμπιού.
5. ΔΡΟΣΕΡΗ ΛΑΒΗ ΤΟΥ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ: Η λαβή παραμένει δροσερή για να μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι ακόμα και όταν υπάρχει ζεστό φαγητό μέσα. Συνιστάται πάντα να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν ανοίξετε το καπάκι μετά τον κύκλο μαγειρέματος.
6. ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΧΑΛΥΒΑ: Το εσωτερικό δοχείο είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτο χάλυβα, πράγμα που σημαίνει ότι είναι εντελώς απαλλαγμένο από πλαστικά PTFE και PFOA.

ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ ΠΙΕΣΗΣ

ΦΥΣΙΚΗ ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ ΚΑΙ ΓΡΗΓΟΡΗ ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ

- Η φυσική απελευθέρωση και η γρήγορη απελευθέρωση είναι δύο μέθοδοι που χρησιμοποιούνται συνήθως για την αποσυμπίεση της συσκευής μετά την ολοκλήρωση του ενεργού μαγειρέματος. Οι χύτρες ταχύτητας χρησιμοποιούν πίεση ατμού που συσσωρεύεται στο εσωτερικό για να μαγειρέψουν φαγητό. Καθώς η κατσαρόλα ζεσταίνεται, το υγρό μέσα δημιουργεί ατμό, ο οποίος αυξάνει την πίεση στην κατσαρόλα, μαγειρεύοντας το φαγητό έως και τρεις φορές από τον κανονικό ρυθμό.
- Μόλις ολοκληρωθεί το ενεργό μαγείρεμα, η πίεση που δημιουργείται στη χύτρα ταχύτητας πρέπει να

απελευθερωθεί.· Η κουζίνα One Touch Quick διαθέτει μηχανισμό ασφαλείας που εμποδίζει το άνοιγμα του καπακιού μέχρι να εκτονωθεί η πίεση. Υπάρχουν δύο τρόποι για να αποσυμπιέσετε τη μονάδα: φυσική γρήγορη απελευθέρωση. Ενώ και οι δύο μέθοδοι αποσυμπιέζουν τη μονάδα, η διαδικασία κάθε μεθόδου διαφέρει και κάθε διαδικασία έχει διαφορετική επίδραση στο φαγητό στη μονάδα.

ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ Η ΦΥΣΙΚΗ ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ ΚΑΙ ΠΟΤΕ ΝΑ ΤΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ

·Η φυσική απελευθέρωση επιτρέπει στην πίεση να μειώνεται αργά από μόνη της. Αφού ολοκληρωθεί ο ενεργός κύκλος μαγειρέματος, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί ακύρωσης στον πίνακα ελέγχου και η πίεση θα πέσει αυτόματα αργά στη χύτρα ταχύτητας. Εξαιτίας αυτής της αργής πτώσης της πίεσης και της θερμότητας κατά τη χρήση φυσικής απελευθέρωσης, το φαγητό συνεχίζει να μαγειρεύεται ακόμα κι αν έχει γίνει ενεργό μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη μέθοδο για να μειώσετε την πίεση όταν μαγειρεύετε κρέας, φαγητά που διογκώνονται ή αφρίζουν, σούπες ή οποιοδήποτε άλλο φαγητό είναι κυρίως υγρό.

· Ο φυσικός χρόνος απελευθέρωσης ποικίλλει και θα διαφέρει ανάλογα με τον τύπο και την ποσότητα του φαγητού που μαγειρεύεται. Συνήθως, η φυσική απελευθέρωση διαρκεί από 20 έως 60 λεπτά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να ελέγξετε ότι έχει εκτονωθεί όλη η πίεση, σύρετε τον διακόπτη απελευθέρωσης ατμού στην ανοιχτή θέση και αφήστε τον. Δεν πρέπει να βγαίνει ατμός από τη συσκευή.

ΠΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ Η ΓΡΗΓΟΡΗ ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ ΚΑΙ ΠΟΤΕ ΝΑ ΤΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ

·Για να χρησιμοποιήσετε τη γρήγορη απελευθέρωση μετά την ολοκλήρωση του ενεργού κύκλου μαγειρέματος, μπορείτε να ακυρώσετε τον κύκλο μαγειρέματος πατώντας το κουμπί Ακύρωση. Στη συνέχεια, σύρετε τον διακόπτη απελευθέρωσης ατμού στην ανοιχτή θέση και αφήστε τον, περιμένετε να βγει ο ατμός. Μόλις απελευθερωθεί ο ατμός, το καπάκι θα ανοίξει ελεύθερα.

·Η διαδικασία γρήγορης απελευθέρωσης απαιτεί πρόσθετο βαθμό προσοχής καθώς μια έκρηξη ατμού απελευθερώνεται μέσω της βαλβίδας εκτόνωσης πίεσης. Η γρήγορη απελευθέρωση δεν διαρκεί περισσότερο από λίγα λεπτά και λειτουργεί καλύτερα με τροφές όπως αυγά, λαχανικά ή ευαίσθητα συστατικά που δεν επωφελούνται από τον επιπλέον χρόνο μαγειρέματος. Αυτή η μέθοδος είναι επίσης χρήσιμη όταν πρέπει να ελέγξετε την ετοιμότητα του φαγητού ή να προσθέσετε επιπλέον υλικά στην κατασρόλα One Touch Quick, όπως όταν μαγειρεύετε ένα σπιτάδο.

·Αποφεύγετε τη χρήση ταχείας απελευθέρωσης όταν μαγειρεύετε φαγητά που αφρίζουν, αφρίζουν ή μπορεί να διογκωθούν σε όγκο, όπως όσπρια ή τρόφιμα που είναι κυρίως υγρά, όπως η σούπα, καθώς το υγρό μπορεί να βράσει και να διαφύγει από τη βαλβίδα για να εκτονώσει την πίεση.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΚΑΛΥΜΜΑ - ΕΠΑΝΩ ΟΨΗ

**ΚΑΛΥΜΜΑ - ΚΑΤΩ ΟΨΗ [ΧΩΡΙΣ ΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ
ΚΑΛΥΜΜΑ]**



ΜΠΡΟΣΤΙΝΗ ΟΨΗ



ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΧΑΛΥΒΑ



Η γραμμή μέγιστης πλήρωσης στο εσωτερικό δοχείο φέρει την ένδειξη "FULL" σε ορισμένα μοντέλα και "MAX" σε άλλα μοντέλα. ΜΗΝ γεμίζετε πάνω από τη γραμμή μέγιστης πλήρωσης

Το One Touch Quick συνοδεύεται από εξαρτήματα και αξεσουάρ όπως φαίνεται παραπάνω. Ελέγξτε τα πάντα προσεκτικά πριν από τη χρήση. Εάν κάποιο εξάρτημα φαίνεται κατεστραμμένο, μην χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν και επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών χρησιμοποιώντας τον αριθμό που βρίσκεται στο πίσω μέρος αυτού του εγχειριδίου.

Οδηγίες συναρμολόγησης

ΒΑΛΒΙΔΑ ΕΚΤΟΝΩΣΗΣ ΠΙΕΣΗΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ Μην επιχειρήσετε να συναρμολογήσετε ή να αποσυναρμολογήσετε τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης όταν η μονάδα χρησιμοποιείται.

- Τραβήξτε για να αφαιρέσετε τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης (βλ. Εικ. ix).
- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης και οι τρύπες δεν είναι φραγμένες από τρόφιμα. Εάν είναι φραγμένα, πλύνετε ή χρησιμοποιήστε μια καρφίτσα για να ξεμπλοκάρετε.
- Κοιτάξτε το κλιπ στην κάτω πλευρά της βαλβίδας εκτόνωσης πίεσης (βλ. εικ. x). Δεν πρέπει να καταστραφεί ή να λυγίσει πολύ.
- Σπρώξτε τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης πίσω στο

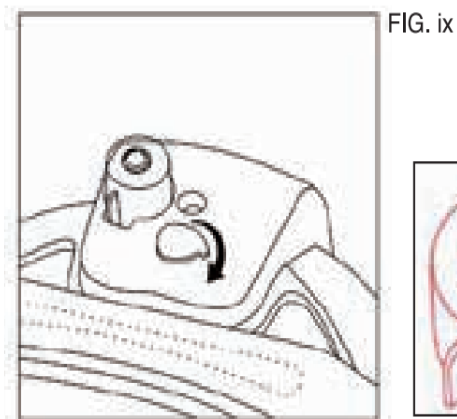


FIG. ix

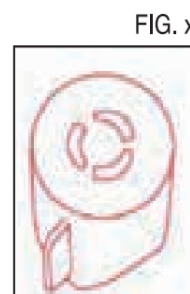


FIG. x

άνοιγμα του καλύμματος. Εάν η βαλβίδα δεν εφαρμόζει σωστά, μπορεί να υπάρχει ένα λυγισμένο στήριγμα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Α. ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΧΡΗΣΗΣ

ΕΛΕΓΞΤΕ ΤΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΤΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

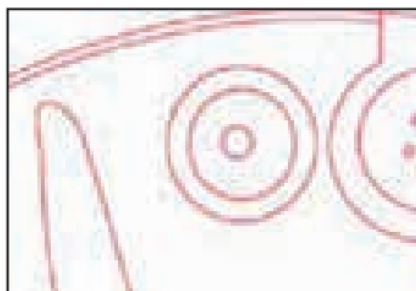
1. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι διαθέσιμα πριν πετάξετε τα υλικά συσκευασίας. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, όπως πλαστικό περιτύλιγμα, χαρτόνι και αυτοκόλλητα από τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης και την πολλαπλή συμπίκνωσης (βλ. ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ).

2. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΧΩΡΟΥ: Αφαιρέστε το εσωτερικό κάλυμμα από το κάλυμμα τραβώντας το μεταλλικό πόμολο. Αφαιρέστε τα ελαστικά στεγανοποιητικά από το εσωτερικό κάλυμμα (βλ.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ). Πλύνετε το εσωτερικό κάλυμμα, τη λαστιχένια σφράγιση, το εσωτερικό δοχείο και άλλα αξεσουάρ με ζεστό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε και στεγνώστε.

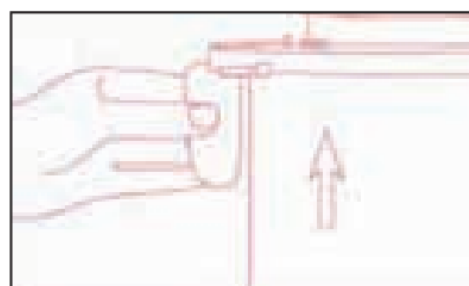
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι τα λαστιχένια στεγανοποιητικά είναι στη θέση τους (δείτε τα τμήματα ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΛΑΣΤΙΚΩΝ ΤΣΙΜΩΤΙΚΩΝ ΚΑΛΥΜΜΑΤΩΝ και ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ βαλβίδας πλωτήρα) προτού επανατοποθετήσετε το εσωτερικό κάλυμμα.

ΚΑΝΤΕ ΔΟΚΙΜΗ ΜΟΝΟ ΜΕ ΝΕΡΟ



ΣΧΗΜΑ Α

(Λαστιχένια σφράγιση πλωτήρα)



ΣΧΗΜΑ Β

(Συλλέκτης συμπίκνωσης)

1. Για να ελέγχετε ότι η συσκευή λειτουργεί σωστά, συνιστάται να ελέγχετε περιοδικά τη λειτουργία της χωρίς να μαγειρεύετε φαγητό.

2. Τοποθετήστε την κατσαρόλα One Touch Quick σε μια καθαρή, επίπεδη επιφάνεια.

3. Στερεώστε τον συλλέκτη συμπίκνωσης στο πλάι της συσκευής σύροντάς τον στις υποδοχές (βλέπε Εικ. Α).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο συλλέκτης συμπίκνωσης μπορεί να προσυναρμολογηθεί.

4. Αφαιρέστε το κάλυμμα. Βεβαιωθείτε ότι οι εσωτερικές φλάντζες του καλύμματος είναι στη θέση τους. Τοποθετήστε την εξωτερική τσιμούχα του εσωτερικού καλύμματος γύρω από το εξωτερικό του εσωτερικού καλύμματος και την κεντρική σφράγιση του εσωτερικού καλύμματος στην κεντρική οπή. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα πλωτήρα και η φλάντζα είναι στη θέση τους στο κάλυμμα (βλ. ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ).

5. Τοποθετήστε την εσωτερική κατσαρόλα στη βάση. Ρίξτε 2 φλιτζάνια (473 ml) νερό στο εσωτερικό δοχείο.

6. Συνδέστε πρώτα το καλώδιο τροφοδοσίας στη βάση της συσκευής και στην πρίζα (δείτε ΣΥΝΔΕΣΗ

ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ). Όταν η μονάδα ενεργοποιηθεί για πρώτη φορά, στην οθόνη LED θα εμφανιστεί η ένδειξη "--". Η μονάδα εμφανίζει αυτόματα "ON" όταν είναι ενεργοποιημένη.

7. ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ: Με την οθόνη LCD στραμμένη προς εσάς, τοποθετήστε το κάλυμμα στη μονάδα, ευθυγραμμίζοντας το σημάδι θέσης στο κάλυμμα με το ανοιχτό σημάδι (βλ. Εικ. Γ). Γυρίστε το κάλυμμα αριστερόστροφα περίπου 30° (βλ. εικ. D). Όταν το κάλυμμα είναι κλειδωμένο, ο διακόπτης απελευθέρωσης θα μετακινηθεί στην κλειστή θέση.

8. Ο μαγνητικός αισθητήρας ασφαλείας διασφαλίζει ότι το καπάκι είναι σωστά κλειστό πριν μπορέσει να σφραγιστεί η μονάδα. Εάν το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά κατά την έναρξη ενός κύκλου μαγειρέματος, θα ακουστεί ένα μπιπ και η λέξη "LID" θα εμφανιστεί στην οθόνη, υποδεικνύοντας ότι το καπάκι δεν έχει κλείσει τελείως.

9. Μόλις κλείσει σωστά το καπάκι, επιλέξτε το κουμπί διατήρησης στον πίνακα. Γυρίστε τον επιλογέα προγράμματος προς τα αριστερά για να επιλέξετε τη ρύθμιση Χαμηλή και, στη συνέχεια, πατήστε τον επιλογέα προγράμματος για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση και η συσκευή θα ρυθμίσει αυτόματα ένα χρόνο μαγειρέματος 10 λεπτών. Η οθόνη LCD θα γίνει πορτοκαλί καθώς αυξάνεται η πίεση στη μονάδα και θα γίνει κόκκινη όταν επιτευχθεί το επίπεδο πίεσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗΝ ΠΡΟΣΠΑΘΗΣΕΤΕ ΝΑ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΟ ΚΑΛΥΜΜΑ ΟΤΑΝ Η ΟΘΟΝΗ LCD ΕΙΝΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ Ή ΚΟΚΚΙΝΗ.

10. ΑΣΦΑΛΗΣ ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ ΠΙΕΣΗΣ: Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, η συσκευή θα ηχήσει. Πατήστε το κουμπί ακύρωσης και μετακινήστε τον διακόπτη απελευθέρωσης από την κλειστή στην ανοιχτή θέση και αφήστε τον. Αφήστε όλη την πίεση από τη σόμπα. Θα παρατηρήσετε μια μικρή κλίση στη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης καθώς απελευθερώνεται η πίεση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κρατήστε το σώμα σας (πρόσωπο, χέρια, κορμός) μακριά από την περιοχή της βαλβίδας εκτόνωσης πίεσης όταν χειρίζεστε τον ανακουφιστικό διακόπτη για να αποφύγετε την έκθεση στον ατμό που απελευθερώνεται από τη βαλβίδα.

Ακολουθήστε αυτές τις προφυλάξεις όταν εκτονώνετε πίεση για να αποφύγετε σοβαρό τραυματισμό.

11. Αφήστε το νερό στο εσωτερικό δοχείο να κρυώσει. Αφαιρέστε και αδειάστε το εσωτερικό δοχείο. Ξεπλύνετε και στεγνώστε με μια πετσέτα.

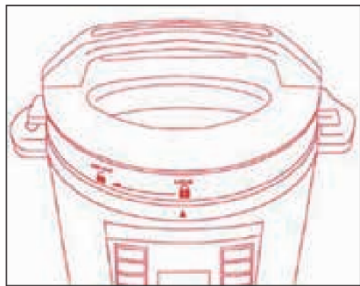
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΜΗΝ ΣΗΚΩΝΕΤΕ ΤΗ ΒΑΣΗ ΓΙΑ ΝΑ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ από την εσωτερική κατσαρόλα.

Μην σηκώνετε το εσωτερικό δοχείο από τη βάση όταν το περιεχόμενο είναι ζεστό.

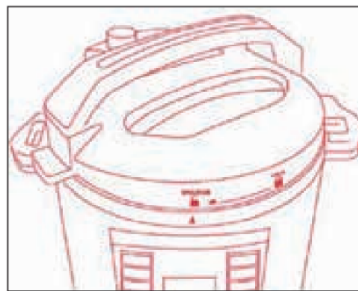
ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη στην εσωτερική κατσαρόλα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΜΗ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΕ ΕΓΚΑΥΜΑΤΑ! ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΑΠΟ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΧΑΛΥΒΑ. ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΜΟΝΟ ΤΗ ΜΑΥΡΗ ΛΑΒΗ ΤΟΥ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΟΙΓΜΑ. ΤΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΕΙΝΑΙ ΚΑΥΤΟ. ΝΑ ΑΝΟΙΓΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΠΡΟΣΩΠΟ ΚΑΙ ΣΩΜΑ.



ΕΙΚ. C
(Ανοιχτή θέση)



ΕΙΚ. D
(Κλειδωμένη θέση)

B. ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Πατήστε το κουμπί Άκυρο (Cancel) για να σταματήσετε αμέσως οποιαδήποτε λειτουργία

1. Ελέγξτε το ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΧΡΗΣΗΣ για να νιώσετε άνετα με τη μονάδα.
2. Τοποθετήστε το One Touch Quick Pot σε μια καθαρή, επίπεδη επιφάνεια.
3. Συνδέστε τον συλλέκτη συμπίκνωσης στο πλάι της συσκευής (βλ. Εικ. Β).
4. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας πρώτα στο One Touch Quick Pot και μετά σε μια πρίζα τοίχου (δείτε ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ). Όταν η συσκευή ενεργοποιηθεί για πρώτη φορά, στην οθόνη LED θα εμφανιστεί η ένδειξη "----". Η συσκευή ενεργοποιείται αυτόματα όταν είναι συνδεδεμένη.
5. Ανοίξτε το καπάκι σύροντας και απελευθερώνοντας το διακόπτη απελευθέρωσης ατμού από την κλειστή θέση στην ανοιχτή θέση. Στη συνέχεια πιάστε τη λαβή και γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα για να ανοίξει το καπάκι, δείτε ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΑΠΑΚΙ στην ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ.
6. Τοποθετήστε την εσωτερική κατσαρόλα στη βάση. Προσθέστε τα υλικά στην εσωτερική κατσαρόλα. ΜΗΝ ΦΟΡΤΩΝΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΚΑΤΣΑΛΙ ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΗ ΓΡΑΜΜΗ (βλ. ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ).
7. ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ: Με την οθόνη LCD στραμμένη προς εσάς, τοποθετήστε το κάλυμμα πάνω από τη μονάδα, ευθυγραμμίζοντας το κάλυμμα. Τοποθετήστε ένα σημάδι θέσης με ένα ανοιχτό σημάδι (βλ. Εικ. C). Γυρίστε το κάλυμμα αριστερόστροφα περίπου 30° (βλ. Εικ. D). Όταν το κάλυμμα είναι κλειδωμένο, ο διακόπτης απελευθέρωσης θα μετακινηθεί στην κλειστή θέση (Βλέπε Εικ. E).
8. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ: Μπορείτε να επιλέξετε μια προ-προγραμματισμένη ρύθμιση (δείτε μέρος Α). Η οθόνη LCD θα γίνει μπλε όταν επιλεγεί ένα πρόγραμμα (βλ. Εικ. I).
9. ΕΠΙΛΟΓΗ ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ: Όταν πατηθεί ένα προκαθορισμένο κουμπί μαγειρέματος και επιλεγεί ένας τύπος φαγητού, η οθόνη LCD θα εμφανίσει τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος για αυτήν την προκαθορισμένη ρύθμιση. Ορισμένες προεπιλογές μαγειρέματος περιλαμβάνουν πολλές επιλογές μαγειρέματος. Περιστρέψτε τον επιλογέα προγράμματος αριστερά ή δεξιά για να επιλέξετε μια προκαθορισμένη υποκατηγορία. (βλ. Μέρος Β). Πατήστε τον επιλογέα προγράμματος για να επιλέξετε την υποκατηγορία.
10. Περιστρέψτε τον επιλογέα προγράμματος προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά για εναλλαγή μεταξύ των ρυθμίσεων ψησίματος LOW, MEDIUM ή HIGH και πατήστε τον επιλογέα προγράμματος για να επιλέξετε (δείτε μέρος C).
11. Εναλλακτικά, επιλέξτε τα κουμπιά Χρονοδιακόπτης (δείτε Μέρος D) και Θερμοκρασία (βλ. Μέρος E) για να ρυθμίσετε χειροκίνητα τον χρόνο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος για τις περισσότερες προεπιλογές

12. Η οθόνη LCD θα γίνει πορτοκαλί όταν επιβεβαιωθεί ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία (δείτε Εικ. J).

13. ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΟ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ: Ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης σας επιτρέπει να καθυστερήσετε την έναρξη του κύκλου μαγειρέματος. Για να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο καθυστέρησης, επιλέξτε χρόνο και θερμοκρασία μαγειρέματος. Αντί να πατήσετε τον επιλογέα προγράμματος για να επιβεβαιώσετε την ώρα και τη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί αναβολής του χρονοδιακόπτη. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα προγράμματος για να επιλέξετε την επιθυμητή χρονική καθυστέρηση και πατήστε τον επιλογέα προγράμματος για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση. **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Δεν συνιστούμε τη χρήση χρόνου καθυστέρησης άνω των 2 ωρών.

14. Για τις ρυθμίσεις μαγειρέματος υπό πίεση, μόλις το εσωτερικό της Quick Cooker One Touch φτάσει στο επίπεδο πίεσης, η οθόνη LCD θα γίνει κόκκινη (βλ. Εικ.Κ).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΑΥΤΗ ΤΗ ΣΤΙΓΜΗ Ή ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΣΤΙΓΜΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΚΥΚΛΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, ΜΗΝ ΠΡΟΣΠΑΘΗΣΕΤΕ ΝΑ ΚΙΝΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ Ή ΝΑ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ.

15. Μετά την ολοκλήρωση του κύκλου μαγειρέματος, η μονάδα θα ηχήσει και θα εισέλθει στη λειτουργία διατήρησης ζεστού έως ότου ακυρωθεί χειροκίνητα, πατώντας το κουμπί ακύρωσης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα τρόφιμα που είναι αποθηκευμένα σε λειτουργία Διατήρησης ζεστού για περισσότερες από 6-8 ώρες μπορεί να χάσουν τη γεύση και την υφή τους και μπορεί να αποτελούν πρόβλημα τροφής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν χρησιμοποιείτε τη ρύθμιση Keep Warm, όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος μαγειρέματος, η οθόνη θα παραμείνει κόκκινη έως ότου η θερμοκρασία πέσει στη θερμοκρασία Keep Warm (160°F).

Στη συνέχεια, η οθόνη θα γίνει μπλε.

16. Ανοίξτε και αφαιρέστε το καπάκι μετακινώντας τον διακόπτη απελευθέρωσης ατμού στην ανοιχτή θέση και μετά

Η βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης θα πρέπει να μετακινηθεί από την κλειστή θέση στην ανοιχτή θέση (βλ. Εικ.Η), απελευθερώνοντας ατμό υπό πίεση. Στη συνέχεια πιάστε τη λαβή και γυρίστε το κάλυμμα δεξιόστροφα περίπου 30 βαθμούς.

Εάν απελευθερωθεί η πίεση και ο ατμός, πρέπει να περιμένετε έως ότου απελευθερωθεί όλη η πίεση και ο ατμός πριν επιχειρήσετε να ανοίξετε το καπάκι. Μην ανοίξετε με δύναμη το καπάκι μέχρι να απελευθερωθεί όλη η πίεση, κάτι που μπορεί να διαρκέσει αρκετά λεπτά.

ΠΡΟΕΠΙΛΕΓΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΡΟΚΑΤΑΒΟΛΗ ΚΗ ΡΥΘΜΙΣΗ	ΧΑΜΗΛΟ	ΜΕΣΟ	ΥΨΗΛΟ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΤΟΣ	ΘΕΡΜ
Πίεση					
ΕΙΔΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	10 λεπτό	30 λεπτό	60 λεπτό	1-120 λεπτά	
ΒΟΕΙΟ	15 λεπτό	30 λεπτό	90 λεπτό	1-90 λεπτά	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	10 λεπτό	30 λεπτό	45 λεπτό	1-59 λεπτά	
ΨΑΡΙ	2 λεπτό	3 λεπτό	10 λεπτό	1.59 λεπτά	

ΧΟΙΡΙΝΟ	15 λεπτό	30 λεπτό	90 λεπτό	1-90 λεπτά	
ΠΑΪΔΑΚΙΑ	20 λεπτό	30 λεπτό	90 λεπτό	1-90 λεπτά	
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	2 λεπτό	6 λεπτό	12 λεπτό	1-59 λεπτά	
ΦΑΣΟΛΙΑ	5 λεπτό	2 λεπτό	30 λεπτό	1-59 λεπτά	
ΑΥΓΑ	2 λεπτό	4 λεπτό	6 λεπτό	1-59 λεπτά	
ΚΡΙΘΑΡΙ		6 λεπτό		1-59 λεπτά	
ΚΙΝΟΑ		4 λεπτό		1-59 λεπτά	
ΡΙΖΟΤΟ	6 λεπτό	8 λεπτό	10 λεπτό	1-59 λεπτά	
ΑΣΠΡΟ ΡΥΖΙ	6 λεπτό	8 λεπτό	10 λεπτό	1-59 λεπτά	
ΚΑΦΕ ΡΥΖΙ		18 λεπτό		1-59 λεπτά	
Sous Vide [κενό]					
ΒΟΕΙΟ	1 ώρα	5 ώρες	12 ώρες	1-24 ώρες	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	45 λεπτό	1 ώρες	90 λεπτό	30 λεπτά - 24 ώρες	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
ΨΑΡΙ	20 λεπτό	40 λεπτό	1 ώρες	20 λεπτά - 24 ώρες	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
ΧΟΙΡΙΝΟ	1 ώρες	3 ώρες	5 ώρες	30 λεπτά - 24 ώρες	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	10 λεπτό	1 ώρες	2 ώρες	10 λεπτά - 3 ώρες	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
Κρέμα αυγών	45 λεπτό	1 ώρες	2 ώρες	30 λεπτά - 3 ώρες	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία για τις προεπιλογές Sous Vide, Sauté και Slow Cook είναι 140°, 340° και 195°F (60°, 170° και 90°C), αντίστοιχα.
- Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να καθυστερήσει ένας κύκλος μαγειρέματος με το κουμπί καθυστέρησης χρονοδιακόπτη για όλες τις προεπιλογές είναι 24 ώρες (σε βήματα των 10 λεπτών). Όταν μαγειρεύετε ευπαθή τρόφιμα (κρέας, ψάρι, κοτόπουλο κ.λπ.), δεν πρέπει να καθυστερείτε έναν κύκλο μαγειρέματος για περισσότερο από 2 ώρες.
- Η λειτουργία Keep Warm για όλες τις προεπιλογές (εκτός από το Sous Vide και το Yogurt) διαρκεί για μέγιστο χρόνο 24 ωρών. Τα τρόφιμα που είναι αποθηκευμένα σε λειτουργία Διατήρησης ζεστού για περισσότερες από 6-8 ώρες μπορεί να χάσουν τη γεύση και την υφή τους και μπορεί να αποτελούν πρόβλημα τροφής

- Συμβουλευτείτε συνταγές για να χρησιμοποιήσετε την κατάλληλη ποσότητα υγρού κατά το μαγείρεμα. Δεν συνιστάται να μαγειρεύετε ξηρό περιεχόμενο εκτός και αν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Saute.
- Συνιστάται η χρήση γυάλινου καπακιού για τη διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια των κύκλων μαγειρέματος Sous Vide, Steam, Sauté, Slow Cook και Yogurt.

Αφρός (Steam)					
ΨΑΡΙ	5 λεπτό	10 λεπτό	15 λεπτό	1-59 λεπτά	-
ΑΥΓΑ	3 λεπτό	9 λεπτό	15 λεπτό	1-59 λεπτά	-
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	15 λεπτό	25 λεπτό	35 λεπτό	1-59 λεπτά	-
Σοτέ (Sauté)					
ΒΟΕΙΟ	-	20 λεπτό	-	1-59 λεπτά	95-360°F(5°F/35-182°C(5°C)
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	-	20 λεπτό	-	1-59 λεπτά	95-360°F(5°F)35-182°C(5°C)
ΨΑΡΙ	-	20 λεπτό	-	1-59 λεπτά	95-360°F(5°F)/35-182°C(5°C)
ΧΟΙΡΙΝΟ	-	20 λεπτό	-	1-59 λεπτά	95-360°F(5°F/35-182°C(5°C)
ΠΑΪΔΑΚΙΑ	-	20 λεπτό	-	1-59 λεπτά	95-360°F(5°F)/35-182°C(5°C)
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	-	10 λεπτό	-	1-59 λεπτά	95-360°F(5°F/35-182°C(5°C)
Αργό μαγείρεμα					
ΠΡΟΚΑΤΑΒΟΛΙ ΚΗ ΡΥΘΜΙΣΗ	ΧΑΜΗΛΟ	ΜΕΣΟ	ΥΨΗΛΟ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕ ΜΑΤΟΣ	ΘΕΡΜ
ΒΟΕΙΟ	4 ώρες	6 ώρες	10 ώρες	1-12 ώρες	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	4 ώρες	6 ώρες	10 ώρες	1-12 ώρες	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)
ΧΟΙΡΙΝΟ	6 ώρες	8 ώρες	10 ώρες	1-12 ώρες	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)
ΠΑΪΔΑΚΙΑ	6 ώρες	8 ώρες	10 ώρες	1-12 ώρες	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	1 ώρες	2 ώρες	4 ώρες	1-12 ώρες	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)
Ψήσιμο					
	10 λεπτό	25 λεπτό	40 λεπτό	1-12 ώρες	-
Κονσερβοποίηση					

ALT (on/off)	10 λεπτό	1 ώρες	2 ώρες	5 λεπτά - 3 ώρες	-
Γιαούρτι (Yogurt)					
	5 ώρες	7 ώρες	9 ώρες	4-10 ώρες	-

Sous-vide

· Το Sous-vide είναι μια μέθοδος μαγειρέματος κατά την οποία το φαγητό τοποθετείται σε πλαστική σακούλα ή γυάλινο βάζο και μαγειρεύεται σε υδατόλουτρο για μεγαλύτερο από το κανονικό χρόνο μαγειρέματος (συνήθως 1 έως 7 ώρες, έως και 48 ή περισσότερες σε ορισμένες περιπτώσεις) με ακρίβεια ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλότερη από ό,τι

συνήθως χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα, συνήθως γύρω στους 55 έως 60 °C (131 έως 140 F) για το κρέας,

υψηλότερη για τα λαχανικά. Ο στόχος είναι να μαγειρευτεί ομοιόμορφα το προϊόν, διασφαλίζοντας ότι το εσωτερικό έχει ψηθεί σωστά χωρίς να ψηθεί υπερβολικά το εξωτερικό και να διατηρείται η υγρασία.

·Όσον αφορά τις παραδοσιακές μεθόδους μαγειρέματος, η θερμότητα μεταφέρεται από μια ζεστή εστία ή φούρνο σε ένα τηγάνι και στη συνέχεια στο φαγητό, όπου ζεσταίνεται από έξω προς τη μέση. Σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορείτε να μαγειρέψετε κάτι καλό, αλλά το φαγητό είναι συχνά υπερβολικά ψημένο εξωτερικά και μερικές φορές λίγο στο κέντρο. Η θερμότητα που παράγεται από το τηγάνι ή ο αέρας στο φούρνο είναι συνήθως πολύ πιο ζεστή από ό,τι χρειάζεται στην πραγματικότητα. Εάν δεν βγάλετε το φαγητό έξω τη σωστή στιγμή, τα αποτελέσματα θα είναι ασυνεπή.

·Το μαγείρεμα Sous vide χρησιμοποιεί ακριβή έλεγχο θερμοκρασίας για να επιτύχει αποτελέσματα που δεν μπορείτε να επιτύχετε με καμία άλλη τεχνική μαγειρέματος. Απλώς ρυθμίστε το One Touch Quick Pot όπως φαίνεται σε αυτόν τον οδηγό. Τοποθετήστε τα καρυκευμένα τρόφιμα σε μια αντικειμενοφόρο πλάκα, σφραγίστε ή σφραγίστε την τσάντα αποθήκευσης τροφίμων με κενό. τοποθετήστε τη σακούλα στο νερό και ρυθμίστε την ώρα και τη θερμοκρασία. Το φαγητό σας θα μαγειρεύεται στην τελειότητα κάθε φορά στο One Touch Quick Pot. Μόλις ψηθεί, μπορείτε να αφήσετε το φαγητό στο λουτρό νερού μέχρι να είστε έτοιμοι να το σερβίρετε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Συνιστάται το φαγητό να μην θερμαίνεται σε θερμοκρασία μετά την ολοκλήρωση του κύκλου μαγειρέματός του.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

1. Τοποθετήστε τα καρυκευμένα τρόφιμα σε επανασφραγιζόμενες σακούλες.
2. Πριν από τη σφράγιση, πρέπει να αφαιρέσετε όσο το δυνατόν περισσότερο αέρα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα σφραγιστικό κενού για καλύτερα αποτελέσματα.
3. Ρίξτε νερό στην εσωτερική κατσαρόλα και προσέξτε να μην προσθέσετε πολύ νερό ώστε το νερό να περάσει από τη γραμμή POT FULL όταν προστεθούν τα σακουλάκια.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να τοποθετήσετε πρώτα τις σακούλες τροφίμων στο εσωτερικό δοχείο και στη συνέχεια να προσθέσετε νερό για να βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν γεμίζει πάνω από τη γραμμή ΠΛΗΡΕΣ ΔΟΧΕΙΟ. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τις σακούλες πριν ξεκινήσετε τον κύκλο μαγειρέματος και προθερμάνετε το νερό.

4. Πατήστε το κουμπί Sous Vide και χρησιμοποιήστε τον επιλογέα προγράμματος για να επιλέξετε τον ιδανικό προκαθορισμένο χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα στις προεπιλεγμένες

LOW, MED ή HIGH.

Ή πατήστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε την ώρα. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας για να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος στην ιδανική θερμοκρασία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι ρυθμίσεις LOW, MED και HIGH είναι οι προεπιλεγμένοι χρόνοι, θα πρέπει επίσης να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία στην επιθυμητή ρύθμιση.

5. Πατήστε το κουμπί προγραμματισμού για να ξεκινήσει ο κύκλος μαγειρέματος. Η οθόνη LCD θα γίνει πορτοκαλί. Μόλις επιτευχθεί η ιδανική θερμοκρασία μαγειρέματος, η συσκευή θα ηχήσει και ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα.

6. Τοποθετήστε προσεκτικά τη σακούλα τροφίμων μέσα στο νερό και μην την ρίξετε στο νερό.

7. Αφού ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη, η οθόνη LCD θα γίνει μπλε και η μονάδα θα διατηρήσει την ιδανική θερμοκρασία (ΜΗΝ πατήσετε το κουμπί διατήρησης της θερμοκρασίας). Χρησιμοποιήστε τσιμπιδάκια για να αφαιρέσετε τη σφραγισμένη σακούλα των τροφίμων. Μην χρησιμοποιείτε τα χέρια σας γιατί το νερό θα είναι καυτό.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ SU VIDE

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην βάζετε τρόφιμα στο νερό χωρίς να τα τοποθετείτε σε επανασφραγιζόμενη σακούλα.

Μπορείτε να προσθέσετε μπαχαρικά στο φαγητό πριν από τη συσκευασία. Το πάχος του κρέατος, του πουλερικού ή του ψαριού θα καθορίσει τον χρόνο μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο τροφίμων αφού αφαιρέσετε τα τρόφιμα από τη σακούλα για να εξασφαλίσετε τον σωστό χρόνο μαγειρέματος.

· Για την υγεία και την ασφάλεια, προσθέστε 30 λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος εάν δεν είστε σίγουροι για την ετοιμότητα του φαγητού (π.χ. για παστερίωση αυγών ή πουλερικών).

· Το να φέρετε μετά το μαγείρεμα δίνει στα τρόφιμα τη σωστή εμφάνιση, θερμοκρασία μαγειρέματος και τραγανή υφή. Για να το πετύχετε, ρίξτε λάδι σε ένα ζεστό τηγάνι και τηγανίστε γρήγορα το ψημένο κρέας για 30 δευτερόλεπτα από κάθε πλευρά.

· Βεβαιωθείτε ότι η σφραγισμένη σακούλα των τροφίμων είναι συνεχώς βυθισμένη έτσι ώστε το φαγητό να είναι πλήρως μαγειρεμένο.

· Μαγειρέψτε φρούτα για να φτιάξετε γαρνιτούρες, πουρέδες και σιρόπια. Μαγειρέψτε 2-2 1/2 ώρες στους 160°F και βάλτε το στο ψυγείο σε σακούλα πριν το χρησιμοποιήσετε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όλοι οι τρόποι μαγειρέματος υπό πίεση απαιτούν την προσθήκη υγρού σε κάποια μορφή (νερό, ζωμό κ.λπ.).

Αν δεν είστε εξοικειωμένοι με τη διαδικασία μαγειρέματος υπό πίεση, ακολουθήστε προσεκτικά τις συνταγές για προτάσεις σχετικά με την προσθήκη υγρών.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Απαιτείται τουλάχιστον 1 φλιτζάνι υγρού για τη δημιουργία πίεσης.

ΒΑΛΒΙΔΑ ΕΚΤΟΝΩΣΗΣ ΠΙΕΣΗΣ

ΠΡΟΪΟΝ	ΘΕΡΜ	ΧΡΟΝΟΣ	ΠΡΟΪΟΝ	ΘΕΡΜ	ΧΡΟΝΟΣ
Μοσχαρίσιο			Χοιρινό		
Alangle	125°F	1 ώρα και 15 λεπτά	Ψητό	155°F	3 ώρες

Σχεδόν μέτριο	135°F	1 ώρα και 15 λεπτά	Κοτολέτες - Μεσαίες	145°F	1 ώρες
Μέσος	140°F	1 ώρα και 15 λεπτά	Κοτολέτες - πλήρως μαγειρεμένες	160°F	1 ώρα
Σχεδόν πλήρως μαγειρεμένο	150°F	1 ώρα και 15 λεπτά	Κοτόπουλο		
Πλήρως ψημένο	160°F	1 ώρα και 15 λεπτά	Στήθος κοτόπουλου	150°F	1 ώρα
Παϊδάκια - μέτρια	140°F	6-14 ώρες	Σκούρο κρέας	165°F	1 ώρα
Ψάρι			Αυγά		
Φιλέτο ή μπριζόλα	125°F	45 λεπτό	Ποσέ	150°F	1 ώρα
Λαχανικά					
Πράσινα λαχανικά	180°F	5-20 λεπτά			
Ρίζες καλλιέργειες	180°F	1.5-3 ώρες			

ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

1. Αρχικά, πρέπει να τοποθετήσετε το εσωτερικό δοχείο στη βάση 6.
 2. Ρίξτε 2 λίτρα πλήρες γάλα ή γάλα 2% στο εσωτερικό δοχείο του One Touch Quick.
 3. Πατήστε το κουμπί γιαουρτιού. Η οθόνη LCD θα εμφανίσει "7:00". Πατήστε τον επιλογέα προγραμματισμού για να αποδεχτείτε το πρόγραμμα. Χρησιμοποιήστε τον επιλογέα για να επιλέξετε ανάμεσα στις προκαθορισμένες προεπιλεγμένες ρυθμίσεις ή πατήστε το κουμπί 7-Timer για να ορίσετε μια προσαρμοσμένη ώρα. Πατήστε τον επιλογέα για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη ώρα.
 4. Μόλις η μονάδα φτάσει τους 180°F, η μονάδα θα διατηρήσει τη θερμοκρασία. Στη συνέχεια, η μονάδα θα σταματήσει να θερμαίνεται στους 180°F και στην οθόνη LCD θα εμφανιστεί η ένδειξη "COOL".
 5. Μόλις το γάλα φτάσει τους 110°F, το One Touch Quick θα ηχήσει και η οθόνη LCD θα εμφανίσει ADD. Χρησιμοποιώντας μια κουτάλα ή μεζούρα, αφαιρέστε 1 φλιτζάνι γάλα από την εσωτερική κατσαρόλα. Ανακατέψτε 1 φλιτζάνι γάλα με γιαούρτι ή ορεκτικό γιαουρτιού. Στη συνέχεια, επιστρέψτε το μείγμα γάλακτος στο εσωτερικό δοχείο με το υπόλοιπο ζεστό γάλα και ανακατέψτε απαλά.
 6. Πατήστε το κουμπί γιαουρτιού. Χρησιμοποιήστε το κουμπί προγραμματισμού και το κουμπί χρονοδιακόπτη για να προσαρμόσετε την ώρα εάν χρειάζεται. Πατήστε ξανά το κουμπί προγραμματισμού για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν δεν πατηθεί το κουμπί γιαουρτιού, η μονάδα θα ηχεί συνεχώς και η κατσαρόλα με ένα πάτημα θα παραμείνει σε κατάσταση αναμονής.
7. Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα στο One Touch Quick.

8. Αφήστε το One Touch Quick ήσυχο, αφήνοντας το γιαούρτι να επωαστεί για 4-10 ώρες.
9. Αφού ολοκληρωθεί η επώαση, πατήστε το κουμπί Άκυρο, αφαιρέστε το γιαούρτι και φυλάξτε το σε δοχείο στο ψυγείο.

Συμβουλές

- Η διαδικασία επώασης μπορεί να είναι μικρότερη (έως 4 ώρες) ή μεγαλύτερη (έως 10 ώρες) ανάλογα με το πάχος του γιαουρτιού. Μεγαλύτερες περίοδοι επώασης παράγουν πιο παχύρρευστο και πιο τρυφερό γιαούρτι.
- Για πιο πηχτό γιαούρτι: Μετά την επώαση, αδειάστε το γιαούρτι σε ένα σουρωτήρι καλυμμένο με τυρί σε ένα μπολ και αφήστε το γιαούρτι να στραγγίσει για τουλάχιστον 1 ώρα (πιθανώς όλη τη νύχτα) στο ψυγείο. Πετάξτε ή αποθηκεύστε τον ορό γάλακτος που στραγγίζει από το γιαούρτι.
- Χρησιμοποιήστε καλυμμένα γυάλινα, κεραμικά ή πλαστικά δοχεία για να αποθηκεύσετε το γιαούρτι στο ψυγείο και να το διατηρήσετε για έως και δύο εβδομάδες (η γεύση θα είναι καλύτερη την πρώτη εβδομάδα).

ΣΥΧΝΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

1. Ποιο είναι το υλικό κατασκευής;

Αυτή η συσκευή έχει σώμα από ανοξείδωτο χάλυβα και εσωτερικό δοχείο.

2. Πώς να συναρμολογήσετε/αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή;

Αυτή η μονάδα συναρμολογείται πλήρως με βαλβίδα πλωτήρα, βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης και εσωτερικό κάλυμμα. Συνδέστε το συλλέκτη συμπίκνωσης πριν από τη λειτουργία (βλέπε ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ).

3. Ποια είναι η προεπιλεγμένη ώρα;

Κάθε λειτουργία μαγειρέματος έχει μια προεπιλεγμένη ώρα που εμφανίζεται όταν επιλέγετε μια λειτουργία για ένα συγκεκριμένο πρόγραμμα. Πριν αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη LCD, η μονάδα πρέπει πρώτα να φτάσει στη σωστή πίεση ή/και θερμοκρασία για αυτήν τη λειτουργία.

4. Πόσος χρόνος χρειάζεται για να φτάσει η μονάδα σε πλήρη πίεση και το ρολόι του χρόνου μαγειρέματος να αρχίσει να μετράει αντίστροφα;

Όταν η μονάδα φτάσει στην επιθυμητή πίεση μαγειρέματος, η οθόνη LCD θα αλλάξει χρώμα από πορτοκαλί σε κόκκινο και ο χρόνος μαγειρέματος θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα. Ο χρόνος που απαιτείται για να επιτευχθεί η επιθυμητή ρύθμιση πίεσης εξαρτάται από τον όγκο, τη συγκέντρωση και τις αναλογίες στερεού προς υγρό στη μονάδα - συνήθως 5-40 λεπτά.

5. Μπορεί να αλλάξει ο χρόνος μαγειρέματος από την προεπιλεγμένη ρύθμιση;

Φυσικά! Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος με δύο τρόπους. Επιλέξτε LOW, MED ή HIGH. Αυτές είναι προ-προγραμματισμένες ρυθμίσεις που θα δώσουν έναν προκαθορισμένο χρόνο. Ή μπορείτε επίσης να επιλέξετε το κουμπί ώρας για να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τις ανάγκες σας.

6. Μπορείτε να αφήσετε τη συσκευή αναμμένη όσο λείπετε;

Το One Touch Quick Pot έχει λειτουργία καθυστέρησης έναρξης. Ωστόσο, δεν συνιστάται να αφήνετε τη συσκευή αναμμένη όσο λείπετε από το σπίτι.

7. Μπορούν να τοποθετηθούν κατεψυγμένα τρόφιμα στη συσκευή χωρίς απόψυξη;

Φυσικά! Θυμηθείτε να προσθέσετε κατά μέσο όρο 10 επιπλέον λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος για κατεψυγμένα γεύματα.

8. Μπορώ να μαγειρέψω με λάδι στη χύτρα ταχύτητας;

Μην επιχειρήσετε να τηγανίσετε με πίεση στο One Touch Quick Pot. Η συσκευή δεν διαθέτει μέτρα ασφαλείας για την αποφυγή αναθυμιάσεων λαδιού και πυρκαγιάς. Οι ατμοί λαδιού υπό πίεση μπορεί να είναι επικίνδυνοι και να προκαλέσουν έκρηξη.

9. Πώς απενεργοποιείται η συσκευή;

Πατήστε το κουμπί Άκυρο στον πίνακα ελέγχου και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα και τη βάση της μονάδας.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τυχόν υπολείμματα φαγητού ή υπολείμματα που έχουν μείνει στη συσκευή ενδέχεται να εμποδίσουν τη σωστή λειτουργία των συσκευών ασφαλείας κατά τη διάρκεια της επόμενης χρήσης!

ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΜΕΤΑ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ.

1. Αφήστε τη μονάδα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν την καθαρίσετε. **Μην επιχειρήσετε να καθαρίσετε το ζεστό One Touch Quick Pot!**

2. Αφαιρέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από τον τοίχο και μετά από τη βάση της μονάδας.

3. Καθαρίστε το εξωτερικό της μονάδας με ένα μαλακό, υγρό πανί ή χαρτοπετσέτα. **Μην βυθίζετε τη βάση της μονάδας σε νερό και μην ρίχνετε νερό στο περίβλημα.**

4. Ξεκλειδώστε τη βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης μετακινώντας τον διακόπτη απελευθέρωσης ατμού στην ανοιχτή θέση και ελευθερώνοντάς τον. Πλύνετε με σαπουνόνερο και ξεπλύνετε καλά. Χρησιμοποιήστε μια μικρή καρφίτσα εάν είναι απαραίτητο για να αφαιρέσετε τυχόν μπλοκαρίσματα που μπορεί να έχουν εμφανιστεί κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Ελέγξτε εάν το εσωτερικό τμήμα του ελατηρίου κινείται ελεύθερα πιέζοντάς το προς τα κάτω. Ελέγξτε για συντρίμια.

5. Καθαρίστε το κάλυμμα και το εσωτερικό κάλυμμα (βλέπε ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ). Αφαιρέστε τις ελαστικές στεγανοποιήσεις του εσωτερικού καλύμματος από το εσωτερικό κάλυμμα. Τα ελαστικά στεγανοποιητικά στο εσωτερικό κάλυμμα πρέπει να πλένονται χωριστά με σφουγγάρι ή μαλακό πανί και ζεστό σαπουνόνερο. Τοποθετήστε ξανά το εσωτερικό κάλυμμα ελαστικό στεγανοποιητικό ελαστικό σφράγισμα στο εσωτερικό κάλυμμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ελέγχετε περιοδικά για να βεβαιωθείτε ότι η ελαστική τσιμούχα είναι καθαρή, εύκαμπτη και μη σχισμένη.

