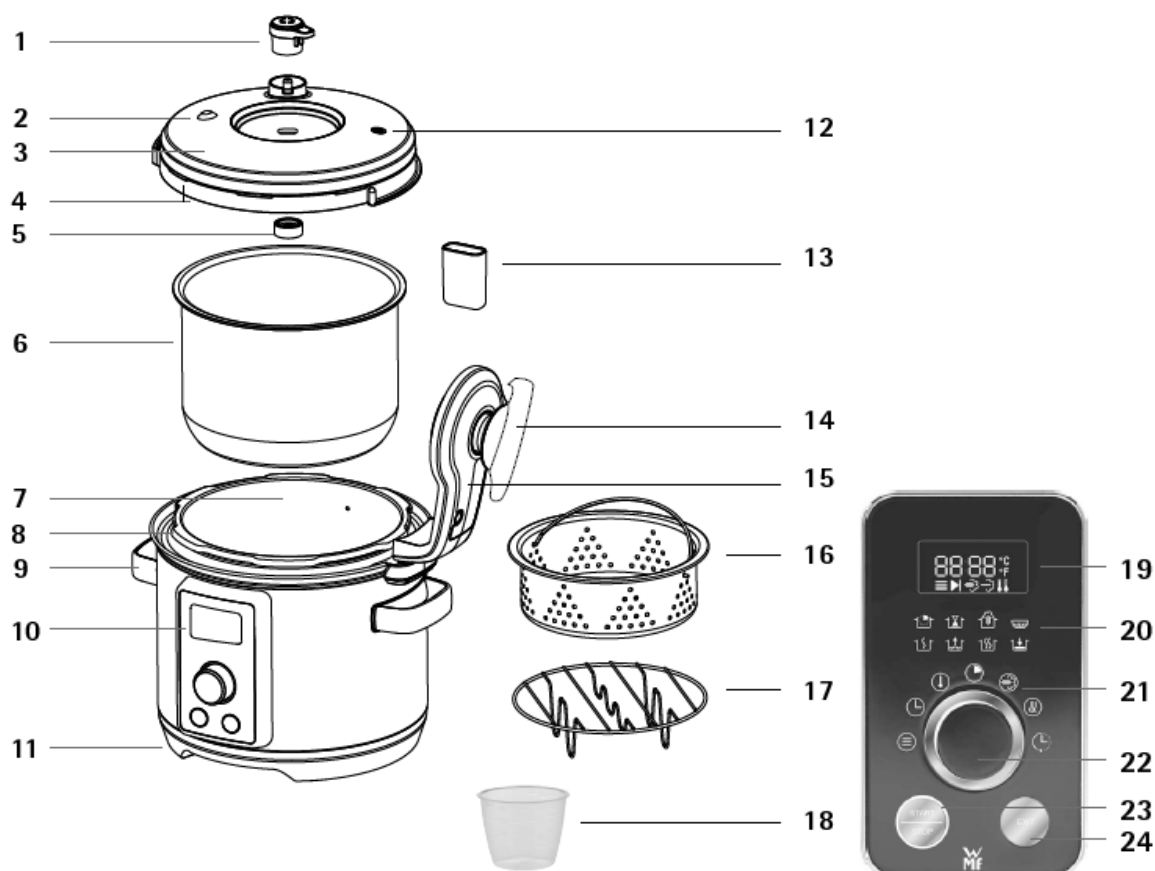


8-in-1 multi-funkcionális főző LONO

Beállítás

1. Gőzszelep
2. Biztonsági szelep
3. Levehető fedél
4. Pecsét
5. Rögzítő anya
6. Kivehető serpenyő
7. Sütőkamra
8. Kondenzátum csatorna
9. Ház markolat
10. Vezérlőpult kijelzővel
11. A készülék alapja
12. Nyomástartó rúd
13. Kondenzátumtartály
14. Fedél fogantyú
15. Zsanér kar
16. Gőzmosár
17. Gőzmosár állvány
18. Mérőkancsó
19. Kijelző
20. A főzési program ikonjai
21. Funkció ikonok
22. Forgó gomb
23. Start/Stop gomb



Fontos biztonsági információk

- Tartsa a készüléket és a kábelt 8 évesnél fiatalabb gyermekektől elzárva.

- Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják. Tartsa a készüléket és a kábelt gyermekektől elzárva.
- A készülékeket csökkentett fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek is használhatják, vagy nem rendelkeznek tapasztalattal és ismeretekkel, ha a készülék biztonságos használatára vonatkozó felügyeletet vagy oktatást kaptak, és megértették az ezzel járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készüléket nem szabad vízbe meríteni.
- A készüléket mindig a használati utasításnak megfelelően használja. A nem megfelelő használat áramütést vagy más veszélyt okozhat.
- A nem megfelelő használat sérülést okozhat. Használat után tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő alkatrészeket a "Tisztítás és ápolás" című részben leírtak szerint.
- Ha a készülék hálózati kábele sérült, azt a gyártónak, az értékesítés utáni szerviznek vagy egy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, ha a veszélyeket szeretné elkerülni.
- Ez a készülék háztartásokban és hasonló helyeken, például:
 - a személyzet konyhája az üzletekben, irodákban és egyéb munkakörnyezetekben;
 - mezőgazdasági ingatlanokban;
 - ügylek szállodákban, motelekben és más lakókörnyezetekben;
 - motel típusú környezetben
- A készülék nem kizárólag kereskedelmi használatra készült.
- **Figyelem:** égési sérülés veszély! A hozzáférhető felületek nagyon felforrósodhatnak.
- **Figyelmeztetés:** habképződés és túlfőzés veszélye.
- Ha a készülék túl van töltve, a forró folyadékok kispriccelhetnek.
- Soha ne erőltesse a kukta kinyitását. Ne nyissa ki, amíg meg nem győződik arról, hogy a belső nyomás teljesen leesett. Lásd a "Használati utasítás".

Használat előtt

A készüléket csak a rendeltetésének megfelelően és a jelen használati utasításnak megfelelően szabad használni. A nem rendeltetésszerű használatból eredő károkra semmilyen kártérítés nem követelhető. Ezért javasoljuk, hogy használat előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót. Utasításokat tartalmaz a készülék használatára, tisztítására és gondozásra vonatkozóan. Nem vállalunk felelősséget az utasítások be nem tartásából eredő károkért. Őrizze meg ezt a használati utasítást biztonságos helyen, és a készülékkel együtt adják át a további felhasználóknak. Kérjük, vegye figyelembe a garanciális információkat is, amelyeket külön mellékelünk. A biztonsági óvintézkedéseket a használat során be kell tartani.

Technikai adatok

Névleges feszültség: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Energiafogyasztás: 1000-1200 watt

Védelmi osztály: I

Legnagyobb megengedett nyomás (PS): 130 kPa

További biztonsági információk

- Kérjük, a 8 az 1-ben többfunkciós tűzhely használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást és az összes többi utasítást. A nem megfelelő használat kárt okozhat.
- **Figyelem! Ez a készülék nyomás alatt főzi az ételt. Melegítés előtt győződjön meg arról, hogy a készülék megfelelően le van zárva. A nem megfelelő használat égési sérüléseket okozhat. Soha ne nyissa ki erővel a készülék tetejét. A nyomás robbanásszerűen kijuthat, és a forró gőz és folyadékok sérüléséhez és anyagi károsodáshoz vezethetnek. A fedél (3) felnyitása előtt először hagyja kiengedni a nyomást a sütőkamrából (7). Használja a használati utasításban leírt nyomáscsökkentésre szolgáló módszereket.**
- **Figyelem!** Még akkor is, ha a fedél (3) megfelelően le van zárva és a helyére van rögzítve, a gőz kijuthat a fedél szelepéből működés közben és néhány percig a kikapcsolás után. **Soha ne tegye a**

kezét, karját vagy arcát a készülékre működés közben vagy röviddel utána, hogy elkerülje a gőz, a forró víz vagy az étel égési sérüléseit. Forró kondenzáció halmozódhat fel a gőzszelepből (1), a kondenzátumos ereszcsonkjában (8), a kondenzátumtartályban (13) és a fedél alatt (3) és/vagy a fedél felnyitásakor. Nagy mennyiségű gőz a fedél alatt is kiszabadulhat, amikor kinyitják.

A fedél felnyitásakor mindig tartson elég távolságot ahhoz, hogy elkerülje az égési sérüléseket

▪ **Figyelem! A sütőkamrában (7) lévő fűtőelem a készülék kikapcsolása után egy bizonyos ideig meleg marad.**

▪ Használat előtt mindig győződjön meg arról, hogy a fedélben lévő szelepek (1, 2) és a nyomórúd (12) teljesen mentesek a maradéktól és a törmeléktől, és szabadon mozgathatók. Szükség esetén óvatosan tisztítsa meg a szelepeket és a nyomástartó rudat, a "Tisztítás és ápolás" részben leírtak szerint.

