

Használati útmutató

Kukta 5,7 l

Tartalom

Csomag tartalma

Technikai paraméterek

Fontos biztonsági óvintézkedések

Bevezetés a gyorsfőző edénybe

A gyorsfőző leírása

Kezelőpanel

Vezérlőpult gombjai

Kijelző

Magasnyomású tűzhely fedele

Tömítőgyűrű

Blokkolásgátló pajzs

Úszós szelep

Belső edény

Gőz grill

Fokok

A gyorsfőzőben történő főzés szakaszai

Nyomáscsökkentő

Az első használat előtt

Beállítások

Próbaüzem

Főzés funkció

A főzési funkciók referenciatáblázata

A főzési funkciók beállításainak testreszabása

Nyomás alatti főzés (Pressure Cook)

Lassú főzés (Slow Cook)

Gőzben főzés (Sauté)

Joghurt (Yoghurt)

Sous Vide

Késleltetett indítás (Delay Start)

Tartsd melegen (Keep Warm)

Torta (Cake)

A testreszabott főzési funkciók visszaállítása

Gondozás és karbantartás

A gyorsfőző aljának tisztítása

A belső tartály, a fedél és a gőzrács tisztítása

A kondenzvíztartály tisztítása

A tömítőgyűrű tisztítása

Maradt szagok eltávolítása

Tárolás

Hibaelhárítás

Csomag tartalma

1x Kukta 5,7l

1x Belső tartály

1x Gőzölő rács

1x Leveses kanál

1x Rizs gombóc

1x Mérőpohár

1x Receptkönyv

1x Használati utasítás

Technikai paraméterek

Modell	CMC-CO601-SEU
Tápegység	AC 220–240, 50/60Hz
Névleges teljesítmény	1100W
Szabályozó nyomás	Alacsony nyomás: 2,9-8 psi (20-55 kPa) Nagy nyomás: 5,8-12,3 psi (40-85 kPa)
Kapacitás	5.7l (adagok 4-6 főre)
Méret	32 x 34 x 31.7 cm
Tömeg	5.4 kg

FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

A gyorsfőző használatakor kövesse az alapvető biztonsági óvintézkedéseket. Olvassa el az összes alábbi utasítást.

Kulcsfontosságú biztonsági pontok

- Ez a készülék nyomás alatt süt. A helytelen használat égési sérüléseket okozhat. Használat előtt győződjön meg arról, hogy a kukta megfelelően le van zárva. Lásd a Tűzhely fedele című részt.
- FIGYELMEZTETÉS:** Mindig megfelelően rögzítse és zárja le a fedelet, mielőtt a kuktában főz.
- Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat. Soha ne mozgassa a gyorsfőzőt működés közben.
- A kukta kinyitásakor fokozottan ügyeljen, mert forró gőz távozik belőle, ami biztonsági kockázatot jelent.
- Ne takarja el a szellőzőnyílásokat. Ezek a nyílásokon keresztül forró gőz szabadul fel. Tartsa távol a kezét és arcát a nyílásoktól.
- Sütés közben ne érintse meg a gőzkioldó szelepet vagy a közelében lévő területet. Ne takarja le ezt a területet ruhával.
- Forró anyagok kezelésekor mindig használjon hőálló kesztyűt, betétet vagy kesztyűt.
- Soha ne használja a gyorsfőzőt a belső tartály nélkül.
- Ne nyissa fel erővel a fedelet. Csak akkor nyissa ki a fedelet, ha minden nyomást kiengedett, és az úszószelep visszaesett a fedélbe.



FIGYELEM

KÉRJÜK, OLVASSA EL FIGYELMESEN EZT A TELJES HASZNÁLATI UTASÍTÁST, ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATHOZ. A

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK ELLENŐRZÉSE SÚLYOS SÉRÜLÉST VAGY KÁROKAT EREDMÉNYEZHET.

Általános biztonság

- Az áramütés elleni védelem érdekében ne merítse vízbe vagy más folyadékba a gyorsfőzőt, a kábelt vagy a csatlakozódugót.
- Húzza ki a gyorsfőzőt a konnektorból, ha nem használja, vagy ha tisztítani szeretné. Hagyja teljesen kihűlni az edényt, mielőtt az alkatrészeket fel- vagy leveszi, valamint tisztítás vagy tárolás előtt.
- Tartsa távol a gyerekeket a gyorsfőzőtől, amikor az használatban van.
- A gyerekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a gyorsfőzővel.
- Ne engedje, hogy gyerekek tisztítsák vagy karbantartsák a kuktafőzőt.
- Ne használja a gyorsfőzőt, ha az sérült, nem működik, vagy ha a kábel vagy a csatlakozó sérült. Ebben az esetben vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatlal.
- A COSORI által nem ajánlott tartozékok vagy alkatrészek használata sérülést okozhat. Más gyorsfőző fedők vagy belső edények használata sérülést és a gyorsfőző károsodását okozhatja.
- Ne használja a gyorsfőzőt a szabadban.
- Ne helyezze a kuktát vagy annak részeit tűzhelyre, gáz- vagy elektromos égők közelébe vagy forró sütőbe.
- Ne helyezzen élelmiszert, folyadékot vagy idegen tárgyat a főzőlapra.
- A belső tartály behelyezése előtt mindig ellenőrizze, hogy a fűtőelem tiszta-e.
- A kukta kikapcsolásához és a konnektorból való kihúzásához nyomja meg a CANCEL gombot a főzés leállításához, majd húzza ki a konnektorból. A dugó kihúzásához fogja meg és húzza ki a konnektorból. Soha ne húzza a tápkábelt.
- A belső tartály behelyezése előtt győződjön meg arról, hogy a fűtőlap tiszta, és a belső tartály alsó része száraz.
- Legyen nagyon óvatos a kukta mozgatasakor (vagy a belső tartály eltávolításakor), ha az forró olajat vagy más forró folyadékot tartalmaz.
- Miután kivette a belső edényt a gyorsfőzőből, mindig helyezze hőálló felületre.
- Ne használja a mellékelt párolórácst és a belső edényt mikrohullámú sütőben, tűzhelyben, grillben vagy sütőben.
- Ne tisztítsa fémhuzalokkal. A fémdarabok letörhetnek az alátétről, és hozzáérhetnek az elektromos alkatrészekhez, ami áramütés veszélyét okozhatja.
- Ne helyezzen semmit a gyorsfőző edényre.
- Ne tároljon a COSORI által javasolt tartozékokon kívül mást a kukta belsejében vagy a kivehető belső tartályban.
- A kukta nem külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel vezérelhető.
- Ezt a gyorsfőzőt 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, ha felügyeletet kaptak, vagy utasítást kaptak a kukta biztonságos használatára vonatkozóan, és megértették a veszélyeket.
- Ne engedje, hogy gyermekek tisztítsák vagy karbantartsák a gyorsfőzőt, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet mellett.
- Semmilyen biztonsági mechanizmust ne manipuláljon az Ápolás és karbantartás fejezetben megadott utasításokon túl.
- A gyorsfőzőt csak az ebben a kézikönyvben megadott utasításoknak megfelelően használja. Ne használja más célra, mint amire szánták.
- A kukta nem kereskedelmi használatra készült. Csak otthoni használatra.

Poznámka: A gyorsfőző, minden alkatrésze és tartozéka tisztítására vonatkozó utasításokat az Ápolás és karbantartás részben találja.

Főzés közben

- **FIGYELMEZTETÉS:** Áramütés veszélye. Csak a kivehető belső edényben főzzük. Ne öntsön folyadékot közvetlenül a gyorsfőző edénybe.
- A gyorsfőzőt lapos, stabil, hőálló felületen használja, távol hőforrásoktól vagy folyadékoktól.
- A kivehető belső tartály rendkívül felforrósodik használat közben, és nehéz lehet, ha tele van hozzávalókkal.
- Fokozott körültekintéssel járjon el, ha nem fémből vagy üvegből készült edényeket használ.
- Használat előtt győződjön meg arról, hogy a szellőzőnyílások egyikében sem maradtak ételmaradékok.
- Mindig állítsa a nyomáskioldó kapcsolót „Seal” állásba, amikor nyomás alatti főzési funkciókat használ.
- A gőzkieresztő szelepből származó forró gőz égési sérüléseket okozhat.
- Mindig ellenőrizze, hogy az O-gyűrű megfelelően rögzítve van-e az O-gyűrűs állványban. További információkért lásd: Az O-gyűrű tisztítása.
- A kuktafőzés előtt mindig győződjön meg arról, hogy a kukta megfelelően le van zárva.
- Soha ne használjon gyorsfőzőt anélkül, hogy a belső edénybe folyadékot töltene, mert ez súlyosan károsítja a tűzhelyet.
- Ne lépje túl a maximális vízszint jelzést (lásd a Belső tartály részt).
- **VIGYÁZAT:** Kerülje azokat a recepteket, amelyek több mint 60 ml olajat vagy más zsírt igényelnek. A forró olaj használata gyorsfőzőben történő főzés közben égési sérüléseket okozhat.
- Ne töltse meg a kuktát a belső tartály térfogatának 2/3-ánál többet. Főzés közben

megduzzadó ételek, például rizs vagy tészta főzésekor ne töltsen meg az edényt a belső edény térfogatának felénél többet.