Εάν το παρέμβυσμα είναι κατεστραμμένο, αντικαταστήστε το πριν θέσετε σε λειτουργία τη μονάδα (βλ. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ).

6. Ξεπλύνετε το πάνω και το κάτω μέρος του καλύμματος με ζεστό νερό, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα πλωτήρα και η βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης δεν έχουν υπολείμματα. Και οι δύο βαλβίδες θα πρέπει να

μπορούν να κινούνται ελεύθερα πάνω και κάτω, με τη βαλβίδα πλωτήρα να σταματά μόνο όταν η ελαστική στεγανοποίηση της βαλβίδας πλωτήρα αγγίζει το στεγνό κάλυμμα.

7. Στερεώστε το εσωτερικό κάλυμμα στο κάλυμμα. Η ακατάλληλη τοποθέτηση του εσωτερικού καλύμματος θα αποτρέψει το σωστό κλείσιμο του καλύμματος. (βλ. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ).

8. Αφαιρέστε το εσωτερικό δοχείο μετά από κάθε χρήση. Πλένεται στο πλυντήριο πιάτων, αλλά για να παρατείνετε τη χρήση του, θα πρέπει να το πλύνετε στο χέρι με ζεστό σαπουνόνερο και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε με μια πετσέτα. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά χημικά ή καθαριστικά μαξιλάρια.

9. Για να καθαρίσετε τον συλλέκτη συμπύκνωσης, σύρετε για να τον αφαιρέσετε. καθαρίστε με ζεστό σαπουνόνερο. και μετά συνδέστε το ξανά.

10. Θα πρέπει να επικοινωνήσετε με την Εξυπηρέτηση Πελατών για οποιεσδήποτε ερωτήσεις ή ανταλλακτικά (ανατρέξτε στο πίσω μέρος αυτού του εγχειριδίου για πληροφορίες επικοινωνίας).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα παρακάτω εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων: εσωτερική κατασρόλα, μεζούρα, κουτάλι. Συνιστούμε να πλένετε στο χέρι όλα τα μέρη για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής των εξαρτημάτων.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Δεν είναι δυνατό να ανοίξει το καπάκι		ΜΗΝ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΔΙΟΡΘΩΣ.
Το καπάκι δεν κλειδώνει	Η ελαστική τσιμούχα στο εσωτερικό κάλυμμα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά	Επανατοποθετήστε την ελαστική τσιμούχα στο εσωτερικό κάλυμμα
Το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει μετά την απελευθέρωση της πίεσης	Η βαλβίδα πλωτήρα και η βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης είναι ακόμη ανυψωμένα	Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα εκτόνωσης πίεσης είναι ανοιχτή, ο διακόπτης απελευθέρωσης ατμού είναι στην ανοιχτή θέση και ότι έχετε απελευθερώσει το διακόπτη απελευθέρωσης ατμού. ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός ατμός. Μην βάζετε το πρόσωπό σας κοντά στο άνοιγμα της βαλβίδας
Ο αέρας διαφεύγει από την άκρη του καλύμματος και η πίεση δεν αυξάνεται	Το κάλυμμα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά	Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης ειδικά για την τοποθέτηση του καλύμματος
	Η ελαστική τσιμούχα στο εσωτερικό κάλυμμα δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά	Τοποθετήστε τη λαστιχένια τσιμούχα στο εσωτερικό κάλυμμα.
	Τα τρόφιμα παραμένουν στην ελαστική τσιμούχα στο εσωτερικό καπάκι	Καθαρίστε την ελαστική τσιμούχα στο εσωτερικό κάλυμμα

	Η ελαστική τσιμούχα στο εσωτερικό κάλυμμα είναι κατεστραμμένη ή φθαρμένη	Επανατοποθετήστε την ελαστική τσιμούχα στο εσωτερικό κάλυμμα. Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών για βοήθεια (δείτε το πίσω μέρος του εγχειριδίου για πληροφορίες επικοινωνίας) για ανταλλακτικά.
Διαρροή αέρα από τη βαλβίδα πλωτήρα κατά τη λειτουργία	Τα τρόφιμα έχουν κολλήσει στο ελαστικό παρέμβυσμα της βαλβίδας πλωτήρα	Καθαρίστε την ελαστική τσιμούχα στη βαλβίδα πλωτήρα
Η βαλβίδα πλωτήρα δεν σηκώνεται	Η ελαστική τσιμούχα στη βαλβίδα πλωτήρα έχει φθαρεί	Αντικαταστήστε το ελαστικό στεγανοποιητικό στη βαλβίδα πλωτήρα. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών για βοήθεια (δείτε το πίσω μέρος του εγχειριδίου για πληροφορίες επικοινωνίας)
	Η συσκευή δεν είναι γεμάτη με αρκετό φαγητό	Ελέγξτε τη συνταγή για τις σωστές ποσότητες στερεών και υγρών
	Ο αέρας διαφεύγει από την άκρη της κουκούλας ή/και	Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών για βοήθεια (ανατρέξτε στο πίσω μέρος του εγχειριδίου για πληροφορίες επικοινωνίας).
	Η βαλβίδα πλωτήρα δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά	Η βαλβίδα πλωτήρα θα πρέπει να μπορεί να κινείται προς τα πάνω και προς τα κάτω, σταματώντας μόνο όταν η ελαστική της σφράγιση συναντήσει το εσωτερικό του καλύμματος. Βεβαιωθείτε ότι η ελαστική τσιμούχα της είναι καθαρή και ότι η βαλβίδα πλωτήρα μπορεί να κινείται ελεύθερα.*
Η συσκευή απενεργοποιείται απροσδόκητα	Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί	Αποσυνδέστε και αφήστε τη μονάδα να κρυώσει για 30 λεπτά για επαναφορά.
Η οθόνη δείχνει «LID»	Το κάλυμμα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή όχι εντελώς	Ρυθμίστε το κάλυμμα ακολουθώντας την ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΛΥΜΜΑΤΟΣ στην ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα προγράμματα χωρίς πίεση απαιτούν το γυάλινο κάλυμμα και όχι το κύριο κάλυμμα.
Το καπάκι δεν ανοίγει	Το κάλυμμα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά	ΜΗΝ ΑΝΟΙΓΕΤΕ ΤΟ ΚΑΛΥΜΜΑ ΜΕ ΔΥΝΑΜΗ Αποσυνδέστε την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Στη συνέχεια, προσπαθήστε να αφαιρέσετε ξανά το κάλυμμα.

***ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν είναι απαραίτητο, επανασυναρμολογήστε τη βαλβίδα πλωτήρα (βλέπε ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΕΠΙΠΛΕΥΣΗΣ).

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

Κώδικας	Αιτία για το λάθος	Λύση
E1	Ο κάτω αισθητήρας είναι ανοιχτός	Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών*
E2	Βραχυκύκλωμα κάτω αισθητήρα	Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών*
E3	Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν τη χρήση
E4	Βλάβη στον διακόπτη πίεσης	Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών*
LID	Λάθος κάλυμμα	Τοποθετήστε το σωστό κάλυμμα πριν τη χρήση

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΜΗΝ χρησιμοποιείτε ή επιχειρείτε να επισκευάσετε μια συσκευή που δυσλειτουργεί.

*Ανατρέξτε στο πίσω μέρος του εγχειριδίου για πληροφορίες επικοινωνίας με την εξυπηρέτηση πελατών.

Χαρακτηριστικά της συσκευής

Αριθμός του μοντέλου	Τροφοδοσία ρεύματος	Ονομαστικό ισχύς	Σετ του εσωτερικού δοχείου	Πίεση λειτουργίας	Ασφαλής πίεση εργασίας
OV51985G6	AC 240V~ 60Hz	1200W	5.7λ	0-80 kPa	80-90kPa

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η ακατάλληλη συντήρηση μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρές συνέπειες για την υγεία. Είναι σημαντικό να διαβάσετε προσεκτικά αυτόν τον οδηγό και να ακολουθήσετε όλα τα βήματα για να διασφαλίσετε ότι το φαγητό έχει υποστεί επεξεργασία ώστε να διατηρεί τη θρεπτική του αξία και είναι ασφαλές για κατανάλωση.

Η διαδικασία κονσερβοποίησης σας επιτρέπει να προετοιμάσετε και να διατηρήσετε όλα τα αγαπημένα φαγητά της οικογένειάς σας, συμπεριλαμβανομένων φρέσκων και μαγειρεμένων φρούτων, λαχανικών, κρεάτων, μαρμελάδων και ζελέ. Η κονσερβοποίηση είναι ένας πολύ καλός τρόπος για να φέρετε στο τραπέζι φαγητά εκτός εποχής εύκολα και με λιγότερο κόστος.

A. ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΣΗ ΠΙΕΣΗΣ

ΓΙΑΤΙ ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΣΗ ΠΙΕΣΗΣ;

· Η κονσερβοποίηση υπό πίεση είναι κατάλληλη για όλα τα τρόφιμα, ειδικά εκείνα που περιέχουν λίγο οξύ, όπως τα λαχανικά, το κρέας και τα θαλασσινά.

Προφυλάξεις: Χρησιμοποιήστε τον ακριβή χρόνο, τη θερμοκρασία και τη μέθοδο που καθορίζονται στις συνταγές για να προστατέψετε το φαγητό από επιβλαβή βακτήρια, μούχλα και/ή ένζυμα. Η αλλαγή του χρόνου που δίνεται στη συνταγή μπορεί να καταστρέψει τα θρεπτικά συστατικά και τη γεύση του φαγητού. Τα ένζυμα τροφίμων μπορούν να προάγουν την ανάπτυξη μούχλας και μαγιάς, η οποία με τη σειρά της θα προκαλέσει την αλλοίωση των τροφίμων, μια θερμοκρασία 212°F με μεθόδους συντήρησης ατμού μπορεί να τα καταστρέψει

Ωστόσο, μπορεί να αναπτυχθούν και άλλοι μολυσματικοί παράγοντες, όπως η Salmonella, ο Staphylococcus aureus και το Clostridium botulinum - η αιτία της αλλαντίασης. Η θανάτωση αυτών των επιβλαβών βακτηρίων απαιτεί θερμοκρασία 240°F, η οποία παρέχεται μόνο από τη διαδικασία κονσερβοποίησης υπό πίεση.

ΚΑΝΤΕ ΔΟΚΙΜΗ ΜΟΝΟ ΜΕ ΝΕΡΟ

Όσο χαμηλότερη είναι η περιεκτικότητα των τροφίμων σε οξύ, τόσο μεγαλύτερη είναι η πιθανότητα αλλοίωσης και μόλυνσης.

Τρόφιμα όπως τα φρούτα έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε οξύ. Το κρέας, τα γαλακτοκομικά και τα θαλασσινά έχουν χαμηλά επίπεδα οξέος (βλ. πίνακα παρακάτω). Η σωστή κονσερβοποίηση υπό πίεση ελαχιστοποιεί την πιθανότητα αλλοίωσης και μόλυνσης.

ΧΡΟΝΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ, ΠΙΕΣΗ, ΥΨΟΜΕΤΡΟ

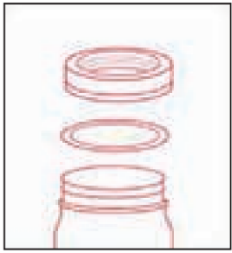
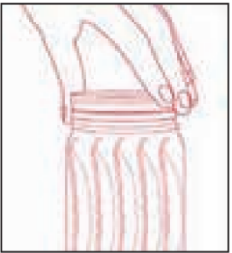
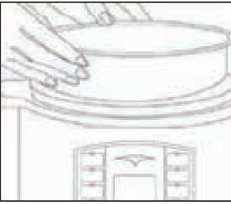
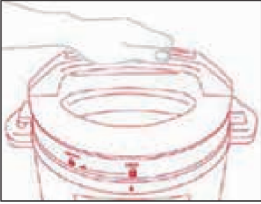
- Μην χρησιμοποιείτε πάνω από 600 μέτρα πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.
- Το διάγραμμα στα δεξιά δείχνει το στυλ συσκευασίας και τον σωστό χρόνο επεξεργασίας (με βάζα σε μέγεθος πίντας) για διάφορα τρόφιμα που χρησιμοποιούν τη συσκευή.
- Το κουμπί κονσερβοποίησης ρυθμίζει την πίεση στα 80 kPa (11,6 psi). Για χρόνους και μεθόδους επεξεργασίας για πρόσθετα τρόφιμα χαμηλής οξύτητας, επικοινωνήστε με το Εθνικό Κέντρο Συντήρησης Οικιακής Χρήσης ή τον τοπικό αντιπρόσωπο της κομητείας σας.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Διαβάστε τις οδηγίες των τοπικών αρχών πριν από την κονσερβοποίηση.

- Μην χρησιμοποιείτε υπερώριμα φρούτα. Τα φρούτα κακής ποιότητας υποβαθμίζονται κατά την αποθήκευση.
 - Μην προσθέτετε περισσότερα συστατικά με χαμηλή περιεκτικότητα σε οξύ (όπως κρεμμύδια, πιπεριές, σκόρδο) από όσα υποδεικνύονται στη συνταγή. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ένα μη ασφαλές προϊόν.
 - Μην παρακάνετε τα μπαχαρικά. Τα καρυκεύματα είναι συνήθως πλούσια σε βακτήρια και μπορούν να κάνουν τα κονσερβοποιημένα προϊόντα επικίνδυνα.
 - Μην προσθέτετε λάδι ή λίπος. Τα λιπαρά δεν αποθηκεύονται καλά και μπορούν να αυξήσουν τον ρυθμό αλλοίωσης.
 - Χρησιμοποιείτε μόνο πηκτικά που συνιστώνται από τις τοπικές αρχές - μην χρησιμοποιείτε ποτέ αλεύρι, άμυλο, ζυμαρικά, ρύζι ή κριθάρι.
 - Προσθέστε οξύ (χυμό λεμονιού, ξύδι ή κιτρικό οξύ) όταν αναφέρεται στη συνταγή - ειδικά για τα προϊόντα ντομάτας. Αν χρειαστεί προσθέτουμε ζάχαρη για να ισορροπήσει η γεύση της τάρτας.
- Η μονάδα σας έχει σχεδιαστεί για να χωράει έναν ορισμένο αριθμό βάζας ανά συνεδρία. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε βάζα με αυτοσφραγιζόμενο καπάκι.

ΚΑΘΑΡΙΑΣΜΟΣ ΒΑΖΩΝ

Πάντα να πλένετε τα άδεια βάζα σε ζεστό, σαπουνόνερο στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων. Ξεπλύνετε καλά. Η μεμβράνη από λέπια ή σκληρό νερό στα βάζα αφαιρείται εύκολα με μούλιασμα των βάζας για αρκετές ώρες σε διάλυμα που περιέχει 1 φλιτζάνι ξύδι (5% οξύτητα) ανά γαλόνι νερού.

			
EIK.L	EIK.M	EIK.N	EIK.O
			
EIK.P	EIK.Q	EIK.R	EIK.S

ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΣΗ ΠΙΕΣΗΣ

1. Επιλέξτε μια προ-δοκιμασμένη συνταγή κονσερβοποίησης υπό πίεση. Αν και τα συστατικά μπορεί να διαφέρουν, τα τρόφιμα γενικά επεξεργάζονται σύμφωνα με τις οδηγίες σε αυτόν τον οδηγό.
 2. Χρησιμοποιώντας μόνο τα πιο φρέσκα υλικά και φρούτα και λαχανικά στο απόγειο της ωρίμανσης τους, ετοιμάστε το φαγητό σύμφωνα με τις οδηγίες της συνταγής.
 3. Γεμίστε τα καθαρά βάζα κονσερβοποίησης μισής πίντας στο επίπεδο του υγρού όπως υποδεικνύεται. Μην γεμίζετε πάνω από την ένδειξη στάθμης υγρού. Θα πρέπει να μείνουν περίπου 2 cm χώρο στο πάνω μέρος του βάζου (βλ. Εικ.Μ).
 4. Χρησιμοποιώντας μια εύκαμπτη, μη πορώδη σπάτουλα, πιέστε απαλά το φαγητό πάνω στο βάζο για να αφαιρέσετε τυχόν παγιδευμένες φυσαλίδες αέρα (βλ. Ν).
 5. Τοποθετήστε ένα καθαρό επίπεδο καπάκι πάνω από το άνοιγμα του βάζου (βλ. Ο). Προσθέστε βιδωτή ταινία. Γυρίστε δεξιόστροφα και σφίξτε στη θέση του (δείτε Εικ. Ρ).
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν τα βιδωτά καπάκια είναι πολύ χαλαρά, μπορεί να διαρρεύσει υγρό από τα βάζα κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας και οι στεγανοποιήσεις μπορεί να αποτύχουν. Εάν οι βιδωτές ταινίες είναι πολύ σφιχτές, ο αέρας δεν μπορεί να διαφύγει κατά την επεξεργασία και τα τρόφιμα θα αποχρωματιστούν κατά την αποθήκευση. Το υπερβολικό σφίξιμο μπορεί επίσης να προκαλέσει κάμψη των καπακιών και σπάσιμο των βάζων.
6. Τοποθετήστε το εσωτερικό δοχείο στη βάση της συσκευής (δείτε Εικ. Q). Τοποθετήστε μια σχάρα (δεν περιλαμβάνεται) στον πάτο της εσωτερικής κασαρόλας. Τοποθετήστε τα γεμάτα, σφραγισμένα βάζα στη σχάρα (βλ. R). Η μέγιστη ποσότητα βάζου ποικίλλει ανάλογα με το μοντέλο (Βλ. ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΒΑΖΩΝ).
 7. Ρίξτε ζεστό νερό στο εσωτερικό δοχείο των βάζων μέχρι η στάθμη του νερού να φτάσει στο 114 στις πλευρές των βάζων. Η ποσότητα του νερού εξαρτάται από το πόσα βάζα βάζετε στη συσκευή. Για παράδειγμα, για τέσσερα βάζα, χρησιμοποιήστε περίπου 6 φλιτζάνια νερό. Όταν επεξεργάζεστε λιγότερα βάζα, χρειάζεται περισσότερο νερό.
 8. Ακολουθώντας τις σωστές οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο, τοποθετήστε το κάλυμμα στη βάση της μονάδας και ασφαλίστε το στη θέση του (δείτε Εικ. S). Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
 9. Πατήστε το κουμπί κονσερβοποίησης. Η πίεση θα ρυθμιστεί αυτόματα στα 80 kPa. Επιλέξτε χρόνο

μαγειρέματος όπως υποδεικνύεται στην επιλεγμένη συνταγή.

10. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία κονσερβοποίησης, πατήστε το διακόπτη απελευθέρωσης ατμού για να εκτονωθεί η πίεση.

Απελευθερώστε την πίεση μετακινώντας τον διακόπτη απελευθέρωσης ατμού στην ανοιχτή θέση και απελευθερώνοντάς τον (δείτε ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ).

11. Χρησιμοποιήστε λαβίδες κονσερβοποίησης (δεν περιλαμβάνονται) και αφαιρέστε προσεκτικά τα καυτά βάζα. Τα τοποθετούμε σε σταθερή επιφάνεια και τα αφήνουμε να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα βάζα είναι ζεστά! Εάν δεν χειριστείτε σωστά και με εξαιρετική προσοχή, μπορεί να προκληθούν εγκαύματα.

12. Όταν τα βάζα κρυώσουν εντελώς, αφαιρέστε τις βιδωτές ταινίες. Τα καπάκια πρέπει να είναι καλά κλειστά στα βάζα. Όταν πιέζονται στο κέντρο, δεν πρέπει να υπάρχει ανάκρουση ή ελατήριο. Εάν συμβεί αυτό, η συντήρηση δεν ήταν επιτυχής και το φαγητό θα πρέπει να υποβληθεί σε επεξεργασία αμέσως ή να ψυχθεί και να χρησιμοποιηθεί εντός λίγων ημερών.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ποτέ μην ξανασφίγγετε τα καπάκια μετά την επεξεργασία των βάζων. Καθώς τα βάζα κρυώνουν, το περιεχόμενό τους συστέλλεται, τραβώντας το αυτοσφραγιζόμενο καπάκι σφιχτά πάνω στο βάζο για να δημιουργήσετε ένα υψηλό κενό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Δεν απαιτούνται βιδωτές ταινίες σε αποθηκευμένα βάζα. Πρέπει να αφαιρεθούν αφού κρυώσουν τα βάζα. Εάν αφεθούν σε αποθηκευμένα βάζα, αφαιρούνται δύσκολα, συχνά σκουριάζουν και μπορεί να μην λειτουργήσουν ξανά σωστά.

13. Τοποθετήστε τα τελειωμένα βάζα σε ράφια σε δροσερή, στεγνή ατμόσφαιρα.

OALĂ SUB PRESIUNE CU FRITEUZA CU AER



Instrucțiuni de utilizare

MANUAL ÎNȚIAL

DE CE 2 CAPACE?

Aparatul este proiectat cu două capace diferite. Folosiți un capac pentru a folosi aparatul ca oală sub presiune și pentru a găti sub presiune alimentele, păstrând sucurile și aromele. Cu celălalt capac, aparatul devine o friteuză cu aer care creează un vârtej de aer cald pentru mese crocante.



CAPAC PENTRU OALA SUB PRESIUNE



CAPAC PENTRU FRITEUZA CU AER

Acest capac reține lichidul și umiditatea din alimente, păstrându-le gustul și substanțele nutritive. Poate găti cu până la 70% mai repede decât o cratiță convențională.

Acest capac are un încălzitor și un ventilator turbo care creează un vârtej de aer cald.

Se utilizează numai pentru gătit sub presiune sau pentru conserve.

Se utilizează pentru caramelizarea, alimente crocante cu aspect prăjit.

TESTUL CU OALA SUB PRESIUNE SE EFECTUEAZĂ NUMAI CU APĂ



Pasul 1: Rotiți capacul în sens invers acelor de ceasornic pentru a separa capacul de unitate.



Pasul 2: Scoateți capacul și umpleți vasul cu 2 căni de apă.



Pasul 3: Asigurați-vă că butonul de eliberare a aburului iese afară.



Pasul 4: Așezați capacul pe aparat.



Pasul 5: Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca.



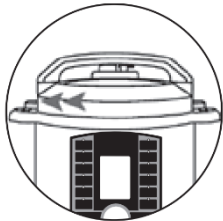
Pasul 6: Apăsăți butonul de eliberare a aburului pentru a elibera aburul.

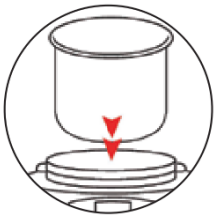
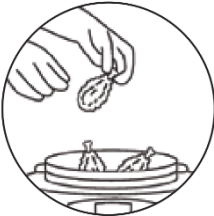
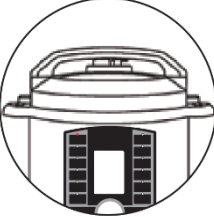
OPȚIUNI DE GĂTIT

OPȚIUNE	CAPAC POTRIVIT	FUNCȚIUNE
Presiune		PRESIUNE
Friteuză cu aer		PRĂJIRE CU AER
Abur	 *	ÎNCĂLZIRE
Foc lent	 *	ÎNCĂLZIRE
Iaurt		PRESIUNE
Acumulare de căldură	 *	ÎNCĂLZIRE
Conservare		PRESIUNE
Sauté	 *	ÎNCĂLZIRE
Sous vide	 *	ÎNCĂLZIRE

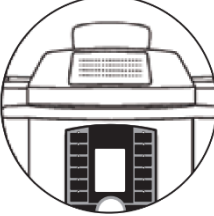
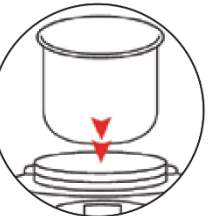
*** CAPACUL DE STICLĂ NU ESTE INCLUS. POATE FI FOLOSIT ORICE CAPAC DE STICLĂ STANDARD DE 24 CM.**

GĂTIT SUB PRESIUNE

	PASUL 1 Aparatul este furnizat cu un capac de oală sub presiune atașat la bază. Rotiți mânerul pentru a deschide capacul. Eliberați comutatorul și rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic. Când marcajul de poziție este aliniat cu marcajul de poziție deschisă, ridicați capacul oalei sub presiune pentru a-l scoate.
---	---

	PASUL 2 Când capacul oalei sub presiune este îndepărtat, puneți vasul interior în interiorul bazei.
	PASUL 3 Adăugați ingredientele. Nu umpleți după marcajul VAS PLIN din recipientul interior. NOTĂ: Nu utilizați capacul de presiune fără vasul interior (vasul interior).
	PASUL 4 Așezați capacul pe bază, aliniind poziția marcată cu semnul "deschis". Rotiți capacul în sens invers acelor de ceasornic aproximativ 30'. Când capacul este blocat, comutatorul de eliberare se va deplasa automat pentru a se închide.
	PASUL 5 Apăsăți butonul pentru gătire la presiune presetată de pe partea laterală a afișajului LED. Utilizați butonul de program pentru a selecta un tip de aliment. Apăsăți butonul de program pentru a confirma setările privind timpul și temperatura de gătire și pentru a începe procesul de gătire.