▪ Rendszeresen ellenőrizze a készülék alkatrészeit és tartozékait, különösen a fedelet és a hálózati kábelt, hogy nincs-e sérülés. Ne használja, ha a készülék vagy annak alkatrészei a várt módon károsodtak vagy nem működnek, vagy ha a készülék túlmelegszik, szivárog, vagy túlzott megterhelésnek (pl. leesik, rázkódás, folyadék a burkolatban) van kitéve. Ilyen esetekben kérjük, hogy a készüléket az ügyfélszolgálatunkon vagy egy hivatalos szervizközponton keresztül javítsa meg.

▪ Soha ne használja a készüléket a sütőben. A magas hőmérséklet károsíthatja a fogantyút, a szelepeket és a biztonsági mechanizmusokat. A készüléket csak rendeltetésszerűen szabad használni, amely ételfőzést jelent.

▪ **Soha ne töltsen túl a serpenyőt (6). Mindig kövesse a serpenyő belsejében lévő skálát és maximális mennyiségeket.** Ez különösen fontos, ha olyan ételeket készít, amelyek főznek, megdagadnak vagy permeteznek főzés közben. Az étel túlsülhet és belefuthat a készülékbe, vagy elzárhatja a szelepeket. A készülék túlmelegedhet, és a nyomás robbanásszerűen kijuthat, ami sérülést és anyagi károkat okozhat a forró gőz és folyadékok miatt.

A főzés során kitáguló élelmiszerek, pl. rizs vagy szárított zöldségek főzése során a tűzhelyt nem szabad félúton megtölteni.

▪ Győződjön meg arról, hogy a sütőkamrában (7) lévő serpenyő, főzőlap és hőmérséklet-érzékelő külseje tiszta és száraz. Törölje le a kiömlött ételt vagy folyadékot egy puha, száraz ruhával, mielőtt a serpenyőt a sütőkamrába helyezi, és működteti a készüléket.

▪ Ha a forró serpenyőt felnyitott fedéllel vagy főzni kívánt folyadékkal vagy friss étellel tölti meg, a zsír és a víz erősen permetezhet. Soha ne tegye a kezét, karját vagy arcát a serpenyőre, és soha ne tegyen a készülék mellé kényes tárgyakat, hogy elkerülje sérüléseket. Védje kezeit sütőkesztyűvel.

▪ **Soha ne melegítsen magas alkoholtartalmú italokat, pl. forrált bort vagy alkoholt tartalmazó ételeket a készülékkel, hogy elkerülje a robbanást és a tűzveszélyt. A készülék nem alkalmas flamírozott étel készítésére.**

▪ **Figyelem! A készülék felforrósodik. Gőztől történő forrázás veszélye. Ne mozgassa a 8 az 1-ben multifunkciós tűzhelyet, ha nyomás alatt van. Ne érintse meg a forró felületeket. Ehhez használja a fogantyút. Ha szükséges, használjon kesztyűt.**

▪ Ez a készülék nem használható olajsütőként. A főzési programtól függően csak néhány teáskanál olajat használjon a főzéshez.

▪ **Figyelem! A bőrben főtt hús (pl. baromfi, nyelv) gőzbuborékokat képezhet a nyomás hatására. Ne szúrja át a bőrt, amíg ezek a buborékok láthatók, mivel ezzel magát is leforrázhatja.**

▪ A készüléket csak az előírásoknak megfelelően felszerelt földelt fali aljzatokhoz csatlakoztassa. A hálózati kábelnek és a csatlakozónak száraznak kell lennie.

▪ **Ne húzza vagy szorítsa a csatlakozókábelt éles szélek fölé. Ne hagyja lógva. Védje hőtől, olajtól és víztől.**

▪ Csak akkor használjon hosszabbító kábelt, ha az tökéletes állapotban van.

▪ A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel működtetni.

▪ Soha ne húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból a hálózati kábelnél fogva vagy nedves kézzel.

▪ Ne vigye a készüléket a kábelnél fogva.

▪ Ne helyezze a készüléket forró felületre, például főzőlapra vagy nyílt gázlángok közelébe, mert ez megolvaszthatja a borítást.

- A készüléket csak sima, száraz, hőálló felületekre állítsa be, amelyek pormentesek.
 - Ne helyezze a készüléket vízérzékeny felületre. A víz fröccsenése károsíthatja az ilyen felületeket.
 - Figyelem: gőz távozik a készülékből! Ne használja a készüléket érzékeny bútorok alatt (pl. fali szekrények).
 - Ne használja és ne tárolja a készüléket nedves helyiségben vagy gyermekek számára hozzáférhető helyen.
 - A készüléket felügyelet alatt kell használni.
 - Ha a készüléket nem használja, húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
 - Soha ne tegye a készüléket és a hálózati csatlakozót mosogatógépbe, vagy tisztítsa meg vízzel. Kövesse a tisztítási utasításokat a "Tisztítás és ápolás" részben leírtak szerint.
 - Ne nyúljon a biztonsági rendszerekhez, kivéve a mellékelt karbantartási és tisztítási útmutató alapján.
 - Csak WMF eredeti pótalkatrészeket használjon. Különösen fontos az edények és fedelek azonos modellekkel történő használata.
 - Nem vállalunk felelősséget a helytelen használatból, helytelen működésből vagy nem megfelelő javításból eredő károkért. A garanciális igények ilyen esetekben kizártak.
 - Soha ne használja a kuktát folyadék nélkül, mivel ez súlyosan károsíthatja.
 - Tésztás étel főzése közben óvatosan rázogassa meg a főzőt a fedél felnyitása előtt, hogy elkerülje az étel kifutását.
 - Soha ne használja a készüléket anélkül, hogy a fedél belsejére gőzszelep szűrő kerülne.
- A gőzszelep tisztítása után győződjön meg arról, hogy a szelepszűrőt visszateszi. Figyelmesen olvassa el a "Tisztítás és ápolás" útmutatót is.

A 8-az-1-ben multi-funkcionális főző használata

Az Ön által vásárolt Lono 8 az 1-ben többfunkciós tűzhely nem csak egy elektromos kukta, de egy rugalmas mindentudó. Egy készülék egyesíti a 8 funkciót: nyomás alatti főzés, lassú főzés, gőzölés, rizsfőzés és hüvelyesek főzése, dinsztelés, melegítés, pirítás és tartósítás. A készülék ezért tökéletes a gyors, egészséges és változatos főzéshez. A főzési idő akár 70%-kal csökken, vitaminok és ásványi anyagok megmaradnak, és az összes aroma íze az élelmiszernek megmarad. A létfontosságú vitaminok nem vesznek el a túlfőzés során. Az akár 6 órás, akár 12 órás főzésre és akár 12 órás főzéshez tartozó praktikus, melegen tartás funkció a lehető legnagyobb rugalmasságot biztosítja. Az időzítő alapú elektronika figyeli a főzési időket, a nyomást és a hőmérsékletet, ezáltal optimális biztonságot nyújt. Az intuitív vezérlés azt jelenti, hogy az előre beállított programok gyorsan és egyszerűen kiválaszthatók, vagy az Ön igényeihez igazíthatók.

Az első használat előtt

- Óvatosan vegye ki a készüléket és az összes tartozékot a dobozból, és győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és tartozék teljes és sértetlen.

Megjegyzés: A tartozékok egy része a kivehető serpenyőben található (6).

- Győződjön meg arról, hogy minden csomagolóanyagot eltávolított használat előtt, és nem kerül csomagoló anyag a sütőkamrába (7).
- A készüléket, az alkatrészeket és a tartozékokat az első használat előtt és a hosszú tárolás után tisztítsa meg, a "Tisztítás és ápolás" című részben leírtak szerint.

A biztonsági berendezések leírása és működtetése

Biztonsági berendezés	Leírás	Működtetés
Nyomásszabályozó kapcsoló	A megnövekedett nyomás által okozott kemencekamra (7) mechanikai deformációját rögzíti. Ha a belső nyomás a maximális szabályozónyomás fölé emelkedik, a	Nem működik, takarítás vagy ápolás.

	nyomásszabályozó kapcsoló kikapcsolja a fűtést, és megakadályozza a további nyomásfelhalmozódást. Amint a nyomás ismét a maximális szabályozó nyomásra esik, a nyomásszabályozó kapcsoló ismét bekapcsolja a fűtést, és a készülék rendeltetésszerűen működik.	
Gőz- vagy súlyszelep	A sütőkamrát (7) a súlya határozza meg. Amikor a kemencekamrában a nyomás a maximális ellenőrzési nyomás fölé emelkedik, a nyomáserő nagyobb, mint a szelep tömegereje. A szelep kinyílik és a gőz kiszabadul. A kemencekamrában a nyomás addig csökken, amíg a szelep súlyereje ismét nagyobb nem lesz, mint a nyomáserő. A szelep újra bezárul.	A Gőz- vagy súlyszelep levehető és tisztítható. Lásd a "Biztonsági elemek tisztítása" című részt.
Biztonsági szelep	Megakadályozza, hogy a nyomásszabályozó kapcsoló és a gőzszelep mellett túl nagy nyomás nehezedjen a sütőkamrában (7)	A biztonsági szelep tisztítható. Lásd a "Biztonsági elemek tisztítása" című részt.
Nyomás rúd	Mechanikusan rögzíti a fedelet, amíg a nyomás a sütőkamrában van (7)	A biztonsági szelep szétszedhető és tisztítható. Lásd a "Biztonsági elemek tisztítása" című részt.