- Legyen különösen óvatos olyan ételek elkészítésekor, mint az almaszósz, áfonya, gríz, zabpehely, borsó, tészta stb., mivel ezek az ételek habosodhatnak vagy kifröccsenhetnek, és eltömíthetik a gőzelszívó csövet és/vagy a gőzkieresztő szelepet.
- Ha a húst bőrrel sütjük, nyomás hatására megduzzadhat. Ne szűrje ki a húst, amíg a bőr felfúvódott, mert megégetheti magát.
- A forró tartozékokat és a kivehető belső tartályt mindig hőálló felületre helyezze.
- Soha ne nyissa fel a fedelet erővel, ha a kukta nyomás alatt van. Mindig várja meg, amíg az úszószelep leesik, mielőtt kinyitná a fedelet. Lásd a Tűzhely fedelét, az úszószelepet és a Nyomásmentesítő részeket.
- Csak az eredeti fedelet használja. Bármilyen más gyorsfőző fedél használata sérülést okozhat.
- Az úszószelep felső helyzetben: Ne nyissa ki a fedelet. Úszószelep alsó helyzetben: A fedél biztonságos nyitása. Ne erőltesse fel a fedelet, amíg az úszószelep még felfelé van.
- Ha a belső edény hozzátapad a fedélhez, állítsa a gőzkioldó kapcsolót „Vent” állásba a szívás kioldásához. Lásd a Tűzhely fedele című részt.
- Ne tegye kezét, arcát vagy szabad bőrét a gőzkieresztő szelep fölé.
- Sütés közben vagy közvetlenül utána ne érintse meg a tartozékokat vagy a belső edényt.
- Ne tegyen a kuktába papírt, kartont, műanyagot vagy bármilyen más anyagot, amely meggyulladhat vagy megolvadhat.
- Ne használja ezt a gyorsfőzőt sütéshez vagy sütéshez.
- Ne takarja el a szellőzőnyílásokat. Forró gőz jön ki a szellőzőnyílásokból. Tartsa távol kezét és arcát ezektől a nyílásoktól.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A kiömlött élelmiszer súlyos égési sérüléseket okozhat. Tartsa a gyorsfőzőt és a vezetékét gyermekektől távol. Soha ne húzza át a kábelt a konyhai egység szélén. Soha ne használjon konnektort a konyhapult alatt, és soha ne használjon hosszabbítót.
- A gőzkioldó szelep és a gőzkioldó cső lehetővé teszi a gőz távozását. Minden használat előtt ellenőrizze ezeket az alkatrészeket, hogy megbizonyosodjon arról, hogy nincsenek-e eltömődve vagy eltömődve étellel.
- Ne hagyja a gyorsfőzőt felügyelet nélkül használat közben.
- Főzés után ne érintse meg a fűtőelemet, mert felforrósodik és égési sérüléseket okozhat.

Tápellátás és kábel

- Ez a gyorsfőző rövid tápkábelt használ, hogy csökkentse annak a kockázatát, hogy a gyerekek megrángassák, összegabalyodjanak vagy megbotlíjanak benne.
- Soha ne használjon gyorsfőzőt hosszabbító kábellel. Ez a kukta csak a konyhapulton használható.
- Ne használja a hálózati adaptert.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel lelógjon az asztal vagy konyhapult széléről, és ne érjen forró felületekhez.
- Tartsa távol a kuktát és a kábelét 8 év alatti gyermekektől.
- Soha ne használja a konyhapult alatti csatlakozóaljzatot a kukta csatlakoztatásakor.
- Ha a tápkábel megsérült, azt az Arovast Corporation-nek vagy egy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell kicserélnie, hogy elkerülje az áramütés vagy tűz veszélyét. Kérjük, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.

Elektromágneses mezők (EMF)

A COSORI kukta megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó összes szabványnak. Ha helyesen és a jelen használati útmutatóban leírtak szerint kezeli, a készülék a mai tudományos ismeretek alapján biztonságosan használható..

Megjegyzés: A következő szimbólummal jelölt tárgyak magas hőmérsékletet érhetnek el, ezért óvatosan kell bánni velük.



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület.



egészséget és a környezetet.

Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként kidobni, és újrahasznosítás céljából a megfelelő gyűjtőhelyen kell leadni. A megfelelő ártalmatlanítás és újrahasznosítás segít megővni a természeti erőforrásokat, az emberi

A termék ártalmatlanításával és újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a helyi hatósághoz, a hulladékkezelő szolgálathoz vagy ahhoz az üzlethez, ahol a terméket vásárolta..

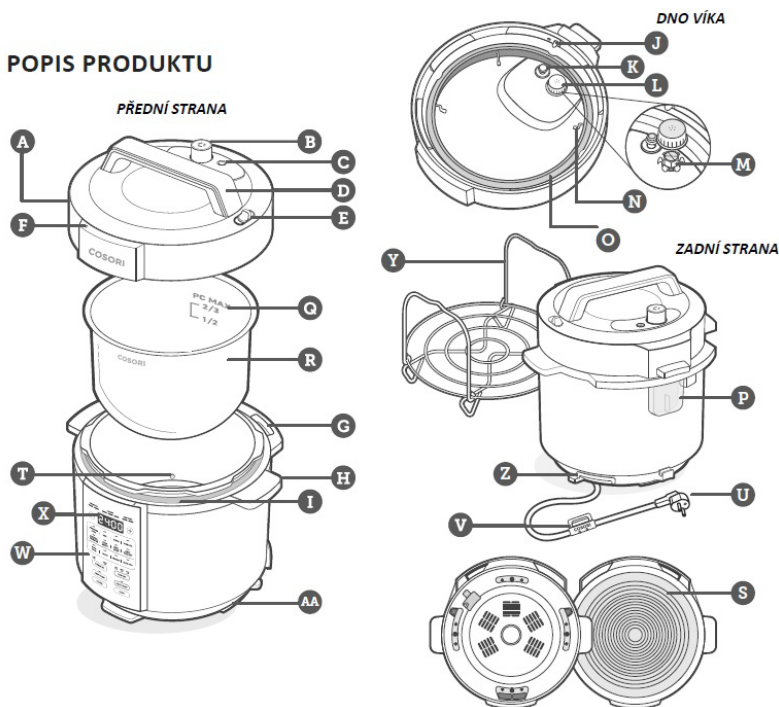
Ez a termék RoHS-kompatibilis.

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

BEMUTATKOZIK A NYOMÁSÚ TŰZZÉNÉL

A COSORI gyorsfőző 9 az 1-ben főzési funkciókat ötvözve 70%-kal gyorsabban elkészíti az ételeket, mint a hagyományos főzési módokon. A felhasználóbarát kezelőszerkezettel, a hűvös fedéllel, a tapadásmentes belső edénnyel és a biztonságos gőzkioldó kapcsolóval a COSORI gyorsfőző konyhája sztárja lesz.