PRĂJIRE CU AER

	PASUL 1 Scoateți capacul oalei sub presiune. Rotiți comutatorul de eliberare în poziția "deschis". Eliberați comutatorul și rotiți capacul oalei sub presiune în sensul acelor de ceasornic. Când marcajul de poziție este aliniat cu marcajul de poziție "deschis", ridicați capacul și scoateți-l pentru a-l îndepărta.
	PASUL 2 Când capacul oalei sub presiune este îndepărtat, puneți vasul interior în interiorul bazei. NOTĂ: Nu folosiți capacul aparatului de prăjit cu aer comprimat fără vasul interior
	PASUL 3 Adăugați ingredientele. Nu umpleți dincolo de linia VAS PLIN din vasul interior. NOTĂ: Nu utilizați capacul fără vasul interior.

	PASUL 4 Așezați capacul de prăjire cu aer comprimat peste bază, aliniindu-l cu semnele din canelura de îmbinare de pe bază. Preselecția friteuzei cu aer nu va funcționa decât dacă conectorii sunt aliniați corect NOTĂ: NU rotiți capacul friteuzei cu aer comprimat pentru a-l bloca la bază.
	PASUL 5 Apăsați butonul de gătire presetată Air Fry de pe partea laterală a afișajului LED. Selectați un tip de aliment. Apăsați butonul de program pentru a confirma setările privind timpul și temperatura de gătire și pentru a începe procesul de gătire.

PIESE ȘI ACCESORII

CAPAC DE PRĂJIRE CU AER - PARTEA DE JOS	CAPAC DE PRĂJIRE CU AER VEDERE DE SUS
 Coupling plug Handles Fan (located behind splatter guard) Heating Element	 Air Intake Vent
CAPACUL DE PRĂJIRE CU AER - VEDERE DIN SPATE	ALINIAREA CAPACULUI DE PRĂJIRE CU AER
 Exhaust	

SISTEMUL „POWER QUICK POT“ (PANOU STANDARD)

BINE DE ȘTIUT

Oala "rapidă" One Touch vă va oferi mese uimitoare și delicioase la masa de prânz cu familia. Înainte de a începe, este foarte important să citiți acest manual pentru a vă asigura că înțelegeți pe deplin funcționarea și măsurile de precauție ale acestui aparat.

BUN VENIT

Metoda de gătit sub presiune îi poate ajuta pe iubitorii de mâncare să pregătească mâncăruri mai gustoase și mai rapide prin metode convenționale pe aragaz.

Am creat unele dintre cele mai utile și mai populare aparate de bucătărie pentru utilizare la nivel mondial în acest deceniu. Oala **One Touch Quick** este cel mai recent produs din linia noastră de produse.

Cu caracteristici care vă îmbunătățesc experiența de gătit, sărituri, gătit la aburi, gătit lent, coacere, Sous Vide (în vid), iaurt, conserve și gătit sub presiune, **One Touch Quick** este mai mult decât o oală simplă.

Produsul nostru a fost evaluat și testat, ceea ce va asigura recenzii entuziaste la ora mesei pentru întreaga familie. Odată ce vă veți familiariza cu sistemul unic de presetare cu o singură atingere, veți descoperi că multe dintre rețetele preferate ale familiei dvs. pot fi găsite la perfecțiune într-o fracțiune de timp.

Camera de gătit sigilată acumulează căldură și presiune, ceea ce are ca rezultat păstrarea mai multor arome în alimente și economisirea mai multă energie în mai puțin timp de gătit. Procesul de gătit "sigilat" elimină scurgerile de pe aragaz, ceea ce duce la o bucătărie mai curată și la o curățare mai ușoară.

MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE

ATENȚIE

PROTEJAȚI-VĂ ÎMPOTRIVA RĂNILOR! - CITIȚI CU ATENȚIE TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE UTILIZARE!

Atunci când utilizați aparate electrice, respectați întotdeauna aceste precauții de bază.

· **Citiți cu atenție toate instrucțiunile** pentru a preveni rănirea.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale.

abilități sau lipsa de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea se află sub supravegherea unei persoane responsabile sau au fost instruite corespunzător în ceea ce privește utilizarea aparatului. Nu lăsați nesupravegheați copii sau animale de companie. Țineți aparatul și cablul la distanță de copii. Orice persoană care nu a citit și nu a înțeles pe deplin toate instrucțiunile de utilizare și de siguranță conținute în acest manual nu este calificată să utilizeze sau să curețe acest aparat.

· **Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană, rezistentă la căldură.** Conceput numai pentru utilizare pe blat. NU lucrați pe o suprafață instabilă. NU așezați aparatul pe sau în apropierea unui arzător electric sau cu gaz încins sau într-un cuptor încălzit.

· **Nu folosiți aparatul într-un spațiu restrâns sau sub dulapuri.** Este necesar un spațiu adecvat și este necesară ventilația pentru a preveni daunele materiale care pot fi cauzate de aburul emis în timpul funcționării. Nu folosiți niciodată aparatul în apropierea unor materiale inflamabile, cum ar fi prosoape de vase, prosoape de hârtie, perdele sau farfurii de hârtie. Nu lăsați cablul să atârne pe marginea unei mese sau a unui blat și nu atingeți suprafețe fierbinți.

· **NU DESCHIDEȚI NICIODATĂ CAPACUL CU FORȚA.** Nu încercați niciodată să deschideți capacul în timp ce gătiți cu oala sub presiune. Orice presiune în aparat poate fi periculoasă. Nu deschideți oala sub presiune până când aparatul nu se răcește și nu se eliberează toată presiunea internă. Dacă capacul este dificil de deschis, înseamnă că aparatul este încă sub presiune, nu-l forțați să se deschidă. Odată ce presiunea este eliberată, urmați instrucțiunile pentru a deschide capacul. Deschideți întotdeauna capacul departe de față și de corp pentru a evita arsurile provocate de aburi (vezi **INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE**).

· Capacul trebuie să se rotească liber, iar orice rezistență indică faptul că capacul este poziționat incorect sau sub presiune.

· Conectați întotdeauna mai întâi ștecherul la aparat, apoi conectați cablul la priză. Pentru a opri aparatul, rotiți oricare dintre comenzi pe "off", apoi scoateți ștecherul din priză.

· Acest aparat gătește sub presiune. Utilizarea necorespunzătoare poate duce la arsuri. Asigurați-vă că aparatul este închis corespunzător înainte de utilizare și că supapa de eliberare a presiunii este curată.

· Trebuie să aveți mare grijă atunci când mutați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.

RECOMANDABIL: NU RIDICAȚI ȘI NU DEPLASAȚI APARATUL, atunci când se află sub presiune sau când conținutul este fierbinte. Alimentele fierbinți vărsate pot provoca arsuri grave! Folosiți un polonic pentru a îndepărta conținutul cratiței.

· Înainte de utilizare, verificați întotdeauna dacă dispozitivele de decompresiune nu sunt blocate.

· **ATENȚIE SUPRAFEȚE FIERBINȚI:** Acest aparat generează căldură și aburi puternici în timpul utilizării. Nu atingeți o suprafață fierbinte. Folosiți numai mânerul sau butoanele. Pentru a evita rănirea, nu atingeți suprafețele fierbinți sau supapa de eliberare a presiunii de pe capac în timpul funcționării. Trebuie luate măsuri de precauție adecvate pentru a preveni riscul de rănire, incendii și daune materiale.

· Nu folosiți acest aparat în alt scop decât cel pentru care a fost conceput.

· Nu folosiți niciodată mânerul capacului pentru a ridica sau a muta aparatul. Folosiți numai mânerul negru situate pe partea laterală a bazei aparatului atunci când ridicați sau deplasați aparatul. (vezi **CAPAC DESCHIS** în **PREGĂTIRE DE UTILIZARE**).

· Nu umpleți niciodată peste linia de umplere maximă a vasului interior (VAS PLIN). Umplerea excesivă poate înfundă supapa de suprapresiune, ceea ce poate cauza acumularea de suprapresiune.

· **AVERTISMENT:** pentru a reduce riscul de electrocutare, gătiți numai în vasul detașabil furnizat (vasul interior)

· Unele alimente, cum ar fi orezul, fasolea, compotul de mere, afinele, orzul perlat, fulgii de ovăz sau alte cereale, mazărea spartă, tăiteii, macaroanele, rubarba și spaghetetele, se dilată și spumează atunci când sunt gătite și necesită instrucțiuni speciale de gătit. Acordați o atenție deosebită lichidelor. Nu umpleți vasul interior mai mult de JUMĂTATE atunci când gătiți cu aceste alimente.

· NU umpleți unitatea peste linia de umplere maximă de 2/3. Atunci când gătiți alimente care se dilată în timpul gătitului, cum ar fi orezul sau legumele uscate, nu umpleți aparatul peste nivelul recomandat de 1/2. Umplerea excesivă poate cauza înfundarea supapei de eliberare a presiunii și dezvoltarea unei suprapresiuni.

· Nu prăjiți sau umpleți niciodată cu ulei. Nu folosiți această oală sub presiune pentru prăjirea sub presiune cu ulei.

· Utilizarea accesoriilor nerecomandate de către producătorul aparatului poate provoca răniri.

· Nu utilizați niciodată o priză sub teighea.

· Nu utilizați niciodată aparatul cu un prelungitor.

· Nu utilizați aparatul în aer liber.

· Nu utilizați aparatul dacă cablul sau ștecherul este deteriorat.

Dacă aparatul începe să funcționeze defectuos în timpul utilizării, deconectați imediat cablul de la sursa de alimentare. **NU UTILIZAȚI ȘI NU ÎNCERCAȚI SĂ REPARAȚI UN APARAT CARE FUNCȚIONEAZĂ DEFECTUOS.** Contactați serviciul clienți pentru asistență.

· Pentru a preveni riscul de explozie și rănire, înlocuiți numai garniturile de cauciuc (inelul de etanșare dinamic) conform recomandărilor producătorului.

Scoateți aparatul din priză atunci când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a monta sau demonta piese.

· **NU SCUFUNDAȚI NICIODATĂ CORPUL ÎN APĂ.**

ÎN CAZUL ÎN CARE APARATUL CADE SAU ESTE SCUFUNDAT ACCIDENTAL ÎN APĂ, SCOATEȚI-L DIN PRIZA DE PERETE. NU AMESTECAȚI LICHIDUL DACĂ UNITATEA ESTE CONECTATĂ LA PRIZĂ ȘI SCUFUNDATĂ. NU SCUFUNDAȚI SAU CLĂȚIȚI CABLURILE SAU FIȘA ÎN APĂ SAU ALTE LICHIDE.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI. NUMAI PENTRU UZ CASNIC

Conectarea cablului de alimentare

· Conectați întotdeauna cablul de alimentare la aparatul One Touch Quick înainte de a conecta aparatul la o priză de perete. Conectați-l la o priză cu împământare, fără alte aparate la aceeași priză. Conectarea altor aparate la priză va supraîncărca circuitul.

· **NU UTILIZAȚI UN PRELUNGITOR CU ACEST PRODUS.**

· Modelele PN140 Quick Pot (6L) sunt concepute pentru a fi utilizate cu 3 pini, împământate, 120V. priză electrică dedicată.

NU UTILIZAȚI CU O ALTĂ PRIZĂ ELECTRICĂ și nu modificați ștecherul.

· Este prevăzut un cablu de alimentare scurt, echipat cu un fir de împământare și o fișă pentru a reduce riscul de încurcare sau de împiedicare cu un cablu mai lung.

· Pentru a opri aparatul, rotiți orice comandă pe "off", apoi scoateți-l din priză.

CARACTERISTICI ȘI AVANTAJE

A. DISPOZITIVE DE SIGURANȚĂ ÎNCORPORATE

1. **BLOCARE SIGURĂ A CAPACULUI:** Cureaua capacului și cea a bazei sunt strâns legate pentru a bloca capacul la bază atunci când este complet închis.

2. **MECANISM DE PRESIUNE POZITIVĂ (SUPAPĂ PLUTITOARE):** Atunci când presiunea atinge punctul necesar, aceasta ridică supapa plutitoare și ajunge la știftul de blocare.

3. **SENZOR DE POZIȚIONARE A CAPACULUI:** Un senzor magnetic indică dacă capacul este complet închis. Unitatea va emite un semnal sonor și va afișa "LID" (capac) atunci când capacul nu este blocat sau nu este necesar pentru o setare preprogramată. **NOTĂ:** Presetările Sous Vide, Steam, Sauté, Slow Cook și Yogurt nu vor porni dacă capacul este blocat. Se recomandă utilizarea capacului din sticlă pentru a preveni stropirea și pentru a menține o temperatură constantă în timpul ciclurilor de gătit Sous Vide, Steam, Slow Cook și Yogurt. De asemenea, se recomandă să păstrați capacul de sticlă în timpul gătitului la foc mic pentru a preveni stropirea.

4. **CAPACUL INTERN (SIGURANȚĂ):** Capacul interior poate împiedica pătrunderea alimentelor în capacul superior, în supapa plutitoare și în camerele de eliberare a presiunii.

5. **SIGURANȚA SUPAPEI:** Protejează partea inferioară a supapei de suprapresiune.

6. **MODUL DE SIGURANȚĂ ÎN DOUĂ ETAPE PENTRU ELIBERAREA RAPIDĂ A PRESIUNII:** Comutatorul de eliberare a aburului trebuie să fie glisat o dată pentru a elibera aburul și apoi eliberat pentru a deschide capacul. Dacă există abur/presiune care iese din supapa de eliberare a presiunii sau dacă țineți încă

comutatorul de eliberare a aburului în poziția deschis, capacul nu va glisa pentru a se deschide.

7. SISTEMUL DE ELIBERARE A PRESIUNII EXCESIVE: Supapa de suprapresiune menține un anumit nivel de presiune și permite crearea de presiune doar la un anumit nivel. Atunci când presiunea este mai mare decât poate suporta unitatea, aburul este evacuat până când presiunea devine mai mică.

8. CONTROLUL AUTOMAT AL TEMPERATURII: Temperatura este controlată prin programare, iar aparatul menține automat o temperatură constantă.

9. CONTROLER DE PRESIUNE: Recipientul interior este amplasat pe o placă de presiune. Atunci când există o presiune prea mare în vas, placa oprește încălzitorul, ceea ce împiedică creșterea presiunii.

10. PROTECȚIE ELECTRICĂ (CURENT-TEMPERATURĂ): Senzorul de temperatură poate ajuta atunci când temperatura crește peste setarea pre-programată, încălzitorul se oprește și apoi oscilează pentru a menține temperatura corectă.

11. INDICATOR DE CICLU (AFIȘAJ LCD): Afișajul LCD își schimbă culoarea și se afișează o numărătoare inversă a programului.

12. SIGURANȚA SUPAPEI PLUTITOARE: Un capac de protecție special acoperă plutitorul, astfel încât acesta nu poate fi manipulat.

B. CARACTERISTICI SPECIALE

1. AFIȘAJ LCD: Afișajul LCD de pe aragazul rapid One Touch oferă o gamă largă de 44 de moduri preprogramate. Timpii de gătire pot fi ajustați pentru a se potrivi oricărei rețete sau preferințe personale. Afișajul își schimbă culoarea în funcție de operațiune.

2. MODUL DE MENȚINERE A CĂLDURII: La finalizarea ciclului de gătit, aparatul va trece automat la modul de menținere la cald. Modul de menținere la cald menține la cald alimentele gătite timp de până la 24 de ore.

NOTĂ: Alimentele păstrate în modul Păstrare la cald mai mult de 6-8 ore își pot pierde aroma și textura, ceea ce poate fi o problemă pentru alimente atunci când sunt lăsate prea mult timp în modul Păstrare la cald.

3. ÎNTRERUPĂTORUL DE AERISIRE A ABURULUI: Scade rapid presiunea. Deplasați comutatorul de eliberare din partea superioară a capacului din poziția închis în poziția deschis pentru a deschide supapa de decompresiune.

AVERTISMENT: Aburul fierbinte este eliberat din supapa de suprapresiune. **NU FOLOSIȚI MÂINILE GOALE** pentru a deschide supapa de suprapresiune.

4. TEHNOLOGIE CU O SINGURĂ ATINGERE: Cu 44 de setări implicite preprogramate, mâncărurile preferate pot fi gătite rapid și ușor la perfecțiune într-o singură oală, prin simpla apăsare a unui buton.

5. MÂNERUL DE PE CAPAC, RECE LA ATINGERE: Mânerul rămâne rece, astfel încât puteți deschide capacul chiar și atunci când înăuntru sunt alimente fierbinți. Se recomandă întotdeauna să folosiți mănuși de cuptor atunci când deschideți capacul după ciclul de gătit.

6. VAS INTERIOR DIN OȚEL INOXIDABIL: Recipientul interior este fabricat din oțel inoxidabil, ceea ce înseamnă că este complet lipsit de materiale plastice PTFA și PFOA.

DEGAJAREA PRESIUNII

ELIBERARE NATURALĂ ȘI ELIBERARE RAPIDĂ

· Eliberarea naturală și eliberarea rapidă sunt două metode utilizate în mod obișnuit pentru a reduce presiunea din aparat odată ce gătitul activ este finalizat. Oalele sub presiune folosesc presiunea aburului care se acumulează în interior pentru a găti alimentele. Pe măsură ce aragazul se încălzește, lichidul din interior formează aburi care cresc presiunea din aragaz, gătind alimentele la o viteză de până la trei ori mai mare decât cea normală.

· Odată ce gătitul activ este finalizat, presiunea creată în oala sub presiune trebuie eliberată.- Oala **One Touch Quick** are un mecanism de siguranță care împiedică deschiderea capacului până când presiunea este redusă. Există două moduri de eliberare a presiunii în modul: eliberare rapidă naturală. Deși ambele metode reduc presiunea din modul, procesul fiecărei metode diferă și fiecare proces are un impact diferit asupra alimentelor din modul.

CUM FUNCȚIONEAZĂ ELIBERAREA NATURALĂ ȘI CÂND SĂ O FOLOSIȚI

- Eliberarea naturală permite presiunii să scadă încet și de la sine. Odată ce ciclul de gătit activ este finalizat, puteți apăsa butonul de anulare de pe panoul de control și presiunea va scădea automat încet în oala sub presiune. Datorită acestei scăderi lente a presiunii și a căldurii atunci când folosiți eliberarea naturală, alimentele continuă să se gătească chiar dacă a avut loc gătitul activ. Utilizați această metodă pentru a reduce presiunea atunci când gătiți carne, alimente care cresc în volum sau spumă, supe sau orice alte alimente care sunt în principal lichide.
- Timpul de eliberare naturală variază și va fi diferit în funcție de tipul și cantitatea de alimente care se gătesc. În mod obișnuit, eliberarea naturală durează între 20 și 60 de minute.
- **NOTĂ:** Pentru a verifica dacă toată presiunea a fost eliberată, glisați comutatorul de eliberare a aburului în poziția deschis și eliberați. Nu trebuie să iasă abur din aparat.

CUM FUNCȚIONEAZĂ ELIBERAREA RAPIDĂ ȘI CÂND SĂ O UTILIZAȚI

- Pentru a utiliza eliberarea rapidă, odată ce ciclul de gătit activ este finalizat, puteți anula ciclul de gătit apăsând butonul Cancel (Anulare). Apoi glisați comutatorul de eliberare a aburului în poziția deschis și lăsați-l, așteptând ca aburul să iasă. Odată ce aburul a pornit, capacul se va deschide liber.
- Procesul de eliberare rapidă necesită un grad suplimentar de atenție, deoarece o explozie de abur este eliberată prin supapa de suprapresiune. Eliberarea rapidă nu durează mai mult de câteva minute și funcționează cel mai bine cu alimente precum ouăle, legumele sau ingredientele delicate care nu beneficiază de un timp suplimentar de gătit. Această metodă este, de asemenea, utilă atunci când trebuie să verificați gradul de coacere al alimentelor sau să adăugați ingrediente suplimentare în oala **One Touch Quick**, cum ar fi atunci când gătiți o tocană.
- Evitați să utilizați dispozitivul de eliberare rapidă atunci când gătiți alimente care fac spumă, spumă sau care pot crește în volum, cum ar fi legumele, sau alimente care sunt în mare parte lichide, cum ar fi supa, deoarece lichidul poate fierbe și scăpa prin supapa de eliberare a presiunii.

PIESE ȘI ACCESORII

CAPAC - VEDERE DE SUS



CAPAC - PARTEA DE JOS (FĂRĂ CAPAC INTERIOR)



VEDERE DIN FAȚĂ



VAS INTERIOR DIN OȚEL
INOXIDABIL



Linia de umplere maximă din recipientul interior este marcată cu "FULL" la unele modele și cu "MAX" la alte modele. NU umpleți peste linia de umplere maximă

One Touch Quick este complet cu piesele și accesoriile prezentate mai sus. Verificați totul cu atenție înainte de utilizare. Dacă orice piesă pare a fi deteriorată, nu utilizați acest produs și contactați Serviciul Clienți folosind numărul de telefon aflat la sfârșitul acestui manual.

INSTRUCȚIUNI DE ASAMBLARE

SUPAPĂ DE ELIBERARE A PRESIUNII

NOTĂ: Nu încercați să asamblați sau să dezamblați supapa de suprapresiune atunci când aparatul este în funcțiune.

- Trageți pentru a scoate supapa de suprapresiune (vezi Fig. ix).
- Asigurați-vă că supapa de suprapresiune și orificiile nu sunt blocate de alimente. Dacă sunt blocate, spălați-le sau folosiți un ac pentru a le debloca.
- Uitați-vă la cleva de pe partea inferioară a supapei de suprapresiune. (vezi Fig. x). Nu trebuie să fie deteriorată sau foarte îndoită.
- Împingeți supapa de eliberare a presiunii înapoi în deschiderea capacului. Dacă supapa nu se așează corect, este posibil să existe o clevă îndoită.



FIG. ix

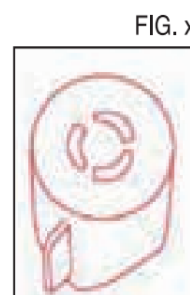


FIG. x

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

A. PREGĂTIRE PENTRU UTILIZARE

VERIFICAȚI PIESELE ȘI ACCESORIILE

1. Înainte de a utiliza aparatul, scoateți toate piesele și accesoriile din ambalaj și asigurați-vă că toate piesele sunt prezente înainte de a arunca materialele de ambalare. Îndepărtați toate materialele de ambalare, cum ar fi folia de plastic, cartonul și autocolantele de pe supapa de suprapresiune și de pe colectorul de condensare (vezi **PIESE ȘI ACCESORII**).

2. **CURĂȚAREA INTERIORULUI:** Îndepărtați capacul interior de pe capac trăgând de butonul metalic. Îndepărtați garniturile de cauciuc de pe capacul interior (vezi **INSTALAREA CAPACULUI INTERIOR**). Spălați capacul interior, garnitura de cauciuc, vasul interior și alte accesorii cu apă caldă cu săpun, clătiți și uscați.

NOTĂ: Asigurați-vă că garniturile de cauciuc sunt la locul lor (vezi secțiunile **ÎNLOCUIREA GARNITURILOR DE CAUCIUC DE PE CAPACUL INTERIOR ȘI MONTAREA SUPAPEI PLUTITOARE**), înainte de a reinstala capacul interior.