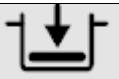
Kezdeti művelet

A kijelző és a szimbólumok áttekintése

Szimbólum	Leírás	Lehetséges beállítások
	Szegmens megjelenítése Megmutatja az időt és a hőmérsékletet.	
	Hőmérséklet egység kijelző	Celsius-fok (°C) Fahrenheit (°F) Váltson készenléti üzemmódba ("-- --" kijelző) az EXIT gombot 3 másodpercig. Ezután válassza ki és erősítse meg a forgó gombbal (20).
	Fűtés (egymás után villogó rudak): A készülék előre vagy manuálisan melegszik. Nyomásfőzés (a rudak állandóan világítanak): A készülék nyomás alatt készül. A fedél nem nyitható fel. A rudak folyamatosan világítanak, amíg a beállított idő le nem áll. Főzés nyomás nélkül: A kijelző fényei kiallszanak, amint a hőmérséklet eléri. Nyomás a készülékben (egyidejű villogó rudak): A készülék még mindig nyomás alatt van, és a fedél nem nyitható ki. Várjon, amíg a kijelző fényei abbahagyják a villogást.	
	Vége Befejezi a beállított főzési programot.	

	Nyomáscsökkentés A nyomáscsökkentés megválasztása. Csak nyomásgyakorlási programokra.	 Gyors nyomáscsökkentés Természetes nyomáscsökkentés
	Hőmérséklet A hőmérséklet megválasztása. Csak lassú főzéshez.	 Magas hőmérséklet  Alacsony hőmérséklet

A főzési programok áttekintése

Főzési program/ Szimbólum	Leírás	Beállítások	
	Kukta program Főzés élelmiszer gyorsan és biztonságosan gőznyomás alatt. Figyelem! A főzés során forró gőz és forró víz távozhat a gőzszelepen, a nyomástartó rúdon vagy a biztonsági szelepen. Soha ne tegye a kezét, karját vagy arcát a készülékre működés közben, hogy elkerülje a gőz vagy a forró víz által okozott súlyos égési sérüléseket.	Idő: Nyomásszint: Nyomáscsökkentés: Melegen tartás: Késleltetett indítás:	10 perc 1 természetes 1 óra nem lehetséges
	Lassú főzés Ételek elkészítése hosszú, de kíméletes főzéssel	Idő: Hőmérséklet: Melegen tartás: Késleltetett indítás:	4 óra alacsony 1 óra nem lehetséges
	Gőzölgő Gőzölgő zöldségek, halak, gombócok stb. és elkészített ételek melegítése	Idő: Melegen tartás: Késleltetett indítás:	15 perc 1 óra nem lehetséges
	Főzés rizs és hüvelyesek Különböző típusú rizs és hüvelyesek előkészítése	Idő: Nyomáscsökkentés: Melegen tartás: Késleltetett indítás:	9 perc természetes 1 óra nem lehetséges
	Barnítás/pirítás Enyhén barnított zöldségek vagy húsok	Idő: Hőmérséklet:	10 perc 127°C
	Melegítés Előre elkészített ételek újramelegítése	Idő: Késleltetett indítás:	4 perc nem lehetséges
	Kérgesítés Kérgesítés/pörkölés - hús, zöldség stb.	Idő:	10 perc
	Sűrítés/lekvárkészítés Szószok, szirupok vagy húskészletek sűrítése. Lekvár készítése	Idő: Hőmérséklet:	10 perc 104°C

Az állítható értékek és funkciók áttekintése

Beállítás/szimbólum	Leírás
---------------------	--------

	Menü A választható főzési programok. A főzési programot úgy érheti el, hogy a funkciót a forgó gombbal megerősíti.
	Idő Az előre beállított idő órákban és percekben történő módosítása.
	Hőmérséklet A hőmérséklet módosítása.
	Nyomás szint Beállítja a nyomásszintet a nyomásfőzési programban 1. nyomásszint: 33 kPa (kb. 108°C) 2. nyomásszint: 52 kPa (kb. 112°C) 3. nyomásszint: 65 kPa (kb. 114°C) 4. nyomásszint: 83 kPa (kb. 117°C)
	Nyomáscsökkentés A gyors vagy természetes nyomáscsökkentés választása  Gyors: A nyomás a főzés után gyorsan leesik, hogy elkerülje az étel túlfőzését és betartsa a recepteket rövid főzési idővel  Természetes: A nyomás úgy esik le, hogy az étel lehűl. Nincs kiszabaduló gőz a gőzszelepen keresztül. Megjegyzés: A sütési folyamat során manuálisan is csökkentheti a nyomást, ha kiválasztja a nyomáscsökkentő ikont, és legalább 3 másodpercig lenyomva tartja a forgó gombot. A nyomást ezután 30 másodperc alatt lecsökken.
	Melegentartás A főzési program befejezése után a beállított ideig melegen tartja az ételeket. Ez a funkció akár 6 órán át használható a nyomás alatti főzésre, a lassú főzésre, a gőzölésre és a rizs és a hüvelyesek főzésére.
	Késleltetés Lehetővé teszi a kívánt program indítási beállításának akár 12 órával való késleltetését.
	Start/stop gomb Készenléti üzemmódban villog, elindítja és befejezi a főzési programot.
	Exit gomb Megszakítja a programbeállítást, és készenléti üzemmódba helyezi a készüléket.

A Lono 8 az 1-ben többfunkciós tűzhely 8 különböző főzési programot kínál: nyomás alatti főzés, lassú főzés, gőzölés, rizs és hüvelyesek főzése, párolás, fűtés, pirítás és tartósítás. Az idő, a nyomás vagy a hőmérséklet minden programhoz előre be van állítva. Ezek a recept, a főtt ételek mennyisége és a személyes ízlés szerint állíthatók be.

Főzés program	Idő	Nyomás (kPa)	Előmelegítés	Automatikus melegen tartás
Nyomás alatti főzés	1 - 120 per	33 kPa - 83 kPa (4 nyomásszint)	Igen	Nem
Lassú főzés	2 - 12 óra	-	Nem	Igen

Párolás	1 - 60 perc	-	Igen	Igen
Rizs és hüvelyesek főzése	1 - 50 perc	-	Igen	Igen
Dinsztelés	1 - 60 perc	-	Igen	Nem
Melegítés	1 - 60 perc	-	Igen	Nem
Kérgesítés	1 - 60 perc	-	Igen	Nem
Tartósítás	1 - 120 perc	-	Nem	Nem

A készülék előkészítése és bekapcsolása

1. Állítsa a készüléket pormentes, sima, száraz, hő- és nedvességálló felületre.
2. Forgassa el a fedél fogantyút (14) az óramutató járásával ellentétes irányban, ameddig csak lehet, és emelje fel a fedelet, amíg nyitott helyzetben nem marad.
3. Mindig győződjön meg arról, hogy a fedél megfelelően van összerakva, és mindkét szelep (1, 2) és a fedélben lévő nyomórúd (12) teljesen mentes a maradéktól és a törmeléktől, és szabadon mozgatható. Szükség esetén óvatosan tisztítsa meg a szelepeket és a nyomástartó rudat a "Tisztítás és ápolás" részben leírtak szerint.
4. Vegye ki a serpenyőt (6) és a tartozékokat a sütőkamrából, és győződjön meg arról, hogy a serpenyő és a főzőlap külseje teljesen tiszta és makacs maradványoktól mentes.
5. Győződjön meg arról, hogy a készülék hátulján lévő kondenzátumtartály (13) üres és megfelelően be van helyezve a tartóba.
6. Tegye vissza a serpenyőt (6) a sütőkamrába (7).
7. Csatlakoztassa a készülék hátulját egy földelt falhoz az előírásoknak megfelelően beszerelt zsebben. A sípoló hang megszólal, és a start/stop gomb körüli fénygyűrű villog. A készülék készenléti állapotban van.
8. Nyomja meg újra a start/stop gombot. Egy további sípoló hang hangzik. A start/stop gomb körüli fénygyűrű ki van kapcsolva. A "Menü" ikon villog, és a kijelzőn "-- --" látható.

Főzési program indítása egyedi beállításokkal

1. Járjon el a "Készülék előkészítése és bekapcsolása" című részben leírtak szerint.
2. Kérjük, vegye figyelembe az egyes főzési programokban megadott minimális mennyiségeket és utasításokat.
3. Nyomja meg a forgó gombot (22). A  menü ikonja világít, a nyomásfőzési program  ikon villog. Forgassa a forgó gombot a kívánt főzőprogramra, majd nyomja meg újra a program megerősítéséhez.
4. A kiválasztott főzési program ikonja mostantól világít, és az adott főzési programhoz egy állítható funkció ikont, és annak értéke villog a kijelzőn. Az adott főzési program összes érték- és funkcióbeállítása a forgógomb elforgatásával választható ki. Erősítse meg a választást a forgó gomb megnyomásával. A kiválasztott főzési program ikonja és a kiválasztott funkció ikon most világít. A kijelző állítható értéke villog, és a forgó gomb elfordításával és megnyomásával módosítható és megerősíthető.