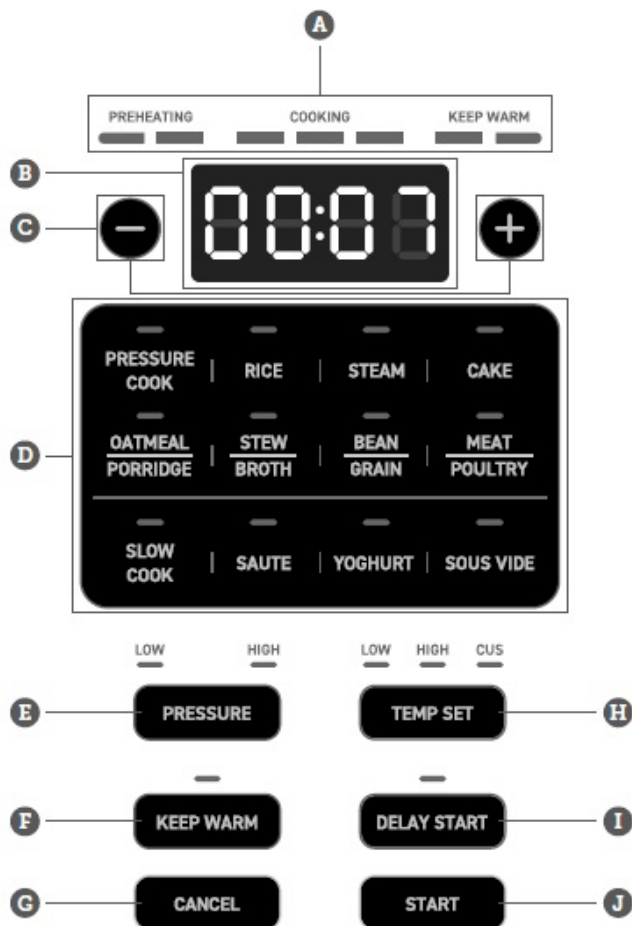
POPIS PRODUKTU



- A. A kukta fedele
- B. Gőzvezető szelep
- C. Úszószelep
- D. Fedél fogantyú
- E. Gőzkioldó kapcsoló
- F. Fedéljel
- G. Fedőtartó
- H. A kukta fogantyúi
- I. Vízugyjtő csatorna
- J. Biztosítótű
- K. Szilikon sapka
- L. Blokkolásgátló pajzs
- M. Gőzleadó cső
- N. Állvány a tömítőgyűrűk számára
- O. O-gyűrű
- P. Kondenzációs edény
- Q. Maximális vízszint jelzés
- R. Belső edény
- S. Fűtőelem
- T. Csúszásmentes szilikon betétek
- U. Tápkábel
- V. Kapcsoló a tápkábelhez
- W. Vezérlőpult
- X. Kijelző
- Y. Párologtató rács
- Z. Kábelkampó
- AA. Nyomástartó főzőlap

Leírás megjelenítése

Kezelőpanel



- A. Haladásjelző
- B. Kijelző
- C. Idő és hőmérséklet beállítása / Hang be- és kikapcsolása
- D. Főzési funkció
- E. Nyomásállítás
- F. Tartsa melegen
- G. Mégse
- H. Hőmérséklet beállítása
- I. Késleltetett indítás
- J. Start

Gombok a vezérlőpulton

Haladásjelző

Villog, jelezve, hogy melyik főzési fázis indult el, és világít, hogy melyik főzési fázis aktív.

Kijelző

- Megjeleníti a főzési időt és hőmérsékletet a főzési funkció kiválasztásakor/testreszabásakor.
- Az idő ÓÓ:MM formátumban jelenik meg, és a főzési funkciótól és a főzési fokozattól függően felfelé vagy lefelé számol.
- A hőmérsékletet °C-ban jeleníti meg főzés közben nyomás alkalmazása nélkül (kivéve a Melegen tartás funkciót).

• Üzeneteket jelenít meg a fedéllel és a sütési állapottal kapcsolatban. Lásd az Üzenetek megjelenítése részt.

Idő és hőmérséklet beállítások

Beállítja a főzési időt, a hőmérsékletet, a késleltetett indítási időzítőt és a melegen tartás időzítőt.

Hangok be/kikapcsolása

- Be/kikapcsolja a gyorsfőző hangjait.
- Készenléti állapotban:
 - Nyomja meg és tartsa lenyomva a + gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az „S ON” felirat, és a hang be nem kapcsol.
 - Nyomja meg és tartsa lenyomva a – gombot, amíg a kijelzőn az „S OFF” felirat meg nem jelenik, és a hang el nem kapcsol.

Megjegyzés: A biztonsági és hibariasztások nem kapcsolhatók ki.

Főzés funkció

- Nyomás alatti főzés funkció:
 - Pressure Cook (Nyomás alatti főzés)
 - Rice (Rizs)
 - Steam (Gőz)
 - Cake (Torta)
 - Oatmeal/Porridge (Zabpehely/Kása)
 - Stew/Broth (Pörkölt/Leves)
 - Bean/Grain (Bab/Gabona)
 - Meat/Poultry (Hús/Baromfi)
- Nyomásmentes főzési funkció:
 - Slow Cook (Lassú főzés)
 - Sauté (Pirítás)
 - Yoghurt (Joghurt)
 - Sous Vide
 - Keep Warm (Tartsd melegen)

Nyomás beállítás

Beállítja az "Alacsony" vagy "Magas" nyomást a nagynyomású főzéshez.

Hőmérséklet beállítása

Beállítja a hőmérsékletet "Low", "High" vagy "Cus" (egyéni beállítás).

Megjegyzés: A „Cus” hőmérséklet-beállítás lehetővé teszi a „Sauté”, „Joghurt” és „Sous Vide” főzési funkciók hőmérsékletének növelését vagy csökkentését a – vagy + gombok segítségével.

Tartsd melegen

- Be-/kikapcsolja a Melegen tartás funkciót.
- Főzési funkcióként használható ételek melegítésére.
- További információk a Melegen tartás részben található.

Megjegyzés: Automatikusan bekapcsol minden főzési funkcióhoz, kivéve a „Sauté”, „Joghurt” és „Sous Vide” funkciót.

Késleltetett indítás

A főzési funkció késleltetése.

Megjegyzés: A késleltetett indítás nem érhető el a „Sauté”, „Joghurt” és „Sous Vide” főzési funkcióknál.

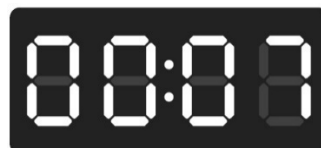
Rajt

Elindítja a kiválasztott főzési funkciót.

Megszünteti

Bármikor leállítja a főzési funkciót.

Kijelző



Üzenetek a kijelzőn



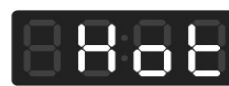
A gyorsfőző készenléti üzemmódban van.



A fedél le van zárva, vagy nincs megfelelően lezárva.



A kukta előmelegített/nyomás alatt van.



A gyorsfőző készen áll arra, hogy ételt helyezzen a belső edénybe, amikor a „Sauté” vagy „Sous Vide” főzési funkciókat használja.



Az alábbiak egyike jelenik meg a kijelzőn:

1. Ha a főzési funkció aktív, az időzítő visszaszámlál, és kijelzi a sütés befejezéséig hátralévő főzési időt.
2. Ha a késleltetett indítás aktív, az időzítő visszaszámlál, amíg a főzési funkció elindul.
3. Ha a melegen tartás funkció aktív, az időzítő 00:00-tól visszaszámlál, és mutatja az étel felmelegedési idejét.



A főzési funkció befejeződött, és a „Melegen tartás” funkció ki van kapcsolva.



A gyorsfőző túlmelegedhet a folyadék hiánya miatt. További információért lásd a Hibaelhárítás részt.



Magasnyomású tűzhely fedele

- Nyomás alatti főzési funkcióval történő főzéskor a gőzkioldó kapcsoló zárva automatikusan a "Seal" állásba áll.
- Ha nyomásmentes sütési funkcióval főz, mindig állítsa a gőzkioldó kapcsolót "Vent" állásba.
- A fedél reteszeli, ha nyomás nő, és kinyílik, ha a nyomás teljesen kienged.
- A nyomás nélküli főzés funkció használatakor a fedél nem záródik le, így a főzés során bármikor megkóstolhatja az ételt.
- A fedél eltávolításához forgassa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, hogy a fedélen lévő narancssárga pont egy vonalba kerüljön a gyorsfőző alján lévő narancssárga ponttal. Ezután emelje fel a fedelet.
- A fedél zárásához és rögzítéséhez igazítsa a fedélen lévő narancssárga pontot a gyorsfőző alján lévő narancssárga ponthoz, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba..
- A kényelem kedvéért a fedő a gyorsfőző talpának hátulján található fedéltartóba helyezhető.

Megjegyzés:

- A kupak eltávolítása előtt mindig várja meg, amíg az úszószelep leesik.
- A gyorsfőző hangot ad ki, amikor a fedél záródik és nyílik, így tudja, mikor van biztonságosan a fedél és mikor nem.

Tömítőgyűrű

A tömítőgyűrű (előre telepítve) légmentesen zárja a belső tartály és a fedél között. További információkért lásd: Az O-gyűrű tisztítása.