FACEȚI UN TEST DE FUNCȚIONARE NUMAI CU APĂ

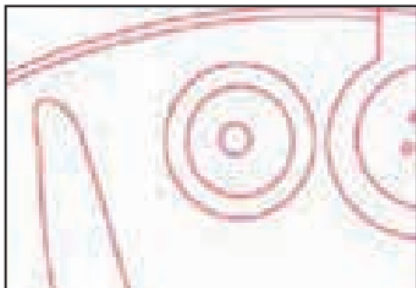


FIG.A

(Garnitură de cauciuc pentru plutitor)

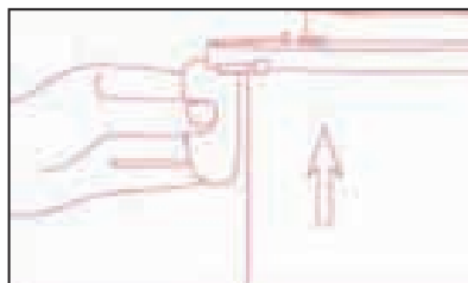


FIG.B

(Colector de condens)

1. Pentru a verifica dacă aparatul va funcționa corect, se recomandă să verificați periodic funcționarea acestuia fără a găti alimente.

2. Așezați oala **One Touch Quick** pe o suprafață curată și plană.

3. Atașați colectorul de condens la partea laterală a unității prin glisarea acestuia în fantele (vezi Fig. A).

NOTĂ: Colectorul de condens poate fi preasamblat.

4. Îndepărtați capacul. Asigurați-vă că garniturile de etanșare de pe capacul interior sunt la locul lor. Așezați garnitura exterioară a capacului interior în jurul exteriorului capacului interior și garnitura centrală a capacului interior în orificiul central. Asigurați-vă că supapa plutitoare și garnitura sunt la locul lor în capac. (vezi **INSTRUCȚIUNI DE ASAMBLARE**).

5. Așezați vasul interior în bază. Turnați 2 căni (473 ml) de apă în recipientul interior.

6. Atașați mai întâi cablul de alimentare la baza aparatului și în priză (vezi **CONECTAREA CABLULUI DE ALIMENTARE**). Când unitatea este pornită pentru prima dată, "--" va apărea pe afișajul LED. Aparatul afișează automat "ON" atunci când este pornit.

7. **FIXAREA CAPACULUI:** Cu afișajul LCD orientat spre dumneavoastră, așezați capacul peste modul, aliniind marcajul de poziție al capacului cu marcajul de deschidere (vezi Fig. C). Rotiți capacul în sens invers acelor de ceasornic cu aproximativ 30°. (vezi Fig. D). Atunci când capacul este blocat, comutatorul de eliberare se va deplasa în poziția închis.

8. Senzorul magnetic de siguranță asigură închiderea corectă a capacului înainte ca aparatul să poată fi presurizat. Dacă capacul nu este așezat corect la începerea unui ciclu de gătit, se va auzi un semnal sonor și pe afișaj va apărea cuvântul "LID" (capac), indicând că capacul nu este complet închis.

9. După ce capacul este închis în mod corespunzător, selectați butonul pentru conserve de pe panou. Rotiți selectorul de programe spre stânga pentru a selecta setarea Low (scăzut) și apoi apăsați selectorul de programe pentru a confirma setarea, iar aparatul va seta automat un timp de gătit de 10 minute. Ecranul LCD va deveni portocaliu pe măsură ce presiunea din aparat crește și va deveni roșu atunci când se atinge nivelul de presiune.

ATENȚIE: NU ÎNCERCAȚI SĂ DESCHIDEȚI CAPACUL ATUNCI CÂND AFIȘAJUL LCD ESTE PORTOCALIU SAU ROȘU.

10. **ELIBERARE SIGURĂ A PRESIUNII:** Odată ce ciclul este finalizat, unitatea va emite un semnal sonor. Apăsați butonul de suprascriere și deplasați comutatorul de eliberare din poziția închisă în cea deschisă și eliberați-l. Permiteți ca toată presiunea să iasă din sobă. Veți observa o ușoară înclinare a supapei de eliberare a presiunii pe măsură ce presiunea este eliberată.

AVERTISMENT: Țineți-vă corpul (fața, mâinile, torsul) departe de zona supapei de eliberare a presiunii atunci când acționați comutatorul de eliberare a presiunii pentru a evita expunerea la aburul care iese din supapă.

Respectați aceste măsuri de precauție atunci când eliberați presiunea pentru a preveni rănirea gravă.

11. Se lasă apa din vasul interior să se răcească. Se scoate și se golește recipientul interior. Clătiți și uscați cu un prosop.

AVERTISMENT: NU RIDICĂ BAZA PENTRU A SCOATE CONȚINUTUL DIN INSTANȚA INTERNĂ. Nu ridicați recipientul interior de pe bază atunci când conținutul este fierbinte.

NOTĂ: Nu folosiți ustensile de metal în vasul interior.

AVERTISMENT: PREVENIȚI ARSURILE! NU ATINGEȚI EXTERIORUL DIN OȚEL INOXIDABIL. FOLOȘIȚI DOAR MÂNERUL NEGRU DE PE CAPAC PENTRU A DESCHIDE. CONȚINUTUL RECIPIENTULUI ESTE FIERBINTE. DESCHIDEȚI ÎNTOTDEAUNA CAPACUL DEPARTE DE FAȚĂ ȘI CORP.



FIG.C
(Poziție deschisă)



FIG.D
(Poziție închisă)

B. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

IMPORTANT: Apăsați butonul de anulare pentru a opri imediat orice funcție

1. Examinați **PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE** pentru a vă simți confortabil cu aparatul.
2. Așezați aparatul **One Touch Quick Pot** pe o suprafață curată și plană.
3. Atașați colectorul de condens la partea laterală a aparatului (vezi Fig. B).
4. Conectați mai întâi cablul de alimentare la **One Touch Quick Pot** și apoi la o priză de perete. (vezi **CONECTAREA CABLULUI DE ALIMENTARE**). Când dispozitivul este pornit pentru prima dată, pe afișajul LED va apărea "----". Aparatul se pornește automat atunci când este conectat la o priză de perete.
5. Deschideți capacul glisând și eliberând comutatorul de eliberare a aburului din poziția închisă în poziția deschisă. Apoi, prindeți mânerul și rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic pentru a deschide capacul, vezi **CAPAC DESCHIS în PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE**.

6. Așezați vasul interior în bază. Adăugați ingredientele în vasul interior. **NU ÎNCĂRCAȚI NICIODATĂ VASUL INTERIOR DEASUPRA LINIEI** (vezi **MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE**).

7. **PUNEREA CAPACULUI:** Cu afișajul LCD orientat spre dumneavoastră, așezați capacul peste modul, aliniind capacul. Introduceți marcajul de poziție cu semnul deschis (vezi Fig. C). Rotiți capacul în sens invers acelor de ceasornic cu aproximativ 30°. (vezi Fig. D). Atunci când capacul este blocat, comutatorul de eliberare se va deplasa în poziția închis. (vezi Fig. E).

8. **SELECTAȚI MODUL DE GĂTIT:** Puteți selecta o setare preprogramată (vezi Partea A). Afișajul LCD va deveni albastru atunci când este selectat un program (vezi Fig. I).

9. **ALEGEȚI TIMPUL DE GĂTIRE:** Atunci când se apasă un buton de gătire presetată și se selectează un tip de aliment, ecranul LCD va afișa timpul de gătire implicit pentru acea presetare. Unele presetări de gătit includ mai multe opțiuni de gătit. Rotiți selectorul de programe spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta o subcategorie de presetare. (vezi Partea B). Apăsați discul de program pentru a selecta subcategoria.

10. Rotiți selectorul de programe la stânga sau la dreapta pentru a comuta între setările de gătire LOW, MEDIUM sau HIGH și apăsați selectorul de programe pentru a selecta (vezi Partea C).

11. Alternativ, selectați butoanele Timer (vezi Partea D) și Temperatură (vezi Partea E), reglarea manuală a timpului de gătire și a temperaturii pentru majoritatea presetărilor

12. Afișajul LCD va deveni portocaliu atunci când timpul de gătire și temperatura sunt confirmate (vezi Fig. J).

13. **UTILIZAȚI TIMER-UL DE AMÂNARE:** Timer-ul de întârziere vă permite să amânați începerea ciclului de gătit. Pentru a utiliza temporizatorul de întârziere, selectați o durată și o temperatură de gătire. În loc să apăsați selectorul de programe pentru a confirma ora și temperatura, apăsați butonul temporizatorului de întârziere. Apoi, utilizați selectorul de programe pentru a selecta timpul de întârziere dorit și apăsați selectorul de programe pentru a confirma setarea.

NOTĂ: Nu vă recomandăm să folosiți un timp de întârziere mai mare de 2 ore.

14. Pentru setările de gătit sub presiune, odată ce interiorul oalei One Touch Quick atinge nivelul de presiune, afișajul LCD devine roșu. (vezi Fig. K).

NOTĂ: NU ÎNCERCAȚI SĂ MIȘCAȚI APARATUL SAU SĂ DESCHIDEȚI CAPACUL ÎN ACEST TIMP SAU ÎN ORICE MOMENT ÎN TIMPUL CICLULUI DE GĂTIT.

15. La terminarea ciclului de gătit, aparatul va emite un semnal sonor și va intra în modul de menținere a căldurii până la anularea manuală prin apăsarea butonului de anulare.

NOTĂ: Alimentele păstrate în modul Keep Warm (Păstrare la cald) mai mult de 6-8 ore își pot pierde aroma și textura și pot reprezenta o problemă pentru alimente.

NOTĂ: Atunci când utilizați setarea Keep Warm (Păstrare la cald), atunci când ciclul de gătit este finalizat, ecranul va rămâne roșu până când temperatura scade la temperatura Keep Warm (160°F). Ecranul va deveni apoi albastru.

16. Deschideți și scoateți capacul prin deplasarea comutatorului de eliberare a aburului în poziția deschis, iar apoi supapa de eliberare a presiunii ar trebui să se deplaseze din poziția închisă în poziția deschis (vezi Fig. H), eliberând aburul sub presiune. Apoi, prindeți mânerul și rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic la aproximativ 30 de grade.

Dacă presiunea și aburul sunt eliberate, trebuie să așteptați până când toată presiunea și aburul sunt eliberate înainte de a încerca să deschideți capacul. Nu forțați deschiderea capacului până când nu se eliberează toată presiunea, ceea ce poate dura câteva minute.

PROGRAME DE GĂTIT PRESETATE

PRESETARE	MICĂ	MEDIE	MARE	TIMP DE GĂTIT	TEMPERATURĂ
Presiune					
REGIM DEOSEBIT	10 min.	30 min.	60 min.	1-120 min.	
VITĂ	15 min.	30 min.	90 min.	1-90 min.	
PUI	10 min.	30 min.	45 min.	1-59 min.	
PEȘTE	2 min.	3 min.	10 min.	1.59 min.	
PORC	15 min.	30 min.	90 min.	1-90 min.	
COSTIȚE	20 min.	30 min.	90 min.	1-90 min.	
LEGUME	2 min.	6 min.	12 min.	1.59 min.	
BOABE	5 min.	2 min.	30 min.	1-59 min.	
OUĂ	2 min.	4 min.	6 min.	1-59 min.	
ORZ		6 min.		1.59 min.	
KINOA		4 min.		1-59 min.	
RIZOTTO	6 min.	8 min.	10 min.	1-59 min.	
OREZ ALB	6 min.	8 min.	10 min.	1-59 min.	
OREZ MARO		18 min.		1-59 min.	
Sous vide (în vid)					
VITĂ	1 oră	5 ore	12 ore	1-24 ore	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
PUI	45 min.	1 oră	90 min.	30 min. - 24 ore	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
PEȘTE	20 min.	40 min.	1 oră	20 min. - 24 ore	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
PORC	1 oră	3 ore	5 ore	30 min. - 24 ore	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
LEGUME	10 min.	1 oră	2 ore	10 min. - 3 ore	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
Cremă de ouă	45 min.	1 oră	2 ore	30 min. - 3 ore	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)

NOTĂ:

· Temperaturile implicate pentru presetările Sous Vide, Sauté și Slow Cook sunt 140°, 340° și 195°F (60°, 170°

și, respectiv, 90°C).

- Timpul maxim de întârziere a ciclului de gătire cu ajutorul butonului de temporizare pentru toate presetările este de 24 de ore (în intervale de 10 minute). Atunci când gătiți alimente perisabile (carne, pește, pui etc.), nu trebuie să întârziați ciclul de gătire mai mult de 2 ore.
- Funcția Keep Warm (Păstrare la cald) pentru toate presetările (cu excepția Sous Vide și Yogurt) durează maximum 24 de ore. Alimentele păstrate în modul Keep Warm (Păstrare la cald) pentru mai mult de 6-8 ore își pot pierde aroma și textura și pot fi o problemă pentru alimentele
- Consultați rețetele pentru a folosi cantitatea potrivită de lichid atunci când gătiți. Nu se recomandă să gătiți conținutul uscat decât dacă folosiți funcția Sauté.
- Se recomandă utilizarea unui capac de sticlă pentru a menține o temperatură constantă în timpul ciclurilor de gătit Sous Vide, Steam, Sauté, Slow Cook și Yogurt.

Abur (Steam)					
PEȘTE	5 min.	10 min.	15 min.	1-59 min.	-
OUĂ	3 min.	9 min.	15 min.	1-59 min.	-
LEGUME	15 min.	25 min.	35 min.	1-59 min.	-
Sauté (Sauté)					
VITĂ	-	20 min.	-	1-59 min.	95-360°F(5°F/35-182°C(5°C)
PUI	-	20 min.	-	1-59 min.	95-360°F(5°F)35-182°C(5°C)
PEȘTE	-	20 min.	-	1-59 min.	95-360°F(5°F)/35-182°C(5°C)
PORC	-	20 min.	-	1-59 min.	95-360°F(5°F/35-182°C(5°C)
COSTIȚE	-	20 min.	-	1-59 min.	95-360°F(5°F)/35-182°C(5°C)
LEGUME	-	10 min.	-	1-59 min.	95-360°F(5°F/35-182°C(5°C)
Foc lent					
PRESETARE	MICĂ	MEDIE	MARE	TIMP DE GĂTIT	TEMPERATURĂ
VITĂ	4 ore	6 ore	10 ore	1-12 ore	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)
PUI	4 ore	6 ore	10 ore	1-12 ore	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)
PORC	6 ore	8 ore	10 ore	1-12 ore	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)
COSTIȚE	6 ore	8 ore	10 ore	1-12 ore	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)

LEGUME	1 oră	2 ore	4 ore	1-12 ore	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)
Coacere					
	10 min.	25 min.	40 min.	1-12 ore	-
Conservare					
ALT (on/off)	10 min.	1 oră	2 ore	5 min.-3 ore	-
Iaurt (Yogurt)					
	5 ore	7 ore	9 ore	4-10 ore	-

SOUS VIDE

· Sous-vide este o metodă de gătit în care alimentele sunt introduse într-o pungă de plastic sau într-un borcan de sticlă și găsite într-o baie de apă pentru o perioadă mai lungă decât timpul obișnuit de gătire (de obicei, între 1 și 7 ore, până la 48 de ore sau mai mult în unele cazuri) la o temperatură precis reglată. Temperatura este mult mai scăzută decât cea folosită în mod normal pentru gătit, de obicei între 55 și 60°C (131 și 140 F) pentru carne, mai ridicată pentru legume. Scopul este de a găti produsul în mod uniform, asigurându-se că interiorul este gătit în mod corespunzător, fără a supracoace exteriorul și fără a reține umiditatea.

· Când vine vorba de metodele tradiționale de gătit, căldura este transferată de la un arzător fierbinte sau de la cuptor la o tigaie și apoi la alimente, unde este încălzită din exterior spre mijloc. În unele cazuri, puteți găti ceva bun, dar alimentele sunt adesea prea găsite la exterior și uneori insuficient găsite spre centru. Căldura generată de tigaie sau de aerul din cuptor este, de obicei, mult mai fierbinte decât trebuie să fie de fapt. Dacă nu scoateți mâncarea la momentul potrivit, rezultatele vor fi incoerente.

· Gătitul Sous vide folosește un control precis al temperaturii pentru a obține rezultate pe care nu le puteți obține cu nicio altă tehnică de gătit. Pur și simplu configurați One Touch Quick Pot așa cum se arată în acest ghid; puneți alimentele aseasonate într-o pungă de depozitare a alimentelor care se poate glisa, închide sau sigila în vid; puneți punga în apă și setați timpul și temperatura. Alimentele dvs. se vor găti la o consistență perfectă de fiecare dată în One Touch Quick Pot. Odată gătită, puteți lăsa mâncarea în baia de apă până când sunteți gata să o serviți.

NOTĂ: Se recomandă ca alimentele să nu fie încălzite la temperatură după terminarea ciclului de gătire.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

1. Așezați alimentele condimentate în pungi resigilabile.
2. Înainte de a sigila, trebuie să eliminați cât mai mult aer posibil. Puteți folosi un aparat de sigilare în vid pentru cele mai bune rezultate.
3. Turnați apă în vasul interior și aveți grijă să nu adăugați prea multă apă, astfel încât apa să treacă linia VAS PLIN atunci când se adaugă pungile.

NOTĂ: Puteți pune mai întâi pungile cu alimente în vasul interior și apoi adăugați apă pentru a vă asigura că apa nu se umple peste linia VAS PLIN. Apoi scoateți pungile înainte de a începe ciclul de gătit și de a preîncălzi apa.

4. Apăsăți butonul Sous Vide și folosiți selectorul de programe pentru a selecta timpul de gătire presetat ideal. Puteți alege între SETĂRILE DE TIMP prestabilite LOW, MED sau HIGH.

Sau apăsați butonul de temporizare pentru a regla timpul. Apoi apăsați butonul de temperatură pentru a regla temperatura de gătire la temperatura ideală.

NOTĂ: Setările LOW, MED și HIGH sunt valori implicite, trebuie să reglați, de asemenea, temperatura la valoarea dorită.

5. Apăsați butonul de programare pentru a începe ciclul de gătit. Afișajul LCD va deveni portocaliu. Când se atinge temperatura ideală de gătire, aparatul va emite un semnal sonor și cronometrul va începe numărătoarea inversă.

6. Așezați cu grijă punga cu alimente în apă și nu o aruncați în apă.

7. Odată ce cronometrul termină numărătoarea inversă, ecranul LCD va deveni albastru și aparatul va menține temperatura ideală (NU apăsați butonul de menținere la cald). Folosiți cleștele pentru a scoate punga sigilată cu alimente. Nu vă folosiți mâinile deoarece apa va fi fierbinte.

SFATURI DE GĂTIT SOUS VIDE

NOTĂ: Nu introduceți alimente în apă fără să le puneți într-o pungă resigilabilă.

Puteți adăuga condimente în alimente înainte de ambalare. Grosimea cărnii, a cărnii de pasăre sau a peștelui va determina timpul de gătire. Folosiți un termometru alimentară după ce scoateți alimentele din pungă pentru a vă asigura că timpul de gătire este corespunzător.

- Din motive de sănătate și siguranță, adăugați 30 de minute la timpul de gătire dacă nu sunteți sigur de gradul de coacere al alimentelor (de exemplu, pentru pasteurizarea ouălor sau a cărnii de pasăre).

- Prăjirea după gătire conferă alimentelor aspectul potrivit, temperatura de gătire și textura crocantă. Pentru a realiza acest lucru, aruncați ulei într-o tigaie fierbinte și rumeniți rapid carnea gătită timp de 30 de secunde pe fiecare parte.

- Asigurați-vă că punga sigilată cu alimente este scufundată în mod constant, astfel încât alimentele să fie gătite complet.

- Gătiți fructele pentru a face toppinguri, piureuri și siropuri. Gătiți 2-21/2 ore la 160°F și refrigerați în pungă înainte de utilizare.

NOTĂ: Toate modurile de gătit sub presiune necesită adăugarea de lichid sub o anumită formă (apă, bulion etc.).

Dacă nu sunteți familiarizat cu procesul de gătire sub presiune, urmați cu atenție rețetele pentru sugestii privind adăugarea de lichide.

NOTĂ: Este necesară o cantitate minimă de 1 cană de lichid pentru a crea presiune.

SUPAPĂ DE ELIBERARE A PRESIUNII

PRODUS	TEMPERATURĂ	TIMP	PRODUS	TEMPERATURĂ	TIMP
Vită			Porc		
A l'anglais	125°F	1oră 15 min.	Copt	155°F	3 ore
Aproape medium	135°F	1oră 15 min.	Cotlete - Medium	145°F	1 oră
Medium	140°F	1oră 15 min.	Cotlete - complet coapte	160°F	1 oră
Aproape complet copt	150°F	1oră 15 min.	Pui		
Complet copt	160°F	1oră 15 min.	Piept de pui	150°F	1 oră
Costițe - medium	140°F	6-14 ore	Carne neagră	165°F	1 oră
Pește			Ouă		
Fileu sau friptură	125°F	45 min.	Pe ochi	150°F	1 oră
Legume					
Legume verzi	180°F	5-20 min.			
Plante rădăcinoase	180°F	1.5-3 ore			

IAURT (YOGURT)

PROCESUL DE PREGĂTIRE A IAURTULUI

1. Mai întâi, trebuie să așezați vasul interior în baza 6.
2. Turnați 2 litri de lapte integral sau 2% în recipientul interior al **One Touch Quick**.
3. Apăsăți butonul pentru iaurt. Afișajul LCD va afișa "7:00". Apăsăți butonul de programare pentru a accepta programul. Utilizați selectorul pentru a selecta între valorile prestabilite sau apăsați butonul 7 - Timer pentru a seta o oră personalizată. Apăsăți cadranul pentru a confirma ora selectată.
4. Odată ce unitatea ajunge la 180°F, unitatea va menține temperatura. Apoi, aparatul va opri încălzirea de la 180°F, iar ecranul LCD va afișa "COOL".

5. Odată ce laptele ajunge la 110°F, **One Touch Quick** va emite un semnal sonor, iar pe ecranul LCD se va afișa „ADĂUGARE“ (ADD). Folosind un polonic sau o cană de măsurare, scoateți 1 cană de lapte din vasul interior. Amestecați 1 ceașcă de lapte cu iaurtul sau starterul de iaurt. Apoi, readuceți amestecul de lapte în vasul interior cu restul de lapte încălzit și amestecați ușor.

6. Apăsăți butonul pentru iaurt. Folosiți butonul de programare și butonul de temporizare pentru a regla timpul, dacă este necesar.

Apăsăți din nou butonul de programare pentru a începe numărătoarea inversă.

NOTĂ: Dacă butonul pentru iaurt nu este apăsat, aparatul va emite un semnal sonor continuu, iar vasul cu o singură atingere va rămâne în modul standby.

7. Puneți capacul de sticlă la loc pe dispozitivul **One Touch Quick**.

8. Lăsați **One Touch Quick** în pace, lăsând iaurtul să incubeze timp de 4-10 ore.

9. După ce incubarea s-a încheiat, apăsați butonul de anulare, scoateți iaurtul și păstrați-l într-un recipient la frigider.

SFATURI

- Procesul de incubare poate fi mai scurt (până la 4 ore) sau mai lung (până la 10 ore), în funcție de densitatea iaurtului. Perioadele de incubare mai lungi dau un iaurt mai gros și mai acrișor.
- Pentru un iaurt mai gros: după incubare, turnați iaurtul într-o strecurătoare acoperită cu pânză de mestecat așezată deasupra unui bol și lăsați iaurtul să se scurgă timp de cel puțin 1 oră (eventual peste noapte) în frigider. Aruncați sau rezervați zerul care se scurge din iaurt.
- Folosiți recipiente de sticlă, ceramică sau plastic acoperite pentru a păstra iaurtul în frigider și păstrați-l timp de până la două săptămâni (aroma va fi mai bună în prima săptămână).

ÎNTREBĂRI FRECVENTE

1. Care este materialul de construcție?

Acest aparat are un corp din oțel inoxidabil și un vas interior.

2. Cum se montează/dezasamblează dispozitivul?

Această unitate vine complet asamblată, cu supapă plutitoare, supapă de siguranță și capac intern. Atașați colectorul de condens înainte de funcționare (vezi **PREGĂTIRE DE UTILIZARE**).

3. Care este timpul implicit?

Fiecare mod de gătire are un timp implicit care apare atunci când selectați un mod pentru un anumit program. Înainte ca cronometrul de pe afișajul LCD să înceapă numărătoarea inversă, aparatul trebuie mai întâi să atingă presiunea și/sau temperatura corectă pentru acel mod.