Megjegyzés: Az EXIT gombbal megszakíthatja a készülék aktuális programozását, és újrakezdheti. Ha 5 percen belül nem nyom meg gombot a készüléken, automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol, és a kijelzőn "-- --" látható.

5. Nyomja meg a **start/stop gombot**. A start/stop gomb körüli fénygyűrű és a kiválasztott főzési program ikonja világít. A kijelzőn az  ikon jelzi a fűtési fázist, és megjelenik a főzési program előre beállított ideje.

Figyelmeztetés: A melegítési fázisban a főzési programtól függetlenül gőz távozik a gőzszelepből (1) és a nyomástartó rúdból (12). Ez normális. A folyamat azt jelenti, hogy néha gőz szabadul fel a gőzszelepnél. Ez is normális. **Soha ne tegye a kezét, karját vagy arcát a készülékre működés közben vagy röviddel utána, hogy elkerülje a gőz, a forró víz vagy az étel égési sérüléseit.**

Megjegyzés: A melegítési fázis és a főzés során a kiválasztott beállítások a forgó gomb (22) elforgatásával jeleníthetők meg, és az ebben a szakaszban leírtak szerint módosíthatók.

6. 3 hangjelzés, amikor a főzési program befejeződik. A záró ikon a kijelzőn az "EXIT" gomb  jelenik meg amikor megnyomja.

Megjegyzés: A főzőprogram befejezése után rázza fel a készüléket csukott fedéllel, hogy elpusztítsa a fazékbelsejében lévő gőzbuborékokat.

Figyelem! A bőrösen főtt hús (pl. baromfi, nyelv) gőzbuborékokat képezhet a nyomás hatására. Ne szúrja át a bőrt, amíg ezek a buborékok láthatók, nehogy leforrázza magát.

Megjegyzés: Bármelyik billentyű megnyomásával visszatérhet készenléti üzemmódba, és a kijelzőn megjelenik a "-- --".

7. Az egyéni beállításoktól függően a melegen tartás funkció a főzési program befejezése után akár 6 órán keresztül is aktiválható a nyomás alatti főzéshez, a lassú főzéshez, a gőzöléshez és a rizs és a hüvelyesek főzéséhez. Ezt a funkciót bármikor manuálisan megszakíthatja. Az idő letelte után a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol. Ezt a funkciót manuálisan is bármikor leállíthatja a **start/stop** gomb megnyomásával.

Tipp: Javasoljuk, hogy az ételeket egy órán át tartsák melegen, hogy megőrizzék a minőséget és az ízeket.

Főzési program indítása előre beállított értékekkel

1. Járjon el a "Készülék előkészítése és bekapcsolása" című részben leírtak szerint.

2. Kérjük, vegye figyelembe az egyes főzési programokban megadott minimális mennyiségeket és utasításokat.

3. Nyomja meg a forgó gombot (22). A menü  ikonja világít, a nyomásfőzési program  ikon villog. Forgassa a forgó gombot a kívánt főzőprogramra, majd nyomja meg újra a program megerősítéséhez.

Megjegyzés: Az **EXIT** gombbal megszakíthatja a készülék aktuális programozását, és újratekesheti. Ha 5 percen belül nem történik bemenet a készülékbe, automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol, és a kijelzőn "-- --" látható.

4. Nyomja meg a **start/stop** gombot. A start/stop gomb körüli fénygyűrű és a kiválasztott főzési program ikonja világít. A kijelzőn az  ikon jelzi a fűtési fázist, és megjelenik a főzési program előre beállított ideje.

Figyelmeztetés: A melegítési fázisban a főzési programtól függetlenül gőz távozik a gőzszelepből (1) és a nyomástartó rúdból (12). Ez normális. A folyamat azt jelenti, gőz néha szabadul fel a gőzszelep. Ez is normális. **Soha ne tegye a kezét, karját vagy arcát a készülékre működés közben vagy röviddel utána, hogy elkerülje a gőz, a forró víz vagy az étel égési sérüléseit.**

Figyelem! A készülék felforrósodik. Gőz forrázás veszélye. Ne mozgassa a 8 az 1-ben multifunkciós tűzhelyet, ha nyomás alatt van. Ne érintse meg a forró felületeket. Ehhez használja a fogantyút.

Szükség esetén használjon kesztyűt.

Megjegyzés: Az előre beállított értékeket/funkciókat főzés közben bármikor módosíthatja, ha megnyomja a forgó gombot, elfordítja a kívánt funkció kiválasztásához, és módosítja azt a "Főzési program indítása egyedi beállításokkal" című részben leírtak szerint.

5. 3 hangjelzés, amikor a főzési program befejeződik. A záró  ikon 1 percig látható a kijelzőn.

Megjegyzés: A főzőprogram befejezése után rázza fel a készüléket csukott fedéllel, hogy elpusztítsa a fazékbelsejében lévő gőzbuborékokat.

Figyelem! A bőrösen főtt hús (pl. baromfi, nyelv) gőzbuborékokat képezhet a nyomás hatására. Ne szúrja át a bőrt, amíg ezek a buborékok láthatók, nehogy leforrázza magát.

Megjegyzés: Bármelyik billentyű megnyomásával visszatérhet készenléti üzemmódba, és a kijelzőn megjelenik a "-- --".

6. A nyomás alatti főzés, a lassú főzés, a gőzölés és a rizs és a hüvelyesek főzésének programjaiban a főzési program befejezése után 1 órán keresztül automatikusan aktiválódik a melegen tartás funkció.

Ezt a funkciót bármikor manuálisan megszakíthatja vagy megszakíthatja. Az idő letelte után a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol. Ezt a funkciót manuálisan is bármikor leállíthatja a **start/stop** gomb megnyomásával.

Tipp: Javasoljuk, hogy az ételeket egy órán át melegen tartsák, hogy megőrizzék a minőséget és az ízeket.

Kukta programok

Beállítás	Idő: Nyomás szint: Nyomáscsökkentés: Melegentartás: Késleltetés:	10 perc 1 Natural 1 óra Nem lehetséges
-----------	--	--

Ezzel a programmal például zamatos sültet, ízletes pörköltet vagy levest főzhet, nagy energiamegtakarítással az idő töredéke alatt. A hozzávalókat kevesebb folyadékkal főzzük a lezárt sütőkamrában, nagyobb nyomás alatt. A nagyobb nyomás növeli a folyadék forráspontját a serpenyőben, így az ételt 70% -kal gyorsabban főzzük.

1. Járjon el a "Készülék előkészítése és bekapcsolása" című részben leírtak szerint.
2. Töltse fel folyadékkal, hogy legalább az első jel a skála belsejében a serpenyőben, és tegye a főzni való ételt a serpenyőbe, mielőtt elkezdené a programot.

Tipp: A tipikus és ízletes pörkölési aroma megtartásához először használja a pároló vagy kérgesítő programot.

Figyelmeztetés: A túlmelegedés és a tűz elkerülése érdekében soha ne működtesse a programot üres serpenyővel (6).

Soha ne töltse túl a serpenyőt. A főzés során térfogatukban táguló élelmiszerek, pl. rizs vagy szárított zöldségek főzése során a tűzhelyt nem szabad felénél jobban megtölteni.

Mindig kövesse a serpenyő belsejében lévő skálát és maximális mennyiségeket.

Figyelem: Ez a készülék nem használható olajsütőként. Attól függően, hogy melyik főzési programot használja, csak néhány teáskanál olaj szükséges a főzéshez.

Ez különösen fontos, ha olyan ételeket készít, amelyek főnek, megdagadnak vagy permeteznek főzés közben.

Az étel túlsülhet és belefuthat a készülékbe, vagy elzárhatja a szelepeket. A készülék túlmelegedhet, és a nyomás robbanásszerűen kijuthat, ami sérülést és anyagi károkat okozhat a forró gőz és folyadékok miatt.

3. Zárja le a fedelet, és győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen zárt. Forgassa el a fedélfogantyút az óramutató járásával megegyező irányban, ameddig csak lehet. A hangjelzés azt jelzi, hogy a fedél teljesen le van zárva.

4. Járjon el "A főzési program indítása egyedi beállításokkal" vagy "Főzési program indítása előre beállított értékekkel" című szakaszban leírtak szerint.

Figyelem: A készülék felforrósodik. Gőzből történő forrázás veszélye állhat fenn. Ne mozgassa a 8 az 1-ben multifunkciós tűzhelyet, ha nyomás alatt van. Ne érintse meg a forró felületeket. Ehhez használja a fogantyút. Szükség esetén használjon kesztyűt. **Soha ne tegye a kezét, karját vagy arcát a készülékre működés közben vagy röviddel utána, hogy elkerülje a gőz, forró víz vagy étel által okozott égési sérüléseket.**

Kuktában történt főzési idők

Az alábbi táblázat áttekintést nyújt a nyomás alatti főzési program átlagos főzési idejéről. Felhívjuk figyelmét, hogy az átlagok nem a fagyasztott élelmiszerekre vannak, és a tényleges főzési idő változhat. Javasoljuk, hogy a főzési időt egyénileg, az Ön személyes ízlésének megfelelően állítsa be.