Blokkolásgátló pajzs

A blokkolásgátló pajzs megakadályozza a gőzkieresztő cső eltömődését, és segít szabályozni a nyomást a főzési folyamat során.

Úszós szelep

- Az úszószelep jelzi, hogy van-e nyomás az edényben. A felső helyzetben lévő úszószelep azt jelenti, hogy nyomás van az edényben.
- Az úszószelep jelzi, hogy van-e nyomás az edényben. Az úszószelep az alsó helyzetben azt jelenti, hogy nincs nyomás az edényben.

Megjegyzés: Soha ne próbálja meg eltávolítani a kupakot, amikor az úszószelep felső helyzetben van.

Belső tartály

A belső tartály alumínium fémből készült, tapadásmentes kerámia felülettel.

ÉRTESÍTÉS:

- Ne töltsen fel a belső tartályt magasabbra, mint a „PC MAX— $\frac{2}{3}$ ” (maximális nyomású főzés) vonal, amint a belső tartályon van jelölve.
- Ha olyan ételt készít, mint az almaszós, áfonya, gríz, zabpehely, borsó, tészta stb., ne töltsen fel a belső edényt a „- $\frac{1}{2}$ ” jelzésnél magasabbra. Ezek az élelmiszerek habzhatnak vagy serceghetnek, és eltömíthetik a gőzkieresztő csövet és/vagy a gőzkieresztő szelepet.

Gőz grill


A párolórács használható zöldségek és hús párolására, edények gyorsfőzőben tartására és sütemények elkészítésére (lásd a Sütemény részt).

Megjegyzés: Csak hőálló és vízálló edényeket használjon a gőzölő állványon és a kukta belsejében.

A gyorsfőzőben történő főzés szakaszai

A gyorsfőzőben történő főzés során 3 szakasz van:

1. PREHEATING (ELŐFŰTÉS)

- Az  megjelenik a kijelzőn, és a folyamatjelző világít az "ELŐMELEGÍTÉS" állapot alatt.
- Az úszószelep felugrik, ha elegendő nyomás keletkezik.

Megjegyzés:

- Az az idő, amely alatt a gyorsfőző főzőlap nyomást fejt ki, attól függ, hogy mit főz, a folyadék mennyiségétől, az étel mennyiségétől és a hőmérséklet-beállítástól. A fagyasztott élelmiszerek a legtovább, míg a felolvasztott ételek gyorsabbak.
- A főzési idő nem tartalmazza az előmelegítési időt. Az előmelegítési idő nem jelenik meg a kijelzőn.

2. COOKING (FŐZÉS)

- Az előmelegítés befejezése után a kijelző elkezd a visszaszámlálást. A folyamatjelző a „COOKING” állapot alatt világít.
- A kiválasztott nyomás (ALACSONY vagy MAGAS) a „COOKING” fázis alatt is megmarad.

Megjegyzés: A főzési idő, a nyomásszint és a

hőmérséklet a főzés során bármikor beállítható.

3. KEEP WARM (TARTSD MELEGEN)

- Amikor a főzés befejeződött, a kijelzőn egy időzítő jelenik meg "00:00"-tól kezdődően, és a folyamatjelző világít a "KEEP WARM" állapot alatt.
- Ha a nyomás alatti főzési funkció elindítása előtt törli az automatikus KEEP WARM funkciót, a főzés befejeztével a kijelzőn az „END” felirat jelenik meg, és a gyorsfőző automatikusan elkezd engedni a nyomást, amíg az úszószelep le nem esik (lásd a Melegen tartás című részt)..
- Ha nem kapcsolja ki az automatikus KEEP WARM funkciót a főzés előtt, a főzés befejezése után a kijelzőn egy időzítő jelenik meg "00:00"-tól a CANCEL gomb megnyomásáig..

Megjegyzés: Opcionálisan használhatja a gyorskioldást vagy az időzített nyomásoldást a nyomás leengedésére (lásd a Nyomásoldás című részt).

Nyomáscsökkentő

A nagynyomású főzés funkcióval történő főzésnél (nagynyomású főzés, rizs, gőz, sütemény, zabpehely/kása, pörkölt/leves, bab/gabona és hús/baromfi) a fedél kinyitása előtt ki kell engedni a gőzt a gyorsfőzőből.

VIGYÁZAT: Mindig várja meg, amíg az úszószelep leereszkedik, mielőtt kinyitná a fedelet.

Háromféleképpen lehet gőzt kiengedni a gyorsfőzőből:

TERMÉSZETES GŐZ KIBOCSÁTÁS

A kukta általában idővel engedi a nyomást.

- A főzés fokozatosan leáll, és a nyomás idővel természetesen csökken. A természetes felszabadulás befejezése után az úszószelep leesik.
- A gőzkapcsoló a „Seal” állásban marad. Az úszószelep leesése után a fedél automatikusan kinyílik.
- Ezt a kioldási módot levesek, pörköltök, chili, tészta, zabpehely, cukrászsütemény, bab, gabonafélék és főzés közben megduzzadó ételek főzéséhez ajánljuk, hogy elkerülje a kifröccsenést.

Megjegyzés: A természetes nyomásoldás az ételtől függően akár 40 percig is eltarthat.

GYORS GŐZELADÁS

A gőzt manuálisan is kiengedheti a gőzkioldó kapcsolóval.

- A sütés gyorsan leáll, mivel a nyomás a forró gőzzel együtt gyorsan megszűnik.
- Amikor a főzési fázis befejeződött, állítsa a gőzkioldó kapcsolót "Vent" állásba.

Megjegyzés: Ha a kukta túl sok gőzt bocsát ki, állítsa a gőzkioldó kapcsolót "Seal" állásba, és hagyja, hogy a nyomás többi része természetes módon kiengedjen.

- Zöldségek és tenger gyümölcsei főzésekor javasoljuk, hogy gyorsan engedje el a nyomást, hogy az étel ne süljön túl..

IDŐZÍTETT GŐZELADÁS

- A sütés fokozatosan leáll, amíg a maradék nyomás gyorsan fel nem oldódik.
- A főzés után hagyja a gőzkioldó kapcsolót néhány percig a „Seal” állásban. Ezután állítsa a kapcsolót "Vent" állásba a nyomás többi részének gyors felengedéséhez.
- Az olyan élelmiszereknél, mint a rizs és a gabonafélék, javasoljuk az időzített kioldódás használatát.

Megjegyzés: Ha a kapcsolót "Vent" állásba állítja, a nyomás nem lesz olyan erős, mint a gyorskioldó nyomás.

ÉRTESÍTÉS:

- Ne helyezze kezét, arcát vagy szabad bőrét a gőzkieresztő szelepre.
- Ne nyissa ki a fedelet, amíg teljesen ki nem engedte a nyomást. A fedél zárva marad, amíg az úszószelep le nem esik.
- Soha ne nyomja le az úszószelepet, ha még fel van emelve.
- A veszélyes étel fröccsenésének elkerülése érdekében mindig használjon természetes felszabadulást nagy mennyiségű folyadékot vagy magas keményítőtartalmú élelmiszerekhez (például leves, zabkása vagy gyümölcslekvár).

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

BEÁLLÍTÁSOK

1. Távolítson el minden műanyag fóliát a gyorsfőző edényről. Olvassa el és távolítsa el az összes ideiglenes matricát és figyelmeztető kártyát.

Megjegyzés: Ne távolítsa el az állandó figyelmeztető címkét a fedőről vagy a fóliát igazoló címkét a gyorsfőző aljáról.

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

Megjegyzés: Hagyjon 13 cm helyet a kukta felett.



3. Forgassa el a kukta fedelét az óramutató járásával ellentétes irányba, és emelje fel a tűzhelyet. Távolítsa el a belső tartályt a gyorsfőző edényből.
4. Győződjön meg arról, hogy a tömítőgyűrű szorosan illeszkedik a fedél belsejébe.
5. Távolítsa el a belső tartályt. Törölje le a fűtőelemet egy puha, száraz ruhával, hogy megbizonyosodjon arról, hogy szennyeződésmentes.
6. Mossa ki a belső tartályt, a tartozékokat és a fedél belsejét egy nem súroló szivaccsal vízzel és enyhe tisztítószerrel. Ezután mindent alaposan szárítsunk meg. További információkért lásd az Ápolás és karbantartás című részt.
7. Helyezze vissza a belső edényt a kukta talpába.
8. Dugja be a kuktát a konnektorba.
9. Főzés előtt végezzen próbaüzemet (lásd lentebb).
8. Amikor az előmelegítés befejeződött, a folyamatjelző kigyullad a „COOKING” állapot alatt, és az időzítő elkezd a visszaszámlálást.
9. A próbaüzem végén a kijelzőn az „END” felirat látható, és a gyorsfőző 10-szer sípol, jelezve, hogy a főzés befejeződött.
10. A kukta természetes módon elkezd a nyomást kiengedni. A nyomás teljes felengedése után az úszószelep leesik.
 - Opcionálisan gyorsan oldhatja a nyomást a fedél kinyitása előtt, vagy időzítheti a nyomáscsökkentést. Lásd a Nyomáscsökkentés című részt.
 - A fedél kinyit, amikor az úszószelep leesik.
11. Forgassa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba. A gyorsfőző sípolással jelzi, hogy a fedél nincs reteszelve. Emelje fel a fedelet az eltávolításhoz.
12. Kesztyűben óvatosan távolítsa el a belső tartályt, és öntse ki a vizet.
13. Hagyja kihűlni a belső tartályt, majd törölje szárazra egy puha ruhával.