4. Cât timp este necesar pentru ca aparatul să atingă presiunea maximă și pentru ca ceasul de gătit să înceapă numărătoarea inversă?

Când aparatul atinge presiunea de gătire dorită, afișajul LCD își va schimba culoarea din portocaliu în roșu, iar timpul de gătire va începe numărătoarea inversă. Timpul necesar pentru a ajunge la presiunea dorită depinde de volumul, concentrația și raportul solid/lichid din aparat - de obicei 5-40 de minute.

5. Poate fi modificat timpul de gătire față de setarea implicită?

Bineînțeles că da! Puteți modifica timpul de gătire în două moduri. Selectați LOW, MED sau HIGH. Acestea sunt setări preprogramate care vor oferi un timp prestabilit. Sau puteți selecta, de asemenea, butonul de timp pentru a ajusta timpul de gătire în funcție de nevoile dvs.

6. Poate fi lăsat aparatul să funcționeze când nu sunteți acasă?

One Touch Quick Pot are o funcție de pornire întârziată. Cu toate acestea, nu este recomandat să lăsați aparatul pornit în timp ce sunteți plecat de acasă.

7. Pot fi introduse în aparat alimente congelate fără a fi dezghețate?

Bineînțeles că da! Asigurați-vă că adăugați în medie 10 minute în plus la timpul de gătire pentru mesele congelate.

8. Poate fi gătit cu ulei în oala sub presiune?

Nu încercați să prăjiți sub presiune în **One Touch Quick Pot**. Aparatul nu are măsuri de precauție pentru a preveni vaporii de ulei și incendiile. Vaporii de ulei sub presiune pot reprezenta un pericol și pot provoca o explozie.

9. Cum se oprește dispozitivul?

Apăsați butonul de anulare de pe panoul de comandă și scoateți cablul de alimentare din priză și de la baza modulului.

ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

ATENȚIE: Orice reziduuri de alimente sau resturi rămase în aparat pot împiedica funcționarea corectă a dispozitivelor de siguranță în timpul utilizării ulterioare!

URMAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI DE CURĂȚARE DUPĂ FIECARE UTILIZARE.

1. Lăsați aparatul să se răcească la temperatura camerei înainte de a-l curăța. **Nu încercați să curățați One Touch Quick Pot fierbinte!**

2. Scoateți cablul de alimentare de la perete și apoi de la baza modulului.

3. Curățați partea exterioară a unității cu o cârpă moale și umedă sau cu un prosop de hârtie. **Nu scufundați baza modulului în apă și nu turnați apă în carcasă.**

4. Decuplați supapa de eliberare a presiunii prin deplasarea comutatorului de aerisire a aburului în poziția deschis și prin eliberarea acestuia. Spălați cu apă cu săpun și clătiți bine. Folosiți un ac mic, dacă este necesar, pentru a îndepărta eventualele înfundături care ar fi putut apărea în timpul procesului de gătire. Verificați dacă partea interioară cu arc se mișcă liber împingând-o în jos. Verificați dacă nu există resturi.

5. Curățați capacul și capacul interior (vezi **INSTALAREA CAPACULUI INTERN**). Îndepărtați garniturile de cauciuc de pe capacul interior de pe capacul interior. Garniturile de cauciuc de pe capacul interior trebuie spălate separat cu un burete sau o cârpă moale și apă caldă cu săpun. Montați din nou garnitura de cauciuc a capacului interior. Garnitura de cauciuc a capacului interior.

NOTĂ: Verificați periodic pentru a vă asigura că garnitura de cauciuc este curată, flexibilă și nu este ruptă.

Dacă materialul de etanșare este deteriorat, înlocuiți-l înainte de a lucra cu aparatul (vezi **INSTALAREA CAPACULUI INTERN**).

6. Clătiți partea superioară și inferioară a capacului cu apă caldă, asigurându-vă că supapa de plutire și supapa

de suprapresiune sunt libere de resturi. Ambele supape ar trebui să se poată mișca liber în sus și în jos, supapa plutitoare oprindu-se doar atunci când garnitura de cauciuc de pe supapa plutitoare atinge capacul uscat.

7. Atașați capacul interior la capac. O fixare necorespunzătoare a capacului interior va împiedica închiderea corectă a capacului. (vezi **INSTALAREA CAPACULUI INTERN**).

8. Îndepărtați recipientul interior după fiecare utilizare. Poate fi spălat în mașina de spălat vase, dar pentru a-i prelungi utilizarea, ar trebui să-l spălați manual cu apă caldă cu săpun și o cârpă sau un burete moale. Clătiți și uscați cu un prosop. Nu folosiți substanțe chimice puternice sau tampoane de curățare.

9. Pentru a curăța colectorul de condens, glisați pentru a-l scoate; curățați-l cu apă caldă cu săpun; apoi fixați-l din nou.

10. Trebuie să contactați serviciul clienți pentru orice întrebări sau piese. (consultați partea din spate a acestui ghid pentru informații de contact).

NOTĂ: Următoarele părți pot fi spălate în mașina de spălat vase: vasul interior, cana de măsurat, lingura. Vă recomandăm spălarea manuală a tuturor pieselor pentru a prelungi durata de viață a componentelor.

DEPANAREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauza posibilă	Soluție
Nu se poate deschide capacul		NU DESCHIDEȚI CU FORȚĂ
Capacul nu se blochează	Garnitura de cauciuc de pe capacul interior nu a fost montată corespunzător.	Reinstalați garnitura de cauciuc de pe capacul interior.
Capacul nu poate fi deschis după ce s-a eliberat presiunea	Supapa plutitoare și supapa de suprapresiune sunt încă ridicate	Asigurați-vă că supapa de eliberare a presiunii este deschisă, că întrerupătorul de purjare a aburului este în poziția deschis și că ați eliberat întrerupătorul de purjare a aburului. ATENȚIE: În timpul acestui proces se poate degaja abur fierbinte. Nu vă țineți fața aproape de deschiderea supapei
Aerul scapă de pe marginea capacului, iar presiunea nu crește	Capacul este amplasat incorect	Citiți instrucțiunile de utilizare specifice pentru montarea capacului
	Garnitura de cauciuc de pe capacul interior nu este montată sau nu este montată corect	Introduceți garnitura de cauciuc pe capacul interior.
	Rămân reziduuri de alimente pe garnitura de cauciuc a capacului interior	Curățați garnitura de cauciuc de pe capacul interior
	Garnitura de cauciuc de pe capacul interior este deteriorată sau uzată	Înlocuiți garnitura de cauciuc de pe capacul interior. Contactați Serviciul Clienți pentru asistență (consultați informațiile de contact pe spatele manualului) pentru piese de schimb.

Scurgeri de aer din supapa plutitoare în timpul funcționării	Alimentele sunt blocate pe garnitura de cauciuc a supapei plutitoare	Curățați garnitura de cauciuc de pe supapa plutitoare
Supapa de plutitoare nu se ridică	Garnitura de cauciuc de pe supapa plutitoare este uzată	Înlocuiți garnitura de cauciuc de pe supapa plutitoare. Contactați Serviciul Clienți pentru asistență (consultați partea din spate a manualului pentru informații de contact)
	Aparatul nu este plin cu suficiente alimente	Verificați în rețetă cantitățile adecvate de solide și lichide.
	Aerul scapă de pe marginea capacului și/sau	Contactați serviciul de asistență pentru clienți pentru asistență (pentru informații de contact, consultați partea din spate a manualului).
	Supapa de plutire nu este asamblată corespunzător	Supapa plutitoare trebuie să se poată mișca în sus și în jos, oprindu-se numai atunci când garnitura de cauciuc se întâlnește cu interiorul capacului. Asigurați-vă că garnitura de cauciuc este curată și că supapa plutitoare se poate mișca liber.*
Dispozitivul se oprește în mod neașteptat	Aparatul s-a supraîncălzit	Scoateți din priză și lăsați aparatul să se răcească timp de 30 de minute pentru a se reseta.
Afișajul arată "LID"	Capacul nu este poziționat corect sau nu este complet	Reglați capacul urmând instrucțiunile de la INSTALARE CAPACULUI din PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE. NOTĂ: Programele fără presiune necesită capacul de sticlă, nu capacul principal.
Capacul nu se deschide	Capacul este poziționat încorect	NU DESCHIDEȚI CAPACUL CU FORȚA. Deconectați ștecherul de la priză și apoi lăsați aparatul să se răcească. Apoi încercați să scoateți din nou capacul.

*** NOTĂ:** Dacă trebuie să reasamblați supapa plutitoare (vezi **INSTALAREA SUPAPEI PLUTITOARE**).

PROCESUL DE PREGĂTIRE A IAURTULUI

Cod	Cauza erorii	Soluție
E1	Senzorul inferior este deschis	Contactați Serviciul Clienți*
E2	Scurtcircuit al senzorului inferior	Contactați Serviciul Clienți*
E3	Dispozitivul s-a supraîncălzit	Lăsați aparatul să se răcească înainte de utilizare
E4	Funcționare defectuoasă a presostatului	Contactați Serviciul Clienți*

LID	Capac greșit	Atașați capacul corect înainte de utilizare
-----	--------------	---

NOTĂ: NU UTILIZAȚI sau nu încercați să reparați un aparat care funcționează defectuos.

* Consultați partea din spate a manualului pentru informații de contact pentru serviciul clienți.

SPECIFICAȚIILE APARATULUI

Numărul modelului	Putere de alimentare	Putere nominală	Capacitatea vasului intern	Presiune de lucru	Presiune de lucru în siguranță
OV51985G6	AC 240V~ 60Hz	1200W	5.7 L	0-80 kPa	80-90kPa

MANUAL DE CONSERVARE

ATENȚIE: Conservarea necorespunzătoare poate avea consecințe grave asupra sănătății. Este important să citiți cu atenție acest ghid și să urmați toți pașii pentru a vă asigura că alimentele sunt procesate astfel încât să își păstreze valoarea nutritivă și că pot fi consumate în siguranță.

Procesul de punere în conserve vă permite să preparați și să conservați toate alimentele preferate ale familiei dumneavoastră, inclusiv fructe proaspete și gătitе, legume, carne, gemuri și jeleuri. Conservarea este o modalitate excelentă de a aduce pe masă cu ușurință și mai puțin costisitoare alimentele care nu sunt de sezon.

A. CONSERVARE SUB PRESIUNE

DE CE CONSERVARE SUB PRESIUNE?

· Conservarea sub presiune este potrivită pentru toate alimentele, în special pentru cele care conțin puțin acid, cum ar fi legumele, carnea și fructele de mare.

· **Măsuri de precauție:** Folosiți exact timpul, temperatura și metoda specificate în rețete pentru a proteja alimentele de bacterii, mucegai și/sau enzime dăunătoare. Modificarea timpului indicat în rețetă poate distruge nutrienții și aroma alimentelor. Enzimele alimentare pot favoriza dezvoltarea mucegaiului și a drojdiei, care, la rândul lor, vor cauza deteriorarea alimentelor, temperaturile de 212°F cu metodele de conservare cu aburi le pot distruge

Cu toate acestea, pot apărea și alți contaminanți, cum ar fi salmonella, stafilococul auriu și clostridium botulinum - cauza botulismului. Distrugerea acestor bacterii dăunătoare necesită o temperatură de 240°F, care este asigurată doar de procesul de conservare sub presiune.

FACEȚI UN TEST DE FUNCȚIONARE NUMAI CU APĂ

Cu cât conținutul de acid al alimentelor este mai mic, cu atât este mai mare potențialul de deteriorare și contaminare.

Alimentele, cum ar fi fructele, sunt bogate în acid. Carnea, produsele lactate și fructele de mare au un nivel scăzut de aciditate. (vezi Tabelul de mai jos). Conservarea corectă sub presiune reduce la minimum posibilitatea de deteriorare și contaminare.

TIMPUL DE PRELUCRARE, PRESIUNEA, ALTITUDINEA

· Nu se utilizează la peste 600 m deasupra nivelului mării.

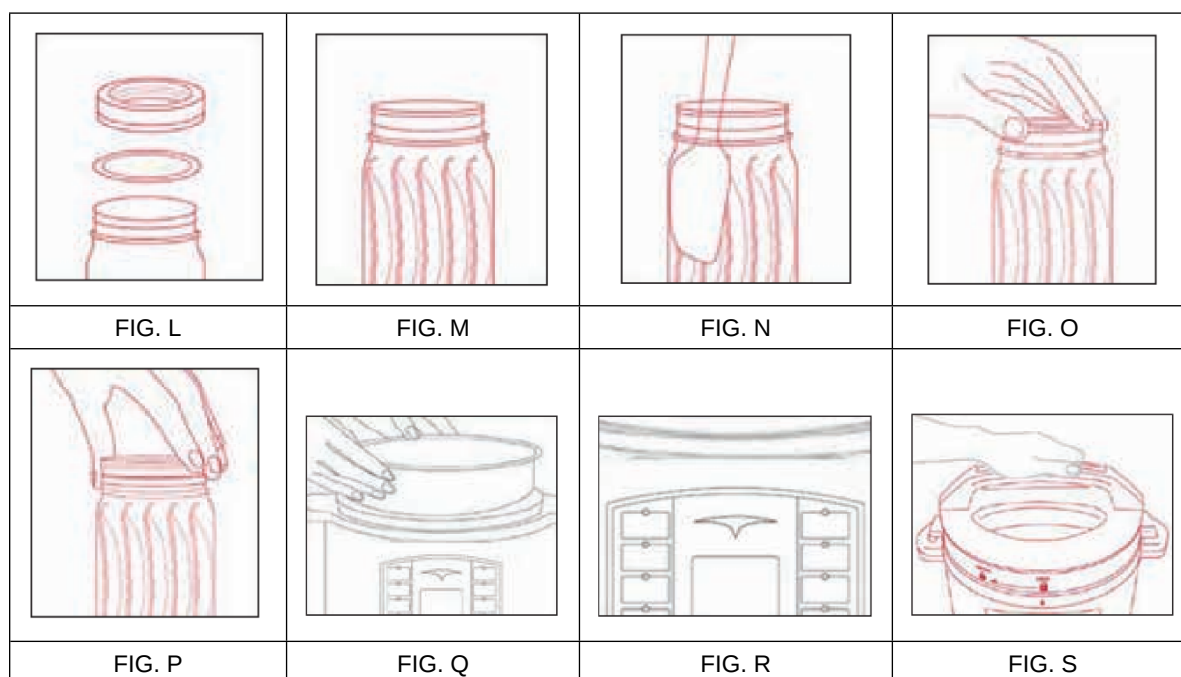
- Graficul din dreapta arată stilul de ambalare și timpul de procesare adecvat (cu borcane de o jumătate de litru) pentru diferite alimente care se folosesc cu acest aparat.
- Butonul pentru conserve setează presiunea la 80 kPa (11,6 psi). Pentru timpii și metodele de procesare pentru alte alimente cu aciditate redusă, vă rugăm să contactați Centrul Național de Conservare a Alimentelor la Domiciliu sau reprezentantul local al județului dumneavoastră.

IMPORTANT Examinați orientările autorităților locale înainte de conservare

- Nu folosiți fructe prea coapte. Fructele de proastă calitate se deteriorează în timpul depozitării.
- Nu adăugați mai multe ingrediente cu aciditate scăzută (cum ar fi ceapă, ardei, usturoi) decât se specifică în rețetă. Acest lucru poate duce la un produs nesigur.
- Nu exagerați cu condimentele. Condimentele sunt de obicei bogate în bacterii și pot face ca produsele conservate să fie nesigure.
- Nu adăugați ulei sau grăsimi. Grăsimile nu se păstrează bine și pot crește rata de deteriorare.
- Folosiți numai agenți de îngroșare recomandați de autoritățile locale - nu folosiți niciodată făină, amidon, pastă, orez sau orz.
- Adăugați acid (suc de lămâie, oțet sau acid citric) atunci când este indicat în rețetă - în special la produsele pe bază de roșii. Dacă este necesar, adăugați zahăr pentru a echilibra gustul acru.
- Aparatul dvs. este conceput pentru a susține un anumit număr de borcane pe sesiune. Vă recomandăm să folosiți borcane cu capace autosigilante.

CURĂȚAREA BORCANELOR

Spălați întotdeauna borcanele goale în apă caldă cu săpun, manual sau în mașina de spălat vase. Clătiți bine. Calcarul sau pelicula de apă dură de pe borcane se îndepărtează cu ușurință prin înmuierea borcanelor timp de câteva ore într-o soluție care conține 1 cană de oțet (5% aciditate) la un galon de apă.



CONSERVARE SUB PRESIUNE

1. Alegeți o rețetă de conservă sub presiune preselectată. Deși ingredientele pot varia, alimentele sunt, de

obicei, prelucrate conform indicațiilor din acest ghid.

2. Folosind doar cele mai proaspete ingrediente și fructe și legume aflate la punctul maxim de coacere, preparați alimentele conform indicațiilor din rețetă.

3. Umpleți borcane de conserve curate de jumătate de litru până la nivelul de lichid indicat. Nu umpleți peste marcajul nivelului de lichid. Trebuie să rămână aproximativ 2 cm de spațiu în partea superioară a borcanului (vezi Fig. M).

4. Folosind o spatulă flexibilă, neporoasă, presați ușor alimentele împotriva borcanului pentru a îndepărta eventualele bule de aer prinse (vezi Fig. N).

5. Așezați un capac plat și curat peste deschiderea borcanului. (vezi Fig. O). Adăugați bandă adezivă pentru șuruburi. Rotiți în sensul acelor de ceasornic și strângeți în poziție (vezi Fig. P).

NOTĂ: În cazul în care capacele cu șuruburi sunt prea largi, lichidul se poate scurge din borcane în timpul prelucrării și sigiliile pot ceda. Dacă benzile cu șuruburi sunt prea strânse, aerul nu poate ieși în timpul procesării și alimentele se vor decolora în timpul depozitării. De asemenea, strângerea excesivă poate cauza îndoirea capacelor și spargerea borcanelor.

6. Introduceți vasul interior în baza aparatului (vezi Fig. Q). Așezați un suport (nu este inclus) pe fundul vasului interior. Așezați borcanele umplute și sigilate pe suport (vezi Fig. R). Cantitatea maximă de borcane variază în funcție de model (vezi **CANTITĂȚILE DIN BORCANE**).

7. Se toarnă apă fierbinte în vasul interior al borcanelor până când nivelul apei ajunge la 114 pe pereții borcanelor. Cantitatea de apă depinde de numărul de borcane pe care le puneți în aparat. De exemplu, pentru patru borcane de jumătate de litru, folosiți aproximativ 6 căni de apă. Atunci când procesați mai puține borcane, este nevoie de mai multă apă.

8. Urmând instrucțiunile corecte din acest manual, așezați capacul peste baza aparatului și blocați-l în poziție. (vezi Fig. S). Introduceți aparatul în priză.

9. Apăsăți butonul pentru conserve. Presiunea va fi setată automat la 80 kPa. Selectați timpul de gătire așa cum este indicat în rețeta selectată.

10. Când procesul de punere în conservă este finalizat, apăsați comutatorul de eliberare a aburului pentru a elibera presiunea.

Eliberați presiunea prin deplasarea comutatorului de eliberare a aburului în poziția deschis și eliberați-l (vezi **INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE**).

11. Folosiți un clește de conserve (nu este inclus) și scoateți cu grijă borcanele fierbinți. Așezați-le pe o suprafață stabilă. Lăsați-le să se răcească la temperatura camerei.

ATENȚIE: Borcanele sunt fierbinți! Dacă nu se manipulează în mod corespunzător și cu mare atenție, se pot produce arsuri.

12. Când borcanele s-au răcit complet, îndepărtați benzile cu șuruburi. Capacele trebuie să fie bine închise la borcane. Atunci când sunt presate în centru, nu trebuie să existe niciun recul sau arcuire. Dacă se întâmplă acest lucru, punerea în conserve nu a fost un succes și alimentele trebuie reprelucrate imediat sau refrigerate și folosite în câteva zile.

NOTĂ: Nu strângeți niciodată din nou capacele după ce ați prelucrat borcanele. Atunci când borcanele se răcesc, conținutul lor se micșorează, trăgând capacul cu auto-sigare strâns de borcan pentru a forma un vid ridicat.

NOTĂ: Nu este nevoie de benzi cu șuruburi pe borcanele depozitate. Acestea trebuie îndepărtate după ce borcanele s-au răcit. Dacă sunt lăsate pe borcanele depozitate, acestea devin greu de îndepărtat, adesea ruginesc și este posibil să nu mai funcționeze corespunzător.

13. Așezați borcanele finite pe rafturi într-o atmosferă răcoroasă și uscată.



Instruction manual

START-UP GUIDE

WHY 2 LIDS?

Has a dual-lid design. Use the Pressure Cooker Lid to cook your food under pressure, locking in juices and flavour. Change to the Air Frying Lid, which creates a whirlwind of superheated air, for a crispy, crunchy finish.



PRESSURE COOKER LID

The Pressure Cooker Lid locks superheated steam inside. The hyper pressurized environment forces liquid and moisture into your food, locking in intense flavour and nutrients. It can cook up to 70 % faster than a conventional oven.



AIR FRYING LID

The Air Frying Lid has a heating device and turbo fan that creates a whirlwind of superheated air.

Use to caramelize, crisp, and brown food.

Only use when Pressure Cooking or Canning.

PRESSURE COOKER TEST RUN CONDUCTED WITH WATER ONLY



Step 1: Rotate the Pressure Cooker Lid anti-clockwise after placing the lid to unlock the lid from the unit.



Step 2: Take off the lid and fill the pot with 2 cups of water.



Step 3: Ensure the steam release button pops up.



Step 4: Place the lid onto the unit.



Step 5: Rotate clockwise after placing the lid to lock.



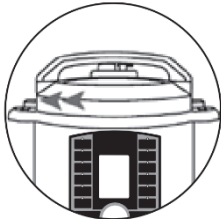
Step 6: Press the steam release button to release steam.

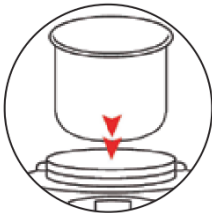
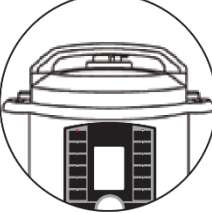
COOKING PRESETS

VERSION	LID TO USE	HEAT,PRESURE PR AIR FRYING
Pressure		PRESSURE
Air fry		AIR FRYING
Steam	 *	HEAT
Slow cook	 *	HEAT
Yogurt		PRESSURE
Keep warm	 *	HEAT
Canning		PRESSURE
Sauté	 *	HEAT
Sous Vide	 *	HEAT

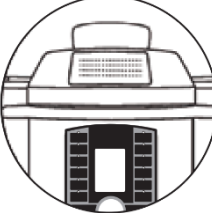
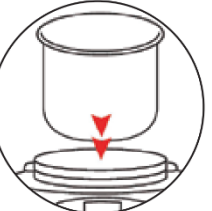
***GLASS LID NOT INCLUDED.CAN USE WITH ANY STANDARD 24CM GLASS LID.**

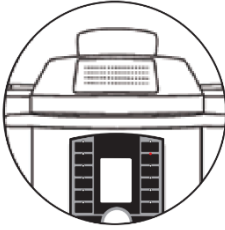
PRESSURE COOKING

	STEP 1 The Unit comes with the Pressure Cooker Lid attached to the Base.Turn the handle to open the lid.Release the Switch and twist the Lid clockwise.When the position mark is aligned with the Open Lock Mark,lift the Pressure Cooker Lid to remove.
---	---

	STEP 2 When the Pressure Cooker Lid is removed,place the Inner Pot inside the Base.
	STEP 3 Add your ingredients.Do not fill past the FULL CUP line in the Inner Pot. NOTE: Do not use the Pressure Lid without the inner Pot.
	STEP 4 Place the Pressure Cooker Lid on top of the Base,aligning the position marked with the Open Mark.Turn the Pressure Lid counterclockwise about 30'.When the Pressure Lid is locked,the Release Switch will automatically move to close.
	STEP 5 Press the Pressure cooking preset button on the side of the LED Display.Use the Program button to select a food type.Press the Program button to confirm the cooking time and temperature settings and start the cooking process.

AIR FRYING

	STEP 1 Remove the existing pressure cooker lid.Turn the Release Switch to Open.Release the Switch and twist the Pressure Cooker Lid clockwise.When the position mark is aligned with the Open Mark,lift the Pressure Lid remove to remove.
	STEP 2 When the Pressure Cooker Lid is removed,place the Inner Pot inside the Base. NOTE:Do not use the Air Frying Lid without the inner pot
	STEP 3 Add your ingredients.Do not fill past the FULL CUP line in the Inner Pot. NOTE:Do not use the Pressure Lid without the Inner Pot.