Étel	Főzési idő	Nyomásszint	Nyomás (kPa)	Nyomás csökkentés
Fekete bab	15 perc	3	65 kPa	Természetes
Csicseriborsó, szárított	35 perc	4	83 kPa	Természetes
Lencse, szárított	2 perc	2	52 kPa	Gyors
Fehér bab, szárított	15 perc	3	65 kPa	Természetes
Pinto bab, szárított	10-15 perc	3	65 kPa	Természetes
Árpa	10-15 perc	1	33 kPa	Természetes
Rizottó	5 perc	1	33 kPa	Gyors
Vadrizs	20 perc	2	52 kPa	Gyors
Csirkemell	5-10 perc	3	65 kPa	Természetes
Csirkecomb	8-12 perc	3	65 kPa	Természetes
Csirke, egész	10 perc	3	65 kPa	Gyors
Pulykamell	25 perc	3	65 kPa	Természetes
Sertés lapocka, csontos	35-50 perc	4	83 kPa	Természetes
Sertés lapocka, csont nélkül	10-15 perc	4	83 kPa	Természetes
Bárány, csont nélkül	10-15 perc	4	83 kPa	Természetes
Marha lapocka	45-60 perc	4	83 kPa	Gyors
Marha hús	15-20 perc	4	83 kPa	Gyors
Articsóka, negyedelt	4 perc	2	52 kPa	Gyors
Cukorrépa	15 perc	2	52 kPa	Gyors
Vajdió darab, kb. 5 cm-es darabok	5 perc	2	52 kPa	Gyors
Karfiol darabok	1 perc	2	52 kPa	Gyors
Mustárfű, kb. 2.5 cm-es darabok	6 perc	2	52 kPa	Gyors
Gyöngyhagyma	3 perc	2	52 kPa	Gyors
Burgonya, kb. 6 mm-es darabok	3 perc	1	33 kPa	Gyors
Vörös káposzta	4 perc	2	52 kPa	Gyors
Szárnyasok, leveshez	8 perc	3	65 kPa	Természetes
Csili és mártások	15-20 perc	4	83 kPa	Gyors
Desszertek (sodó, kompót, stb.)	10-15 perc	1	33 kPa	Természetes
Egyéni receptek	Ízlés szerint	1	33 kPa	Egyéni

Lassú főzés

Beállítás	Idő: Nyomás szint: Melegent tartás: Késleltetés:	4 óra Alacsony 1 óra Nem lehetséges
-----------	---	--

A lassú főzés lehetővé teszi, hogy az ételeket hosszabb ideig, gyakran 3 és 12 óra között, a forráspont alatti hőmérsékleten kíméletesen főzze. Ez megakadályozza az étel megégését. A szálas, kemény húsdarabok különösen teljes ízt érnek el ezzel a programmal való dinsztelés révén. Ennél a főzési programnál ön választja ki a hőmérsékletet (magas vagy alacsony) mivel itt nem keletkezik nyomás a sütőkamrában.

1. Járjon el a "Készülék előkészítése és bekapcsolása" című részben leírtak szerint.
2. Töltse fel folyadékkal, hogy legalább az első jelet elérje a serpenyő belsejében, és tegye az ételt főni a serpenyőbe, mielőtt elindítaná a programot.

Tipp: A tipikus és ízletes pörkölési aroma megtartásához először használja a pároló vagy kérgesítő programot.

Figyelmeztetés: A túlmelegedés és a tűz elkerülése érdekében soha ne működtesse a programot üres serpenyővel (6).

Soha ne töltse túl a serpenyőt. Mindig kövesse a serpenyő belsejében lévő skálát és a maximális mennyiségeket.

A főzés során térfogatukban növekvő élelmiszerek, pl. rizs vagy szárított zöldségek főzése során a készüléket nem szabad felénél jobban megtölteni.

Figyelem: Ez a készülék nem használható olajsütőként.

A főzési programtól függően csak néhány teáskanál olaj szükséges a főzéshez.

Ez különösen fontos, ha olyan ételeket készít, amelyek főzés közben megdagadnak vagy permetezhetnek főzés közben.

Az ételt túlsűtheti és az belefuthat a készülékbe, vagy elzárhatja a szelepeket. A készülék túlmelegedhet, és a nyomás robbanásszerűen kijuthat, ami sérülést és anyagi károkat okozhat a forró gőz és folyadékok miatt.

3. Zárja le a fedelet, és győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen zárt. Forgassa el a fedélfogantyút az óramutató járásával megegyező irányban, ameddig csak lehet. A hangjelzés azt jelzi, hogy a fedél teljesen le van zárva.

4. Járjon el "A főzési program indítása egyedi beállításokkal" vagy "Főzési program indítása előre beállított értékekkel" című szakaszban leírtak szerint.

Megjegyzés: Ebben a programban nem lehet nyomásszinteket és nyomáscsökkentést meghatározni.

Figyelem: A készülék felforrósodik. Gőz forrázás veszélye. Ne mozgassa a 8 az 1-ben multifunkciós tűzhelyet, ha nyomás alatt van. Ne érintse meg a forró felületeket. Ehhez használja a fogantyút. Szükség esetén használjon kesztyűt. **Soha ne tegye a kezét, karját vagy arcát a készülékre működés közben vagy röviddel utána, hogy elkerülje a gőz, a forró víz vagy az étel égési sérüléseit.**

Pároló program

Beállítás	Idő: Melegen tartás: Késleltetés:	15 perc 1 óra Nem lehetséges
------------------	---	------------------------------------

Ezzel a programmal a zöldségeket, a halfiléket vagy a gombócokat kíméletes, egészséges módon párolhatja, mert a gőz nem változtatja meg az élelmiszer sejtszerkezetét. A zöldségek aromásak maradnak, szilárdak a harapáshoz, és megőrzik természetes színüket. A létfontosságú vitaminok nem vesznek el a túlfőzés során. A gőzölés ideális vegetáriánus és vegán ételekhez.

1. Töltse fel vízzel a serpenyőt (6) a belsejében található "MIN" jelig, és tegye a gőzkosár állványt (17) a serpenyőbe.

2. Ezután töltse fel a gőzkosarat (16) a megfőzendő étellel, mielőtt elkezdené a programot.

Figyelmeztetés: A túlmelegedés és a tűz elkerülése érdekében soha ne működtesse a programot üres serpenyővel (6).

Soha ne töltse túl a serpenyőt. Mindig kövesse a serpenyő belsejében lévő skálát és maximális mennyiségeket.

A főzés során térfogatukat növelő élelmiszerek, pl. rizs vagy szárított zöldségek főzése során a készüléket nem szabad felénél jobban megtölteni.

Figyelem: Ez a készülék nem használható olajsütőként. Attól függően, hogy a főzési program, csak néhány teáskanál olaj szükséges a főzéshez. Ez különösen fontos, ha olyan ételeket készít, amelyek főnek, megdagadnak vagy permeteznek főzés közben.

Az étel túlsűthet és belefuthat a készülékbe, vagy elzárhatja a szelepeket. A készülék túlmelegedhet, és a nyomás robbanásszerűen kijuthat, ami sérülést és anyagi károkat okozhat a forró gőz és folyadékok miatt.

3. Zárja le a fedelet, és győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen zárt. Forgassa el a fedélfogantyút az óramutató járásával megegyező irányban, ameddig csak lehet. A hangjelzés azt jelzi, hogy a fedél teljesen le van zárva.

4. Járjon el "A főzési program indítása egyedi beállításokkal" vagy "Főzési program indítása előre beállított értékekkel" című szakaszban leírtak szerint.

Figyelem: A készülék felforrósodik. Gőz forrázás veszélye. Ne mozgassa a 8 az 1-ben multifunkciós tűzhelyet, ha nyomás alatt van. Ne érintse meg a forró felületeket. Ehhez használja a fogantyút.

Szükség esetén használjon kesztyűt. **Soha ne tegye a kezét, karját vagy arcát a készülékre működés közben vagy röviddel utána, hogy elkerülje a gőz, a forró víz vagy az étel égési sérüléseit.**

Rizs- és hüvelyesek főzőprogram

Beállítás	Idő: Nyomáscsökkentés: Melegen tartás: Késleltetés:	9 perc Natural 1 óra Nem lehetséges
------------------	---	--

Ez a főzési program különösen alkalmas a legkülönbözőbb rizs- és hüvelyesek gondos elkészítésére. Pontosan mérjük meg a rizst, és mossuk hideg víz alatt, ha az utasítások szerint szükséges. Bizonyos típusú hüvelyeseket áztatni kell vízben 6-8 órával a főzés előtt, hogy rehidratálja őket. Lehet, hogy megdagadnak a folyamat során.

1. Járjon el a "Készülék előkészítése és bekapcsolása" című részben leírtak szerint.

2. Töltse fel a serpenyőt (6) a rizs táblázat szerint megadott mennyiségű vízzel. Ezután adjuk hozzá a rizst.

Figyelmeztetés: A túlmelegedés és a tűz elkerülése érdekében soha ne működtesse a programot üres serpenyővel (6).