PRÓBAMŰVELET

A kukta használata előtt feltétlenül végezzen próbaüzemet. Ez segít megtanulni, hogyan kell használni ezt az edényt, és megbizonyosodhat arról, hogy megfelelően működik.

1. Győződjön meg arról, hogy a belső tartály tiszta és üres.
2. Töltsön 750 ml vizet a belső tartályba.
3. Helyezze a fedőt a gyorsfőző edényre, és rögzítse az óramutató járásával megegyező irányba forgatva. A gyorsfőző sípolással jelzi, hogy a fedél le van zárva.
4. Válassza a PRESSURE COOK lehetőséget, és a – vagy + gombbal állítsa be a főzési időt 5 percre.
5. Nyomja meg a PRESSURE gombot a MAGAS nyomás beállításához.
6. Nyomja meg a KEEP WARM gombot az automatikus Melegentartás funkció kikapcsolásához.

Megjegyzés: A KEEP WARM alapértelmezés szerint be van kapcsolva.

7. Nyomja meg a START gombot a főzés megkezdéséhez. A kukta egyszer sípol, majd megkezd az előmelegítést. A folyamatjelző az ELŐMELEGÍTÉS állapot alatt világít, és megjelenik

a kijelzőn .

Megjegyzés: Minden gyorsfőző edényben műanyag szaga lehet a gyártási folyamat során. Ez normális. Ha a műanyag szag a próbaüzem után sem csökken, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

FŐZÉSI FUNKCIÓ

A főzési funkciók bizonyos ételek elkészítéséhez ideális időre és hőmérsékletre vannak programozva. A főzési idő nem tartalmazza az előmelegítési időt. Az előmelegítési idő nem jelenik meg a kijelzőn.

A főzési funkciók referenciatáblázata (nyomás alatti főzés)

Főzés funkció	Nyomás beállítás	Hőmérséklet tartomány	Idő (perc)
Pressure Cook	Alacsony	00:01 – 04:00	35
	Magas		
Rice	Alacsony	00:01 – 01:00	12
	Magas		
Steam	Alacsony	00:01 – 04:00	10
	Magas		
Cake	Alacsony	00:01 – 04:00	30
	Magas		
Oatmeal/ Porridge	Alacsony	00:01 – 01:00	20
	Magas		
Stew/Broth	Alacsony	00:01 – 04:00	30
	Magas		
Bean/Grain	Alacsony	00:01 – 01:00	30
	Magas		
Meat/Poultry	Alacsony	00:01 – 04:00	35
	Magas		

A főzési funkciók referenciátáblázata (nyomás nélküli főzés)

Főzés funkció	Hőmérséklet beállítása	Hőmérséklet tartomány	Idő
Slow Cook	Low: 100°C	00:05 – 24:00	6 óra
	High: 100°C		
Sauté	Low: 140°C	00:01 – 01:00	30 perc
	High: 180°C		
	Cus: 120-180°C		
Yoghurt	Low: 33°C	00:05 – 99:30	8 óra
	High: 42°C		
	Cust: 25-85°C		
Sous Vide	Cus: 25-90°C	00:05 – 99:30	3 óra
Manual Keep Warm	Low: 65°C	00:30 – 12:00	12 óra
	High: 79°C		

Az automatikus Keep Warm funkció hőmérséklete 73°C.

Megjegyzés: A melegen tartás funkció nem érhető el a Sauté, Sous Vide vagy Yoghurt főzési funkciókhoz.

A főzési funkciók beállításainak testreszabása

Kövesse az alábbi lépéseket a főzési funkció idejének beállításához.

- Válassza ki a főzési funkciót.
- Nyomja meg a – és a + gombokat az idő beállításához.
- Nyomja meg a START gombot.

Kövesse az alábbi lépéseket a főzési funkció hőmérsékletének beállításához.

- Válassza ki a főzési funkciót.
- Válassza a TEMP SET lehetőséget.
- Nyomja meg újra a sütési funkció gombot, és használja a – és + gombokat a hőmérséklet beállításához.
- Nyomja meg a START gombot.

Megjegyzés: Amikor módosítja a főzési funkció beállításait, a kukta akkor is megjegyzi az új beállításokat, ha a kukta ki van húzva a konnektorból. Az egyéni főzési funkciók visszaállításához tekintse meg az Egyéni főzési funkciók visszaállítása című részt.

Nyomás alatti főzés

A nyomás alatti főzés során a folyadékból gőz képződik az étel elkészítéséhez. Használjon alaplé, levest vagy gyümölcslevet a gőz létrehozásához.

FIGYELMEZTETÉS: Kerülje azokat a recepteket, amelyek több mint 60 ml olajat vagy más zsírt igényelnek, mivel a forró olaj nagynyomású főzéshez égési sérüléseket okozhat.

- Forgassa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és emelje fel az eltávolításhoz. Adja hozzá az összetevőket a belső tartályhoz.
- Zárja le a gyorsfőző fedelét, és rögzítse az óramutató járásával megegyező irányba forgatva.
- Válassza a PRESSURE COOK (NYOMÁSÚ FŐZÉS) lehetőséget, és nyomja meg a – vagy a + gombot az idő beállításához.
- Nyomja meg a PRESSURE gombot az ALACSONY vagy MAGAS nyomás kiválasztásához.
- Nyomja meg a KEEP WARM gombot az automatikus KEEP WARM funkció kikapcsolásához.

Megjegyzés: A Keep Warm alapértelmezés szerint be lesz kapcsolva.

- A főzés késleltetéséhez nyomja meg a KÉSLELTETETT INDÍTÁS gombot. Ezután nyomja meg a – vagy a + gombot a késleltetett indítási időzítő beállításához.
- Nyomja meg a START gombot a főzés megkezdéséhez. A gyorsfőző egyet sípol, majd elkezd a főzést.
- Amikor a főzési funkció befejeződött, a gyorsfőző 10-szer sípol.
- A nyomás gyors leengedéséhez fordítsa a gőzkioldó kapcsolót "Vent" állásba. Opcionálisan használhatja a nyomáscsökkentési módszerek egyikét is, lásd a Nyomásoldás című részt.
- Az úszószelep leesik, jelezve, hogy a nyomás teljesen megszűnt.
- Forgassa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és nyissa fel.

Tekintse meg az alábbi rizs/gabona gyorsreferencia táblázatot a nyomás alatti főzés szemcse/víz arányáról:

Rizs és gabonafélék	Gabona-víz arány
Fehér rizs	1 : 1 ¹ / ₈
Barna rizs	1 : 1 ¹ / ₄
Zabpehely	1 : 3
Zabkása	1 : 5
Quinoa	1 : 1 ¹ / ₄

Slow Cook (Lassú főzés)

A lassú főzés lehetővé teszi a kukta használatát, mint bármely lassú tűzhelyet. A lassú főzést akár 24 órás főzési időre is beprogramozhatja.

1. Forgassa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és nyissa fel. Adja hozzá az összetevőket a belső tartályhoz.
2. Zárja le a gyorsfőző fedelét, és rögzítse az óramutató járásával megegyező irányba forgatva. Állítsa a gőzkioldó kapcsolót „Vent” állásba.
3. Válassza ki a SLOW COOK (LASSÚ FŐZÉS) lehetőséget, és nyomja meg a – vagy a + gombot az idő beállításához, ha szükséges.
4. Nyomja meg a TEMP SET gombot az ALACSONY vagy MAGAS hőmérséklet kiválasztásához.
5. Az automatikus Melegentartás funkciót a KEEP WARM gomb megnyomásával kapcsolhatja ki.