	STEP 4 Place the Air Frying Lid on top of the Base,aligning with the marks in the Base's Coupling Plug.The Air Fry preset will not function unless the Coupling Plugs are aligned properly NOTE:DO NOT twist the Air Frying Lid to lock it to the base.
	STEP 5 Select the Air Fry cooking preset button on the side of the LED Display.Select a food type.Press the Program button to confirm the cooking time and temperature settings and start the cooking process.

PARTS &ACCESSORIES

AIR FRYING LID-UNDERSIDE	AIR FRYING LID-TOP VIEW
 Coupling plug Handles Fan (located behind splatter guard) Heating Element	 Air Intake Vent
AIR FRYING LID-BACK VIEW	AIR FRYING LID ALIGNMENT
 Exhaust	

POWER QUICK POT (STANDARD PANEL)

GOOD TO KNOW

The One Touch Quick pot will provide you an ultimate delicious dishes around the dinner table with your families. Before you start, it's very important that you read through this manual, ensuring that you are totally fully understand this appliance's operation and precautions.

WELCOME

- Pressure cooking method could help food lovers to prepare the meals that more tasty and faster than using conventional stove top methods. It's that simple
- We created some of the most useful and popular kitchen appliances for worldwide use for this decade. The **One Touch Quick** pot is the latest in our distinguished line
- With features to enhance your cooking experience, Sauté, Steam, Slow Cook, Bake, Sous Vide, Yogurt, Canning, and under Pressure, the **One Touch Quick** pot is more than a pressure cooker.
- Our product has been evaluated and tested that will guarantee rave reviews at mealtimes for the entire family. Once familiar with the unique One-Touch, Pre-Set System, you'll find that many of your favorite family recipes can be cooked to perfection in a fraction of the time.
- The sealed cooking chamber builds up heat and pressure, this leads to more flavor stays locked within the food and more energy is saved in a shorter cooking time. The "sealed" cooking process eliminates messy stove top spills resulting in cooler kitchens and easier cleanups.

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING

PREVENT INJURIES!-CAREFULLY READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!

When using electrical appliances, always follow these basic safety precautions.

· **Read all instructions carefully to prevent injuries.**

· This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or a lack of experience and knowledge unless they are under the supervision of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. Do not leave unattended with children or pets. Keep appliance and cord away from children. Anyone who has not fully read and understood all operating and safety instructions contained in this manual is not qualified to operate or clean this appliance.

· **Always place Unit on a flat, heat resistant surface.** Intended for countertop use only. DO NOT operate on unstable surface. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven. Do not operate the Unit in an enclosed space or under hanging cabinets. Proper space and ventilation is needed to prevent property damage that may be caused by steam released during operation. Never operate the Unit near flammable materials, such as dish towels, paper towels, curtains, or paper plates. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces

· **NEVER FORCE THE LID OPEN.** Never attempt to open Lid during operation as a pressure cooker. Any pressure in the cooker can be hazardous. Do not open the pressure cooker until Unit has cooled and all internal pressure has been released. If the lid is difficult to open, this indicates that the Unit is still under pressure. Do not force it open. Once pressure is released, follow instructions to open

Lid. Always open Lid away from face and body to avoid steam burns (see **OPERATING INSTRUCTIONS**)

- Lid should rotate freely and any resistance indicates that the Lid is improperly placed or under pressure.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain Unit is properly closed before operating and the Pressure Release Valve is free from debris.

- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids

RECOMMENDED: DO NOT LIFT OR MOVE THE UNIT when under pressure or when contents are hot. Hot spilled foods can cause serious burns! To remove contents in cooker, use ladle provided.

- Always check the pressure release devices for clogging before use.

- **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates extreme heat and steam during use. Do not touch hot surface. Use handles or knobs. To avoid injury, do not touch the hot surfaces or the Pressure Release Valve on the Lid during operation. Proper precautions must be taken to prevent the risk of personal injury, fires, and damage to property.

- Do not use this appliance for anything other than its intended use.

- Never use the Lid Handle to lift or move cooker. Use only the black handles located on the side of the Unit's base when lifting or moving the Unit (see **OPEN LID** in **PREPARING FOR USE**).

- Never fill above the Inner Pot's max fill line (FULL CUP). Overfilling can clog the Pressure Release Valve, which can cause excess pressure to develop.

- **WARNING:** to reduce risk of electric shock, cook only in the removable container (Inner Pot) provided

- Some foods, such as rice, beans, applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, and spaghetti, expand and create foam when cooking and need special cooking instructions. Pay particular attention to liquid quantities. Do not fill the Inside Pot more than **HALFWAY** when cooking with these foods.

- **DO NOT** fill the Unit over maximum fill line at 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking, such as rice or dried vegetables, do not fill the Unit beyond the recommended level at 1/2 full. Overfilling may cause a risk of clogging the Pressure Release Valve and developing excess pressure.

- Never deep fry or fill with oil. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.

- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

- Never use outlet below counter.

- Never use with an extension cord.

- Do not use Unit outdoors.

- Do not operate if the cord or plug are damaged.

If appliance begins to malfunction during use, immediately unplug cord from power source. **DO NOT USE OR ATTEMPT TO REPAIR A MALFUNCTIONING APPLIANCE.** Contact Customer Service for assistance.

- To prevent risk of explosion and injury, replace only the Rubber Gaskets (dynamic seal ring) as recommended by the manufacturer.

Unplug the Unit from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the Unit to cool before attaching or removing parts

- **NEVER IMMERSE HOUSING IN WATER.**

IF UNIT FALLS OR ACCIDENTALLY BECOMES IM-MERSED IN WATER, UNPLUG FROM WALL OUTLET IMMEDIATELY. DO NOT REACH INTO LIQUID IF UNIT IS PLUGGED IN AND IMMERSED. DO NOT IMMERSE OR RINSE CORDS OR PLUGS IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Collegare:Attaching the Power Cord

- Always attach electrical cord to the One Touch Quick pot before plugging the Unit into an outlet. Plug into a 3-prong wall outlet with no other appliances on the same outlet.Plugging other appliances into the outlet will cause the circuit to overload.
- DO NOT USE AN EXTENSION CORD WITH THIS PRODUCT.
- Models PN140 Quick Pot (6 Litter)has been designed for use with a 3-prong,grounded,120V dedicated electrical outlet only.
- DO NOT USE WITH ANY OTHER ELECTRICAL OUTLET or modify the plug.
- A short power-supply cord,equipped with grounding conductor and plug,is provided to reduce the risk of becoming entangled or tripping over a longer cord.
- To disconnect,turn any control to "off,"then remove plug from wall outlet.

FEATURES & BENEFITS

A.BUILT-IN SAFETY DEVICES

- 1.SAFETY LID LOCK:**The Lid tabs and the Base tabs are closely connected in order to lock the Lid to the Base when fully closed.
- 2.POSITIVE PRESSURE MECHANISM(FLOAT VALVE):**When the pressure reaches a required point,it lifts the Float Valve up and reaches the Locking Pin.
- 3.LID POSITIONING SENSOR:**A magnetic sensor indicates whether the Lid is fully closed.The Unit will beep and display "LID"when the Lid is not locked or is not required for a preprogrammed setting.
NOTE:The Sous Vide,Steam,Sauté,Slow Cook,and Yogurt presets will not start if the Lid is locked.It is recommended to use the Glass Lid to prevent splatter and keep a consistent temperature during the Sous Vide,Steam,Slow Cook,and Yogurt cooking cycles.It is also recommended to have the Glass Lid on while slow cooking to prevent splatter.
- 4.LID INNER TRAY (GUARD):**The Inner Lid can prevent food from entering the Upper Lid and the Float Valve and Pressure Release Chambers.
- 5.ANTHBLOCKAGE GUARD:**Guards the underside of the Pressure Release Valve.
- 6.TWO-STEP SECURITY ESET FOR QUICK RELEASE:**The Steam Release Switch needs to be slid once to release the steam and then let go to open the Lid.If there is steam/pressure coming out of the Pressure Release Valve or your hand is still holding the Steam Release Switch in the Open position,the Lid will not slide to open.
- 7.EXCESS PRESSURE RELEASE SYSTEM:**The Pressure Release Valve is weighted,which maintains a pressure level and only allows to build pressure at a certain level.When the pressure is higher than the weight that can handle,the steam is released until the pressure is less than the weight.
- 8.AUTOMATIC TEMPERATURE CONTROL:**The temperature is regulated by the programming to maintain a consistent temperature automatically.
- 9.PRESSURE CONTROLLER:**The Inner Pot sits on a pressure plate.When there is too much pressure in pot,the plate turns off the heater,which stops the pressure from increasing.
- 10.ELECTRICAL (CURRENT-TEMP)PROTECTION:**Temperature sensor could help when the temperature rises above the preprogrammed setting,the heater shuts down and then fluctuates to maintain the correct temperature.
- 11. CYCLE INDICATOR (LCD DISPLAY):**The LCD display changes colors and a program countdown is

shown.

12.ANTI-TAMPER FLOAT VALVE GUARD:A screen on the Lid covers the Float Valve,so it cannot be tampered with.

B.SPECIAL FEATURES

1.LCD DISPLAY:The LCD Display on your One Touch Quick pot offers a wide range of 44 preprogrammed choices.Cooking time may be adjusted to suit any recipe or personal preference. The display changes color based on its operation.

2.KEEP WARM MODE:At completion of cooking cycle,the Unit will automatically shift to Keep Warm mode.Keep Warm mode keeps cooked food warm for up to 24 hrs.

NOTE:Foods kept at Keep Warm mode for longer than 6-8 hrs.may lose their flavor and texture that can be a food concern when left on the Keep Warm function too long.

3.STEAM RELEASE SWITCH:Quickly lowers pressure.Move the Release Switch on the top of the Lid from the Closed to the Open position to open the Pressure Release Valve.

WARNING:Hot steam is released from the Pressure Release Valve.DO NOT USE BARE HANDS to open Pressure Release Valve.

4.ONE-TOUCH TECHNOLOGY:With 44 preprogrammed default settings,favorite dishes could be ready quickly and easily cooked to perfection in a single pot with a single touch of a button and a turn of a dial.

5.COOL-TO-THE-TOUCH LID HANDLE:The Handle stays cool to the touch,so you can open the lid even when there is hot food inside.It is always recommended to use oven mitts when opening the Lid after the cooking cycle is complete.

6.STAINLESS STEEL INNER POT:The Inner Pot is made of stainless steel,which means it is completely PTFE and PFOA free.

RELEASING PRESSURE

NATURAL RELEASE AND RAPID RELEASE

·Natural release and rapid release are two methods that commonly used to depressurize a pressure cooker once active cooking is done.Pressure cookers use steam pressure that builds up inside the closed pot to cook food.As the pot heats up,the liquid inside forms steam,which raises the pressure n the pot,cooking food at up to triple the normal rate

·After active cooking is done,the pressure built up inside the pressure cooker needs to be released.

·The **One Touch Quick** pot has a safety mechanism that prevents the Lid from opening until the pressure has been lowered.There are two ways to release the pressure within the Unit:natural rap- d release.While both methods depressurize the Unit,the process for each method differs,and each process has a different impact on the food inside the Unit.

HOW NATURAL RELEASE WORKS AND WHEN TO USE IT

·Natural release lets pressure reduce slowly on its own.Once the active cooking cycle is done,you can press the Cancel Button on the Control Panel and the pressure will automatically drop inside the pressure cooker slowly.Because of this slow drop in pressure and heat when using natural release, food continues cooking even though active cooking is done

·Use this method to reduce pressure when cooking meats,foods that increase in volume or that foam,soups,or any other foods that are primarily liquid.

·Timing for natural release varies and will differ based on the type and amount of food being cooked.

Generally, natural release takes between 20 and 60 mins.

·**NOTE:** To check all pressure has been released by sliding the Steam Release Switch to the open position and let go. There should not be any steam releasing from the Unit.

HOW RAPID RELEASE WORKS AND WHEN TO USE IT

·To use rapid release, once the active cooking cycle is done, you can cancel the cooking cycle by pressing the Cancel Button. Then, slide the Steam Release Switch to the Open position and let go wait for the steam to evacuate. Once the steam has been released, the Lid will freely slide open.

·The rapid release process requires an extra degree of attention because a burst of steam is released through the Pressure Release Valve. Rapid release takes no more than a few minutes and works best with foods like eggs, vegetables, or delicate ingredients that do not benefit from any extra cooking time. This method is also helpful when you need to check the doneness of food or to add additional ingredients to the One Touch Quick pot, such as when cooking a stew.

·Avoid using rapid release when cooking foods that foam, froth, or that may increase in volume, such as legumes, or foods that are mostly liquid, such as soup, because the liquid can boil up and vent through the Pressure Release Valve.

PART & ACCESSORIES



Your **One Touch Quick** pot has been shipped with parts and accessories as shown above. Check Everything carefully before use. If any part appears damaged, do not use this product and contact

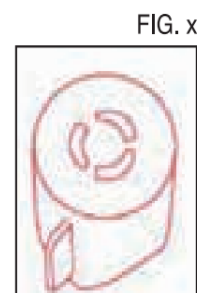
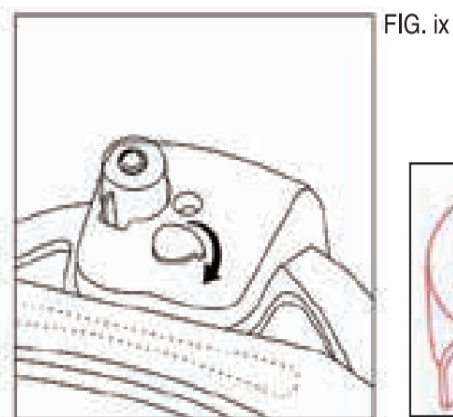
Customer Service using the number located in the back of this manual.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

PRESSURE RELEASE VALVE ASSEMBLY

NOTE: Do not attempt to assemble or disassemble the Pressure Release Valve when the Power Quick Pot is in use.

- Pull to remove the Pressure Release Valve (see Fig.ix).
- Ensure that the Pressure Release Valve and holes are not blocked by food or debris. If blocked, wash out or use a pin to unblock.
- Look at the clip on the underside of the Pressure Release Valve (see Fig.x). It should not be damaged or severely bent.
- Press the Pressure Release Valve back into the hole on the Lid. If the Valve does not insert correctly, it may have a bent clip.



INSTRUCTION FOR USE

A. PREPARING FOR USE

CHECK PARTS & ACCESSORIES

1. Before using, remove all the parts and accessories from package and ensure all parts have been included before discarding any packaging materials. Remove all packing materials such as plastic film, cardboard, and stickers on the Pressure Release Valve and Condensation Collector (see **PARTS & ACCESSORIES**).

2. **CLEAN INSIDE:** Remove the Inner Lid from Lid by pulling metal knob. Remove Rubber Gaskets from Inner Lid (see **INNER LID ASSEMBLY**). Wash Inner Lid, Rubber Gasket, Inner Pot, and other loose accessories with warm, soapy water, rinse and dry.

NOTE: Ensure to replace Rubber Gaskets (see **CHANGING THE INNER LID RUBBER GASKETS AND FLOAT VALVE ASSEMBLY** sections) before reinstalling Inner Lid.

CONDUCT TEST RUN WITH WATER ONLY

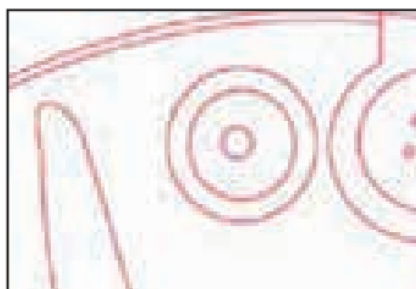


FIG.A
(Float Valve Rubber Gasket)

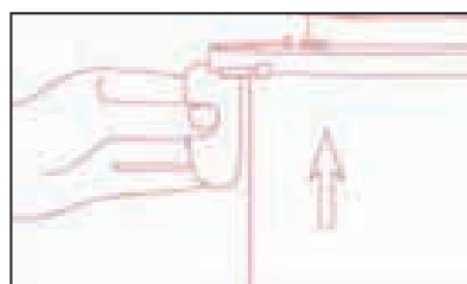


FIG.B
(Condensation Collector)

1.To check that the Unit will operate properly,it is recommended to periodically check its operation without cooking food.

2.Place the One Touch Quick pot on a clean,flat surface.

3.Attach Condensation Collector to side of the Unit by sliding it into the slots (see Fig.A).

NOTE:The Condensation Collector may be preassembled.

4.Remove the Lid.Ensure the Inner Lid gaskets are in place.Place the Inner Lid Outer Gasket around the outside of the Inner Lid and the Inner Lid Center Gasket in the center hole.Make sure the float valve and gasket are in place in the lid (see **ASSEMBLY INSTRUCTIONS**).

5.Place the Inner Pot in the Base.Pour 2 cups (473 ml)of water in the Inner Pot.

6.Attach the Power Cord to the Unit Base first,and into wall outlet (see the **ATTACHING THE POWER CORD**)a.When the Unit is first plugged in,"--"will appear on the LED Display.The Unit is automatically "ON"when plugged in.

7.**ATTACHING LID:**With the LCD Display facing you,placing the Lid on the Unit,aligning the Lid Position Mark with the Open Mark (see Fig.C).Twist the Lid counterclockwise about 30°(see Fig. D).When the Lid is locked,the Release Switch will move to the Closed position.

8.The Magnetic Safety Sensor assures Lid is properly closed before the Unit can pressurize.If Lid is not on correctly when starting a cooking cycle,a beeping sound will occur and the word "LID"will appear on the display that indicate Lid is not fully closed.

9.Once Lid is properly closed,select the Canning Button on the Panel.Turn the Program Dial to the left to select the Low setting and then press the Program Dial to confirm the setting,and will set a 10-min.cooking time automatically.The LCD Display will turn orange while pressure builds in the Unit and will turn red when the pressure level is achieved.

CAUTION:DO NOT ATTEMPT TO OPEN LID WHEN LCD DISPLAY IS ORANGE OR RED.

10.**SAFELY RELEASE PRESSURE:**Once the cycle is done,the Unit will beep.Press the Cancel Button and move the Release Switch from the Closed to the Open position and release.Allow all pressure to escape from cooker.You will notice a slight incline of the Pressure Release Valve while pressure is being released.

WARNING:Keep body (face,arms,torso)away from Pressure Release Valve area when operating the Release Switch to avoid being exposed to the steam released from the valve.

Follow these safety precautions when releasing pressure to prevent serious injury.

11.Allow the water in Inner Pot to cool.Remove and empty the Inner Pot.Rinse and towel dry.

WARNING:DO NOT LIFT BASE TO REMOVE CONTENTS from Inner Pot.Do not lift the Inner Pot from the Base when contents are hot.

NOTE:Do not use metal utensils in the Inner Pot.

WARNING:PREVENT BURNS!DO NOT TOUCH STAINLESS STEEL EXTERIOR.ONLY USE BLACK HANDLE ON LID TO OPEN.CONTENTS IN COOKER ARE HOT.ALWAYS OPEN LID AWAY FROM FACE AND BODY.



FIG.C
(Open Position)



FIG.D
(Locked Position)

BOPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT:Pressing the Cancel Button to stop any function immediately

- 1.Review **PREPARING FOR USE** to be comfortable with the Unit.
- 2.Place the **One Touch Quick Pot** on a clean,flat surface.
- 3.Attach Condensation Collector to side of the Unit (see Fig.B).
- 4.Attach the Power Cord first into the **One Touch Quick Pot** and then into a wall outlet (see **ATTACHING THE POWER CORD**).When the Unit is first plugged in,"----"will appear on the LED Display.The Unit automatically powers on when plugged in.
- 5.Open the Lid by sliding and release of the Steam Release Switch from the Closed position to the Open position.Then,grab the handle and twist the Lid clockwise to open the Lid see **OPEN LID** in

PREPARING FOR USE.

- 6.Place the Inner Pot in the Base.Add ingredients to Inner Pot.**NEVER LOAD INNER POT ABOVE THE FULL CUP LINE** (see **IMPORTANT SAFEGUARDS**).
- 7.**ATTACHING LID:**With the LCD Display face to you,place the Lid on the Unit,aligning the Lid Position Mark with the Open Mark (see Fig.C).Twist the Lid counterclockwise about 30°(see Fig. D).When the Lid is locked,the Release Switch will move to the Closed position (see Fig.E).
- 8.**SELECT COOKING MODE:**You can select a preprogrammed setting (see part A).The LCD Display will turn blue when a program is selected (see Fig.I).
- 9.**SELECT COOKING TIME:**When a cooking preset button is pressed and a food type is selected, the LCD Display will show the default cooking time for that preset.
Some cooking presets feature multiple cooking options.Turn the Program Dial to the left or right to choose a preset subcategory.(see part B).Press the Program Dial to select the subcategory.
- 10.Turn the Program Dial to the left or right to switch between LOW,MED,or HIGH cooking settings and press the Program Dial to select (see part C).
- 11.Alternatively,select the Timer (see part D)and Temperature (see part E)Buttons to manually adjust the cooking time and temperature for most presets
- 12.LCD Display will turn orange when cooking time and temperature have been confirmed (see Fig J).
- 13.**USE DELAY TIMER:**The Delay Timer lets you delay the beginning of the cooking cycle.To use he Delay Timer,select a cooking time and temperature.Instead of pressing the Program Dial to confirm the time and temperature,press the Delay Timer Button.Then,use the Program Dial to select the desired time delay and press the Program Dial to confirm the setting. NOTE:Do not recommend using a delay time of more than 2 hrs.
- 14.For pressure cooking settings,once the inside of the One Touch Quick pot has reached the pressure level,the LCD Display will turn red (see Fig.K).

NOTE:DURING THIS TIME OR ANY TIME DURING THE COOKING CYCLE,DO NOT ATTEMPT TO MOVE THE UNIT OR OPEN THE LID.

15.At completion of the cooking cycle,the Unit will "beep"and enter Keep Warm mode until manually cancelled by pressing the Cancel Button.

NOTE:Foods kept at Keep Warm mode for longer than 6-8 hrs.may lose their flavor and texture and can be a food concern.

NOTE:When using the Keep Warm setting,when the cooking cycle is complete,the screen will remain Red until the temperature drops to the Keep Warm holding temperature (160°F).Then,the screen will turn Blue.

16.Open and remove the Lid by moving the Steam Release Switch to the Open position and then letting go.The Pressure Release Valve should move from the Closed position to the Open position (see Fig.H),releasing pressurized steam.Next,grab the handle and twist the Lid clockwise approximately 30 If pressure and steam are being released,should wait until all the pressure and steam are released before trying to open the Lid.Do not force the Lid open until all the pressure is released,which may take several minutes.

PRESET COOKING PROGRAMS

PRESET	LOW	MED	HIGH	COOK TIME	TEMP
Pressure					
CUSTOM	10 mins	30 mins.	60 mins.	1-120 mins.	
BEFF	15 mins	30 mins	90 mins	1-90 mins	
POULTRY	10 mins	30 mins	45 mins	1-59 mins	
FISH	2 mins.	3 mins.	10 mins.	1.59 mins	
PORK	15 mins	30 mins	90 mins	1-90 mins	
RIBS	20 mins	30 mins	90 mins	1-90 mins	
VEGETABLES	2 mins.	6 mins	12 mins.	1.59 mins	
BEANS	5 mins.	2 mins	30 mins.	1-59 mins	
EGG	2 mins.	4 mins	6 mins	1-59 mins	
BARLEY		6 mins		1.59 mins	
QUINOA		4 mins.		1-59 mins	
RISOTTO	6 mins	8 mins.	10 mins.	1-59 mins	
WHITE RICE	6 mins	8 mins	10 mins.	1-59 mins	
BROWN RICE		18 mins.		1-59 mins	

Sous Vide					
BEEF	1 hr.	5 hrs	12 hrs.	1-24hrs	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
POULTRY	45 mins	1 hr.	90 mins	30mins.-24hrs	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
FISH	20 mins	40 mins	1 hr	20mins.-24hrs	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
PORK	1 hr.	3 hr.	5 hr	30mins.-24hrs	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
VEGETABLES	10 mins	1 hr.	2 hr.	10mins.-3hrs.	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)
EGG/CUSTARD	45 mins	1 hr.	2 hr.	30mins.-3hrs.	95-195°F(5°F)/35-90°C(5°C)

NOTE:

- The default temperature for the Sous Vide,Sauté,and Slow Cook presets are 140°,340°,and 195°F(60°,170°,and 90°C),respectively.
- The maximum time the cooking cycle can be delayed with the Delay Timer Button for all presets is 24 hrs.(with increments of 10 mins.).When cooking perishable food (meat,fish,chicken,etc.),you should not delay the cooking cycle for more than 2 hrs.
- The Keep Warm function for all presets (except Sous Vide and Yogurt)lasts for a maximum time of 24 hrs.Foods kept at Keep Warm mode for longer than 6-8 hrs.may lose their flavor and texture and can be a food concern.
- Consult recipes to use the appropriate liquid amount when cooking.It is not recommended to cook dry contents unless using the Sauté function.
- It is recommended to use the Glass Lid to maintain a consistent temperature during the Sous Vide, Steam,Sauté,Slow Cook,and Yogurt cooking cycles.