Soha ne töltse túl a serpenyőt. Mindig kövesse a serpenyő belsejében lévő skálát és maximális mennyiségeket.

A térfogatukat növelő élelmiszerek, pl. rizs vagy szárított zöldségek főzése során, a készüléket ne töltse fel a felénél jobban.

Figyelem: Ez a készülék nem használható olajsütőként. A főzési programtól függően csak néhány teáskanál olaj szükséges a főzéshez.

Ez különösen fontos, ha olyan ételeket készít, amelyek főnek, megdagadnak vagy permeteznek főzés közben.

Az étel túlsülhet és belefuthat a készülékbe, vagy elzárhatja a szelepeket. A készülék túlmelegedhet, és a nyomás robbanásszerűen kijuthat, ami sérülést és anyagi károkat okozhat a forró gőz és folyadékok miatt.

3. Zárja le a fedelet, és győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen zárt. Forgassa el a fedélfogantyút az óramutató járásával megegyező irányban, ameddig csak lehet. A hangjelzés azt jelzi, hogy a fedél teljesen le van zárva.

4. Járjon el "A főzési program indítása egyedi beállításokkal" vagy "Főzési program indítása előre beállított értékekkel" című szakaszban leírtak szerint.

Figyelem: A készülék felforrósodik. Gőz forrázás veszélye. Ne mozgassa a 8 az 1-ben multifunkciós tűzhelyet, ha nyomás alatt van. Ne érintse meg a forró felületeket. Ehhez használja a fogantyút.

Szükség esetén használjon kesztyűt. **Soha ne tegye a kezét, karját vagy arcát a készülékre működés közben vagy röviddel utána, hogy elkerülje a gőz, a forró víz vagy az étel égési sérüléseit.**

Rizsfőzés idői

Kérjük, vegye figyelembe, hogy ezek az átlagok és a tényleges főzési idő a rizs típusától függően változhat.

A különböző típusú rizs különböző mennyiségű vizet igényelhet. Ezért kérjük, olvassa el a gyártó csomagolásán található információkat.

Rizs	Víz	Elkészül
200 g	300 ml	1-2
250 g	375 ml	2
300 g	450 ml	2-3
350 g	525 ml	3-4
400 g	600 ml	4-5
450 g	675 ml	5-6
500 g	750 ml	6-7
600 g	900 ml	7-8

Dinsztelés program

Beállítás	Idő: Hőmérséklet: Fedő (3):	10 perc 127°C nyitva
-----------	-----------------------------------	----------------------------

Ezzel a programmal készíthető hirtelensült és enyhén barna zöldségek, mint a hagyma vagy fokhagyma. Ez a főzési program ezért ideális felkészülés a kuktás főzéshez vagy lassú főzéshez.

- Járjon el a "Készülék előkészítése és bekapcsolása" című részben leírtak szerint.
- Tegyen egy kis olajat vagy zsírt a serpenyőbe (6), és indítsa el a főzési programot az "Egyéni beállításokkal a főzési program indítása" vagy "A főzési program megkezdése előre beállított értékekkel" című szakaszban leírtak szerint. Kezdődik a fűtési fázis. A beállított hőmérséklet elérésekor hangjelzés hallható.

Figyelmeztetés: A túlmelegedés és a tűz elkerülése érdekében soha ne működtesse a programot üres serpenyővel (6).

Soha ne töltsen túl a serpenyőt. Mindig kövesse a serpenyő belsejében lévő skálát és maximális mennyiségeket.

A főzés során térfogatukat növelő élelmiszerek, pl. rizs vagy szárított zöldségek főzése során a készüléket nem szabad felénél jobban megtölteni.

Figyelem: Ez a készülék nem használható olajsütőként. A főzési programtól függően, csak néhány teáskanál olajat főzéshez.

Ez különösen fontos, ha olyan ételeket készít, amelyek főnek, megdagadnak vagy permeteznek főzés közben.

Az étel túlsülhet és belefuthat a készülékbe, vagy elzárhatja a szelepeket. A készülék túlmelegedhet, és a nyomás robbanásszerűen kijuthat, ami sérülést és anyagi károkat okozhat a forró permettől és a folyadékoktól.

- Töltsen meg a serpenyőt a megfőzendő étellel.

Figyelem! Ha a forró serpenyőt felnyitott fedéllel vagy felfűjni kívánt folyadékkal vagy friss étellel tölti meg, a zsír és a víz erősen permetezhet. Soha ne tegye a kezét, karját vagy arcát a serpenyőre, és soha ne tegyen a készülék mellé kényes tárgyakat, hogy elkerülje a sérüléseket. Védje kezét sütőkesztyűvel. Megjegyzés: Ez a program csak akkor működik, ha a fedél nyitva van.

Megjegyzés: Amint a program befejeződött, azonnal folytathatja a kukta főzést vagy a lassú főzési programokat.

Melegítés program

Beállítás	Idő:	4 perc
-----------	------	--------

	Késleltetés:	Nem lehetséges
--	--------------	----------------

Ezzel a programmal óvatosan melegítse fel az előfőzött ételeket.

1. Járjon el a "Készülék előkészítése és bekapcsolása" című részben leírtak szerint.

2. Töltse fel a serpenyőt (6) a melegíteni kívánt ételekkel.

Figyelmeztetés: A túlmelegedés és a tűz elkerülése érdekében soha ne működtesse a programot üres serpenyővel (6).

Soha ne töltse túl a serpenyőt. Mindig kövesse a serpenyő belsejében lévő skálát és maximális mennyiségeket.

A főzés során a térfogatukat növelő élelmiszerek, pl. rizs vagy szárított zöldségek főzése során a tűzhelyt nem szabad felénél jobban megtölteni.

Figyelem: Ez a készülék nem használható olajsütőként. A főzési programtól függően csak néhány teáskanál olajat használjon a főzéshez.

Ez különösen fontos, ha olyan ételeket készít, amelyek főnek, megdagadnak vagy permeteznek főzés közben.

Az étel túlsülhet és belefuthat a készülékbe, vagy elzárhatja a szelepeket. A készülék túlmelegedhet, és a nyomás robbanásszerűen kijuthat, ami sérülést és anyagi károkat okozhat a forró gőz és folyadékok miatt.

3. Zárja le a fedelet, és győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen zárt. Forgassa el a fedélfogantyút az óramutató járásával megegyező irányban, ameddig csak lehet. A hangjelzés azt jelzi, hogy a fedél teljesen le van zárva.

4. Járjon el "A főzési program indítása egyedi beállításokkal" vagy "Főzési program indítása előre beállított értékekkel" című szakaszban leírtak szerint.

Figyelem: A készülék felforrósodik. Gőz forrázás veszélye. Ne mozgassa a 8 az 1-ben multifunkciós tűzhelyet, ha nyomás alatt van. Ne érintse meg a forró felületeket. Ehhez használja a fogantyút.

Szükség esetén használjon kesztyűt. **Soha ne tegye a kezét, karját vagy arcát a készülékre működés közben vagy röviddel utána, hogy elkerülje a gőz, a forró víz vagy az étel égési sérüléseit.**

Kérgesítő program

Beállítás	Idő: Fedő (3):	10 perc Nyitva
-----------	-------------------	-------------------

Élelmiszerek barnítása közben aromák szabadulnak fel (Maillard reakció). Az aroma ezáltal erősödik, és az étel íze gazdagabbá válik. Használja ezt a programot a hús vagy zöldség előfőzéséhez a nyomás alatti főzés vagy a lassú főzési programok használata előtt. Az ételt sem kell kivenni a serpenyőből.

1. Járjon el a "Készülék előkészítése és bekapcsolása" című részben leírtak szerint.

2. Töltse fel a serpenyőt (6) az étellel, és indítsa el a főzési programot az "Főzési program indítása egyéni beállításokkal" vagy "Főzési program indítása előre beállított értékekkel" című szakaszban leírtak szerint.

Kezdődik a fűtési fázis. A beállított hőmérséklet elérésekor hangjelzés hallható.

Figyelmeztetés: A túlmelegedés és a tűz elkerülése érdekében soha ne működtesse a programot üres serpenyővel (6).

Soha ne töltse túl a serpenyőt. Mindig kövesse a serpenyő belsejében lévő skálát és maximális mennyiségeket. **A térfogatukban növekvő élelmiszerek, pl. rizs vagy szárított zöldségek főzése során a tűzhelyt nem szabad felénél jobban megtölteni.**

Figyelem: Ez a készülék nem használható olajsütőként. A főzési programtól függően, csak néhány teáskanál olaj szükséges a főzéshez. Az ételt túlsültheti és belefuthat a készülékbe, vagy elzárhatja a

szelepeket. A készülék túlmelegedhet, és a nyomás robbanásszerűen kijuthat, ami sérülést és anyagi károkat okozhat a forró gőz és folyadékok miatt.