Megjegyzés: A Keep Warm alapértelmezés szerint be lesz kapcsolva.

6. A sütés késleltetéséhez nyomja meg a DELAY START gombot. Ezután nyomja meg a – vagy a + gombot a késleltetett indítási időzítő beállításához.
7. Nyomja meg a START gombot a főzés megkezdéséhez. A kukta egyszer sípol, majd elindul.
8. Amikor a főzési funkció befejeződött, a gyorsfőző 10-szer sípol.
9. Forgassa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és nyissa fel.

Sauté (Pirítás)

A Sauté funkció helyettesítheti a serpenyőt vagy a grillsütőt, és megsütheti az ételeket. Ezzel a főzési funkcióval olyan receptekhez is készíthet ételeket, amelyek nyomás alatti főzési funkciót igényelnek.

1. Forgassa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és emelje fel az eltávolításhoz. A SAUTÉ sütési funkció használatakor ne használja a gyorsfőző fedelét.
2. Válassza a SAUTÉ lehetőséget, és nyomja meg a – vagy a + gombot az idő beállításához.
3. Nyomja meg a TEMP SET gombot a LOW, HIGH vagy CUS (egyedi) főzési hőmérséklet kiválasztásához.
 - Ha a CUS (egyedi) lehetőséget választja, válassza ki ismét a SAUTÉ lehetőséget, majd nyomja meg a – vagy a + gombot a hőmérséklet beállításához.

4. Nyomja meg a START gombot a főzés megkezdéséhez. A kukta egyszer sípol, majd elindul.
5. Amikor a kijelzőn a „HOT” felirat látható, adja hozzá az összetevőket a belső edénybe.
6. A kiválasztott főzési idő letelte után az edény háromszor sípol. Opcionálisan nyomja meg a CANCEL gombot, ha le szeretné állítani a SAUTÉ funkciót a főzési idő lejárta előtt.

Megjegyzés: A késleltetett indítás és a melegen tartás funkciók nem érhetők el a "Sauté" főzési funkcióhoz.

Yoghurt (Joghurt)

A joghurtot 2 lépésből álló eljárással lehet elkészíteni: a tejet felmelegítjük a pasztörözéshez és a joghurt tenyésztését.

1. LÉPÉS: A TEJ MELEGÍTÉSE

1. Forgassa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és nyissa fel. Adja hozzá a tejet a belső edénybe.
2. Zárja le a gyorsfőző fedelét, és rögzítse az óramutató járásával megegyező irányba forgatva. A gyorsfőző sípolással jelzi, hogy a fedél le van zárva.
3. Állítsa a gőzkioldó kapcsolót „Vent” állásba.
4. Válassza a YOGHURT lehetőséget, és a – vagy + gombokkal állítsa be az időt 35 percre (00:35).
5. Nyomja meg a TEMP SET gombot a CUS (egyedi) főzési hőmérséklet kiválasztásához.
6. Válassza ki ismét a YOGHURT lehetőséget, majd a – vagy + gombbal állítsa be a hőmérsékletet 72°C-ra.
7. Nyomja meg a START gombot a főzés megkezdéséhez. Az edény egyszer sípol, majd elindul.
8. Nyissa ki a fedelet, és 15 perc elteltével ellenőrizze a tej hőmérsékletét hőmérővel. Ha a tej elérte a 72°C-ot, nyomja meg a CANCEL gombot. Ha nem, hagyja tovább erjedni a tejet, amíg el nem éri a 72°C-ot.
9. Óvatosan vegye ki a belső tartályt, és hagyja lehűlni a tejet 43°C-ra. Ezután helyezze vissza a belső edényt a gyorsfőző edénybe.

Megjegyzés: A tej gyorsabb lehűléséhez helyezze a belső tartályt jeges fürdőbe.

2. LÉPÉS: A JOGURT TERMESZTÉSE

10. Vegyünk 250 ml 43°C-os tejet, és öntsük egy nagy tálba. Ezután adjunk hozzá 4 evőkanál natúr joghurtot, és keverjük össze.
11. Adja vissza a joghurtos tejkeveréket a belső tartályba a többi tejjel.
12. Zárja le a kukta fedelét, és rögzítse az óramutató járásával megegyező irányba forgatva. Állítsa a gőzkioldó kapcsolót „Vent” állásba.
13. Válassza ki a JOGURT lehetőséget, és nyomja meg a – vagy a + gombot az idő 10 órára (10:00) való beállításához.
14. Nyomja meg a TEMP SET gombot a CUS (egyedi) főzési hőmérséklet kiválasztásához.
15. Válassza ki ismét a YOGHURT lehetőséget, majd a – vagy + gombbal állítsa be a hőmérsékletet 43°C-ra.
16. Nyomja meg a START gombot a főzés megkezdéséhez. A kukta egyszer sípol, majd elindul.
17. Amikor az időzítő lejár, és az edény sípol, óvatosan nyissa ki a fedelet, és ellenőrizze, hogy a joghurt megszilárdult-e. Ehhez finoman meg kell szűrni a belső edényt, hogy lássa, összerázódik-e a joghurt szétválás nélkül. Ha a joghurt folyós, folytassa az erjesztést további 1-2 órán keresztül.
18. Vegye ki a belső tartályt, és keverés nélkül hűtse le a joghurtot szobahőmérsékletre, körülbelül 2 órán keresztül. Kihűlés után a joghurtot letakarjuk műanyag fóliával, és 6 órát hűtőben hűlni hagyjuk.
19. A kihűlt joghurtot teljesen simára keverjük.
20. Tárolja a joghurtot tetszés szerinti légmentesen záródó edényekben (üvegedény ajánlott) legfeljebb 2 hétig, ha fel nem bontja. A csomagolás felbontása után 7 napon belül felhasználandó.

Megjegyzés: A késleltetett indítás és a melegen tartás funkciók nem érhetők el a „Joghurt” főzési funkcióhoz.

Sous Vide

A Sous Vide hús vagy hal főzésének módja vízbe merített, vákuumzáras, élelmiszer-biztonságos zacskóban. Szükséged lesz csipeszre, hőmérőre és egy újrazárható vagy vákuumzáras élelmiszer-biztonságos műanyag zacskóra.

1. Forgassa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és nyissa fel.
 2. Töltse fel a belső tartályt vízzel a "-½" jelzésig.
 3. Zárja le a kukta fedelét, és rögzítse az óramutató járásával megegyező irányba forgatva. Állítsa a gőzkioldó kapcsolót „Vent” állásba.
 4. Válassza a SOUS VIDE lehetőséget, és nyomja meg a – vagy a + gombot az idő beállításához.
 5. Nyomja meg a TEMP SET gombot a CUS (egyedi) főzési hőmérséklet kiválasztásához.
 6. Válassza ki ismét a SOUS VIDE lehetőséget, majd nyomja meg a – vagy a + gombot a hőmérséklet beállításához.
 7. Nyomja meg a START gombot a főzés megkezdéséhez. A kukta egyszer sípol, majd elindul.
 8. Amíg az edény előmelegszik, készítse elő a húst vagy a halat egy vákuumzárral lezárt, élelmiszer-biztos zacskóban.
 9. Amikor a kijelzőn a „HOT” felirat látható, vegye le a fedelet, és óvatosan merítse az ételt a belső edénybe.
- Megjegyzés:** Ha a hús vagy a hal nincs teljesen elmerülve, adjon hozzá még vizet. Győződjön meg arról, hogy a zsák tömítése a vízszint felett van.
10. Zárja le és rögzítse a fedelet.
 11. Amikor a főzési funkció befejeződött, a kijelzőn megjelenik az "END" felirat, és a kukta 10-szer sípol.

Megjegyzés: A késleltetett indítás és a melegen tartás funkciók nem érhetők el a „Sous Vide” főzési funkcióhoz.

Delay Start (Késleltetett indítás)

A késleltetett indítás lehetővé teszi, hogy most hozzáadja a hozzávalókat, de később főzze meg.

1. Válassza ki a főzési funkciót, és szükség szerint állítsa be a főzési időt, hőmérsékletet és nyomásszintet.
2. Válassza a DELAY START lehetőséget.
3. A – vagy + gombbal állítsa be a késleltetett indítás időzítőjét 10 percről (00:10) 24 órára (24:00).

4. Nyomja meg a START gombot. A sütési funkció a késleltetési idő lejártá után indul el.

Megjegyzés: A késleltetett indítás nem érhető el, ha a „Pörtés”, „Joghurt” és „Sous Vide” főzési funkciókat használja.