Steam					
FISH	5 mins.	10 mins.	15 mins.	1-59 mins.	-
EGGS (poach)	3 mins.	9 mins.	15 mins.	1-59 mins.	-
VEGETABLES	15 mins.	25 mins.	35 mins.	1-59 mins.	-
Sauté					
BEEF	-	20 mins.	-	1-59 mins.	95-360°F(5°F/35-182°C(5°C)
POULTRY	-	20 mins.	-	1-59 mins.	95-360°F(5°F)35-182°C(5°C)
FISH	-	20 mins.	-	1-59 mins.	95-360°F(5°F)/35-182°C(5°C)
PORK	-	20 mins.	-	1-59 mins.	95-360°F(5°F/35-182°C(5°C)
RIBS	-	20 mins.	-	1-59 mins.	95-360°F(5°F)/35-182°C(5°C)

VEGETABLES	-	10 mins.	-	1-59 mins.	95-360°F(5°F/35-182°C(5°C)
Slow Cook					
PRESET	LOW	MED	HIGH	COOK TIME	TEMP
BEEF	4 hrs.	6 hrs.	10 hrs.	1-12hrs.	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)
POULTRY	4 hrs.	6 hrs.	10 hrs.	1-12hrs.	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)
PORK	6 hrs.	8 hrs.	10 hrs.	1-12hrs.	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)
RIBS	6 hrs.	8 hrs.	10 hrs.	1-12hrs.	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)
VEGETABLES	1 hr.	2 hrs.	4 hrs.	1-12hrs.	195-212°F(1°F)90-100°C(1°C)
Bake					
	10 mins.	25 mins.	40 mins.	1-12hrs.	-
Canning					
ALT (on/off)	10 mins.	1 hr.	2 hrs.	5mins.-3hrs.	-
Yogurt					
	5 hrs.	7 hrs.	9 hrs.	4-10hrs.	-

SOUS VIDE

·Sous-vide is a method of cooking in which food is placed in a plastic pouch or a glass jar and cooked in a water bath for longer than usual cooking times (usually 1 to 7 hours, up to 48 or more in some cases) at an accurately regulated temperature. The temperature is much lower than usually used for cooking, typically

around 55 to 60 °C (131 to 140 F) for meat, higher for vegetables. The intent is to cook the item

evenly, ensuring that the inside is properly cooked without overcooking the outside, and to retain moisture.

·When it comes to traditional cooking methods, heat is transferred from a hot burner or oven to a pan and then to your food, where it heats from the outside to the middle. By some lucks, you can cook something good, but the food is often overdone on the outside and sometimes undercooked toward the center. The heat generated by a pan or air inside an oven is usually much hotter than it actually needs. If you don't remove the food at precisely the right time, results will be inconsistent.

·Sous vide cooking utilizes precise temperature control to produce results that you can't achieve through any other cooking technique. Simply set up the One Touch Quick Pot as shown in this manual; place your seasoned food in a slider, snap shut, or vacuum-sealable food storage bag; place the bag in the water and set the time and temperature. Your food will cook to its perfect doneness every time in One Touch Quick Pot. Once cooked, you can leave the food in the water bath until you are ready to serve.

NOTE: Suggested not to keep food heated at the temperature beyond the completion of its cooking

cycle.

OPERATING INSTRUCTIONS

- 1.Put seasoned food in a sealable bag(s).
- 2.Before sealing,you have to remove the air as much as possible.You may use a vacuum sealer for best results.
- 3.Put pour water into the Inner Pot,and being careful not to add too much water that the water passes the FULL CUP Line when the bags are added.

NOTE: You can place the food bags in the Inner Pot first and then add the water to ensure that the water does not fill above the FULL CUP Line.Then,remove the bags before beginning the cooking cycle and preheating the water.

- 4.Press the Sous Vide Button and use the Program Dial to choose the ideal cooking preset time. You may choose between LOW,MED,or HIGH default TIME SETTINGS.

Or press the Timer Button to adjust the time.Then press the Temp Button to adjust the cook-ing temperature to your ideal temperature.

NOTE: The LOW,MED,and HIGH settings are default times,also need to adjust the temperature to the desired doneness.

- 5.Press the Program Dial to begin cooking cycle.The LCD Display will turn orange.Once reached ideal cooking temperature,Unit will beep and the timer will begin counting down.

- 6.Carefully place the food bag in the water and don't drop the bag in the water.

- 7.Once the timer has finished countdown,the LCD Display will turn blue and the Unit will maintain the ideal temperature (DO NOT press the Keep Warm Button).Use tongs to remove the sealed bag with food.Do not use your hands because the water will be hot.

SOUS VIDE TIPS

NOTE:Do not put any food in the water without placing it in a sealable bag.

You may add seasonings and rubs to food before bagging.

The thickness of meat,poultry,or fish will determine the cooking time.Use a food thermometer after removing food from the bag to guarantee that estimate the right cooking time.

·For health and safety,add 30 mins.to the cooking time if unsure of doneness of food (for example, to pasteurize eggs or poultry).

·Searing after cooking gives foods the right look,cooking temperature,and a crispy texture.To achieve this,toss butter into a smoking-hot skillet and quickly sear cooked meat for 30 secs.on each side.

·Ensure that the sealed bag with food is constantly submerged so the food is fully cooked.Clip a food-safe or sous vide weight (not included)to the food bag.

·Cook fruit to make toppings,purées,and syrups.Cook for 2-2 1/2 hrs.at 160°F and stay cool in the bag before using.

NOTE: All pressure cooking modes require the addition of liquid in some form(water,stock,etc.).

Unless you are familiar with the pressure cooking process,follow recipes carefully for liquid addition suggestions.

NOTE: A minimum of 1 cup of liquid is needed to build pressure.

PRESSURE RELEASE VALVE ASSEMBLY

FOOD	TEMP.	TIME	FOOD	TEMP	TIME
Beef			Pork		
Rare	125°F	1hr.15 mins.	Roast	155°F	3 hrs.
Medium Rare	135°F	1hr.15 mins.	Chops -Medium	145°F	1 hr.
Medium	140°F	1hr 15 mins.	Chops-Well Done	160°F	1 hr.
Medium Well	150°F	1hr.15 mins.	Poultry		
Well Done	160°F	1hr.15 mins.	Chicken Breast	150°F	1 hr.
Rib Roast-Med.	140°F	6-14 hr.	Dark Meat	165°F	1 hr.
Fish			Eggs		
Filet or Steak	125°F	45 mins.	Poached	150°F	1 hr.
Vegetables					
Green Vegetables	180°F	5-20 mins.			
Root Vegetables	180°F	1.5-3 hrs.			

YOGURT

THE YOGURT-MAKING PROCESS

- 1.Firstly,you should place the Inner Pot in the 6.Base.
- 2.Pour 2 qts.of whole or 2% milk into the One Touch Quick pot's Inner Pot.
- 3.Press the Yogurt Button.The LCD Display will show "7:00."Press the Program Dial to accept the program.Use the dial to choose between the default preset time settings or press the 7.Timer Button to set a custom time.Press the Dial to confirm your selected time.
- 4.Once the Unit reaches 180°F,the Unit will maintain the temperature.Then,the Unit will stop heating from 180°F and the LCD Display will show "COOL."
- 5.Once the milk reaches 110°F,the One Touch Quick pot will beep and the LCD Display will show "ADD."Using a ladle or measuring cup to remove 1 cup of milk from the Inner Pot.Mix the1 cup milk with yogurt or yogurt starter.Then,return the milk mixture into the Inner Pot with the remaining heated milk and stir gently.
- 6.Press the Yogurt Button.Use the Program Dial and the Timer Button to adjust the time if needed.Press the Program Dial again to start counting down.

NOTE: If the Yogurt Button is not pressed, the Unit will beep continuously, and the One Touch Quick Pot will stay in standby mode.

7. Place the Glass Lid back on the **One Touch Quick** pot.

8. **Leave the One Touch Quick** pot **undisturbed**, allowing the yogurt to incubate for 4-10 hrs. 9. Once the incubation is done, press the Cancel Button, remove the yogurt, and store in a container in the refrigerator.

TIPS

· The incubation process can be shorter (as low as 4 hrs.) or longer (as long as 10 hrs.) depending on the thickness of the yogurt. Longer incubation periods produce thicker & tartier yogurt.

· For thicker, Greek-style yogurt: After incubation, spoon the yogurt into a cheesecloth-lined colander set over a bowl and let the yogurt drain for at least 1 hr. (potentially overnight) in the refrigerator.

Discard or reserve the whey that drains from the yogurt.

· Use covered glass, ceramic, or plastic containers to store the yogurt in the refrigerator, and store up to two weeks (the flavor will be best within the first week).

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

1. What is the material of construction?

This appliance has a stainless steel housing and Inner Pot.

2. How do you assemble/disassemble the Unit?

This appliance comes fully assembled with Float Valve, Pressure Release Valve, and Inner Lid. Attach Condensation Collector before operation (see PREPARING FOR USE).

3. What is the default time?

Each cooking mode has a default time that appears when you selected an ideal program button. Before the timer on the LCD Display begins counting down, the appliance must reach the proper pressure first and/or temperature for that mode.

4. How long does it take for the Unit to reach full pressure and for the cook time clock to start a countdown?

When the Unit reaches the desired cooking pressure, the LCD Display will change color from orange to red and the cooking time will begin counting down. The time required to reach the desired pressure setting depends on the volume, concentration, and ratios of solid to liquid in the Unit - generally 5-40 mins.

5. Can you change the cooking time from the default setting?

Of course! You can change the cook time two ways. Select LOW, MED, or HIGH. These are preprogrammed settings that will give a predetermined time. Or else, you can also select the Time Button to adjust the cooking time to suit your needs.

6. Can you leave the Unit on while not at home?

The One Touch Quick Pot has a delayed start function. However, leaving the Unit on while not at home is not recommended.

7.Can you put frozen foods in Unit without defrosting?

Sure!Remember to add an average of 10 extra mins.to the cooking time for frozen meals.

8.Can I cook with oil in the pressure cooker?

Do not attempt to pressure fry in the One Touch Quick Pot.The Unit does not have safety measures to prevent oil fumes and fire.Pressurized oil fumes could be a danger and can cause an explosion.

9.How do I turn off the Unit?

Press the Cancel Button on the Control Panel and unplug the Power Cord from the wall outlet and the Unit Base.

CARE &CLEANING

CAUTION: Any leftover food or debris remaining in the Unit could prevent safety devices from operating correctly during subsequent use!

FOLLOW THESE CLEANING INSTRUCTIONS AFTER EACH USE.

- 1.Allow Unit to cool to room temperature before cleaning.**Do not attempt to clean a hot One Touch Quick pot!**
- 2.Unplug the Power Cord from the wall and then from the Unit Base.
- 3.Clean exterior of the Unit with soft,damp cloth or paper towel. **Do not immerse the Unit Base in water or pour water into housing.**
- 4.Unlock the Pressure Release Valve by moving the Steam Release Switch to the Open position and let go.Wash with mild,soapy water and rinse well.Use a small pin if necessary to remove any blockages that may have occurred during cooking process.Check to see that the interior spring-loaded part moves freely by pressing down on it.Check to see that it is free from debris.
- 5.Clean the Lid and Inner Lid (see **INNER LID ASSEMBLY**).Remove the Inner Lid Rubber Gaskets from the Inner Lid.The Inner Lid Rubber Gaskets must be washed separately with a sponge or soft cloth and warm,soapy water.Reattach the Inner Lid Rubber Gasket Rubber Gasket to the Inner Lid.
NOTE: Check periodically to make sure the Rubber Gasket is clean,flexible,and not torn.If damaged,replace before operating Unit (see **INNER LID ASSEMBLY**).
- 6.Rinse upper and underside of Lid with warm water,making sure the Float Valve and Pressure Release Valve are free from debris.Both valves should be able to move up and down freely,with the Float Valve stopping only when the Float Valve Rubber Gasket meets the Lid.Dry.
- 7.Attach the Inner Lid to the Lid.Improper placement of the Inner Lid will prevent the Lid from closing properly.(see **INNER LID ASSEMBLY**).
- 8.Remove the Inner Pot after every use.The Inner Pot is dishwasher safe,but to prolong its use, you should wash it by hand using warm,soapy water and a soft cloth or sponge.Rinse and towel dry. Do not use harsh chemicals or scouring pads.
- 9.To clean the condensation collector,slide to remove it;clean with warm,soapy water;and then reattach it.
- 10.Customer Service should be contacted for any questions or parts (see the back of this manual for

contact information).

NOTE: The following parts can be placed in dishwasher: Inner Pot, Measuring Cup, Spoon. We recommend hand washing all parts to prolong the life of the components.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible Cause	Solution
Cannot Open Lid		DO NOT FORCE OPEN.
Lid Does Not Lock	Inner Lid Rubber Gasket is not properly installed	Reinstall Inner Lid Rubber Gasket
Cannot Open Lid after Pressure is Released	Float Valve and Pressure Release Valve are still raised	Ensure the Pressure Release Valve is open, the Steam Release Switch is in the Open position, and you have let go of the Steam Release Switch. CAUTION: Hot steam may be released during this process. Do not place face near valve opening
Air Escapes from Rim of Lid and Pressure will Not increase	Lid is put on incorrectly	Read Instruction for Use, specific to Lid placement.
	Inner Lid Rubber Gasket was not installed or was not installed properly	Install Inner Lid Rubber Gasket.
	Food residue remains on Inner Lid Rubber Gasket	Clean Inner Lid Rubber Gasket
	Inner Lid Rubber Gasket is damaged or worn out	Replace Inner Lid Rubber Gasket. Contact Customer Service for assistance (see the back of the manual for contact information). for replacement parts.
Air Escapes from Float Valve During Operation	Food is stuck on Float Valve Rubber Gasket	Clean Float Valve Rubber Gasket
Float Valve Does Not Rise	Float Valve Rubber Gasket is worn	Replace Float Valve Rubber Gasket. Contact Customer Service for assistance (see the back of the manual for contact information)
	Appliance is not filled with enough food	Check recipe for proper quantities of solids and liquids
	Air is escaping from rim of Lid and/or	Contact Customer Service for assistance (see the back of the manual for contact information).

	Float Valve not assembled correctly	Float Valve should be able to move up and down, stopping only when its Rubber Gasket meets the Lid interior, Ensure that its Rubber Gasket is clean and the Float Valve can move freely.*
Unit Turns Off Unexpectedly	Appliance is overheated	Unplug and let the Unit cool for 30mins.in order to reset.
Display Reads "LID"and	Lid not positioned correctly or not fully	Adjust Lid by following ATTACHING LID in PREPARING FOR USE.NOTE:Non-pressure programs require the Glass Lid and not the main Lid.
Lid does not open	Lid is put on incorrectly	DO NOT FORCE LID OPEN.Unplug and then let the Unit cool down.Then,attempt to remove the Lid again.

***NOTE:** If necessary to reassemble Float Valve (see **FLOAT VALVE ASSEMBLY**).

THE YOGURT-MAKING PROCESS

Error Code	Cause of Error	Solution
E1	Bottom sensor ope	Contact Customer Service*
E2	Bottom sensor short circuit	Contact Customer Service*
E3	Unit has overheated	Let the Unit cool down before use
E4	Pressure switch malfunction	Contact Customer Service*
LID	Wrong Lid	Attach the correct Lid before use

NOTE:DO NOT use or attempt to repair a malfunctioning appliance.

*See the back of the manual for Customer Service contact information.

UNIT SPECIFICATIONS

Model number	Supply Power	Rated Power	Capacity of Inner Pot	Working Pressure	Safety Working Pressure
OV51985G6	AC 240V~ 60Hz	1200W	6 qt.	0-80 kPa	80-90kPa

CANNING GUIDE

CAUTION: Improper canning can lead to serious health consequences.It is important to read this guide carefully and follow all steps to ensure that food is processed to preserve its nutritional value and is safe for consumption.

The canning process allows for preparation and preservation of all your family's favorites, including fresh and cooked fruits, vegetables, meats, jams and jellies. Canning is a great way to bring "out-of-season" foods to the table easily and less costly.

A. PRESSURE CANNING

WHY PRESSURE CANNING?

· Pressure canning is suited for all foods, particularly those containing little acid, such as vegetables, meat, and seafood.

· **Safety Precaution:** Use the exact time, temperature, and method specified in the recipes to protect food from harmful bacteria, mold, and/or enzymes. Altering times given in a recipe may destroy the nutrients and flavor in foods. Food enzymes can promote the growth of mold and yeast, which in turn will cause food to spoil. A temperature of 212°F with steam canning methods can destroy these agents. However, other contaminants, such as salmonella, staphylococcus aureus, and clostridium botulinum—the cause of botulism—may develop. Killing these harmful bacteria requires a temperature of 240°F, which is provided only by the pressure canning process.

CONDUCT TEST RUN WITH WATER ONLY

The lower the acid content in the food, the greater the potential for spoilage and contamination.

Foods such as fruits are high in acid. Meats, dairy products, and sea foods have low acid levels (see chart below). Proper pressure canning minimizes the possibility of spoilage and contamination.

PROCESSING TIME, PRESSURE, ALTITUDE

· Do not use above 2,000 ft. above sea level.

· The chart on the right indicates style of packing and proper processing time (with pint-sized jars) for various foods using the **One Touch Quick** pot.

· The Canning Button sets the pressure at 80 kPa (11.6 psi). For processing times and methods for additional low acid foods, please refer to the National Center for Home Food Preservation or your local county extension agent.

· **IMPORTANT:** Review USDA guidelines prior to canning.

· Do not use over-ripe fruit. Bad quality fruit degrades with storage.

· Do not add more low-acid ingredients (such as onions, peppers, garlic) than specified in recipe. Doing so may result in an unsafe product.

· Do not over-season with spices. Spices tend to be high in bacteria and may make canned goods unsafe.

· Do not add butter or fat. Fats don't store well and may increase the rate of spoilage.

· Use only USDA recommended thickeners—never use flour, starch, pasta, rice, or barley.

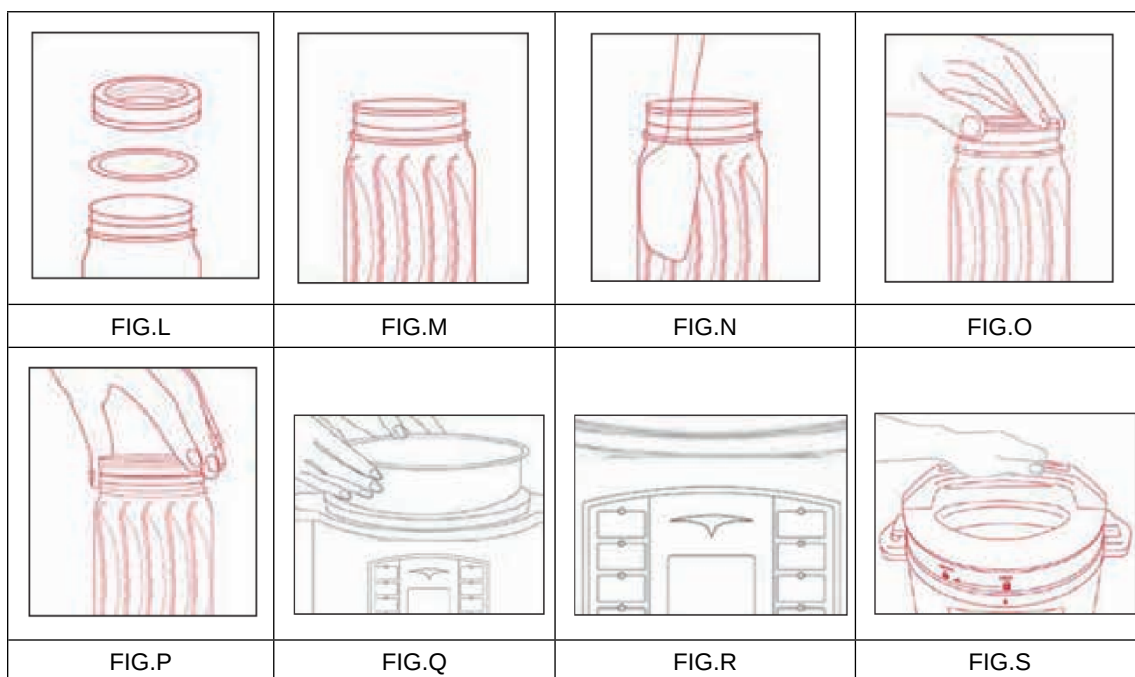
· Add acid (lemon juice, vinegar, or citric acid) when directed in the recipe—especially to tomato products. If necessary, add sugar to balance the tart taste.

Your **One Touch Quick** Pot is designed to accommodate a specific number of pint sized jars per session. Suggest using Jars with self-sealing lids.

JAR CLEANING

Always wash empty jars in hot water with soap either by hand or in dishwasher. Rinse thoroughly.

Scale or hard water films on jars are easily removed by soaking jars for several hours in a solution containing 1 cup vinegar (5% acidity) per gallon of water.



PRESSURE CANNING

1. Select a pretested pressure canning recipe. Although ingredients may vary, foods will be generally processed as instructed in this manual.
2. Using only the freshest ingredients and fruits and vegetables at their peak of ripeness, prepare food as instructed in the recipe.
3. Fill 16-oz clean canning jars to liquid level as indicated. Do not fill above Liquid Level mark. An approximate 1-in. head space should remain at top of jar (see Fig.M).
4. Using a flexible, nonporous spatula, gently press food against jar in order to remove any trapped air bubbles (see Fig.N).
5. Place a clean flat lid on opening of jar (see Fig.O). Add screw band. Turn clockwise and hand tighten in place (see Fig.P).

NOTE: If screw bands are too loose, liquid may escape from jars during processing and seals may fail. If screw bands are too tight, air cannot vent during processing and food will discolor during storage. Overtightening also may cause lids to buckle and jars to break.

6. Place the Inner Pot in the Unit Base (see Fig.Q). Place a wire rack (not included) in bottom of Inner Pot. Place filled, sealed jars on wire rack (see Fig.R). Maximum jar quantity varies per model (See **PINT SIZE JAR QUANTITIES**).
7. Pour hot water into Inner Pot with jars until water level reaches 114 way up sides of jars. Amount of water depends on how many jars you place in the Unit. For example, for four 16-oz jars, use about 6 cups of water. When processing fewer jars, more water is necessary.
8. Following proper instructions in this manual, place Lid on base of appliance and lock into place (see Fig.S). Plug the Unit into wall outlet.
9. Press the Canning Button. Pressure will automatically set at 80 kPa. Select Cook Time as indicated in chosen recipe.
10. When the canning process is complete, Press the Steam Release Switch to release pressure. Release pressure by moving the Steam Release Switch to the Open position and letting go (see **INSTRUCTIONS FOR USE**).
11. Using canning tongs (not included) and remove hot jars carefully. Placing them on a-resistant

surface.Allow to cool to room temperature.

CAUTION:Jars are hot!!If not handled properly and with extreme care,burns may occur.

12.When jars are completely cool,remove screw bands.Lids should be tightly sealed to jars.When pressed in center,there should not be any give or springing motion.If this happens,the canning process was not successful and food must be re-processed immediately or refrigerated and used within a few days.

NOTE:Never retighten lids after processing jars.As jars cool,the contents contract,pulling the self-sealing lid firmly against the jar to form a high vacuum.

NOTE:Screw bands are not needed on stored jars.They should be removed after jars are cooled.If left on stored jars,they become difficult to remove,often rust,and may not work properly again.

13.Place finished jars on shelves in cool,dean,dry atmosphere.