Figyelem! Ha a forró serpenyőt felnyitott fedéllel vagy párolni vagy pirítani kívánt folyadékkal vagy friss étellel tölti meg, a zsír és a víz erősen permetezhet. Soha ne tegye a kezét, karját vagy arcát a serpenyőre, és soha ne tegyen a készülék mellé kényes tárgyakat, hogy elkerülje a sérüléseket. Védje kezeit sütőkesztyűvel. **Megjegyzés:** Ez a program csak akkor működik, ha a fedél nyitva van.

Megjegyzés: Amint a program befejeződött, azonnal folytathatja a nyomás alatti főzést vagy a lassú főzési programokat.

Ízmegőrző program

Beállítás	Idő: Hőmérséklet:	10 perc 104°C
------------------	------------------------------------	------------------

A tökéletes mártást vagy ízletes alapot kissé be kell sűríteni. Ez fokozza az ízüket.

Tipp: Adjunk hozzá egy kis hideg vajat a mártáshoz tálalás előtt, majd keverjük össze egy kézi turmixgép segítségével. Ezáltal csillogó, krémes szószt kapunk.

Megjegyzés: Ehhez azonban ne használja a 8 az 1-ben többfunkciós tűzhely serpenyőjét (6), mert a karcolások károsíthatják a tapadásmentes bevonatot. Kövesse az erre vonatkozó utasításokat a "Tisztítás és gondozás" részben.

1. Járjon el a "Készülék előkészítése és bekapcsolása" című részben leírtak szerint.
2. Ha egy korábbi főzési program szószeit szeretné tovább sűríteni, mint például a nyomás alatti főzés vagy a lassú főzés, először vegye ki a húst és a zöldségeket.
3. Járjon el "A főzési program indítása egyedi beállításokkal" vagy "Főzési program indítása előre beállított értékekkel" című szakaszban leírtak szerint. A főzés során a fedelet az egész főzés alatt hagyja nyitva.

Figyelem: A készülék felforrósodik. Gőzzel történő forrázás veszélye. Ne mozgassa a 8 az 1-ben multifunkciós tűzhelyet, ha nyomás alatt van. Ne érintse meg a forró felületeket. Ehhez használja a fogantyút. Szükség esetén használjon kesztyűt. **Soha ne tegye a kezét, karját vagy arcát a készülékre működés közben vagy röviddel utána, hogy elkerülje a gőz, forró víz vagy étel általi égési sérüléseket.**

4. Miután a mártás elérte a kívánt állagot, adja hozzá ismét a húst és a zöldségeket, és hagyja, hogy a hozzávalók átjárják még néhány percig tálalás előtt.

A melegen tartás funkció

Beállítás	Idő:	1 óra a kukta főzés, lassú főzés, gőzölés és rizs- és hüvelyes főzés programok
------------------	-------------	--

A kuktában való főzés, a lassú főzés, a gőzölés és a rizs és az impulzusok után automatikusan aktiválódik a melegen tartó funkció, és ez a kijelzőn a melegen tartás ikonnal jelenik meg.

Megjegyzés: A melegen tartás funkció nem adható hozzá manuálisan más főzőprogramokhoz. Melegen tartás mellett a kondenzvíz felhalmozódhat a kondenzátumcsatornában (8). Ez teljesen normális. Amikor a kondenzátum csatorna tele van, a kondenzvíz felhalmozódik a kondenzátumtartályban (13).

A maximális melegtartási idő 6 óra, de egyénileg állítható a "Főzési program indítása egyedi beállításokkal" című részben leírtak szerint. Az idő letelte után a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol.

Megjegyzés: Ezt a funkciót manuálisan is bármikor leállíthatja a **start/stop gomb** megnyomásával.

Tipp: Javasoljuk, hogy az ételeket egy órán át tartsák melegen, hogy megőrizzék a minőséget és az ízt.

Késleltetett indítási funkció

Előre elkészítés	Idő:	OFF, maximum 12 óra
------------------	------	---------------------

Ezzel a funkcióval töltheti bele a multifunkcionális főzőbe minden hozzávalóját a kuktában főzés, lassú főzés, gőzölés, felmelegedés és főzés rizs és hüvelyesek programokat. Ezután akár 12 órás késéssel is elindítható, az egyéni beállításoknak megfelelően. Ezért kényelmesen előkészítheti az edényeket, és biztos lehet benne, hogy a kívánt időpontban készen állnak további intézkedések nélkül. Ezt a funkciót manuálisan is bármikor leállíthatja a **start/stop** gomb megnyomásával.

Tisztítás és ápolás

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót, és hagyja lehűlni a készüléket.
2. Ne merítse a készüléket vízbe. Ehelyett törölje le egy nedves ruhával és egy kis mosogatószerrel. Ne használjon éles vagy koptató tisztítószeret.
3. A készülék serpenyője (6) tapadásmentes bevonattal rendelkezik, amely nagyrészt megakadályozza az ételmaradék beragadását. Kérjük, vegye figyelembe a következő utasításokat:
 - A bevonatot soha ne karcolja meg, keverje össze vagy vágja meg éles, kemény tárgyakkal. Soha ne használja a készülék serpenyőt keverőtálként.
 - A keveréshez és vágáshoz vegye ki az ételt a serpenyőből.
 - Csak fából készült vagy hőálló evőeszközöket használjon.
 - Ne használjon sütőspray-t, tapadásmentes spray-t vagy hasonló terméket.
 - A serpenyő bevonata óvatosan tisztítható. Soha ne használjon csiszoló tisztítót vagy kemény tisztítópárnát. Még a makacs ételmaradékok is eltávolíthatók puha szivaccsal egy rövid áztatás után, vagy egy szintetikus mosogatókefe meleg mosogatófolyadékkal.
 - A serpenyőt ne tisztítsa mosogatógépben. A fémtárgyak vagy hasonló kondiár használatából eredő tapadásmentes bevonat sérülésére nem vonatkozik a garancia.
4. Vegye ki a kondenzátumtartályt, tisztítsa meg alaposan folyó víz alatt, majd szárítsa meg. Csatlakoztassa a kondenzátumtartályt a készülékhez.

Biztonsági elemek tisztítása



A fedél tisztítása

Csavarja le a rögzítőanyát (5) az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva. Vegye ki az anyát, és tartsa biztonságos helyen. Ezután vegye le a fedelet (3) és mossa le víz alatt. Alaposan szárítsa meg, mielőtt visszatenné. Végül csavarja vissza a rögzítőanyát, és győződjön meg róla, hogy a megfelelő helyzetben van.

Megjegyzés: a fekete tömítőgyűrűt a fedél belső felületéhez kell nyomni.

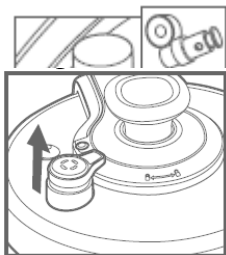


A tömítés eltávolítása

Csavarja le a rögzítőanyát (5) az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva. Vegye ki az anyát, és tartsa biztonságos helyen. Ezután vegye le a fedelet. Vegye ki a tömítést (4), alaposan mossa meg és szárítsa meg, mielőtt visszatenné. Ellenőrizze, hogy a tömítés megfelelően van-e elhelyezve a fémgűrűn.

Megjegyzés: Azonnal cserélje ki a tömítést, ha repedéseket vagy karcolásokat talál. A tömítést kétevente cserélje ki, még akkor is, ha nincs látható külső sérülés. A tömítést csak a WMF-től beszerezhető eredeti cserealkatrésszel helyettesítse.



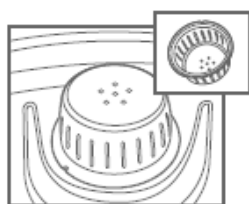


A nyomórúd eltávolítása

Csavarja le a rögzítőanyát (5) az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva. Vegye ki az anyát, és tartsa biztonságos helyen. Ezután vegye le a fedelet. Vegye ki a szelep végén lévő fekete tömítést, és vegye le a szelepet a fedélről. Tisztítsa meg folyó víz alatt. Ellenőrizze, hogy a vezeték megfelelően van-e tisztítva. Alaposan szárítsa meg a fekete tömítést, és helyezze vissza a szelepet az eredeti helyére felülről, a fedélen keresztül. Ezután tegye vissza a fekete tömítést a szelepre.

A gőzszelep tisztítása

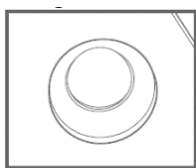
Óvatosan vegye le a gőzszelepet (1) a fedél tetejéről, és folyó víz alatt mossa le. Legyen különösen óvatos a belsejével. Alaposan szárítsa meg. Győződjön meg arról, hogy a fedélben lévő szelep vezetéke megfelelően meg van tisztítva, mielőtt a gőzszelep visszakerül az eredeti helyzetébe. A gőzszelep csúcsának láthatónak kell lennie a fedél közepén.