Keep Warm (Tartsd melegen)

A Melegen tartás funkció használható a főtt ételek hőmérsékletének fenntartására vagy az ételek felmelegítésére.

1. Helyezze az ételt a belső edénybe.
2. Zárja le a kukta fedelét, és rögzítse az óramutató járásával megegyező irányba forgatva. Állítsa a gőzkioldó kapcsolót „Vent” állásba.
3. Válassza a KEEP WARM lehetőséget, és nyomja meg a – vagy a + gombot az idő legfeljebb 12 óráig beállításához.
4. Nyomja meg a TEMP SET gombot a LOW, HIGH vagy CUS (egyedi) főzési hőmérséklet kiválasztásához.
 - Ha a CUS (egyedi) lehetőséget választja, válassza ki ismét a KEEP WARM lehetőséget, majd a – vagy + gombokkal állítsa be a hőmérsékletet.
5. Nyomja meg a START gombot a fűtés elindításához. A kukta egyszer sípol, majd elindul.

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

6. Amikor az időzítő lejár, a fűtés leáll, és a kijelzőn az "END" felirat látható.

Megjegyzés: A Melegen tartás funkció nem érhető el, ha a „Sauté”, „Joghurt” és „Sous Vide” főzési funkciókat használja.

Cake (Torta)

A Torta sütési funkcióval finom sajtorták és sütemények készíthetők. Szüksége lesz egy 15 cm-es rugós formára vagy tortaformára, amely belefér a belső edénybe.

Megjegyzés: Tekintse meg receptkönyvünket a www.cosori.com oldalon a sajtortá teljes leírásáért.

1. Kövesse a tészta elkészítésére vonatkozó utasításokat, és nyomja a héjat a rugós tepsi aljába.
2. Keverjük össze a többi sajtortá hozzávalót, és öntsük a tésztaalapra.

3. Öntsön 354 ml vizet a belső edénybe, és helyezze bele a gőzölő rácsot. Ezután helyezze a rugós formát a párolórácsra.
4. Zárja le a fedelet, és rögzítse az óramutató járásával megegyező irányba forgatva.
5. Válassza ki a TORTA lehetőséget, és nyomja meg a – vagy a + gombot az idő beállításához a recept kívánt sütési idejéhez.

Megjegyzés: Az alapértelmezett sterilizálási idő 30 perc (00:30).

6. Nyomja meg a KEEP WARM gombot az automatikus melegen tartás funkció kikapcsolásához.
7. Nyomja meg a START gombot a főzés megkezdéséhez. A kukta egyszer sípol, majd elindul.
8. Amikor a főzési funkció befejeződött, a gyorsfőző 10-szer sípol.
9. Hagyja, hogy az edény természetes módon engedje fel a nyomást 5 percig, majd fordítsa a gőzkioldó kapcsolót "Vent" állásba a maradék nyomás gyors felszabadításához. Lásd a Natural Steam Release című részt.
10. Az úszószelep leesik, jelezve, ha a nyomás teljesen megszűnt.
11. Forgassa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és nyissa fel.
12. Sütőkesztyűvel óvatosan távolítsa el a párolórácsot és a rugós formát, és helyezze hőálló felületre. Hagyja a sajtortát szobahőmérsékletűre hűlni, majd tálalás előtt legalább 8 órára hűtőbe tesszük.

Állítsa vissza a testreszabott főzési funkciókat

A gyorsfőző emlékezni fog a főzési időre, a hőmérsékletre és a beállított főzési funkciók nyomásszintjére, amíg vissza nem állítja a beállításokat.

Az összes főzési funkció visszaállításához:

1. Készenléti módban nyomja meg és tartsa lenyomva a CANCEL gombot, amíg a kukta sípol.
2. A főzési funkciók összes beállítása visszaáll az alapértelmezett beállításokra.

GONDOZÁS ÉS KARBANTARTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a kukta, a belső edényt, a gőzölő rácsot és a fedelet.

A gyorsfőző ujjenyomat-álló rozsdamentes acél házzal rendelkezik a könnyű tisztítás érdekében.

Megjegyzés:

- Ne használjon súroló hatású tisztítószerket, fémhuzalt vagy fém edényeket a gyorsfőző edény és a tartozékok egyetlen részén sem, beleértve a belső tartályt is. Ezek megkarcolják vagy károsítják a felületüket.
- Ez a kukta nem tartalmaz felhasználó által javítható alkatrészeket. Bármilyen javítást hivatalos szervizközpontnak kell elvégeznie. Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.

A gyorsfőző aljának tisztítása

1. Tisztítás előtt húzza ki a gyorsfőzőt a konnektorból, és hagyja teljesen kihűlni. A gyorsabb hűtés érdekében vegye le a fedelet.
 - Ne mossa vagy szárítsa a gyorsfőző alját mosogatógépben.
2. Tiszta, nedves ruhával törölje le a kukta belsejét és külsejét.
 - Ne merítse vízbe a gyorsfőző alját.
 - Ne fröcsköljön vizet az edénybe.
3. Távolítsa el a belső tartályt. Törölje le a fűtőelemet egy puha, száraz ruhával, hogy megbizonyosodjon arról, hogy szennyeződésmentes.
4. Hagyja az összes felületet teljesen megszáradni, mielőtt használná a gyorsfőzőt. Használat előtt mindig ellenőrizze, hogy a kukta belsejében lévő fűtőelem száraz-e.

A belső edény, a fedél, a fedél egyes részei és a párolórács tisztítása

Megjegyzés:

- Javasoljuk a belső edény, a fedél, a fedél egyes részei, a tömítőgyűrű és a gőzölőrács kézi mosását.
 - A belső edény, a fedél, a fedél egyes részei és a párolórács a mosogatógép felső kosárjában mosható, de idővel gyorsabban elhasználódhatnak.
1. Hagyja teljesen kihűlni a belső tartályt, a fedelet, a fedél részeit és a gőzölő állványt. Törölje le az ételmaradékot.

2. Vigyen fel szappant és vizet egy puha, nedves szivacsra. Mossa ki a belső edényt és a gőzölő rácsot, és szükség esetén áztassa be meleg, szappanos vízbe.
3. Tisztítsa meg a fedél belsejét. Ügyeljen arra, hogy eltávolítson minden



ételmaradékot a blokkolásgátló pajzsról és a tömítőgyűrűről. Ne merítse vízbe a fedelet.

4. Ha szükséges, a fedél belsejében lévő alkatrészek eltávolíthatók és megtisztíthatók. Ezek az alkatrészek kicsik és könnyen elveszhetnek, ezért legyen óvatos.
 - Távolítsa el a blokkolásgátló pajzsot mindkét oldalán megfogva, majd felfelé húzva.
 - Öblítse le és szárítsa meg a blokkolásgátló pajzsot, majd tegye vissza a fedélbe.
 - Távolítsa el a szilikon sapkát az úszószelepről. A szilikon kupak nélkül az úszószelep váratlanul kieshet, ezért óvatosan távolítsa el.
 - Öblítse le mindkét részt tiszta vízzel, és rögzítse az úszószelepet a fedélhez a szilikon úszószelep sapkával.
5. Alaposan szárítsa meg.
6. Mindig helyezze vissza a belső edényt a gyorsfőző edénybe, mielőtt bedugja vagy bekapcsolja.
 - Győződjön meg róla, hogy a belső edény külső alja száraz, mielőtt a gyorsfőző edénybe helyezi.

A kondenzvíz tartály tisztítása

1. Távolítsa el a kondenzvíz tartályt úgy, hogy hüvelyk- és mutatóujjával fogja meg mindkét oldalát, és húzza ki a gyorsfőzőből.

Megjegyzés: Ne húzza meg a kondenzvíz tartályt.

2. Mossa ki a kondenzvíz tartályt kézzel szappannal és vízzel vagy a mosogatógép felső kosárjában. Szárítsa meg alaposan.
3. Helyezze vissza a kondenzvíz tartályt.

Megjegyzés: Mindig helyezze be a kondenzvíz tartályt a gyorsfőző edénybe való főzés előtt. Ne használja a gyorsfőzőt a kondenzvíz tartály nélkül.

A tömítőgyűrű tisztítása

1. Távolítsa el az O-gyűrűt úgy, hogy lehúzza a szilikon szélét az O-gyűrű állványról.

Megjegyzés: Győződjön meg arról, hogy a tömítőgyűrűn nincs deformáció vagy repedés. Ha a tömítőgyűrű sérült, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

2. Mossa ki a tömítőgyűrűt kézzel szappannal és vízzel vagy a mosogatógép felső kosárjában. Szárítsa meg alaposan.
3. Helyezze vissza az O-gyűrűt úgy, hogy határozottan benyomja az O-gyűrű állványába, hogy elkerülje a deformációt. Az o-gyűrűnek szorosan illeszkednie kell az O-gyűrű állványhoz, és nem eshet ki a fedél felemelésekor.