A gőzszelep szellőzőszűrőjének eltávolítása a fedél belsejéből

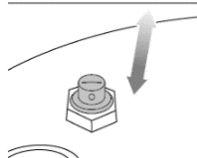
Óvatosan húzza ki a szűrőt, hogy kiengedje. Ezután tisztítsa meg folyó víz alatt. Alaposan szárítsa meg. Ezután tegye vissza az eredeti helyére. Ellenőrizze, hogy a gőzszelep nem szennyezett-e a fedél belsejében és külsején, és szükség esetén tisztítsa meg. Ezután helyezze vissza a szűrőt az eredeti helyére. Egy kattantást kell hallania. A szellőzőszűrőt szorosan vissza

kell szerelni a fedél belsejébe. **Figyelem! A készüléket csak akkor üzemeltesse, ha a szelepszűrő van felszerelve.**



A biztonsági szelep ellenőrzése (2)

Ügyeljen arra, hogy a biztonsági szelep (2) megfelelően működjön, ha az ujjával óvatosan tolja kifelé. Sem törmelék, sem ételmaradékot nem szabad ráragadva hagyni. **Figyelem! Soha ne próbálja meg lecsavarni a biztonsági szelepet.**



	Mosogatógépben mosható	folyóvíz alatt öblíthető	tiszta nedves ruhával törölhető
Fő készülék	-	-	Igen
Levehető fedő (3)	-	Igen	Igen
Serpenyő (6)	-	Igen	Igen
Kondenzátumtartály (13)	-	Igen	Igen
Gőzmosár (16)	Igen	Igen	Igen
Gőzmosár állván (17)	Igen	Igen	Igen
Mérőkanecsó (18)	-	Igen	Igen
Biztonsági elemek tisztítása			
Pecset (4)	-	Igen	Igen
Nyomástartó rúd (12)	-	Igen	Igen
Gőzszelep (1)	-	Igen	Igen
Gőzszelep szűrő	-		Igen
Biztonsági szelep (2)	-	-	-

Segítség a készülékkel kapcsolatos problémákhoz

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A fedél nem, vagy csak nehezen nyitható		A fedelet (3) megfelelően szerelje össze. Ügyeljen arra, hogy a csuklókar (15) és a fedél között ne legyen rés. A fedélen lévő rögzítőanyának (5) szorosnak kell lennie, és a fekete tömítéssel együtt a fedélre kell csavarozni. Ellenőrizze azt is, hogy a fedéltömítés (4) megfelelően van-e behelyezve. Tisztítsa meg a fedéltömítést a "Tisztítás és ápolás" részben leírtak szerint.
		Ellenőrizze, hogy nincsenek-e repedések és karcok a tömítésen (4). Ha megsérült, cserélje ki a fedéltömítést.
	A belső serpenyőben lévő (maradék) nyomáson keresztül nem lehet kinyitni.	Várja meg, amíg a nyomás a serpenyőben teljesen megszűnik. Kapcsolja vissza a készüléket készenléti üzemmódba, és gyorsan csökkentse a nyomást. Válassza ki ehhez a nyomásfőző programot, majd lépjen közvetlenül a nyomáscsökkentő funkcióhoz. Nyomja meg a forgó gombot (22) több mint 3 másodpercig. A gőzszelep (1) most 30 másodpercig nyitva marad. Figyelem! Soha ne tegye a kezét, karját vagy arcát a készülékre, hogy elkerülje a gőz, a forró víz vagy az étel égési sérüléseit.
	A serpenyőben lévő nyomás teljesen eltűnt, de a nyomástartó rúd még mindig lóg (12)	Győződjön meg arról, hogy a nyomástartó rúd szabadon mozoghat.
		Forgassa el a fedőfogantyút (14) oda-vissza, majd próbálkozzon újra. Kérjük, vegye figyelembe, hogy forró gőz távozhat a fedélnél.
		Győződjön meg arról, hogy a nyomás teljesen eltűnt, ha a készüléket legalább 2 órán keresztül teljesen lehűlni hagyja. Figyelem! Soha ne próbálja meg vízbe tenni a készüléket. Próbálja meg a nyomórudat megfelelő vékony tárggyal használni. Figyelem! Soha ne tegye a kezét, karját vagy arcát a készülékre, hogy elkerülje a gőz, a forró víz vagy az étel égési sérüléseit. Tisztítsa meg a nyomórudat a "Tisztítás és ápolás" részben leírtak szerint, és tegye vissza megfelelően.
A fedelet nem, vagy csak nehezen lehet lezárni		A fedél zárjának teljesen nyitva kell lennie, hogy le tudja zárni a fedelet. Forgassa el a fedőfogantyút az óramutató járásával ellentétes irányba, ameddig csak lehet, majd csukja be a fedelet
		A tömítés nincs megfelelően behelyezve. Ügyeljen arra, hogy a tömítés mindig megfelelően illeszkedjen a fedél szélén lévő horonyba.
Intenzív nyomáscsökkenés a gőzszelepen keresztül (1)	A serpenyőben lévő nyomás teljesen eltűnt, de a nyomástartó rúd még mindig lóg (12).	Győződjön meg arról, hogy a nyomás teljesen eltűnt, ha a készüléket legalább 2 órán keresztül teljesen lehűlni hagyja. Figyelem! Soha ne próbálja meg vízbe tenni a készüléket. Próbálja meg, hogy a nyomórúd megfelelő vékony tárggyal működjön.

		Figyelem! Soha ne tegye a kezét, karját vagy arcát a készülékre, hogy elkerülje a gőz, a forró víz vagy az étel égési sérüléseit. Tisztítsa meg a nyomórudat a "Tisztítás és ápolás" részben leírtak szerint, és tegye vissza megfelelően.
	A nem megfelelő nyomáskezelés nyomáscsökkenéshez vezet	Vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal (a használati utasítás hátoldalán található elérhetőségeken), vagy javíttassa meg megfelelően.
	A gőzszelep (1) nem csúszik a megfelelő helyzetbe	Óvatosan nyomja meg a gőzszelepet (1), hogy a helyére csússzon. Ellenőrizze a gőzszelep helyes elhelyezését. A gőzszelep csúcsának láthatónak kell lennie a fedél közepén. Figyelem! Soha ne tegye a kezét, karját vagy arcát a készülékre, hogy elkerülje a gőz, a forró víz vagy az étel égési sérüléseit.
Az ételek nem főttek meg, vagy a főzés eredménye nem kielégítő	A rizs elkészítéseken: A víz és a rizs aránya nem volt megfelelő	Használja a szükséges rizs:víz arányt, a rizs tábla szerint. Ügyeljen arra, hogy a gőzszelep, a biztonsági szelep és a nyomástartó rúd ne legyen piszkos, és főzés közben ne szivároгjon.
	A készülékben nem csatlakozik hálózathoz	Ellenőrizze, hogy a biztosíték kiégett-e, vagy más áramellátási problémák vannak.
A nyomás alatti főzési programban a nyomástartó rúd (12) nem emelkedik, a nyomás nem halmozódik fel.		Ellenőrizze, hogy a gőzszelep (1) megfelelően van-e behelyezve. A hegyének láthatónak kell lennie a fedél közepén.
		Tegyen több ételt / folyadékot a serpenyőbe (6).
		Vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal (a használati utasítás hátoldalán található elérhetőségek).
A készülék automatikusan átvált a melegen tartás funkcióra, anélkül, hogy befejezné a főzési folyamatot.		Tegyen még egy kis folyadékot a serpenyőbe (6), és indítsa el újra a főzési folyamatot.
A készülék alatt víz halmozódik fel.		Győződjön meg arról, hogy a készülék sík, vízszintes felületen van, és a kondenzátumtartály (13) a készülék hátuljában van.
		Ürítse ki a kondenzátumtartályt (13) a "Tisztítás és ápolás" részben leírtak szerint.
Err0 hibakód Jelenik meg a kijelzőn		A felső hőérzékelő hibás. Vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal (a használati utasítás hátoldalán található elérhetőségeken).
Err1 hibakód Jelenik meg a kijelzőn		Az alsó hőérzékelő hibás. Vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal (a használati utasítás hátoldalán található elérhetőségeken).
Err2 hibakód Jelenik meg a kijelzőn		A fedél rossz helyzetben van, pl. főzési program indításához. Nyissa ki és zárja be újra a fedelet. Hangjelzés hallatszik, ha a fedél megfelelően van bezárva.

A készülék megfelel a 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EK és PED 2014/68/EU irányelveknek. Élettartama végén a terméket nem szabad a háztartási hulladékba dobni, hanem az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyre kell vinni.

Az anyagok a címkézésüknek megfelelően újrahasznosíthatók. Az újrahasználat, az újrahasznosítás és a régi készülékek újrafelhasználásának egyéb módjai jelentősen hozzájárulnak környezetünk védelméhez.

Kérjük, érdeklődjön a helyi hatóságoknál a megfelelő ártalmatlanítási pontról.

A végfelhasználók személyesen felelősek az általuk ártalmatlanul tárolt személyes adatok törléséért.

A változtatás jogát fenntartjuk.

Kérdés esetén kérjük, lépjen kapcsolatba ügyfélszolgálatunkkal a www.wmf.hu/kapcsolat oldalon, vagy a +36-1/272-7872 telefonszámon.

Groupe SEB HU

Puskás Tivadar út. 14.

2040 Budaörs - Hungary

www.wmf.hu