Maradt szagok eltávolítása

1. Győződjön meg arról, hogy a fedél minden része a fedélben van. Lásd: A belső edény, a fedél, a fedél részei és a gőzölő rács tisztítása.
2. Adjon hozzá 250 ml vizet és 250 ml ecetet a belső edénybe.
3. Válassza a PRESSURE COOK lehetőséget, és a – vagy + gombbal állítsa be az időt 5-10 percre.
4. Nyomja meg a START gombot a főzés megkezdéséhez. A kukta egyszer sípol, majd elindul.
5. Amikor a főzési funkció befejeződött, a gyorsfőző 10-szer sípol.
6. A nyomás gyors leengedéséhez fordítsa a gőzkioldó kapcsolót "Vent" állásba.

Megjegyzés: Az úszószelep leesik, jelezve, ha a nyomás teljesen megszűnt.

7. Forgassa el a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba, és nyissa fel.
8. A kesztyűt használva óvatosan távolítsa el a belső tartályt. Öntse ki a víz és az ecet keverékét.
9. Hagyja kihűlni a belső tartályt, majd törölje szárazra egy puha ruhával.

Tárolás

1. Tisztítsa meg és szárítsa meg a kuktát és minden alkatrészét.

2. Helyezze a belső edényt és a párolórácsot a gyorsfőző edénybe. Zárja le a kukta fedelét, és csavarja el, hogy rögzítse a helyén.
3. Tekerje a tápkábelt az óramutató járásával megegyező irányba a kukta talpa köré, és akassza fel a tápkábel kapcsát a kábelkampóra.
4. Tárolja a gyorsfőzőt függőleges helyzetben. Ne helyezzen semmit a kukta tetejére.

HIBAE LHÁRÍTÁS

Probléma	Egy lehetséges megoldás
A fedél oldaláról gőz távozik.	Lehet, hogy a tömítőgyűrű hiányzik vagy nincs rögzítve. Nyissa ki a fedelet, és erősen nyomja meg az O-gyűrűt, hogy rögzítse az O-gyűrű tartójában. Lásd az Ápolás és karbantartás című részt.
	Élelmiszermaradványok tapadhatnak a tömítőgyűrűre. Tisztítsa meg a tömítőgyűrűt. Lásd az Ápolás és karbantartás című részt.
	A fedél nincs megfelelően lezárva. Nyissa ki és csukja be a fedelet, és ellenőrizze, hogy a fedél megfelelően rögzült-e. Lásd a Tűzhely fedele című részt.
	A tömítőgyűrű megcsavarodhat vagy eltörött. Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.
	A belső tartály széle meghajolhat. Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.
Időnként kattanó hang hallatszik.	A belső tartály külső alja nedves lehet. Szárítsa meg a belső tartály külsejét.
	A nyomólap átkapcsolhat, ha a kukta belsejében a hőmérséklet emelkedik. Ez normális.
A fedél nehezen zárható és rögzíthető.	Előfordulhat, hogy a tömítőgyűrű nincs megfelelően felszerelve. Nyissa ki a fedelet, és erősen nyomja meg az O-gyűrűt, hogy az az O-gyűrűs állványba rögzüljön. Lásd az Ápolás és karbantartás című részt.
	Előfordulhat, hogy az úszószelep beragadt a felső helyzetben. Nyomja le az úszószelepet egy hosszú szerszámmal.
A belső tartály hozzáragadt a fedélhez, vagy a fedelet nehéz eltávolítani.	Állítsa a gőzkioldó kapcsolót "Vent" állásba, hogy a nyomás kiengedjen, majd nyissa ki a fedelet.
	Engedje el az összes nyomást, és finoman ütögesse meg a gőzkioldó szelepet egy hosszú edénnyel. A kukta újbóli használata előtt nyissa ki a fedelet, és tisztítsa meg az úszószelepet és a környezetét.

Problém	Možné řešení
Gőzsugár a gőzkioldó szelepből, ha a gőzkioldó kapcsoló „Seal” állásban van.	Lehet, hogy nincs elég folyadék a belső tartályban. Adjon hozzá folyadékot, ha szükséges.
	Előfordulhat, hogy a nyomásérzékelő nem működik megfelelően. Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatl.
	Előfordulhat, hogy a gőzkieresztő szelep nem tömít megfelelően. Biztonságosan csúsztassa a gőzkioldó kapcsolót „Vent” (szellőző) helyzetbe, majd vissza a „Seal” (tömítés) helyzetbe.
Az úszószelep nem emelkedik.	Élelmiszermaradék lehet az úszószelepen vagy a szilikon úszószelep sapkán. Alaposan tisztítsa meg az úszószelepet és a sapkát, és végezzen próbaüzemet. Lásd az Ápolás és karbantartás című részt.
	Lehet, hogy nincs elég folyadék a belső tartályban. Ha szükséges, öntsön folyadékot a belső edénybe, és ellenőrizze, hogy a belső edény alja nem ég-e meg.
	Az úszószelep a fedélreteszelő mechanizmussal blokkolható. Érintse meg az úszószelepet egy hosszú szerszámmal. Ha az úszószelep nem megy le, kapcsolja ki a kuktát, és lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatl.
	Lehet, hogy a belső tartály, az úszószelep, a szilikon kupak vagy a fűtőelem sérült vagy hiányzik. Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatl.
Miután csatlakoztatta a gyorsfőzőt az elektromos hálózathoz, semmi sem látható a kijelzőn.	Előfordulhat, hogy a csatlakozódugó nincs megfelelően bedugva a kukta vagy az elektromos aljzatba. Győződjön meg arról, hogy a csatlakozó megfelelően van csatlakoztatva. Ha a csatlakozódugó sérült, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
	Lehetséges, hogy az aljzat nem kap áramot. Próbáljon ki egy másik konnektort.
	Lehet, hogy a gyorsfőző biztosíték kiégett. Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatl.
A főzési ciklus alatt kis mennyiségű gőz távozik vagy sziszeg a gőzkieresztő szelepből.	Lehet, hogy a gőzkapcsoló "Vent" állásban van. Állítsa a kapcsolót „Seal” állásba.
	A kukta szabályozni tudja a túlnyomást. Ez normális.

Problém	Možné řešení
A kijelzőn megjelenik az „E1”, „E2”, „C6H” vagy „C6L” hibakód.	Lehet, hogy a nyomásérzékelő hibás. Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatl.
A kijelzőn megjelenik a „C7” vagy „NoPr” hibakód.	Előfordulhat, hogy a fűtés nem működik. Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatl.
	Lehet, hogy nincs elég folyadék a belső tartályban. Adjon hozzá folyadékot, ha szükséges.
	Előfordulhat, hogy a gőzkapcsoló nincs a "Seal" állásban.
A "Lid" hibakód megjelenik a kijelzőn.	Előfordulhat, hogy a fedél nincs teljesen lezárva. Távolítsa el a fedelet, helyezze vissza, és ellenőrizze, hogy biztosan a helyén van-e. Lásd a Tűzhely fedele című részt.
	Ne használja a gyorsfőző fedelét a "Sauté" sütési funkcióval. Ha a "Sauté" főzési funkciót választja, vegye le a fedelet.
A "PrSE" hibakód megjelenik a kijelzőn.	Nyomás keletkezett a nem túlnyomásos főzési funkció során. Állítsa a gőzkioldó kapcsolót „Vent” állásba, vagy vegye le a fedelet, ha nincs rá szüksége a főzéshez.
A "Food burn" hibakód megjelenik a kijelzőn.	Lehet, hogy nincs elég folyadék a belső tartályban. Győződjön meg arról, hogy az úszószelep alsó helyzetben van, és a nyomás csökken. Nyissa ki a fedelet, és ellenőrizze a belső tartály alját.
	Magas hőmérséklet észlelhető a belső tartály alján. A gyorsfőző automatikusan lecsökkenti a hőmérsékletet a túlmelegedés elkerülése érdekében.
	A belső tartály alján lévő keményítőlerakódások egyenetlen felmelegedést okozhattak. Kapcsolja ki a kuktát, engedje el a nyomást ennek megfelelően, és ellenőrizze a belső edény alját.

Ha problémája nem szerepel a fenti listában, kérjük, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatl.