



MasterPRO



**Manual de instrucciones • Instruction manual
Manuale di istruzioni • Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung • Manual de instruções**

BGMP-9131



Disposal of Old Electrical & Electronic Equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Robot de cocina multifunción FRYCOOK • Multifunction kitchen robot FRYCOOK • Robot da cucina multifunzione FRYCOOK • Robot de cuisine multifonctions FRYCOOK • FRYCOOK Multifunktionale küchenmaschine • Robô de cozinha multifunções FRYCOOK

GUÍA DE INICIO

¿POR QUÉ 2 TAPAS?

El Taste Difference Food Genie posee un diseño de dos tapas. Use la tapa de la olla a presión para cocinar sus alimentos a presión y conservar los jugos y el sabor. Cambie a la tapa de la freidora de aire. Esta crea un remolino de aire súper caliente y los alimentos quedan crujientes.



TAPA DE LA OLLA A PRESIÓN

La tapa de la olla a presión retiene en el interior un vapor súper caliente. La alta presión hace penetrar los líquidos y humedad en los alimentos y estos retienen sus nutrientes y un sabor intenso. Cocina un 70% más rápido que los hornos convencionales.

Use solo para cocinar a presión o hacer conservas.



TAPA DE LA FREIDORA DE AIRE

La tapa de la freidora de aire posee un dispositivo de calentamiento y un ventilador turbo que crean un remolino de aire súper caliente.

Úsela para caramelizar, dorar y hacer alimentos crujientes.

PRUEBA DE LA OLLA A PRESIÓN REALIZADA SOLO CON AGUA



Paso 1: Gire la tapa de la olla a presión en sentido antihorario después de colocar la tapa para desbloquearla del aparato.



Paso 2: Retire la tapa y llene la olla con 2 tazas de agua.



Paso 3: Compruebe que la válvula de liberación del vapor se eleva.



Paso 4: Coloque la tapa sobre el aparato.



Paso 5: Gire la tapa en sentido horario después de colocarla para bloquearla.

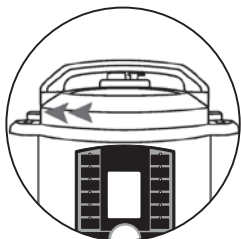


Paso 6: Presione la válvula de liberación de vapor para que salga el vapor.

OPCIONES DE COCCIÓN PREDETERMINADAS

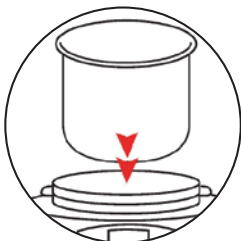
	TAPA PARA CALOR	CALOR, PRESIÓN, FREÍDO POR AIRE
Cocción a presión		PRESIÓN
Freído por aire		FREÍDO POR AIRE
Vapor		CALOR
Asado		FREÍDO POR AIRE
Yogur		PRESIÓN
Horneado		CALOR
Conservas		PRESIÓN
Deshidratación		FREÍDO POR AIRE
Estofados		PRESIÓN
Salteado		CALOR
Vacío		CALOR

COCCIÓN A PRESIÓN



PASO 1

El aparato viene con una tapa de olla a presión enganchada en su base. Gire el asa para abrir la tapa. Suelte el interruptor y gire la tapa en sentido horario. Cuando la marca de posición esté alineada con la marca de apertura de bloqueo, levante la tapa de la olla a presión para retirarla.



PASO 2

Cuando retire la tapa de la olla a presión, coloque la olla interna dentro de la base.



PASO 3

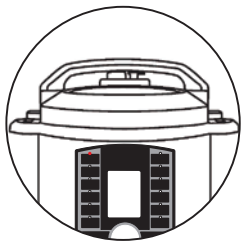
Agregue los ingredientes. No llene por encima de la línea de FULL CUP (taza llena) de la olla interna.

NOTA: No use la tapa de la olla a presión sin la olla interna.



PASO 4

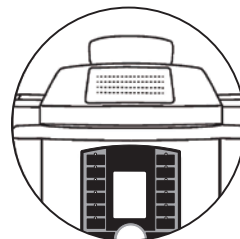
Coloque la tapa de la olla a presión encima de la base, alineando la posición marcada con la marca de apertura. Gire la tapa de la olla a presión en sentido antihorario unos 30 grados. Cuando la tapa de la olla a presión esté bloqueada, el interruptor de liberación se desplazará automáticamente a la posición de cerrado.



PASO 5

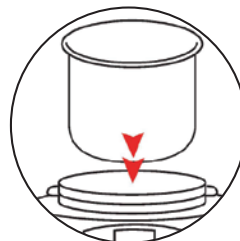
Presione el botón de cocción predeterminada a presión en el lateral de la pantalla LED. Use el botón de programa para seleccionar el tipo de comida. Presione el botón de programa para confirmar los ajustes de tiempo de cocción y temperatura e iniciar el proceso de cocción.

FREÍDO POR AIRE



PASO 1

Retire la tapa de la olla a presión. Gire el interruptor de liberación a la posición de abierto. Suelte el interruptor y gire la tapa de la olla a presión en sentido horario. Cuando la marca de posición esté alineada con la marca de apertura, levante la tapa de la olla a presión para retirarla.



PASO 2

Cuando retire la tapa de la olla a presión, coloque la olla interna dentro de la base.

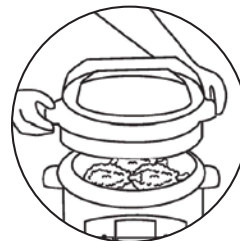
NOTA: No use la tapa de la freidora de aire sin la olla interna.



PASO 3

Agregue los ingredientes. No llene por encima de la línea de FULL CUP (taza llena) de la olla interna.

NOTA: No use la tapa de la olla a presión sin la olla interna.



PASO 4

Coloque la tapa de la freidora de aire sobre la base, alineando las marcas del enchufe de acoplamiento de la base. La opción predeterminada de la freidora de aire no funcionará si los enchufes de acoplamiento no están bien alineados.

NOTA: NO gire la tapa de la freidora de aire para bloquearla en la base.



PASO 5

Seleccione el botón de cocción predeterminada de la freidora de aire en el lateral de la pantalla LED. Seleccione un tipo de comida. Presione el botón de programa para confirmar los ajustes de tiempo de cocción y temperatura e iniciar el proceso de cocción.

PARTES Y ACCESORIOS

TAPA DE LA FREIDORA DE AIRE
- PARTE INFERIORTAPA DE LA FREIDORA DE AIRE
- VISTA SUPERIORTAPA DE LA FREIDORA DE AIRE
- VISTA POSTERIORALINEACIÓN DE LA TAPA DE LA
FREIDORA DE AIRE

OLLA A PRESIÓN (PANEL DE MANDOS ESTÁNDAR)

INFORMACIÓN DE INTERÉS

La olla One Touch Quick le permitirá cocinar deliciosos platos para toda la familia. Antes de empezar, es necesario que lea atentamente este manual, asegurándose que ha entendido completamente los usos y precauciones de este aparato.

BIENVENIDO

- El método de cocción a presión permite preparar rápidamente platos mucho más apetitosos que con los métodos de cocina tradicionales. Así de simple.
- En la última década, hemos creado algunos de los electrodomésticos de cocina más famosos, utilizados en todo el mundo. La olla One Touch Quick es el último de nuestra fantástica línea.
- Con una serie de implementaciones que le permitirán mejorar su experiencia culinaria: salteado, al vapor, cocción a fuego lento, horneado, al vacío, yogur, conservas y a presión, One Touch Quick es mucho más que una olla a presión.
- Nuestro producto ha sido evaluado y probado para garantizar óptimos resultados en cocina para toda la familia. Una vez familiarizado con el sistema de programación de One Touch, descubrirá que muchos de sus platos favoritos pueden cocinarse a la perfección en mucho menos tiempo de lo habitual.
- La cámara de cocción sellada permite conservar el calor y la presión favoreciendo el ahorro energético, mejorando la conservación del sabor y disminuyendo el tiempo de cocción. El método de cocción por «sellado» elimina la suciedad que se crea en los fogones, facilitando mucho más la limpieza de la cocina.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA

¡EVITE LESIONES! - ¡LEA CON ATENCIÓN TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO!

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre debe seguir estas medidas de seguridad básicas:

1. **Lea con atención las instrucciones para evitar lesiones.**
2. Este aparato no está concebido para ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable o hayan recibido las instrucciones apropiadas sobre el uso seguro del aparato. No deje el aparato sin vigilancia en presencia de niños o mascotas. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Cualquier persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de funcionamiento y de seguridad que contiene este manual, no está cualificada para operar o limpiar este aparato.
3. **Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.** Este aparato solo debe usarse sobre una encimera. NO lo utilice sobre una superficie inestable. No coloque el aparato sobre hornillos de gas o eléctricos, hornos calientes ni en su cercanía. No use el aparato en un espacio cerrado o debajo de armarios de pared. El aparato necesita un espacio y una ventilación apropiados para evitar daños materiales causados por el vapor que libera cuando está en funcionamiento. No opere nunca el aparato cerca de materiales inflamables, como paños de cocina, papel de cocina, cortinas o platos de papel. No deje el cable colgando del borde de una mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.

4. **NUNCA FUERCE LA TAPA PARA ABRIRLA.** No trate nunca de abrir la tapa cuando está usando el aparato como olla a presión. Cualquier presión dentro del aparato puede ser peligrosa. No abra la olla a presión hasta que el aparato se haya enfriado y haya salido toda la presión interna. Si resulta difícil abrir la tapa, quiere decir que el aparato está todavía bajo presión. No la fuerce para abrirla. Una vez que se ha liberado toda la presión, siga las instrucciones para abrir la tapa. Abra siempre la tapa en dirección opuesta al rostro y al cuerpo para evitar quemaduras causadas por el vapor (consulte las **INSTRUCCIONES DE USO**).

5. La tapa deberá girar libremente y si encuentra cualquier resistencia quiere decir que está mal colocada o bajo presión.

6. Conecte primero el enchufe al aparato y luego el cable de alimentación a la toma de corriente. Para desconectar el aparato, apáguelo y luego retire el enchufe de la toma de corriente.

7. Este aparato cocina bajo presión. Un uso incorrecto puede provocar escaldaduras. Verifique que el aparato está correctamente cerrado antes de ponerlo en funcionamiento y que la válvula de liberación de presión está libre de residuos.

8. Deben extremarse las precauciones al desplazar un aparato que contenga aceite o líquidos calientes.

RECOMENDACIÓN: NO LEVANTE NI DESPLACE EL APARATO cuando esté bajo presión o si el contenido está caliente. ¡Los derrames de comida caliente pueden causar quemaduras graves! Para sacar el contenido de la olla, use el cucharón suministrado.

9. Examine siempre los dispositivos de liberación de presión antes de usarlos para comprobar que no están obstruidos.

10. **ATENCIÓN, SUPERFICIE CALIENTE:** El aparato genera un calor y vapor extremos durante el uso. No toque las superficies calientes. Use las asas o los pomos. Para evitar lesiones, no toque las superficies calientes o la válvula de liberación de presión de la tapa durante el uso del aparato. Deben tomarse las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de sufrir lesiones personales, fuegos y daños a la propiedad.

11. No use este aparato para fines distintos al previsto.

12. No use nunca el asa de la tapa para levantar o desplazar el aparato. Use únicamente las asas negras ubicadas a los lados de la base del aparato para levantarlo o desplazarlo (consulte **ABERTURA DE LA TAPA** en el apartado **PREPARACIÓN PARA EL USO**).

13. No llene nunca la olla interna por encima de la línea de llenado máximo (FULL CUP). Llenar demasiado la olla puede obstruir la válvula de liberación de presión y formar un exceso de presión.

14. **ADVERTENCIA:** Para disminuir el riesgo de descargas eléctricas, cocine solo en el recipiente extraíble (olla interna) suministrado.

15. Algunos alimentos, como el arroz, judías, puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena y otros cereales, guisantes partidos, fideos, macarrones, ruibarbo y espaguetis, se expanden y crean espuma al cocinarse y necesitan unas instrucciones de cocción especiales. Preste especial atención a las cantidades de líquido. No llene la olla interna más de la MITAD cuando cocine dichos ingredientes.

16. **NO** llene el aparato por encima de 2/3 de su capacidad. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o verduras secas, no llene el aparato por encima del nivel recomendado a 1/2 de su capacidad. Llenar demasiado la olla puede obstruir la válvula de liberación de presión y formar un exceso de presión.

17. No use el aparato nunca para freír con mucho aceite ni lo llene de aceite. No use esta olla a presión para freír a presión con aceite.

18. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.

19. No use nunca el aparato debajo de la encimera

20. Nunca use el aparato con un cable de extensión.

21. No use el aparato en exteriores.

22. No use el aparato si el cable o el enchufe están dañados.

Si el aparato tiene fallos durante el funcionamiento, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. **NO USE EL APARATO SI TIENE FALLOS DE FUNCIONAMIENTO NI TRATE DE REPARARLO POR SU CUENTA.** Póngase en contacto con el servicio al cliente para que le asistan.

23. Para evitar el riesgo de explosión o lesiones, sustituya las juntas de goma (anillo dinámico de sellado) como recomienda el fabricante.

24. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté utilizándolo y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocarlo o retirarle piezas.

25. **NUNCA SUMERJA LA CARCASA EN AGUA.**

SI EL APARATO FALLA O CAE AL AGUA ACCIDENTALMENTE, DESENCHÚFELO DE INMEDIATO DE LA TOMA DE CORRIENTE. NO TRATE DE SACARLO DEL LÍQUIDO SI EL APARATO ESTÁ ENCHUFADO Y SUMERGIDO. NO SUMERJA NI ENJUAGUE LOS CABLES O ENCHUFES EN AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES – SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Atención: Conexión del cable de alimentación

- Conecte siempre el cable de alimentación a la olla One Touch Quick antes de enchufarla a la toma de corriente. Enchúfela a una toma de corriente de 3 clavijas donde no haya otros aparatos conectados. Si se enchufan otros aparatos a la toma de corriente podría producirse una sobrecarga del circuito.

- **NO USE UN CABLE DE EXTENSIÓN CON ESTE PRODUCTO.**

- El modelo PN140 Quick Pot (6 litros) está diseñado para 3 clavijas, con toma de tierra, y con únicamente un voltaje de 120 V.

NO USE EL APARATO EN OTROS TIPOS DE TOMA DE CORRIENTE ni modifique el enchufe.

- Se suministra un cable de alimentación corto con un conductor de toma de tierra y enchufe para disminuir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.

- Para desconectar el aparato, apáguelo y luego retire el enchufe de la toma de corriente.

CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS

A. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD INTEGRADOS

1. **TAPA CON CIERRE DE SEGURIDAD:** las extremidades de la tapa y de la base encajan y cierran perfectamente con la base de la tapa cuando esta está cerrada por completo.

2. **MECANISMO DE LIBERACIÓN DE LA PRESIÓN (VÁLVULA FLOTANTE):** Cuando la presión alcanza el nivel previsto, la válvula flotante se levanta y alcanza el perno de fijación.

3. **SENSOR DE POSICIÓN DE LA TAPA:** un sensor magnético indica si la tapa se encuentra completamente cerrada. El aparato emitirá un «bip» y en la pantalla aparecerá el mensaje «LID» si la tapa no está bien cerrada o si no es necesario para cambiar el programa seleccionado. **NOTA:** los programas de cocción de vacío, vapor, salteado, cocción lenta y yogur no empezarán si la tapa está bloqueada. Se recomienda utilizar la tapa de vidrio para evitar las salpicaduras y mantener una temperatura adecuada durante los ciclos de cocción de los programas de vacío, vacío, cocción lenta y yogur. También se recomienda dejar siempre la tapa de vidrio durante la cocción lenta para evitar las salpicaduras.

4. **SISTEMA DE PROTECCIÓN DEL INTERIOR DE LA TAPA:** el interior de la tapa impide que la

comida sobrepase de la parte superior, obstruyendo la válvula flotante y las cámaras de liberación de presión.

5. **PROTECCIÓN ANTIBLOQUEO:** controla la parte inferior de la válvula de liberación de presión.
6. **INTERRUPTOR DE DOS PASOS PARA LIBERACIÓN RÁPIDA Y SEGURA:** la liberación del vapor debe activarse una vez para liberar el vapor, y luego dejarse ir para abrir la tapa. Si saliera vapor o presión de la válvula de liberación de presión o si su mano todavía mantiene el interruptor de liberación de vapor en posición abierta, la tapa no se abrirá.
7. **SISTEMA DE LIBERACIÓN DEL EXCESO DE PRESIÓN:** la válvula de liberación de presión se ajusta para mantener un cierto nivel de presión y limitar la formación de demasiada presión. Cuando la presión es demasiado alta, el vapor se libera hasta que la presión no baje a niveles sostenibles.
8. **CONTROL AUTOMÁTICO DE LA TEMPERATURA:** la temperatura se ajusta mediante los varios programas, manteniéndose automáticamente.
9. **CONTROL DE LA PRESIÓN:** la tapa interna se coloca encima de un plato de presión. Cuando hay demasiada presión en el interior de la olla, el plato apaga el generador de calor, impidiendo que siga aumentando.
10. **DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN ELÉCTRICA:** el sensor de temperatura señala cuando la temperatura es superior respecto a los ajustes programados, apagando el generador de calor y manteniendo una temperatura apropiada.
11. **INDICADOR DE CICLO DE COCCIÓN (PANTALLA LCD):** la pantalla LCD cambia de color, y aparece una cuenta atrás.
12. **SISTEMA DE PROTECCIÓN DE LA VÁLVULA FLOTANTE:** un recubrimiento de la tapa protege la válvula flotante de manera que no pueda dañarse.

B. CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

1. **PANTALLA LCD:** La pantalla LCD de su **One Touch Quick** ofrece una amplia gama de 44 programas preconfigurados. El tiempo de cocción puede modificarse según la receta y preferencias personales. La pantalla cambia de color según el tipo de actividad.
2. **MODALIDAD DE MANTENIMIENTO DEL CALOR:** Al terminar cada ciclo de cocción, el aparato cambiará automáticamente a la modalidad de mantenimiento del calor. La modalidad de mantenimiento del calor puede permanecer activa hasta 24 horas.
NOTA: la comida conservada en modalidad de mantenimiento del calor durante más de 6-8 horas podría perder sabor y consistencia: es preferible no utilizarla durante demasiado tiempo.
3. **INTERRUPCIÓN DE LIBERACIÓN DE VAPOR:** disminuye rápidamente la presión. Cambiar el interruptor de liberación de presión situado en la parte superior de la tapa de posición cerrada a abierta (de Closed a Open) para abrir la válvula de liberación de presión.
ADVERTENCIA: La válvula de liberación de presión libera vapor caliente. **PROTEGER LAS MANOS** para usar la válvula de liberación de presión.
4. **TECNOLOGÍA ONE-TOUCH:** con 44 programas preconfigurados, podrá cocinar a la perfección sus platos preferidos con rapidez y facilidad, al interior de una única olla, con solo pulsar un botón y girar un mando.
5. **ASA DE LA TAPA ANTIQUEMADURAS:** El asa es antiquemaduras, por lo que podrá abrir la tapa incluso cuando haya comida dentro de la olla. Se recomienda utilizar siempre guantes de horno para abrir la tapa al terminar un ciclo de cocción.
6. **RECIPIENTE INTERNO DE ACERO INOXIDABLE:** El recipiente interno está hecho de acero inoxidable, lo cual significa que está completamente libre de PTFE y PFOA.

LIBERAR LA PRESIÓN

LIBERACIÓN NATURAL Y LIBERACIÓN RÁPIDA

- La liberación natural y la liberación rápida son dos métodos utilizados frecuentemente para despresurizar la olla a presión al terminar la cocción. Las ollas a presión utilizan la presión del vapor creada al interior de la olla cerrada para cocinar la comida. A medida que la olla se calienta, el líquido genera vapor, aumentando la presión al interior de la olla y permitiendo que la comida esté lista hasta tres veces más rápido.
- Una vez terminada la cocción, la presión generada en el interior de la olla debe liberarse.
- La olla **One Touch Quick** cuenta con un mecanismo de seguridad que impide abrir la tapa hasta que la presión no haya disminuido. Hay dos métodos para liberar la presión de la olla: la liberación natural y la rápida. Ambos sirven para despresurizar el aparato, pero siguen procedimientos diversos y cada uno tiene un efecto diferente en la comida.

CÓMO FUNCIONA LA LIBERACIÓN NATURAL Y CUÁNDO USARLA

- La liberación natural hace que la presión se reduzca lentamente por sí misma. Al terminar el ciclo activo de cocción, pulse el botón Cancel del tablero de mandos para que la presión del interior de la olla disminuya lentamente. La lenta disminución de la presión y de la temperatura hacen que la comida continúe cociéndose, incluso si el ciclo activo de cocción se ha terminado.
- Se aconseja utilizar este método de liberación de la presión para la cocción de carnes, comidas que aumenten de volumen, sopas o cualquier otro plato de base esencialmente líquida
- La duración de la liberación natural cambia según el tipo y la cantidad de comida cocinada. Por lo general, la liberación natural tarda entre 20 y 60 minutos.
- **NOTA:** Para asegurarse de que la presión ha disminuido por completo, cambiar el interruptor para liberación del vapor a posición abierto (Open) y dejarlo activado. El aparato no debería liberar ningún vapor.

CÓMO FUNCIONA LA LIBERACIÓN RÁPIDA Y CUÁNDO USARLA

- Para utilizar la liberación rápida, una vez terminado el ciclo activo de cocción, anule el ciclo de cocción con el botón Cancel. Luego, deslice el interruptor para liberación del vapor hacia la posición abierta (Open), déjelo así y espere que el vapor se vaya. Una vez el vapor liberado, la tapa se abrirá sin dificultad.
- El proceso de liberación rápida requiere una mayor atención, ya que la válvula de liberación de presión emite una descarga de vapor. La liberación rápida solo necesita unos pocos minutos y se aconseja para alimentos como huevos o verduras, o bien ingredientes especialmente delicados que no necesiten un mayor tiempo de cocción. Además, este método es muy útil cuando se quiere comprobar el grado de cocción de los alimentos o añadir otros ingredientes al interior de One Touch Quick, como al preparar estofados.

No utilice la liberación rápida cuando se cocinan alimentos que generan espuma o que aumentan de volumen durante la cocción (como verduras), ni con alimentos esencialmente líquidos como las sopas, ya que el líquido podría

PIEZAS Y ACCESORIOS

PARTE SUPERIOR DE LA TAPA



PARTE INFERIOR (SIN TAPA INTERNA)



RECIPIENTE



INTERIOR DE ACERO INOXIDABLE



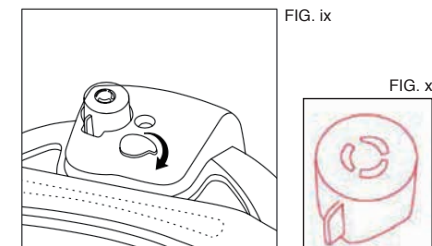
One Touch Quick se envía con las piezas y accesorios que aparecen más arriba. Revise todo atentamente antes de usarlo. En caso de haber partes dañadas, no use el producto y contacte con el servicio al cliente, cuyo número se encuentra en el reverso de este manual.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

MONTAJE DE LA VÁLVULA DE LIBERACIÓN DE PRESIÓN

NOTA: No intente montar o desmontar la válvula de liberación de presión con Quick Pot en funcionamiento.

- Tirar para retirar la válvula de liberación de presión (ver imagen ix)
- Asegúrese de que la válvula de liberación de presión y los aparatos no estén obstruidos por alimentos o residuos. En caso de encontrarse obstruidos, lávelos o utilice agua para desobstruirlos.
- Compruebe la conexión de la parte inferior de la válvula de liberación de presión (ver imagen x). No debe estar dañada ni doblada de manera significativa.
- Empuje la válvula de liberación de presión hacia el interior del agujero de la tapa. Si la válvula no se inserta correctamente, podría ser que la conexión esté doblada.



INSTRUCCIONES DE USO

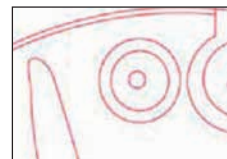
A. PREPARACIÓN PARA EL USO

CONTROL DE PIEZAS Y ACCESORIOS

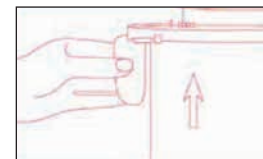
1. Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que todas las piezas y accesorios se encuentren en el interior del paquete sin romper el embalaje. Retirar todos los materiales de embalaje (película, caja y adhesivos) de la válvula de liberación de presión y del colector de condensación (ver **PIEZAS Y ACCESORIOS**).
2. **LIMPIAR EL INTERIOR:** Retirar la tapa interna de la tapa tirando del pomo metálico. Retirar las juntas de goma de la tapa interna (ver **MONTAJE TAPA INTERNA**). Lavar la tapa interna, las juntas de goma, el recipiente interno y otros accesorios sueltos con agua caliente y detergente, y secar.

NOTA: Asegúrese de volver a colocar las juntas de goma (consulte los apartados **CAMBIAR LAS JUNTAS DE GOMA DE LA TAPA** y **MONTAR LA VÁLVULA FLOTANTE**) antes de volver a instalar la tapa interna.

PRUEBA INICIAL CON AGUA



IMAG. A
(Junta de la Válvula flotante)



IMAG. B
(Colector de Condensación)

1. Para comprobar que el aparato funciona correctamente, recomendamos controlar periódicamente su funcionamiento sin cocinar alimentos.
 2. Coloque la olla One Touch Quick en una superficie plana y limpia.
 3. Coloque el colector de condensación al lado del aparato introduciéndole en las ranuras (ver imag. A).
- NOTA:** El colector de condensación podría venir ya montado.

4. Retire la tapa. Asegúrese de que las juntas estén en su lugar. Coloque la junta externa alrededor del exterior de la tapa interna y de la junta central de la parte interna en el agujero central. Asegúrese de que la válvula flotante y la junta se encuentren en correcta posición sobre la tapa (ver INSTRUCCIONES DE MONTAJE).

5. Colocar el recipiente interno en la base. Verter 2 vasos (473 ml) de agua en el recipiente interno.

6. Conecte el cable de alimentación primero a la base del aparato, y luego a la toma de corriente (consulte el apartado CONECTAR EL CABLE DE ALIMENTACIÓN). Cuando el aparato esté conectado, en la pantalla aparecerá «...». El aparato se enciende automáticamente una vez enchufado.

7. **POSICIONAR LA TAPA:** Colocándose de frente a la pantalla LCD, colocar la tapa en la base asegurándose de alinear el indicador de posición de la tapa con la posición Open (ver imág. C). Rotar la tapa en sentido antihorario en unos 30 ° (ver imág. D). Una vez cerrada la tapa, el interruptor de liberación quedará en posición cerrada (Closed).

8. El detector magnético de liberación garantiza que la tapa quede bien cerrada antes de que el aparato empiece a generar presión. Si la tapa no se encuentra bien colocada en el momento de empezar el ciclo de cocción, el aparato emitirá un «bip» y la pantalla mostrará la palabra tapa (LID) para indicar que la tapa no está completamente cerrada.

9. Cuando la tapa esté correctamente cerrada, seleccione la tecla conservas (Canning) del panel. Gire el botón del programa hacia la izquierda para seleccionar la configuración bajo (Low), y pulse el botón para confirmar la configuración. Automáticamente, se programará un tiempo de cocción de 10 minutos. La pantalla LCD se volverá de color naranja cuando la presión empiece a formarse en el aparato, y de color rojo al alcanzar el nivel de presión.

ATENCIÓN: NO ABRA LA TAPA CON LA PANTALLA LCD DE COLOR NARANJA O ROJO.

10. **LIBERAR LA PRESIÓN CON SEGURIDAD.** Una vez terminado el ciclo, el aparato emitirá un «bip» sonoro. Presionar el botón y desplazar el interruptor de Closed a Open para liberar la presión. Esperar a que salga toda la presión del aparato. Mientras sale la presión, es posible notar una ligera inclinación en la válvula de liberación de presión.

ADVERTENCIA: Para evitar exponerse al vapor que sale de la válvula de liberación de presión, mantenga el cuerpo (cara, brazos, pecho) a distancia de la válvula al accionar el interruptor de liberación. **Siga estos consejos de seguridad al liberar la presión para evitar lesiones graves.**

11. Deje enfriar el agua en la olla interna. Retire y vacíe la olla interna. Enjuague y seque. **ADVERTENCIA: NO LEVANTE LA BASE PARA RETIRAR EL CONTENIDO** de la olla interna. No levante la olla interna de la base cuando el contenido esté caliente.

NOTA: No use utensilios de metal en la olla interna.

ADVERTENCIA: ¡EVITE LAS QUEMADURAS! NO TOQUE LA SUPERFICIE EXTERIOR DE ACERO INOXIDABLE. UTILICE EXCLUSIVAMENTE EL ASA NEGRA PARA ABRIR LA TAPA. EL CONTENIDO DE LA OLLA ESTÁ CALIENTE. ABRA SIEMPRE LA TAPA LEJOS DEL LA CARA Y DEL CUERPO.



IMÁG. C (Posición abierta)



IMÁG. D (Posición cerrada)

B. B. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO



IMPORTANTE: Pulsar el botón Cancelar para detener cualquier función inmediatamente

1. Consulte **PREPARACIÓN DEL USO** para conocer bien el funcionamiento del aparato.
2. Coloque la olla **One Touch Quick** en una superficie plana y limpia.
3. Coloque el colector de condensación en la cara lateral del aparato (ver imág. B).
4. Conecte el cable de alimentación primero a la olla **One Touch Quick** y luego a una toma de corriente (consulte **COLOCAR EL CABLE DE ALIMENTACIÓN**). Una vez conectado el aparato, «----» aparecerá en la pantalla LED. El aparato se enciende automáticamente una vez enchufado.
5. Abra la tapa deslizando la posición del interruptor para la liberación del vapor de cerrada a abierta (de Closed a Open). Luego, utilice el asa para girar la tapa en sentido horario y abrirla, consulte **ABRIR LA**

TAPA en PREPARACIONES PARA EL USO.

6. Coloque el recipiente interno en la base. Añada ingredientes al recipiente interno. **NO LLENAR NUNCA LA OLLA INTERNA MÁS ALLÁ DE LA LÍNEA «FULL CUP» (OLLA LLENA)** (ver **ADVERTENCIAS DE USO**).

7. **POSICIONAR LA TAPA:** póngase de frente a la pantalla LCD y coloque la tapa en la base asegurándose de alinear el indicador de posición de la tapa con la posición Open (ver imág. C). Rotar la tapa en sentido antihorario en unos 30 ° (ver imág. D). Una vez cerrada la tapa, el interruptor de liberación quedará en posición cerrada (Closed) (ver imág. E).

8. **SELECCIONAR EL MODO DE COCCIÓN:** Puede seleccionar un programa predeterminado (ver parte A). La pantalla LCD se volverá de color azul al seleccionar un programa (ver imág. I).

9. **SELECCIONAR EL TIEMPO DE COCCIÓN:** Al pulsar una tecla de cocción preprogramada y seleccionar un tipo de alimento, la pantalla LCD mostrará el tiempo de cocción relativo a dicho programa.

Algunos programas preconfigurados tienen varias opciones de cocción. Girar el botón hacia la derecha o la izquierda para escoger la subcategoría programada (ver parte B). Pulsar el botón de programación para seleccionar una subcategoría.

10. Girar el botón hacia la derecha o la izquierda para escoger entre LOW (bajo), MED (mediano) o HIGH (alto) y seleccione el programa deseado.

11. También puede utilizar las teclas del temporizador (ver parte D) y de temperatura (ver parte E) para modificar manualmente el tiempo y la temperatura de cocción de los programas preconfigurados.

12. La pantalla LCD se vuelve de color naranja una vez confirmados los tiempos de temperatura y de cocción (ver imág. J).

13. **UTILIZAR EL TEMPORIZADOR PROGRAMABLE:** El temporizador programable permite no se cancele manualmente mediante el botón Cancelar.

NOTA: La comida conservada con el programa mantenimiento de calor durante más de 6-8 horas podría perder sabor y consistencia.

NOTA: Con el modo de conservación de calor, al completar el ciclo de cocción, la pantalla seguirá de color rojo hasta que la temperatura baje hasta la temperatura de conservación de calor (71° C). En ese momento, la pantalla se volverá de color azul. retrasar el inicio del ciclo de cocción. Para utilizar el temporizador programable, seleccione un tiempo de cocción y de temperatura. En vez de pulsar el botón de Programa para confirmar el tiempo y la temperatura, pulse el botón de temporizador programable. Seguidamente, utilizar el botón del programa para confirmar la configuración.

NOTA: No se aconseja utilizar un retraso mayor a 2 horas.

14. En el caso de configuración de la cocción a presión, la pantalla LCD se volverá de color rojo cuando el aparato alcance el nivel de presión (ver imág. K).

NOTA: DURANTE ESTA ETAPA O CUALQUIER OTRO MOMENTO DEL CICLO DE COCCIÓN, NO INTENTE DESPLAZAR EL APARATO NI ABRIR LA TAPA.

15. Al terminar el ciclo de cocción, el aparato emitirá un «bip» sonoro y entrará en modalidad de mantenimiento del calor hasta que no se cancele manualmente mediante el botón Cancelar.

NOTA: La comida conservada con el programa mantenimiento de calor durante más de 6-8 horas podría perder sabor y consistencia.

NOTA: Con el modo de conservación de calor, al completar el ciclo de cocción, la pantalla seguirá de color rojo hasta que la temperatura baje hasta la temperatura de conservación de calor (71° C). En ese momento, la pantalla se volverá de color azul.

16. Abra y retire la tapa deslizando el interruptor para liberación del vapor hacia la posición abierta (Open), y déjelo ir. La válvula de liberación de presión debería pasar de la posición Closed a Open (ver imág. H), dejando ir el vapor presurizado. Seguidamente, gire la tapa unos 30 ° con la ayuda del asa.

Cuando la presión se está liberando, es necesario esperar a que el vapor y la presión se liberen completamente antes de abrir la tapa. No fuerce la apertura de la tapa hasta que no se haya liberado toda la presión, lo cual necesita varios minutos.

PMODOS DE COCINADO PREDETERMINADOS

MODO	BAJO	MEDIO	ALTO	TIEMPO DE COCINADO	TEMPERATURA
Presión					
PERSONALIZADO	10 mins.	30 mins.	60 mins.	1-120 mins.	-
TERNERA	15 mins.	30 mins.	90 mins.	1- 90 mins.	-
AVES DE CORRAL	10 mins.	30 mins.	45 mins.	1- 59 mins.	-
PESCADO	2 mins.	3 mins.	10 mins.	1- 59 mins.	-
CERDO	15 mins.	30 mins.	90 mins.	1- 90 mins.	-
COSTILLAS	20 mins.	30 mins.	90 mins.	1- 90 mins.	-
VERDURAS	2 mins.	6 mins.	12 mins.	1- 59 mins.	-
LEGUMBRES	5 mins.	2 mins.	30 mins.	1- 59 mins.	-
HUEVO	2 mins.	4 mins.	6 mins.	1- 59 mins.	-
CEBADA	-	6 mins.	-	1- 59 mins.	-
QUINOA	-	4 mins.	-	1- 59 mins.	-
RISOTTO	6 mins.	8 mins.	10 mins.	1- 59 mins.	-
ARROZ BLANCO	6 mins.	8 mins.	10 mins.	1- 59 mins.	-
ARROZ INTEGRAL	-	18 mins.	-	1- 59 mins.	-
Al vacío					
TERNERA	1 hr.	5 hrs.	12 hrs.	1-24hrs.	95-195° F (5° F)/35-90° C (5° C)
AVES DE CORRAL	45 mins.	1 hr.	90 mins.	30mins.-24hrs.	95-195° F (5° F)/35-90° C (5° C)
PESCADO	20 mins.	40 mins.	1 hr.	20mins.-24hrs.	95-195° F (5° F)/35-90° C (5° C)
CERDO	1 hr.	3 hr.	5 hr.	30mins.-24hrs.	95-195° F (5° F)/35-90° C (5° C)

MODO	BAJO	MEDIO	ALTO	TIEMPO DE COCINADO	TEMPERATURA
VERDURAS	10 mins.	1 hr.	2 hr.	10mins.-3hrs.	95-195° F (5° F)/35-90° C (5° C)
HUEVO/NATILLAS	45 mins.	1 hr.	2 hr.	30mins.-3hrs.	95-195° F (5° F)/35-90° C (5° C)

NOTA:

- La temperatura por defecto para cocinar en el modo Al vacío, Sofreír y A fuego lento es de 60°, 170° y 90° C respectivamente.
- El tiempo máximo que se puede retrasar el tiempo de cocinado con el botón Temporizador para todos los programas es de 24 horas (con incrementos de 10 min). Cuando cocine productos percederos (ternera, pescado, aves de corral, etc.), no conviene retrasar el tiempo de cocinado más de 2 horas.
- En todos los programas, el modo Mantener caliente (excepto con el cocinado al vacío y el yogurt) dura un máximo de 24 horas. Los alimentos que se conservan en el modo Mantener en caliente durante más de 6 u 8 horas pueden perder el sabor y la textura, lo que podría implicar un problema alimentario.
- Consulte las recetas para emplear la cantidad de líquido adecuada para cocinar. No se recomienda cocinar productos secos, salvo que utilice el modo Sofreír.
- Se recomienda utilizar la tapa de cristal para mantener una temperatura constante cuando cocine en los siguientes modos: Al vacío, Vapor, Sofreír, A fuego lento y Yogurt.

Vapor					
PESCADO	5 mins.	10 mins.	15 mins.	1- 59 mins.	-
HUEVOS (poché)	3 mins.	9 mins.	15 mins.	1- 59 mins.	-
VERDURAS	15 mins.	25 mins.	35 mins.	1- 59 mins.	-
Sofreír					
TERNERA	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95-360° F (5° F)/35-182° C (5° C)
AVES DE CORRAL	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95-360° F (5° F)/35-182° C (5° C)
PESCADO	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95-360° F (5° F)/35-182° C (5° C)
CERDO	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95-360° F (5° F)/35-182° C (5° C)
COSTILLAS	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95-360° F (5° F)/35-182° C (5° C)
VERDURAS	-	10 mins.	-	1- 59 mins.	95-360° F (5° F)/35-182° C (5° C)
A fuego lento					

MODO	BAJO	MEDIO	ALTO	TIEMPO DE COCINADO	TEMPERATURA
TERNERA	4 hrs.	6 hrs.	10 hrs.	1-12hrs.	195-212° F (1° F)/90-100° C (1° C)
AVES DE CORRAL	4 hrs.	6 hrs.	10 hrs.	1-12hrs.	195-212° F (1° F)/90-100° C (1° C)
CERDO	6 hrs.	8 hrs.	10 hrs.	1-12hrs.	195-212° F (1° F)/90-100° C (1° C)
COSTILLAS	6 hrs.	8 hrs.	10 hrs.	1-12hrs.	195-212° F (1° F)/90-100° C (1° C)
VERDURAS	1 hr.	2 hrs.	4 hrs.	1-12hrs.	195-212° F (1° F)/90-100° C (1° C)
Horneado					
-	10 mins.	25 mins.	40 mins.	1-12hrs.	-
Conservas					
ALT (on/off)	10 mins.	1 hr.	2 hrs.	5mins.-3hrs.	-
Yogurt					
-	5 hrs.	7 hrs.	9 hrs.	4-10hrs.	-

AL VACÍO

- El modo Al vacío es un método de cocina en el que los alimentos se colocan en un estuche de plástico o en un bote de vidrio y se cocinan al baño María durante más tiempo del habitual (normalmente de 1 a 7 horas hasta 48 horas o más en algunos casos) a una temperatura regulada con precisión. La temperatura es mucho más baja de lo habitual: entre 55° C y 60 °C para la carne y más alta para las verduras. El propósito es cocinar cada producto uniformemente, asegurando que el interior se cocine correctamente sin que el exterior se cocine demasiado a la vez que se retiene la hidratación.
- Cuando se tratan métodos de cocina tradicionales, el calor se transmite desde una placa de cocina u horno caliente a una sartén y de ahí a los alimentos, que se calientan desde el exterior hacia el interior. A veces los alimentos se cocinan bien, pero muchas otras están demasiado cocinados por fuera y crudos por dentro. El calor que genera una sartén o el aire dentro de un horno suele estar mucho más caliente de lo necesario. Si los alimentos no se remueven en el momento preciso, el resultado no será óptimo.
- El método Al vacío emplea un control adecuado de la temperatura para elaborar resultados que no se pueden conseguir con ninguna otra técnica de cocina. Sencillamente, hay que configurar la olla de One Touch Quick como se muestra en este manual; coloque los alimentos sazonados en bolsas con cierre a presión, deslizante o para envasar al vacío; coloque la bolsa en el agua y configure el tiempo y la temperatura. Con la olla de One Touch Quick la comida se cocinará siempre adecuadamente. Una vez haya cocinado, puede dejar la comida al baño María hasta que esté lista para servir.

NOTA: Se sugiere que los alimentos no se mantengan calentados a una temperatura alta cuando termine su tiempo de cocinado.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque los alimentos sazonados en una o varias bolsas que se puedan cerrar.
 2. Antes de cerrar la bolsa, elimine el aire del interior en medida de lo posible. Con el uso de una bolsa para envasar al vacío, obtendrá un resultado óptimo.
 3. Ponga agua en el interior de la olla y procure no añadir demasiada, de modo que el agua no sobrepase la línea de «lleno» cuando añada la/s bolsa/s.
- NOTA:** Puede colocar la/s bolsa/s en el interior de la olla antes de añadir el agua para asegurarse de que el agua no sobrepase la línea de «lleno». A continuación, retire la/s bolsa/s para precalentar el agua antes de iniciar el tiempo de cocinado.
4. Con el botón, ponga el modo Al vacío y use el dial del programa para elegir el tiempo de cocinado que le convenga. Puede elegir entre los ajustes de tiempo predeterminados: BAJO, MEDIO o ALTO. También puede pulsar el botón Temporizador para ajustar el tiempo. A continuación, pulse el botón Temperatura para poner la temperatura que se desee.
- NOTA:** Los ajustes BAJO, MEDIO y ALTO son tiempos por defecto en los que también hay que ajustar la temperatura que se desee.
5. Pulse el dial del programa para iniciar el tiempo de cocinado. La pantalla LCD pasará a ser naranja. Cuando se alcance la temperatura de cocinado adecuada, el aparato emitirá un pitido y el temporizador empezará la cuenta atrás.
 6. Con cuidado, coloque la/s bolsa/s en el agua.
 7. Una vez termine la cuenta atrás, la pantalla LCD pasará a ser azul y el aparato mantendrá la temperatura adecuada (NO pulse el botón Mantener caliente). Use unas pinzas para retirar la/s bolsa/s. No lo haga con las manos, ya que el agua estará caliente.

CONSEJOS PARA ENVASAR AL VACÍO

- NOTA:** No ponga ningún alimento en el agua sin meterlo en una bolsa cerrada.
- Puede condimentar y sazonar los alimentos antes de meterlos en la bolsa.
 - Utilice siempre bolsas libres de BPA, con cierre para envasar al vacío o a presión para cocinar. El grosor de la carne o el pescado será determinante para el tiempo de cocinado. Utilice un termómetro de alimentos tras extraer la comida de la/s bolsa/s para garantizar que calcula el tiempo de cocinado adecuado.
 - Por su salud y seguridad, si no está seguro del estado de los alimentos (por ejemplo, para pasteurizar huevos o aves de corral), añada 30 minutos al tiempo de cocinado.
 - Si saltea los alimentos tras el cocinado, estos tendrán un aspecto apetecible, además de una temperatura adecuada y una textura crujiente. Para conseguirlo, añada mantequilla en una sartén caliente y dore la carne cocinada durante 30 segundos por cada lado.
 - Asegúrese de que la bolsa cerrada está constantemente sumergida para que los alimentos se cocinen adecuadamente. Acople un peso válido para alimentos (no incluido) a la bolsa.
 - Cocine la fruta para hacer cobertura, puré y sirope. Cocínela durante 2 o 2 horas y media a 70° C y manténgala fría en la bolsa antes de utilizarla.
- NOTA:** Todos los modos de cocinado a presión requieren añadir algún tipo de líquido (agua, caldo, etc.). Salvo que esté familiarizado con el proceso de cocinado a presión, siga las recetas cuidadosamente para saber las sugerencias de adición de líquidos.
- NOTA:** Se necesita al menos una taza de líquido para cocinar a presión.

MONTAJE DE LA VÁLVULA DE LA LIBERACIÓN DE PRESIÓN

PRODUCTO	TEMPERATURA	TIEMPO	PRODUCTO	TEMPERATURA	TIEMPO
Ternera			Cerdo		
Muy poco hecha	125° F	1hr.15 mins.	Asado	155° F	3 hrs.
Poco hecha	135° F	1hr.15 mins.	Chuletas – Al punto	145° F	1 hr.
Al punto	140° F	1hr.15 mins.	Chuletas – Muy hechas	160° F	1 hr.
Hecha	150° F	1hr.15 mins.	Ave de corral		
Muy hecha	160° F	1hr.15 mins.	Pechuga	150° F	1 hr.
Asada	140° F	6–14 hr.	Carne oscura	165° F	1 hr.
Pescado			Huevos		
Filete	125° F	45 mins.	Poché	150° F	1 hr.
Vegetables					
De hoja	180° F	5–20 mins.			
Tubérculos	180° F	1.5–3 hrs.			

YOGURT

PROCESO DE ELABORACIÓN DEL YOGURT

1. En primer lugar, coloque la olla interior en la base 6.
2. Ahora vierta 2 litros de leche entera o semidesnatada en la olla interior de One Touch Quick.
3. Presione el botón Yogurt. En la pantalla LCD aparecerá «7:00». Pulse el dial del programa para aceptar el programa. Utilice el dial para elegir alguno de los ajustes de tiempo predeterminados o pulse el «7». Use el botón Temporizador si quiere personalizar el tiempo y pulse el dial para confirmar el tiempo que haya seleccionado.
4. El aparato mantendrá la temperatura cuando alcance los 80° C. Luego, dejará de calentar y en la pantalla LCD aparecerá «Frío».
5. Una vez que la leche haya alcanzado los 40° C, se emitirá un pitido y en la pantalla LCD aparecerá «Añadir». Use un cazo o un vaso medidor para sacar una taza de leche de la olla. Mezcle la taza de leche con el yogurt y, a continuación, ponga la mezcla con el resto de leche calentada en la olla y remueva suavemente.
6. Presione el botón Yogurt. Utilice el dial del programa y el temporizador para ajustar el tiempo si es

necesario. De nuevo, pulse el dial del programa para empezar la cuenta atrás.

NOTA: Si no presiona el botón Yogurt, el aparato emitirá un pitido y la olla de One Touch Quick se pondrá en modo espera.

7. Vuelva a colocar la tapa de cristal en la olla de One Touch Quick.

8. No toque la olla, dejando así que el yogurt se incube durante 4 – 10 horas.

9. Una vez finalizada la incubación, presione el botón Cancelar, retire el yogurt y métele en un recipiente dentro del frigorífico.

CONSEJOS

- El proceso de incubación puede ser más corto (desde 4 horas) o más largo (hasta 10 horas) dependiendo del espesor del yogurt. Si el proceso de incubación es más largo, obtendremos un yogur más espeso y ácido.
- Para un yogurt espeso y estilo griego: tras la incubación, escurra el yogurt en un colador de tela durante al menos 1 hora (puede dejarlo toda la noche) en el frigorífico. Deseche o guarde el suero que escurre el yogurt.
- Utilice recipientes de vidrio, cerámica o plástico con tapa para guardar el yogurt en el frigorífico y consérvelo hasta dos semanas (tendrá mejor sabor durante la primera semana).

PREGUNTAS FRECUENTES

1. ¿Cuál es el material de construcción?

El aparato es de acero inoxidable, tanto en el exterior como en el interior.

2. ¿Cómo se monta y desmonta el aparato?

El aparato viene montado con la válvula de flotador, la válvula de liberación de presión y la tapa interior. Coloque el recogedor de condensación antes de ponerlo en funcionamiento (véase «Preparación para el uso»).

3. ¿Cuál es el tiempo por defecto?

Cada modo de cocinado tiene un tiempo predeterminado que aparece al seleccionar el botón del programa que desea. Antes de que el temporizador de la pantalla LDC comience la cuenta atrás, el aparato debe alcanzar la presión y/o temperatura adecuada para ese modo.

4. ¿Cuánto tiempo tarda el aparato en alcanzar la presión máxima y en que el tiempo de cocinado empiece la cuenta atrás?

Cuando el aparato alcanza la presión deseada, la pantalla LCD cambia de color naranja a rojo y el tiempo de cocinado empieza la cuenta atrás. El tiempo necesario para alcanzar la presión necesaria depende del volumen, la concentración y la proporción de sólidos y líquidos que haya en el aparato; generalmente tarda entre 5 y 40 minutos.

5. ¿Se puede modificar el tiempo de cocinado predeterminado?

¡Claro! El tiempo de cocinado puede modificarse de dos formas. Puede seleccionar BAJO, MEDIO o ALTO, que son los ajustes predeterminados en los que podrá modificar el tiempo; o puede presionar el botón Tiempo y ajustar el tiempo de cocinado que desee.

6. ¿Se puede dejar el aparato encendido si no hay nadie en casa?

La olla de One Touch Quick tiene una función de inicio con retraso. No obstante, no se recomienda dejar el aparato encendido mientras no haya nadie en casa.

7. ¿Se pueden usar alimentos que no estén descongelados?

¡Claro! Recuerde añadir 10 minutos extra al tiempo de cocinado para cocinar con productos congelados.

8. ¿Se puede cocinar con aceite en la olla a presión?

No intente freír a presión en la olla de One Touch Quick. El aparato no tiene medidas de seguridad que eviten el humo o fuego y el aceite a presión podría ser peligroso y causar una explosión.

9. ¿Cómo se apaga el aparato?

Presione el botón Cancelar en el panel de control y desenchufe el cable de la corriente, así como de la base del aparato.

CUIDADO Y LIMPIEZA

ATENCIÓN: Los restos de comida o residuos que queden en el aparato pueden impedir que los dispositivos de seguridad funcionen adecuadamente en el uso siguiente.

SIGA ESTAS INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA DESPUÉS DE CADA USO:

1. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. No intente limpiar una olla de One Touch Quick mientras esté caliente.
2. Desenchufe el cable de la corriente y de la base del aparato.
3. Limpie el exterior del aparato con una bayeta húmeda o con papel de cocina. No sumerja la base del aparato en agua ni vierta agua en el interior.
4. Desbloquee la válvula de liberación de presión moviendo el interruptor de la válvula de vapor hasta abrirlo y suéltelo. Lávelo con agua y un poco de jabón y aclárelo bien. Si es necesario, use una brocha pequeña para eliminar cualquier tapón que se haya producido mientras se cocinaba. Compruebe que la pieza interior con resorte se mueve cómodamente si la presiona y asegúrese de que está limpia.
5. Limpie la tapa exterior e interior (véase «Montaje de la tapa interior»). Retire las juntas de goma de la tapa interior, que deben lavarse por separado con una esponja o bayeta, agua tibia y jabón. A continuación, coloque de nuevo la junta de goma en la tapa interior.
- NOTA:** De vez en cuando, compruebe que la junta de goma no está rota y que se mantiene limpia y flexible. En caso de que esté deteriorada, renuévela antes de utilizar el aparato (véase «Montaje de la tapa interior»).
6. Aclare la parte superior e inferior de la tapa con agua tibia y asegúrese de que tanto la válvula de flotador como la de liberación de presión están limpias. Ambas deben poder moverse cómodamente hacia arriba y abajo, salvo cuando la válvula de flotador choque con la junta de goma de la tapa. Finalmente, séquelas.
7. Coloque la tapa interior. Si no lo hace correctamente, no podrá cerrar bien la tapa (véase «Montaje de la tapa interior»).
8. Retire el recipiente interior después de cada uso. La olla interior es apta para el lavavajillas, pero es aconsejable lavarla a mano con una esponja o bayeta, agua y jabón para prolongar su duración. Una vez limpia, aclárela y séquela. No utilice productos químicos que sean agresivos ni estropajos.
9. Para limpiar el recogedor de condensación, retírelo deslizándolo. Límpielo con agua tibia y jabón y vuelva a colocarlo.
10. Puede contactar con el servicio de atención al cliente si tiene cualquier duda (véase la parte posterior de este manual para obtener la información del contacto).
- NOTA:** Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas: la olla interior, el vaso medidor y el cazo. Se aconseja lavar a mano todas las piezas para prolongar su duración.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
No se puede abrir la tapa.		NO forzar la apertura de la tapa.
No se puede cerrar la tapa.	La junta de goma de la tapa interior no está bien puesta.	Volver a colocar la junta de goma de la tapa interior correctamente.
No se puede abrir la tapa después de liberar la presión.	La válvula de flotador y de liberación siguen subidas.	Asegurarse de que la válvula de liberación de presión está abierta y de que el interruptor de liberación de vapor está abierto. ATENCIÓN: No dejar salir vapor caliente durante este proceso y no colocar la cara cerca de la apertura de la válvula.
El aire se escapa de la tapa y no aumenta la presión.	La tapa está mal colocada.	Leer las instrucciones específicas para colocar la tapa.
	La junta de goma de la tapa interior no está bien puesta o no está puesta.	Colocar la junta de goma de la tapa interior adecuadamente.
	Hay restos de comida en la junta de goma.	Limpia la junta de goma de la tapa interior.
	La junta de goma de la tapa interior está desgastada o rota.	Renovar la junta de goma de la tapa interior. Ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente (la información de contacto está en la parte posterior del manual) para obtener asistencia para la renovación de piezas.
El aire se escapa de la válvula de flotador.	Hay restos de comida en la junta de goma de la válvula de flotador.	Limpia la junta de goma de la válvula de flotador.
La válvula de flotador no se sube.	La junta de goma de la válvula de flotador está desgastada.	Renovar la junta de goma de la válvula de flotador. Ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente (la información de contacto está en la parte posterior del manual) para obtener ayuda con la renovación de piezas.
	El aparato no tiene suficiente comida.	Comprobar que la receta contiene la cantidad adecuada de sólidos y líquidos.
	El aire se escapa por el borde de la tapa.	Ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente (la información de contacto está en la parte posterior del manual) para obtener ayuda.
	La válvula de flotador no está montada correctamente.	La válvula de flotador debe poder moverse cómodamente hacia arriba y abajo, salvo cuando choque con la junta de goma de la tapa. Asegurarse de que la junta de goma de la válvula de flotador está limpia y que puede moverse cómodamente. *
El aparato se apaga inesperadamente.	El aparato se ha sobrecalentado.	Desenchufar y dejar que se enfríe durante 30 minutos.
La pantalla indica «Tapa».	La tapa no está puesta completa o correctamente.	Ajustar la tapa de acuerdo con «Colocación de la tapa» en «Preparación para el uso». NOTA: Los programas sin presión requieren la tapa de cristal, no la principal.
La tapa no se abre.	La tapa está mal puesta.	NO forzar la apertura de la tapa. Desenchufar y dejar que el aparato se enfríe. A continuación, intentar retirar la tapa de nuevo.

*NOTA: Si fuera necesario vuelva montar la válvula de flotador (véase «Montaje de la válvula de flotador»).

PROCESO DE LA ELABORACIÓN DEL YOGURT

Error Code	Causa del error	Solución
E1	El sensor inferior está abierto.	Contactar con el servicio de atención al cliente. *
E2	Hay un cortocircuito en el sensor inferior.	Contactar con el servicio de atención al cliente. *
E3	El aparato se ha sobrecalentado.	Dejar enfriar el aparato antes de usarlo.
E4	Hay un mal funcionamiento en el interruptor de la presión.	Contactar con el servicio de atención al cliente. *
LID	Uso de la tapa incorrecta.	Colocar la tapa correcta antes de usarla.

NOTA: NO utilizar ni intentar reparar un aparato que funciona mal.

* La información de contacto está en la parte posterior del manual.

DETALLES DEL APARATO

Número de modelo	Fuente de energía	Potencia energética	Capacidad de la olla interna	Presión de funcionamiento	SPresión de funcionamiento segura
BGMP-9131	220-240V 50/60HZ	1500W AF/ 1200W PC	6 litros	0–80 kPa	80–90 kPa

GUÍA DE CONSERVAS

ATENCIÓN: *Un enlatado inadecuado puede conllevar consecuencias graves para la salud. Es importante leer atentamente esta guía y seguir todos los pasos para garantizar que los alimentos se procesan conservando su valor nutricional, así como que su seguridad para el consumo.*

El proceso de enlatado permite preparar y conservar todos los alimentos, incluyendo frutas frescas y cocinadas, verdura, carne, confitura y mermelada. El enlatado es una forma fabulosa de llevar a la mesa alimentos «fuera de temporada» de una forma sencilla y más económica.

A. PA. CONSERVAR A PRESIÓN**¿Por qué conservar a presión?**

• Conservar a presión se adecúa a todo tipo de alimentos, especialmente los que tienen poco ácido, como las verduras, la carne y el marisco.

• **Medidas de seguridad:** Use el tiempo, temperatura y método exactos especificados en las recetas para proteger los alimentos de las bacterias, el moho y/o enzimas perjudiciales. Si altera el tiempo indicado en una receta, puede destruir los nutrientes y el sabor de los alimentos. Las enzimas de los alimentos pueden promover que crezca el moho y el fermento, que también provocarán que los alimentos se estropeen a una temperatura de 100° C. Además, pueden desarrollar otros contaminantes como la salmonela, el estafilococo áureo y el clostridium botulinum, que causa el botulismo. Eliminar estas bacterias nocivas requiere una temperatura de más de 100° C, que solo es posible con el proceso de enlatado a presión.

PONER A PRUEBA SOLO CON AGUA

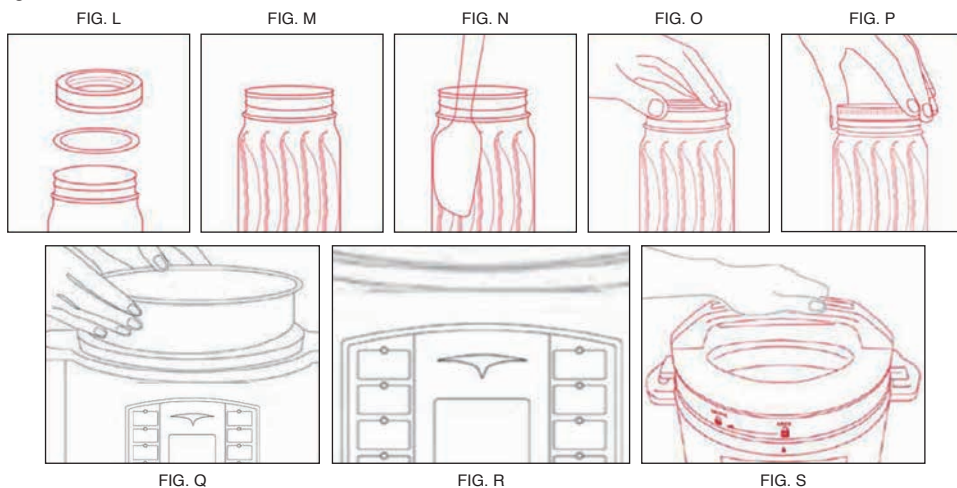
Cuanto menos ácido sea el alimento, mayor será su posibilidad de deterioro y contaminación. Los alimentos tales como la fruta tienen un nivel alto de acidez, mientras que la carne, los lácteos y los mariscos tienen un nivel de acidez bajo (véase el siguiente cuadro). La conserva a presión adecuada minimiza la posibilidad de deterioro y contaminación.

TIEMPO DE PROCESAMIENTO, PRESIÓN Y ALTITUD

- No supere los 600 metros sobre el nivel del mar.
 - La tabla de abajo indica el tipo de envasado y el tiempo de procesado adecuado (en tarros de cristal) para diversos alimentos si usa la olla de One Touch Quick.
 - El botón Envasar emplea una presión de 80 kPa. Si quiere saber los tiempos y métodos de procesamiento de otros alimentos poco ácidos, consúltelo con un agente de extensión.
 - **IMPORTANTE:** Revise la guía del USDA antes de enlatar.
 - No utilice fruta demasiado madura. La fruta de mala calidad se acaba deteriorando.
 - No añada más alimentos poco ácidos (como cebolla, pimienta o ajo) de los que se especifiquen en la receta. Si lo hace, el producto puede que no sea seguro.
 - No sazone en exceso con especias, ya que suelen tener un contenido alto de bacterias y pueden hacer que el producto no sea seguro.
 - No añada mantequilla ni grasa, ya que no se conservan bien y pueden aumentar la posibilidad de deterioro.
 - Utilice solo los espesantes que aconseje el USDA. Nunca use harina, almidón, pasta, arroz o cebada.
 - Añada ácidos (zumo de limón, vinagre o ácido cítrico) cuando se especifique en la receta, especialmente en los productos con tomate. Si es preciso, añada azúcar para equilibrar la acidez.
- Su One Touch Quick está diseñada para incorporar un número específico de tarros de cristal por uso. Se aconseja utilizar tarros con tapas herméticas.

LIMPIEZA DEL TARRO

Limpie siempre los tarros vacíos y con agua caliente y jabón, ya sea a mano o en el lavavajillas, y aclárelos bien. Las capas de sarro de agua dura en los tarros se eliminan fácilmente si los tarros se sumergen durante varias horas en una solución de una taza de vinagre (5 % de acidez) por cada 3 litros de agua.

**CONSERVAR A PRESIÓN**

1. Seleccione una receta preliminar de conserva a presión. Aunque los ingredientes varíen, generalmente, los alimentos se procesarán como se indica en el manual.
 2. Utilice siempre ingredientes frescos y fruta y verdura no demasiado madura; prepárelo como se indique en las instrucciones de la receta.
 3. Llene de los tarros de conserva de 30 ml hasta el nivel que se indique. No lo llene por encima de la marca del nivel del líquido. Debe quedar un poco de espacio libre, alrededor de 2 cm, en la parte superior del tarro (véase Fig. M).
 4. Utilice una espátula flexible y no porosa y presione suavemente los alimentos contra el tarro, de modo que se eliminen las burbujas de aire (véase Fig. N).
 5. Coloque una tapa plana en la apertura del tarro (véase la Fig. O), añada un anillo de sellado y cierre el tarro girando la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede apretada (véase Fig. P).
- NOTA:** Si los anillos de sellado están muy flojos, el líquido podrá salir del tarro durante el proceso. Igualmente, si los anillos de sellado están muy prietos, el aire no podrá salir durante el proceso y los alimentos se pueden deteriorar en el almacenamiento. Asimismo, si la tapa se aprieta demasiado, pueden doblarse y el tarro romperse.
6. Coloque la olla interior en la base del aparato (véase Fig. Q) y coloque una rejilla (no incluida) en el fondo de la olla. Ponga los tarros llenos y cerrados en la rejilla (véase Fig. R). La cantidad máxima de tarros varía según el modelo (véase «Cantidades de tarros de cristal»).
 7. Vierta agua caliente en la olla interior con los tarros hasta que el nivel llegue a ¼ de los lados de los tarros. La cantidad de agua depende del número de tarros que haya en el aparato. Por ejemplo, para cuatro tarros de 30 ml, utilice seis tazas de agua aproximadamente. Cuantos menos tarros haya, más agua se necesitará.
 8. Siga las instrucciones del manual, coloque la tapa en la base del aparato y ciérrala correctamente (véase Fig. S). Enchufe el aparato a la corriente.
 9. Presione el botón Envasar. La presión se ajustará de forma automática a 80 kPa. Seleccione el tiempo de cocinado que indique la receta que haya elegido.
 10. Una vez que el proceso haya finalizado, pulse el interruptor de liberación de vapor para eliminar la presión. Luego abra el interruptor de liberación de vapor (véase «Instrucciones de uso»).
 11. Utilice unas pinzas (no incluidas) y retire los tarros con cuidado. Colóquelos en una superficie resistente y deje que se enfríen a temperatura ambiente.

ATENCIÓN: ¡Los tarros están calientes! Si no los coge correcta y cuidadosamente, puede quemarse.

12. Una vez que los tarros estén completamente fríos, retire los anillos de sellado. Las tapas deben estar cerradas adecuadamente y, si presiona en el centro de estas, no debe haber ningún movimiento de cesión o resorte. Si esto sucediera, implicaría que el proceso de conservación no se ha realizado correctamente y los alimentos deben volver a procesarse de inmediato o refrigerarse y consumirse en poco tiempo.

NOTA: NO vuelva a apretar las tapas tras haber procesado los tarros. Una vez los tarros se enfrían, el contenido se contrae y tira de la tapa hermética contra el tarro para formar un alto vacío.

NOTA: Los anillos de sellado no son necesarios para almacenar los tarros. Debe retirarlos cuando los tarros se hayan enfriado. Dejarlos en los tarros almacenados podría complicar su extracción, además de oxidarse y volverse inútiles.

13. Coloque los tarros procesados en estanterías que estén en un lugar fresco, limpio y árido.

START-UP GUIDE

WHY 2 LIDS?

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



PRESSURE COOKER LID

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

Only use when Pressure Cooking or Canning.



AIR FRYING LID

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

Use to caramelize , crisp , and brown food.

PRESSURE COOKER TEST RUN CONDUCTED WITH WATER ONLY



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



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



Step 3: Ensure the steam release button pops up.



Step 4: Pre the lid onto the unit.



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

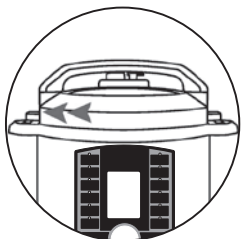


Step 6: Press the steam release button to release steam.

COOKING PRESETS

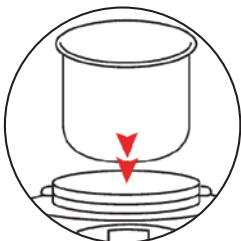
	<i>TLID TO USE</i>	<i>HEAT, PRESURE PR AIR FRYING</i>
Pressure		PRESSURE
Air Fry		AIR FRYING
Steam		HEAT
Grill		AIR FRYING
Yogurt		PRESSURE
Bake		HEAT
Canning		PRESSURE
Dehydrate		AIR FRYING
Stew		PRESSURE
Sauté		HEAT
Sous Vide		HEAT

PRESSURE COOKING



STEP 1

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



STEP 2

When the Pressure Cooker Lid is removed, place the Inner Pot inside the Base.



STEP 3

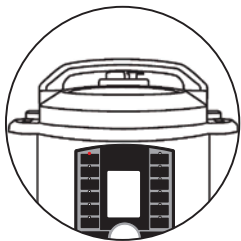
Add your ingredients. Do not fill past the FULL CUP line in the Inner Pot.

NOTE: Do not use the Pressure Lid without the inner Pot.



STEP 4

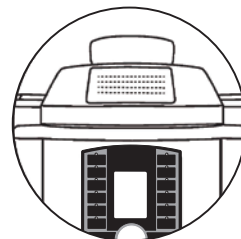
Place the Pressure Cooker Lid on top of the Base, aligning the position marked with the Open Mark. Turn the Pressure Lid counterclockwise about 30°. When the Pressure Lid is locked, the Release Switch will automatically move to close.



STEP 5

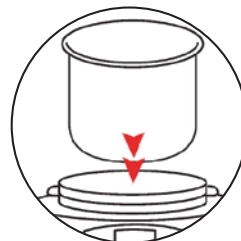
Press the Pressure cooking preset button on the side of the LED Display. Use the Program button to select a food type. Press the Program button to confirm the cooking time and temperature settings and start the cooking process.

AIR FRYING



STEP 1

Remove the existing pressure cooker lid. Turn the Release Switch to Open. Release the Switch and twist the Pressure Cooker Lid clockwise. When the position mark is aligned with the Open Mark, lift the Pressure Lid remove to remove.



STEP 2

When the Pressure Cooker Lid is removed, place the Inner Pot inside the Base

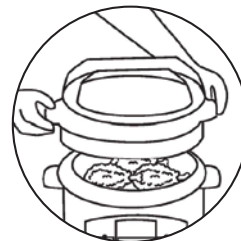
NOTE: Do not use the Air Frying Lid without the inner pot



STEP 3

Add your ingredients. Do not fill past the FULL CUP line in the Inner Pot.

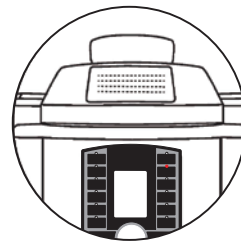
NOTE: Do not use the Pressure Lid without the Inner Pot .



STEP 4

Place the Air Frying Lid on top of the Base, aligning with the marks in the Base's Coupling Plug. The Air Fry preset will not function unless the Coupling Plugs are aligned properly.

NOTE: DO NOT twist the Air Frying Lid to lock it to the base.

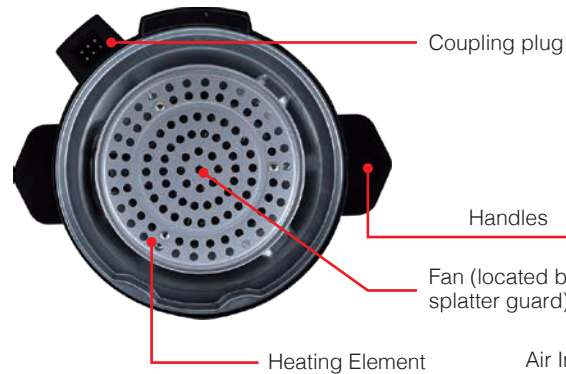


STEP 5

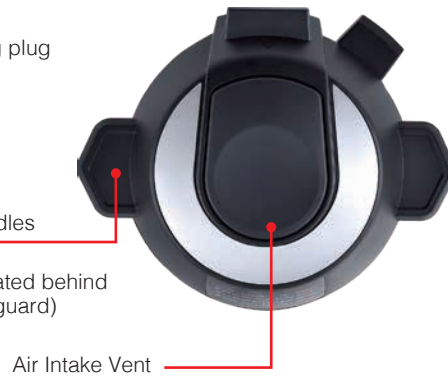
Select the Air Fry cooking preset button on the side of the LED Display. Select a food type. Press the Program button to confirm the cooking time and temperature settings and start the cooking process.

PARTS & ACCESSORIES

AIR FRYING LID – UNDERSIDE



AIR FRYING LID – TOP VIEW



AIR FRYING LID – BACK VIEW



AIR FRYING LID ALIGNMENT



POWER QUICK POT (STANDARD PANEL)

GOOD TO KNOW

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

WELCOME

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

IMPORTANT SAFEGURADS

WARNING

PREVENT INJURIES! – CAREFULLY READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!

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

1. **Read all instructions carefully to prevent injuries.**
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or a lack of experience and knowledge unless they are under the supervision of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. Do not leave unattended with children or pets. Keep appliance and cord away from children. Anyone who has not fully read and understood all operating and safety instructions contained in this manual is not qualified to operate or clean this appliance.
3. **Always place Unit on a flat, heat resistant surface.** Intended for countertop use only. **DO NOT** operate on unstable surface. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven. Do not operate the Unit in an enclosed space or under hanging cabinets. Proper space and ventilation is needed to prevent property damage that may be caused by steam released during operation. Never operate the Unit near flammable materials, such as dish towels, paper towels, curtains, or paper plates. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
4. **NEVER FORCE THE LID OPEN.** Never attempt to open Lid during operation as a pressure cooker. Any pressure in the cooker can be hazardous. Do not open the pressure cooker until Unit has cooled and all internal pressure has been released. If the lid is difficult to open, this indicates that the Unit is still under pressure do not force it open. Once pressure is released, follow instructions to open Lid. Always open Lid away from face and body to avoid steam burns (see **OPERATING INSTRUCTIONS**).

5. Lid should rotate freely and any resistance indicates that the Lid is improperly placed or under pressure.
6. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
7. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain Unit is properly closed before operating and the Pressure Release Valve is free from debris.
8. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
RECOMMENDED: DO NOT LIFT OR MOVE THE UNIT when under pressure or when contents are hot. Hot spilled foods can cause serious burns! To remove contents in cooker, use ladle provided.
9. Always check the pressure release devices for clogging before use.
10. **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates extreme heat and steam during use. Do not touch hot surface. Use handles or knobs. To avoid injury, do not touch the hot surfaces or the Pressure Release Valve on the Lid during operation. Proper precautions must be taken to prevent the risk of personal injury, fires, and damage to property.
11. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
12. Never use the Lid Handle to lift or move cooker. Use only the black handles located on the side of the Unit's base when lifting or moving the Unit (see **OPEN LID** in **PREPARING FOR USE**).
13. Never fill above the Inner Pot's max fill line (FULL CUP). Overfilling can clog the Pressure Release Valve, which can cause excess pressure to develop.
14. **WARNING:** to reduce risk of electric shock, cook only in the removable container (Inner Pot) provided.
15. Some foods, such as rice, beans, applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, and spaghetti, expand and create foam when cooking and need special cooking instructions. Pay particular attention to liquid quantities. Do not fill the Inside Pot more than **HALFWAY** when cooking with these foods.
16. **DO NOT** fill the Unit over maximum fill line at 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking, such as rice or dried vegetables, do not fill the Unit beyond the recommended level at 1/2 full. Overfilling may cause a risk of clogging the Pressure Release Valve and developing excess pressure.
17. Never deep fry or fill with oil. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
18. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
19. Never use outlet below counter.
20. Never use with an extension cord.
21. Do not use Unit outdoors.
22. Do not operate if the cord or plug are damaged.
If appliance begins to malfunction during use, immediately unplug cord from power source. **DO NOT USE OR ATTEMPT TO REPAIR A MALFUNCTIONING APPLIANCE.** Contact Customer Service for assistance.
23. To prevent risk of explosion and injury, replace only the Rubber Gaskets (dynamic seal ring) as recommended by the manufacturer.
24. Unplug the Unit from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the Unit to cool before attaching or removing parts.
25. **NEVER IMMERSER HOUSING IN WATER.**
IF UNIT FALLS OR ACCIDENTALLY BECOMES IM- MERSERD IN WATER, UNPLUG FROM WALL OUTLET IMMEDIATELY. DO NOT REACH INTO LIQUID IF UNIT IS PLUGGED IN AND IMMERSERD. DO NOT IMMERSER OR RINSE CORDS OR PLUGS IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

SAVE THESE INSTRUCTIONS – FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Collegare: Attaching the Power Cord

- Always attach electrical cord to the One Touch Quick pot before plugging the Unit into an outlet. Plug into a 3-prong wall outlet with no other appliances on the same outlet. Plugging other appliances into the outlet will cause the circuit to overload.
- **DO NOT USE AN EXTENSION CORD WITH THIS PRODUCT.**
- Models BGMP-9131 Quick Pot (6 Litter) has been designed for use with a 3-prong, grounded, 220-240V dedicated electrical outlet only.
DO NOT USE WITH ANY OTHER ELECTRICAL OUTLET or modify the plug.
- A short power-supply cord, equipped with grounding conductor and plug, is provided to reduce the risk of becoming entangled or tripping over a longer cord.
- To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

FEATURES & BENEFITS

A. BUILT-IN SAFETY DEVICES

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

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

B. SPECIAL FEATURES

1. **LCD DISPLAY:** The LCD Display on your **One Touch Quick** pot offers a wide range of 44 preprogrammed choices. Cooking time may be adjusted to suit any recipe or personal preference. The display changes color based on its operation.
2. **KEEP WARM MODE:** At completion of cooking cycle, the Unit will automatically shift to Keep Warm mode. Keep Warm mode keeps cooked food warm for up to 24 hrs.
NOTE: Foods kept at Keep Warm mode for longer than 6–8 hrs. may lose their flavor and texture that can be a food concern when left on the Keep Warm function too long.
3. **STEAM RELEASE SWITCH:** Quickly lowers pressure. Move the Release Switch on the top of the Lid from the Closed to the Open position to open the Pressure Release Valve.
WARNING: Hot steam is released from the Pressure Release Valve. **DO NOT USE BARE HANDS** to open Pressure Release Valve.
4. **ONE-TOUCH TECHNOLOGY:** With 44 preprogrammed default settings, favorite dishes could be ready quickly and easily cooked to perfection in a single pot with a single touch of a button and a turn of a dial.
5. **COOL-TO-THE-TOUCH LID HANDLE:** The Handle stays cool to the touch, so you can open the Lid even when there is hot food inside. It is always recommended to use oven mitts when opening the Lid after the cooking cycle is complete.
6. **STAINLESS STEEL INNER POT:** The Inner Pot is made of stainless steel, which means it is completely PTFE and PFOA free.

RELEASING PRESSURE

NATURAL RELEASE AND RAPID RELEASE

- Natural release and rapid release are two methods that commonly used to depressurize a pressure cooker once active cooking is done. Pressure cookers use steam pressure that builds up inside the closed pot to cook food. As the pot heats up, the liquid inside forms steam, which raises the pressure in the pot, cooking food at up to triple the normal rate.
- After active cooking is done, the pressure built up inside the pressure cooker needs to be released.
- The **One Touch Quick** pot has a safety mechanism that prevents the Lid from opening until the pressure has been lowered. There are two ways to release the pressure within the Unit: natural rapid release. While both methods depressurize the Unit, the process for each method differs, and each process has a different impact on the food inside the Unit.

HOW NATURAL RELEASE WORKS AND WHEN TO USE IT

- Natural release lets pressure reduce slowly on its own. Once the active cooking cycle is done, you can press the Cancel Button on the Control Panel and the pressure will automatically drop inside the pressure cooker slowly. Because of this slow drop in pressure and heat when using natural release, food continues cooking even though active cooking is done.
- Use this method to reduce pressure when cooking meats, foods that increase in volume or that foam, soups, or any other foods that are primarily liquid.
- Timing for natural release varies and will differ based on the type and amount of food being cooked. Generally, natural release takes between 20 and 60 mins.
- **NOTE:** To check all pressure has been released by sliding the Steam Release Switch to the Open

position and let go. There should not be any steam releasing from the Unit.

HOW RAPID RELEASE WORKS AND WHEN TO USE IT

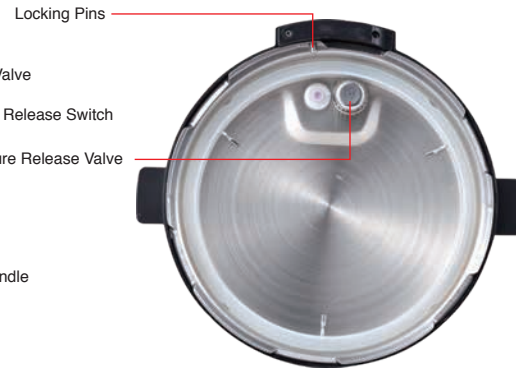
- To use rapid release, once the active cooking cycle is done, you can cancel the cooking cycle by pressing the Cancel Button. Then, slide the Steam Release Switch to the Open position and let go, wait for the steam to evacuate. Once the steam has been released, the Lid will freely slide open.
- The rapid release process requires an extra degree of attention because a burst of steam is released through the Pressure Release Valve. Rapid release takes no more than a few minutes and works best with foods like eggs, vegetables, or delicate ingredients that do not benefit from any extra cooking time. This method is also helpful when you need to check the doneness of food or to add additional ingredients to the One Touch Quick pot, such as when cooking a stew.
- Avoid using rapid release when cooking foods that foam, froth, or that may increase in volume, such as legumes, or foods that are mostly liquid, such as soup, because the liquid can boil up and vent through the Pressure Release Valve.

PARTS & ACCESSORIES

LID-TOPVIEW



LID-UNDERSIDE (WITHOUT INNER LID)



FRONT



STAINLESS STEEL INNERPOT



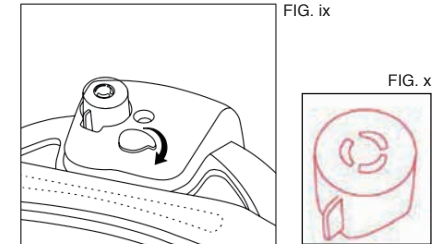
Your **One Touch Quick** pot has been shipped with parts and accessories as shown above. Check everything carefully before use. If any part appears damaged, do not use this product and contact Customer Service using the number located in the back of this manual.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

PRESSURE RELEASE VALVE ASSEMBLY

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

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



INSTRUCTION FOR USE

A. PREPARING FOR USE

CHECK PARTS & ACCESSORIES

1. Before using, remove all the parts and accessories from package and ensure all parts have been included before discarding any packaging materials. Remove all packing materials such as plastic film, cardboard, and stickers on the Pressure Release Valve and Condensation Collector (see **PARTS & ACCESSORIES**).
2. **CLEAN INSIDE:** Remove the Inner Lid from Lid by pulling metal knob. Remove Rubber Gaskets from Inner Lid (see **INNER LID ASSEMBLY**). Wash Inner Lid, Rubber Gasket, Inner Pot, and other loose accessories with warm, soapy water, rinse and dry.

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

CONDUCT TEST RUN WITH WATER ONLY

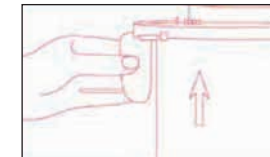


FIG. A
(Float Valve Rubber Gasket)

FIG. B
(Condensation Collector)

1. To check that the Unit will operate properly, it is recommended to periodically check its operation without cooking food.
2. Place the One Touch Quick pot on a clean, flat surface.
3. Attach Condensation Collector to side of the Unit by sliding it into the slots (see Fig. A).

NOTE: The Condensation Collector may be preassembled.

4. Remove the Lid. Ensure the Inner Lid gaskets are in place. Place the Inner Lid Outer Gasket around the outside of the Inner Lid and the Inner Lid Center Gasket in the center hole. Make sure the float valve and gasket are in place in the lid (see **ASSEMBLY INSTRUCTIONS**).
 5. Place the Inner Pot in the Base. Pour 2 cups (473 mL) of water in the Inner Pot.
 6. Attach the Power Cord to the Unit Base first, and into wall outlet (see the **ATTACHING THE POWER CORD**)a. When the Unit is first plugged in, “----” will appear on the LED Display. The Unit is automatically “ON” when plugged in.
 7. **ATTACHING LID:** With the LCD Display facing you, placing the Lid on the Unit, aligning the Lid Position Mark with the Open Mark (see Fig. C). Twist the Lid counterclockwise about 30° (see Fig. D). When the Lid is locked, the Release Switch will move to the Closed position.
 8. The Magnetic Safety Sensor assures Lid is properly closed before the Unit can pressurize. If Lid is not on correctly when starting a cooking cycle, a beeping sound will occur and the word “LID” will appear on the display that indicate Lid is not fully closed.
 9. Once Lid is properly closed, select the Canning Button on the Panel. Turn the Program Dial to the left to select the Low setting and then press the Program Dial to confirm the setting, and will set a 10-min. cooking time automatically. The LCD Display will turn orange while pressure builds in the Unit and will turn red when the pressure level is achieved.
- CAUTION: DO NOT ATTEMPT TO OPEN LID WHEN LCD DISPLAY IS ORANGE OR RED.**
10. **SAFELY RELEASE PRESSURE:** Once the cycle is done, the Unit will beep. Press the Cancel Button and move the Release Switch from the Closed to the Open position and release. Allow all pressure to escape from cooker. You will notice a slight incline of the Pressure Release Valve while pressure is being released.
- WARNING: Keep body (face, arms, torso) away from Pressure Release Valve area when operating the Release Switch to avoid being exposed to the steam released from the valve. Follow these safety precautions when releasing pressure to prevent serious injury.**
11. Allow the water in Inner Pot to cool. Remove and empty the Inner Pot. Rinse and towel dry.
- WARNING: DO NOT LIFT BASE TO REMOVE CONTENTS** from Inner Pot. Do not lift the Inner Pot from the Base when contents are hot.

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

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



FIG. C
(Open Position)



FIG. D
(Locked Position)

B. OPERATING INSTRUCTIONS



IMPORTANT: Pressing the Cancel Button to stop any function immediately

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

6. Place the Inner Pot in the Base. Add ingredients to Inner Pot. **NEVER LOAD INNER POT ABOVE THE FULL CUP LINE** (see **IMPORTANT SAFEGUARDS**).
7. **ATTACHING LID:** With the LCD Display face to you, place the Lid on the Unit, aligning the Lid Position Mark with the Open Mark (see Fig. C). Twist the Lid counterclockwise about 30° (see Fig. D). When the Lid is locked, the Release Switch will move to the Closed position (see Fig. E).
8. **SELECT COOKING MODE:** You can select a preprogrammed setting (see part A). The LCD Display will turn blue when a program is selected (see Fig. I).
9. **SELECT COOKING TIME:** When a cooking preset button is pressed and a food type is selected, the LCD Display will show the default cooking time for that preset. Some cooking presets feature multiple cooking options. Turn the Program Dial to the left or right to choose a preset subcategory. (see part B). Press the Program Dial to select the subcategory.
10. Turn the Program Dial to the left or right to switch between LOW, MED, or HIGH cooking settings and press the Program Dial to select (see part C).
11. Alternatively, select the Timer (see part D) and Temperature (see part E) Buttons to manually adjust the cooking time and temperature for most presets.
12. LCD Display will turn orange when cooking time and temperature have been confirmed (see Fig. J).
13. **USE DELAY TIMER:** The Delay Timer lets you delay the beginning of the cooking cycle. To use the Delay Timer, select a cooking time and temperature. Instead of pressing the Program Dial to confirm the time and temperature, press the Delay Timer Button. Then, use the Program Dial to select the desired time delay and press the Program Dial to confirm the setting.

NOTE: Do not recommend using a delay time of more than 2 hrs.

14. For pressure cooking settings, once the inside of the One Touch Quick pot has reached the pressure level, the LCD Display will turn red (see Fig. K).

NOTE: DURING THIS TIME OR ANY TIME DURING THE COOKING CYCLE, DO NOT ATTEMPT TO

MOVE THE UNIT OR OPEN THE LID.

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

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

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

16. Open and remove the Lid by moving the Steam Release Switch to the Open position and then letting go. The Pressure Release Valve should move from the Closed position to the Open position (see Fig. H), releasing pressurized steam. Next, grab the handle and twist the Lid clockwise approximately 30°.

If pressure and steam are being released, should wait until all the pressure and steam are released before trying to open the Lid. Do not force the Lid open until all the pressure is released, which may take several minutes.

PRESET COOKING PROGRAMS

PRESET	LOW	MED	HIGH	COOK TIME	TEMP
Pressure					
CUSTOM	10 mins.	30 mins.	60 mins.	1-120 mins.	-
BEEF	15 mins.	30 mins.	90 mins.	1- 90 mins.	-
POULTRY	10 mins.	30 mins.	45 mins.	1- 59 mins.	-
FISH	2 mins.	3 mins.	10 mins.	1- 59 mins.	-
PORK	15 mins.	30 mins.	90 mins.	1- 90 mins.	-
RIBS	20 mins.	30 mins.	90 mins.	1- 90 mins.	-
VEGETABLES	2 mins.	6 mins.	12 mins.	1- 59 mins.	-
BEANS	5 mins.	2 mins.	30 mins.	1- 59 mins.	-
EGG	2 mins.	4 mins.	6 mins.	1- 59 mins.	-
BARLEY	-	6 mins.	-	1- 59 mins.	-
QUINOA	-	4 mins.	-	1- 59 mins.	-
RISOTTO	6 mins.	8 mins.	10 mins.	1- 59 mins.	-
WHITE RICE	6 mins.	8 mins.	10 mins.	1- 59 mins.	-
BROWN RICE	-	18 mins.	-	1- 59 mins.	-
Sous Vide					
BEEF	1 hr.	5 hrs.	12 hrs.	1-24hrs.	95–195° F (5° F)/35–90° C (5° C)
POULTRY	45 mins.	1 hr.	90 mins.	30mins.-24hrs.	95–195° F (5° F)/35–90° C (5° C)
FISH	20 mins.	40 mins.	1 hr.	20mins.-24hrs.	95–195° F (5° F)/35–90° C (5° C)
PORK	1 hr.	3 hr.	5 hr.	30mins.-24hrs.	95–195° F (5° F)/35–90° C (5° C)

PRESET	LOW	MED	HIGH	COOK TIME	TEMP
VEGETABLES	10 mins.	1 hr.	2 hr.	10mins.-3hrs.	95–195° F (5° F)/35–90° C (5° C)
EGG/CUSTARD	45 mins.	1 hr.	2 hr.	30mins.-3hrs.	95–195° F (5° F)/35–90° C (5° C)

NOTE:

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

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

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

SOUS VIDE

- Sous-vide is a method of cooking in which food is placed in a plastic pouch or a glass jar and cooked in a water bath for longer than usual cooking times (usually 1 to 7 hours, up to 48 or more in some cases) at an accurately regulated temperature. The temperature is much lower than usually used for cooking, typically around 55 to 60 °C (131 to 140 °F) for meat, higher for vegetables. The intent is to cook the item evenly, ensuring that the inside is properly cooked without overcooking the outside, and to retain moisture.
- When it comes to traditional cooking methods, heat is transferred from a hot burner or oven to a pan and then to your food, where it heats from the outside to the middle. By some lucks, you can cook something good, but the food is often overdone on the outside and sometimes undercooked toward the center. The heat generated by a pan or air inside an oven is usually much hotter than it actually needs. If you don't remove the food at precisely the right time, results will be inconsistent.
- Sous vide cooking utilizes precise temperature control to produce results that you can't achieve through any other cooking technique. Simply set up the One Touch Quick Pot as shown in this manual; place your seasoned food in a slider, snap shut, or vacuum-sealable food storage bag; place the bag in the water and set the time and temperature. Your food will cook to its perfect doneness every time in One Touch Quick Pot. Once cooked, you can leave the food in the water bath until you are ready to serve.

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

OPERATING INSTRUCTIONS

- Put seasoned food in a sealable bag(s).
- Before sealing, you have to remove the air as much as possible. You may use a vacuum sealer for best results.

3. Put pour water into the Inner Pot, and being careful not to add too much water that the water passes the FULL CUP Line when the bags are added.

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

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

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

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

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

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

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

SOUS VIDE TIPS

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

- You may add seasonings and rubs to food before bagging.
- Always use BPA-free vacuum-seal or snap seal food storage bags for cooking. The thickness of meat, poultry, or fish will determine the cooking time. Use a food thermometer after removing food from the bag to guarantee that estimate the right cooking time.
- For health and safety, add 30 mins. to the cooking time if unsure of doneness of food (for example, to pasteurize eggs or poultry).
- Searing after cooking gives foods the right look, cooking temperature, and a crispy texture. To achieve this, toss butter into a smoking-hot skillet and quickly sear cooked meat for 30 secs. on each side.
- Ensure that the sealed bag with food is constantly submerged so the food is fully cooked. Clip a food-safe or sous vide weight (not included) to the food bag.
- Cook fruit to make toppings, purées, and syrups. Cook for 2–2 1/2 hrs. at 160° F and stay cool in the bag before using.

NOTE: All pressure cooking modes require the addition of liquid in some form (water, stock, etc.). Unless you are familiar with the pressure cooking process, follow recipes carefully for liquid addition suggestions.

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

PRESSURE RELEASE VALVE ASSEMBLY

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

YOGURT

THE YOGURT-MAKING PROCESS

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

Press the Program Dial again to start counting down.

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

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

8. **Leave the One Touch Quick** pot **undisturbed**, allowing the yogurt to incubate for 4–10 hrs.

9. Once the incubation is done, press the Cancel Button, remove the yogurt, and store in a container in the refrigerator.

TIPS

- The incubation process can be shorter (as low as 4 hrs.) or longer (as long as 10 hrs.) depending on the thickness of the yogurt. Longer incubation periods produce thicker & tarter yogurt.
- For thicker, Greek-style yogurt: After incubation, spoon the yogurt into a cheesecloth-lined colander set over a bowl and let the yogurt drain for at least 1 hr. (potentially overnight) in the refrigerator. Discard or reserve the whey that drains from the yogurt.
- Use covered glass, ceramic, or plastic containers to store the yogurt in the refrigerator, and store up to two weeks (the flavor will be best within the first week).

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

1. What is the material of construction?

This appliance has a stainless steel housing and Inner Pot.

2. How do you assemble/disassemble the Unit?

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

3. What is the default time?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. How do I turn off the Unit?

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

CARE & CLEANING

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

FOLLOW THESE CLEANING INSTRUCTIONS AFTER EACH USE.

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

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

TROUBLESHOOTING

<i>Symptom</i>	<i>Possible Cause</i>	<i>Solution</i>
Cannot Open Lid		DO NOT FORCE OPEN.
Lid Does Not Lock	Inner Lid Rubber Gasket is not properly installed	Reinstall Inner Lid Rubber Gasket.
Cannot Open Lid after Pressure is Released	Float Valve and Pressure Release Valve are still raised	Ensure the Pressure Release Valve is open, the Steam Release Switch is in the Open position, and you have let go of the Steam Release Switch. CAUTION: Hot steam may be released during this process. Do not place face near valve opening.
Air Escapes from Rim of Lid and Pressure will Not Increase	Lid is put on incorrectly	Read Instruction for Use, specific to Lid placement.
	Inner Lid Rubber Gasket was not installed or was not installed properly	Install Inner Lid Rubber Gasket.
	Food residue remains on Inner Lid Rubber Gasket	Clean Inner Lid Rubber Gasket.
	Inner Lid Rubber Gasket is damaged or worn out	Replace Inner Lid Rubber Gasket. Contact Customer Service for assistance (see the back of the manual for contact information). for replacement parts.
Air Escapes from Float Valve During Operation	Food is stuck on Float Valve Rubber Gasket	Clean Float Valve Rubber Gasket
Float Valve Does Not Rise	Float Valve Rubber Gasket is worn	Replace Float Valve Rubber Gasket. Contact Customer Service for assistance (see the back of the manual for contact information)
	Appliance is not filled with enough food	Check recipe for proper quantities of solids and liquids.
	Air is escaping from rim of Lid and/ or	Contact Customer Service for assistance (see the back of the manual for contact information).
	Float Valve not assembled correctly	Float Valve should be able to move up and down, stopping only when its Rubber Gasket meets the Lid interior. Ensure that its Rubber Gasket is clean and the Float Valve can move freely.*
Unit Turns Off Unexpectedly	Appliance is overheated	Unplug and let the Unit cool for 30 mins. in order to reset.
Display Reads "LID" and	Lid not positioned correctly or not fully	Adjust Lid by following ATTACHING LID in PREPARING FOR USE. NOTE: Non-pressure programs require the Glass Lid and not the main Lid.
Lid does not open	Lid is put on incorrectly	DO NOT FORCE LID OPEN. Unplug and then let the Unit cool down. Then, attempt to remove the Lid again.

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

THE YOGURT-MAKING PROCESS

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

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

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

UNIT SPECIFICATIONS

<i>Model Number</i>	<i>Supply Power</i>	<i>Rated Power</i>	<i>Capacity of Inner Pot</i>	<i>Working Pressure</i>	<i>Safety Working Pressure</i>
BGMP-9131	220-240V 50/60Hz	1500W AF 1200W PC	6 qt.	0–80 kPa	80–90 kPa

CANNING GUIDE

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

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

A. PRESSURE CANNING

WHY PRESSURE CANNING?

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

CONDUCT TEST RUN WITH WATER ONLY

The lower the acid content in the food, the greater the potential for spoilage and contamination. Foods such as fruits are high in acid. Meats, dairy products, and sea foods have low acid levels (see chart below). Proper pressure canning minimizes the possibility of spoilage and contamination.

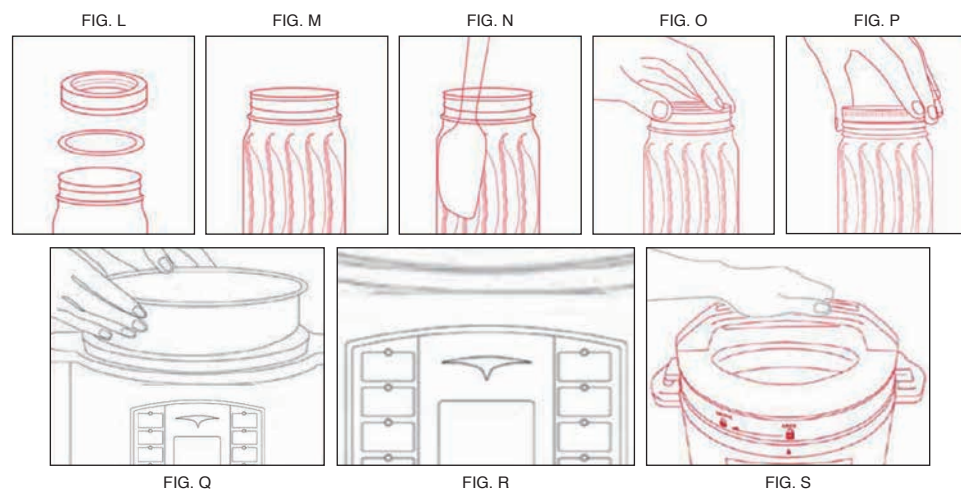
PROCESSING TIME, PRESSURE, ALTITUDE

- Do not use above 2,000 ft. above sea level.
- The chart on the right indicates style of packing and proper processing time (with pint-sized jars) for various foods using the **One Touch Quick** pot.
- The Canning Button sets the pressure at 80 kPa (11.6 psi). For processing times and methods for additional low acid foods, please refer to the National Center for Home Food Preservation or your local county extension agent.
- **IMPORTANT:** Review USDA guidelines prior to canning.
- Do not use over-ripe fruit. Bad quality fruit degrades with storage.
- Do not add more low-acid ingredients (such as onions, peppers, garlic) than specified in recipe. Doing so may result in an unsafe product.
- Do not over-season with spices. Spices tend to be high in bacteria and may make canned goods unsafe.
- Do not add butter or fat. Fats don't store well and may increase the rate of spoilage.
- Use only USDA recommended thickeners – never use flour, starch, pasta, rice, or barley.
- Add acid (lemon juice, vinegar, or citric acid) when directed in the recipe – especially to tomato products. If necessary, add sugar to balance the tart taste.

Your **One Touch Quick** Pot is designed to accommodate a specific number of pint sized jars per session. Suggest using Jars with self-sealing lids.

JAR CLEANING

Always wash empty jars in hot water with soap either by hand or in dishwasher. Rinse thoroughly. Scale or hard water films on jars are easily removed by soaking jars for several hours in a solution containing 1 cup vinegar (5% acidity) per gallon of water.

**PRESSURE CANNING**

1. Select a pretested pressure canning recipe. Although ingredients may vary, foods will be generally processed as instructed in this manual.
 2. Using only the freshest ingredients and fruits and vegetables at their peak of ripeness, prepare food as instructed in the recipe.
 3. Fill 16-oz clean canning jars to liquid level as indicated. Do not fill above Liquid Level mark. An approximate 1-in. headspace should remain at top of jar (see Fig. M).
 4. Using a flexible, nonporous spatula, gently press food against jar in order to remove any trapped air bubbles (see Fig. N).
 5. Place a clean flat lid on opening of jar (see Fig. O). Add screw band. Turn clockwise and hand tighten in place (see Fig. P).
- NOTE:** If screw bands are too loose, liquid may escape from jars during processing and seals may fail. If screw bands are too tight, air cannot vent during processing and food will discolor during storage. Overtightening also may cause lids to buckle and jars to break.
6. Place the Inner Pot in the Unit Base (see Fig. Q). Place a wire rack (not included) in bottom of Inner Pot. Place filled, sealed jars on wire rack (see Fig. R). Maximum jar quantity varies per model (see **PINT SIZE JAR QUANTITIES**).
 7. Pour hot water into Inner Pot with jars until water level reaches 1/4 way up sides of jars. Amount of water depends on how many jars you place in the Unit. For example, for four 16-oz jars, use about 6 cups of water. When processing fewer jars, more water is necessary.
 8. Following proper instructions in this manual, place Lid on base of appliance and lock into place (see Fig. S). Plug the Unit into wall outlet.
 9. Press the Canning Button. Pressure will automatically set at 80 kPa. Select Cook Time as indicated in chosen recipe.
 10. When the canning process is complete, Press the Steam Release Switch to release pressure. Release pressure by moving the Steam Release Switch to the Open position and letting go (see **INSTRUCTIONS FOR USE**).

11. Using canning tongs (not included) and remove hot jars carefully. Placing them on a-resistant surface. Allow to cool to room temperature.

CAUTION: Jars are hot! If not handled properly and with extreme care, burns may occur.

12. When jars are completely cool, remove screw bands. Lids should be tightly sealed to jars. When pressed in center, there should not be any give or springing motion. If this happens, the canning process was not successful and food must be re-processed immediately or refrigerated and used within a few days.

NOTE: Never retighten lids after processing jars. As jars cool, the contents contract, pulling the self-sealing lid firmly against the jar to form a high vacuum.

NOTE: Screw bands are not needed on stored jars. They should be removed after jars are cooled. If left on stored jars, they become difficult to remove, often rust, and may not work properly again.

13. Place finished jars on shelves in cool, clean, dry atmosphere.

GUIDA PER INIZIARE

SENTI LA DIFFERENZA!

FRYCOOK ha un design a doppio coperchio. Usa il coperchio della pentola a pressione per cucinare cibo sotto pressione, bloccando succhi e sapore. Passare al coperchio per friggere ad aria, che crea a vortice di aria surriscaldata, per un finale croccante e dorato.



COPERCHIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE

Il coperchio della pentola a pressione blocca il vapore all'interno. L'ambiente iper-pressurizzato trattiene tutti i succhi dentro al cibo, ottimizzato per regalare un sapore intenso e nutriente. Può cuocere fino al 70% più velocemente rispetto ad un qualsiasi strumento convenzionale di cottura. Utilizzare solo durante la cottura a pressione o modalità conserve

PROVA DELLA PENTOLA A PRESSIONE ESEGUITA SOLO CON ACQUA



Passaggio 1: Ruotare la pressione Coperchio del fornello in senso antiorario dopo posizionando il coperchio da cui sbloccare il coperchio l'unità.



Passaggio 2: Rimuovere il coperchio e riempire la pentola con 2 bicchieri d'acqua.



Passaggio 3: Assicurarsi che il bottone di rilascio vapore sia alzato.



Passaggio 4: Rimettere il coperchio sopra (watch out in english change "Pre" with "Press"... this is an error).



Passaggio 5: Ruotare in senso orario per bloccare il coperchio.

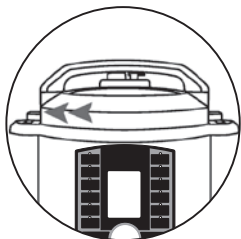


Passaggio 6: Premere il bottone del rilascio del vapore e vedere se funziona.

IMPOSTAZIONI DI COTTURA PREIMPOSTATE

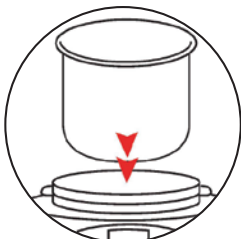
PROGRAMMA	COPERCHIO DA UTILIZZARE	HEAT, PRESURE PR AIR FRYING
Cottura a Pressione		PRESSURE
Friggitrice ad aria		AIR FRYING
Cottura a Vapore		HEAT
Grill		AIR FRYING
Yogurt		PRESSURE
Bake		HEAT
Canning		PRESSURE
Dehydrate		AIR FRYING
Stew		PRESSURE
Sauté		HEAT
Sous Vide		HEAT

COTTURA A PRESSIONE



PASSAGGIO 1

L'unità viene fornita con il coperchio della pentola a pressione fissato alla base. Ruota la maniglia per aprire il coperchio. Rilasciare l'interruttore e ruotare il coperchio in senso orario. Quando il segno di posizione è allineato con il segno Open Lock, solleva il coperchio della pentola a pressione per rimuoverlo.



PASSAGGIO 2

Una volta rimosso il coperchio della pentola a pressione, posizionare il contenitore interno sulla base.



STEP 3

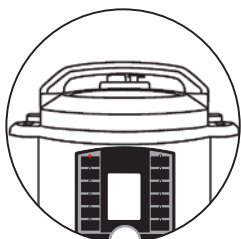
Aggiungi i tuoi ingredienti. Non riempire oltre il limite segnato con FULL CUP.

Nota: NON USARE il coperchio della pentola a pressione senza contenitore interno.



PASSAGGIO 4

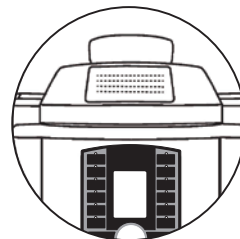
Posizionare il coperchio della pentola a pressione sulla parte superiore della base, allineando la posizione contrassegnata con il segno di apertura (Open Mark). Ruota il coperchio a pressione in senso antiorario di circa 30°. Quando il coperchio a pressione è bloccato, il L'interruttore di rilascio si sposterà automaticamente per chiudere.



PASSAGGIO 5

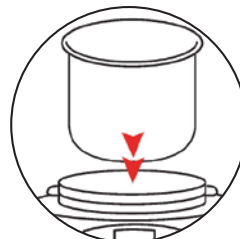
Premere il pulsante di preselezione Cottura a pressione sul lato dello schermo LED. Utilizzare il pulsante Programma per selezionare un tipo di cibo. premi il Tasto programma per confermare il tempo di cottura e le impostazioni di temperatura e avvia il processo di cottura.

FRIGGITRICE AD ARIA



PASSAGGIO 1

Rimuovere il coperchio della pentola a pressione precedentemente posizionato. Mettere l'interruttore di rilascio su Aperto. Rilasciare l'interruttore e ruotare il coperchio della pentola a pressione in senso orario. Quando il segno di posizione è allineato con il segno di apertura (Open Mark), sollevare il coperchio a pressione per rimuoverlo.



PASSAGGIO 2

Una volta rimosso il coperchio della pentola a pressione, posizionare il contenitore interno sulla base.

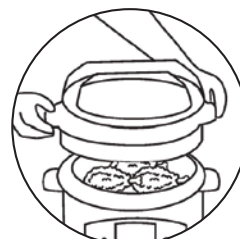
Nota: NON USARE il coperchio della friggitrice ad aria senza contenitore interno.



PASSAGGIO 3

Aggiungi i tuoi ingredienti. Non riempire oltre il limite segnato con FULL CUP.

Nota: NON USARE il coperchio della friggitrice ad aria senza contenitore interno.



PASSAGGIO 4

Posizionare il coperchio per friggere ad aria sulla parte superiore della base, allineandolo con i segni all'interno. Il programma Friggitrice ad Aria non funzionerà affinché i tappi di accoppiamento siano allineati correttamente.

Nota: NON ruotare il coperchio per friggere ad aria per bloccarlo alla base.

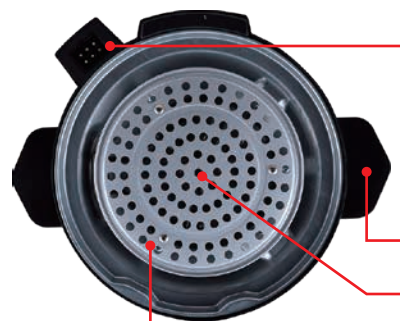


PASSAGGIO 5

Selezionare il pulsante di impostazione cottura preimpostata Friggitrice ad Aria sul lato dello schermo LED. Seleziona un tipo di cibo. Premere il pulsante Programma per confermare il tempo di cottura e impostazioni di temperatura e avviare il processo di cottura.

PARTI ED ACCESSORI

COPERCHIO FRIGGITRICE AD ARIA (CON VISTA DA SOTTO)



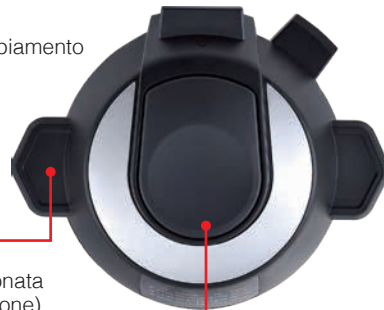
Elemento riscaldante

Tappi di accoppiamento

Maniglie

Ventola (posizionata dietro la protezione)

COPERCHIO FRIGGITRICE AD ARIA (CON VISTA DA SOPRA)



Presa d'aria

COPERCHIO FRIGGITRICE (CON VISTA DA DIETRO)



Scarico

ALLINEAMENTO COPERCHIO FRIGGITRICE



ROBOT DA CUCINA FRYCOOK 12 IN 1

PER SAPERNE DI PIU'

Il Robot da Cucina permette di cucinare dei piatti deliziosi per tutta la famiglia. Prima dell'uso, è necessario leggere attentamente questo manuale, assicurandosi di aver compreso a fondo gli usi e le precauzioni relativi all'utilizzo di questo apparecchio.

BENVENUTO

- La cottura in pentola a pressione permette di preparare velocemente dei piatti molto più appetitosi rispetto ai metodi tradizionali di cucina. E' veramente così.
- Nell'ultimo decennio abbiamo inventato alcuni degli elettrodomestici da cucina più famosi, utilizzati in tutto il mondo. Il **Robot da Cucina** è l'ultimo della nostra fantastica linea.
- Con una serie di impostazioni che ti permetteranno di migliorare la tua esperienza in cucina: friggitrice ad aria, vaporiera, pentola a cottura lenta, pentola a pressione, yogurt maker e cottura sottovuoto; il **Robot da Cucina** è molto più di una pentola a pressione.
- Il prodotto è stato studiato e testato e garantirà ottimi risultati in cucina per tutta la famiglia. Una volta che si è presa confidenza con il Sistema Pre-Set del Robot da Cucina, scoprirete che molti dei vostri piatti preferiti possono essere cucinati alla perfezione in molto meno tempo rispetto al solito.
- La camera di cottura sigillata permette di innalzare il calore e la pressione favorendo il risparmio energetico, un migliore mantenimento dei sapori e diminuendo il tempo di cottura. Il processo di cottura "sigillato" permette di eliminare lo sporco che si crea sui fornelli, rendendo molto più semplice la pulizia della cucina.

AVVERTENZE D'USO

ATTENZIONE

PREVENIRE INFORTUNI! LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO!

Quando si utilizzano dispositivi elettrici, seguire sempre queste norme basiche di sicurezza.

1. **Leggere attentamente le istruzioni per prevenire infortuni.**
2. Questo dispositivo non è progettato per l'utilizzo da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza; a meno che non siano sotto la supervisione di un responsabile o non sia stata data loro esplicita autorizzazione ad utilizzare l'apparecchio. Non lasciare incustodito in presenza di bambini o animali. Tenere il dispositivo e il cavo lontani dalla portata dei bambini. Chiunque non abbia letto e compreso tutte le istruzioni operative e di sicurezza contenute in questo manuale non è qualificato per utilizzare o pulire l'apparecchio.
3. **Poggiare sempre l'apparecchio su di una superficie piana e resistente al calore.** Progettato per utilizzo su superfici piane. NON avviare l'apparecchio su superfici instabili. Non posizionare sopra o vicino a fornelli o piastre da cucina, o all'interno di un forno riscaldato. Non avviare l'apparecchio in uno spazio chiuso o sotto ad armadietti pensili. Si necessitano spazi ed una ventilazione adeguata per prevenire eventuali danni dovuti al rilascio di calore durante l'utilizzo. Mai avviare l'apparecchio nelle vicinanze di materiali infiammabili come tovaglioli, carta da cucina, tende o piatti di carta. Non lasciare il cavo sospeso ai lati del tavolo o a contatto con superfici calde.
4. **MAI FORZARE L'APERTURA DEL COPERCHIO.** Mai cercare di aprire il Coperchio se l'apparecchio è attivato in modalità pentola a pressione. Qualsiasi tipo di pressione all'interno della pentola può essere pericoloso. Non aprire la pentola a pressione finché il Robot non si è raffreddato e tutta la pressione interna non è stata rilasciata. Se non si riesce ad aprire il coperchio, ciò significa che il Robot è

ancora soggetto a pressione - non forzare per aprire. Una volta che la pressione è stata rilasciata, seguire le istruzioni per aprire il Coperchio. Aprire sempre il Coperchio portandolo lontano dal viso e dal corpo per evitare bruciate (vedi **ISTRUZIONI PER L'USO**).

5. Il Coperchio deve poter ruotare liberamente e qualsiasi resistenza indica che è posizionato in maniera errata o soggetto a pressione.
 6. Collegare sempre il cavo prima all'apparecchio e poi alla presa elettrica. Per scollegare, spegnere l'apparecchio, quindi staccare la spina.
 7. Questo è un apparecchio per cucina a pressione. Un utilizzo errato potrebbe causare ustioni. Assicurarsi che il Robot sia chiuso correttamente prima di metterlo in funzione e che la Valvola di Rilascio della Pressione sia pulita.
 8. E' necessaria la massima cautela nello spostare un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi ad alta temperatura. **SI CONSIGLIA DI: NON SOLLEVARE O MUOVERE IL ROBOT** quando soggetto a pressione o quando contiene liquido bollente. Il cibo bollente può causare gravi ustioni! Per rimuovere il cibo dalla pentola, utilizzare il mestolo in dotazione.
 9. Prima dell'uso, controllare sempre che gli strumenti per il rilascio della pressione non siano otturati.
 10. **ATTENZIONE ALLE SUPERFICI CALDE:** Questo apparecchio genera una grande quantità di calore e di vapore durante l'utilizzo. Non toccare la superficie esterna quando è calda. Servirsi di guanti o presine. Per prevenire infortuni, durante l'utilizzo non toccare le superfici calde o la Valvola di Rilascio della Pressione presente nel Coperchio. E' necessario prendere le adeguate precauzioni al fine di evitare infortuni, incendi o danni a cose.
 11. Non utilizzare questo apparecchio per funzioni alternative a quelle previste da questo manuale.
 12. Non utilizzare il Manico del Coperchio per sollevare o spostare la pentola. Utilizzare esclusivamente le maniglie ai lati del Robot per spostare o sollevare il Robot (vedi **APRIRE IL COPERCHIO in PREPARAZIONE ALL'USO**).
 13. Mai riempire la Pentola al di sopra della linea che indica il livello massimo di riempimento (FULL CUP). Riempire eccessivamente la Pentola potrebbe portare all'ostruzione della Valvola di Rilascio della Pressione, provocando un aumento eccessivo della pressione.
 14. **ATTENZIONE:** per ridurre il rischio di scosse elettriche, cucinare esclusivamente all'interno del Cestello Interno rimovibile fornito in dotazione.
 15. Alcuni cibi come riso, fagioli, salsa di mele, mirtilli, orzo perlato, farina d'avena o altri cereali, piselli, noodles, maccheroni, rabarbaro e spaghetti, aumentano di volume e generano schiuma durante la cottura, pertanto necessitano di istruzioni di cottura particolari. Prestare molta attenzione alle quantità dei liquidi. Mai riempire il Cestello Interno oltre la METÀ quando si cucinano questi cibi.
 16. **NON** riempire mai il Robot al di sopra della linea dei 2/3 del livello massimo di riempimento. Quando si cucinano cibi come riso o verdure essiccate che aumentano il proprio volume durante la cottura, non riempire mai il Robot oltre il livello consigliato, ossia la metà. Riempire eccessivamente la Pentola potrebbe portare all'ostruzione della Valvola di Rilascio della Pressione, provocando un aumento eccessivo della pressione.
 17. Non riempire mai con olio e non utilizzare per friggere in profondità. Non utilizzare questa pentola a pressione per friggere a pressione con olio.
 18. L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio potrebbe causare infortuni.
 19. Non utilizzare prese elettriche al di sotto del livello del tavolo.
 20. Non attivare mai utilizzando una prolunga.
 21. Non utilizzare il Robot all'esterno.
 22. Non avviare se il cavo o la spina sono danneggiati.
- Se l'apparecchio da segni di malfunzionamento durante l'utilizzo, scollegare immediatamente il cavo

di alimentazione. **NON UTILIZZARE O CERCARE DI RIPARARE L'APPARECCHIO IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO.** Contattare il Servizio Clienti per assistenza.

23. Per prevenire il rischio di esplosione ed infortunio, sostituire solamente le Guarnizioni in silicone (anello di tenuta) come consigliato dal produttore.
24. Scollegare il cavo del Robot quando non è in uso o prima del lavaggio. Lasciar raffreddare il Robot prima di montare o rimuovere delle parti.
25. **NON IMMERGERE L'APPARECCHIO IN ACQUA.**
SE IL ROBOT CADE O SI TROVA ACCIDENTALMENTE IMMERSO IN ACQUA, SCOLLEGARE IMMEDIATAMENTE IL CAVO DALLA PRESA ELETTRICA. **NON TOCCARE IL LIQUIDO SE IL ROBOT E' COLLEGATO E ANCORA IMMERSO IN ESSO. NON IMMERGERE O SCIACQUARE IL CAVO E LA SPINA CON ACQUA O ALTRI LIQUIDI.**

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI - SOLO PER USO DOMESTICO

ATTENZIONE: Collegare il Cavo di Alimentazione

- Collegare sempre il cavo di alimentazione prima al Robot da Cucina e successivamente alla presa elettrica. Collegare ad una presa a 3 poli assicurandosi che non vi siano attaccati altri dispositivi. Collegare altri dispositivi alla presa potrebbe causare un sovraccarico del circuito.
- **NON UTILIZZARE MAI UNA PROLUNGA PER QUESTO PRODOTTO.**
- Il Robot da Cucina è stato progettato esclusivamente per prese elettriche a muro a 3 poli di 220-240V esclusivamente dedicate.
- **NON UTILIZZARE ALTRI TIPI DI PRESE ELETTRICHE** e non modificare la spina.
- Per evitare il rischio di inciampare o rimanere impigliati su un cavo troppo lungo, è in dotazione una spina con un cavo di alimentazione più corto.
- Per spegnere, impostare ogni controllo su "off", quindi rimuovere la spina dalla presa elettrica.

CARATTERISTICHE & BENEFICI

A. DISPOSITIVI DI SICUREZZA INTEGRATI

1. **COPERCHIO CON CHIUSURA DI SICUREZZA:** Le estremità del Coperchio e della Base del Robot combaciano perfettamente in modo da sigillare il Coperchio alla Base quando è chiuso completamente.
2. **MECCANISMO DI RILEVAMENTO DELLA PRESSIONE (VALVOLA GALLEGGIANTE):** Quando la pressione raggiunge il livello previsto, la Valvola Galleggiante si solleva e raggiunge il Perno di Fissaggio.
3. **SENSORE DI RILEVAMENTO DEL COPERCHIO:** Un sensore magnetico indica quando il Coperchio è completamente chiuso. Il Robot emetterà un "bip" e sul display apparirà la scritta "LID" quando il Coperchio non è chiuso bene o non è necessario per il programma selezionato.
NOTA: I programmi di Cottura Sottovuoto, Cottura a Vapore, Rosolare, Cottura Lenta, e Yogurt non possono essere avviati se il Coperchio è chiuso. Si raccomanda di utilizzare il Coperchio in Vetro per prevenire gli schizzi e mantenere una temperatura corretta durante i cicli di cottura dei programmi di Cottura Sottovuoto, Cottura a Vapore, Cottura Lenta, e Yogurt. Si raccomanda inoltre di lasciare sempre il Coperchio in Vetro durante la cottura lenta per prevenire gli schizzi.
4. **SISTEMA DI PROTEZIONE ALL'INTERNO DEL COPERCHIO:** L'interno del Coperchio impedisce al cibo di fuoriuscire dalla parte superiore del Coperchio intasando così la Valvola Galleggiante e le camere per il Rilascio della Pressione.
5. **PROTEZIONE ANTIBLOCCAGGIO:** Controlla la parte inferiore della Valvola di Rilascio della Pressione.

6. INTERRUPTORE A DUE FASI PER IL RILASCIO RAPIDO IN SICUREZZA: L'Interruttore per il Rilascio del Vapore deve essere fatto scattare una volta per rilasciare il vapore e poi lasciato andare per aprire il Coperchio. Se del vapore sta uscendo dalla Valvola di Rilascio della Pressione o la mano dell'utente è ancora a contatto con l'Interruttore per il Rilascio del Vapore in posizione aperta (Open), allora il Coperchio non si aprirà.

7. SISTEMA DI RILASCIO DELLA PRESSIONE IN ECCESSO: La Valvola di Rilascio della Pressione è calibrata per mantenere un certo livello di pressione e permette alla pressione di formarsi solo fino ad un certo livello. Quando la pressione è troppo alta, il vapore viene rilasciato finché la pressione non scende sotto il livello sostenibile.

8. CONTROLLO AUTOMATICO DELLA TEMPERATURA: La temperatura è regolata tramite i vari programmi in modo da essere mantenuta automaticamente.

9. CONTROLLO DELLA PRESSIONE: Il Coperchio Interno è poggiato su di un piatto di pressione. Quando si forma troppa pressione all'interno della pentola, il piatto fa spegnere il generatore di calore impedendo alla pressione di aumentare ulteriormente.

10. DISPOSITIVO DI PROTEZIONE ELETTRICA: Il sensore di temperatura segnala quando la temperatura è superiore rispetto alle impostazioni programmate, facendo spegnere il generatore di calore in modo da mantenere la temperatura corretta.

11. INDICATORE CICLI DI COTTURA (DISPLAY LCD): Il display LCD cambia colore e sullo schermo appare un conto alla rovescia.

12. SISTEMA DI PROTEZIONE DELLA VALVOLA GALLEGGIANTE: Uno schermo sul Coperchio protegge la Valvola Galleggiante in modo che non possa essere manomessa.

B. CARATTERISTICHE SPECIALI

1. DISPLAY LCD: Il Display LCD del **Robot da Cucina** offre un'ampia gamma di 44 programmi preimpostati. Il tempo di cottura può essere modificato per qualsiasi ricetta in base alle preferenze personali. Il display cambia colore a seconda del tipo di attività.

2. MODALITA' MANTENIMENTO DEL CALORE: Al termine di ogni ciclo di cottura, il Robot passerà automaticamente alla modalità di Mantenimento del Calore per mantenere il cibo caldo. La modalità di Mantenimento del Calore può rimanere attiva fino a 24 ore.

NOTA: Il cibo conservato in modalità di Mantenimento del Calore per più di 6-8 ore potrebbe perdere di sapore e consistenza, quindi fare attenzione a non utilizzare la modalità troppo a lungo.

3. INTERRUPTORE PER IL RILASCIO DEL VAPORE: Permette di abbassare velocemente la pressione. Far scattare l'Interruttore per il Rilascio situato nella parte superiore del Coperchio dalla posizione chiusa ad aperta (da Closed a Open) per aprire la Valvola di Rilascio della Pressione.

ATTENZIONE: Vapore bollente viene rilasciato attraverso la Valvola di Rilascio della Pressione.

NON APRIRE A MANI NUDE la Valvola di Rilascio della Pressione.

4. TECNOLOGIA COOKSMART: Con 44 programmi preimpostati, i vostri piatti preferiti possono essere cucinati alla perfezione in maniera facile e veloce all'interno di una sola pentola semplicemente premendo un bottone e girando una manopola.

5. MANICO DEL COPERCHIO ANTI- SCOTTATURA: Il Manico è anti-scottatura, quindi è possibile aprire il coperchio anche quando c'è del cibo all'interno della pentola. Si raccomanda di utilizzare sempre dei guanti da forno per aprire il Coperchio al termine di un ciclo di cottura.

6. CESTELLO INTERNO IN ACCIAIO INOSSIDABILE: Il Cestello Interno è in acciaio inossidabile, quindi completamente privo di PTFE e PFOA.

RILASCIARE LA PRESSIONE

RILASCIO NATURALE E RILASCIO RAPIDO

- Il rilascio naturale e il rilascio rapido sono due metodi comunemente usati per depressurizzare una pentola a pressione una volta terminata la cottura. Le pentole a pressione utilizzano la pressione del vapore che si crea all'interno della pentola chiusa per cuocere il cibo. Man mano che la pentola si riscalda, il liquido produce del vapore che innalza la pressione all'interno della pentola e permette al cibo di cuocersi fino a tre volte più velocemente.

- Una volta terminata la cottura, la pressione che si è creata all'interno della pentola deve essere rilasciata.

- Il **Robot da Cucina** dispone di un meccanismo di sicurezza che impedisce di aprire il Coperchio finché la pressione non si è abbassata. Ci sono due metodi per rilasciare la pressione all'interno del Robot: rilascio naturale e rilascio rapido. Entrambi servono a depressurizzare il Robot, ma seguono processi diversi e ogni processo ha un effetto differente sul cibo all'interno del Robot.

COME FUNZIONA IL RILASCIO NATURALE E QUANDO UTILIZZARLO

- Il rilascio naturale fa sì che la pressione si riduca lentamente da sola. Una volta che il ciclo attivo di cottura è terminato, premere il Tasto Cancel nel Pannello di Controllo e la pressione all'interno della pentola si abbasserà lentamente. A causa di questo lento abbassamento della pressione e della temperatura, il cibo continuerà a cuocersi anche se il ciclo attivo di cottura è terminato.

- Si consiglia di utilizzare questo metodo di rilascio della pressione quando si cucinano carni, cibi che aumentano di volume, zuppe o qualsiasi altro piatto a base principalmente liquida.

- La durata del rilascio naturale varia in base al tipo e alla quantità di cibo cucinato.

Generalmente, il rilascio naturale impiega tra i 20 e i 60 minuti.

- **NOTA:** Per assicurarsi che sia stata rilasciata tutta la pressione, far scattare l'Interruttore per il Rilascio del Vapore in posizione aperta (Open) e lasciarlo in azione. Il Robot non dovrebbe rilasciare alcun vapore.

COME FUNZIONA IL RILASCIO RAPIDO E QUANDO UTILIZZARLO

- Per utilizzare il rilascio rapido, una volta che il ciclo attivo di cottura è terminato, è necessario cancellare il ciclo di cottura premendo il Tasto Cancel. Successivamente, bisogna far scattare l'Interruttore per il Rilascio del Vapore in posizione aperta (Open), lasciarlo in azione ed attendere che il vapore si dissolva. Una volta che il vapore è stato rilasciato, il Coperchio normalmente si aprirà.

- Il processo di rilascio rapido richiede una maggiore attenzione poiché la Valvola di Rilascio della Pressione emette una scarica di vapore. Il rilascio rapido impiega solo pochi minuti ed è consigliato per cibi come uova e verdure o ingredienti particolarmente delicati che non necessitano di un maggior tempo di cottura. Questo metodo, inoltre, è molto utile quando si desidera saggiare il grado di cottura del cibo o per aggiungere degli ingredienti all'interno del Robot da Cucina (ad esempio quando si cucina uno stufato).

- Non utilizzare il rilascio rapido quando si cucinano cibi che generano schiuma o che aumentano di volume durante la cottura come i legumi; oppure con cibi a base principalmente liquida come le zuppe, poiché il liquido potrebbe andare in ebollizione e fuoriuscire dalla Valvola di Rilascio della Pressione.

PARTI & ACCESSORI

VISTA COPERCHIO DALL'ALTO



PARTE INFERIORE COPERCHIO (SENZA COPERCHIO INTERNO)



PARTE ANTERIORE



CESTELLO INTERNO IN ACCIAIO INOSSIDABILE



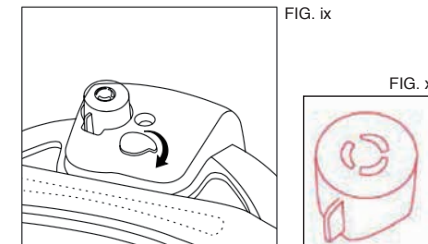
Il **Robot da Cucina** viene spedito con in dotazione le parti e gli accessori mostrati qui sopra. Controllare il tutto con attenzione prima dell'uso. Se una qualsiasi parte dovesse essere danneggiata, non utilizzare il prodotto e contattare il Servizio Clienti utilizzando il numero presente nel retro di questo manuale.

ISTRUZIONI PER L'ASSEMBLAGGIO

ASSEMBLAGGIO VALVOLA DI RILASCIO DELLA PRESSIONE

NOTA: Non cercare di montare o smontare la Valvola di Rilascio della Pressione quando il Robot da Cucina è in azione.

- Tirare per rimuovere la Valvola di Rilascio della Pressione (vedi Fig. ix).
- Assicurarsi che la Valvola di Rilascio della Pressione e le altre aperture non siano ostruite da cibo o sporcizia. Qualora siano ostruite, lavare o utilizzare uno spillo per ripulire.
- Controllare l'aggancio della parte inferiore della Valvola di Rilascio della Pressione (vedi Fig. x). Non deve essere danneggiato o piegato in maniera significativa.
- Spingere la Valvola di Rilascio della Pressione verso l'interno del Coperchio. Se la Valvola non si inserisce correttamente, l'aggancio potrebbe essersi piegato.



ISTRUZIONI PER L'USO

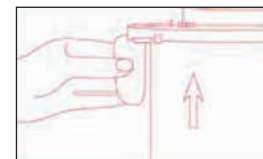
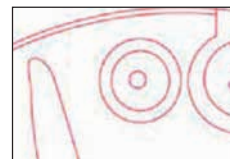
A. PREPARAZIONE ALL'USO

CONTROLLO PARTI & ACCESSORI

1. Prima di utilizzare il Robot, assicurarsi che tutte le parti e gli accessori siano presenti all'interno del pacco senza rompere gli imballaggi. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio (pellicola, scatola e adesivi) dalla Valvola di Rilascio della Pressione e dal Collettore di Condensa (vedi **PARTI & ACCESSORI**).
2. **PULIRE L'INTERNO:** Sganciare il Coperchio Interno tirando il pomello metallico. Rimuovere le Guarnizioni in silicone dal Coperchio Interno (vedi **ASSEMBLAGGIO DEL COPERCHIO INTERNO**). Lavare Coperchio Interno, Guarnizioni in silicone, Cestello Interno e tutti gli altri accessori con detersivo e acqua calda, quindi asciugare.

NOTA: Rimettere a posto le Guarnizioni in silicone (vedi le sezioni **CAMBIARE LE GUARNIZIONI IN SILICONE DEL COPERCHIO** e **MONTARE LA VALVOLA GALLEGGIANTE**) prima di reinstallare il Coperchio Interno.

TEST INIZIALE CON ACQUA



1. Per assicurarsi che il Robot lavori correttamente, si consiglia di controllarne periodicamente il funzionamento senza cuocere il cibo.
2. Posizionare il Robot da Cucina su di una superficie piana.

3. Montare il Collettore di Condensa al lato del Robot inserendolo all'interno delle fessure (vedi Fig. A).

NOTA: Il Collettore di Condensa potrebbe essere già montato.

4. Rimuovere il Coperchio. Assicurarsi che le guarnizioni del Coperchio Interno siano a posto. Posizionare la Guarnizione Esterna attorno al Coperchio Interno e la Guarnizione Centrale nella parte interna. Assicurarsi che la Valvola Galleggiante e la guarnizione siano posizionate correttamente sul coperchio (vedi **ISTRUZIONI PER L'ASSEMBLAGGIO**).

5. Posizionare il Cestello Interno dentro la Base. Versare 2 bicchieri (473 ml) d'acqua nel Cestello Interno.

6. Collegare il Cavo di Alimentazione prima alla Base del Robot, quindi alla presa elettrica (vedi sezione **COLLEGARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE**). Appena il Robot viene collegato, il display a LED mostrerà questa schermata: "----". Il Robot si accende automaticamente una volta che la spina è attaccata.

7. **POSIZIONARE IL COPERCHIO:** Posizionandosi di fronte al Display LCD, poggiare il Coperchio sulla Base assicurandosi di allineare l'Indicatore di Posizione del Coperchio con la posizione Open (vedi Fig. C). Ruotare il Coperchio in senso antiorario di circa 30° (vedi Fig. D). Una volta che il Coperchio è chiuso, l'Interruttore per il Rilascio passerà in posizione chiusa (Closed).

8. Il Sensore Magnetico di Rilevamento garantisce che il Coperchio sia chiuso correttamente prima che il Robot inizi a generare pressione. Se al momento di iniziare un ciclo di cottura il Coperchio non è posizionato correttamente, il Robot emetterà un "bip" e sul display apparirà la parola "LID" ad indicare che il Coperchio non è chiuso completamente.

9. Una volta che il Coperchio è chiuso correttamente, selezionare il Tasto Conserve sul Pannello. Ruotare a sinistra la Manopola del Programma per selezionare l'impostazione Low, quindi premere la Manopola del Programma per confermare l'impostazione e automaticamente verrà impostato un tempo di cottura di 10 minuti. Il Display LCD diventa arancione quando la pressione inizia a formarsi e diventerà rosso quando il livello di pressione è stato raggiunto.

ATTENZIONE: NON APRIRE IL COPERCHIO QUANDO IL DISPLAY LCD E' ARANCIONE O ROSSO.

10. **RILASCIARE LA PRESSIONE IN SICUREZZA:** Una volta che il ciclo è terminato, il Robot emetterà un "bip". Premere il Tasto Cancel e spostare l'Interruttore per il Rilascio dalla posizione Closed a Open, quindi rilasciare. Attendere che tutta la pressione fuoriesca dalla pentola. Mentre la pressione viene rilasciata, è possibile notare una leggera inclinazione della Valvola di Rilascio della Pressione.

ATTENZIONE: Al fine di evitare l'esposizione al vapore in uscita dalla Valvola di Rilascio della Pressione, mantenere il corpo (viso, braccia, petto) a distanza dalla valvola quando si aziona l'Interruttore per il Rilascio. Al momento di rilasciare la pressione, seguire queste avvertenze di sicurezza per prevenire infortuni anche gravi.

11. Lasciar raffreddare l'acqua nel Cestello Interno. Rimuovere e svuotare il Cestello Interno. Risciacquare e asciugare con un panno.

ATTENZIONE: NON SOLLEVARE LA BASE PER RIMUOVERE IL CONTENUTO dal Cestello Interno. Non sollevare il Cestello Interno dalla Base quando il contenuto è caldo.

NOTA: Non utilizzare utensili di metallo nel Cestello Interno.

ATTENZIONE: PREVENIRE LE USTIONI! NON TOCCARE LA PARTE ESTERNA IN ACCIAIO INOSSIDABILE. UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE IL MANICO NERO PER APRIRE IL COPERCHIO. IL CONTENUTO DELLA PENTOLA E' CALDO. APRIRE SEMPRE IL COPERCHIO TENENDOLO LONTANO DAL VISO E DAL CORPO.



FIG. C
(Posizione Open)



FIG. D
(Posizione Closed)

B. ISTRUZIONI PER L'USO



IMPORTANTE: Premere il Tasto Cancel per bloccare immediatamente qualsiasi funzione.

1. Rivedere la sezione **PREPARAZIONE ALL'USO** per prendere familiarità con il Robot.
2. Posizionare il **Robot da Cucina** su di una superficie piana.
3. Montare il Collettore di Condensa al lato del Robot (vedi Fig. B).
4. Collegare il Cavo di Alimentazione prima al **Robot da Cucina**, poi alla presa elettrica (vedi **COLLEGARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE**). Appena il Robot viene collegato, il display a LED mostrerà questa schermata: "----". Il Robot si accende automaticamente una volta che la spina è attaccata.
5. Aprire il Coperchio spostando la posizione dell'Interruttore per il Rilascio del Vapore da chiusa ad aperta (da Closed a Open). Successivamente,

utilizzare il manico per ruotare il Coperchio in senso orario e aprirlo, vedi **APRIRE IL COPERCHIO** in **PREPARARSI ALL'USO**.

6. Posizionare il Cestello Interno sulla Base. Mettere gli ingredienti nel Cestello Interno. **MAI RIEMPIRE IL CESTELLO INTERNO OLTRE LA LINEA DI "FULL CUP"** (vedi **AVVERTENZE D'USO**).

7. **POSIZIONARE IL COPERCHIO:** Posizionandosi di fronte al Display LCD, poggiare il Coperchio sulla Base assicurandosi di allineare l'Indicatore di Posizione del Coperchio con la posizione Open (vedi Fig. C). Ruotare il Coperchio in senso antiorario di circa 30° (vedi Fig. D). Una volta che il Coperchio è chiuso, l'Interruttore per il Rilascio passerà in posizione Closed (vedi Fig. E).

8. **SELEZIONARE MODALITA' DI COTTURA:** E' possibile selezionare un programma preimpostato (vedi parte A). Il Display LCD diventa blu quando un programma viene selezionato (vedi Fig. I).

9. **SELEZIONARE TEMPO DI COTTURA:** Quando si preme un tasto di cottura preimpostato e si seleziona un tipo di cibo, il Display LCD mostrerà il tempo di cottura relativo a quella programmazione. Alcuni programmi preimpostati presentano diverse opzioni di cottura. Ruotare la Manopola del Programma a destra o a sinistra per scegliere la sotto-categoria desiderata (vedi parte B). Premere la

Manopola del Programma per selezionare la sotto-categoria.

10. Ruotare la Manopola del Programma a destra o a sinistra per scegliere tra le impostazioni di cottura LOW, MED, o HIGH; quindi premere la Manopola del Programma per selezionare quella desiderata (vedi parte C).

11. In alternativa, utilizzare i Tasti Timer (vedi parte D) e Temperatura (vedi parte E) per modificare manualmente il tempo e la temperatura di cottura dei programmi preimpostati.

12. Il Display LCD diventa arancione non appena il tempo di cottura e la temperatura sono stati confermati (vedi Fig. J).

13. **UTILIZZO DEL TIMER PROGRAMMABILE:** Il Timer Programmabile permette di ritardare l'inizio del ciclo di cottura. Per utilizzare il Timer Programmabile, selezionare tempo di cottura e temperatura desiderati. Invece di premere la Manopola del Programma per confermare tempo e temperatura, premere il Tasto Timer Programmabile. In seguito, utilizzare la Manopola del Programma per selezionare il tempo di ritardo desiderato e premere la Manopola del Programma per confermare le impostazioni.

NOTA: Si sconsiglia di impostare un tempo di ritardo superiore a 2 ore.

14. Quando viene impostata la cottura a pressione, il Display LCD diventerà rosso non appena il Robot da Cucina ha raggiunto il livello di pressione necessario (vedi Fig. K).

NOTA: DURANTE QUESTA FASE O IN QUALSIASI MOMENTO DEL CICLO DI COTTURA, NON CERCARE MAI DI SPOSTARE IL ROBOT O DI APRIRE IL COPERCHIO.

15. Al termine del ciclo di cottura il Robot emetterà un "bip" e entrerà in modalità di Mantenimento del Calore finché questa non verrà annullata manualmente premendo il Tasto Cancel.

NOTA: I cibi mantenuti in modalità di Mantenimento del Calore per più di 6–8 ore potrebbero perdere in sapore e consistenza.

NOTA: Quando si utilizza la modalità di Mantenimento del Calore, una volta che il ciclo di cottura è stato completato, lo schermo rimarrà Rosso finché non viene raggiunta la temperatura di mantenimento prevista dalla modalità di Mantenimento del Calore (70°C). A quel punto, lo schermo diventerà Blu.

16. Prima di aprire e rimuovere il Coperchio, spostare l'Interruttore per il Rilascio del Vapore in posizione aperta (Open). La Valvola di Rilascio della Pressione dovrebbe passare dalla posizione Closed a Open (vedi Fig. H), rilasciando il vapore pressurizzato. Per concludere, ruotare il Coperchio di circa 30° utilizzando il manico.

Se si sta rilasciando la pressione, è necessario attendere che il vapore e la pressione vengano rilasciati completamente prima di aprire il coperchio. Non forzare l'apertura del coperchio finché tutta la pressione non è stata rilasciata. Il processo potrebbe richiedere diversi minuti.

PROGRAMMI DI COTTURA

PROGRAMMA	LOW	MED	HIGH	TEMPO DI COTTURA	TEMPERATURA
Cottura a Pressione					
GENERALE	10 min.	30 min.	60 min.	1-120 min.	-
MANZO	15 min.	30 min.	90 min.	1- 90 min.	-
POLLO	10 min.	30 min.	45 min.	1- 59 min.	-
PESCE	2 min.	3 min.	10 min.	1- 59 min.	-
MAIALE	15 min.	30 min.	90 min.	1- 90 min.	-
COSTINE	20 min.	30 min.	90 min.	1- 90 min.	-
VERDURE	2 min.	6 min.	12 min.	1- 59 min.	-
FAGIOLI	5 min.	2 min.	30 min.	1- 59 min.	-
UOVA	2 min.	4 min.	6 min.	1- 59 min.	-
ORZO	-	6 min.	-	1- 59 mins.	-
QUINOA	-	4 min.	-	1- 59 min.	-
RISOTTO	6 min.	8 min.	10 min.	1- 59 min.	-
RISO BIANCO	6 min.	8 min.	10 min.	1- 59 min.	-
RISO INTEGRALE	-	18 min.	-	1- 59 min.	-
Cottura Sottovuoto					
MANZO	1 ora.	5 ore.	12 ore.	1-24ore.	35–90° C (5° C)
POLLO	45 min.	1 ora.	90 min.	30min.-24ore.	35–90° C (5° C)
PESCE	20 min.	40 min.	1 ora.	20min.-24ore.	35–90° C (5° C)
MAIALE	1 ora.	3 ora.	5 ora.	30min.-24ore.	35–90° C (5° C)

PROGRAMMA	LOW	MED	HIGH	TEMPO DI COTTURA	TEMPERATURA
VERDURE	10 min.	1 ora.	2 ora.	10min.-3ore.	35-90° C (5° C)
UOVA/CREMA	45 min.	1 ora.	2 ora.	30min.-3ore.	35-90° C (5° C)

NOTA:

- Le temperature previste per i programmi di Cottura Sottovuoto, Rosolare e Cottura Lenta sono rispettivamente di 60°, 170°, e 90° C.
- Il tempo massimo per cui un ciclo di cottura può essere ritardato utilizzando il Timer Programmabile è di 24 ore per ogni tipo di programma (con incrementi di 10 minuti). Quando si cucinano cibi deperibili (carne, pesce, etc.), si consiglia di non ritardare il ciclo di cottura per più di 2 ore.
- La funzione di Mantenimento del Calore è attiva per tutti i programmi preimpostati (eccetto Cottura Sottovuoto e Yogurt) e dura fino ad un massimo di 24 ore. I cibi mantenuti in modalità di Mantenimento del Calore per più di 6-8 ore potrebbero perdere in sapore e consistenza.
- Consultare le ricette per utilizzare la giusta quantità di liquido durante la cottura. Si sconsiglia di cucinare cibi asciutti a meno che non si stia utilizzando la funzione Rosolare.
- Si consiglia di utilizzare il Coperchio in Vetro per mantenere una temperatura corretta durante i cicli di cottura di Cottura Sottovuoto, Cottura a Vapore, Rosolare, Cottura Lenta, e Yogurt.

Cottura a vapore					
PESCE	5 min.	10 min.	15 min.	1- 59 min.	-
UOVA (in camicia)	3 min.	9 min.	15 min.	1- 59 min.	-
VERDURE	15 min.	25 min.	35 min.	1- 59 min.	-
Rosolare					
MANZO	-	20 min.	-	1- 59 min.	35-182° C (5° C)
POLLO	-	20 min.	-	1- 59 min.	35-182° C (5° C)
PESCE	-	20 min.	-	1- 59 min.	35-182° C (5° C)
MAIALE	-	20 mins.	-	1- 59 min.	35-182° C (5° C)
COSTINE	-	20 min.	-	1- 59 min.	35-182° C (5° C)
VERDURE	-	10 min.	-	1- 59 min.	35-182° C (5° C)
Cottura Lenta					

PROGRAMMA	LOW	MED	HIGH	TEMPO DI COTTURA	TEMPERATURA
MANZO	4 ore.	6 ore.	10 ore.	1-12ore.	90-100° C (1° C)
POLLO	4 ore.	6 ore.	10 ore.	1-12ore.	90-100° C (1° C)
MAIALE	6 ore.	8 ore.	10 ore.	1-12ore.	90-100° C (1° C)
COSTINE	6 ore.	8 ore.	10 ore.	1-12ore.	90-100° C (1° C)
VERDURE	1 ora.	2 ore.	4 ore.	1-12ore.	90-100° C (1° C)
Cottura in forno					
-	10 min.	25 min.	40 min.	1-12ora.	-
Conservas					
ALT (on/off)	10 min.	1 ora.	2 ore.	5min.-3ore.	-
Yogurt					
-	5 ore.	7 ore.	9 ore.	4-10ore.	-

COTTURA SOTTOVUOTO

- Il Sous-vide è un metodo di cottura in cui il cibo viene messo all'interno di un sacchetto di plastica o di un barattolo di vetro e viene cotto a bagnomaria più a lungo rispetto al normale tempo di cottura (solitamente da 1 a 7 ore e in alcuni casi fino a 48 ore) ad una temperatura da regolare con cura. Questa temperatura è molto più bassa di quella usata tradizionalmente per cuocere ed è di 55-60°C per la carne, mentre è più alta per le verdure. La funzione è quella di cuocere in maniera uniforme, garantendo che l'interno sia cotto correttamente, che l'esterno non sia troppo cotto e trattenendo l'umidità necessaria alla cottura.
- Con i metodi di cucina tradizionali, il calore viene trasferito dal fornello o dal forno a una pentola o a una teglia riscaldando il cibo dall'esterno verso l'interno. Con il metodo di cottura sottovuoto, è possibile ottenere una buona cottura, ma molto spesso il cibo è troppo cotto all'esterno e poco cotto all'interno. Il calore generato da una pentola o all'interno di un forno è generalmente molto maggiore del necessario. Se il cibo non viene rimosso al momento giusto, i risultati saranno inconsistenti.
- Il metodo di Cottura Sottovuoto utilizza un preciso controllo della temperatura, permettendo il raggiungimento di risultati impensabili attraverso altre tecniche di cottura. Basta semplicemente impostare il Robot da Cucina come spiegato in questo manuale, richiudere il cibo già condito in un sacchetto sigillabile o sottovuoto, posizionare il sacchetto nell'acqua e selezionare il tempo e la temperatura. Il cibo si cuocerà ogni volta alla perfezione grazie al Robot da Cucina. Una volta terminata la cottura, è possibile lasciare il cibo immerso in acqua finché non è ora di servire.

NOTA: Si consiglia di non mantenere il cibo a contatto con fonti di calore una volta completato il ciclo di cottura.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Mettere del cibo già condito in un sacchetto sigillabile.
 2. Prima di sigillare, è necessario eliminare il più possibile l'aria all'interno del sacchetto. Si consiglia di utilizzare un sacchetto sottovuoto per ottenere risultati migliori.
 3. Riempire d'acqua il Cestello Interno facendo attenzione a non superare la linea FULL CUP del livello massimo una volta che vengono immersi i sacchetti.
- NOTA:** E' possibile posizionare prima i sacchetti nel Cestello Interno e poi aggiungere l'acqua per essere sicuri di non oltrepassare il livello massimo FULL CUP. Successivamente, rimuovere i sacchetti prima di iniziare il ciclo di cottura e riscaldare l'acqua.
4. Premere il Tasto Cottura Sottovuoto e utilizzare la Manopola del Programma per selezionare il tempo di cottura preimpostato ideale. E' possibile scegliere tra le Impostazioni di Default LOW, MED, o HIGH.

Oppure, è possibile premere il Tasto Timer per modificare il tempo di cottura. Successivamente, premere il Tasto Temperatura per selezionare la temperatura di cottura desiderata.

NOTA: I tempi LOW, MED, e HIGH sono delle opzioni preimpostate, quindi è necessario modificare la temperatura in base al grado di cottura che si vuole ottenere.

5. Premere la Manopola del Programma per iniziare il ciclo di cottura. Il Display LCD diventerà arancione. Una volta raggiunta la temperatura di cottura ideale, il Robot emetterà un "bip" e il timer avvierà il conto alla rovescia.
6. Immergere delicatamente in acqua il sacchetto con il cibo evitando di lasciarlo cadere.
7. Non appena il timer ha terminato il conto alla rovescia, il Display LCD diventa blu e il Robot mantiene automaticamente la temperatura ideale (NON premere il Tasto Mantenimento Calore). Utilizzare delle pinze per togliere dall'acqua il sacchetto sottovuoto con dentro il cibo. Non utilizzare le mani nude perché l'acqua sarà bollente.

CONSIGLI PER LA COTTURA SOTTOVUOTO

NOTA: Non mettere in acqua nessun cibo senza averlo prima chiuso all'interno di un sacchetto sigillabile.

- Si consiglia di condire il cibo prima di chiuderlo nel sacchetto.
 - Per la cottura, utilizzare sempre un sacchetto sottovuoto BPA-free o dei sacchetti sigillabili per la conservazione del cibo.
 - Il tempo di cottura sarà determinato dallo spessore della carne o del pesce. Utilizzare un termometro da cucina per verificare la corretta temperatura di cottura una volta tolto il cibo dal sacchetto.
 - Per ragioni di salute e sicurezza, aggiungere 30 minuti al tempo di cottura se non si è sicuri del grado di cottura (ad esempio per pastorizzare le uova o il pollo).
 - Una scottata in pentola dopo il ciclo di cottura dona al cibo il giusto aspetto, temperatura e consistenza.
 - Mettere del burro o dell'olio in una padella già riscaldata e scottare velocemente la carne appena cotta per 30 secondi da ogni lato.
 - Assicurarsi che il sacchetto sigillabile con dentro il cibo sia costantemente immerso in acqua affinché la cottura sia completa.
- NOTA:** Ogni metodo di cottura richiede l'aggiunta di una qualche forma di liquido (acqua, brodo, etc.). Qualora non si abbia una buona conoscenza del processo di cottura a pressione, seguire attentamente i suggerimenti delle ricette prima di aggiungere liquidi.
- NOTA:** E' necessario almeno 1 bicchiere di sostanza liquida per generare pressione.

TEMPI & TEMPERATURE CONSIGLIATI

CIBO	TEMPE-RATURA	TEMPO DI COTTURA	CIBO	TEMPE-RATURA	TEMPO DI COTTURA
Manzo			Maiale		
Al Sangue	50° C	1hr. 15 min.	Arrostato	68° C	3 ore.
Media/Al Sangue	57° C	1hr. 15 min.	Cotoletta (cottura media)	63° C	1 ora.
Media	60° C	1hr. 15 min.	Cotoletta (ben cotta)	70° C	1 ora.
Media/Ben cotta	65° C	1hr. 15 min.	Pollo		
Ben cotta	70° C	1hr. 15 min.	Petto di Pollo	65° C	1 ora.
Costata (cottura media)	60° C	6-14 ora.	Carne Rossa	74° C	1 ora.
Pesce			Uova		
Filetto o Trancio	50° C	45 min.	In camicia	65° C	1 ora.
Verdure					
Verdure Verdi	82° C	5-20 min.			
Tuberi	82° C	1.5-3 ore.			

YOGURT

IL PROCESSO DI YOGURT-MAKING

1. Per cominciare, posizionare il Cestello Interno dentro la Base.
2. Versare circa 2 litri di latte nel Cestello Interno del **Robot da Cucina**.
3. Premere il Tasto Yogurt. Il Display LCD mostrerà la schermata "7:00". Premere la Manopola del Programma per avviare il programma. Utilizzare la manopola per scegliere tra i tempi di default preimpostati o premere il Tasto Timer per impostare un tempo a scelta. Premere la Manopola per confermare il tempo selezionato.
4. Quando viene raggiunta la temperatura di 82°C, il Robot la mantiene automaticamente. Conseguentemente, il Robot smetterà di riscaldare a 82°C e il Display LCD mostrerà la scritta "COOL".
5. Una volta che il latte raggiunge i 43°C, il **Robot da Cucina** emetterà un "bip" e il Display LCD mostrerà la scritta "ADD". Utilizzare un mestolo o un misurino per togliere 1 bicchiere di latte dal Cestello Interno. Mescolare 1 bicchiere di latte con yogurt o fermenti per yogurt. Successivamente, versare nuovamente questo composto nel Cestello Interno assieme al latte riscaldato e mescolare lentamente.
6. Premere il Tasto Yogurt. Se necessario, utilizzare la Manopola del Programma e il Tasto Timer per

modificare il tempo. Premere nuovamente la Manopola del Programma per iniziare il conto alla rovescia.

NOTA: Se non viene premuto il Tasto Yogurt, il Robot emetterà una serie continua di “bip” e passerà in modalità stand-by.

7. Posizionare il Coperchio in Vetro sul **Robot da Cucina**.

8. **Non toccare il Robot da Cucina** e lasciare lo yogurt in incubazione per 4–10 ore.

9. Una volta che l'incubazione è terminata, premere il Tasto Cancel, rimuovere lo yogurt e conservarlo in frigo all'interno di un recipiente adeguato.

CONSIGLI

- Il processo di incubazione può essere più corto (fino a 4 ore) o più lungo (fino a 10 ore) a seconda della densità dello yogurt. Periodi di incubazione più lunghi producono uno yogurt più denso e più aspro.
- Per uno yogurt molto denso allo stile greco: dopo l'incubazione, passare con un cucchiaino tutto lo yogurt su di un colino foderato montato sopra ad una ciotola e lasciarlo filtrare per almeno un'ora (se possibile per tutta la notte) in frigorifero. Buttare o conservare il siero rilasciato dallo yogurt.
- Utilizzare un recipiente di vetro, plastica o ceramica e conservare lo yogurt in frigo per non più di due settimane (il gusto sarà maggiore durante la prima settimana).

DOMANDE FREQUENTI

1. Qual è il materiale di costruzione?

L'apparecchio possiede parte esterna e Cestello Interno in acciaio inossidabile.

2. Come assemblare/smontare il Robot?

L'apparecchio è già completamente assemblato con Valvola Galleggiante, Valvola di Rilascio della Pressione e Coperchio Interno. Montare il Collettore di Condensa prima dell'uso (vedi **PREPARAZIONE ALL'USO**).

3. Cos'è il tempo di default?

Ogni modalità di cottura ha un tempo previsto preimpostato che appare quando viene selezionato un programma. Prima che il timer sul Display LCD possa avviare il conto alla rovescia, l'apparecchio deve aver raggiunto il giusto livello di pressione e/o la giusta temperatura per la modalità di cottura selezionata.

4. Di quanto tempo ha bisogno il Robot per raggiungere la massima pressione e il timer per avviare il conto alla rovescia?

Quando il Robot raggiunge la pressione di cottura desiderata, il Display LCD cambierà il proprio colore da arancione a rosso e inizierà un conto alla rovescia del tempo di cottura. Il tempo necessario per raggiungere le impostazioni di pressione desiderate varia in base al volume, alla concentrazione e alla proporzione tra solidi e liquidi immessi all'interno del Robot (generalmente dai 5 ai 40 minuti).

5. E' possibile modificare il tempo di cottura dalle impostazioni di default?

Certamente! E' possibile modificare il tempo di cottura in due modi: selezionando l'impostazione LOW, MED, o HIGH, ossia dei programmi preimpostati che forniscono un tempo prestabilito. Altrimenti, è possibile selezionare il tasto Time per modificare i tempi di cottura in base alle proprie necessità.

6. E' possibile lasciare il Robot in funzione quando non si è in casa?

Il Robot da Cucina possiede la funzione di avvio ritardato. Tuttavia, si sconsiglia di lasciare il Robot in funzione quando non si è in casa.

7. E' possibile mettere cibi congelati nel Robot senza averli scongelati in precedenza?

Certamente! Ricordare di aggiungere un tempo extra di 10 minuti per la cottura di cibi congelati.

8. Posso utilizzare l'olio per cucinare con la pentola a pressione?

Non friggere a pressione con il Robot da Cucina. Il Robot non possiede dispositivi di sicurezza per prevenire esalazioni e incendi. I vapori d'olio pressurizzati possono essere pericolosi e causare esplosioni.

9. Come si spegne il Robot?

Premere il Tasto Cancel sul Pannello di Controllo e staccare il Cavo di Alimentazione dalla presa elettrica e dalla Base del Robot.

MANUTENZIONE & PULIZIA

ATTENZIONE: Qualsiasi avanzo di cibo o rifiuto rimasto all'interno del Robot potrebbe impedire il funzionamento dei dispositivi di sicurezza nell'utilizzo successivo!

SEGUIRE QUESTE ISTRUZIONI PER IL LAVAGGIO DOPO L'USO.

1. Lasciar raffreddare il Robot a temperatura ambiente prima di pulirlo. **Non cercare di lavare il Robot da Cucina quando è ancora caldo!**
2. Staccare il Cavo di Alimentazione prima dalla presa elettrica e poi dal Robot.
3. Pulire l'esterno del Robot con un panno umido o con carta da cucina. **Non immergere in acqua la Base del Robot e non riempire d'acqua il contenitore esterno.**
4. Aprire la Valvola di Rilascio della Pressione spostando l'Interruttore per il Rilascio del Vapore in posizione Open e lasciandolo in azione. Lavare con acqua tiepida e detersivo e risciacquare bene. Se necessario, utilizzare uno spillo per rimuovere eventuali intasamenti avvenuti durante il processo di cottura. Assicurarsi che la parte interna a molla si muova liberamente provando a spingerla verso il basso. Controllare che non ci siano residui o sporcizia.
5. Pulire il Coperchio e il Coperchio Interno (vedi **ASSEMBLAGGIO DEL COPERCHIO INTERNO**). Rimuovere le Guarnizioni in silicone dal Coperchio Interno. Le Guarnizioni in silicone del Coperchio Interno devono essere lavate separatamente con una spugna o un panno in acqua calda e con detersivo. Riposizionare la Guarnizione in silicone sul Coperchio Interno.
NOTA: Controllare periodicamente che la Guarnizione in silicone sia pulita, flessibile e non strappata. Se danneggiata, sostituirla prima di avviare nuovamente il Robot (vedi **ASSEMBLAGGIO DEL COPERCHIO INTERNO**).
6. Risciacquare il Coperchio con acqua calda sia sopra che sotto assicurandosi che la Valvola Galleggiante e la Valvola di Rilascio della Pressione siano pulite. Entrambe le valvole devono potersi muovere liberamente in alto e in basso, con la Valvola Galleggiante che deve fermarsi solamente quando la Guarnizione arriva a toccare il Coperchio. Asciugare.
7. Montare il Coperchio Interno sul Coperchio. Il posizionamento errato del Coperchio Interno impedisce la chiusura appropriata del Coperchio (vedi **ASSEMBLAGGIO DEL COPERCHIO INTERNO**).
8. Rimuovere il Cestello Interno dopo ogni utilizzo. Il Cestello Interno può essere pulito in lavastoviglie,

ma per garantirne più a lungo il mantenimento si consiglia di lavarlo a mano con una spugna o un panno in acqua calda e con detersivo. Risciacquare e asciugare con un panno. Non utilizzare prodotti chimici o spugne abrasive.

9. Per pulire il collettore di condensa, sganciarlo, lavarlo con acqua calda e detersivo, quindi montarlo nuovamente.

10. Per qualsiasi domanda, contattare il Servizio Clienti (vedi il retro di questo manuale per le informazioni di contatto).

NOTA: Le seguenti parti possono essere messe in lavastoviglie: Cestello Interno, Misurino, Cucchiaino. Si consiglia di lavare a mano tutte le parti per conservare al meglio le componenti.

RISOLUZIONE PROBLEMI

Problema	Possibile Causa	Soluzione
Non riesco ad aprire il Coperchio		NON FORZARE L'APERTURA.
Il Coperchio non si Chiude	La Guarnizione in silicone del Coperchio Interno non è montata correttamente	Montare nuovamente la Guarnizione in silicone del Coperchio Interno.
Non si apre il Coperchio dopo che la Pressione è stata rilasciata	La Valvola Galleggiante e la Valvola di Rilascio della Pressione sono ancora sollevate	Assicurarsi che la Valvola di Rilascio della Pressione sia aperta, che l'Interruttore per il Rilascio del Vapore sia in posizione Open e che dopo aver rilasciato l'Interruttore sia fuoriuscito tutto il vapore. ATTENZIONE: Del vapore potrebbe essere rilasciato durante il processo. Non avvicinare il viso durante l'apertura della valvola.
Aria fuoriesce dai lati del Coperchio e la Pressione non aumenta	Il Coperchio è posizionato in maniera errata	Leggere le Istruzioni per l'Uso relative al posizionamento del Coperchio.
	La Guarnizione in silicone del Coperchio Interno non è stata montata o è montata in maniera errata	Montare le Guarnizioni in silicone del Coperchio Interno.
	Presenza di residui di cibo nella Guarnizione in silicone del Coperchio Interno	Pulire le Guarnizioni in silicone del Coperchio Interno.
	La Guarnizione in silicone del Coperchio Interno è danneggiata o strappata	Sostituire le Guarnizioni in silicone del Coperchio Interno. Contattare il Servizio Clienti per assistenza (vedi il retro del manuale per le informazioni di contatto) e per richiedere il ricambio delle parti.
Aria fuoriesce dalla Valvola Galleggiante durante il funzionamento	Del cibo è incastrato nella Guarnizione della Valvola Galleggiante	La Guarnizione in silicone della Valvola Galleggiante è danneggiata.
La Valvola Galleggiante non si sposta verso l'alto	La Guarnizione in silicone della Valvola Galleggiante è danneggiata	Sostituire le Guarnizioni in silicone della Valvola Galleggiante. Per assistenza contattare il Servizio Clienti (vedi il retro del manuale per le informazioni di contatto).
	L'apparecchio non è stato riempito con una quantità sufficiente di cibo	Controllare la ricetta per le quantità corrette di solidi e liquidi.
	Dell'aria fuoriesce dal bordo del coperchio e/o	Per assistenza contattare il Servizio Clienti (vedi il retro del manuale per le informazioni di contatto).
	La Valvola Galleggiante non è montata correttamente	La Valvola Galleggiante deve potersi muovere in alto e in basso, fermandosi solo quando la Guarnizione Interna arriva a contatto con l'interno del Coperchio. Assicurarsi che la Guarnizione in silicone sia pulita e che la Valvola Galleggiante si muova liberamente.*
Il Robot si spegne all'improvviso	L'apparecchio è surriscaldato	Scollegare e lasciar riposare il Robot per 30 minuti prima di riavviarlo.
Il display segnala "LID"	Il Coperchio non è posizionato correttamente o non è chiuso bene	Sistemare il Coperchio controllando la sezione POSIZIONARE IL COPERCHIO in PREPARAZIONE ALL'USO, p. 14. NOTA: Per i programmi di cottura senza pressione, utilizzare il Coperchio in Vetro e non quello principale.
il Coperchio non si apre	Il Coperchio è posizionato in maniera errata	NON FORZARE L'APERTURA DEL COPERCHIO. Staccare la spina e lasciar raffreddare il Robot; quindi cercare nuovamente di rimuovere il Coperchio.

***NOTA:** *NOTA: Se necessario, montare nuovamente la Valvola Galleggiante (vedi **ASSEMBLAGGIO DELLA VALVOLA GALLEGGIANTE**).

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice Errore	Causa Errore	Soluzione
E1	Sensore di fondo aperto	Contattare il Servizio Clienti*
E2	Cortocircuito del sensore di fondo	Contattare il Servizio Clienti*
E3	Il Robot è surriscaldato	Lasciar raffreddare il Robot prima dell'uso
E4	Malfunzionamento interruttore di pressione	Contattare il Servizio Clienti*
LID	Coperchio errato	Mettere il Coperchio corretto prima dell'uso

NOTA: NON utilizzare o cercare di riparare un dispositivo mal funzionante.

*Vedere il retro del manuale per le informazioni di contatto del Servizio Clienti.

SPECIFICHE DELL'UNITÀ

Numero Modello	Alimentazione	Potenza	Capacità del Cestello Interno	Pressione di Lavoro	Pressione di Sicurezza
BGMP-9131	AC 120V 60HZ	1200W	6 qt.	0–80 kPa	80–90 kPa

GUIDA ALLA MODALITÀ CONSERVE

ATTENZIONE: Effettuare la sterilizzazione in maniera impropria può causare gravi problemi di salute. È importante leggere questa guida seguendo attentamente tutti i passaggi per assicurarsi che dopo il trattamento il cibo abbia preservato il valore nutritivo e sia sicuro per il consumo.

La Modalità Conserve permette di preparare e conservare frutta fresca e cotta, verdure, carne, conserve e marmellate per tutta la famiglia. Grazie alla Modalità Conserve, è possibile portare in tavola dei cibi fuori stagione in maniera semplice e poco costosa.

A. MODALITÀ CONSERVE

PERCHÉ LA MODALITÀ CONSERVE?

- La Modalità Conserve è consigliata per tutti i cibi, specialmente quelli poco acidi come verdure, carne e pesce.
- **Avvertenze di sicurezza:** Seguire esattamente tempo, temperatura e metodo specificati nella ricetta per proteggere il cibo da batteri dannosi, muffe e/o enzimi. Modificare i tempi di una ricetta potrebbe alterare i nutrienti e il sapore dei cibi. Gli enzimi alimentari possono favorire la formazione di muffe e funghi che potrebbero causare il deterioramento del cibo. Una temperatura di 100°C, unita alla Modalità Conserve, può distruggere questi agenti. Tuttavia, potrebbero comunque formarsi altri contaminanti come salmonella, stafilococco aureo e botulino – che provoca il botulismo. Uccidere questi pericolosi batteri richiede una temperatura di 116°C, che può essere raggiunta solamente

attraverso la Modalità Conserve.

TEST INIZIALE CON ACQUA

Più è basso il contenuto acido dei cibi, maggiore è la possibilità di deterioramento e contaminazione. Cibi come la frutta possiedono un alto grado di acidità.

Carne, latticini e pesce possiedono un basso grado di acidità (vedi tabella sotto). La Modalità Conserve, se effettuata in maniera corretta, permette di ridurre al minimo le possibilità di deterioramento e contaminazione.

TEMPO, PRESSIONE E REGOLE DI LAVORAZIONE

- Quando si è al di sopra dei 600m rispetto al livello del mare, si consiglia di non chiudere mai ermeticamente i barattoli all'interno della pentola.
- La tabella indica il tempo di lavorazione (per barattoli da una pinta) di diversi tipi di cibo utilizzando il **Robot da Cucina**.
- Il Tasto Conserve imposta la pressione a 80 kPa (11.6 psi). Per tempi e metodi di lavorazione di altri cibi a basso grado di acidità, consultare il National Center for Home Food Preservation o l'associazione agricola locale di rappresentanza.
- **IMPORTANTE**
- Non utilizzare frutta troppo matura. La frutta di cattiva qualità si deteriora durante la conservazione.
- Non aggiungere ulteriori ingredienti a bassa acidità (come cipolla, aglio, peperoni) rispetto a quanto specificato dalla ricetta. Ciò potrebbe mettere a rischio la sicurezza del prodotto.
- Non condire eccessivamente con spezie. Le spezie possiedono alte percentuali di batteri e potrebbero rendere i cibi sterilizzati poco sicuri.
- Non aggiungere burro o altri grassi. I grassi non si conservano bene e potrebbero aumentare il grado di deterioramento.
- Non usare mai farina, amido, pasta, riso o orzo.
- Aggiungere sostanze acide (succo di limone, aceto o acido citrico) solo quando indicato nella ricetta – specialmente se si sta utilizzando il pomodoro. Se necessario, aggiungere dello zucchero per bilanciare il sapore acido.

Il **Robot da Cucina** è stato ideato per contenere un numero specifico di barattoli da una pinta per ogni sessione. Si consiglia di utilizzare barattoli con tappi auto-sigillanti.

PULIZIA DEI BARATTOLI

Lavare sempre i barattoli vuoti in acqua calda con detersivo - a mano o in lavastoviglie. Risciacquare a lungo. Incrostazioni o macchie d'acqua possono essere facilmente rimosse immergendo per più ore i barattoli in una soluzione contenente 1 bicchiere d'aceto (5% di acidità) per ogni 3,5 l. d'acqua.

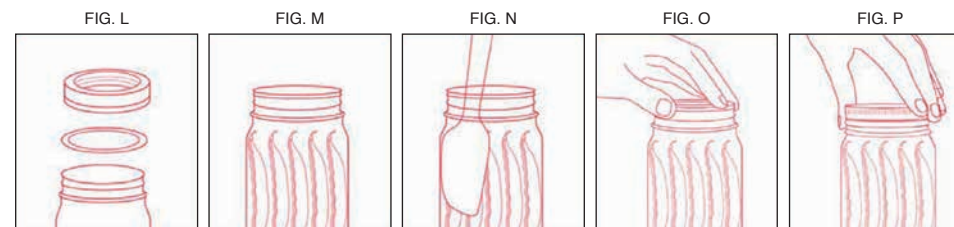




FIG. Q

FIG. R

FIG. S

MODALITÀ CONSERVE

1. Selezionare una delle ricette preimpostate della Modalità Conserve. Nonostante gli ingredienti possano variare, in generale tutti i cibi verranno processati come indicato in questo manuale.
 2. Utilizzare solo ingredienti freschi e frutta e verdura molto mature; quindi preparare il cibo seguendo le indicazioni della ricetta.
 3. Riempire dei barattoli da una pinta (circa 1/2 litro) come indicato. Non riempire oltre il livello massimo. E' necessario lasciare uno spazio di almeno 2 cm. dal coperchio del barattolo (vedi Fig. M).
 4. Utilizzare una spatola flessibile ed impermeabile per spingere con delicatezza il cibo sul fondo del barattolo in modo da eliminare eventuali bolle d'aria (vedi Fig. N).
 5. Chiudere il barattolo con il suo coperchio (vedi Fig. O). Aggiungere una guarnizione sigillante. Girare in senso orario e stringere il più possibile (vedi Fig. P).
- NOTA:** Se le guarnizioni sigillanti sono troppo lente, del liquido potrebbe fuoriuscire durante il processo. Se le guarnizioni sigillanti sono troppo strette, l'aria non riesce a filtrare e il cibo potrebbe scolorirsi durante la conservazione. Una chiusura troppo stretta può causare il piegamento del coperchio o la rottura del barattolo.
6. Posizionare il Cestello Interno nella Base del Robot (vedi Fig. Q). Mettere una griglia (non inclusa) sul fondo del Cestello Interno. Posizionare i barattoli pieni e sigillati sopra la griglia (vedi Fig. R). La quantità massima di barattoli varia in base al tipo di barattolo (vedi **BARATTOLI DA UNA PINTA**).
 7. Versare acqua calda nel Cestello Interno finché il livello non raggiunge 1/4 dell'altezza dei barattoli. La quantità d'acqua varia in base al numero di barattoli presenti all'interno del Robot. Ad esempio, per 4 barattoli da una pinta utilizzare circa 6 bicchieri d'acqua. Se vengono sterilizzati meno barattoli, è necessario mettere più acqua.
 8. Seguire le istruzioni fornite in questo manuale, posizionare il Coperchio sul Robot e chiuderlo (vedi Fig. S). Collegare il Robot alla presa elettrica.
 9. Premere il Tasto Conserve. La pressione sarà impostata automaticamente a 80 kPa. Selezionare il Tempo di Cottura come indicato nella ricetta.
 10. Quando il processo Conserve è terminato, rilasciare la pressione premendo l'Interruttore per il Rilascio della Pressione. Rilasciare la pressione spostando l'Interruttore per il Rilascio della Pressione in posizione Open e lasciandolo in azione (vedi **ISTRUZIONI PER L'USO**).
 11. Utilizzare delle pinze per barattoli da conserva (non incluse) e rimuovere con attenzione i barattoli bollenti. Posizionarli su di una superficie abbastanza resistente. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente.

ATTENZIONE: I barattoli scottano! Se non maneggiati correttamente e con estrema attenzione, potrebbero causare ustioni.

12. Quando i barattoli si sono raffreddati, rimuovere le guarnizioni sigillanti. I coperchi dei barattoli devono essere chiusi ermeticamente. Se si preme sul centro il coperchio non deve fare alcun movimento. Se questo accade, il processo di sterilizzazione è stato errato e il cibo deve essere

trattato nuovamente. In alternativa, conservare in frigo e consumare nel giro di qualche giorno.

NOTA: Non stringere ulteriormente i tappi dei barattoli dopo il processo. Mentre i barattoli si raffreddano, il contenuto al loro interno si restringe, sigillando il tappo grazie alla formazione di un vuoto spinto.

NOTA: Le guarnizioni sigillanti non servono per la conservazione dei barattoli. Devono essere rimosse una volta che i barattoli si sono raffreddati. Se lasciate sui barattoli, potrebbero diventare difficili da togliere, arrugginirsi e non essere più funzionanti.

13. Conservare i barattoli pronti in un luogo pulito, asciutto e fresco.

GUIDE DE DÉMARRAGE

POURQUOI 2 COUVERCLES ?

Taste the Difference Food Genie est conçu avec un double couvercle. Utilisez le couvercle de l'autocuiseur pour cuire vos aliments sous pression, afin d'en conserver leur jus et leur saveur. Passez au couvercle de friture à l'air, qui crée un tourbillon d'air surchauffé, pour une finition croustillante et croquante.



COUVERCLE D'AUTOUISEUR

Le couvercle de l'autocuiseur verrouille la vapeur surchauffée à l'intérieur. L'environnement hyper pressurisé force le liquide et l'humidité dans vos aliments, ce qui leur donne une saveur et des nutriments intenses. Il peut cuire jusqu'à 70% plus rapidement qu'un four traditionnel.

À utiliser uniquement lors de la cuisson sous pression ou de la mise en conserve.



COUVERCLE DE FRITURE À L'AIR

Le couvercle de friture à air est doté d'un dispositif de chauffage et d'un ventilateur turbo qui crée un tourbillon d'air surchauffé.

À utiliser pour caraméliser, dorer et rendre croustillants les aliments.

TEST D'UTILISATION DE L'AUTOUISEUR EFFECTUÉ AVEC DE L'EAU UNIQUEMENT



Étape 1: Tournez le couvercle de l'autocuiseur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre après avoir placé le couvercle pour déverrouiller le couvercle de l'appareil.



Étape 2: Retirez le couvercle et versez 2 verres d'eau dans la cuve.



Étape 3: Assurez-vous que le bouton de libération de la vapeur est levé.



Étape 4: Placez le couvercle sur l'appareil.



Étape 5: Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre après avoir placé le couvercle pour le verrouiller.

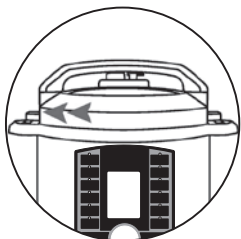


Étape 6: Appuyez sur le bouton de libération de la vapeur pour libérer la vapeur.

PRÉRÉGLAGES DE CUISSON

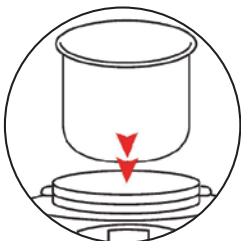
	COUVERCLE POUR UTILISER LA	CHALEUR, PRESSION, FRITURE À L'AIR
Cuisson sous pression		PRESSION
Friture à l'air		FRITURE À L'AIR
Vapeur		CHALEUR
Grill		FRITURE À L'AIR
Yaourt		PRESSION
Cuisson au four		CHALEUR
Conserves		PRESSION
Déshydratation		FRITURE À L'AIR
Ragoût		PRESSION
Sauté		CHALEUR
Sous vide		CHALEUR

CUISSON SOUS PRESSION



ÉTAPE 1

L'appareil est livré avec le couvercle de l'autocuiseur fixé à la base. Tournez la poignée pour ouvrir le couvercle. Relâchez l'interrupteur et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre. Lorsque le repère de position est aligné sur le repère de verrouillage ouvert, soulevez le couvercle de l'autocuiseur pour le retirer.



ÉTAPE 2

Lorsque le couvercle de l'autocuiseur est retiré, placez la cuve intérieure à l'intérieur de la base.



ÉTAPE 3

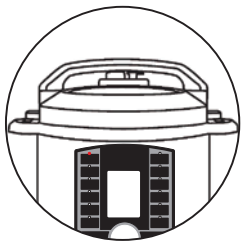
Ajoutez vos ingrédients. Ne remplissez pas la cuve intérieure au-delà de la ligne de remplissage maximum (FULL CUP).

REMARQUE: N'utilisez pas le couvercle à pression sans la cuve intérieure.



ÉTAPE 4

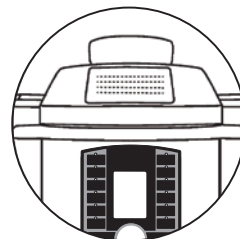
Placez le couvercle de l'autocuiseur sur le dessus de la base, en alignant la position marquée avec la marque d'ouverture. Tournez le couvercle de pression dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à environ 30 degrés. Lorsque le couvercle de pression est verrouillé, l'interrupteur de déverrouillage se déplace automatiquement pour se fermer.



ÉTAPE 5

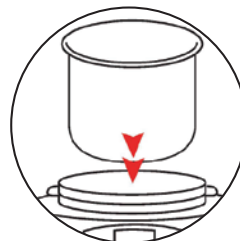
Appuyez sur le bouton de pré-réglage de cuisson sous pression situé sur le côté de l'affichage LED. Utilisez le bouton Programme pour sélectionner un type d'aliment. Appuyez sur le bouton Programme pour confirmer les réglages de la durée et de la température de cuisson et démarrer le processus de cuisson.

FRITURE À L'AIR



ÉTAPE 1

Retirez le couvercle de l'autocuiseur existant. Tournez l'interrupteur de déverrouillage en position ouverte (OPEN). Relâchez l'interrupteur et tournez le couvercle de l'autocuiseur dans le sens des aiguilles d'une montre. Lorsque le repère de position est aligné sur le repère ouvert, soulevez le couvercle de pression pour le retirer.



ÉTAPE 2

Lorsque le couvercle de l'autocuiseur est retiré, placez la cuve intérieure à l'intérieur de la base.

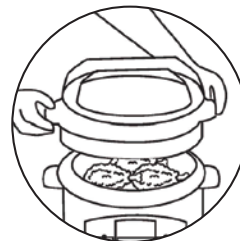
REMARQUE: N'utilisez pas le couvercle de friture à l'air sans la cuve intérieure.



ÉTAPE 3

Ajoutez vos ingrédients. Ne remplissez pas la cuve intérieure au-delà de la ligne de remplissage maximum (FULL CUP).

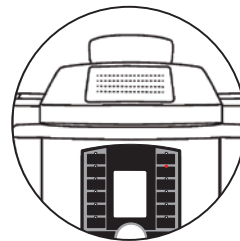
REMARQUE: N'utilisez pas le couvercle à pression sans la cuve intérieure.



ÉTAPE 4

Placez le couvercle de friture à l'air sur le dessus de la base, en l'alignant avec les fiches de raccord de la base. Le pré-réglage de friture à l'air ne fonctionnera que si les fiches de raccord sont correctement alignées.

REMARQUE: NE tournez PAS le couvercle de friture à l'air pour le verrouiller à la base.

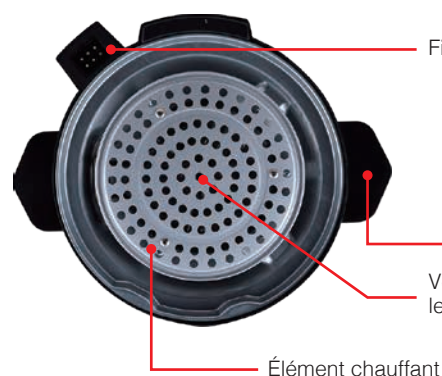


ÉTAPE 5

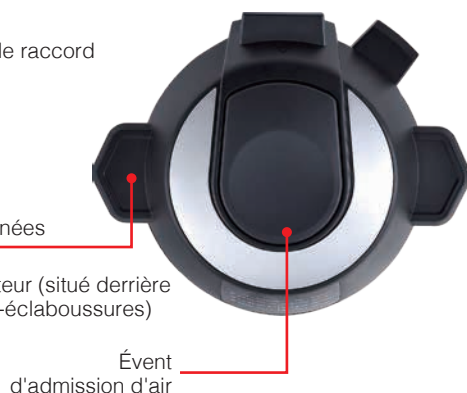
Sélectionnez le bouton de pré-réglage de friture à l'air sur le côté de l'écran LED. Sélectionnez un type d'aliment. Appuyez sur le bouton Programme pour confirmer les réglages de la durée et de la température de cuisson et démarrer le processus de cuisson.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

COUVERCLE DE FRITURE À L'AIR - VUE DU DESSOUS



COUVERCLE DE FRITURE À L'AIR - VUE DU DESSUS



COUVERCLE DE FRITURE À L'AIR - VUE ARRIÈRE



ALIGNEMENT DU COUVERCLE DE FRITURE À L'AIR



POWER QUICK POT (PANNEAU STANDARD)

BON À SAVOIR

Le One Touch Quick vous permettra de préparer des plats délicieux autour de la table avec votre famille. Avant de commencer, il est très important que vous lisiez ce manuel, en vous assurant que vous comprenez parfaitement le fonctionnement et les précautions à prendre avec cet appareil.

BIENVENUE

- La méthode de cuisson sous pression peut aider les amateurs de cuisine à préparer des repas plus savoureux et plus rapides qu'avec les méthodes traditionnelles. C'est aussi simple que cela.
- Nous avons créé certains des appareils de cuisine les plus utiles et les plus populaires de cette décennie dans le monde entier. Le **One Touch Quick** est le dernier né de notre superbe gamme.
- Avec des fonctions qui améliorent votre expérience culinaire, comme la fonction Sauté, Vapeur, Cuisson lente, Cuisson au four, Sous vide, Yaourt, Mise en conserve et Cuisson sous pression, le **One Touch Quick** est plus qu'un autocuiseur.
- Notre produit a été évalué et testé et vous garantit des commentaires élogieux à l'heure des repas pour toute la famille. Une fois familiarisé avec le système unique One-Touch, Pre-Set, vous découvrirez que nombre de vos recettes familiales préférées peuvent être cuisinées à la perfection en une fraction du temps habituel.
- Le compartiment de cuisson étanche accumule la chaleur et la pression, ce qui permet de conserver davantage de saveurs dans les aliments et d'économiser de l'énergie en réduisant le temps de cuisson. Le processus de cuisson "scellé" élimine les éclaboussures intempestives sur la cuisinière, ce qui permet d'avoir une cuisine plus propre et un nettoyage facilité.

MISE EN GARDE IMPORTANTE**WARNING****PRÉVENIR LES BLESSURES ! - LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION !**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours ces consignes de sécurité de base.

1. **Lire attentivement toutes les instructions pour éviter les blessures.**
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable ou qu'elles aient reçu des instructions appropriées pour l'utilisation de l'appareil. Ne pas laisser sans surveillance des enfants ou des animaux domestiques. Garder l'appareil et le câble hors de portée des enfants. Toute personne qui n'a pas entièrement lu et compris toutes les instructions d'utilisation et de sécurité contenues dans ce manuel n'est pas qualifiée pour utiliser ou nettoyer cet appareil.
3. **Toujours placer l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.** Destiné à être utilisé sur un comptoir uniquement. NE PAS utiliser sur une surface instable. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé. Ne pas faire fonctionner l'appareil dans un espace clos ou sous des placards en hauteur. Un espace et une ventilation appropriés sont nécessaires pour éviter les dommages matériels qui pourraient être causés par la vapeur libérée pendant le fonctionnement. Ne jamais faire fonctionner l'appareil à proximité d'un matériau inflammable, tel que des torchons, des serviettes en papier, des rideaux ou des assiettes en papier. Ne pas laisser pendre le câble sur le bord de la table ou du comptoir ou être en contact des surfaces chaudes.
4. **NE JAMAIS FORCER L'OUVERTURE DU COUVERCLE.** Ne jamais essayer d'ouvrir le couvercle pendant son utilisation comme cocotte-minute. Toute pression dans la cocotte peut être dangereuse. Ne

pas ouvrir l'autocuiseur avant que l'Unité n'ait refroidi et que toute la pression interne ait été libérée. Si le Couvercle est difficile à ouvrir, cela signifie que l'Unité est encore sous pression, ne forcez pas pour l'ouvrir. Une fois la pression libérée, suivez les instructions pour ouvrir le Couvercle. Toujours ouvrir le Couvercle loin du visage et du corps pour éviter les brûlures dues à la vapeur (voir INSTRUCTIONS D'UTILISATION, p. 16).

5. Le Couvercle doit tourner librement et toute résistance indique que le Couvercle est mal placé ou sous pression.

6. Commencer toujours par fixer la fiche à l'appareil, puis brancher le câble dans la prise murale. Pour débrancher, mettre n'importe quelle commande sur "off", puis retirer la fiche de la prise murale.

7. Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation incorrecte peut entraîner des brûlures. S'assurer que l'Unité est correctement fermée avant de la faire fonctionner et que la Valve de libération de pression est exempte de résidu.

8. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds. **RECOMMANDATION : NE PAS SOULEVER OU DÉPLACER L'UNITÉ** lorsqu'elle est sous pression ou lorsque son contenu est chaud. Les aliments chauds renversés peuvent provoquer de graves brûlures ! Pour retirer le contenu du cuiseur, utiliser l'écumoire fournie.

9. Avant toute utilisation, toujours vérifier que les dispositifs de libération de la pression ne sont pas obstrués.

10. **ATTENTION AUX SURFACES CHAUDES** : Cet appareil génère une chaleur et une vapeur extrêmes pendant son utilisation. Ne pas toucher la surface chaude. Utiliser des poignées ou des boutons.

Pour éviter toute blessure, ne pas toucher les surfaces chaudes ou la Valve de libération de pression du Couvercle pendant le fonctionnement. Des précautions appropriées doivent être prises pour éviter les risques de blessures, d'incendies et de dommages matériels.

11. Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.

12. Ne jamais utiliser la poignée du Couvercle pour soulever ou déplacer le cuiseur. Utilisez uniquement les poignées noires situées sur le côté de la base de l'appareil quand vous voulez soulever ou déplacer l'appareil (voir **OUVRIR LE COUVERCLE** dans **PRÉPARATION POUR L'UTILISATION**, p. 14).

13. Ne jamais remplir au-dessus de la ligne de remplissage maximum à l'intérieur du cuiseur (FULL CUP). Un remplissage excessif peut obstruer la Valve de libération de pression, ce qui peut provoquer une surpression.

14. **AVERTISSEMENT** : pour réduire le risque de choc électrique, ne cuisinez que dans le récipient amovible (Cuiseur intérieur) fourni.

15. Certains aliments, comme le riz, les haricots, la compote de pommes, les baies de canneberge, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe et les spaghettis, se dilatent et créent de la mousse à la cuisson et nécessitent des instructions de cuisson spéciales. Faites particulièrement attention aux quantités de liquide. Ne pas remplir le Cuiseur intérieur à plus de la MOITIÉ lors de la cuisson de ces aliments.

16. **NE PAS** remplir l'unité au-delà de la ligne de remplissage maximum aux 2/3. Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes secs, ne pas remplir l'appareil au-delà du niveau recommandé à la moitié de sa capacité. Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction de la Valve de libération de pression et un excès de pression.

17. Ne jamais faire de friture ou remplir d'huile. Ne pas utiliser cet autocuiseur pour la friture sous pression avec de l'huile.

18. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.

19. Ne jamais utiliser de prise de courant sous le comptoir.

20. Ne jamais utiliser avec une rallonge électrique.

21. Ne pas utiliser l'Unité à l'extérieur.

22. Ne pas utiliser si le cordon ou la fiche sont endommagés.

Si l'appareil commence à mal fonctionner pendant l'utilisation, débrancher le cordon de la source d'alimentation. **NE PAS UTILISER OU NE PAS ESSAYER DE RÉPARER UN APPAREIL QUI FONCTIONNE MAL.** Contacter le

service clientèle pour une assistance (voir les coordonnées au dos du manuel).

23. Pour éviter tout risque d'explosion et de blessure, remplacer uniquement les joints en caoutchouc (joint d'étanchéité dynamique) comme recommandé par le fabricant.

24. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de fixer ou de retirer des pièces.

25. **NE JAMAIS IMMERGER LE BOITIER DANS L'EAU.**

EN CAS DE CHUTE OU D'IMMERSION ACCIDENTELLE DE L'APPAREIL DANS L'EAU, DÉBRANCHER IMMÉDIATEMENT. NE PAS METTRE LA MAIN DANS LE LIQUIDE SI L'APPAREIL EST BRANCHÉ ET IMMERGÉ. NE PAS IMMERGER OU RINCER LES CORDONS OU LES FICHES DANS L'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS - POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT

Fixation du cordon d'alimentation

- Toujours fixer le cordon électrique au One Touch Quick avant de brancher l'appareil sur une prise de courant. Brancher dans une prise murale à trois broches, sans aucun autre appareil sur la même prise. Le fait de brancher d'autres appareils sur la prise entraînera une surcharge du circuit.

- **NE PAS UTILISER DE RALLONGE AVEC CE PRODUIT.**

- Le modèle BGMP-9131 Quick Pot (6 Litres) a été conçu pour être utilisé avec une prise de courant de 220-240 V à 3 broches, mise à la terre uniquement. **NE PAS UTILISER AVEC TOUTE AUTRE SORTIE ÉLECTRIQUE** ou modifier la fiche.

- Un cordon d'alimentation court, équipé d'un conducteur de mise à la terre et d'une fiche, est fourni afin de réduire le risque de s'em mêler ou de trébucher sur un cordon plus long.

- Pour débrancher, mettre n'importe quelle commande sur "off", puis retirer la fiche de la prise murale.

FONCTIONS ET AVANTAGES

A. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INTÉGRÉS

1. **VERROUILLAGE DU COUVERCLE DE SÉCURITÉ** : Les languettes du Couvercle et les languettes de la Base sont étroitement connectées afin de verrouiller le Couvercle à la Base lorsqu'il est complètement fermé.

2. **MÉCANISME DE PRESSION POSITIVE (VALVE FLOTTANTE)** : Lorsque la pression atteint un point requis, elle soulève la Valve flottante et atteint la Goupille de verrouillage.

3. **CAPTEUR DE POSITIONNEMENT DU COUVERCLE** : Un capteur magnétique indique si le Couvercle est complètement fermé. L'appareil émet un signal sonore et affiche "LID" lorsque le Couvercle n'est pas verrouillé ou n'est pas nécessaire pour un réglage préprogrammé.

REMARQUE : Les pré-réglages Sous Vide, Vapeur, Sauté, Cuisson lente et Yaourt ne démarrent pas si le Couvercle est verrouillé. Il est recommandé d'utiliser le Couvercle en verre pour éviter les éclaboussures et maintenir une température constante pendant les cycles de cuisson Sous Vide, Vapeur, Cuisson lente et Yaourt. Il est également recommandé de garder le Couvercle en verre pendant la cuisson lente pour éviter les éclaboussures.

4. **PLATEAU INTÉRIEUR DU COUVERCLE (GARDE)** : Le Couvercle intérieur peut empêcher les aliments de pénétrer dans le Couvercle supérieur, la Valve flottante et les Compartiments de décompression.

5. **GARDE ANTI-BLOCAGE** : Protège le dessous de la Valve de décompression.

6. **RÉINITIALISATION DE SÉCURITÉ EN DEUX ÉTAPES POUR UNE LIBÉRATION RAPIDE** : L'Interrupteur de libération de la vapeur doit être glissé une fois pour libérer la vapeur, puis relâché pour ouvrir le Couvercle. S'il y a de la vapeur/pression qui sort de la Valve de décompression ou si votre main tient toujours l'Interrupteur de libération de vapeur en position ouverte, le Couvercle ne coulisse pas pour s'ouvrir.

7. **SYSTÈME DE RELÂCHE DE PRESSON EXCESSIVE** : La Valve de décompression est pondérée, ce qui maintient un niveau de pression et permet seulement de faire monter la pression à un certain niveau. Lorsque la pression est supérieure au poids qu'elle peut supporter, la vapeur est libérée jusqu'à ce que la pression soit inférieure au poids.

8. **CONTRÔLE AUTOMATIQUE DE LA TEMPÉRATURE** : La température est régulée par le programme pour maintenir automatiquement une température constante.

9. **CONTRÔLEUR DE PRESSON** : Le Cuiseur intérieur repose sur une plaque de pression. Quand il y a trop de pression dans le cuiseur, la plaque éteint le chauffage, ce qui empêche la pression d'augmenter.

10. **PROTECTIONS ÉLECTRIQUES (TEMPÉRATURE COURANTE)** : Un Capteur de température pourrait aider lorsque la température dépasse le réglage préprogrammé, le chauffage s'arrête et fluctue ensuite pour maintenir la température correcte.

11. **INDICATEUR DE CYCLE (ÉCRAN LCD)** : L'écran LCD change de couleur et un compte à rebours du programme s'affiche.

12. **GARDE DE VALVE FLOTTANTE INVOLABLE** : Un écran sur le Couvercle recouvre la Valve flottante, qui ne peut donc pas être manipulée.

B. CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

1. **AFFICHAGE LCD** : L'écran LCD de votre One Touch Quick offre un large éventail de 37 choix préprogrammés. Le temps de cuisson peut être ajusté en fonction de la recette ou des préférences personnelles. L'écran change de couleur en fonction de son fonctionnement.

2. **MODE GARDER AU CHAUD** : À la fin du cycle de cuisson, l'appareil passe automatiquement en mode Garder au chaud. Le mode Garder au chaud permet de conserver les aliments cuits au chaud jusqu'à 24 heures.

REMARQUE : Les aliments conservés en mode Garder au chaud pendant plus de 6 à 8 h peuvent perdre leur saveur et leur texture, ce qui peut constituer un problème lorsqu'ils restent trop longtemps sur la fonction Garder au chaud.

3. **INTERRUPTEUR DE LIBÉRATION DE VAPEUR** : Fait baisser rapidement la pression. Déplacez l'Interrupteur de libération de vapeur situé sur le dessus du Couvercle de la position fermée à la position ouverte pour ouvrir la Valve de décompression.

AVERTISSEMENT : La vapeur chaude est libérée par la Valve de décompression. **NE PAS UTILISER LES MAINS SANS PROTECTION** pour ouvrir la Valve de décompression.

4. **TECHNOLOGIE ONE-TOUCH** : Grâce aux 37 réglages par défaut préprogrammés, les plats préférés peuvent être préparés rapidement et facilement, à la perfection, dans une seule casserole, en appuyant simplement sur un bouton et en tournant un cadran.

5. **POIGNÉE DE COUVERCLE FROIDE AU TOUCHER** : La Poignée reste froide au toucher, ce qui vous permet d'ouvrir le Couvercle même lorsqu'il y a des aliments chauds à l'intérieur. Il est toujours recommandé d'utiliser des gants de cuisine pour ouvrir le Couvercle une fois le cycle de cuisson terminé.

6. **CUISEUR INTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE** : Le Cuiseur intérieur est en acier inoxydable, ce qui signifie qu'il est totalement exempt de PTFA et de PFOA.

DÉCOMPRESSION

DÉCOMPRESSION NATURELLE ET DÉCOMPRESSION RAPIDE

- La décompression naturelle et la décompression rapide sont deux méthodes couramment utilisées pour dépressuriser un autocuiseur une fois la cuisson active terminée. Les autocuiseurs utilisent la pression de la vapeur qui se forme à l'intérieur de l'appareil fermé pour cuire les aliments. Lorsque le cuiseur se réchauffe, le liquide qu'il contient forme de la vapeur, ce qui augmente la pression à l'intérieur et permet de cuire les aliments jusqu'à trois fois plus vite que le temps habituel.
- Une fois la cuisson active terminée, la pression accumulée à l'intérieur de l'autocuiseur doit être relâchée.
- Le **One Touch Quick** est doté d'un mécanisme de sécurité qui empêche l'ouverture du Couvercle tant que la pression n'a pas baissé. Il y a deux façons de relâcher la pression à l'intérieur de l'Unité : la décompression naturelle et rapide. Bien que les deux méthodes dépressurisent l'Unité, le processus de chaque méthode diffère, et chaque processus a un impact différent sur les aliments à l'intérieur de l'Unité.

COMMENT FONCTIONNE LA DÉCOMPRESSION NATURELLE ET QUAND L'UTILISER

- La libération naturelle permet à la pression de diminuer lentement d'elle-même. Une fois que le cycle de cuisson actif est terminé, vous pouvez appuyer sur le Bouton d'annulation du Panneau de commande et la pression va automatiquement baisser lentement à l'intérieur de l'autocuiseur. Grâce à cette lente baisse de la pression et de la chaleur, les aliments continuent de cuire même si la cuisson active est terminée.
- Utilisez cette méthode pour réduire la pression lors de la cuisson de viandes, d'aliments qui augmentent en volume ou qui moussent, de soupes ou de tout autre aliment principalement liquide.
- Le temps de déclenchement naturel varie et sera différent selon le type et la quantité d'aliments à cuire. En général, la décompression naturelle prend entre 20 et 60 minutes.

REMARQUE : Pour vérifier que toute la pression a été libérée, faites glisser l'Interrupteur de libération de la vapeur en position ouverte et relâchez-le. Il ne doit pas y avoir de vapeur qui s'échappe de l'Unité.

COMMENT FONCTIONNE LA DÉCOMPRESSION RAPIDE ET QUAND L'UTILISER

- Pour utiliser la décompression rapide, une fois que le cycle de cuisson actif est terminé, vous pouvez annuler le cycle de cuisson en appuyant sur le Bouton Annuler. Ensuite, faites glisser l'Interrupteur de libération de la vapeur en position ouverte et lâchez-le, attendez que la vapeur s'évacue. Une fois que la vapeur a été libérée, le Couvercle s'ouvre en glissant librement.
- Le processus de libération rapide requiert un degré d'attention supplémentaire car une explosion de vapeur est libérée par la Valve de libération de pression. La Décompression rapide ne prend pas plus de quelques minutes et fonctionne mieux avec des aliments comme les œufs, les légumes, ou des ingrédients délicats qui ne bénéficient pas d'un temps de cuisson supplémentaire. Cette méthode est également utile lorsque vous devez vérifier la cuisson d'un aliment ou ajouter des ingrédients supplémentaires dans le One Touch Quick, comme pour la cuisson d'un ragoût.
- Évitez d'utiliser la décompression rapide lorsque vous faites cuire des aliments qui moussent, qui écument ou qui peuvent augmenter de volume, comme les légumineuses, ou des aliments qui sont principalement liquides, comme la soupe, car le liquide peut bouillir et s'échapper par la Valve de libération de pression.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

COUVERCLE VU DU DESSUS



COUVERCLE VU DU DESSOUS (SANS LE COUVERCLE INTÉRIEUR)



Goupilles de verrouillage

Valve flottante

Interrupteur de libération de vapeur

Valve de libération de pression

Poignée du couvercle

PARTIE AVANT



Écran LCD

Base

CUISEUR INTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE

 $\frac{4}{5}$ XC FULL CUP

La ligne de remplissage maximale du Cuiseur intérieur est représentée par "FULL CUP" sur certains modèles et "MAX" sur d'autres. NE PAS remplir au-delà de la ligne de remplissage maximale.

Votre **One Touch Quick** a été expédié avec les pièces et accessoires tels qu'illustrés ci-dessus. Vérifiez tout avec soin avant de l'utiliser. Si une pièce semble endommagée, n'utilisez pas ce produit et contactez le service clientèle en utilisant le numéro situé au dos de ce manuel.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE

MONTAGE DE VALVE DE LIBÉRATION DE PRESSION

REMARQUE : N'essayez pas d'assembler ou de démonter la Valve de libération de pression lorsque le Power Quick Pot est en cours d'utilisation.

- Tirez pour retirer la Valve de libération de pression (voir Fig. ix).
- Assurez-vous que la Valve de libération de pression et les orifices ne sont pas obstrués par de la nourriture ou des débris. Si elle est bloquée, lavez-la ou utilisez une épingle pour la débloquer.
- Regardez le clip situé sur la face inférieure de la Valve de libération de pression (voir Fig. x). Il ne doit pas être endommagé ou très déformé.
- Remettez la Valve de libération de pression dans le trou du Couvercle. Si la Valve ne s'insère pas correctement, il se peut que le clip soit tordu.

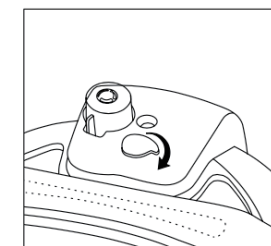


FIG. ix



FIG. x

MODE D'EMPLOI

A. PRÉPARATION POUR L'UTILISATION

VÉRIFICATION DES PIÈCES ET ACCESSOIRES

1. Avant de l'utiliser, retirez toutes les pièces et tous les accessoires de l'emballage et assurez-vous que toutes les pièces ont été incluses avant de jeter les emballages. Retirez tous les emballages tels que le film plastique, le carton et les autocollants sur la Valve de libération de pression et le Collecteur de condensation (voir **PIÈCES ET ACCESSOIRES**, p. 10).
2. **NETTOYAGE À L'INTÉRIEUR :** Retirez le Couvercle intérieur du Couvercle en tirant sur le bouton métallique. Enlever les Joints en caoutchouc du Couvercle intérieur (voir **MONTAGE DU COUVERCLE INTÉRIEUR**, p. 12). Lavez le Couvercle intérieur, le Joint en caoutchouc, le Cuiseur intérieur et les autres accessoires à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez.

REMARQUE : Veillez à remplacer les Joints en caoutchouc (cf. sections **CHANGEMENT DES JOINTS EN CAOUTCHOUC DU COUVERCLE INTÉRIEUR ET MONTAGE DE LA VALVE FLOTTANTE**) avant de réinstaller le Couvercle intérieur.

FAIRE UN TEST AVEC DE L'EAU SEULEMENT

FIG. A
(Joint en caoutchouc de la Valve flottante)FIG. B
(Collecteur de condensation)

1. Pour s'assurer que l'appareil fonctionne correctement, il est recommandé de vérifier périodiquement son fonctionnement sans faire cuire d'aliments.
2. Placez le One Touch Quick sur une surface propre et plane.
3. Fixez le Collecteur de condensation sur le côté de l'unité en la faisant glisser dans les fentes (voir Fig. A). **REMARQUE :** Le Collecteur de condensation

peut être préassemblé.

4. Retirez le Couvercle. Assurez-vous que les Joints du couvercle intérieur sont en place. Placez le Joint extérieur du Couvercle intérieur autour de l'extérieur du Couvercle intérieur et le Joint central du Couvercle intérieur dans le trou central. Assurez-vous que la valve flottante et le joint sont en place dans le couvercle (voir INSTRUCTIONS DE MONTAGE, p. 12).

5. Placez le Cuiseur intérieur dans la base. Versez 473 ml (2 tasses) d'eau dans le Cuiseur intérieur.

6. Fixez d'abord le Câble d'alimentation à la base de l'appareil, puis dans une prise murale (voir la section FIXATION DU CÂBLE D'ALIMENTATION, p. 5)a. Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, "----" apparaît sur l'écran LED. L'appareil est automatiquement "ON" lorsqu'il est branché.

7. **FIXATION DU COUVERCLE :** Avec l'écran LCD face à vous, placez le Couvercle sur l'Unité, en alignant la Marque de position du Couvercle avec la Marque d'ouverture (voir Fig. C). Tournez le Couvercle d'environ 30° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir la figure D). Lorsque le couvercle est verrouillé, l'interrupteur de déverrouillage se met en position fermée.

8. Le Capteur de sécurité magnétique s'assure que le Couvercle est correctement fermé avant que l'Unité puisse être mise sous pression. Si le Couvercle n'est pas correctement posé au début d'un cycle de cuisson, un bip se fait entendre et le mot "LID" apparaît sur l'écran pour indiquer que le Couvercle n'est pas complètement fermé.

9. Une fois le Couvercle correctement fermé, sélectionnez le Bouton de mise en conserve sur le Panneau. Tournez le Sélecteur de programmes vers la gauche pour sélectionner le réglage Low (bas), puis appuyez sur le Sélecteur de programmes pour confirmer le réglage. Le temps de cuisson sera automatiquement réglé à 10 minutes. L'écran LCD devient orange lorsque la pression augmente dans l'Unité et devient rouge lorsque le niveau de pression est atteint.

ATTENTION : NE PAS TENTER D'OUVRIR LE COUVERCLE LORSQUE L'AFFICHAGE LCD EST ORANGE OU ROUGE.

10. **LIBÉRER LA PRESSION EN TOUTE SÉCURITÉ :** Une fois le cycle terminé, l'Unité émet un bip. Appuyez sur le Bouton d'annulation et faites passer l'Interrupteur de décompression de la position Fermé à la position Ouvert, puis relâchez. Laissez toute la pression s'échapper du cuiseur. Vous remarquerez une légère inclinaison de la Valve de libération de pression pendant que la pression est libérée.

AVERTISSEMENT : Tenir le corps (visage, bras, torse) à l'écart de la zone de la Valve de libération de pression lors de l'utilisation de l'Interrupteur de décompression pour éviter d'être exposé à la vapeur libérée par la valve. Respectez ces précautions de sécurité lors de la libération des pres- tations pour éviter toute blessure grave.

11. Laissez l'eau du Cuiseur intérieur refroidir. Retirez et videz le Cuiseur intérieur. Rincer et sécher avec un torchon.

AVERTISSEMENT : NE PAS SOULEVER LA BASE POUR ENLEVER

LE CONTENU du Cuiseur intérieur. Ne pas soulever le Cuiseur intérieur de la base lorsque le contenu est chaud.

REMARQUE : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal sur le Cuiseur intérieur.

AVERTISSEMENT : PRÉVENIR LES BRULURES ! NE PAS TOUCHER L'EXTÉRIEUR EN ACIER INOXYDABLE. N'UTILISEZ QUE LA POIGNÉE NOIRE DU COUVERCLE POUR OUVRIR. LE CONTENU DU CUISEUR EST CHAUD. TOUJOURS OUVRIR LE COUVERCLE À L'ÉCART DU VISAGE ET DU CORPS.



FIG. C
(Position Ouvert)



FIG. D
(Position Fermé)

B. INSTRUCTIONS D'UTILISATION



IMPORTANT : Appuyer sur le bouton d'annulation pour arrêter immédiatement toute fonction

1. Passez en revue **PRÉPARATION POUR L'UTILISATION** (voir p. 14) pour être à l'aise avec l'appareil.

2. Placez le **One Touch Quicksur** une surface propre et plane.

3. Fixez le Collecteur de condensation sur le côté de l'Unité (cf Fig. B).

4. Branchez le câble d'alimentation en premier dans l'appareil One Touch Quick et ensuite dans une prise murale (voir **ATTACHER LE CORDON D'ALIMENTATION**, p. 5). Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, " " s'affiche sur l'écran LED.

L'appareil s'allume automatiquement lorsqu'il est branché.

5. Ouvrez le Couvercle en faisant glisser et en faisant passer l'Interrupteur de libération de la vapeur de la position fermée à la position ouverte. Ensuite, saisissez la poignée et tournez le Couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir le Couvercle voir **OUVRIR LE COUVERCLE dans PRÉPARATION POUR L'UTILISATION**.

6. Placez le Cuiseur intérieur dans la base. Ajouter les ingrédients dans le Cuiseur intérieur. **NE JAMAIS CHARGER LE CUISEUR INTÉRIEUR AU-DESSUS DE LA LIGNE DE REMPLISSAGE « FULL CUP »** (voir **MISE EN GARDE IMPORTANTE**, p. 4).

7. **FIXATION DU COUVERCLE :** Avec l'écran LCD face à vous, placez le Couvercle sur l'Unité, en alignant la Marque de position du Couvercle avec la Marque d'ouverture (voir Fig. C). Tournez le Couvercle d'environ 30° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir la figure D). Lorsque le Couvercle est verrouillé, l'Interrupteur de déverrouillage se déplace en position fermée (voir Fig. E).

8. **SÉLECTION DES MODES DE CUISSON :** Vous pouvez sélectionner un réglage préprogrammé (voir partie A, p. 18-19). L'écran LCD devient bleu lorsqu'un programme est sélectionné (voir Fig. I).

9. **SÉLECTION DES TEMPS DE CUISSON** : Lorsque vous appuyez sur une touche de présélection de cuisson et qu'un type d'aliment

est sélectionné, l'écran LCD affiche le temps de cuisson par défaut pour ce pré-réglage.

Certains pré-réglages de cuisson proposent plusieurs options de cuisson. Tournez le Sélecteur de programme vers la gauche ou la droite pour choisir une sous-catégorie prédéfinie. (voir partie B, p. 18-19). Appuyez sur le Sélecteur de programme pour sélectionner la sous-catégorie.

10. Tourner le Sélecteur de programme vers la gauche ou la droite

pour passer des réglages de cuisson LOW (bas), MED (moyen) ou HIGH (élevé) et appuyez sur le Sélecteur de programme pour sélectionner (voir partie C, p. 18).

11. Vous pouvez également sélectionner les Boutons Minuterie (voir partie D, p. 18-19) et Température (voir partie E, p. 18-19) pour régler manuellement le temps de cuisson et la température pour la plupart des pré-réglages.

12. L'écran LCD devient orange lorsque le temps de cuisson et la température ont été confirmés (voir Fig. J).

13. **UTILISATION DE LA MINUTERIE** : La Minuterie vous permet de retarder le début du cycle de cuisson. Pour utiliser la Minuterie à retardement, sélectionnez un temps de cuisson et une température. Au lieu d'appuyer sur le Sélecteur de programme pour confirmer l'heure et la température, appuyez sur le Bouton de la Minuterie. Ensuite, utilisez le Sélecteur de programme pour sélectionner le délai souhaité et appuyez sur le Sélecteur de programme pour confirmer le réglage.

REMARQUE : Ne pas recommander l'utilisation d'un délai de plus de 2 h.

14. Pour les réglages de cuisson sous pression, une fois que l'intérieur du One Touch Quick a atteint le niveau de pression, l'écran LCD devient rouge (voir Fig. K).

REMARQUE : PENDANT CE TEMPS OU À TOUT MOMENT DURANT LE CYCLE DE CUISSON, NE TENTEZ PAS DE DÉPLACER L'APPAREIL OU D'OUVRIR LE COUVERCLE

15. À la fin du cycle de cuisson, l'appareil émet un « bip » et passe en mode Garder au chaud jusqu'à ce qu'il soit annulé manuellement en appuyant sur le Bouton d'annulation.

REMARQUE : Les aliments conservés en mode Garder au chaud pendant plus de 6 à 8 heures peuvent perdre leur saveur et leur texture et poser un problème alimentaire.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez le réglage de Garder au chaud, une fois le cycle de cuisson terminé, l'écran redevient Rouge jusqu'à ce que la température baisse. à la température du mode Garder au chaud (70°C). Ensuite, l'écran devient Bleu.

16. Ouvrez et retirez le Couvercle en plaçant l'Interrupteur de libération de la vapeur en position ouverte, puis en le relâchant. La Valve de libération de pression doit passer de la position Fermer à la position Ouvert (voir Fig. H), libérant ainsi la vapeur sous pression. Ensuite, saisissez la poignée et tournez le Couvercle d'environ 30° dans le sens des aiguilles d'une montre.

Si la pression et la vapeur sont libérées, il faut attendre que toute la pression et la vapeur soient libérées avant d'essayer d'ouvrir le Couvercle. Ne forcez pas l'ouverture du Couvercle jusqu'à ce que toute la pression soit relâchée, ce qui peut prendre plusieurs minutes.

PROGRAMMES DE CUISSON

PRÉRÉGLAGE	BAS	MOYEN	ÉLEVÉ	TEMPS DE CUISSON	TEMPÉRATURE
Pression					
PERSONNALISÉ	10 mins.	30 mins.	60 mins.	1-120 mins.	-
BOEUF	15 mins.	30 mins.	90 mins.	1- 90 mins.	-
VOLAILLE	10 mins.	30 mins.	45 mins.	1- 59 mins.	-
POISSON	2 mins.	3 mins.	10 mins.	1- 59 mins.	-
PORC	15 mins.	30 mins.	90 mins.	1- 90 mins.	-
CÔTELETTES	20 mins.	30 mins.	90 mins.	1- 90 mins.	-
LÉGUMES	2 mins.	6 mins.	12 mins.	1- 59 mins.	-
HARICOTS	5 mins.	2 mins.	30 mins.	1- 59 mins.	-
ŒUF	2 mins.	4 mins.	6 mins.	1- 59 mins.	-
ORGE	-	6 mins.	-	1- 59 mins.	-
QUINOA	-	4 mins.	-	1- 59 mins.	-
RISOTTO	6 mins.	8 mins.	10 mins.	1- 59 mins.	-
RIZ BLANC	6 mins.	8 mins.	10 mins.	1- 59 mins.	-
RIZ BRUN	-	18 mins.	-	1- 59 mins.	-
Sous Vide					
BOEUF	1 hr.	5 hrs.	12 hrs.	1-24hrs.	95-195° F (5° F)/35-90° C (5° C)
VOLAILLE	45 mins.	1 hr.	90 mins.	30mins.-24hrs.	95-195° F (5° F)/35-90° C (5° C)
POISSON	20 mins.	40 mins.	1 hr.	20mins.-24hrs.	95-195° F (5° F)/35-90° C (5° C)
PORC	1 hr.	3 hr.	5 hr.	30mins.-24hrs.	95-195° F (5° F)/35-90° C (5° C)

PRÉRÉGLAGE	BAS	MOYEN	ÉLEVÉ	TEMPS DE CUISSON	TEMPÉRATURE
LÉGUMES	10 mins.	1 hr.	2 hr.	10mins.-3hrs.	95-195° F (5° F)/35-90° C (5° C)
ŒUF/CRÈME	45 mins.	1 hr.	2 hr.	30mins.-3hrs.	95-195° F (5° F)/35-90° C (5° C)

REMARQUE:

• La température par défaut pour les préréglages Sous Vide, Sauté et Cuisson lente est de 60°, 170° et 90°C, respectivement.

• La durée maximale pendant laquelle le cycle de cuisson peut être retardé à l'aide du Bouton Minuterie pour tous les préréglages est de 24 heures. (par incréments de 10 min.). Lorsque vous faites cuire des aliments périssables (viande, poisson, poulet, etc.), vous ne devez pas retarder le cycle de cuisson de plus de 2 heures.

• La fonction Garder au chaud de tous les préréglages (sauf Sous Vide et Yaourt) dure au maximum 24 heures. Les aliments conservés en mode Garder au chaud pendant plus de 6 à 8 heures peuvent perdre leur saveur et leur texture et poser un problème alimentaire.

• Consultez les recettes pour utiliser la quantité de liquide appropriée lorsque vous cuisinez. Il n'est pas recommandé de cuire des contenus secs, sauf si vous utilisez la fonction Sauté.

• Il est recommandé d'utiliser le Couvre-ciel en verre pour maintenir une température constante pendant les cycles de cuisson Sous Vide, Vapeur, Cuisson lente et Yaourt.

Vapeur					
POISSON	5 mins.	10 mins.	15 mins.	1- 59 mins.	-
ŒUFS (pocher)	3 mins.	9 mins.	15 mins.	1- 59 mins.	-
LÉGUMES	15 mins.	25 mins.	35 mins.	1- 59 mins.	-
Sauté					
BOEUF	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95-360° F (5° F)/35-182° C (5° C)
VOLAILLE	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95-360° F (5° F)/35-182° C (5° C)
POISSON	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95-360° F (5° F)/35-182° C (5° C)
PORC	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95-360° F (5° F)/35-182° C (5° C)
CÔTELETTES	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95-360° F (5° F)/35-182° C (5° C)
LÉGUMES	-	10 mins.	-	1- 59 mins.	95-360° F (5° F)/35-182° C (5° C)

PRÉRÉGLAGE	BAS	MOYEN	ÉLEVÉ	TEMPS DE CUISSON	TEMPÉRATURE
Cuisson lente					
VOLAILLE	4 hrs.	6 hrs.	10 hrs.	1-12hrs.	195-212° F (1° F)/90-100° C (1° C)
POULTRY	4 hrs.	6 hrs.	10 hrs.	1-12hrs.	195-212° F (1° F)/90-100° C (1° C)
PORC	6 hrs.	8 hrs.	10 hrs.	1-12hrs.	195-212° F (1° F)/90-100° C (1° C)
CÔTELETTES	6 hrs.	8 hrs.	10 hrs.	1-12hrs.	195-212° F (1° F)/90-100° C (1° C)
LÉGUMES	1 hr.	2 hrs.	4 hrs.	1-12hrs.	195-212° F (1° F)/90-100° C (1° C)
Cuisson au four					
-	10 mins.	25 mins.	40 mins.	1-12hrs.	-
Mise en conserve					
ALT (on/off)	10 mins.	1 hr.	2 hrs.	5mins.-3hrs.	-
Yaourt					
-	5 hrs.	7 hrs.	9 hrs.	4-10hrs.	-

SOUS VIDE

• Le sous-vide[1] est une méthode de cuisson dans laquelle les aliments sont placés dans une poche en plastique ou un bocal en verre et cuits dans un bain-marie pendant des temps de cuisson plus longs que la normale (généralement de 1 à 7 heures, jusqu'à 48 ou plus dans certains cas) à une température régulée avec précision. La température est beaucoup plus basse que celle habituellement utilisée pour la cuisson, généralement autour de 55 à 60 °C pour la viande, plus élevée pour les légumes. L'objectif est de cuire l'aliment de manière uniforme, en veillant à ce que l'intérieur soit bien cuit sans trop cuire l'extérieur, et de conserver l'humidité.

• Dans les méthodes de cuisson traditionnelles, la chaleur est transférée d'un brûleur ou d'un four chaud à une casserole, puis à votre aliment, où elle se réchauffe de l'extérieur vers le centre. Par chance, vous pouvez cuisiner quelque chose de bon, mais la nourriture est souvent trop cuite à l'extérieur et parfois pas assez au centre. La chaleur générée par une casserole ou l'air à l'intérieur d'un four est en général trop chaude.

• La cuisson sous vide utilise un contrôle précis de la température pour produire des résultats que vous ne pouvez obtenir avec aucune autre technique de cuisson. Il suffit d'installer le cuiseur One Touch Quick comme indiqué dans ce manuel ; placez vos aliments assaisonnés dans un sac de conservation des aliments à fermeture coulissante, à fermeture rapide ou sous vide ; placez le sac dans l'eau et réglez le temps et la température. Avec le cuiseur One Touch Quick, vos aliments seront cuits à la perfection à tous les coups. Une fois cuits, vous pouvez laisser les aliments dans le

bain-marie jusqu'à ce que vous soyez prêt à les servir.

REMARQUE : Il est suggéré de ne pas garder les aliments chauffés à cette température au-delà de la fin de leur cycle de cuisson.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Mettez les aliments assaisonnés dans un ou plusieurs sacs qui se ferment hermétiquement.
 2. Avant de les fermer, vous devez éliminer l'air autant que possible. Vous pouvez utiliser une machine à emballer sous-vide pour de meilleurs résultats.
 3. Versez de l'eau dans le Cuiseur intérieur, en veillant à ne pas ajouter trop d'eau pour que l'eau ne dépasse pas la ligne FULL CUP lorsque les sacs seront placés dedans.
- REMARQUE :** Vous pouvez placer les sacs d'aliments dans le Cuiseur intérieur d'abord, puis ajouter l'eau pour vous assurer que l'eau ne se remplit pas au-dessus de la ligne FULL CUP. Ensuite, retirez les sacs avant de commencer le cycle de cuisson et de préchauffer l'eau.
4. Appuyez sur le bouton Sous Vide et utilisez le Sélectionneur de Programmes pour choisir le temps de cuisson idéal prédéfini. Vous pouvez choisir entre les RÉGLAGES DE TEMPS par défaut LOW (bas), MED (moyen) ou HIGH (élevé).

Ou appuyez sur le Bouton de la Minuterie pour régler l'heure. Appuyez ensuite sur le Bouton « Temp » pour ajuster la température de cuisson à votre température idéale. Si vous ne retirez pas les aliments au bon moment, les résultats ne seront pas homogènes.

REMARQUE : Les réglages LOW (bas), MED (moyen) et HIGH (élevé) sont des valeurs par défaut. Vous devez également régler la température en fonction de la cuisson souhaitée.

5. Appuyez sur le Sélecteur de programme pour commencer le cycle de cuisson. L'écran LCD devient orange. Une fois la température de cuisson idéale atteinte, l'appareil émet un bip et le compte à rebours commence.
6. Placez délicatement le sac de nourriture dans l'eau sans le laisser tomber d'un seul coup.
7. Une fois le compte à rebours terminé, l'écran LCD devient bleu et l'appareil maintient la température idéale (NE PAS appuyer sur le Bouton Garder au chaud). Utilisez des pinces pour retirer le sac contenant les aliments. N'utilisez pas vos mains car l'eau sera chaude.

CONSEILS POUR LE MODE SOUS-VIDE

REMARQUE : Ne mettez pas d'aliments dans l'eau sans les placer dans un sac à fermeture hermétique.

- Vous pouvez ajouter des assaisonnements et des marinades aux aliments avant l'ensachage.
- Pour la cuisson, utilisez toujours des sacs de conservation des aliments sans BPA, à fermeture par pression ou sous vide.
- L'épaisseur de la viande, de la volaille ou du poisson déterminera le temps de cuisson. Utilisez un thermomètre alimentaire après avoir retiré les aliments du sac pour garantir une estimation correcte du temps de cuisson.
- Pour des raisons de santé et de sécurité, ajoutez 30 minutes au temps de cuisson si vous n'êtes pas sûr de la cuisson de l'aliment (par exemple, pour pasteuriser des œufs ou de la volaille).
- La croûte après cuisson donne aux aliments l'aspect et la température de cuisson voulus, ainsi qu'une texture croustillante. Pour cela, mettez du beurre dans une poêle bien chaude et saisissez rapidement la viande pendant 30 sec. de chaque côté.
- Assurez-vous que le sac fermé contenant les aliments est constamment immergé afin que les aliments soient entièrement cuits. Clipsez un poids pour aliments ou sous vide (non inclus) au sac alimentaire.
- Faites cuire les fruits pour préparer des garnitures, des purées et des sirops. Faites cuire pendant 2-2 1/2 heures à 71° C et laissez refroidir dans le sac avant de l'utiliser.

TEMPS ET TEMPÉRATURES CONSEILLÉS

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS	PRODUCTO	TEMPÉRATURE	TEMPS
Boeuf			Porc		
Saignant	125° F	1hr.15 mins.	Rôti	155° F	3 hrs.
À point	135° F	1hr.15 mins.	Côtelettes - À point	145° F	1 hr.
Cuit	140° F	1hr.15 mins.	Côtelettes - Bien cuites	160° F	1 hr.
Bien cuit	150° F	1hr.15 mins.	Volaille		
Très cuit	160° F	1hr.15 mins.	Poitrine de poulet	150° F	1 hr.
Côte de boeuf rôtie - à point	140° F	6-14 hr.	Viande brune	165° F	1 hr.
POISSON			Œufs		
Filet ou steak	125° F	45 mins.	Poché	150° F	1 hr.
Légumes					
Légumes verts	180° F	5-20 mins.			
Légumes-racines	180° F	1.5-3 hrs.			

YAOURT

LE PROCESSUS DE FABRICATION DU YAOURT

1. Tout d'abord, vous devez placer le Cuiseur intérieur dans la base.
2. Versez 2 mesures de lait entier ou 2% dans le Cuiseur intérieur du One Touch Quick .
3. Appuyez sur le bouton Yaourt. L'écran LCD affiche "7:00". Appuyez sur le Sélecteur de programme pour accepter le programme. Utilisez la molette pour choisir parmi les paramètres de temps prédéfinis par défaut ou appuyez sur le Bouton Minuterie pour définir un temps personnalisé. Appuyez sur le bouton de Sélection pour confirmer l'heure choisie.
4. Une fois que l'Unité atteint 82° C, l'Unité maintiendra la température. Ensuite, l'appareil cessera de chauffer à partir de 82° C et l'écran LCD affichera "COOL".
5. Lorsque le lait atteint 43° C, le One Touch Quick émet un bip et l'écran LCD affiche "ADD". À l'aide d'une louche ou d'une tasse à mesurer, retirez 1 tasse de lait du Cuiseur intérieur. Mélangez la tasse de lait avec le yaourt ou le ferment de yaourt. Puis, remettez le mélange de lait dans le Cuiseur intérieur avec le reste du lait chauffé et remuez doucement.
6. Appuyez sur le bouton Yaourt. Utilisez le Sélecteur de programme et le Bouton de la Minuterie pour régler la durée si nécessaire. Appuyez à nouveau sur le Sélecteur de programmes pour commencer le décompte.

REMARQUE : Si vous n'appuyez pas sur le Bouton Yaourt, l'appareil émet un signal sonore continu et le One Touch Quick reste en mode veille.

7. Remettez le Couvercle en verre sur le One Touch Quick .

8. Laissez le One Touch Quick sans l'ouvrir, ce qui permet au yaourt d'incuber pendant 4-10 heures.

9. Une fois l'incubation terminée, appuyer sur le bouton Annuler, retirer le yaourt et le conserver dans un récipient au réfrigérateur.

CONSEILS

- Le processus d'incubation peut être plus court (jusqu'à 4 heures) ou plus long (jusqu'à 10 h.) selon l'épaisseur du yaourt. Des périodes d'incubation plus longues produisent un yaourt plus épais et plus savoureux.

- Pour un yaourt plus épais, de type grec : Après l'incubation, mettez le yaourt à la cuillère dans une passoire doublée d'une étamine placée au-dessus d'un bol et laissez le yaourt s'égoutter pendant au moins 1 heure. (éventuellement toute la nuit) au réfrigérateur. Jetez ou réservez le petit-lait qui s'écoule du yaourt.

- Utilisez des récipients couverts en verre, en céramique ou en plastique pour conserver le yaourt au réfrigérateur, et conservez-le jusqu'à deux semaines (la saveur sera meilleure au cours de la première semaine).

FOIRE AUX QUESTIONS

1. Quel est le matériau utilisé ?

Cet appareil a un boîtier et un Cuiseur intérieur en acier inoxydable.

2. Comment assembler/désassembler l'Unité ?

Cet appareil est livré entièrement assemblé avec une Valve flottante une Valve de libération de pression et un Couvercle intérieur. Fixez le Collecteur de condensation avant l'utilisation (voir **PRÉPARATION POUR L'UTILISATION**, p. 14).

3. Quel est le temps par défaut ?

Chaque mode de cuisson dispose d'un temps par défaut qui apparaît lorsque vous avez sélectionné un bouton de programme idéal. Avant que la minuterie de l'écran LCD ne commence à décompter, l'appareil doit atteindre la pression et/ou la température appropriées pour ce mode.

4. Combien de temps faut-il pour que l'appareil atteigne la pleine pression et que l'horloge du temps de cuisson commence un compte à rebours ?

Lorsque l'appareil atteint la pression de cuisson souhaitée, l'écran LCD passe de l'orange au rouge et le temps de cuisson commence le décompte. Le temps nécessaire pour atteindre la pression désirée dépend du volume, de la concentration et du rapport entre le solide et le liquide dans l'Unité — généralement 5-40 minutes.

5. Peut-on modifier le temps de cuisson par rapport au réglage par défaut ?

Bien sûr ! Vous pouvez modifier le temps de cuisson de deux manières. Sélectionnez LOW, MED, ou HIGH. Il s'agit de réglages préprogrammés qui donneront un temps prédéterminé. Vous pouvez également appuyer sur le bouton Minuterie pour régler le temps de cuisson selon vos besoins.

6. Peut-on laisser l'Unité en marche sans surveillance ?

Le One Touch Quick dispose d'une fonction de démarrage différé. Cependant, il n'est pas recommandé de laisser l'Unité allumée si nous ne sommes pas à la maison.

7. Peut-on mettre des aliments congelés dans l'Unité sans les décongeler ?

Bien sûr ! N'oubliez pas d'ajouter en moyenne 10 minutes supplémentaires au temps de cuisson des plats surgelés.

8. Puis-je cuisiner avec de l'huile dans l'autocuiseur ?

N'essayez pas de faire une friture sous pression dans le One Touch Quick. L'Unité n'a pas de mesures de sécurité pour éviter les émanations d'huile et les incendies. Les vapeurs d'huile sous pression peuvent représenter un danger et provoquer une explosion.

9. Comment éteindre l'appareil ?

Appuyez sur le Bouton d'annulation du Panneau de commande et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et de la Base de l'appareil.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

CAUTION: Tout reste de nourriture ou débris restant dans l'appareil pourrait empêcher les dispositifs de sécurité de fonctionner correctement lors d'une utilisation ultérieure !

SUIVEZ CES INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION.

1. Laissez l'Unité refroidir à température ambiante avant de la nettoyer. Ne pas essayer de nettoyer une casserole chaude One Touch Quick !

2. Débranchez le Cordon d'alimentation du mur, puis de la Base de l'appareil.

3. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide ou une serviette en papier. **Ne pas immerger l'unité de base dans l'eau ou verser de l'eau dans le boîtier.**

4. Déverrouillez la Valve de libération de la pression en mettant l'Interrupteur de libération de la vapeur en position ouverte et lâchez-la. Laver à l'eau douce et savonneuse et bien rincer. Utilisez une petite épingle si nécessaire pour éliminer les blocages qui ont pu se produire pendant le processus de cuisson.

Vérifiez que la partie intérieure à ressort se déplace librement en appuyant dessus. Vérifiez qu'il n'y a pas de débris.

5. Nettoyez le Couvercle et le Couvercle intérieur (voir **ASSEMBLAGE DU COUVERCLE INTÉRIEUR**, p. 12). Retirez les Joints en caoutchouc du Couvercle intérieur. Les Joints en caoutchouc du Couvercle intérieur doivent être lavés séparément avec une éponge ou un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Fixez à nouveau le Joint en caoutchouc du Couvercle intérieur.

REMARQUE : Vérifiez périodiquement que le Joint en caoutchouc est propre, flexible et non déchiré. S'il est endommagé, remplacez-le avant d'utiliser l'appareil (voir **ASSEMBLAGE DU COUVERCLE INTÉRIEUR**, p.12).

6. Rincez le dessus et le dessous du Couvercle à l'eau chaude, en vous assurant que la Valve flottante et la Valve de libération de pression sont exemptes de débris. Les deux valves doivent pouvoir monter et descendre librement, la Valve flottante ne s'arrêtant que lorsque le Joint en caoutchouc de la Valve flottante rencontre le Couvercle. Séchez.

7. Fixez le Couvercle intérieur au Couvercle. Un placement incorrect du Couvercle intérieur empêchera le Couvercle ne se ferme pas correctement. (voir **ASSEMBLAGE DU COUVERCLE INTÉRIEUR**, p. 12).

8. Retirez le Cuiseur intérieur après chaque utilisation. Le Cuiseur intérieur peut être mis au lave-vaisselle, mais pour prolonger son utilisation, il est conseillé de le laver à la main, à l'eau chaude savonneuse, avec un chiffon doux ou une éponge. Rincez et séchez avec un torchon. N'utilisez pas de produits chimiques agressifs ni de tampons à récuser.

9. Pour nettoyer le collecteur de condensation, faites-le glisser pour le retirer ; nettoyez-le avec de l'eau chaude savonneuse ; puis remettez-le en place.

10. Le service clientèle doit être contacté pour toute question ou pièce (voir les coordonnées au dos de ce manuel).

REMARQUE : Les pièces suivantes peuvent être placées dans le lave-vaisselle : Cuiseur intérieur, gobelet mesureur, cuillère. Nous recommandons de laver à la main toutes les pièces pour prolonger la durée de vie des composants.

DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Solution
Impossible d'ouvrir		NE PAS FORCER L'OUVERTURE.
le Couvercle Le Couvercle ne se verrouille pas	Le Joint en caoutchouc du Couvercle intérieur n'est pas correctement installé	Réinstaller le Joint en caoutchouc du Couvercle intérieur.
Impossible d'ouvrir le Couvercle après avoir relâché la pression	La Valve flottante et la Valve de libération de pression sont toujours levées	Assurez-vous que la Valve de libération de pression est ouverte, que l'Interrupteur de libération de vapeur est en position ouverte et que vous avez lâché l'Interrupteur de libération de vapeur. ATTENTION : De la vapeur chaude peut être libérée pendant ce processus. Ne pas placer le visage près de l'ouverture de la valve.
L'air s'échappe du bord du Couvercle et la pression n'augmente pas	Le Couvercle est posé incorrectement	Lire le mode d'emploi, spécifique à la mise en place du Couvercle.
	Le Joint en caoutchouc du Couvercle intérieur n'était pas installé ou n'était pas correctement installé	Installer le Joint en caoutchouc du Couvercle intérieur.
	Des résidus d'aliments restent sur le Joint en caoutchouc du Couvercle intérieur	Nettoyer le Joint en caoutchouc du Couvercle intérieur.
	Le Joint en caoutchouc du Couvercle intérieur est endommagé ou usé	Remplacer le Joint en caoutchouc du Couvercle intérieur. Contacter le service clientèle pour une assistance (voir les coordonnées au dos du manuel), pour un remplacement de pièce.
De l'air s'échappe de la Valve flottante pendant le fonctionnement	De la nourriture est collée sur le Joint en caoutchouc de la Valve flottante	Nettoyer le Joint en caoutchouc de la Valve flottante
La Valve flottante ne monte pas	Le Joint en caoutchouc de la Valve flottante est usé	Remplacer le Joint en caoutchouc de la Valve flottante. Contacter le service clientèle pour une assistance (voir les coordonnées au dos du manuel).
	L'appareil n'est pas assez rempli d'aliment	Vérifiez la recette pour les quantités appropriées de solides et de liquides.
	L'air s'échappe du bord du Couvercle et / ou de la Valve flottante non assemblée correctement	Contactez le service clientèle pour une assistance (voir les coordonnées au dos du manuel). La Valve flottante doit pouvoir se déplacer de haut en bas, en s'arrêtant uniquement lorsque son Joint en caoutchouc rencontre le Couvercle intérieur. Assurez-vous que son Joint en caoutchouc est propre et que la Valve flottante peut bouger librement.*
L'Unité s'éteint de manière inattendue	L'appareil est en surchauffe	Débranchez et laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes afin de le réinitialiser.
L'écran affiche "LID" et le Couvercle ne s'ouvre pas	Le couvercle n'est pas positionné correctement ou pas complètement	Ajustez le Couvercle en consultant FIXATION DU COUVERCLE dans la section PRÉPARATION POUR L'UTILISATION, p. 14. REMARQUE : Les programmes sans pression nécessitent le Couvercle en verre et non le Couvercle principal.
Lire le mode d'emploi, spécifique à la mise en place du Couvercle.	Le Couvercle est posé incorrectement	NE PAS FORCER L'OUVERTURE DU COUVERCLE. Débranchez et laissez l'appareil refroidir. Ensuite, essayez à nouveau de retirer le Couvercle.

*REMARQUE : Si nécessaire, remonter la Valve flottante (voir MONTAGE DE LA VALVE FLOTTANTE, p. 13).

LE PROCESSUS DE FABRICATION DU YAOURT

Code d'erreur	Cause de l'erreur	Solution
E1	Capteur du fond ouvert	Contactez le service clientèle*
E2	Court-circuit du capteur du fond	Contactez le service clientèle*
E3	L'unité a surchauffé	Laissez l'Unité refroidir avant de l'utiliser
E4	Dysfonctionnement de l'interrupteur de pression	Contactez le service clientèle*
LID	Mauvais couvercle	Attachez le bon Couvercle avant l'utilisation

REMARQUE : NE PAS utiliser ou ne pas essayer de réparer un appareil qui fonctionne mal.

*Voir les coordonnées au dos du manuel pour les coordonnées du service clientèle.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

N° de modèle	Alimentation électrique	Puissance nominale	Capacité du Cuiseur intérieur	Pression en fonctionnement	Pression de sécurité en fonctionnement
BGMP-9131	AC 220-240V 50-60HZ	1500W AF 1200W PC	6 qt.	0–80 kPa	80–90 kPa

GUIDE DE LA MISE EN CONSERVE

CAUTION: Une mise en conserve incorrecte peut entraîner de graves conséquences pour la santé. Il est important de lire attentivement ce guide et de suivre toutes les étapes pour s'assurer que les aliments sont traités de manière à préserver leur valeur nutritionnelle et qu'ils sont propres à la consommation.

Le processus de mise en conserve permet de préparer et de conserver tous les plats préférés de votre famille, y compris les fruits frais et cuits, les légumes, les viandes, les confitures et les gelées. La mise en conserve est un excellent moyen de mettre sur la table des aliments "hors saison" facilement et à moindre coût.

A. MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION POURQUOI UNE MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION ?

- La mise en conserve sous pression convient à tous les aliments, en particulier ceux qui contiennent peu d'acide, comme les légumes, la viande et les fruits de mer.
- **Précaution de sécurité :** Utilisez le temps, la température et la méthode exacts spécifiés dans les recettes pour protéger les aliments contre les bactéries nocives, les moisissures et/ou les enzymes. Modifier les temps indiqués dans une recette peut détruire les nutriments et la saveur des aliments. Les enzymes alimentaires peuvent favoriser la croissance des moisissures et les levures, qui à leur tour rendront les aliments impropres à la consommation. une température de 100° C avec les méthodes de mise en conserve à la vapeur peut détruire ces

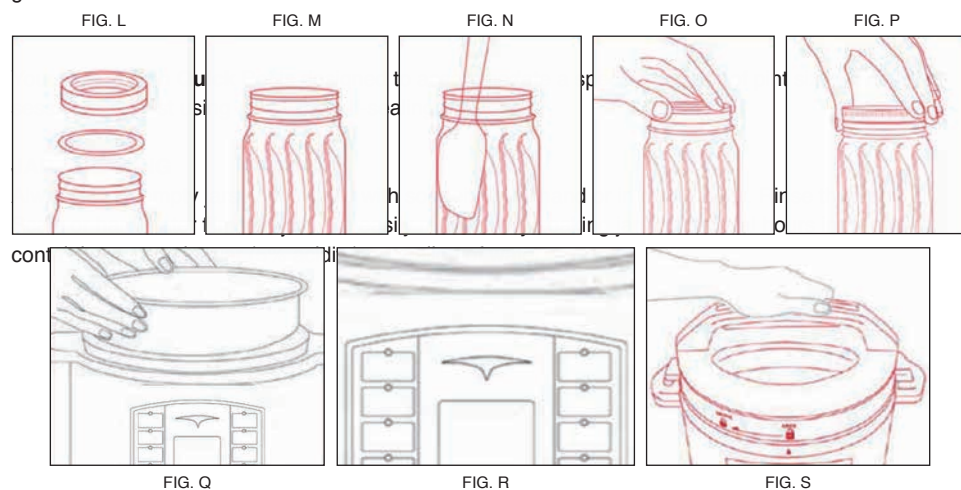
agents. Cependant, d'autres contaminants, tels que les salmonelles, le staphylocoque doré et le clostridium botulinum (responsable du botulisme), peuvent se développer. Pour tuer ces bactéries nocives, il faut une température de 115° C, ce qui n'est possible qu'avec le procédé de mise en conserve sous pression.

FAIRE UN TEST AVEC DE L'EAU SEULEMENT

Plus la teneur en acide de l'aliment est faible, plus le risque d'altération et de contamination est élevé. Les aliments tels que les fruits sont riches en acide. Viandes, produits laitiers les produits et les aliments de la mer ont un faible taux d'acidité (voir le tableau ci-dessous). Une mise en conserve sous pression correcte minimise les possibilités de détérioration et de contamination.

TEMPS DE TRAITEMENT, PRESSION, ALTITUDE

- Ne pas utiliser au-dessus de 600 mètres au-dessus du niveau de la mer.
- Le tableau de droite indique le style d'emballage et le temps de traitement approprié (avec des bocaux de taille réduite) pour divers aliments à l'aide du système **One Touch Quick**.
- Le Bouton de Mise en conserve règle la pression à 80 kPa (11,6 psi). Pour les délais et les méthodes de traitement des aliments à faible teneur en acide, veuillez consulter le National Center for Home Food Preservation (<http://www.uga.edu/nchfp/>) : ou votre agent de vulgarisation local.
- **IMPORTANT** : Consultez les directives de l'USDA avant la mise en conserve.
- N'utilisez pas de fruits trop mûrs. Les fruits de mauvaise qualité se dégradent avec le stockage.
- N'ajoutez pas plus d'ingrédients à faible acidité (oignons, poivrons, ail) que ce qui est spécifié dans la recette. Cela pourrait rendre le produit dangereux.
- Ne pas trop assaisonner avec des épices. Les épices ont tendance à être riches en bactéries et peuvent rendre les conserves dangereuses.
- Ne pas ajouter de beurre ou de graisse. Les graisses ne se conservent pas bien et peuvent augmenter le taux de détérioration.
- N'utilisez que des épaississants recommandés par l'USDA - n'utilisez jamais de farine, d'amidon, de pâtes, de riz ou d'orge.
- Ajoutez de l'acide (jus de citron, vinaigre ou acide citrique) lorsque cela est indiqué dans la recette, en particulier, pour les produits à base de tomate. Si nécessaire, ajoutez du sucre pour équilibrer le goût acidulé.



MISE EN CONSERVE SOUS PRESSION

1. Choisissez une recette pré-testée de mise en conserve sous pression. Bien que les ingrédients puissent varier, les aliments seront généralement traités comme indiqué dans ce manuel.
 2. En utilisant uniquement les ingrédients les plus frais et des fruits et légumes à leur pleine maturité, préparez les aliments comme indiqué dans la recette.
 3. Remplissez des bocaux à conserves propres de 16 oz jusqu'au niveau du liquide. comme indiqué. Ne pas remplir au-dessus de la marque de niveau de liquide. Il doit rester un espace supérieur d'environ 2,5 cm au sommet du bocal (voir la figure M).
 4. À l'aide d'une spatule souple et non poreuse, pressez doucement les aliments contre le bocal afin d'éliminer les bulles d'air emprisonnées (voir Fig. N).
 5. Placez un couvercle plat et propre sur l'ouverture du bocal (voir Fig. O). Ajoutez la bande à vis. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez à la main (voir Fig. P).
- REMARQUE** : Si les bandes vissées sont trop lâches, du liquide peut s'échapper des bocaux pendant le traitement et l'étanchéité risque de ne pas être bonne. Si les bandes à vis sont trop serrées, l'air ne peut pas s'échapper pendant la transformation et les aliments se décolorent pendant le stockage. Un serrage excessif peut également déformer les couvercles et causer la rupture des bocaux.
6. Placez le Cuiseur intérieur dans la Base de l'appareil (voir Fig. Q). Placez une grille (non incluse) au fond du Cuiseur intérieur. Placez les bocaux remplis et scellés sur une grille (voir Fig. R). La quantité maximale de bocaux varie selon le modèle (voir **QUANTITÉS DE BOCAUX D'UN DEMI-LITRE**, p. 29).
 7. Versez de l'eau chaude dans le Cuiseur intérieur avec les bocaux jusqu'à ce que le niveau d'eau atteigne le quart des bocaux. La quantité d'eau dépend du nombre de bocaux que vous placez dans l'Unité. Par exemple, pour quatre bocaux d'un demi-litre, utilisez environ 6 tasses d'eau. Lorsque vous traitez moins de bocaux, il faut plus d'eau.
 8. En suivant les instructions de ce manuel, placez le Couvercle sur la base de l'appareil et verrouillez-le (voir Fig. S). Branchez l'appareil sur une prise murale.
 9. Appuyez sur le Bouton de mise en conserve. La pression sera réglée automatiquement à 80 kPa. Sélectionnez le Temps de cuisson comme indiqué dans la recette choisie.
 10. Lorsque le processus de mise en conserve est terminé, appuyez sur l'Interrupteur de libération de la vapeur pour relâcher la pression. Relâchez la pression en déplaçant l'Interrupteur de libération de la vapeur en position ouverte et en le relâchant (voir **INSTRUCTIONS D'UTILISATION**, p. 14).
 11. À l'aide d'une pince pour bocaux (non incluse), retirez les bocaux chauds avec précaution. En les plaçant sur une surface résistante. Laissez refroidir à température ambiante.

ATTENTION : Les bocaux sont chauds ! S'ils ne sont pas manipulés correctement et avec une précaution extrême, des brûlures peuvent se produire.

12. Lorsque les bocaux sont complètement refroidis, retirez les bandes à vis. Les couvercles doivent être hermétiquement fermés sur les bocaux. Lorsque vous appuyez au centre, il ne doit pas y avoir de jeu ou de mouvement élastique. Si cela se produit, le processus de mise en conserve n'a pas réussi et les aliments doivent être traités de nouveau immédiatement ou remis au réfrigérateur et utilisés dans les jours qui suivent.

REMARQUE : Ne jamais resserrer les couvercles après avoir traité les bocaux. Au fur et à mesure que les bocaux refroidissent, le contenu se contracte, tirant fermement le couvercle auto-scellant contre le bocal pour former un vide.

REMARQUE : Il n'est pas nécessaire d'utiliser des bandes de vis sur les bocaux stockés. Elles doivent être retirées après le refroidissement des bocaux. Si elles sont laissées sur les bocaux stockés, elles sont difficiles à enlever, rouillent souvent et risquent de ne plus fonctionner correctement.

13. Placez les bocaux traités sur des étagères dans un endroit frais, propre et sec.

ANLEITUNG ZUR INBETRIEBNAHME

WIESO 2 DECKEL?

Der Taste the Difference Food Genie verfügt über zwei Deckel. Verwenden Sie den Druckgardeckel um Lebensmittel unter Druck zu garen, für saftige und aromatische Ergebnisse. Wechseln Sie zum Frittierdeckel, der dank ultraerhitzter zirkulierender Luft für einen knusprigen Effekt sorgt.



DRUCKGARDECKEL

Mit dem Druckgardeckel wird ultraerhitzter Dampf im Inneren eingeschlossen. Durch den Überdruck dringen Kochflüssigkeiten und Feuchtigkeit in die Lebensmittel. Dies sorgt für intensive Aromen und erhält die natürlichen Nährstoffe. Die Garzeiten sind bis zu 70 % schneller als in einem gewöhnlichen Ofen.

Nur zum Druckdampfgaren oder zum Sterilisieren von Konserven verwenden.

FÜR EINEN TESTDURCHLAUF DES DRUCKGARERS NUR WASSER VERWENDEN



Schritt 1: Den Druckgardeckel einsetzen, vom Topf lösen und gegen den Uhrzeigersinn eindrehen.



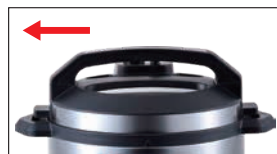
Schritt 2: Den Deckel abnehmen und 2 Tassen Wasser in den Topf füllen.



Schritt 3: Sicherstellen, dass der Dampf ablass-Knopf aufspringt.



Schritt 4: Deckel auf das Gerät setzen.



Schritt 5: Zum Verriegeln, den Deckel im Uhrzeigersinn eindrehen.

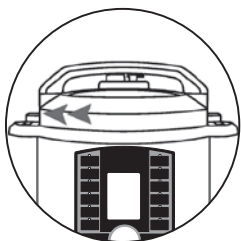


Schritt 6: Dampf ablass-Knopf drücken, um Dampf entweichen zu lassen.

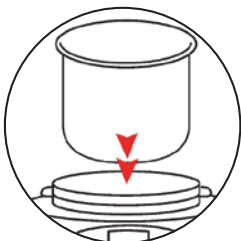
VOREINSTELLUNGEN ZUM GAREN

	DECKEN BEIM ERHITZEN	DRUCKGAREN UND HEISSLUFT-FRITTIEREN VERWENDEN
Druck		Druck
Heißluft-Frittieren		Luffrittieren
Dampf		Hitze
Grill		Luffrittieren
Joghurt		Druck
Backen		Hitze
Einkochen		Druck
Trocknen		Luffrittieren
Schmoren		Druck
Anbraten		Hitze
Vakuulgaren		Hitze

DAMPFGAREN

**SCHRITT 1**

Nach dem Kauf ist der Druckgardeckel am Hauptgerät befestigt. Den Deckel durch Eindrehen des Griffs öffnen. Hebel lösen und den Deckel in den Uhrzeigersinn ziehen. Wenn die Positionsmarkierung auf die Entriegelungsmarkierung zeigt, den Druckgardeckel nach oben aufziehen.

**SCHRITT 2**

Wenn Sie den Druckgardeckel entfernt haben, den Topfeinsatz in das Hauptgerät setzen.

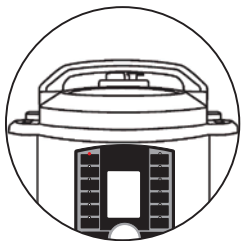
**SCHRITT 3**

Zutaten einfüllen. Beim Einfüllen, die FULL CUP-Markierung im Topfeinsatz nicht überschreiten.

HINWEIS: Verwenden Sie den Druckgardeckel nicht ohne den Topfeinsatz.

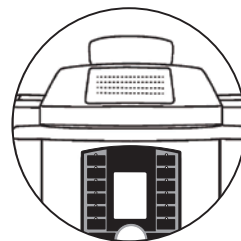
**SCHRITT 4**

Den Druckgardeckel auf das Hauptgerät setzen und so ausrichten, dass die Markierung auf Öffnen zeigt. Den Druckgardeckel gegen den Uhrzeigersinn um etwa 30 ° drehen. Der Entriegelungshebel klappt automatisch auf Schließen, wenn der Druckgardeckel verriegelt ist.

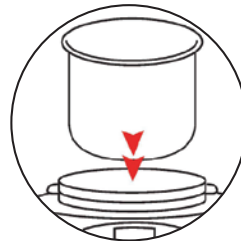
**SCHRITT 5**

Die Taste für Druckgarvoreinstellungen auf der Seite des LED-Displays drücken. Mit der Programmtaste eine Lebensmittelkategorie auswählen. Die Programmtaste drücken, um die Garzeit und Temperatureinstellungen zu bestätigen und den Garvorgang zu starten.

HEIßLUFT-FRITTIEREN

**SCHRITT 1**

Den aufgesetzten Druckgardeckel abnehmen. Zum Öffnen, den Entriegelungshebel drehen. Hebel lösen und den Druckgardeckel in den Uhrzeigersinn ziehen. Wenn die Positionsmarkierung auf die Entriegelungsmarkierung zeigt, den Deckel nach oben aufziehen.

**SCHRITT 2**

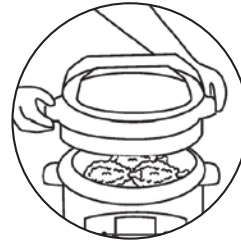
Wenn Sie den Druckgardeckel entfernt haben, den Topfeinsatz in das Hauptgerät setzen

HINWEIS: Verwenden Sie den Frittierdeckel nicht ohne den Topfeinsatz.

**SCHRITT 3**

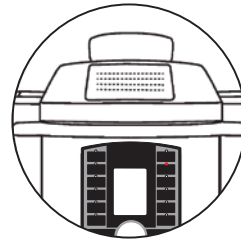
Zutaten einfüllen. Beim Einfüllen, die FULL CUP-Markierung im Topfeinsatz nicht überschreiten

HINWEIS: Verwenden Sie den Druckgardeckel nicht ohne den Topfeinsatz.

**SCHRITT 4**

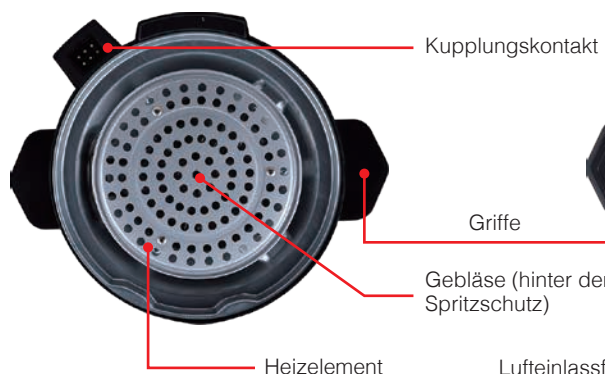
Setzen Sie den Frittierdeckel auf das Hauptgerät und richten Sie ihn entsprechend der Markierungen der Kupplungskontakte aus. Die Voreinstellung zum Heißluftfrittieren funktioniert nicht, wenn die Kupplungskontakte nicht korrekt ausgerichtet sind.

HINWEIS: Drehen Sie den Frittierdeckel NICHT ein, um ihn auf dem Hauptgerät zu verriegeln.

**SCHRITT 5**

Wählen Sie die Voreinstellungstaste zum Heißluftfrittieren auf der Seite des LED-Displays an. Wählen Sie eine Lebensmittelkategorie aus. Die Programmtaste drücken, um die Garzeit und Temperatureinstellungen zu bestätigen und den Garvorgang zu starten.

GERÄTETEILE & ZUBEHÖR

FRITTIERDECKEL –
UNTERSEITEFRITTIERDECKEL – ANSICHT
VON OBENFRITTIERDECKEL – ANSICHT
VON HINTENFRITTIERDECKEL
AUSRICHTUNG

SCHNELLKOCHTOPF (STANDARD-PANEEL)

WAS SIE WISSEN SOLLTEN

Mit dem **One Touch Schnellkochtopf** können Sie Ihrer Familie die leckersten Gerichte in kürzester Zeit zubereiten. Bevor Sie beginnen, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen, um sicherzustellen, dass Sie mit der Bedienung und den Sicherheitshinweisen dieses Geräts vertraut sind.

WILLKOMMEN

- Mit der Dampfkochmethode bereiten Feinschmecker leckere Gerichte schneller zu als mit den herkömmlichen Kochmethoden. Und es ist ganz einfach.
- In diesem Jahrzehnt haben wir einige der nützlichsten und beliebtesten Küchengeräte für den weltweiten Einsatz entwickelt. Der **One Touch Schnellkochtopf** ist das neueste unserer Küchengeräte.
- Mit den Funktionen zur Verbesserung Ihres Kocherlebnisses, Sauté, Dampf, Langsames Kochen, Backen, Sous-vide, Joghurt, Einkochen Druck, kann der **One Touch Schnellkochtopf** mehr als ein Dampfkochtopf.
- Unser geprüftes und getestetes Produkt wird bei Ihrer Familie Begeisterung hervorrufen. Sobald Sie mit dem einzigartigen One-Touch-Pre-Set-System vertraut sind, werden Sie feststellen, dass viele Ihrer Lieblings-Familienrezepte in einem Bruchteil der Zeit perfekt zubereitet werden können.
- Der geschlossene Garraum baut Hitze und Druck auf. Dies führt dazu, dass der Geschmack der Speisen bewahrt und Energie gespart wird, da die Garzeit wesentlich kürzer ist als bei herkömmlichen Töpfen. Der „versiegelte“ Kochprozess verhindert zudem die Verschmutzung des Herdes. In der Küche ist es kühler und die Reinigung geht schneller.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**WARNUNG****VERMEIDEN SIE VERLETZUNGEN! – LESEN SIE VOR GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG DURCH!**

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten folgende grundlegende Sicherheitsvorkehrungen stets beachtet werden.

1. **Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, um Verletzungen zu vermeiden.**
2. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden beim Kochen von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder wurden in die Benutzung des Geräts eingewiesen. Lassen Sie den Schnellkochtopf niemals unbeaufsichtigt, wenn Kinder oder Haustieren in der Nähe sind. Halten Sie das Gerät und das Kabel von Kindern fern. Personen, die die in dieser Anleitung enthaltenen Bedienungs- und Sicherheitshinweise nicht vollständig gelesen und verstanden haben, dürfen dieses Gerät weder bedienen noch reinigen.
3. **Stellen Sie das Gerät immer auf eine Ebene, hitzebeständige Oberfläche.** Es ist nur für den Einsatz auf der Arbeitsplatte bestimmt. Stellen Sie es NIEMALS auf instabile Oberflächen. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder einen heißen Ofen. Betreiben Sie das Gerät nicht in einem geschlossenen Raum oder unter Hängeschränken. Ausreichend Platz und Belüftung sind erforderlich, um Sachschäden zu vermeiden, die durch Dampfaustritt während des Betriebs verursacht werden können. Benutzen Sie das Gerät nie in der Nähe von brennbaren Materialien wie Geschirrtüchern, Papierhandtüchern, Vorhängen oder

Papptellern. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängt oder heiße Flächen berührt.

4. ÖFFNEN SIE DEN DECKEL NIEMALS UNTER ANWENDUNG VON GEWALT. Versuchen Sie niemals, den Deckel während des Betriebs als Dampfkochtopf zu öffnen. Jeder vorhandene Druck im Schnellkochtopf ist eine potenzielle Gefahr. Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, nachdem er ausreichend abgekühlt ist und der gesamte Innendruck ausgelassen wurde. Wenn der Deckel schwer zu öffnen ist, deutet dies darauf hin, dass das Gerät noch unter Druck steht - öffnen Sie ihn nicht unter Anwendung von Gewalt. Befolgen Sie die Anweisungen zum Öffnen des Deckels, sobald der Druck ausgelassen ist. Halten Sie Gesicht und Körper beim Öffnen des Deckels so weit wie möglich fern vom Schnellkochtopf, um Verbrühungen durch Dampfaustritt zu vermeiden (siehe **BEDIENUNGSANLEITUNG**, S. 16).

5. Der Deckel sollte sich frei drehen lassen. Jeder Widerstand weist darauf hin, dass der Deckel nicht richtig aufgelegt wurde oder unter Druck steht.

6. Stecken Sie immer zuerst den Stecker am Gerät ein und schließen Sie es danach an die Steckdose an. Zum Ausschalten drehen Sie den Regler auf „off“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

7. Dieses Gerät kocht unter Dampfdruck. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verbrühungen führen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Betrieb fest geschlossen und das Druckregelventil sauber ist.

8. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät heißes Öl oder sonstige heiße Flüssigkeiten enthält. **EMPFEHLUNG: HEBEN ODER BEWEGEN SIE DAS GERÄT NICHT**, wenn es unter Druck steht oder wenn der Inhalt noch heiß ist. Das Verschütten von heißen Lebensmitteln kann zu schweren Verbrennungen führen! Verwenden Sie stets die mitgelieferte Schöpfkelle, um den Inhalt des Schnellkochtopfes zu entfernen.

9. Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass das Druckregelventil nicht verstopft ist.

10. **VORSICHT HEISSE OBERFLÄCHEN:** Dieses Gerät erzeugt während des Gebrauchs extreme Hitze und Dampf. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche. Verwenden Sie hierzu die Griffe oder Knöpfe.

Berühren Sie während des Betriebs niemals die heißen Oberflächen oder das Druckregelventil am Deckel. Treffen Sie geeignete Vorkehrungen, um die Gefahr von Verbrennungen, Bränden oder anderen Schäden für Personen und Sachwerte zu vermeiden.

11. Verwenden Sie das Gerät nie für einen anderen als den bestimmungsgemäßen Gebrauch.

12. Verwenden Sie niemals den Deckelgriff, um das Gerät anzuheben oder zu bewegen. Verwenden Sie zum Anheben oder Bewegen des Geräts nur die schwarzen Griffe an der Seite des Gerätesockels (siehe **DECKEL ÖFFNEN** im Abschnitt **VOR DEM ERSTGEBRAUCH**, S. 14).

13. Überschreiten Sie nicht die auf dem Innentopf angegebene Maximal-Füllmenge (FULL CUP). Eine Überfüllung kann das Druckregelventil verstopfen, wodurch Überdruck entstehen kann.

14. **VORSICHT:** Benutzen Sie zum Kochen nur den herausnehmbaren Behälter (Innentopf), um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.

15. Einige Lebensmittel wie Reis, Bohnen, Apfelmus, Preiselbeeren, Graupen, Haferflocken oder andere Getreidesorten, Erbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber und Spaghetti während des Kochens auf und bilden Schaum. Für diese Lebensmittel bestehen besondere Kochanweisungen.

*Achten Sie besonders auf die Flüssigkeitsmengen. Füllen Sie den Innentopf nie mehr als zur **HÄLFTE**, wenn Sie diese Lebensmittel zubereiten.

16. Befüllen Sie den Schnellkochtopf nie mit mehr als $\frac{2}{3}$ seines Fassungsvermögens. Beim Kochen von Gargut, das während des Kochens aufquillt, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, den Kocher nur mit $\frac{1}{2}$ seines Füllvermögens befüllen. Überfüllung kann zur Verstopfung des Druckregelventils und somit zu erhöhter Druckbildung führen.

17. Niemals frittieren oder mit Öl füllen. Verwenden Sie diesen Dampfkochtopf nicht zum Frittieren mit

flüssigem Öl.

18. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.

19. Verwenden Sie niemals eine Steckdose unter der Arbeitsplatte.

20. Benutzen Sie niemals ein Verlängerungskabel.

21. Verwenden Sie es nicht im Freien.

22. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind.

Wenn das Gerät während des Gebrauchs Fehlfunktionen zeigt, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. **BENUTZEN SIE ES NICHT UND VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.** Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung, wenn Sie Hilfe benötigen (Kontaktinformationen finden Sie auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung).

23. Um Explosions- und Verletzungsgefahr zu vermeiden, ersetzen Sie nur die Gummidichtungen (dynamischer Dichtring), die vom Hersteller empfohlen wurden.

24. Ziehen Sie bei Nichtbenutzung oder vor der Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.

25. **TAUCHEN SIE DAS GEHÄUSE NIEMALS IN WASSER.**

SOLLTE DAS GERÄT IN WASSER FALLEN ODER UNBEABSICHTIGT MIT FLÜSSIGKEITEN IN KONTAKT GERATEN, ZIEHEN SIE SOFORT DEN STECKER AUS DER STECKDOSE.

VERMEIDEN SIE DEN KONTAKT MIT FLÜSSIGKEITEN, WENN DAS GERÄT ANGESCHLOSSEN IST. TAUCHEN ODER SPÜLEN SIE KABEL ODER STECKER NICHT IN WASSER ODER ANDEREN FLÜSSIGKEITEN.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF – NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

Collegare: Anbringen des Netzkabels

- Schließen Sie immer das Stromkabel an den One Touch Schnellkochtopf an, bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen. Schließen Sie es an eine Wandsteckdose an. Stellen Sie sicher, dass keine anderen Geräte an dieser Steckdose angeschlossen sind. Wenn Sie andere Geräte an die Steckdose anschließen, wird der Stromkreis überlastet.

- **VERWENDEN SIE KEIN VERLÄNGERUNGSKABEL.**

- Das Modell PN140 Quick Pot (6 Liter) wurde für die Verwendung mit einer 3-poligen, geerdeten 220-240V

Steckdose entwickelt. **VERWENDEN SIE KEINE ANDERE STECKDOSE** und modifizieren Sie den Stecker nicht.

- Ein kurzes Netzkabel mit Schutzleiter und Stecker wird mitgeliefert, um der Gefahr vorzubeugen, sich im Kabel zu verfangen oder über ein längeres Kabel zu stolpern.

- Zum Ausschalten drehen Sie den Regler auf „off“ und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.

FUNKTIONEN & VORTEILE

A. EINGEBAUTE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

1. **SICHERHEITSVERRIEGELUNG AM DECKEL:** Die Verriegelung an Deckel und Topf sind so miteinander verbunden, dass der Deckel fest auf dem Topf liegt, wenn dieser verschlossen ist.

2. **DRUCKANZEIGE (SCHWIMMERVERTIL):** Wenn der Druck einen erforderlichen Punkt erreicht, wird das Schwimmerventil bis zum Sicherungsstift angehoben.

3. **POSITIONSANZEIGE DES DECKELS:** Ein Magnetsensor zeigt an, ob der Deckel vollständig

geschlossen ist. Das Gerät piept und zeigt „LID“ an, wenn der Deckel nicht verriegelt ist oder die Verriegelung für eine vorprogrammierte Einstellung nicht benötigt wird.

HINWEIS: Die Voreinstellungen für Sous Vide, Steam (Dampf), Sauté, Slow Cook (langsam kochen), und Joghurt starten nicht, wenn der Deckel verriegelt ist. Es wird empfohlen, den Glasdeckel zu verwenden, um Spritzer zu vermeiden und eine konstante Temperatur während der Zyklen Sous-vide, Dampf, langsam kochen und Joghurt zu halten. Es wird auch empfohlen, den Glasdeckel während des langsamen Garens aufzusetzen, um Spritzer zu vermeiden.

4. **DECKEL INNENTOPF (SICHERUNG):** Der innere Deckel verhindert, dass Lebensmittel in den oberen Deckel, das Schwimmerventil und die Druckabbaukammern gelangen.

5. **ANTI-BLOCKIERUNGSSCHUTZ:** Schützt die Unterseite des Druckregelventils.

6. **ZWEI-SCHRITTIGE SICHERHEITSRÜCKSETZUNG FÜR SCHNELLEN AUSLASS:** Der Dampfauslassschalter muss einmal verschoben werden, um den Dampf auszulassen, dann loslassen, um den Deckel zu öffnen. Wenn Dampf/Druck aus dem Druckregelventil austritt oder Sie den Dampfauslassschalter noch in der Offen-Position halten, lässt sich der Deckel nicht öffnen.

7. **ÜBERDRUCKAUSLASSSYSTEM:** Das Druckregelventil ist so konzipiert, dass es eine bestimmte Druckstufe aufrechterhält und nur eine bestimmte Menge an Druck aufbaut. Bei Überdruck wird Dampf ausgelassen, bis der Druck geringer als das Gewicht ist.

8. **AUTOMATISCHE TEMPERATURREGELUNG:** Die Temperatur wird über die Programmierung geregelt, um automatisch eine konstante Temperatur zu halten.

9. **DRUCKREGLER:** Der Innentopf sitzt auf einer Druckplatte. Bei zu hohem Druck im Topf schaltet die Platte die Heizung ab, wodurch ein Ansteigen des Drucks verhindert wird.

10. **ELEKTRISCHER (STROM-TEMP) SCHUTZ:** Der Temperatursensor kann helfen, wenn die Temperatur die vorprogrammierte Einstellung übersteigt. Er schaltet die Heizquelle ab und hält die richtige Temperatur aufrecht.

11. **ZYKLUSANZEIGE (LCD-ANZEIGE):** Die LCD-Anzeige ändert die Farben und ein Count-down-Programm wird angezeigt.

12. **SCHWIMMERVERTILSCHUTZSICHERUNG:** Ein Sieb auf dem Deckel deckt das Schwimmerventil ab, so dass es nicht manipuliert werden kann.

B. SONDERFUNKTIONEN

1. **LCD-ANZEIGE:** Die LCD-Anzeige Ihres One Touch Schnellkochtopfs bietet 37 vorprogrammierten Auswahlmöglichkeiten. Die Garzeit kann an jedes Rezept oder persönliche Vorlieben angepasst werden. Die Farbe der Anzeige ändert sich je nach Betriebsmodus.

2. **WARMHALTE-MODUS:** Nach Abschluss des Kochzyklus wechselt das Gerät automatisch in den Warmhalte-Modus. Der Warmhaltemodus hält gekochte Speisen bis zu 24 Stunden warm.

HINWEIS: Speisen, die länger als 6 - 8 Stunden im Warmhaltemodus aufbewahrt werden, können ihren Geschmack und ihre Textur verlieren. Lebensmittel könnten beeinträchtigt werden, wenn sie zu lange warmgehalten werden.

3. **DAMPFAUSLASSSCHALTER:** Senkt den Druck schnell. Drehen Sie den Auslassschalter oben am Deckel von der geschlossenen in die offene Position, um das Druckregelventil zu öffnen.

WARNUNG: Aus dem Druckregelventil tritt heißer Dampf aus. Öffnen Sie das Druckregelventil **NICHT MIT BLOSSEN HÄNDEN**

4. **ONE-TOUCH-TECHNOLOGIE:** Mit 37 vorprogrammierten Voreinstellungen lassen sich Lieblingsgerichte mit nur einem Knopfdruck und einer Knopfdrehung schnell und einfach perfekt in einem Topf zubereiten.

5. **KALTER DECKELGRIFF:** Der Griff bleibt beim Anfassen kühl, sodass Sie den Deckel auch dann öffnen können, wenn sich heiße Speisen im Topf befinden. Es wird immer empfohlen, beim Öffnen

des Deckels nach Abschluss des Garvorgangs Ofenhandschuhe zu tragen.

6. **INNENTOPF AUS EDELSTAHL:** Der Innentopf besteht aus Edelstahl, was bedeutet, dass er vollständig PTFE- und PFOA-frei ist.

DRUCK AUSLASSEN

NATÜRLICHE FREISETZUNG UND SCHNELLE FREISETZUNG

• Natürlicher Dampfauslass und schneller Dampfauslass sind zwei Methoden, die häufig verwendet werden, um den Druck nach dem Kochen aus dem einen Schnellkochtopf abzulassen.

Schnellkochtöpfe verwenden zum Kochen Dampfdruck, der sich im geschlossenen Topf aufbaut. Beim Aufheizen des Topfes bildet die Flüssigkeit im Inneren Dampf, der den Druck im Topf erhöht und Speisen bis zum Dreifachen der normalen Geschwindigkeit kocht.

• Nach dem Kochvorgang muss der im Schnellkochtopf aufgebaute Druck ausgelassen werden.

• Der One Touch Schnellkochtopf verfügt über einen Sicherheitsmechanismus, der das Öffnen des Deckels bis zum Absenken des Drucks verhindert. Es gibt zwei Möglichkeiten, den Druck innerhalb der Einheit abzulassen: natürliches schnelles Auslassen. Während beide Methoden den Druck in der Einheit auslassen, unterscheidet sich der Prozess für jede Methode und jeder Prozess hat einen anderen Einfluss auf die Lebensmittel im Inneren der Einheit.

WIE DER NATÜRLICHE DRUCKAUSLASS FUNKTIONIERT UND WANN MAN IHN VERWENDET

• Bei dieser Methode baut sich der Druck allmählich von selbst ab. Sobald der aktive Kochzyklus abgeschlossen ist, können Sie die Taste Cancel (Abbrechen) auf dem Bedienfeld drücken und der Druck im Schnellkochtopf fällt automatisch langsam ab. Aufgrund dieses langsamen Druck- und Wärmeabfalls bei Verwendung der natürlichen Auslassmethode wird das Garen der Speisen fortgesetzt, auch wenn der Garvorgang beendet ist.

• Verwenden Sie diese Methode, um den Druck beim Garen von Fleisch, Speisen, die quellen oder schäumen, Suppen oder anderen hauptsächlich flüssigen Speisen zu reduzieren.

• Der Zeitpunkt für den natürlichen Druckauslass variiert je nach Art und Menge des Garguts.

Im Allgemeinen dauert der natürliche Druckauslass zwischen 20 und 60 Minuten.

HINWEIS: Um zu überprüfen, ob der gesamte Druck ausgelassen wurde, schieben Sie den Dampfauslassschalter in die Offen-Position und lassen Sie ihn los. Es darf kein Dampf aus dem Gerät austreten.

WIE FUNKTIONIERT DER SCHNELLE DRUCKAUSLASS UND WANN SOLL MAN IHN VERWENDEN

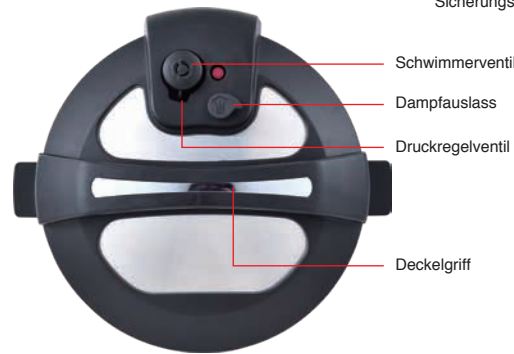
• Um schnell Druck auszulassen, können Sie den Garzyklus durch Drücken der Taste Cancel abbrechen. Schieben Sie dann den Dampffreigabeschalter in die Offen-Position und lassen Sie ihn los, warten Sie, bis der Dampf entweicht. Sobald der Dampf ausgetreten ist, öffnet sich der Deckel.

• Der Schnellauslassprozess erfordert besondere Aufmerksamkeit, da ein Dampfstoß durch das Druckregelventil freigesetzt wird. Der schnelle Druckauslass dauert nicht länger als einige Minuten und funktioniert am besten mit Lebensmitteln wie Eiern, Gemüse, oder empfindliche Zutaten, die keine zusätzliche Garzeit benötigen. Diese Methode ist auch hilfreich, wenn Sie den Gargrad von Speisen überprüfen oder zusätzliche Zutaten in den One Touch Schnellkochtopf geben müssen, z. B. beim Kochen eines Eintopfs.

• Vermeiden Sie die schnelle Auslassmethode beim Garen von Speisen, die Schaum bilden oder quellen, wie Hülsenfrüchte oder überwiegend flüssigen Speisen wie Suppen, da die Flüssigkeit aufkochen und durch das Druckentlastungsventil entweichen kann.

TEILE & ZUBEHÖR

DECKEL-OBERSEITE



DECKEL-UNTERSEITE (OHNE INNENDECKEL)



VORDERSEITE



EDELSTAHL-INNENTOPF



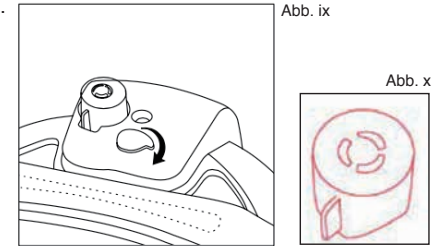
Ihr **One Touch Schnellkochtopf** wurde mit den oben abgebildeten Teilen und Zubehör geliefert. Überprüfen Sie den Lieferumfang sorgfältig vor dem Gebrauch. Sollte eines der Teile beschädigt sein, verwenden Sie dieses Produkt nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst, unter der Nummer auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung.

MONTAGEANLEITUNG

MONTAGE ÜBERDRUCKVENTIL

HINWEIS: Versuchen Sie nicht, das Druckregelventil zu montieren oder zu demontieren, wenn der Schnellkochtopf im Gebrauch ist.

- Ziehen Sie, um das Druckregelventil zu entfernen (Abb. ix).
- Stellen Sie sicher, dass das Druckregelventil und die Löcher nicht durch Lebensmittel oder Schmutz verstopft sind. Bei Verstopfung auswaschen oder mit einem Stift reinigen.
- Sehen Sie sich den Clip an der Unterseite des Druckentlastungsventils an (Abb. x). Er darf nicht beschädigt oder stark verbogen sein.
- Drücken Sie das Druckregelventil zurück in das Loch am Deckel. Wenn das Ventil nicht richtig eingesetzt werden kann, könnte der Clip verbogen sein.



BEDIENUNGSANLEITUNG

A. VORBEREITUNG ZUR INBETRIEBNAHME

TEILE & ZUBEHÖR PRÜFEN

1. Entnehmen Sie vor der Verwendung alle Teile und Zubehörteile aus der Verpackung und vergewissern Sie sich, dass alle Teile enthalten sind, bevor Sie das Verpackungsmaterial entsorgen. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien wie Plastikfolie, Karton und Aufkleber von Druckentlastungsventil und Kondensatsammler (siehe **TEILE & ZUBEHÖR**, S. 10).

2. **INNENREINIGUNG:** Entfernen Sie den Innendeckel vom Deckel, indem Sie den Metallknopf ziehen. Entfernen Sie die Gummidichtungen vom Innendeckel (siehe **MONTAGE INNENDECKEL**, S. 12). Innendeckel, Gummidichtung, Innentopf und anderes loses Zubehör mit warmem Seifenwasser waschen, abspülen und trocknen.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass Sie die Gummidichtungen auswechseln (siehe

AUSWECHSELN DER GUMMIDICHTUNGEN DES INNENDECKELS

UND MONTAGE DES SCHWIMMERVENTILS), bevor Sie den Innendeckel wieder anbringen.

TESTLAUF NUR MIT WASSER DURCHFÜHREN

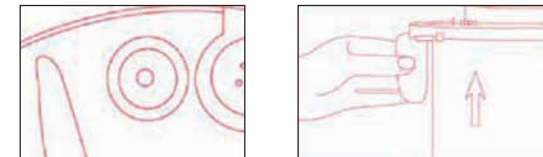


ABB. A
(Schwimmerventil Gummidichtung)

ABB. B
(Kondensationssammler)

1. Um zu überprüfen, ob das Gerät ordnungsgemäß funktioniert, wird empfohlen, seinen Betrieb regelmäßig zu überprüfen, indem Sie einen Garvorgang ohne Gargut durchführen.
2. Stellen Sie den One Touch Schnellkochtopf auf eine saubere, flache Oberfläche.
3. Befestigen Sie den Kondensationssammler an der Seite des Geräts, indem Sie ihn in die

vorgesehenen Schlitz schieben (siehe Abb. A). **HINWEIS:** Der Kondensationssammler kann vormontiert werden.

4. Entfernen Sie den Deckel. Stellen Sie sicher, dass die Dichtungen des Innendeckels angebracht sind. Legen Sie die Außendichtung des Innendeckels um die Außenseite des Innendeckels und die Mitteldichtung des Innendeckels in die Öffnung in der Mitte. Stellen Sie sicher, dass das Schwimmerventil und die Dichtung im Deckel angebracht sind (siehe **MONTAGEANLEITUNG**, S. 12).

5. Stellen Sie den Innentopf in das Gerät. Gießen Sie 2 Tassen (473 ml) Wasser in den Einsatz.

6. Schließen Sie das Netzkabel zuerst am Gerätesockel und an der Wandsteckdose an (siehe **ANBRINGEN DES NETZKABELS**, S. 5) a. Wenn das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird, erscheint folgendes Zeichen auf der Anzeige "---". Das Gerät schaltet sich beim Anschließen automatisch ein „ON“.

7. **ANBRINGEN DES DECKELS:** Setzen Sie den Deckel auf das Gerät, wobei die LCD-Anzeige zu Ihnen zeigen muss. Die Markierung für die Position des Deckels muss mit der Markierung des offenen Deckels übereinstimmen (siehe Abb. C). Drehen Sie den Deckel um ca. 30° gegen den Uhrzeigersinn (siehe Abb. D). Wenn der Deckel verriegelt ist, bewegt sich der Freigabeschalter in die geschlossene Position.

8. Der magnetische Sicherheitssensor stellt sicher, dass der Deckel richtig geschlossen ist, bevor das Gerät unter Druck gesetzt wird. Wenn der Deckel beim Starten eines Garzyklus nicht richtig aufgesetzt ist, ertönt ein Piepton und das Wort „LID“ erscheint auf dem Display, was darauf hinweist, dass der Deckel nicht vollständig geschlossen ist.

9. Sobald der Deckel richtig geschlossen ist, wählen Sie die Taste Canning auf dem Bedienfeld. Drehen Sie das Programmwählrad nach links, um die Einstellung Niedrig auszuwählen, und drücken Sie dann das Programmwählrad, um die Einstellung zu bestätigen. Eine 10-minütige Garzeit wird automatisch eingestellt. Die LCD-Anzeige leuchtet orange, während sich im Gerät Druck aufbaut, und rot, wenn der Druckwert erreicht ist.

ACHTUNG: VERSUCHEN SIE NICHT, DEN DECKEL ZU ÖFFNEN, WENN DIE LCD-ANZEIGE ORANGE ODER ROT AUFLEUCHTET.

10. **SICHERER DRUCKAUSLASS:** Sobald der Zyklus beendet ist, piept das Gerät. Drücken Sie die Abbruchtaste, bewegen Sie den Freigabeschalter von der geschlossenen in die offene Position und lassen Sie ihn los. Warten Sie, bis der gesamte Druck aus dem Kocher entwichen ist. Sie werden eine leichte Neigung des Druckregelventils bemerken, während der Druck ausgelassen wird.

WARNUNG: Halten Sie den Körper (Gesicht, Arme, Rumpf) vom Bereich des Druckregelventils fern, wenn Sie den Auslassschalter betätigen, um zu vermeiden, dass Sie von dem Dampf verletzt werden, der aus dem Ventil austritt. Befolgen Sie diese Sicherheitsvorkehrungen beim Auslassen des Drucks, um schwere Verletzungen zu vermeiden.

11. Lassen Sie das Wasser im Innentopf abkühlen. Entfernen und leeren Sie den Innentopf. Abspülen und mit einem Handtuch trocknen.

WARNUNG: HEBEN SIE DIE BASIS NICHT AN, UM DEN INNENTOPF ZU LEEEREN. Heben Sie den Innentopf nicht von der Basis, wenn der Inhalt heiß ist.

HINWEIS: Verwenden Sie keine Metallutensilien im Innentopf.

WARNUNG: SEHEN SIE SICH VOR VERBRENNUNGEN VOR! BERÜHREN SIE DEN EDELSTAHL NICHT AUSSEN. BERÜHREN SIE ZUM ÖFFNEN NUR DEN SCHWARZEN GRIFF AM DECKEL. DER INHALT DES TOPFES IST HEISS. HALTEN SIE DEN DECKEL BEIM ÖFFNEN STETS ENTGEGENGESETZT ZU GESICHT UND KÖRPER.



FIG. C
(Open Position)



FIG. D
(Locked Position)

B. BEDIENUNGSANLEITUNG



WICHTIG: Drücken Sie die Taste Cancel, um eine Funktion sofort zu beenden

1. Lesen Sie **VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH** (siehe S. 14), um sich mit dem Gerät vertraut zu machen.
2. Stellen Sie den **One Touch Schnellkochtopf** auf eine saubere, flache Oberfläche.
3. Bringen Sie den Kondensationssammler an der Seite des Geräts an (siehe Abb. B).
4. Stecken Sie das Netzkabel zuerst in den **One Touch Schnellkochtopf** und dann den Stecker in die Steckdose (siehe **ANSCHLIESSEN DES NETZKABELS**, S. 5). Wenn das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird, erscheint " _ _ _ " auf der LED-Anzeige. Das Gerät schaltet sich beim Anschließen automatisch ein.
5. Öffnen Sie den Deckel durch Verschieben und Loslassen des Dampfauslasses von geschlossenen

zu Offen. Drehen Sie den Deckel mit dem Griff im Uhrzeigersinn, um den Deckel zu öffnen, siehe **DECKEL ÖFFNEN in VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH**.

6. Stellen Sie den Innentopf in das Gerät. Geben Sie die Zutaten in den Innentopf. **BEFÜLLEN SIE DEN INNENTOPF NIEMALS ÜBER DIE FÜLLMARKIERUNG HINAUS (siehe WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE, S. 4).**

7. **ANBRINGEN DES DECKELS:** Setzen Sie den Deckel auf das Gerät, wobei die LCD-Anzeige zu Ihnen hin gerichtet sein muss. Die Markierung für die Position des Deckels muss mit der Markierung des offenen Deckels übereinstimmen (siehe Abb. C). Drehen Sie den Deckel um ca. 30° gegen den Uhrzeigersinn (siehe Abb. D). Wenn der Deckel verriegelt ist, bewegt sich der Freigabeschalter in die geschlossene Position (siehe Abb. E).

8. **GARMODUS WÄHLEN:** Sie können eine vorprogrammierte Einstellung wählen (siehe Teil A, S. 18–19). Die LCD-Anzeige leuchtet blau, wenn ein Programm ausgewählt wird (siehe Abb. I).

9. **GARZEIT WÄHLEN:** Wenn eine Taste zur Voreinstellung des Garens gedrückt und eine Lebensmittelart ausgewählt wurde, zeigt die LCD-Anzeige die Standardkochzeit für diese Voreinstellung an. Einige Voreinstellungen bieten mehrere Garoptionen. Drehen Sie das Programmwählrad nach links oder rechts, um eine voreingestellte Unterkategorie auszuwählen. (siehe Teil B, S. 18 – 19). Drücken Sie das Programmwählrad, um die Unterkategorie auszuwählen.

10. Drehen Sie das Programmwählrad nach links oder rechts, um zwischen den Garstufen LOW, MED oder HIGH (NIEDRIG, MITTEL oder HOCH) zu wechseln, und drücken Sie zur Auswahl das Programmwählrad (siehe Teil C, S. 18).

11. Wählen Sie alternativ die Tasten Timer (siehe Teil D, S. 18–19) und Temperatur (siehe Teil E, S. 18–19), um die Garzeit und Temperatur für die meisten Voreinstellungen manuell einzustellen.

12. Die LCD-Anzeige leuchtet orange, wenn Garzeit und Temperatur bestätigt wurden (siehe Abb. J).

13. **VERZÖGERUNGS-TIMER VERWENDEN:** Mit dem Verzögerungs-Timer können Sie den Beginn des Garzyklus verzögern. Um den Verzögerungstimer zu verwenden, wählen Sie Garzeit und Temperatur. Anstatt das Programmwählrad zu drücken, um die Zeit und Temperatur zu bestätigen, drücken Sie die Verzögerungstimer-Taste. Verwenden Sie dann das Programmwählrad, um die gewünschte Zeitverzögerung auszuwählen und drücken Sie das Programmwählrad, um die Einstellung zu bestätigen.

HINWEIS: Es wird nicht empfohlen, eine Verzögerungszeit von mehr als 2 Stunden einzustellen.

14. Bei Druckkocheinstellungen leuchtet die LCD-Anzeige rot, sobald das Innere des One Touch Schnellkochtopfes den erforderlichen Druck erreicht hat (siehe Abb. K).

HINWEIS: VERSUCHEN SIE WÄHREND DES DRUCKAUFBAUS UND WÄHREND DES KOCHZYKLUS NICHT, DAS GERÄT ZU BEWEGEN ODER DEN DECKEL ZU ÖFFNEN.

15. Nach Abschluss des Kochzyklus piept das Gerät und wechselt in den Warmhaltemodus, bis dieser manuell durch Drücken der Abbruchtaste abgebrochen wird.

HINWEIS: Lebensmittel, die länger als 6–8 Stunden im Warmhaltemodus aufbewahrt werden, können ihren Geschmack und ihre Textur verlieren und ein Lebensmittelproblem darstellen.

HINWEIS: Bei Verwendung der Einstellung Warmhalten leuchtet die Anzeige nach Abschluss des Garzyklus rot, bis die Temperatur auf die Warmhaltetemperatur sinkt (71° C). Danach leuchtet die Anzeige wieder blau.

16. Öffnen und entfernen Sie den Deckel, indem Sie den Dampfauslassschalter in die Offen-Position bringen und ihn dann loslassen. Das Druckregelventil sollte sich von der geschlossenen Position in die offene Position bewegen (siehe Abb. H) und unter Druck stehenden Dampf auslassen. Fassen Sie dann den Griff und drehen Sie den Deckel um ca. 30° im Uhrzeigersinn.

Beim Auslassen von Druck und Dampf sollten Sie warten, bis der gesamte Druck und Dampf ausgelassen ist, bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen. Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt, bis der gesamte Druck ausgelassen ist, was mehrere Minuten dauern kann.

VOREINGESTELLTE KOCHPROGRAMME

VOREINSTELLUNG	NIEDRIG	MITTEL	HOCH	KOCHZEIT	TEMP
Pressure (Druck)					
STANDARD	10 mins.	30 mins.	60 mins.	1-120 mins.	-
RIND	15 mins.	30 mins.	90 mins.	1- 90 mins.	-
GEFLÜGEL	10 mins.	30 mins.	45 mins.	1- 59 mins.	-
FISCH	2 mins.	3 mins.	10 mins.	1- 59 mins.	-
SCHWEIN	15 mins.	30 mins.	90 mins.	1- 90 mins.	-
RIPPCHEN	20 mins.	30 mins.	90 mins.	1- 90 mins.	-
GEMÜSE	2 mins.	6 mins.	12 mins.	1- 59 mins.	-
BOHNEN	5 mins.	2 mins.	30 mins.	1- 59 mins.	-
EIER	2 mins.	4 mins.	6 mins.	1- 59 mins.	-
GERSTE	-	6 mins.	-	1- 59 mins.	-
QUINOA	-	4 mins.	-	1- 59 mins.	-
RISOTTO	6 mins.	8 mins.	10 mins.	1- 59 mins.	-
WEISSER REIS	6 mins.	8 mins.	10 mins.	1- 59 mins.	-
BRAUNER REIS	-	18 mins.	-	1- 59 mins.	-
Sous-vide					
RIND	1 Std.	5 Std.	12 hrs.	1-24Std.	95–195° F (5° F)/35–90° C (5° C)
GEFLÜGEL	45 mins.	1 Std.	90 mins.	30mins.-24Std.	95–195° F (5° F)/35–90° C (5° C)
FISCH	20 mins.	40 mins.	1 Std.	20mins.-24Std.	95–195° F (5° F)/35–90° C (5° C)
SCHWEIN	1 Std.	3 Std.	5 Std.	30mins.-24Std.	95–195° F (5° F)/35–90° C (5° C)

PRESET	LOW	MED	HIGH	COOK TIME	TEMP
GEMÜSE	10 mins.	1 Std.	2 Std.	10mins.-3Std.	95–195° F (5° F)/35–90° C (5° C)
EI/SOSSE	45 mins.	1 Std.	2 Std.	30mins.-3Std.	95–195° F (5° F)/35–90° C (5° C)

HINWEIS

- Die Standardtemperatur für die Voreinstellungen für Sous-vidé, Sauté und langsam kochen beträgt jeweils 60 °, 170 ° und 90 °F (140°, 340° und 195 °C).
- Die maximale Zeit, die der Garzyklus mit der Verzögerungstimer-Taste für alle Voreinstellungen verzögert werden kann, beträgt 24 Stunden. (in Schritten von 10 Min.). Beim Garen verderblicher Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Hühnchen usw.) sollten Sie den Garvorgang nicht länger als 2 Stunden verzögern.
- Die Warmhaltefunktion für alle Voreinstellungen (außer Sous-vidé und Joghurt) dauert maximal 24 Stunden. Lebensmittel, die länger als 6–8 Stunden warmgehalten werden, können ihren Geschmack und ihre Textur verlieren, was zu Problemen führen kann.
- Konsultieren Sie die Rezepte, um die richtige Flüssigkeitsmenge beim Kochen zu verwenden. Es wird nicht empfohlen, trocken zu kochen, es sei denn, Sie verwenden die Sauté-Funktion.
- Es wird empfohlen, den Glasdeckel zu verwenden, um Spritzer zu vermeiden und eine konstante Temperatur während der Zyklen Sous-vidé, Dampf, Sauté, langsam kochen und Joghurt beizubehalten

Steam (Dampf)					
FISCH	5 mins.	10 mins.	15 mins.	1- 59 mins.	-
EIER (Pochieren)	3 mins.	9 mins.	15 mins.	1- 59 mins.	-
GEMÜSE	15 mins.	25 mins.	35 mins.	1- 59 mins.	-
Sauté					
RINDFLEISCH	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95–360° F (5° F)/35–182° C (5° C)
GEFLÜGEL	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95–360° F (5° F)/35–182° C (5° C)
FISCH	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95–360° F (5° F)/35–182° C (5° C)
SCHWEINEFLEISCH	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95–360° F (5° F)/35–182° C (5° C)
RIPPCHEN	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95–360° F (5° F)/35–182° C (5° C)
GEMÜSE	-	10 mins.	-	1- 59 mins.	95–360° F (5° F)/35–182° C (5° C)
Slow Cook (langsam garen)					

VOREINSTELLUNG	NIEDRIG	MITTEL	HOCH	KOCHZEIT	TEMP
RIND	4 Std.	6 Std.	10 Std.	1-12 Std.	195–212° F (1° F)/90–100° C (1° C)
GEFLÜGEL	4 Std.	6 Std.	10 Std.	1-12 Std.	195–212° F (1° F)/90–100° C (1° C)
SCHWEIN	6 Std.	8 Std.	10 Std.	1-12 Std.	195–212° F (1° F)/90–100° C (1° C)
RIPPCHEN	6 Std.	8 Std.	10 Std.	1-12 Std.	195–212° F (1° F)/90–100° C (1° C)
GEMÜSE	1 Std.	2 Std.	4 Std.	1-12 Std.	195–212° F (1° F)/90–100° C (1° C)
Bake (Backen)					
-	10 mins.	25 mins.	40 mins.	1-12 Std.	-
Canning (Einkocher)					
ALT (ein/aus)	10 mins.	1 Std.	2 Std.	5mins.-3 Std.	-
Joghurt					
-	5 Std.	7 Std.	9 Std.	4-10 Std.	-

SOUS VIDE

- Sous-vidé (/su:'vi:d/; französisch für „unter Sous-vidé“)[1] ist eine Garmethode, bei der Lebensmittel in einen Plastikbeutel oder ein Glasgefäß gegeben und in einem Wasserbad länger als üblich gegart werden (normalerweise 1 bis 7 Stunden, in einigen Fällen bis zu 48 Std. oder mehr) bei einer genau regulierten Temperatur. Die Temperatur ist viel niedriger beim normalen Kochen, typischerweise um 55 bis 60 ° C (131 bis 140 ° F) für Fleisch, für Gemüse höher. Die Absicht besteht darin, das Produkt gleichmäßig zu garen, um sicherzustellen, dass das Innere richtig gegart wird, ohne das Äußere zu verkochen, und die Feuchtigkeit zu bewahren.
- Bei traditionellen Garmethoden wird die Hitze von einem heißen Brenner oder Backofen auf eine Pfanne und dann auf Ihr Essen übertragen, wo es von außen zur Mitte hin erhitzt wird. Mit etwas Glück kann man etwas Gutes kochen, aber das Essen ist oft außen durchgekocht und manchmal zur Mitte hin zu wenig gekocht. Die Hitze, die von einer Pfanne oder Luft in einem Ofen erzeugt wird, ist Temperatur einzustellen.
- Heißer als nötig. Wenn Sie das Gargut nicht genau zum richtigen Zeitpunkt entfernen, ist das Ergebnis nicht zufriedenstellend.
- Das Sous-Vide-Garen verwendet eine präzise Temperaturregelung, um Ergebnisse zu erzielen, die Sie mit keiner anderen Gartechnik erzielen können. Stellen Sie den One Touch Schnellkochtopf ein, wie in der Bedienungsanleitung empfohlen; Legen Sie Ihre gewürzten Lebensmittel in eine Box, einen Beutel mit Verschlussstreifen oder einen Vakuumbbeutel für Lebensmittel; legen Sie den Beutel ins Wasser und stellen Sie Zeit und Temperatur ein. Ihr Gericht gelingt im One Touch Schnellkoch-

topf jedes Mal perfekt. Nach dem Garen können Sie das Gargut bis zum Servieren im Wasserbad belassen.

HINWEIS: Es wird empfohlen, die Speisen nicht über das Ende des Garzyklus hinaus zu erhitzen.

Betriebsanleitung

1. Geben Sie die gewürzten Lebensmittel in einen oder mehrere verschließbare Beutel.
2. Vor dem Versiegeln muss sich so wenig wie möglich Luft in dem Beutel befinden. Sie können dazu ein Vakuumiergerät verwenden.

3. Gießen Sie Wasser in den Innentopf wobei Sie darauf achten sollten, das die Füllmenge die Markierung nicht überschreiten, wenn Sie den Beutel hinzufügen.

HINWEIS: Sie können die Lebensmittelbeutel zuerst in den Innentopf legen und danach das Wasser hinzufügen, um sicherzustellen, dass die Füllmenge (FULL CUP) nicht überschritten wird. Entfernen Sie dann die Beutel, bevor Sie mit dem Garvorgang beginnen und das Wasser vorheizen.

4. Drücken Sie die Taste Sous-Vide und wählen Sie mit dem Programmwähler die ideale Garzeit. Sie können zwischen den Standard-ZEITEINSTELLUNGEN NIEDRIG, MITTEL oder HOCH wählen. Oder Sie drücken die Timer-Taste, um die Zeit einzustellen. Drücken Sie dann die Taste Temp, um die Gartemperatur auf Ihre ideale Temperatur.

HINWEIS: Die Einstellungen NIEDRIG, MITTEL und HOCH sind Standardzeiten. Außerdem muss die Temperatur an den gewünschten Gargrad angepasst werden.

5. Drücken Sie das Programmwählrad, um den Garzyklus zu starten. Die LCD-Anzeige leuchtet orange. Sobald die ideale Gartemperatur erreicht ist, piept das Gerät und der Timer beginnt mit dem Countdown.

6. Legen Sie den Beutel mit dem Gargut vorsichtig in das Wasser und werfen Sie ihn nicht hinein.

7. Sobald der Timer den Countdown beendet hat, leuchtet die LCD-Anzeige blau und das Gerät behält die ideale Temperatur bei (Drücken Sie NICHT die Warmhaltetaste). Verwenden Sie eine Zange, um den versiegelten Beutel mit dem Gargut herauszunehmen. Fassen Sie ihn nicht mit bloßen Händen an, da das Wasser heiß ist.

SOUS-VIDE-TIPPS

HINWEIS: Geben Sie kein Gargut ohne einen verschließbaren Beutel in das Wasser.

- Sie können das Gargut vorher würzen und aromatisieren. eingesackt.
 - Verwenden Sie zum Kochen immer BPA-freie, vakuumversiegelte oder schnappversiegelte Lebensmittelaufbewahrungsbeutel.
 - Die Dicke von Fleisch, Geflügel oder Fisch bestimmt die Garzeit. Verwenden Sie ein Lebensmittelthermometer, nachdem Sie das Gargut aus dem Beutel genommen haben, um die richtige Garzeit abzuschätzen.
 - Fügen Sie aus Gesundheits- und Sicherheitsgründen 30 Minuten zur Garzeit hinzu, wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Gargut fertig ist (z. B. zum Pasteurisieren von Eiern oder Geflügel).
 - Das Anbraten nach dem Garen verleiht den Speisen das richtige Aussehen, die richtige Gartemperatur und eine knusprige Textur. Dazu Butter in eine rauchig heiße Pfanne geben und das gekochte Fleisch kurz 30 Sek. pro Seite anbraten.
 - Stellen Sie sicher, dass sich der versiegelte Beutel mit dem Gargut ständig unter Wasser befindet, damit die Lebensmittel vollständig gegart werden.
- Hängen Sie eine lebensmittelechtes oder Sous-Vide-Gewicht (nicht inbegriffen) in den Beutel mit dem Gargut
- Kochen Sie Obst, um Beläge, Pürees und Sirup zuzubereiten. 2–2 1/2 Std. bei 160 ° F (71 ° C) kochen und vor der Verwendung im Beutel abkühlen lassen.

VORGESCHLAGENE ZEITEN & TEMPERATUREN

GARGUT	TEMP.	ZEIT	GARGUT	TEMP.	ZEIT
Rind			Schwein		
Leicht gegart	125° F	1hr. 15 mins.	Braten	155° F	3 hrs.
Halb gar	135° F	1hr. 15 mins.	Koteletts – Mittel	145° F	1 hr.
Mittel gegart	140° F	1hr. 15 mins.	Koteletts – Gut durch	160° F	1 hr.
Leicht rosa gegart	150° F	1hr. 15 mins.	Geflügel		
Gut durch	160° F	1hr. 15 mins.	Hähnchenbrust	150° F	1 hr.
Rippchenbraten – Med.	140° F	6–14 hr.	Dunkles Fleisch	165° F	1 hr.
Fisch			Eier		
Filet oder Steak	125° F	45 mins.	Hart-gekocht	150° F	1 hr.
Gemüse					
Grünes Gemüse	180° F	5–20 mins.			
Wurzelgemüse	180° F	1.5–3 hrs.			

JOGHURT

DER JOGHURT-HERSTELLUNGSPROZESS

1. Zuerst sollten Sie den Innentopf in die Basis stellen.
2. Gießen Sie 2 l Vollmilch oder fettarme Milch (2 %) **in den** Innentopf des One Touch Schnellkochtopfes.
3. Drücken Sie die Taste Joghurt. Das LCD-Display zeigt „7:00“ an. Drücken Sie das Programmwählrad, um das Programm zu akzeptieren. Verwenden Sie das Wählrad, um zwischen den voreingestellten Standardzeiteinstellungen zu wählen, oder drücken Sie die Timer-Taste, um eine benutzerdefinierte Zeit einzustellen. Drücken Sie das Wählrad, um Ihre ausgewählte Zeit zu bestätigen.
4. Sobald das Gerät 180 ° F (82 ° C) erreicht hat, behält das Gerät diese Temperatur bei. Danach hört das Gerät bei 180 ° F auf zu heizen und die LCD-Anzeige zeigt „COOL“ an.
5. Sobald die Milch 110 ° F (43 ° C) erreicht hat, gibt der **One Touch Schnellkochtopf** einen Piepton ab und auf der LCD-Anzeige erscheint „ADD“. Verwenden Sie eine Schöpfkelle oder einen Messbecher, um 1 Tasse Milch aus dem Innentopf zu entfernen. Mischen Sie die Tasse Milch mit Joghurt oder Joghurtpulver. Geben Sie dann die Milchlösung mit der restlichen erhitzten Milch in den Innentopf und rühren Sie vorsichtig um.
6. Drücken Sie die Taste Joghurt. Verwenden Sie das Programmwählrad und die Timer-Taste, um die Zeit bei Bedarf anzupassen. Drücken Sie das Programmwählrad erneut, um den Countdown zu starten.

HINWEIS: Wenn die Joghurttaste nicht gedrückt wird, piept das Gerät kontinuierlich und der **One Touch Schnellkochtopf** bleibt im Standby-Modus.

7. Setzen Sie den Glasdeckel wieder auf den One Touch Schnellkochtopf.

8. **Sie müssen keine weiteren Einstellungen am One Touch Schnellkochtopf vornehmen.**

Warten Sie 4–10 Stunden, bis die Zubereitung abgeschlossen ist, drücken Sie dann auf Cancel.

9. Nehmen Sie den Joghurt heraus und bewahren Sie ihn in einem Behälter im Kühlschrank auf.

TIPPS

- Je nach Dicke des Joghurts ändert sich die Zubereitungszeit (4 Stunden bis 10 Stunden).

Je länger die Dauer desto dicker und säuerlicher wird der Joghurt.

- Für dickeren Joghurt nach griechischer Art: Den Joghurt nach der Reifung in ein mit Käsetuch ausgelegtes Sieb über einer Schüssel geben und den Joghurt mindestens 1 Stunde lang (evtl. über Nacht) im Kühlschrank abtropfen. Entsorgen Sie die Molke, die aus dem Joghurt abläuft, oder bewahren Sie sie auf.

- Verwenden Sie abgedeckte Glas-, Keramik- oder Plastikbehälter, um den Joghurt im Kühlschrank aufzubewahren, er ist bis zu zwei Wochen haltbar (am besten schmeckt er innerhalb der ersten Woche).

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

1. Aus welchem Material besteht das Gerät?

Gehäuse und Innentopf bestehen aus Edelstahl.

2. Wie wird das Gerät montiert/demontiert?

Dieses Gerät wird komplett montiert mit Schwimmerventil, Druckregelventil und Innendeckel geliefert. Montieren Sie den Kondensatsammler vor dem Betrieb (siehe VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH, P. 14).

3. Was ist die Standardzeit?

Jeder Kochmodus hat eine Standardzeit, die angezeigt wird, wenn Sie ein Programm auswählen. Bevor die Timer-Zeit auf der LCD-Anzeige angezeigt wird, muss das Gerät erst einmal den richtigen Druck/Temperatur für das jeweilige Programm erreichen.

4. Wie lange dauert es, bis das Gerät den vollen Druck erreicht und die Garzeituhr startet?

Wenn das Gerät den gewünschten Kochdruck erreicht, wechselt die Farbe der LCD-Anzeige von orange nach rot und der Timer startet. Das Erreichen des gewünschten Drucks hängt von Volumen, Konzentration und Verhältnis von Feststoff zu Flüssigkeit im Gerät ab – der Druck ist in der Regel innerhalb 5–40 Min erreicht.

5. Kann ich die Garzeit aus der Standardeinstellung ändern?

Natürlich! Sie können die Garzeit auf zwei Arten ändern. Wählen Sie LOW, MED oder HIGH (NIEDRIG, MITTEL oder HOCH). Dies sind vorprogrammierte Einstellungen mit vorgegebener Zeit. Alternativ können Sie auch die Zeittaste wählen, um die Garzeit Ihren Bedürfnissen anzupassen.

6. Kann ich das Gerät eingeschaltet lassen, wenn ich nicht zu Hause sind?

Der One Touch Schnellkochtopf verfügt über eine Startverzögerungsfunktion. Es wird jedoch nicht

empfohlen, das Gerät eingeschaltet zu lassen, wenn Sie nicht zu Hause sind.

7. Kann ich tiefgefrorenes Gargut Lebensmittel in das Gerät geben, ohne es vorher aufzutauen?

Sicher! Denken Sie daran, durchschnittlich 10 Minuten zur Garzeit von Tiefkühlgerichten hinzuzufügen

8. Kann ich im Schnellkochtopf mit Öl kochen?

Versuchen Sie nicht, im One Touch Schnellkochtopf unter Druck zu frittieren. Das Gerät verfügt nicht über die notwendigen Sicherheitsmaßnahmen, um Öldämpfe und Feuer zu verhindern. Unter Druck stehende Öldämpfe können eine Gefahr darstellen und eine Explosion verursachen.

9. Wie schalte ich das Gerät aus?

Drücken Sie die Taste Cancel auf dem Bedienfeld und ziehen Sie das Netzkabel aus der Wandsteckdose und dem Gerätesockel.

PFLEGE UND REINIGUNG

ACHTUNG: Im Gerät verbleibende Essens- oder Schmutzreste können die Funktion der Sicherheitseinrichtungen bei einer späteren Verwendung beeinträchtigen!

BEFOLGEN SIE DIESE REINIGUNGSANWEISUNGEN NACH JEDEM GEBRAUCH.

1. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es reinigen. Reinigen Sie den One Touch Schnellkochtopf nicht, wenn er noch heiß ist!
2. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Wand und dann aus dem Gerätesockel.
3. Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem weichen, feuchten Stoff- oder Papiertuch. Tauchen Sie den Gerätesockel nicht in Wasser und gießen Sie kein Wasser in das Gehäuse.
4. Entriegeln Sie das Druckregelventil, indem Sie den Dampfauslassschalter in die Offen-Position bringen und loslassen. Mit mildem Reinigungsmittel und Wasser waschen und gut ausspülen. Verwenden Sie bei Bedarf einen kleinen Stift, um eventuelle Verstopfungen zu entfernen, die während des Garvorgangs entstanden sind. Prüfen Sie, ob sich das innere federnde Teil frei bewegen lässt, indem Sie es nach unten drücken. Überprüfen Sie, ob es sauber ist.
5. Reinigen Sie den Deckel und den Innendeckel (siehe MONTAGE INNENDECKEL, P. 12). Entfernen Sie die Gummidichtungen des Innendeckels vom Innendeckel. Die Gummidichtungen des Innendeckels müssen separat mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser gewaschen werden. Bringen Sie die Gummidichtung des Innendeckels wieder am Innendeckel an.

HINWEIS: Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Gummidichtung sauber, flexibel und nicht beschädigt ist. Sollte sie beschädigt sein, ersetzen Sie sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen (siehe MONTAGE INNENDECKEL, S.12).

6. Spülen Sie die Ober- und Unterseite des Deckels mit warmem Wasser ab und stellen Sie sicher, dass das Schwimmerventil und das Druckentlastungsventil frei von Schmutz sind. Beide Ventile sollten sich frei nach oben und unten bewegen können, wobei das Schwimmerventil nur stoppt, wenn dessen Gummidichtung den Deckel berührt. Trocknen.
7. Befestigen Sie den Innendeckel am Deckel. Wenn er nicht festsitzt, schließt er nicht richtig. (siehe

MONTAGE INNENDECKEL, P. 12).

8. Entfernen Sie den Innentopf nach jedem Gebrauch. Der Innentopf ist spülmaschinenfest. Er hält jedoch länger, wenn Sie ihn per Hand mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch oder Schwamm waschen. Abspülen und mit einem Handtuch trocknen. Verwenden Sie keine scharfen Chemikalien oder Scheuerschwämme.

9. Um den Kondensatsammler zu reinigen, schieben Sie ihn zur Seite, um ihn zu entfernen; mit warmem Seifenwasser reinigen; und dann wieder anbringen.

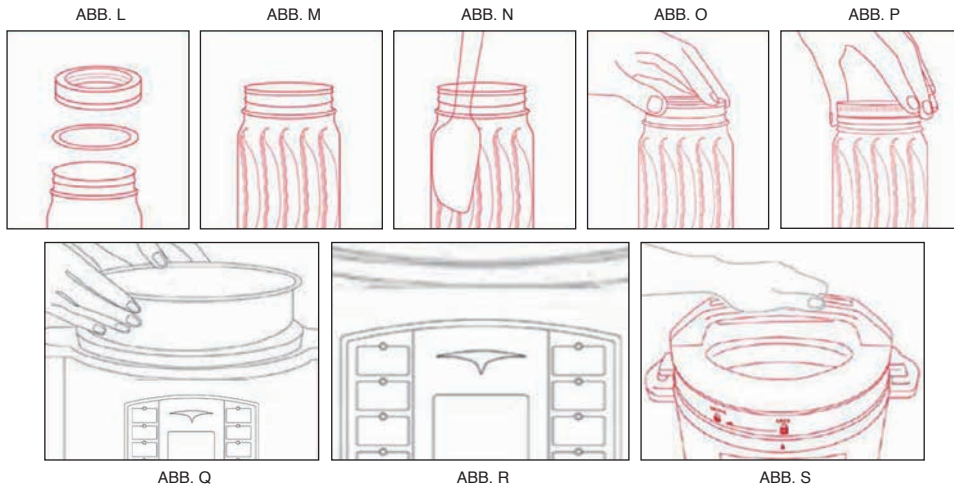
10. Bei Fragen oder Bedarf von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (die Kontaktinformationen finden Sie auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung).

HINWEIS: Die folgenden Teile sind spülmaschinenfest: Innentopf, Messbecher, Löffel. Wir empfehlen jedoch, alle Teile per Hand zu waschen, um die Lebensdauer der Komponenten zu verlängern.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Deckel öffnet sich nicht		Keine Gewalt anwenden
Deckel verriegelt nicht	Die Gummidichtung des Innendeckels wurde falsch montiert	Setzen Sie die Gummidichtung des Innendeckels wieder ein.
Deckel öffnet sich nicht, nachdem der Druck ausgelassen wurde	Schwimmerventil und Druckregelventil sind noch angehoben	Sicherstellen, dass das Druckregelventil geöffnet ist, dass sich der Dampfauslassschalter in der Offen-Position befindet und Sie ihn losgelassen haben. Vorsicht: Während dieses Vorgangs kann heißer Dampf freigesetzt werden. Halten Sie Ihr Gesicht von der Ventilöffnung fern.
Luft entweicht am Deckelrand und Druck erhöht sich nicht	Deckel ist falsch aufgesetzt	Lesen Sie die Anleitung bezüglich des Deckels.
	Gummidichtung des Innendeckels nicht oder nicht richtig installiert	Montieren Sie die Gummidichtung des Innendeckels.
	Essensreste auf der Dichtung des Innendeckels	Reinigen Sie die Gummidichtung des Innendeckels.
Luft entweicht beim Kochen aus dem Schwimmerventil	Die Gummidichtung des Innendeckels ist beschädigt oder abgenutzt	Ersetzen Sie die Gummidichtung des Innendeckels. Wenden Sie sich bezüglich der Ersatzteile an den Kundendienst (Kontaktinformationen finden Sie auf der Rückseite der Bedienungsanleitung).
	Lebensmittel kleben an der Gummidichtung des Schwimmerventils	Reinigen Sie die Gummidichtung des Schwimmerventils.
Schwimmerventil hebt sich nicht an	Gummidichtung ist abgenutzt	Ersetzen Sie die Gummidichtung des Schwimmerventils. Wenden Sie sich an den Kundendienst (Kontaktinformationen finden Sie auf der Rückseite der Bedienungsanleitung).
	Gerät ist nicht ausreichend mit Gargut gefüllt	Überprüfen Sie das Rezept auf die richtigen Mengen an Feststoffen und Flüssigkeiten.
	Luft entweicht am Deckelrand und/oder	Wenden Sie sich an den Kundendienst (Kontaktinformationen finden Sie auf der Rückseite der Bedienungsanleitung).
	Schwimmerventil wurde nicht richtig montiert	Das Schwimmerventil sollte sich nach oben und unten bewegen können und nur stoppen, wenn die Gummidichtung auf den Deckel trifft. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung sauber ist und sich das Schwimmerventil frei bewegen kann.*
Gerät schaltet sich unerwartet aus	Gerät ist überhitzt	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen, um zurückzusetzen.
Auf der Anzeige erscheint „LID“ und	Deckel nicht richtig oder nicht vollständig positioniert	Folgen Sie den Anleitungen ANBRINGEN DES DECKELS in VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH, S. 14. HINWEIS: Bei Programmen ohne Druck muss der Glasdeckel aufgesetzt werden, nicht der Hauptdeckel.
der Deckel öffnet sich nicht	Deckel ist falsch aufgesetzt	DECKEL NICHT MIT GEWALT ÖFFNEN. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Versuchen Sie dann erneut, den Deckel zu entfernen.

****HINWEIS:** Gegebenenfalls Schwimmerventil wieder zusammenbauen (siehe MONAGE SCHWIMM-
MERVERTIL, P. 13).



DRUCKBEHÄLTER

1. Wählen Sie ein vorab getestetes Rezept zum Einkochen. Obwohl die Zutaten variieren können, werden Lebensmittel im Allgemeinen so zubereitet, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
2. Verwenden Sie nur die frischesten Zutaten und voll ausgereiftes Obst und Gemüse und bereiten Sie die Speisen gemäß den Anweisungen im Rezept zu.
3. Befüllen Sie die sauberen 500 ml Einmachgläser bis zur Markierung des Flüssigkeitsstands. Füllen Sie die Gläser bis ca. 2,5 cm zum Rand (siehe Abb. M).
4. Sollten sich Luftblasen bilden, drücken Sie das Gargut vorsichtig mit einem flexiblen, nicht porösen Spatel gegen das Glas (siehe Abb. N).
5. Setzen Sie einen sauberen flachen Deckel auf die Öffnung des Gefäßes (siehe Abb. O) und legen Sie ein Schraubband darauf. Schrauben sie es im Uhrzeigersinn an und ziehen Sie es fest (siehe Abb. P).

HINWEIS: Wenn der Deckel zu locker sitzt, kann Flüssigkeit während der Zubereitung aus den Gläsern austreten und die Versiegelung beeinträchtigen. Wenn der Deckel zu fest sitzt, kann die Luft während des Einkochvorgangs nicht entweichen und die Lebensmittel verfärben sich während der Lagerung. Zu festes Anziehen kann auch dazu führen, dass sich die Deckel verbiegen und die Gläser brechen.

6. Setzen Sie den Innentopf in den Gerätesockel ein (siehe Abb. Q). Legen Sie ein Gitter (nicht im Lieferumfang enthalten) in den Boden des Innentopfs. Stellen Sie die gefüllte, verschlossene Gläser auf das Gitter (siehe Abb. R). Die maximale Menge der Gläser variiert je nach Modell (siehe **PINT GRÖSSE GLASMENGEN**, P. 29).
7. Gießen Sie heißes Wasser in den Innentopf mit den Gläsern, bis der Wasserstand 1/4 der Glasränder erreicht. Die Wassermenge hängt davon ab, wie viele Gläser Sie in das Gerät stellen. Verwenden Sie beispielsweise für vier 500 ml-Gläser etwa 6 Tassen Wasser. Je weniger Gläser desto mehr Wasser.
8. Befolgen Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung, befestigen Sie den Deckel auf dem

- Gerät und schließen Sie ihn (siehe Abb. S). Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
9. Drücken Sie die Taste Canning. Der Druck wird automatisch auf 80 kPa eingestellt. Wählen Sie die Kochzeit wie im gewählten Rezept angegeben.
 10. Wenn der Einkochvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie den Dampfauslassschalter, um den Druck auszulassen. Lassen Sie den Druck entweichen, indem Sie den Dampfauslassschalter in die Offen-Position bringen und loslassen (siehe **BEDIENUNGSANLEITUNG**, P. 14).
 11. Verwenden Sie eine Einmachzange (nicht im Lieferumfang enthalten) und entfernen Sie die heißen Gläser vorsichtig. Stellen Sie sie auf eine widerstandsfähige Oberfläche. Alles auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

VORSICHT: Die Gläser sind heiß! Bei unsachgemäßer Handhabung kann es zu Verbrennungen kommen.

12. Wenn die Gläser vollständig abgekühlt sind, entfernen Sie die Schraubänder (falls verwendet). Die Gläser sollten fest mit dem Deckel verschlossen sein. Der Deckel sollte nicht nachgeben oder Federn, wenn er in der Mitte eingedrückt wird. Geschieht dies, war der Einkochvorgang nicht erfolgreich und die Lebensmittel müssen sofort weiterverarbeitet oder gekühlt und innerhalb weniger Tage verbraucht werden.

HINWEIS: Ziehen Sie die Deckel nicht nach dem Einkochen fest. Beim Abkühlen zieht sich der Inhalt zusammen und es bildet sich ein Vakuum.

- HINWEIS:** Schraubänder werden bei gelagerten Gläsern nicht benötigt. Sie sollten nach dem Abkühlen der Gläser entfernt werden. Wenn sie auf gelagerten Gläsern verbleiben, können sie nur schwer entfernt werden, rosten und funktionieren möglicherweise nicht mehr richtig.
13. Lagern Sie die fertigen Gläser an einem kühlen, sauberen und trockenen Ort.

JOGHURT-ZUBEREITUNG

Fehlercode	Fehlerursache	Lösung
E1	Bodensensor offen	Kontaktieren Sie den Kundendienst
E2	Kurzschluss Sensor unten	Kontaktieren Sie den Kundendienst
E3	Gerät ist überhitzt	Lassen Sie das Gerät vor dem Gebrauch abkühlen
E4	Fehlfunktion des Druckschalters	Kontaktieren Sie den Kundendienst
VERSCHLUSS	Falscher Deckel	Bringen Sie vor dem Gebrauch den richtigen Deckel an

HINWEIS: Sollte das Gerät beschädigt sein, **benutzen Sie es nicht und versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren.**

*Kontaktinformationen für den Kundendienst finden Sie auf der Rückseite des Handbuchs.

GERÄTESPEZIFIKATIONEN

Modell Nummer	Stromversorgung:	Nennleistung	Kapazität Innentopf	Betriebsdruck:	Sicherheits-Arbeitsdruck
BGMP-9131	Wechselstrom 220~240V, 50/60Hz	1500W AF 1200W PC	6 qt.	0–80 kPa	80–90 kPa

ANLEITUNG ZUM EINKOCHEN

CAUTION: Fehler beim Einkochen können schwerwiegende gesundheitlichen Folgen haben. Es ist wichtig, diesen Leitfaden sorgfältig zu lesen und alle Schritte zu befolgen, um sicherzustellen, dass der Nährwert des Garguts erhalten bleibt und dessen Verzehr sicher ist.

Der Prozess des Einkochens ermöglicht die Zubereitung und Konservierung aller Lieblingsgerichte Ihrer Familie, einschließlich frischer und gekochter Früchte, Gemüse, Fleisch, Marmeladen und Gelees. Konserven sind eine hervorragende Möglichkeit, Lebensmittel außerhalb der Saison einfach und kostengünstiger auf den Tisch zu bringen.

A. EINKOCHEN UNTER DRUCK

WARUM SOLLTE MAN UNTER DRUCK EINKOCHEN?

- Das Einkochen mit Hilfe von Druck eignet sich für alle Lebensmittel, insbesondere für solche mit wenig Säure, wie Gemüse, Fleisch und Meeresfrüchte.
- Sicherheitsvorkehrung: Befolgen Sie die genauen Zeit- und Temperaturangaben und die Modi, die in den Rezepten angegeben sind, um das Gargut vor schädlichen Bakterien, Schimmel und/oder Enzymen zu schützen. Das Ändern der in einem Rezept angegebenen Zeiten kann die Nährstoffe und den Geschmack von Lebensmitteln beeinträchtigen. Lebensmittelenzyme können das Wachstum von Schimmelpilzen und Hefe fördern, durch die Lebensmittel verderben können. Eine Temperatur von 212 °F (100 °C) mit Dampfkonservierungsmethoden kann diese Mittel zerstören. Es können aber auch andere Kontaminanten wie Salmonellen, Staphylococcus aureus und Clostridium

botulinum – Ursache für Botulismus – entstehen. Um diese schädlichen Bakterien abzutöten, ist eine Temperatur von 240 °F (115 °C) erforderlich, die nur durch beim Einkochen unter Druck aufrechterhalten werden kann.

TESTLAUF NUR MIT WASSER DURCHFÜHREN

Je niedriger der Säuregehalt im Lebensmittel ist, desto größer ist das Risiko von Verderben und Kontamination.

Lebensmittel wie Obst sind reich an Säure. Fleisch, Milchprodukte und Meeresfrüchte haben einen niedrigen Säuregehalt (siehe Tabelle unten). Die richtige Druckdosierung minimiert Verderben und Kontamination.

ZUBEREITUNGSZEIT, DRUCK, DAUER

- icht über 600 m über dem Meeresspiegel verwenden.
- Die Tabelle rechts zeigt die Verpackungsart und die richtige Zubereitungszeit (bei Gläsern in Pint) für verschiedene Lebensmittel mit dem **One Touch Schnellkochtopf**.
- Die Taste Canning (Einkochen) stellt den Druck auf 80 kPa (11,6 psi.) ein Für Zubereitungszeiten und Methoden für zusätzliche säurearme Lebensmittel, wenden Sie sich bitte an das National Center for Home Food Preservation (<http://www.uga.edu/nchfp>): oder die zuständige Behörde an Ihrem Standort.

- **WICHTIG:** Überprüfen Sie vor dem Einkochen die USDA-Richtlinien.

EINKOCHEN MIT DRUCK

- Verwenden Sie keine überreifen Früchte. Früchte von schlechter Qualität verderben schnell.
- Fügen Sie nicht mehr säurearme Zutaten (wie Zwiebeln, Paprika, Knoblauch) hinzu, als im Rezept angegeben. Dies kann zu einem unsicheren Produkt führen.
- Überwürzen Sie das Gargut nicht. Gewürze enthalten in der Regel zahlreiche Bakterien, die eine Gefahr für Konserven darstellen können.
- Fügen Sie weder Butter noch Fett hinzu. Fette lassen sich nicht gut lagern und können die Verderblichkeit fördern.
- Verwenden Sie nur von USDA empfohlene Verdickungsmittel –Verwenden Sie niemals Mehl, Stärke, Nudeln, Reis oder Gerste.
- Fügen Sie nur dann Säure (Zitronensaft, Essig oder Zitronensäure) hinzu, wenn im Rezept angegeben – dies gilt insbesondere für GARGUT MIT TOMATEN. Wenn nötig, fügen Sie Zucker hinzu, um den herben Geschmack auszugleichen.

Ihr One Touch Schnellkochtopf ist für eine bestimmte Anzahl von Gläsern in Pint-Größe pro Zubereitung ausgelegt. Es wird empfohlen, Gläser mit selbstverschließenden Deckeln zu verwenden.

REINIGUNG DER GLÄSER

Waschen Sie leere Gläser immer in heißem Wasser mit Spülmittel - per Hand oder in der Spülmaschine. Gut nachspülen. Kalk oder Wasserfilme auf Gläsern lassen sich leicht entfernen, indem man die Gläser mehrere Stunden in eine Lösung aus 1 Tasse Essig (5% Säure) pro 3 l Wasser enthält.

GUIA DE INÍCIO RÁPIDO

PORQUÊ 2 TAMPAS?

O aparelho tem um design de tampa dupla. Use a tampa da panela de pressão para cozinhar os seus alimentos a pressão, mantendo os sucos e o sabor. Passe para a tampa Air Fry, que cria um redemoinho de ar superaquecido, para alimentos estaladiços.



TAMPA DA PAINELA DE PRESSÃO

A tampa da panela de pressão mantém o vapor superaquecido no interior. O ambiente super pressurizado força o líquido e a humidade a entrar nos alimentos, mantendo um sabor intenso e os nutrientes. Pode cozinhar até 70% mais depressa do que um forno convencional.

Use apenas quando cozinhar a pressão ou conservas.



TAMPA AIR FRY

A tampa Air Fry tem um dispositivo de aquecimento e uma ventoinha turbo que cria um redemoinho de ar superaquecido. Use para caramelizar, deixar estaladiço e alourado.

TESTE DE FUNCIONAMENTO DA PAINELA DE PRESSÃO EFETUADO APENAS COM ÁGUA



Passo 1: Rode a tampa da panela de pressão no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio após a ter colocado, para desbloquear a tampa da unidade.



Passo 2: Retire a tampa e encha a panela com 2 copos de água.



Passo 3: Certifique-se de que o botão de libertação do vapor salta.



Passo 4: Pressione a tampa na unidade.



Passo 5: Rode no sentido dos ponteiros do relógio após ter colocado a tampa, para a fixar.

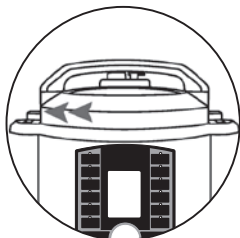


Passo 6: Prima o botão de libertação do vapor para libertar vapor.

PREDEFINIÇÕES DE CONFEÇÃO

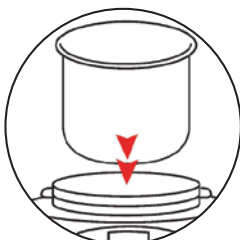
	TAMPA PARA USAR CALOR	PRESSÃO PARA AIR FRY
Cozinhar com pressão		Cozinhar com pressão
Heißluft-Frittieren		Luffrittieren
Dampf		Hitze
Grill		Luffrittieren
Joghurt		Druck
Backen		Hitze
Einkochen		Druck
Trocknen		Luffrittieren
Schmoren		Druck
Anbraten		Hitze
Vakuulgaren		Hitze

COZINHAR COM PRESSÃO



PASSO 1

A unidade vem com a tampa da panela de pressão fixada na base. Rode a pega para abrir a tampa. Liberte o interruptor e rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio. Quando a marca da posição ficar alinhada com a marca de bloqueio aberto, levante a tampa da panela de pressão para a retirar.



PASSO 2

Quando a tampa da panela de pressão for retirada, coloque o recipiente interno dentro da base.



PASSO 3

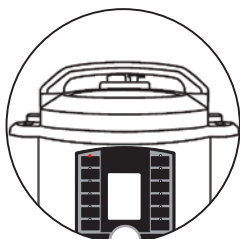
Adicione os seus ingredientes. Não encha acima da linha máxima no recipiente interno.

NOTA: Não use a tampa de pressão sem o recipiente interno.



PASSO 4

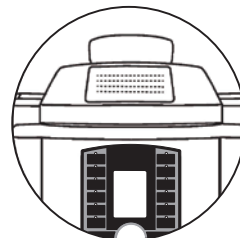
Coloque a tampa da panela de pressão no topo da base, alinhando a posição assinalada com a marca de aberto. Rode a tampa de pressão no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio cerca de 30°. Quando a tampa de pressão estiver bloqueada, o interruptor de libertação move-se automaticamente para a posição de fechado.



PASSO 5

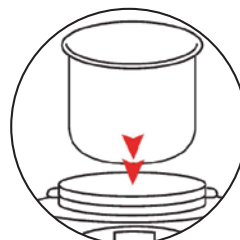
Prima o botão de predefinição de confeção a pressão na parte lateral do visor LED. Use o botão do Programa para selecionar o tipo de alimento. Prima o botão do Programa para confirmar o tempo de confeção e a temperatura, e iniciar o processo de confeção.

FRITAR COM AIR FRY



PASSO 1

Retire a tampa da panela de pressão. Rode o interruptor de libertação para abrir. Liberte o interruptor e rode a tampa da panela de pressão no sentido dos ponteiros do relógio. Quando a marca da posição ficar alinhada com a marca de aberto, levante a tampa da panela de pressão para a retirar.



PASSO 2

Quando a tampa da panela de pressão for retirada, coloque o recipiente interno dentro da base.

NOTA: Não use a tampa de Air Fry sem o recipiente interno.



PASSO 3

Adicione os seus ingredientes. Não encha acima da linha máxima no recipiente interno.

NOTA: Não use a tampa de pressão sem o recipiente interno.



PASSO 4

Coloque a tampa de Air Fry no topo da base, alinhando com as marcas na ficha de acoplamento da base. A predefinição Air Fry não funciona, a não ser que as fichas de acoplamento fiquem devidamente alinhadas.

NOTA: NÃO rode a tampa Air Fry para fixar na base.



PASSO 5

Prima o botão de predefinição de confeção Air Fry na parte lateral do visor LED. Selecione o tipo de alimento. Prima o botão do Programa para confirmar o tempo de confeção e a temperatura, e iniciar o processo de confeção.

PEÇAS E ACESSÓRIOS

TAMPA AIR FRY - VISTA INFERIOR



Ficha de acoplamento

Pegas

Ventoinha (localizada atrás da proteção contra derrames)

Elemento de aquecimento

TAMPA AIR FRY - VISTA SUPERIOR



Orifício de entrada do ar

TAMPA AIR FRY - VISTA TRASEIRA



Exhaust

ALINHAMENTO DA TAMPA AIR FRY



PANELA RÁPIDA ONE TOUCH (PAINEL PADRÃO)

PARA SUA INFORMAÇÃO

Sirva deliciosos pratos à sua família, graças à Panela Rápida One Touch. Antes de começar, é muito importante que leia este manual e que se certifique de que compreendeu por completo o funcionamento e as medidas de precaução deste aparelho.

BEM-VINDO

- O método de cozedura sob pressão tem o potencial de ajudar os apreciadores da boa cozinha a prepararem refeições mais saborosas e de forma mais rápida, em comparação com o método convencional de cozedura no fogão. E o método de confeção não poderia ser mais simples.
- Ao longo desta última década, fomos criando alguns dos aparelhos de cozinha mais úteis e populares a nível mundial. A **Panela Rápida One Touch** é a mais recente adição à nossa gama exclusiva.
- Com funções que visam melhorar a experiência culinária, incluindo saltear (Sauté), cozer a vapor (Steam), cozer lentamente (Slow Cook), assar (Bake), cozer a vácuo (Sous Vide), confeccionar iogurte (Yogurt), preparar conservas (Canning) e cozer sob pressão (Under Pressure), a **Panela Rápida One Touch** é muito mais do que uma simples panela de pressão.
- O nosso produto foi de tal modo avaliado e testado, que as refeições confeccionadas serão garantidamente um sucesso à mesa. Assim que se tenha familiarizado com o modo de configuração da **Panela Rápida One Touch**, poderá confeccionar os seus pratos de sempre em muito menos tempo, com resultados perfeitos garantidos.
- A câmara de cozedura selada acumula calor e pressão, preservando o sabor dentro dos alimentos e poupando eletricidade, graças à redução do tempo de confeção. Além disso, o processo de cozedura «selado» elimina os salpicos na placa do fogão, pelo que terá a sua cozinha sempre limpa e em perfeitas condições.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

ATENÇÃO

EVITE LESÕES! - LEIA CUIDADOSAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO!

Ao utilizar aparelhos elétricos, siga sempre as seguintes precauções de segurança fundamentais:

1. **Leia cuidadosamente todas as instruções, a fim de evitar ferimentos.**
2. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que se encontrem sob a supervisão de uma pessoa responsável ou que tenham recebido instruções adequadas quanto à utilização do aparelho. Não deixe o aparelho na proximidade de crianças ou de animais de estimação não acompanhados. Mantenha o aparelho e o cabo elétrico longe do alcance de crianças. Qualquer pessoa que não tenha lido e compreendido por completo todas as instruções de funcionamento e segurança contidas neste manual deverá ser impedida de manipular ou limpar o aparelho.
3. **Coloque o aparelho sempre sobre uma superfície plana e resistente ao calor.** Utilize-o apenas sobre a bancada da cozinha. NÃO o utilize sobre superfícies instáveis. Não coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão elétrico ou a gás ou dentro de um forno ligado. Não opere o aparelho em espaços fechados ou por baixo de armários suspensos. A fim de evitar danos materiais causados pela expulsão de vapor quente durante a operação, é necessário garantir a existência de espaço e ventilação suficientes. Nunca manipule o aparelho perto de materiais inflamáveis, como

panos de cozinha, guardanapos, cortinas ou pratos de cartão. Não deixe o cabo elétrico pendurado para baixo, nem o deixe entrar em contacto com superfícies quentes.

4. **NUNCA FORCE A ABERTURA DA TAMPA.** Não tente nunca abrir a tampa durante a operação do aparelho em modo de panela de pressão. Toda e qualquer pressão na panela pode ser perigosa. Não abra a panela de pressão até que esta tenha arrefecido e toda a pressão interna tenha sido libertada. Se for difícil abrir a tampa, tal significa que ainda está sob pressão, pelo que não deve forçar a abertura. Uma vez libertada a pressão, siga as instruções de abertura. A fim de evitar queimaduras causadas pelo vapor, abra a tampa sempre afastada do rosto e do corpo (ver **INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO**, p.16).

5. A tampa deve rodar livremente. Qualquer resistência indica que a tampa está mal colocada ou sob pressão.

6. Ligue o cabo de alimentação sempre primeiro ao aparelho e só depois à tomada. Para o desligar, desative todas as funções e, em seguida, remova a ficha da tomada.

7. Este aparelho trabalha sob pressão. A utilização imprópria pode resultar em graves queimaduras. Certifique-se de que o aparelho está devidamente selado antes do funcionamento e de que a válvula de pressão se encontra desobstruída.

8. Tenha particular cuidado ao mover o aparelho com óleo ou outros líquidos quentes no seu interior. **RECOMENDA-SE NÃO PEGAR OU DESLOCAR O APARELHO** enquanto este estiver sob pressão ou tiver conteúdos quentes no seu interior. Os alimentos quentes no seu interior poderão causar queimaduras graves! Para remover o conteúdo da panela, utilize a concha fornecida.

9. Verifique sempre se as válvulas de pressão estão desobstruídas antes da sua utilização.

10. **ATENÇÃO ÀS SUPERFÍCIES QUENTES:** este aparelho gera calor e vapor extremos durante a sua utilização. Não toque na superfície quente. Utilize pegas ou luvas de cozinha.

A fim de evitar lesões, abstenha-se de tocar nas superfícies quentes ou na válvula de pressão na tampa durante o funcionamento. Tome as precauções adequadas para evitar o risco de se lesionar e de causar um incêndio ou danos materiais.

11. Não utilize este aparelho para nenhum outro fim que não seja o previsto.

12. Nunca utilize a pega na tampa para levantar ou mover a panela. Utilize apenas as pegas pretas localizadas nas laterais da base do aparelho (ver **ABRIR A TAMPA em PREPARAR A UTILIZAÇÃO** (p. 14)).

13. Nunca encha o recipiente interior para além da linha de limite máximo (FULL CUP). Caso contrário, poderá entupir a válvula pressão, o que, por sua vez, pode provocar um excesso de pressão.

14. **ATENÇÃO:** a fim de reduzir o risco de choque elétrico, cozinhe apenas dentro do recipiente amovível (panela interior) fornecido.

15. Alguns alimentos, tais como arroz, feijão, mousse de maçã, arandos, cevada perolada, aveia ou outros cereais, ervilhas partidas, massas, ruibarbo e esparguete, expandem-se e criam espuma ao cozinhar, pelo que necessitam de instruções de cozedura especiais.

Preste especial atenção às quantidades líquidas. Não encha a panela interior para além de METADE, ao utilizar estes alimentos.

16. **NÃO** encha o aparelho para além da linha de limite máximo, que corresponde a 2/3 da capacidade. Ao cozinhar alimentos que incham durante a cozedura, tais como arroz ou leguminosas secas, não encha o recipiente para além do nível recomendado (de metade da capacidade). O enchimento excessivo pode causar o risco de obstrução da válvula de pressão e causar um excesso de pressão.

17. Nunca frite alimentos nem encha o recipiente com óleo. Não utilize a panela de pressão para fritar sob pressão.

18. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar lesões.

19. Nunca utilize tomadas abaixo da bancada de cozinha.

20. Nunca utilize o aparelho com extensões elétricas.

21. Não utilize o aparelho no exterior.

22. Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados.

Se o aparelho começar a funcionar mal durante a utilização, desligue imediatamente a ficha da tomada. **NÃO UTILIZE NEM TENTE CONSERTAR UM APARELHO AVARIADO.** Contacte o serviço de apoio ao cliente (consulte o verso do manual de instruções para obter os dados de contacto).

23. A fim de evitar o risco de explosão e de lesões, substitua as juntas de borracha (anel de vedação dinâmico) apenas de acordo com a recomendação do fabricante.

24. Desligue o aparelho da rede elétrica quando não o estiver a utilizar e sempre antes de o limpar. Deixe o aparelho arrefecer por completo antes de instalar ou remover peças.

25. **NUNCA MERGULHE A CARÇAÇA DO APARELHO EM ÁGUA.**

SE O APARELHO CAIR OU FICAR ACIDENTALMENTE IMERSO EM ÁGUA, DESLIGUE DE IMEDIATO A FICHA DA TOMADA. SE O APARELHO SE ENCONTRAR LIGADO E IMERSO EM LÍQUIDO, NÃO LHE TOQUE. NÃO MERGULHE OU ENXAGUE OS CABOS E FICHAS EM ÁGUA OU NOUTROS LÍQUIDOS.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES - APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ATENÇÃO: Ligação do cabo elétrico

- Comece sempre por ligar o cabo de alimentação primeiro à Panela Rápida One Touch e só depois à tomada. Insira a ficha numa tomada de parede de três pinos, sem outros aparelhos ligados à mesma. A ligação de outros aparelhos à tomada fará com que o circuito fique sobrecarregado.

- **NÃO UTILIZE CABOS DE EXTENSÃO COM ESTE PRODUTO.**

- O modelo PN140 (6 L) foi concebido para a utilização com uma tomada de 3 pinos, com ligação à terra, de 120V

NÃO O UTILIZE COM NENHUMA OUTRA TOMADA ELÉTRICA ou tente modificar a ficha.

- A fim de reduzir o risco de tropeçar ou de criação de nós, o aparelho vem equipado com um cabo de alimentação curto, equipado com ligação à terra e a respetiva ficha.

- Para desligar o aparelho, desative quaisquer funções e, em seguida, remova a ficha da tomada.

CARACTERÍSTICAS & VANTAGENS

A. DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA INCORPORADOS

1. **TAMPA COM FECHO DE SEGURANÇA:** As abas da tampa e as abas da base encontram-se ligadas, permitindo prender a tampa à base quando fechada.

2. **MECANISMO DE PRESSÃO POSITIVA (VÁLVULA FLUTUANTE):** ao atingir o ponto pretendido, a pressão faz com que a válvula flutuante se eleve e acione o pino de bloqueio.

3. **SENSOR DE POSICIONAMENTO DA TAMPA:** um sensor magnético indica se a tampa está devidamente fechada. Caso a tampa não esteja devidamente fechada ou não seja necessária para um programa predefinido, o aparelho emitirá um sinal acústico, acompanhado da indicação «LID» no visor.

NOTA: Não será possível iniciar os programas Sous Vide, Steam, Sauté, Slow Cook e Yogurt se a tampa estiver fechada. Recomenda-se utilizar a tampa de vidro para evitar salpicos e manter uma temperatura estável durante os ciclos de cozedura nos modos Sous Vide, Steam, Slow Cook, e

Yogurt. Recomenda-se igualmente a utilização da tampa de vidro durante o programa de cozedura lenta, a fim de evitar salpicos.

4. **TAMPA INFERIOR (DE PROTEÇÃO):** a tampa inferior serve para impedir a entrada de alimentos na tampa superior, na válvula flutuante e nos compartimentos de libertação da pressão.

5. **PROTEÇÃO ANTI-OBSTRUÇÃO:** protege a parte inferior da válvula de pressão.

6. **MECANISMO DE LIBERTAÇÃO DE VAPOR DE SEGURANÇA EM DOIS PASSOS:** é necessário fazer deslizar o interruptor de libertação de vapor e, em seguida, soltá-lo para abrir a tampa. Se ainda houver vapor/pressão a sair da válvula de pressão ou se a sua mão ainda se encontrar no interruptor, a tampa não se abrirá.

7. **SISTEMA DE EXPULSÃO DE PRESSÃO EXCESSIVA:** a válvula de pressão tem um certo peso, a fim de manter determinado nível de pressão e só permitir o aumento de pressão até um certo nível. Quando a pressão exceder o peso da válvula, o vapor é libertado até que a pressão seja inferior a esse peso.

8. **CONTROLO DE TEMPERATURA AUTOMÁTICO:** os respetivos programas regulam automaticamente a temperatura, a fim de garantir uma temperatura sempre uniforme.

9. **CONTROLADOR DE PRESSÃO:** a panela interior assenta numa placa de pressão. Quando houver demasiada pressão na panela, a placa desliga a resistência, impedindo que a pressão continue a aumentar.

10. **PROTEÇÃO ELÉTRICA (DE ESTABILIZAÇÃO DA TEMP.):** se a temperatura subir acima do valor predefinido, a resistência começa a desativar-se e ativar-se conforme necessário, a fim de manter a temperatura desejada.

11. **INDICADOR DO CICLO (VISOR LCD):** o visor LCD muda de cor e apresenta o tempo programado em contagem decrescente.

12. **PROTEÇÃO CONTRA A MANIPULAÇÃO INDEVIDA:** a válvula flutuante dispõe de uma capa de proteção, a fim de não ser possível manipulá-la.

B. CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS

1. **VISOR LCD:** o visor LCD da **Panela Rápida One Touch** oferece uma vasta gama de 37 opções predefinidas. Poderá, assim, ajustar o tempo de cozedura a qualquer receita ou preferência pessoal. O visor muda de cor em função do modo em que está a operar.

2. **MODO DE MANUTENÇÃO DO CALOR:** no final do ciclo de confeção, o aparelho muda automaticamente para o modo de manutenção do calor. Este mantém a refeição quente durante até 24 horas.

NOTA: os alimentos mantidos quentes no modo de manutenção do calor durante mais de 6-8 horas podem perder o seu sabor e textura, e até mesmo deteriorar-se.

3. **INTERRUPTOR DE LIBERTAÇÃO DE VAPOR:** serve para reduzir rapidamente a pressão. Para abrir a válvula de pressão, deslize o interruptor no topo da tampa da posição de fecho para a posição de abertura.

ATENÇÃO: a válvula de pressão liberta vapor muito quente. **NÃO A ABRA COM AS MÃOS DESPROTEGIDAS.**

4. **TECNOLOGIA ONE-TOUCH:** graças aos 37 programas padrão predefinidos, poderá confeccionar os seus pratos favoritos de forma simples e rápida numa única panela. Terá resultados perfeitos bastando tocar num botão e girar um manipulador.

5. **PEGA NA TAMPA FRIA AO TOQUE:** a pega permanece fria ao toque, permitindo a sua abertura mesmo quando se encontrar comida quente no interior da panela. Recomenda-se sempre a utilização de luvas de cozinha ao abrir a tampa após a finalização do ciclo de confeção.

6. **PANELA INTERIOR INOXIDÁVEL:** a panela interior é fabricada em aço inoxidável, sendo totalmente livre de PTFA e PFOA.

LIBERTAÇÃO DA PRESSÃO

LIBERTAÇÃO NATURAL E LIBERTAÇÃO RÁPIDA

• A libertação natural e a libertação rápida são dois métodos normalmente utilizados para libertar a pressão numa panela de pressão, uma vez terminada a confeção. As panelas de pressão trabalham com a pressão do vapor acumulado no seu interior selado, cozinhando assim os alimentos. À medida que a panela vai aquecendo, o líquido no interior forma vapor, o que aumenta a pressão e coze os alimentos até três vezes mais rápido.

• Uma vez terminado o processo de confeção, é necessário libertar a pressão acumulada no interior da panela.

• **Panela Rápida One Touch** dispõe de um mecanismo de segurança que impede a abertura da tampa até que a pressão tenha sido reduzida. Há duas formas de libertar a pressão no seu interior: uma rápida e outra natural. Embora ambos os métodos libertem pressão, cada um funciona de modo diferente, tendo, por conseguinte, um impacto diferente nos alimentos dentro da panela.

COMO FUNCIONA A LIBERTAÇÃO NATURAL E QUANDO A UTILIZAR

• A libertação natural permite que a pressão diminua lentamente por si própria. Uma vez terminado o ciclo de confeção, pode premir o botão «Cancel» (cancelar) no painel de controlo, fazendo com que a panela liberte a pressão de forma automática e lenta. Devido à expulsão prolongada da pressão, o calor demora mais tempo a diminuir e os alimentos continuam a cozer, ainda que o programa tenha terminado.

• Utilize este método para reduzir a pressão ao cozinhar carnes, alimentos que aumentam de volume ou formam espuma, bem como sopas, ou quaisquer outros alimentos que sejam essencialmente líquidos.

• O tempo para a libertação natural varia e será diferente com base no tipo e quantidade dos alimentos confeccionados, demorando, por norma, entre 20 e 60 minutos.

• **NOTA:** a fim de verificar se a panela já libertou toda a pressão, deslize o interruptor de libertação de vapor para a posição de abertura e solte-o. O aparelho não deve libertar qualquer vapor.

COMO FUNCIONA A LIBERTAÇÃO RÁPIDA E QUANDO A UTILIZAR

• A fim de optar pela libertação rápida uma vez terminado o ciclo de confeção, interrompa o ciclo de confeção premindo o botão «Cancel» (cancelar). Em seguida, deslize o interruptor de libertação de vapor para a posição de abertura e solte-o. Aguarde até o vapor ter sido expulso por completo. Assim que todo o vapor tenha sido libertado, a tampa ficará desbloqueada.

• O processo de libertação rápida requer um grau adicional de atenção, uma vez que a válvula de pressão expulsará um jato de vapor. A libertação rápida não demora mais do que alguns minutos e funciona melhor com alimentos como ovos, vegetais, ou ingredientes delicados, que não beneficiem de qualquer tempo de cozedura adicional. Este método é igualmente útil quando for necessário verificar o ponto de cozedura ou adicionar ingredientes à **Panela Rápida One Touch**, como, por exemplo, quando se prepara um guisado.

• Evite utilizar a libertação rápida ao cozinhar alimentos que formem espuma ou que aumentem de volume, tais como leguminosas, ou alimentos essencialmente líquidos, tais como sopa, visto o líquido poder ferver e obstruir a válvula de pressão.

PEÇAS & ACESSÓRIOS

TAMPA - PARTE SUPERIOR



TAMPA - PARTE INFERIOR (SEM A TAMPA INFERIOR)



FRENTE



PANELA INOX INTERIOR



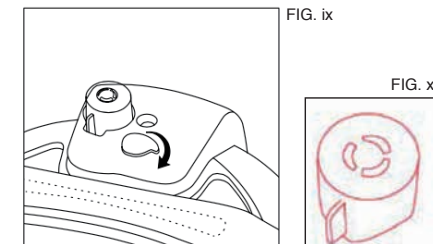
A sua **Panela Rápida One Touch** é fornecida com as peças e acessórios representados acima. Antes de a utilizar, verifique que todos estão presentes e intactos. Se alguma peça parecer danificada, não utilize o produto e entre em contacto com o nosso serviço de apoio ao cliente, utilizando o número que consta no verso deste manual.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

MONTAGEM DA VÁLVULA DE PRESSÃO

NOTA: Não tente montar ou desmontar a válvula de pressão enquanto a **Panela Rápida One Touch** estiver a ser utilizada.

- Puxe a válvula de pressão (ver fig. ix).
- Certifique-se de que a válvula de pressão e os orifícios não se encontram obstruídos por alimentos ou restos. Se tal for o caso, lave-os ou utilize algo bicudo para os desobstruir.
- Observe a mola na parte inferior da válvula de pressão (ver fig. x). Esta não deve estar danificada nem excessivamente dobrada.
- Empurre a válvula de pressão novamente para dentro do orifício na tampa. Se a válvula não entrar corretamente, a mola poderá estar dobrada.



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

A. PREPARAR A UTILIZAÇÃO

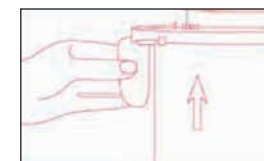
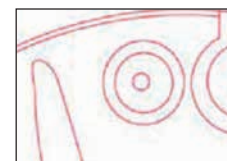
VERIFIQUE AS PEÇAS & ACESSÓRIOS

1. Antes de utilizar o aparelho e antes de descartar qualquer material de embalagem, remova todas as peças e acessórios da embalagem e certifique-se de que tudo está incluído. Remova todos os materiais de embalagem tais como películas de plástico, cartão e autocolantes presentes na válvula de pressão e no tanque de condensação (ver **PEÇAS & ACESSÓRIOS**, p. 10).

2. **LIMPAR O INTERIOR:** desprendea a tampa inferior da tampa pressionando o botão de metal. Remova as juntas de borracha da tampa inferior (ver **MONTAR A TAMPA INFERIOR**, p. 12). Lave a tampa inferior, a junta de borracha, a panela interna e os restantes acessórios soltos com água morna e detergente. Em seguida, passe por água e deixe secar.

NOTA: Certifique-se de que substitui as juntas de borracha (ver as secções **SUBSTITUIR AS JUNTAS DE BORRACHA DA TAMPA INFERIOR** e **MONTAR A VÁLVULA FLUTUANTE**) antes de voltar a instalar a tampa inferior.

FAÇA UM CICLO DE TESTE APENAS COM ÁGUA



1. A fim de verificar se o aparelho está em perfeitas condições, recomenda-se controlar regularmente o seu funcionamento sem alimentos no seu interior.
2. Coloque a **Panela Rápida One Touch** sobre uma superfície limpa e plana.
3. Instale o tanque de condensação na lateral do aparelho, deslizando-o para dentro das respetivas ranhuras (ver Fig. A). **NOTA:** o tanque de condensação pode vir já pré-montado.

4. Remova a tampa. Certifique-se de que as juntas da tampa inferior se encontram devidamente colocadas. Coloque a junta exterior da tampa inferior em torno desta e a junta central da tampa inferior no orifício central. Certifique-se de que a válvula flutuante e a junta estão devidamente colocadas na tampa (ver **INSTRUÇÕES DE MONTAGEM**, p. 12).
5. Coloque a panela interior na base. Verta 2 copos (470 ml) de água para dentro da panela interior.
6. Comece por ligar o cabo de alimentação à base do aparelho e só depois à tomada (ver **LIGAR O CABO DE ALIMENTAÇÃO**, p. 5). Quando o aparelho estiver ligado à rede elétrica, aparecerá a indicação «----» no visor LED. O aparelho fica automaticamente em modo «ON» (ligado) quando ligado à corrente.
7. **INSTALAR A TAMPA:** com o visor LCD virado para si, coloque a tampa sobre o aparelho, alinhando a marca de posicionamento da tampa com a marca aberta (ver Fig. C). Rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, em cerca de 30° (ver Fig. D). Quando a tampa estiver encaixada, o interruptor de fecho deslocar-se-á para a posição de fecho.
8. O sensor de segurança magnético assegura que a tampa está devidamente fechada antes de a panela começar a acumular pressão. Se a tampa não estiver devidamente colocada ao iniciar um ciclo de confeção, ouvirá um sinal acústico e aparecerá a palavra «LID» (tampa) no visor, indicando que a tampa não se encontra devidamente selada.
9. Assim que a tampa esteja devidamente fechada, selecione o botão de selagem no painel. Gire o manípulo de programação para a esquerda e selecione um programa baixo. Em seguida, pressione o manípulo para dentro para confirmar a seleção. Será automaticamente definido um tempo de confeção de 10 minutos. O visor LCD fica cor de laranja enquanto a pressão aumenta e mudará para vermelho assim que o nível de pressão pretendido tenha sido alcançado.

CUIDADO: NÃO TENTE ABRIR A TAMPA QUANDO O VISOR LCD ESTIVER LARANJA OU VERMELHO.

10. **LIBERTAR A PRESSÃO EM SEGURANÇA:** uma vez concluído um ciclo, o aparelho emitirá um sinal acústico. Pressione o botão «Cancel» (cancelar) e mova o interruptor de libertação de vapor da posição de fecho para a posição de abertura. Aguarde que toda a pressão seja libertada. Poderá observar uma ligeira inclinação da válvula de pressão enquanto o vapor está a sair.

ATENÇÃO: mantenha o corpo (rosto, braços, tronco) afastado da área da válvula de pressão ao operar o interruptor de libertação de vapor, a fim de evitar a exposição ao vapor libertado pela válvula. Siga estas precauções de segurança ao libertar a pressão, de modo a evitar ferimentos graves.

11. Deixe a água na panela interior arrefecer por completo. Remova e esvazie a panela interior. Passe-a por água e seque-a com uma toalha.

AVISO: NÃO LEVANTE A BASE PARA REMOVER O CONTEÚDO da panela interior. Não a levante da base enquanto o seu conteúdo estiver quente.

NOTA: Não utilize talheres de metal na panela interior.

AVISO: EVITE QUEIMADURAS! NÃO TOQUE NO EXTERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL. UTILIZE APENAS A PEGA PRETA NA TAMPA PARA A ABRIR. O CONTEÚDO DA PANELA ESTÁ QUENTE. ABRA A TAMPA SEMPRE DE FORMA AFASTADA E EM DIREÇÃO OPOSTA AO ROSTO E CORPO.



FIG. C
(Posição de abertura)



FIG. D
(Posição de fecho)

B. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO



IMPORTANTE: pressione o botão «Cancel» (cancelar) para interromper de imediato qualquer função.

1. Consulte **PREPARAR A UTILIZAÇÃO** (p. 14) para estar plenamente a par do funcionamento do aparelho.
2. Coloque a **Panela Rápida One Touch** sobre uma superfície limpa e plana.
3. Instale o tanque de condensação na lateral do aparelho (ver Fig. B).
4. Comece por ligar o cabo de alimentação à base da **Panela Rápida One Touch** e só depois à tomada (ver **LIGAR O CABO DE ALIMENTAÇÃO**, p. 5). Quando o aparelho estiver ligado à rede elétrica, aparecerá a indicação «----» no visor LED. O aparelho liga-se automaticamente quando ligado à corrente.

5. Abra a tampa deslizando e soltando o interruptor de libertação de vapor da posição de fecho para a posição de abertura. Em seguida, pegue na pega e gire a tampa no sentido dos ponteiros do relógio, a fim de a abrir. Para mais instruções, consulte a secção **ABRIR A TAMPA** em **PREPARAR A UTILIZAÇÃO**.

6. Coloque a panela interior na base. Adicione os ingredientes desejados. **NUNCA ENCHA A panela interior ACIMA DA RESPECTIVA MARCA DE LIMITE MÁXIMO** (ver **PRECAUÇÕES IMPORTANTES**, p. 4).

7. **INSTALAR A TAMPA:** com o visor LCD virado para si, coloque a tampa sobre o aparelho, alinhando a marca de posicionamento da tampa com a marca aberta (ver Fig. C). Rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, em cerca de 30° (ver Fig. D). Quando a tampa estiver encaixada, o interruptor de fecho deslocar-se-á para a posição de fecho (ver Fig. E).

8. **SELECIONAR O PROGRAMA:** pode optar entre diferentes programas predefinidos (ver parte A, p. 18-19). O visor LCD ficará azul assim que tenha selecionado um programa (ver fig. I).

9. **SELECIONAR O TEMPO DE CONFEIÇÃO:** assim que tenha definido um programa e o tipo de alimento utilizado, o visor LCD indicará o respetivo tempo de cozedura predefinido.

Alguns programas oferecem várias opções de cozedura. Gire o manípulo de programação para a esquerda ou direita, a fim de escolher uma subcategoria predefinida (ver parte B, p. 18–19). Pressione o manípulo para dentro para confirmar a subcategoria.

10. Gire o manípulo de programação para a esquerda ou direita para alternar entre os parâmetros de cozedura LOW (baixo), MED (médio) ou HIGH (alto). Pressione-o para dentro para confirmar a seleção (ver parte C, p. 18).

11. Em alternativa, pode selecionar os botões «Timer» (temporizador, ver parte D, p. 18-19) e «Temperature» (temperatura, ver parte E, p. 18-19) para ajustar manualmente o tempo de confeção e a temperatura para a maioria dos programas.

O ecrã LCD ficará cor de laranja, assim que o tempo de confeção e a temperatura tenham sido confirmados (ver Fig. J).

12. **UTILIZAR O TEMPORIZADOR:** o temporizador permite-lhe adiar o início do programa definido. Para o acionar, seleccione o tempo e a temperatura de confeção desejados. Em vez de pressionar o manípulo de programação para dentro e assim confirmar a seleção do tempo e da temperatura, prima o botão «Timer» (temporizador). Em seguida, gire o manípulo de programação para selecionar o tempo desejado e confirmar a seleção.

NOTA: não se recomenda adiar a confeção por mais de 2 horas.

13. No caso dos programas de cozedura por pressão, o visor LCD ficará vermelho (ver Fig. K) assim que o interior da Panela Rápida One Touch tenha alcançado o nível de pressão programado.

NOTA: NUNCA TENTE MOVER A PAINELA OU ABRIR A SUA TAMPA DURANTE ESTE TEMPO OU EM QUALQUER MOMENTO DURANTE O CICLO DE CONFEIÇÃO.

14. Uma vez concluído o ciclo, o aparelho emitirá um sinal acústico e entrará no modo de manutenção do calor, até que o utilizador pressione o botão «Cancel» (cancelar).

NOTA: os alimentos mantidos no modo de manutenção do calor durante mais de 6-8 horas podem perder o seu sabor e textura e deteriorar-se.

NOTA: ao utilizar o modo de manutenção do calor, o visor permanecerá vermelho até a temperatura baixar para a temperatura de manutenção (70 °C). Em seguida, mudará para azul.

15. Abra e retire a tampa movendo o interruptor de libertação de vapor para a posição de abertura e soltando-o em seguida. A válvula de pressão deve mover-se da posição de fecho para a posição de abertura (ver Fig. H), libertando o vapor acumulado. Em seguida, pegue na pega e gire a tampa em sentido dos ponteiros do relógio, aprox. 30°.

É imprescindível esperar até que toda a pressão e o vapor tenham sido expulsos antes de abrir a tampa. Não force a abertura da tampa. Aguarde até que toda a pressão tenha sido libertada, o que pode demorar vários minutos.

PROGRAMAS PREDEFINIDOS

PROGRAMA	BAIXO	MÉDIO	ALTO	TEMPO DE COZEDURA	TEMPORIZADOR
PRESSÃO					
PADRÃO	10 mins.	30 mins.	60 mins.	1-120 mins.	-
CARNE	15 mins.	30 mins.	90 mins.	1- 90 mins.	-
AVES	10 mins.	30 mins.	45 mins.	1- 59 mins.	-
PEIXE	2 mins.	3 mins.	10 mins.	1- 59 mins.	-
PORCO	15 mins.	30 mins.	90 mins.	1- 90 mins.	-
COSTELETAS	20 mins.	30 mins.	90 mins.	1- 90 mins.	-
VEGETAIS	2 mins.	6 mins.	12 mins.	1- 59 mins.	-
LEGUMINOSAS	5 mins.	2 mins.	30 mins.	1- 59 mins.	-
OVOS	2 mins.	4 mins.	6 mins.	1- 59 mins.	-
CEVADA	-	6 mins.	-	1- 59 mins.	-
QUINOA	-	4 mins.	-	1- 59 mins.	-
RISOTTO	6 mins.	8 mins.	10 mins.	1- 59 mins.	-
ARROZ	6 mins.	8 mins.	10 mins.	1- 59 mins.	-
arroz integral	-	18 mins.	-	1- 59 mins.	-
SOUS VIDE					
CARNE	1 hr.	5 hrs.	12 hrs.	1-24hrs.	95–195° F (5° F)/35–90° C (5° C)
AVES	45 mins.	1 hr.	90 mins.	30mins.-24hrs.	95–195° F (5° F)/35–90° C (5° C)
PEIXE	20 mins.	40 mins.	1 hr.	20mins.-24hrs.	95–195° F (5° F)/35–90° C (5° C)
PORCO	1 hr.	3 hr.	5 hr.	30mins.-24hrs.	95–195° F (5° F)/35–90° C (5° C)

PROGRAMA	BAIXO	MÉDIO	ALTO	TEMPO DE COZEDURA	TEMPORIZADO
VEGETAIS)	10 mins.	1 hr.	2 hr.	10mins.-3hrs.	95–195° F (5° F)/35–90° C (5° C)
OVOS/CREME INGLÊS)	15 mins.	1 hr.	2 hr.	30mins.-3hrs.	95–195° F (5° F)/35–90° C (5° C)

NOTE:

- A temperatura padrão para os programas Sous Vide (a vácuo), Sauté (saltear), e Slow Cook (cozedura lenta) é de 60 °C, 170 °C e 90 °C, respetivamente.
- Todos os ciclos de confeção podem ser adiados até 24 horas com o botão «Timer» (temporizador), em intervalos de 10 min. Ao cozinhar alimentos facilmente perecíveis (carne, peixe, frango, etc.), tenha o cuidado de não adiar o ciclo de confeção por mais de 2 h.
- O modo de manutenção do calor tem uma duração máxima de 24 horas para todos os programas (exceto o Sous Vide (a vácuo) e Yogurt (iogurte)). Os alimentos mantidos quentes durante mais de 6-8 horas podem perder o seu sabor e textura e deteriorar-se.
- Consulte as respetivas receitas para utilizar a quantidade de líquido adequada ao cozinhar. Não é recomendado confeccionar conteúdos secos, a menos que utilize a função Sauté (saltear).
- Recomenda-se a utilização da tampa de vidro para manter uma temperatura estável durante os programas Sous Vide (a vácuo), Steam (a vapor), Sauté (saltear), Slow Cook (cozedura lenta) e Yogurt (iogurte).

Vapor					
PEIXE	5 mins.	10 mins.	15 mins.	1- 59 mins.	-
OVOS ESCALFADOS	3 mins.	9 mins.	15 mins.	1- 59 mins.	-
LEGUMES	15 mins.	25 mins.	35 mins.	1- 59 mins.	-
Saltear					
CARNE	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95–360° F (5° F)/35–182° C (5° C)
AVES	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95–360° F (5° F)/35–182° C (5° C)
PEIXE	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95–360° F (5° F)/35–182° C (5° C)
PORCO	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95–360° F (5° F)/35–182° C (5° C)
COSTELETAS	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95–360° F (5° F)/35–182° C (5° C)
LEGUMES	-	10 mins.	-	1- 59 mins.	95–360° F (5° F)/35–182° C (5° C)
Cozedura lenta					

PROGRAMA	BAIXO	MÉDIO	ALTO	TEMPO DE COZEDURA	TEMPORIZADO
CARNE	4 hrs.	6 hrs.	10 hrs.	1-12hrs.	195–212° F (1° F)/90–100° C (1° C)
AVES	4 hrs.	6 hrs.	10 hrs.	1-12hrs.	195–212° F (1° F)/90–100° C (1° C)
PORCO	6 hrs.	8 hrs.	10 hrs.	1-12hrs.	195–212° F (1° F)/90–100° C (1° C)
COSTELETAS	6 hrs.	8 hrs.	10 hrs.	1-12hrs.	195–212° F (1° F)/90–100° C (1° C)
LEGUMES	1 hr.	2 hrs.	4 hrs.	1-12hrs.	195–212° F (1° F)/90–100° C (1° C)
Assar					
-	10 mins.	25 mins.	40 mins.	1-12hrs.	-
Conservas					
ALT (on/off)	10 mins.	1 hr.	2 hrs.	5mins.-3hrs.	-
iogurte					
-	5 hrs.	7 hrs.	9 hrs.	4-10hrs.	-

A VÁCUO

- A técnica Sous Vide (/su:'vi:d/; francês para «a vácuo»)[1] é um método de cozedura em que os alimentos são colocados num saco de plástico ou num frasco de vidro e cozidos em banho-maria durante mais tempo do que o habitual (normalmente 1 a 7 horas, podendo nalguns casos chegar a 48 horas) a uma temperatura regulada com precisão. A temperatura é muito mais baixa do que o habitual, nomeadamente de 55 a 60 °C para carne e um pouco mais elevada para cozer vegetais. A intenção é cozinhar o alimento de modo uniforme, assegurando que o interior fica devidamente cozinhado sem cozer demasiado o exterior, e retendo a humidade.
 - Nos métodos de cozedura tradicionais, o calor é transferido de uma placa ou forno quente para a panela e depois para a comida, onde esta aquece de fora para dentro. Com alguma sorte, pode obter bons resultados, mas os alimentos ficam frequentemente demasiado cozinhados na parte de fora e, no pior dos casos, crus no centro. O calor gerado pela frigideira ou pelo ar dentro de um forno costuma ser excessivamente alto. Se não retirar a comida no momento exato, poderá obter resultados inconsistentes.
 - Em alternativa, pode pressionar o botão «Timer» (temporizador) para ajustar o tempo. Em seguida, prima o botão «Temp» para ajustar a temperatura desejada.
- A técnica de cozedura Sous Vide permite controlar a temperatura com precisão, produzindo resultados absolutamente únicos. Basta configurar a Panela Rápida One Touch conforme indicado no presente manual; coloque os alimentos temperados num saco com fecho zip ou de selagem a

vácuo; coloque-o na água e defina o tempo e a temperatura. Os alimentos assim confeccionados ficarão garantidamente no ponto. Uma vez concluído o programa, pode deixar a comida em banho-maria até a servir.

NOTA: recomenda-se não manter os alimentos aquecidos à temperatura de confeção para além da conclusão do seu ciclo de cozedura.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

1. Coloque os alimentos temperados dentro do(s) saco(s) com fecho.
2. Antes de o selar, remova o máximo de ar possível do saco. Poderá utilizar uma seladora a vácuo para obter um resultado ótimo.
3. Verta água para dentro da panela interior, tendo o cuidado de não ultrapassar a marca de limite máximo (FULL CUP) após a adição do saco.

NOTA: pode colocar primeiro o(s) saco(s) de comida no recipiente interior e só depois adicionar a água, de modo a garantir que a água não ultrapassa a marca FULL CUP. Em seguida, retire o(s) saco(s) antes de iniciar o ciclo de cozedura, a fim de pré-aquecer a água.

4. Pressione o botão «Sous Vide» e use o manípulo de programação para selecionar o tempo de cozedura ideal. Pode escolher entre os MODOS LOW (baixo), MED (médio) ou HIGH (alto).

NOTA: as configurações LOW (baixo), MED (médio) e HIGH (alto) são tempos de referência, pelo que deve ajustar a temperatura ao ponto de cozedura desejado.

5. Pressione o manípulo de programação para dar início ao ciclo programado. O visor LCD ficará cor de laranja. Uma vez alcançada a temperatura ideal, o aparelho emitirá um sinal acústico e o temporizador começará a contagem decrescente.

6. Coloque o saco de comida cuidadosamente na água. Não o atire para dentro da panela.

7. Quando o temporizador tiver terminado a contagem decrescente, o visor LCD mudará para azul e o aparelho manterá a temperatura ideal (NÃO pressione o botão «Keep Warm» (manutenção do calor). Use uma pinça de cozinha para remover o saco selado. Não utilize as mãos, visto a água estar quente.

DICAS PARA A CONFEÇÃO SOUS VIDE

NOTA: Não coloque os alimentos na água antes de os ter selado num saco.

- Pode temperar os alimentos antes de os colocar dentro do saco.
- Utilize sempre sacos zip alimentares sem BPA ou com selagem a vácuo próprios para cozinhar.
- A espessura da carne vermelha ou de ave ou do peixe determinará o tempo de cozedura. Utilize um termómetro alimentar após retirar os alimentos do saco, a fim de garantir que estimou bem o tempo de cozedura.
- Por razões de saúde e segurança, acrescente 30 min. ao tempo de cozedura se não tiver a certeza de que o alimento ficou bem cozido (por exemplo, para pasteurizar ovos ou se confeccionar carne de aves).
- Poderá selar os alimentos após a sua cozedura, a fim de lhes conferir o aspeto, a temperatura e a textura desejados. Para o efeito, aqueça manteiga numa frigideira muito quente e sele rapidamente a carne cozinhada durante 30 seg. de cada lado.
- Certifique-se de que o saco selado fica permanentemente submerso na água, de modo a garantir a cozedura uniforme dos alimentos no seu interior.
- Prepare fruta para fazer coberturas, purés e xaropes. Deixe cozer a fruta durante 2 - 2,5 h., a 70 °C, e deixe-a arrefecer dentro do saco antes de usar.

RECOMENDAÇÃO DE TEMPOS & TEMPERATURAS

ALIMENTO	TEMP.	TEMPO	ALIMENTO	TEMP.	TEMPO
Vitela			Porco		
Mal passada	125° F	1hr.15 mins.	Assado	155° F	3 hrs.
Médio – mal passada	135° F	1hr.15 mins.	Costeletas – Médio	145° F	1 hr.
Médio	140° F	1hr.15 mins.	Costeletas – Bem pas	160° F	1 hr.
Médio – bem passada	150° F	1hr.15 mins.	Aves		
Bem passada	160° F	1hr.15 mins.	Peito de frango	150° F	1 hr.
Costeletas – Médio	140° F	6–14 hr.	Caça	165° F	1 hr.
Peixe			Ovos		
Filete ou Posta	125° F	45 mins.	Escalfados	150° F	1 hr.
Vegetais					
Verduras	180° F	5–20 mins.			
Tubérculos	180° F	1.5–3 hrs.			

IOGURTE

O PROCESSO DE CONFEÇÃO DE IOGURTE

1. Comece por colocar a panela interior na base.
2. Verta 2 medidas de leite gordo ou meio gordo para dentro da panela interior do aparelho.
3. Pressione o botão «Yogurt» (iogurte). O visor LCD indicará "7:00". Pressione o manípulo de programação para dentro para confirmar o programa. Gire-o para alterar o tempo programado ou pressione o botão «Timer» (temporizador) para definir uma duração específica. Pressione o manípulo de programação para dentro para confirmar o tempo selecionado.
4. Assim que o aparelho tenha alcançado 82 °C, a temperatura permanecerá constante. Uma vez concluído o processo, o aparelho deixará de aquecer e o visor LCD indicará «COOL» (arrefecimento).
5. Assim que o leite tenha alcançado 40 °C, a **Panela Rápida One Touch** emitirá um sinal acústico e o visor LCD indicará «ADD» (adicionar). Com a ajuda de uma concha ou de um copo de medidas, retire cerca de 1 chávena de leite da panela interior. Misture a chávena de leite com iogurte ou fermento de iogurte. Em seguida, volte a verter a mistura de leite para dentro da panela interior e mexa suavemente.

6. Pressione o botão «Yogurt» (iogurte). Utilize o manípulo de programação e o botão «Timer» (temporizador) para ajustar o tempo, se necessário. Pressione novamente o manípulo de programação para dentro, a fim de dar início à contagem decrescente.

NOTA: se não premir o botão «Yogurt», o aparelho apitará continuamente e a Panela Rápida One Touch permanecerá em modo de espera.

7. Coloque a tampa de vidro na **Panela Rápida One Touch**.

8. **Coloque a Panela Rápida One Touch** num local **sosegado**, deixando o seu conteúdo fermentar durante 4–10 h.

Assim que o processo de fermentação esteja concluído, pressione o botão «Cancel» (cancelar), remova o iogurte e guarde-o num recipiente no frigorífico.

DICAS

- O processo de fermentação pode ser mais curto (até 4 h.) ou mais longo (até 10 h.), em função da espessura do iogurte. Períodos de fermentação mais longos produzem iogurte mais espesso e ácido.
- Para um iogurte mais espesso, ao estilo grego: uma vez concluído o processo de fermentação, verta o iogurte para dentro de um pano tipo filtro colocado sobre um coador e deixe o iogurte escorrer durante, pelo menos, 1 hora (ou de um dia para o outro) no frigorífico. Descarte o soro de leite ou reserve-o para outro fim.
- Use frascos de vidro, de cerâmica ou de plástico com tampa para guardar o iogurte no frigorífico. Poderá guardá-lo até duas semanas (sendo que o sabor será melhor na primeira semana).

PERGUNTAS FREQUENTES

1. Qual é o material de fabrico?

Este aparelho tem uma carcaça e panela interior em aço inoxidável.

2. Como se monta/desmonta o aparelho?

Este aparelho é fornecido com a válvula flutuante, a válvula de pressão e a tampa inferior já montadas. Instale o tanque de condensação antes de o utilizar (ver PREPARAR A UTILIZAÇÃO, p. 14).

3. Qual é o tempo predefinido?

Cada programa tem um tempo padrão, o qual é indicado aquando do processo de seleção. Antes de o temporizador no visor LCD começar a contagem decrescente, o aparelho aquece até alcançar a pressão e/ou temperatura adequadas.

4. Quanto tempo decorre entre o aparelho alcançar a pressão máxima e o temporizador iniciar a contagem decrescente?

Quando o aparelho alcança a pressão de cozedura desejada, o visor LCD muda de cor de laranja para vermelho e o temporizador dará início à contagem decrescente. O tempo necessário para atingir a pressão desejada depende do volume, da concentração e do rácio sólidos-líquidos na panela, durando, por norma, entre 5-40 min.

5. É possível alterar o tempo de cozedura de um programa predefinido?

Sim. É possível mudar o tempo de confeção de duas formas: selecione LOW, MED ou HIGH. Estas são configurações predefinidas, com uma duração padrão. Em alternativa, prima o botão «Timer» e ajuste o tempo de confeção de acordo com as suas preferências.

6. É possível deixar o aparelho ligado enquanto não estiver ninguém em casa?

A Panela Rápida One Touch dispõe de uma função de temporizador. No entanto, não é recomendável deixar o aparelho ligado sem supervisão.

7. É possível colocar alimentos por descongelar dentro do aparelho?

Sim. Não se esqueça de acrescentar uma média de 10 minutos adicionais ao tempo de cozedura, quando utiliza alimentos congelados.

8. Posso utilizar óleo na panela de pressão? Não utilize nunca a Panela Rápida One Touch para fritar. O aparelho não dispõe das condições de segurança para evitar a ocorrência de fumo, ou até mesmo de um incêndio. Os fumos do óleo sob pressão podem constituir um grave risco, incluindo o risco de explosão.

9. Como se desliga o aparelho?

Pressione o botão «Cancel» (cancelar) no painel de controlo e retire o cabo de alimentação da tomada e da base do aparelho.

MANUTENÇÃO & LIMPEZA

ATENÇÃO: Quaisquer restos de comida que permaneçam no aparelho podem impedir que os dispositivos de segurança funcionem corretamente durante a utilização subsequente!

SIGA ESTAS INSTRUÇÕES DE LIMPEZA APÓS CADA UTILIZAÇÃO:

1. Deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de o limpar. **Não tentar limpar a panela ainda quente!**

2. Retire a ficha do cabo de alimentação da tomada e depois da base do aparelho.

3. Limpe a parte externa do aparelho com um pano ou um papel de cozinha húmido e suave. **Não mergulhe a base do aparelho em líquido, nem despeje água sobre a carcaça.**

4. Desbloqueie a válvula de pressão movendo o interruptor de libertação de vapor para a posição de abertura e soltando-o. Lave-a com água e detergente suave e passe por água. Se necessário, utilize algo bicudo para remover quaisquer restos que possam estar a obstruir os orifícios. Verifique se a parte interior com mola se move livremente, pressionando-a para baixo. Verifique se está desobstruída.

5. Limpe a tampa e a tampa inferior (ver **MONTAR A TAMPA INFERIOR**, p. 12). Retire as juntas de borracha da tampa inferior. As juntas de borracha devem ser lavadas separadamente com uma esponja ou pano macio, água morna e um pouco de detergente. Volte a instalar as juntas de borracha na tampa inferior.

NOTA: verifique regularmente as juntas de borracha, a fim de se certificar de que estão limpas, maleáveis e intactas. Se as juntas apresentarem danos, substitua-as antes de voltar a utilizar o aparelho (ver **MONTAR A TAMPA INFERIOR**, p.12).

6. Lave a parte superior e inferior da tampa com água morna, certificando-se de que a válvula flutuante e a válvula de pressão se encontram desobstruídas. Ambas as válvulas devem poder mover-se livremente para cima e para baixo, com a válvula flutuante a parar apenas quando a respetiva junta de borracha toca na tampa. Deixe secar.

Instale a tampa inferior na tampa. A colocação indevida da tampa inferior fará com que seja impossível fechar corretamente a tampa. (ver **MONTAR A TAMPA INFERIOR**, p. 12).

7. Remova a panela interior após cada utilização. Esta pode ser lavada na máquina de lavar louça, mas recomenda-se lavá-la à mão, com água morna, detergente e um pano suave, a fim de prolongar a sua vida útil. Passe por água e seque com um pano de cozinha. Não utilize produtos químicos agressivos ou esfregões de limpeza.

8. Para limpar o tanque de condensação, deslize-o para fora; em seguida, limpe-o com água morna e um pouco de detergente. Por fim, volte a instalá-lo.

9. Caso tenha dúvidas sobre o funcionamento ou as componentes do aparelho, entre em contacto com o serviço de apoio ao cliente (consulte o verso deste manual para obter os dados de contacto).

NOTA: pode lavar as seguintes peças na máquina de lavar louça: a panela interior, o copo de medição e a colher. A fim de prolongar a vida útil das peças, recomendamos lavá-las à mão.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível Causa	Solução
Não é possível abrir a tampa		NÃO FORCE A ABERTURA.
A tampa não fecha	A junta de borracha da tampa inferior não está devidamente colocada	Volte a instalar a junta de borracha da tampa inferior.
Não é possível abrir a tampa após a pressão ter sido libertada	A válvula flutuante e a válvula de pressão ainda estão na posição levantada	Certifique-se de que a válvula de pressão está aberta, de que o interruptor de libertação de vapor está na posição de abertura e de que o soltou. CUIDADO: durante este processo, pode ocorrer a libertação de vapor quente. Afaste o rosto da abertura da válvula.
Escapa ar de uma brecha na tampa e a pressão não aumenta	A tampa não está devidamente encaixada	Leia as instruções de funcionamento, designadamente as relativas à colocação da tampa,
	A junta de borracha da tampa inferior não está devidamente colocada ou está em falta	Instale a junta de borracha na tampa inferior.
	A junta de borracha da tampa inferior ainda contém restos de comida	Limpe a junta de borracha da tampa inferior.
	A junta de borracha da tampa inferior está danificada ou gasta	Substitua a junta de borracha da tampa inferior. Se precisar de peças de reposição, entre em contacto com o serviço de apoio ao cliente (consulte o verso do manual para obter os dados de contacto).
Escapa ar da válvula flutuante durante a operação	A junta de borracha da válvula flutuante contém restos de comida	Limpe a junta de borracha da válvula flutuante
A válvula flutuante não sobe	A junta de borracha da válvula flutuante está gasta	Substitua a junta de borracha da válvula flutuante. Se precisar de peças de reposição, entre em contacto com o serviço de apoio ao cliente (consulte o verso do manual para obter os dados de contacto).
	O aparelho não contém alimentos suficientes	Consulte novamente a receita e confirme se escolheu as quantidades certas de sólidos e líquidos.
	O ar está a escapar de uma brecha na tampa e/ou	Para mais assistência, entre em contacto com o serviço de apoio ao cliente (consulte o verso do manual para obter os dados de contacto).
	a válvula flutuante não está devidamente colocada	A válvula flutuante deve poder subir e descer livremente, parando apenas quando a sua junta de borracha tocar no interior da tampa. Certifique-se de que a junta de borracha está limpa e de que a válvula flutuante se move livremente.
O aparelho desliga-se inesperadamente	O aparelho sobreaqueceu	Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer durante 30 min, a fim de restaurar as definições.
O visor indica «LID» e	A tampa não foi fechada de modo correto ou completo	Coloque a tampa adequadamente, seguindo as instruções em MONTAR A TAMPAS – PREPARAR A UTILIZAÇÃO, p. 14. Tenha em conta que os programas sem pressão requerem a tampa de vidro e não a tampa principal.
a tampa não abre	A tampa foi colocada de forma indevida	NÃO FORCE A ABERTURA DA TAMPAS. Desligue o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arrefecer. Em seguida, tente novamente remover a tampa.

*NOTA: se necessário, volte a montar a válvula flutuante (ver MONTAR A VÁLVULA FLUTUANTE, p. 13).

THE YOGURT-MAKING PROCESS

Código de erro	Causa do Erro	Solução
E1	Sensor inferior aberto	Entre em contacto com o serviço de apoio ao cliente*
E2	Curto-circuito no sensor inferior	Entre em contacto com o serviço de apoio ao cliente *
E3	O aparelho sobreaqueceu	Deixe o aparelho arrefecer antes de voltar a ligá-lo
E4	Anomalia no interruptor de pressão	Entre em contacto com o serviço de apoio ao cliente *
LID	Tampa errada	Instale a tampa correta antes da utilização

NOTA: NÃO utilize ou tente consertar um aparelho que não esteja a funcionar devidamente.
*Consulte o verso do manual para obter os dados de contacto do serviço de apoio ao cliente.

FICHA TÉCNICA

Model Number	Supply Power	Rated Power	Capacity of Inner Pot	Working Pressure	Safety Working Pressure
BGMP-9131	220-240V 50/60Hz	1500W AF 1200W PC	6 qt.	0–80 kPa	80–90 kPa

GUIA PARA A PREPARAÇÃO DE CONSERVAS

ATENÇÃO: A preparação indevida de conservas pode acarretar graves consequências para a saúde. É importante ler atentamente as instruções que se seguem e cumprir todos os passos para garantir que os alimentos são conservados de modo a preservar o seu valor nutricional e a salvaguardar a segurança do seu consumo.

As conservas permitem preparar e conservar todos os ingredientes favoritos da sua família, incluindo frutas frescas e cozinhadas, legumes, carnes, compotas e geleias. São, assim, uma ótima forma de trazer alimentos «fora de época» à mesa, de modo simples e menos dispendioso.

A. CONSERVAÇÃO SOB PRESSÃO**PORQUÊ FAZER CONSERVAS SOB PRESSÃO?**

- A elaboração de conservas sob pressão é adequada para todos os alimentos, particularmente aqueles que contêm pouco ácido, tais como vegetais, carne e marisco.
- Aviso de segurança: respeite o tempo, a temperatura e o método indicados nas receitas, a fim de proteger os alimentos de bactérias, bolor e/ou enzimas prejudiciais à saúde. A alteração dos tempos pode eliminar os nutrientes e o sabor dos alimentos.
- As enzimas alimentares podem propiciar o desenvolvimento de bolor e de fungos, o que, por sua vez, provocará a deterioração dos alimentos. Ao fazer conservas a vapor, basta uma temperatura de 100 °C para eliminar estes agentes. No entanto, pode ocorrer o desenvolvimento de outros

contaminantes, tais como a salmonela, o estafilococo áureo e o bacilo-de-van-ermengen - a causa do botulismo. Para eliminar estas bactérias nocivas é necessário alcançar uma temperatura de 115 °C, o que só é possível obter através do processo de conservação por pressão

FAÇA UM CICLO DE TESTE APENAS COM ÁGUA

- Quanto menor for a acidez dos alimentos, maior será o potencial de deterioração e contaminação. Alimentos como frutos têm uma acidez elevada.
- Alimentos como carnes, laticínios, peixe e marisco têm uma acidez reduzida (ver a tabela abaixo). A devida conservação sob pressão reduz a possibilidade de deterioração e contaminação.

TEMPO DE PROCESSAMENTO, PRESSÃO, ALTITUDE

- Não utilizar acima dos 600 m de altitude em relação à linha do mar.
- A tabela à direita indica o tempo de processamento adequado (em frascos de cerca de meio litro) para vários alimentos, utilizando a **Panela Rápida One Touch**.
- O botão «Canning» (conservas) estabelece uma pressão de 80 kPa (11,6 psi). Para tempos e métodos de processamento de outros alimentos pouco ácidos, consulte o National Center for Home Food Preservation (<http://www.uga.edu/nchfp/>) ou a sua respetiva autoridade nacional competente.

IMPORTANTE: consulte as orientações do USDA antes de fazer as suas conservas.

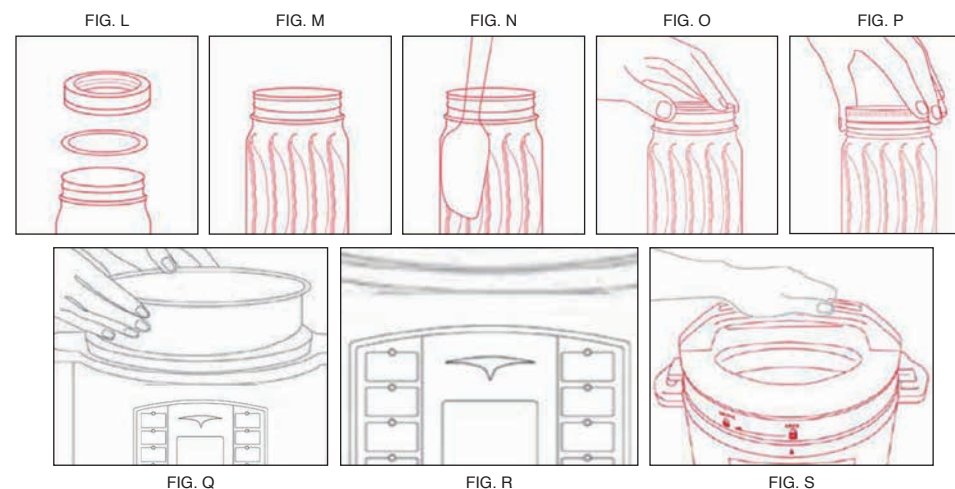
CONSERVAS SOB PRESSÃO

- Não utilize fruta demasiado madura. A fruta de má qualidade degrada-se com o armazenamento.
- Não acrescente mais ingredientes pouco ácidos (tais como cebolas, pimentos ou alho) do que os especificados na receita. Caso contrário, poderá pôr em causa a segurança alimentar do produto.
- Não exagere nas especiarias. Estas tendem a ser ricas em bactérias e podem fazer com que as conservas deixem de ser seguras para consumo.
- Não adicione manteiga ou gordura. Os lípidos não se conservam bem e podem aumentar a taxa de deterioração.
- Utilize apenas os espessantes recomendados pelo USDA - nunca utilize farinha, amido, massa, arroz ou cevada.
- Adicione um produto alimentar ácido (sumo de limão, vinagre ou ácido cítrico) quando indicado na receita - especialmente ao conservar produtos à base de tomate. Se necessário, acrescente açúcar para equilibrar o sabor ácido.

A sua **Panela Rápida One Touch** foi concebida para acomodar um número específico de frascos de meio litro por sessão. Sugere-se a utilização de frascos com tampas auto-vedantes.

LIMPEZA DOS FRASCOS

Lave sempre os frascos vazios com água quente e detergente, podendo fazê-lo à mão ou na máquina de lavar louça. Seque-os cuidadosamente. Quaisquer restos de etiquetas ou autocolantes nos frascos podem ser facilmente removidos, mergulhando os frascos durante várias horas numa solução com 1 copo de vinagre (5% de acidez) por cada 3 litros de água.



CONSERVAS SOB PRESSÃO

1. Escolha uma receita para a confeção de conservas sob pressão previamente testada. Embora os ingredientes possam variar, os alimentos serão geralmente processados de acordo com as instruções deste manual.
2. Utilizando apenas os ingredientes mais frescos e frutas e legumes no seu pico de maturação, prepare os alimentos de acordo com as instruções da receita.
3. Encha frascos de conserva de cerca de meio litro esterilizados até ao nível indicado. Não encha acima da marca de líquido máximo. Deve sobrar um espaço de ca. de 2,5 cm no topo do frasco (ver Fig. M).
4. Utilizando uma espátula flexível e não porosa, pressione os alimentos suavemente contra o frasco, a fim de remover quaisquer bolhas de ar retidas (ver Fig. N).
5. Coloque uma tampa plana e limpa na abertura do frasco (ver fig. O). Coloque o anel de rosca e gire no sentido dos ponteiros do relógio, apertando manualmente (ver Fig. P).

NOTA: se os anéis de rosca ficarem demasiado soltos, o líquido poderá vazar dos frascos durante o processamento, pondo em causa a vedação. Se, pelo contrário, ficarem demasiado apertados, o ar não poderá escapar durante o processamento e os alimentos poderão perder a coloração ao longo do tempo. Poderá igualmente danificar os frascos, fazendo com que se partam.

6. Instale a panela interior na base do aparelho (ver Fig. Q). Coloque uma grade de arame (não incluída) no fundo da panela interna. Coloque os frascos cheios e selados sobre a grade de arame (ver Fig. R). A quantidade máxima de frascos varia em função do modelo (ver **QUANTIDADES PARA FRASCOS DE MEIO LITRO**, p. 29).

7. Verta água quente para dentro da panela interior com os frascos, até o nível da água chegar até 1/4 das laterais dos frascos. A quantidade de água depende de quantos frascos colocou na panela. Por exemplo, para quatro frascos de meio litro, deverá utilizar cerca de 6 chávenas de água. Quanto menos frascos colocar no interior da panela, mais água será necessária.
8. Siga as instruções contidas neste manual, coloque a tampa no aparelho e feche-a devidamente (ver Fig. S). Ligue o aparelho à corrente elétrica.
9. Pressione o botão «Canning» (conservas). A pressão será regulada automaticamente, permanecendo em 80 kPa. Selecione o tempo de cozedura, conforme indicado na receita escolhida.

10. Quando o processo estiver concluído, pressione o interruptor de libertação de vapor para libertar a pressão. Solte a pressão movendo o interruptor de libertação de vapor para a posição de abertura e soltando-o (ver **INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**, p. 14).

11. Com a ajuda de uma pinça própria (não incluída), remova cuidadosamente os frascos. Coloque-os sobre uma superfície resistente. Deixe-os arrefecer até alcançarem a temperatura ambiente.

ATENÇÃO: os frascos estão quentes! Se não forem manuseados devidamente e com o maior cuidado, poderão ocorrer queimaduras.

12. Quando os frascos estiverem completamente frios, remova os anéis em rosca. As tampas devem estar firmemente seladas. Quando pressionadas no centro, não deve haver qualquer movimento para cima ou para baixo. Se isto acontecer, tal significa que o processo de conservação não foi bem sucedido, devendo os alimentos ser reprocessados de imediato ou refrigerados e consumidos dentro de poucos dias.

NOTA: nunca volte a apertar as tampas após o processamento dos frascos. Quando os frascos arrefecem, o conteúdo contrai-se, puxando a tampa auto-vedante firmemente contra o frasco e formando, assim, um vácuo.

NOTA: não é necessário manter os anéis em rosca nos frascos armazenados. Remova-os após os frascos terem arrefecido. Se os deixar enroscados, poderão tornar-se difíceis de remover ou até mesmo enferrujar, ficando impróprios para a utilização posterior.

13. Guarde os frascos prontos em prateleiras, num ambiente fresco, limpo e seco.

SĀKUMA PAMĀCĪBA

KĀPĒC 2 VĀKI?

Ir divu vāku dizains. Izmantojiet spiediena katla vāku, lai pagatavotu ēdienu zem spiediena, nodrošinot ēdiena sulīgumu un garšu. Pārslēdziet uz gaisa cepšanas vāka, kas rada pārkarsēta gaisa virpuli, lai iegūtu kraukšķīgu garozu.



SPIEDIENA KATLA VĀKS

Spiediena katla vāks aizslēdz pārkarsētu tvaiku iekšpusē. Hiperpaaugstināta spiediena vide iespējz jūsu pārtikā šķidrumu un mitrumu, nodrošinot intensīvu garšu un barības vielas. Tas var gatavot līdz pat 70 % ātrāk nekā parastā krāsns. **Izmantojiet tikai tad, ja gatavojat spiedienā vai konservējat.**

SPIEDIENA VĀRĪTĀJA TESTS TIKAI AR ŪDENI



solis 1: Pagrieziet Spiediena Katla Vāku pretēji pulksteņrādītāja virzienam pēc vāka novietošanas lai atbloķētu vāku no katla.



solis 2: Noņemiet vāku un piepildiet katlu ar 2 glāzēm ūdens.



solis 3: Pārliecinieties, vai atveras atlaišanas poga.



solis 4: Uzlieciet katlam vāku.












solis 5: Pēc vāka uzlikšanas pagrieziet pulksteņrādītāja virzienā, lai tas nofiksētos.



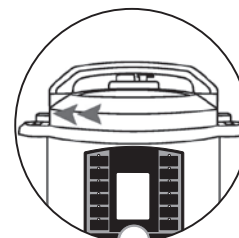
solis 6: Nospiediet tvaika atbrīvošanas pogu, lai atbrīvotu tvaiku.

GATAVOŠANAS IESTATĪJUMI

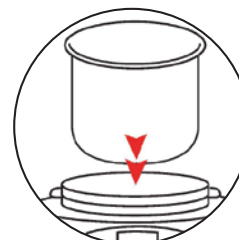
PROGRAMMA	LIETOJAMĀIS VĀKS	KARSTUMS, SPIEDIENS UN GAISA CEPŠANA
Spiediens		SPIEDIENS
Gaisa cepšana		GAISA CEPŠANA
Tvaiks		KARSTUMS
Lēna gatavošana		KARSTUMS
Jogurts		SPIEDIENS
Siltuma uzturēšana		KARSTUMS
Konservēšana		SPIEDIENS
Sauté		KARSTUMS
Sous Vide		KARSTUMS

Stikla vāks nav iekļauts. Var lietot ar jebkuru standarta 24cm stikla vāku.

GATAVOŠANA SPIEDIENĀ

**1.SOLIS**

Ierīce ir aprīkota ar spiediena katla vāku, kas piestiprināts pie pamatnes. Pagrieziet rokturi, lai atvērtu vāku. Atlaidiet slēdzi un pagrieziet vāku pulksteņrādītāja virzienā. Kad pozīcijas atzīme ir saskaņota ar atvērtās bloķēšanas atzīmi, paceliet spiediena katla vāku, lai to noņemt.

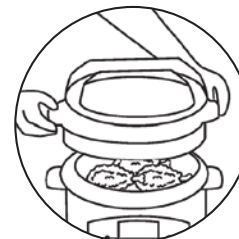
**2.SOLIS**

Kad spiediena katla vāks ir noņemts, ievietojiet iekšējo katlu pamatnes iekšpusē.

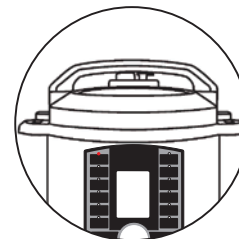
**3.SOLIS**

Pievienojiet savas sastāvdaļas. Neaizpildiet iekšējā katlā pāri PILNA KAUSA līnijai.

PIEZĪME: Nelietojiet spiediena vāku bez iekšējā trauka.

**4.SOLIS**

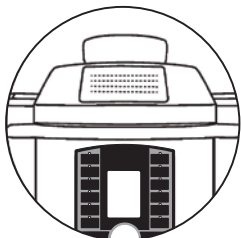
Novietojiet spiediena katla vāku uz pamatnes, izlīdzinot pozīciju, kas atzīmēta ar atvērtu atzīmi. Pagrieziet spiediena vāku pretēji pulksteņrādītāja virzienam par 30°. Kad spiediena vāks ir bloķēts, atbrīvošanas slēdzis automātiski pārvietosies un aizvērsies.

**5.SOLIS**

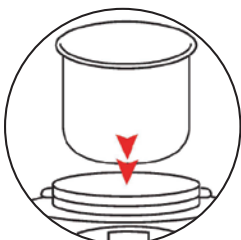
Nospiediet gatavošanas spiediena iestatīšanas pogu LED displeja sānos. Izmantojiet pogu Program, lai izvēlētos pārtikas veidu.

Nospiediet pogu Program, lai apstiprinātu gatavošanas laiku un temperatūras iestatījumus un sāktu gatavošanas procesu.

GAISA CEPŠANA

**1.SOLIS**

Noņemiet esošo spiediena katla vāku. Pagrieziet atbrīvošanas slēdzi, lai atvērtu. Atlaidiet slēdzi un pagrieziet spiediena katla vāku pulksteņrādītāja virzienā. Kad pozīcijas atzīme ir izlīdzināta ar atvērto atzīmi, noņemiet spiediena vāku, lai to noņemtu.

**2.SOLIS**

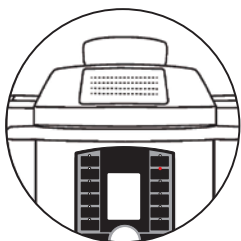
Kad spiediena katla vāks ir noņemts, ievietojiet iekšējo katlu pamatnes iekšpusē
PIEZĪME: Nelietojiet gaisa cepšanas vāku bez iekšējā trauka

**3.SOLIS**

Pievienojiet savas sastāvdaļas. Neaizpildiet iekšējā katlā pāri PILNA KAUSA līnijai.
PIEZĪME: Nelietojiet spiediena vāku bez iekšējā trauka.

**4.SOLIS**

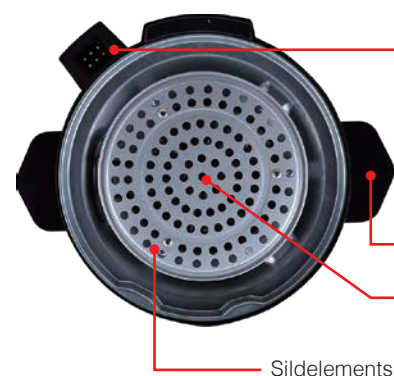
Novietojiet gaisa cepšanas vāku uz pamatnes, izlīdzinot ar atzīmēm pamatnes sakabes spraudnī. Gaisa cepšanas sākotnējais iestatījums nedarbosies, ja sakabes aizbāžņi nav pareizi izlīdzināti.
PIEZĪME: NEDRĪKST gaisa cepšanas vāku locīt, lai tas nofiksētos pie pamatnes.

**5.SOLIS**

LED displeja sānos atlasiet gatavošanas iestatīšanas pogu Air Fry. Izvēlieties pārtikas veidu. Nospiediet pogu Program, lai apstiprinātu gatavošanas laiku un temperatūras iestatījumus un sāktu gatavošanas procesu.

DAĻAS & AKSESUĀRI

GAISA CEPŠANAS VĀKS –
SKATS NO APAKŠAS



GAISA CEPŠANAS VĀKS –
SKATS NO AUGŠAS



GAISA CEPŠANAS VĀKS –
SKATS NO AIZMUGURES



GAISA CEPŠANAS VĀKA
NOREGULĒŠANA



POWER QUICK KATLS (STANDARTA PANELIS)

LABI ZINĀT

One Touch Quick katls kopā nodrošinās jums visnotaļ gardus ēdienus pie pusdienu galda kopā ar ģimeni. Pirms sākat, ir ļoti svarīgi izlasīt šo rokasgrāmatu, pārliecinoties, ka pilnībā saprotat šīs ierīces darbību un piesardzības pasākumus.

LAIPNI LŪDZAM

- Gatavošanas metode ar spiedienu varētu palīdzēt ēdienu cienītājiem pagatavot garšīgākus un ātrākus ēdienus nekā izmantojot parastās plīts virsmas metodes. Tas ir tik vienkārši.
- Šajā desmitgadē mēs izveidojām dažas no visnoderīgākajām un populārākajām virtuves ierīcēm visā pasaulē. One Touch Quick katls ir mūsu jaunākās līnijas jaunākais modelis.
- Ar funkcijām, kas uzlabo jūsu gatavošanas pieredzi, Sauté, Tvaiks, Lēnā Gatavošana, Cepšana, Sous Vide, Jogurts, Konservēšana un Spiediena Gatavošana, One Touch Quick katls ir kas vairāk par spiediena katlu.
- Mūsu produkts ir novērtēts un pārbaudīts, un tas garantēs lieliskas atsauksmes ēdienreizēs visai ģimenei. Kad esat iepazinies ar unikālo One-Touch, Pre-Set sistēmu, jūs atklāsiet, ka daudzas jūsu iecienītākās ģimenes receptes var lieliski pagatavot īsākā laikā.
- Noslēgta gatavošanas kamera palielina siltumu un spiedienu, tādējādi ēdienā paliek vairāk garšas, un īsākā gatavošanas laikā tiek ietaupīta vairāk enerģijas. "Noslēgts" gatavošanas process novērš netīras plīts virsmas noplūdes, kā rezultātā virtuves kļūst vēsākas un vieglāk tīrāmas.

SVARĪGI AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI

BRĪDINĀJUMS

NOVĒRŠAT TRAUMAS! - PIRMS LIETOŠANAS RŪPĪGI IZLASIET VISAS INSTRUKCIJAS!

Lietojot elektroierīces, vienmēr ievērojiet šos pamata drošības pasākumus.

- **Uzmanīgi izlasiet visus norādījumus, lai izvairītos no ievainojumiem.**
- Šī iekārta nav paredzēta lietošanai personām ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja vien tās nav atbildīgas personas uzraudzībā vai ja viņiem nav sniegti pienācīgi norādījumi par ierīces lietošanu. Neatstājiet bez uzraudzības kopā ar bērniem vai mājdzīvniekiem. Glabājiet ierīci un vadu prom no bērniem. Ikvienam, kurš nav pilnībā izlasījis un sapratis visas šajā rokasgrāmatā ietvertās lietošanas un drošības instrukcijas, nav kvalificēts šīs ierīces darbināšanai vai tīrīšanai
- **Vienmēr novietojiet ierīci uz līdzenas, karstumizturīgas virsmas.** Paredzēts lietošanai tikai uz galda. NEDRĪKST darbināt uz nestabilas virsmas. Nenovietojiet uz karstas gāzes vai elektriskā degļa vai tā tuvumā, kā arī sakarsētā krāsnī. Nedarbiniet iekārtu slēgtā telpā vai zem piekārtiem skapjiem. Nepieciešama atbilstoša telpa un ventilācija, lai novērstu tvaika bojājumus, ko var radīt ekspluatācijas laikā izplūstošais tvaiks. Nekad nedarbiniet ierīci viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā, piemēram, trauku dvieļiem, papīra dvieļiem, aizkariem vai papīra plāksnēm. Neļaujiet vadam karāties virs galda vai letes malas vai pieskarties karstām virsmām.
- **NEKAD NEVERIET VĀKU VAĻĀ AR SPĒKU.** Nekad nemēģiniet atvērt vāku, kad tas darbojas kā spiediena katls. Jebkurš spiediens katlā var būt bīstams. Neatveriet spiediena katlu, kamēr iekārta nav atdzisusi un viss iekšējais spiediens ir atbrīvots. Ja vāku ir grūti atvērt, tas norāda, ka iekārta joprojām ir zem spiediena, nespiediet to vaļā. Kad spiediens ir atbrīvots, izpildiet norādījumus, lai atvērtu vāku.

- Vienmēr atveriet vāku prom no sejas un ķermeņa, lai izvairītos no tvaika apdegumiem (skatiet **DARBĪBAS NORĀDĪJUMUS**).
 - Vākam vajadzētu brīvi griezties, un jebkura pretestība norāda, ka vāks ir nepareizi novietots vai atrodas zem spiediena.
 - Vienmēr vispirms pievienojiet kontaktdakšu ierīcei, pēc tam pievienojiet vadu sienas kontaktligzdai. Lai atvienotu, pagrieziet jebkuru vadības ierīci uz "off" un pēc tam atvienojiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas.
 - Šī ierīce gatavo zem spiediena. Nepareiza lietošana var izraisīt applaucēšanās traumas. Pirms ekspluatācijas pārliecinieties, vai iekārta ir pareizi aizvērta un vai Spiediena Atbrīvošanas Vārsts ir atbrīvots no gružiem.
 - Pārvietojot ierīci, kas satur karstu eļļu vai citus karstus šķidrumus, jāievēro īpaša piesardzība.
 - **IETEICAMS: NEPAKELT UN NEPĀRVIETOT VIENĪBU** zem spiediena vai kad saturs ir karsts. Karsti izlijuši ēdieni var izraisīt nopietnus apdegumus! Lai izņemtu saturu no katla, izmantojiet komplektā iekļauto kausiņu.
 - Pirms lietošanas vienmēr pārbaudiet, vai spiediena atbrīvošanas ierīces nav aizsērējušas.
 - **UZMANĪBU KARSTAS VIRSMAS:** Šī ierīce lietošanas laikā rada ārkārtēju karstumu un tvaiku. Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet rokturus vai pogas. Lai izvairītos no ievainojumiem, darbības laikā nepieskarieties karstām virsmām vai spiediena izlaišanas vārstam uz vāka. Jāveic atbilstoši piesardzības pasākumi, lai novērstu ievainojumus, ugunsgrēkus un tvaika bojājumu risku.
 - Nelietojiet šo ierīci citiem mērķiem, nekā paredzēts.
 - Nekad neizmantojiet Vāka Rokturi, lai paceltu vai pārvietotu katlu. Izmantojiet tikai melnos rokturus, kas atrodas ierīces pamatnes sānos pacelšanas vai pārvietošanas laikā (skatiet sadaļu **ATVĒRTAIS VĀKS** sadaļā **GATAVOŠANA LIETOŠANAI**).
 - Nekad nepiepildiet virs iekšējā katla maksimālās uzpildes līnijas (FULL CUP). Pārpildīšana var aizsprostot spiediena izlaidēju, kas var izraisīt pārmērīga spiediena veidošanos.
 - **BRĪDINĀJUMS:** lai samazinātu elektriskās strāvas trieciena risku, gatavojiet tikai komplektā iekļautajā noņemamajā traukā (iekšējā katlā).
 - Daži pārtikas produkti, piemēram, rīsi, pupiņas, ābolu mērce, dzērvenes, pērļu mieži, auzu pārslas vai citi graudaugi, sadalīti zirņi, nūdeles, makaroni, rabarberi un spageti, gatavošanas laikā izplešas un veido putas, un tiem ir nepieciešami īpaši gatavošanas norādījumi. Pievērsiet īpašu uzmanību šķidruma daudzumam. Gatavojot šos ēdienus, neuzpildiet katlu iekšā vairāk par PUSI.
 - **NEPIEPILDIET vienību virs maksimālās uzpildes līnijas 2/3 apmērā.** Gatavojot ēdienus, kas gatavošanas laikā izplešas, piemēram, rīsus vai žāvētus dārzeņus, nepiepildiet vienību, kas pārsniedz ieteicamo līmeni, uzpildot pusi. Pārpildīšana var izraisīt spiediena samazināšanas vārsta aizsērēšanas risku un pārmērīga spiediena veidošanos.
 - Nekad neceptiet un nepiepildiet ar eļļu. Nelietojiet šo spiediena katlu spiediena cepšanai ar eļļu.
 - Ierīces ražotāja neiesakāmu piederumu izmantošana var izraisīt savainojumus.
 - Nekad neizmantojiet kontaktlīdzi zem letes.
 - Nekad nelietojiet kopā ar pagarinātāju.
 - Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
 - Nedarbiniet, ja ir bojāts vads vai kontaktdakša.
- Ja lietošanas laikā ierīce sāk darboties nepareizi, nekavējoties atvienojiet vadu no strāvas avota. **NELIETOJIET UN NEMĒĢINIET REMONTĒT DARBĪBAS IERĪCI.** Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu, lai saņemtu palīdzību.
- Lai novērstu eksplozijas un savainojumu risku, nomainiet tikai gumijas blīves (dinamisko blīvējuma gredzenu), kā ieteicis ražotājs.

- Atvienojiet ierīci no kontaktligzdas, kad to nelietojat un pirms tīrīšanas. Pirms detaļu pievienošanas vai noņemšanas ļaujiet ierīcei atdzist.
- NEKAD NEGREMDĒJIET IERĪCI ŪDENĪ. JA ELEKTROIERĪCE IEKRĪT VAI NEJAUŠI IR IEGREMDĒTA ŪDENĪ, UZREIZ ATSLĒDIET TO NO SISTĒMAS. NELIECIET ROKAS ŠĶIDRUMĀ, JA IERĪCE IR PIEVIENOTA TĪKLAM UN IEGREMDĒTA. NEDRĪKST IEGREMDĒT VAI SKALOT VADUS VAI KONTAKTDAKŠAS ŪDENĪ VAI CITOS ŠĶIDRUMOS.

SAGLABĀJIET ŠOS NORĀDĪJUMUS – MĀJAS LIETOŠANAI

Kolēģis: barošanas vada pievienošana

- Vienmēr vispirms pievienojiet *One Touch Quick* katlam strāvas vadu, pirms to pievienojat kontaktligzdai. Pievienojiet 3 zaru kontaktligzdai, kur nav pievienotas citas ierīces. Citu ierīču pievienošana kontaktligzdai var izraisīt ķēdes pārslodzi.
- NELIETOJIET ŠIM IZSTRĀDĀJUMAM PAGARINĀŠANAS VADU.
- *PN140 Quick Pot (6 L)* modelis ir paredzēts lietošanai tikai trīs zaru, iezemētā, 120 V kontaktligzdā. NELIETOJIET IERĪCI CITU LIDGZDU VEIDIEM un nemainiet kontaktdakšu.
- Tiek nodrošināts īss strāvas vads ar zemējuma vadītāju un kontaktdakšu, lai samazinātu risku iekerties gar garu vadu vai paklupt.
- Lai atvienotu ierīci, pagrieziet jebkuru vadības pogu uz "off" un pēc tam atvienojiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas.

ĪPAŠĪBAS UN PRIEKŠROCĪBAS

• A. IEBŪVĒTAS DROŠĪBAS IERĪCES

1. **DROŠĪBAS VĀKA BLOKĒŠANA:** Vāka un pamata cilnes ir cieši savienotas, lai pilnībā aiztaisot vāku piestiprinātu pie pamatnes.
2. **POZITĪVA SPIEDIENA MEHĀNISMS (PLUDIŅA VĀRSTS):** Kad spiediens sasniedz nepieciešamo punktu, tas paceļ pludiņa vārstu uz augšu un sasniedz bloķēšanas tapu.
3. **VĀKA POZICIONĒŠANAS SENSORS:** Magnētiskais sensors norāda, vai vāks ir pilnībā aizvērts. Iekārta pīkstēs un parādīs uzrakstu "LID", ja vāks nav bloķēts vai nav nepieciešams iepriekš ieprogrammētam iestatījumam.
- PIEZĪME:** Sous Vide, Tvaiks, Sauté, Lēna Gatavošana un Jogurta iestatījumi nesāksies, ja vāks ir bloķēts. Ieteicams izmantot stikla vāku, lai novērstu šļakatām un saglabātu nemainīgu temperatūru Sous Vide, Tvaiks, Lēna Gatavošana un Jogurta gatavošanas ciklu laikā. Lēnas gatavošanas laikā ieteicams arī ieslēgt stikla vāku, lai novērstu šļakatas.
4. **VĀKA IEKŠĒJĀ PAPLĀTE (AIZSARGS):** ekšējais vāks var novērst pārtikas nokļūšanu augšējā vākā, pludiņa vārstā un spiediena atlaišanas kamerās.
5. **ANTI-BLOKĒŠANAS AIZSARGS:** Aizsargā Spiediena Atbrīvošanas Vārsta apakšpusi.
6. **DIVU SOĻŪ DROŠĪBAS ATIESTATĪŠANA ĀTRAJĀ ATBRĪVOŠANAI:** Tvaika Atbrīvošanas Slēdzis ir jābīda vienu reizi, lai atbrīvotu tvaiku, un pēc tam jāatlaiž, lai atvērtu vāku. Ja no spiediena atlaišanas vārsta izplūst tvaiks/spiediens vai jūsu roka joprojām tur tvaika atlaišanas slēdzi atvērtā stāvoklī, vāks neslīdēs, lai atvērtos.
7. **LIEKĀ SPIEDIENA ATBRĪVOŠANAS SISTĒMA:** Spiediena Atlaišanas Vārsts ir nosvērts, kas uztur spiediena līmeni un ļauj tikai izveidot spiedienu noteiktā līmenī. Kad spiediens ir lielāks par svaru, ko var izturēt, tvaiks tiek atbrīvots, līdz spiediens ir mazāks par svaru.
8. **AUTOMĀTISKĀ TEMPERATŪRAS KONTROLE:** Temperatūru regulē programmēšana, lai automātiski uzturētu nemainīgu temperatūru.

9. **SPIEDIENA KONTROLERIS:** Iekšējais katls atrodas uz spiediena plāksnes. Ja katlā ir pārāk liels spiediens, plāksne izslēdz sildītāju, kas aptur spiediena palielināšanos.
10. **ELEKTRISKĀ (PAŠREIZĒJĀS TEMPE) AIZSARDŽĪBA:** emperatūras sensors varētu palīdzēt, ja temperatūra paaugstinās virs iepriekš ieprogrammētā iestatījuma, sildītājs izslēdzas un pēc tam svārstās, lai uzturētu pareizo temperatūru.
11. **CIKLA INDIKATORS (LCD DISPLEJS):** LCD displejs maina krāsas un tiek parādīta programma atskaite.
12. **DROŠĪBAS SLĒDŽA PLUDIŅA VĀRSTA AIZSARGS:** Ekrāns uz vāka pārklāj pludiņa vārstu, tāpēc to nevar sabojāt.

B. ĪPAŠAS FUNKCIJAS

1. **LCD DISPLEJS:** Jūsu *One Touch Quick* katla LCD displejs piedāvā plašu 44 iepriekš ieprogrammētu iespēju klāstu. Gatavošanas laiku var pielāgot jebkurai receptei vai personīgajām vēlmēm. Displejs maina krāsu atkarībā no tā darbības.
2. **SILTUMA SAGLABĀŠANAS REŽĪMS:** Pabeidzot gatavošanas ciklu, iekārta automātiski pārslēgsies siltuma saglabāšanas režīmā. Siltuma režīms saglabā gatavotu ēdienu siltu līdz 24 stundām. **PIEZĪME:** Ēdieni, kas turēti siltuma saglabāšanas režīmā ilgāk par 6–8 stundām var zaudēt savu garšu un tekstūru, kas var radīt aizdomas par ēdienu, ja tas pārāk ilgi tika atstāts siltuma saglabāšanas režīmā.
3. **TVAIKA ATBRĪVOŠANAS SLĒDZIS:** Ātri pazemina spiedienu. Pārvietojiet atbrīvošanas slēdzi vāka augšpusē no slēgtās uz atvērtu, lai atvērtu pozīciju spiediena izlaišanas vārstu. **BRĪDINĀJUMS:** no spiediena izlaišanas vārsta izplūst karsts tvaiks. NELIETOJIET PLIKAS ROKAS, lai atvērtu Spiediena Atlaišanas Vārstu.
4. **VIENA PIESKĀRIENA TEHNOLOĢIJA:** Izmantojot 44 iepriekš ieprogrammētus noklusējuma iestatījumus, iecienītākos ēdienus var pagatavot ātri un viegli vienā katlā, tikai nospiežot un pagriežot pogu.
5. **AUKSTS VĀKA ROKTURIS:** Rokturis paliek vēss pieskārienam, tāpēc jūs varat atvērt vāku pat tad, ja iekšā ir karsts ēdiens. Atverot vāku, pēc gatavošanas cikla beigām vienmēr ieteicams lietot cepeškrāsns dūraiņus.
6. **NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA IEKŠĒJĀIS KATLS:** Iekšējais katls ir izgatavots no nerūsējošā tērauda, kas nozīmē, ka tas nesatur PTFA un PFOA.

SPIEDIENA ATBRĪVOŠANA

DABISKA ATBRĪVOŠANA UN ĀTRA ATBRĪVOŠANA

- Dabiska un ātra atbrīvošana ir divas metodes, ko parasti izmanto spiediena katla spiediena samazināšanai, kad ir pabeigta aktīvā gatavošana. Spiediena katli izmanto ēdiena gatavošanai tvaika spiedienu, kas veidojas slēgtā katlā. Kad katls uzsilst, tajā esošais šķidrums veido tvaiku, kas paaugstina spiedienu katlā, gatavojot ēdienu līdz pat trīs reizes ātrāk nekā parasti.
- Pēc aktīvās gatavošanas ir jāatbrīvo spiediens katlā.
- *One Touch Quick* katlam ir drošības mehānisms, kas neļauj atvērt vāku, līdz spiediens ir pazemināts. Ir divi veidi, kā atbrīvot iekārta no spiediena: dabiska un ātra atbrīvošana. Lai gan abas metodes samazina spiedienu no iekārtas, katras metodes process atšķiras, un katram procesam ir atšķirīga ietekme uz pārtiku ierīces iekšienē.

KĀ DARBOJAS DABISKĀ ATBRĪVOŠANA UN KAD TO IZMANTOT

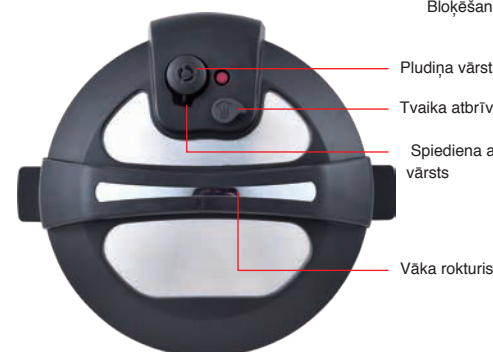
- Dabiskā atbrīvošana ļauj spiedienam samazināties lēnām. Kad aktīvais gatavošanas cikls ir pabeigts, jūs varat nospiegt vadības panela atcelšanas pogu, un spiediens automātiski lēnām samazināsies spiediena katlā. Pateicoties lēnajam spiediena un siltuma kritumam, izmantojot dabisko atlaišanu, ēdiens turpina gatavoties, lai gan aktīva gatavošana ir pabeigta.
- Izmantojiet šo metodi, lai samazinātu spiedienu, gatavojot gaļu, pārtikas produktus, kas palielina apjomu vai putojas, zupas vai citus pārtikas produktus, kas galvenokārt ir šķidri.
- Dabiskās atbrīvošanas laiks ir atšķirīgs un atšķirsies atkarībā no gatavotā ēdiena veida un daudzuma. Parasti dabiska atbrīvošana ilgst no 20 līdz 60 minūtēm.
- **PIEZĪME:** Lai pārbaudītu, vai spiediens ir atbrīvots, pabīdīet Tvaika Atbrīvošanas Slēdzi uz atvērto pozīciju un atlaidiet. No iekārtas nedrīkst izplūst tvaiks.

KĀ DARBOJAS ĀTRĀ ATBRĪVOŠANA UN KAD TO IZMANTOT

- Lai izmantotu ātro atbrīvošanu, kad ir pabeigts aktīvais gatavošanas cikls, varat atcelt gatavošanas ciklu, nospiežot pogu Atcelt. Pēc tam pabīdīet tvaika atbrīvošanas slēdzi pozīcijā Atvērt un atlaidiet, pagaidiet, līdz tvaiks izplūst. Kad tvaiks ir izlaists, vāks var brīvi atvērties.
- Ātrās atbrīvošanas process prasa papildu uzmanību, jo caur spiediena izlaišanas vārstu tiek izlaists tvaiks. Ātrā atbrīvošana ilgst ne vairāk kā dažas minūtes un vislabāk darbojas kopā ar tādiem pārtikas produktiem kā olas, dārzeņi vai smalkas sastāvdaļas, kurām nav nekāda papildu gatavošanas laika. Šī metode ir noderīga arī tad, ja jāpārbauda ēdiena gatavība vai jāpievieno papildu sastāvdaļas One Touch Quick katlam, piemēram, gatavojot sautējumus.
- Izvairieties no ātras atbrīvošanas, gatavojot putojošus vai apjomu palielinošus pārtikas produktus, piemēram, pākšaugus, vai pārtiku, kas galvenokārt ir šķidra, piemēram, zupu, jo šķidrums var uzvārties un izplūst caur spiediena samazināšanas vārstu.

DAĻAS & AKSESUĀRI

VĀKS-SKATS NO AUGŠAS



VĀKS – SKATS NO APAKŠAS (BEZ IEKŠĒJA VĀKA)



PRIEKŠPUSE



NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA IEKŠĒJAIS KATLS



Maksimālo uzpildes līniju iekšējā traukā dažos modeļos attēlo "FULL CUP", bet citos - "MAX". **NELIETOJIET** gar maksimālo uzpildes līniju.

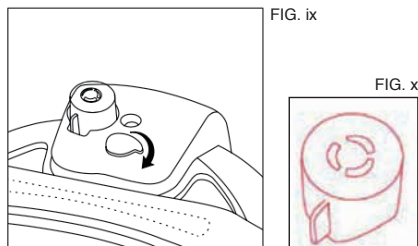
Jūsu **One Touch Quick** katls ir nodrošināts kopā ar detaļām un piederumiem, kā parādīts iepriekš. Pirms lietošanas rūpīgi pārbaudiet visu. Ja kāda daļa šķiet bojāta, neizmantojiet šo izstrādājumu un sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu, izmantojot šīs rokasgrāmatas aizmugurē esošo numuru.

MONTĀŽAS NORĀDĪJUMI

SPIEDIENA ATBRĪVOŠANAS VĀRSTA SASTĀVS

PIEZĪME: Nemēģiniet salikt vai izjaukt spiediena samazināšanas vārstu, kad Power Quick Pot tiek izmantots.

- Pavelciet, lai noņemtu spiediena atlaišanas vārstu (sk. Ix. Attēlu).
- Pārliedziet, ka spiediena samazināšanas vārsts un caurumi nav aizsprostoti ar pārtiku vai gružiem. Ja tas ir bloķēts, nomazgājiet vai izmantojiet
- tapu atbloķēšanai.
- Paskatieties uz skavu spiediena samazināšanas vārsta apakšpusē (sk. X zīmējumu). Tas nedrīkst būt bojāts vai stipri saliekts.
- Nospiediet spiediena samazināšanas vārstu atpakaļ vāka atverē. Ja vārsts nav pareizi ievietots, tam var būt saliekts klipsis.



LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

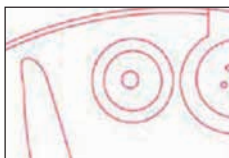
A. GATAVOŠANA LIETOŠANAI

PĀRBAUDIET DAĻAS UN PIEDERUMUS

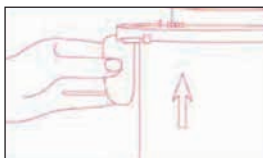
1. Pirms lietošanas izņemiet visas detaļas un piederumus no iepakojuma un pārliedziet, ka visas detaļas ir iekļautas, pirms izmetat iepakojuma materiālus. Noņemiet visus iepakojuma materiālus, piemēram, plastmasas plēvi, kartonu un uzlīmes uz spiediena atlaišanas vārsta un kondensāta kolektora (skatieties **DAĻAS & AKSESUĀRI**).
2. NOTĪRIET IEKŠPUSI: Noņemiet iekšējo vāku no vāka, pavelkot metāla pogu. Noņemiet gumijas blīves no iekšējā vāka (skatieties **IEKŠĒJĀ VĀKA SALIKŠANA**). Nomazgājiet iekšējo vāku, gumijas blīvi, iekšējo trauku un citus vaļīgus piederumus ar siltu, ziepjūdeni, noskalojiet un nosusiniet.

PIEZĪME: Pirms iekšējā vāka atkārtotas uzstādīšanas noteikti nomainiet gumijas blīves (skatieties **IEKŠĒJĀ VĀKA GUMIJAS BLĪVĒJUMU UN PELDOŠĀ VĀRSTA MAIŅA** sadaļas).

IZPILDIET TESTU TIKAI AR ŪDENI



Att. A
(Pludiņa vārsta gumijas blīve)



Att. B
(Kondensāta savācējs)

1. Lai pārbaudītu, vai iekārta darbosies pareizi, ieteicams periodiski pārbaudīt tās darbību bez ēdiena gatavošanas.
2. Novietojiet One Touch Quick katlu uz tīras, līdzenas virsmas.
3. Pievienojiet Kondensāta Savācēju ierīces sānā, iebīdot to spraugās (skatieties Att. A).

PIEZĪME: Kondensāta savācējs var būt iepriekš samontēts.

4. Noņemiet vāku. Pārliedziet, vai iekšējā vāka blīves ir vietā. Novietojiet iekšējā vāka ārējo blīvi ap iekšējā vāka ārējo daļu un iekšējā vāka centra blīvi centrālajā caurumā. Pārliedziet, ka pludiņa vārsts un blīve ir ievietoti vākā (skatieties **MONTĀŽAS NORĀDĪJUMI**).

5. Ievietojiet iekšējo katliņu pamatnē. Iekšējā katlā ielejiet 2 glāzes (473 ml) ūdens.

6. Vīspirms pievienojiet strāvas vadu pie ierīces pamatnes un sienas kontaktligzdā (sk. **STRĀVAS VADA PIEVIENOŠANA**) a. Kad ierīce pirmo reizi tiek pievienota elektrotīklam, LED displejā parādīsies "----". Ierīce tiek automātiski ieslēgta, kad tā ir pievienota.

7. **VĀKA PIESTIPRINĀŠANA:** Kad LCD displejs ir vērsts pret jums, novietojiet vāku uz ierīces, izlīdzinot vāka pozīcijas atzīmi ar atvērto atzīmi (sk. Att.C). Pagrieziet vāku pretēji pulksteņrādītāja virzienam aptuveni 30 ° (sk. Att.D). Kad vāks ir bloķēts, atbrīvošanas slēdzis pārvietosies slēgtā stāvoklī.

8. Magnētiskais drošības sensors nodrošina, ka vāks ir pareizi aizvērts, pirms iekārta var sākt ģenerēt spiedienu. Ja vāks nav pareizi uzstādīts, uzsākot gatavošanas ciklu, atskanēs pīkstiens un displejā parādīsies vārds "LID", kas norāda, ka vāks nav pilnībā aizvērts.

9. Kad vāks ir pareizi aizvērts, panelī atlasiet konservēšanas pogu. Pagrieziet programmu ciparrīpu pa kreisi, lai izvēlētos Zemo iestatījumu, un pēc tam nospiediet programmu ciparrīpu, lai apstiprinātu iestatījumu, un gatavošanas laiks automātiski iestatīsies uz 10 min. LCD displejs kļūs oranžs, kamēr spiediens iekārtā palielinās, un sarkans, kad spiediens būs sasniegts.

UZMANĪBU: NEMĒĢINIET ATVĒRT VĀKU, KAD LCD DISPLEJS IR ORANŽS VAI SARKANS.

10. **DROŠAS IZLAIDES SPIEDIENS:** Kad cikls ir pabeigts, ierīce pīkst. Nospiediet atcelšanas pogu un pārvietojiet atbrīvošanas slēdzi no slēgtā stāvokļa uz atvērto un atlaidiet. Ļaujiet visam spiedienam izplūst no katla. Spiediena samazināšanas laikā jūs pamanīsiet nelielu spiediena samazināšanas vārsta slīpumu.

BRĪDINĀJUMS: Strādājot ar atbrīvošanas slēdzi, turiet ķermeni (seju, rokas, torsu) prom no spiediena atlaišanas vārsta, lai izvairītos no pakļaušanas tvaikam, kas izplūst no vārsta. Atbrīvojot spiedienu, ievērojiet šos drošības pasākumus, lai novērstu nopietnus savainojumus.

11. Ļaujiet iekšējā katlā esošajam ūdenim atdzist. Izņemiet un iztukšojiet iekšējo trauku. Noskalojiet un nosusiniet ar dvieli. **BRĪDINĀJUMS: NEPACELIET PAMATNI, LAI IZŅEMTU SATURU** no iekšējā katla. Neceliet iekšējo katlu no pamatnes, kad saturs ir karsts.

PIEZĪME: Iekšējā katlā neizmantojiet metāla virtuves piederumus.

BRĪDINĀJUMS: NOVĒRSIET APDEGUMUS! NEPIESKARIETIES NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA ĀRPUSEI. ATVĒRŠANAI LIETOJIET TIKAI MELNO VĀKA ROKTURI. SATURS KATLĀ IR KARSTS. VIENMĒR ATVĒRIET VĀKU PROM NO SEJAS UN ĶERMEŅA.



Att. C
(Atvērta Pozīcija)



Att. D
(Aizvērtā Pozīcija)

B. DARBĪBAS NORĀDĪJUMI



SVARĪGI: Nospiediet pogu Atcelt, lai nekavējoties apturētu jebkuru funkciju

1. Pārskatiet **GATAVOŠANĀS LIETOŠANAI**.
2. Novietojiet **One Touch Quick** katlu uz tīras, līdzenas virsmas.
3. Pievienojiet Kondensāta Savācēju ierīces sānam (skatieties Att. B).
4. Vispirms pievienojiet strāvas vadu **One Touch Quick** katlam un pēc tam sienas kontaktligzdā (skatieties **STRĀVAS VADA PIEVIENOŠANA**). Kad vienība ir pirmo reizi pievienots strāvai, "----" parādīsies LED displejā. Ierīce automātiski ieslēdzas.
5. Atveriet vāku, bīdot un atlaižot tvaika slēdzi no slēgtās pozīcijas uz atvērto. Pēc tam satveriet rokturi un pagrieziet vāku pulksteņrādītāja virzienā, lai atvērtu vāku skatieties **ATVĒRTS VĀKS**,

GATAVOŠANĀS LIETOŠANAI nodaļā.

6. Ievietojiet iekšējo katlu pamatnē. Pievienojiet sastāvdaļas iekšējam katlam. **NEKAD NEPIEPILDIET IEKŠĒJO KATLU VIRS PILNAS KAUSA LĪNIJAS (sk. SVARĪGI AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI)**.
7. **VĀKA PIESTIPINĀŠANA:** Kad LCD displejs ir vērsts pret jums, novietojiet vāku uz ierīces, izlīdzinot vāka pozīcijas atzīmi ar atvērto atzīmi (sk. Att.C). Pagrieziet vāku pretēji pulksteņrādītāja virzienam aptuveni 30 ° (sk. Att.D). Kad vāks ir bloķēts, atbrīvošanas slēdzis pārvietosies slēgtā stāvoklī (sk. Att.E).
8. **IZVĒLIETIES GATAVOŠANAS REŽĪMU:** Jūs varat izvēlēties iepriekš ieprogrammētu iestatījumu (sk. A daļu). Izvēloties programmu, LCD displejs kļūs zils (sk. Att.I).
9. **IZVĒLIETIES GATAVOŠANAS LAIKU:** Kad tiek nospiesta gatavošanas iestatīšanas poga un ir izvēlēts ēdiena veids, LCD displejā tiks parādīts šīs iestatīšanas noklusējuma gatavošanas laiks. Dažos gatavošanas iestatījumos ir vairākas gatavošanas iespējas. Pagrieziet programmu ciparrīpu pa kreisi vai pa labi, lai izvēlētos iepriekš iestatītu apakš kategoriju. (skatīt B daļu). Nospiediet programmu ciparrīpu, lai izvēlētos apakš kategoriju.
10. Pagrieziet programmu ciparrīpu pa kreisi vai pa labi, lai pārslēgtos starp LOW, MED vai HIGH gatavošanas iestatījumiem, un nospiediet programmu ciparrīpu, lai izvēlētos (sk. C daļu).
11. Varat arī izvēlēties pogas Taimeris (sk. D daļu) un Temperatūra (skat. E daļu), lai manuāli pielāgotu gatavošanas laiku un temperatūru lielākajai daļai iepriekš iestatīto iestatījumu.
12. Kad tiek apstiprināts gatavošanas laiks un temperatūra, LCD displejs kļūs oranžs (sk. Att.J)
13. **LIETOJIET KAVĒŠANAS TAIMERI:** Kavēšanas taimeris ļauj atlikt gatavošanas cikla sākumu. Lai izmantotu aizkaves taimeri, izvēlieties gatavošanas laiku un temperatūru. Tā vietā, lai nospiestu programmu ciparrīpu, lai apstiprinātu laiku un temperatūru, nospiediet aizkaves taimera pogu. Pēc tam izmantojiet programmu ciparrīpu, lai izvēlētos vēlamo laika aizkavi, un nospiediet programmu ciparrīpu, lai apstiprinātu iestatījumu. **PIEZĪME:** Neiesakām izmantot aizkavēšanas laiku, kas pārsniedz 2 stundas.
14. Spiediena gatavošanas iestatījumiem, kad One Touch Quick katla iekšpuse ir sasniegusi

spiediena līmeni, LCD displejs kļūs sarkans (sk. Att.K).

PIEZĪME: ŠAJĀ LAIKĀ VAI CITĀ GATAVOŠANAS CIKLA LAIKĀ NEMĒJINIET PĀRVIETOT KATLU VAI ATVĒRT VĀKU

15. Pēc gatavošanas cikla pabeigšanas iekārta "iepīkstēsies" un pārslēgsies siltuma uzturēšanas režīmā līdz manuāli atcelts, nospiežot Atcelt pogu.

PIEZĪME: Ēdiens, kas turēts siltuma uzturēšanas režīmā ilgāk par 6–8 stundām, var zaudēt savu garšu un tekstūru un var radīt aizdomas par kvalitāti.

PIEZĪME: Izmantojot iestatījumu Uzturēt siltu, kad gatavošanas cikls ir pabeigts, ekrāns paliks sarkans, līdz temperatūra pazeminās līdz turēšanas temperatūrai (160 ° F). Pēc tam ekrāns kļūs zils.

16. Atveriet un noņemiet vāku, pārvietojot tvaika atbrīvošanas slēdzi atvērta stāvoklī un pēc tam atlaižot. Spiediena samazināšanas vārstam vajadzētu pārvietoties no slēgtā stāvokļa uz atvērto (skat. H zīm.), atbrīvojot tvaiku zem spiediena. Pēc tam satveriet rokturi un pagrieziet vāku pulksteņrādītāja virzienā aptuveni par 30 °.

Ja tiek atbrīvots spiediens un tvaiks, pirms vāka atvēršanas jāgaida, līdz tiek atbrīvots viss spiediens un tvaiks.

Nepiespiediet vāku ar spēku, līdz viss spiediens ir atbrīvots, kas var aizņemt vairākas minūtes.

IEPRIEKŠ IESTATĪTAS GATAVOŠANAS PROGRAMMAS

IESTATĪJUMS	ZEMS	VIDĒJS	AUGSTS	GATAVOŠANAS LAIKS	TEMPERATŪRA
Spiediens					
REGULĒJAMS	10 mins.	30 mins.	60 mins.	1-120 mins.	-
LIELLOPU GAĻA	15 mins.	30 mins.	90 mins.	1- 90 mins.	-
MĀJPUTNU GAĻA	10 mins.	30 mins.	45 mins.	1- 59 mins.	-
ZIVIS	2 mins.	3 mins.	10 mins.	1- 59 mins.	-
CŪKGAĻA	15 mins.	30 mins.	90 mins.	1- 90 mins.	-
RIBIŅAS	20 mins.	30 mins.	90 mins.	1- 90 mins.	-
DĀRZEŅI	2 mins.	6 mins.	12 mins.	1- 59 mins.	-
PUPAS	5 mins.	2 mins.	30 mins.	1- 59 mins.	-
OLASZ	2 mins.	4 mins.	6 mins.	1- 59 mins.	-
MIEŽI	-	6 mins.	-	1- 59 mins.	-
KVINOJA	-	4 mins.	-	1- 59 mins.	-
RIZOTTO	6 mins.	8 mins.	10 mins.	1- 59 mins.	-
BALTIE RĪSI	6 mins.	8 mins.	10 mins.	1- 59 mins.	-
BRŪNIE RĪSI	-	18 mins.	-	1- 59 mins.	-
Sous Vide					
LIELLOPU GAĻA	1 st.	5 st.	12 st.	1-24st.	95-195° F (5° F)/35-90° C (5° C)
MĀJPUTNU GAĻA	45 mins.	1 hr.	90 mins.	30mins.-24st.	95-195° F (5° F)/35-90° C (5° C)
ZIVIS	20 mins.	40 mins.	1 st.	20mins.-24st.	95-195° F (5° F)/35-90° C (5° C)
CŪKGAĻA	1 st.	3 st.	5 st.	30mins.-24st.	95-195° F (5° F)/35-90° C (5° C)

IESTATĪJUMS	ZEMS	VIDĒJS	AUGSTS	GATAVOŠANAS LAIKS	TEMPERATŪRA
D RZEŅI	10 mins.	1 st.	2 st.	10mins.-3 st.	95-195° F (5° F)/35-90° C (5° C)
OLAS/VARĪTAIS KRĒMS	45 mins.	1 st.	2 st.	30mins.-3 st.	95-195° F (5° F)/35-90° C (5° C)

PIEZĪME:

- Sous Vide, Sauté un Slow Cook noklusējuma temperatūra ir attiecīgi 140 °, 340 ° un 195 ° F (60 °, 170 ° un 90 ° C).
- Maksimālais gatavošanas cikla laiks, ko var aizkavēt ar aizkaves taimera pogu, visiem iestatījumiem ir 24 stundas. (ar 10 minūšu soli). Gatavojot ātri bojājošos ēdienus (gaļu, zivis, vistu,utt.), nevajadzētu atlikt gatavošanas ciklu ilgāk par 2 stundām.
- Siltuma Uzturēšanas Funkcija visiem iestatījumiem (izņemot Sous Vide un jogurtu) ilgst ne vairāk kā 24 stundas. Pārtika, kas saglabāta siltuma uzturēšanas režīmā ilgāk par 6-8 stundām var zaudēt savu garšu un tekstūru, ka arī radīt aizdomas par ēdiena kvalitāti.
- Izlasiet receptes, lai gatavojot izmantotu atbilstošu šķidruma daudzumu. Nav ieteicams gatavot sausu saturu, ja vien neizmantojat Sauté funkciju.
- Ieteicams izmantot stikla vāku, lai uzturētu nemainīgu temperatūru Sous Vide, Tvaiks, Sauté, Slow Cook un Jogurta gatavošanas ciklu laikā.

Tvaiks					
ZIVIS	5 mins.	10 mins.	15 mins.	1- 59 mins.	-
OLAS (sautētas)	3 mins.	9 mins.	15 mins.	1- 59 mins.	-
D RZEŅI	15 mins.	25 mins.	35 mins.	1- 59 mins.	-
Sauté					
LIELLOPU GAĻA	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95-360° F (5° F)/35-182° C (5° C)
MĀJPUTNU GAĻA	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95-360° F (5° F)/35-182° C (5° C)
ZIVIS	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95-360° F (5° F)/35-182° C (5° C)
CŪKGAĻA	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95-360° F (5° F)/35-182° C (5° C)
RIBIŅAS	-	20 mins.	-	1- 59 mins.	95-360° F (5° F)/35-182° C (5° C)
DĀRZEŅI	-	10 mins.	-	1- 59 mins.	95-360° F (5° F)/35-182° C (5° C)
Slow Cook (Lēna gatavošana)					

IESTATĪJUMS	ZEMS	VIDĒJS	AUGSTS	GATAVOŠANAS LAIKS	TEMPERATŪRA
LIELLOPU GAĻA	4 st.	6 st.	10 st.	1-12 st.	195-212° F (1° F)/90-100° C (1° C)
M JPUTNU GAĻA	4 st.	6 st.	10 st.	1-12 st.	195-212° F (1° F)/90-100° C (1° C)
CŪKGAĻA	6 st.	8 st.	10 st.	1-12 st.	195-212° F (1° F)/90-100° C (1° C)
RIBIŅAS	6 st.	8 st.	10 st.	1-12 st.	195-212° F (1° F)/90-100° C (1° C)
DĀRZEŅI	1 st.	2 st.	4 st.	1-12 st.	195-212° F (1° F)/90-100° C (1° C)
Cepšana					
-	10 mins.	25 mins.	40 mins.	1-12 st.	-
Konservēšana					
ALT (on/off)	10 mins.	1 hr.	2 hrs.	5mins.-3 st.	-
Jogurts					
-	5 st.	7 st.	9 st.	4-10 st.	-

SOUS VIDE

- Sous-vide ir ēdiena gatavošanas metode, kurā ēdiens tiek ievietots plastmasas maisiņā vai stikla burkā un vārīts ūdens vannā ilgāk nekā parasti (parasti no 1 līdz 7 stundām, dažos gadījumos līdz 48 vai vairāk) precīzi regulētajā temperatūrā. Temperatūra ir daudz zemāka nekā parasti ēdiena gatavošanai, parasti ap 55 līdz 60 ° C (131 līdz 140 ° F) gaļai, augstāka dārzeņiem. Mērķis ir pagatavot ēdienu vienmērīgi, nodrošinot, ka tā iekšpusē ir pareizi pagatavota, nepārgatavojot ārpusi un saglabājot sulu.
- Runājot par tradicionālajām gatavošanas metodēm, siltums no karstā degļa vai krāsns tiek pārņemts uz pannu un pēc tam uz jūsu ēdiena, kur tas sasilst no ārpusē līdz vidum. Ar kādu veiksmi jūs varat pagatavot kaut ko labu, taču ēdiens bieži vien ir pārgatavots no ārpusē un dažreiz nepietiekami nogatavots iekšā. Siltums, ko rada panna vai gaiss krāsns iekšpusē, parasti ir daudz karstāks, nekā tam patiesībā ir nepieciešams. Ja jūs neizņemat pārtiku precīzi pareizajā laikā, rezultāti var būt nepietiekami labi.
- Sous vide gatavošanā tiek izmantota precīza temperatūras kontrole, lai iegūtu rezultātus, kurus nevar sasniegt, izmantojot citas gatavošanas metodes. Vienkārši iestatiet One Touch Quick katlu, kā parādīts šajā rokasgrāmatā; ievietojiet garšvielām bagātu ēdienu slīdnī, aizvertā vai vakuumā slēgtā pārtikas uzglabāšanas maisiņā; ievietojiet maisu ūdenī un iestatiet laiku un temperatūru. Jūsu ēdiens tiks pagatavots līdz pilnīgai gatavībai, izmantojot One Touch Quick katlu. Kad ēdiens ir pagatavots, varat to atstāt ūdens vannā, līdz esat gatavs pasniegšanai.

PIEZĪME: Ieteicams neturpināt ēdienu sildīt augstākā temperatūrā, nekā kad beidzās gatavošanas cikls.

DARBĪBAS NORĀDĪJUMI

- Ievietojiet pārtiku ar garšvielām noslēgtā (-os) maisiņā (-os).
- Pirms aiztaisīšanas jums pēc iespējas jānoņem gaiss. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, varat izmantot vakuuma aiztaisīšanas aparātu.
- Ielejiet ūdeni iekšējā katlā un uzmanieties, lai nepiepildītu pārāk daudz ūdens, lai ūdens, pievienojot maisiņus, nepārplūstu PILNĀ KAUSA līniju.
- PIEZĪME.** Pārtikas maisiņus vispirms varat ievietot iekšējā katlā un pēc tam pievienot ūdeni, lai nodrošinātu, ka ūdens nepiepildās virs FULL CUP līnijas. Pēc tam izņemiet maisiņus pirms gatavošanas cikla uzsākšanas un ūdens uzsildīšanas.
- Nospiediet pogu Sous Vide un izmantojiet programmu pogu, lai izvēlētos ideālo gatavošanas laiku. Jūs varat izvēlēties ZEMS, VIDĒJS vai AUGSTS noklusējuma LAIKA IESTATĪJUMUS. Vai arī nospiediet taimera pogu, lai pielāgotu laiku. Pēc tam nospiediet pogu Temp, lai pielāgotu gatavošanas temperatūru jūsu ideālajai temperatūrai.
- PIEZĪME:** ZEMS, VIDĒJS un AUGSTS iestatījumi ir noklusējuma laiki, kuros arī jāpielāgo temperatūra vēlamo gatavībai.
- Nospiediet programmu pogu, lai sāktu gatavošanas ciklu. LCD displejs kļūs oranžs. Kad būs sasniegta ideālā gatavošanas temperatūra, iekārta pārstās un taimeris sāks atpakaļskaitu.
- Uzmanīgi ievietojiet pārtikas maisiņu ūdenī un nemetiet to ūdenī.
- Kad taimeris ir pabeidzis atpakaļskaitu, LCD displejs kļūs zils un iekārta uzturēs ideālo temperatūru (**NESPIEDIET** pogu Siltuma saglabāšana). Izmantojiet knaibles, lai izņemtu aiztaisīto maisiņu ar pārtiku. Neizmantojiet rokas, jo ūdens būs karsts.

SOUS VIDE PADOMI

- PIEZĪME:** Nenovietojiet pārtiku ūdenī, neievietojot to noslēgtā maisiņā.
- Pirms iesaiņošanas ēdienam varat pievienot garšvielas.
 - Ēdiena gatavošanai vienmēr izmantojiet vakuuma aiztaisīšanu vai hermētiski noslēdzamu maisiņu, kas nesatur BPA. Gatavošanas laiku noteiks gaļas, mājputnu vai zivju biezums. Pēc pārtikas izņemšanas no maisa izmantojiet pārtikas termometru, lai garantētu pareizo gatavošanas laiku.
 - Veselības un drošības labad pievienojiet gatavošanas laikam 30 minūtes, ja neesat pārliecināts par ēdiena gatavību (piemēram, lai pasterizētu olas vai mājputnus).
 - Cepšana pēc vārīšanas dod ēdieniem pareizu izskatu, gatavošanas temperatūru un kraukšķīgu tekstūru. Lai to panāktu, iemetiet sviestu izkušanai karstā pannā un ātri apcepiet vārītu gaļu 30 sekundes katrā pusē.
 - Pārliecinieties, ka noslēgtais maisiņš ar pārtiku ir pastāvīgi iegremdēts, lai ēdiens būtu pilnībā pagatavots. Piestipriniet pārtikas maisiņā pārtikas nekaitīgu svaru (nav iekļauts komplektā).
 - Pagatavojiet augļus, lai izveidotu piedevas, biezeni un sīrupus. Gatavojiet 2 1/2 stundas. 160 ° F temperatūrā un pirms ēšanas atstājiet vēsā maisā.
 - PIEZĪME:** Visos spiediena gatavošanas režīmos ir nepieciešams pievienot šķidrumu (ūdeni, buljonu, utt.). Ja vien neesat pazīstams ar gatavošanas spiedienu procesu, rūpīgi ievērojiet receptes, lai iegūtu ieteikumus par šķidruma pievienošanu.
 - PIEZĪME:** Lai izveidotu spiedienu, ir nepieciešama vismaz 1 glāze šķidruma.

SPIEDIENA IZVADES VĀRSTA MONTĀŽA

ĒDIENS	TEMP	LAIKS	ĒDIENS	TEMP	LAIKS
Liellopu gaļa			Cūkgaļa		
Asiņains	125° F	1hr.15 mins.	Cepetis	155° F	3 st.
Sārts	135° F	1hr.15 mins.	Karbonāde – vidēji cepta	145° F	1 st.
Pussārts	140° F	1hr.15 mins.	Karbonāde – caurcepta	160° F	1 st.
Vidēji cepts	150° F	1hr.15 mins.	Mājputnu gaļa		
Caurcepts	160° F	1hr.15 mins.	Vistas krūtiņa	150° F	1 st.
Rib Roast – Med.	140° F	6–14 hr.	Tumšā gaļa	165° F	1 st.
Zivis			Olas		
Fileja vai steiks	125° F	45 mins.	Sautētas	150° F	1 st.
Dārzeņi					
Zaļie dārzeņi	180° F	5–20 mins.			
Sakņu dārzeņi	180° F	1.5–3 st.			

JOGURT

JOGURTA GATAVOŠANAS PROCESS

1. Pirmkārt, jums vajadzētu ievietot iekšējo podu 6. pamatnē.
2. One Touch Quick katla iekšējā katlā ielejiet 2 ceturtdaļas pilnpiena vai 2% piena.
3. Nospiediet jogurta pogu. LCD displejā parādīsies “7:00”. Nospiediet programmas ciparrīpu, lai akceptētu programmu. Izmantojiet disku, lai izvēlētos starp iepriekš iestatītajiem laika iestatījumiem, vai nospiediet 7. taimera pogu, lai iestatītu pielāgotu laiku. Nospiediet Dial, lai apstiprinātu izvēlēto laiku.
4. Kad ierīce sasniegs 180 ° F, tā uzturēs temperatūru. Pēc tam iekārta pārtrauks sildīšanu no 180 ° F un LCD displejā parādīsies “COOL.”
5. Kad piens sasniegs 110 ° F, One Touch Quick katls iepīkstēsies un LCD displejā parādīsies “ADD”. Izmantojot kausu vai mērglāzi, izņemiet 1 tasi piena no iekšējā katla. Sajauciet 1 glāzi piena ar jogurtu vai jogurta starteri. Pēc tam atgrieziet piena maisījumu iekšējā katlā ar atlikušo sakarsēto pienu un viegli samaisiet.

6. Nospiediet jogurta pogu. Ja nepieciešams, izmantojiet programmu ciparrīpu un taimera pogu, lai pielāgotu laiku. Vēlreiz nospiediet programmu ciparrīpu, lai sāktu atpakaļskaitīšanu.

PIEZĪME: Ja jogurta poga netiek nospiesta, iekārta nepārtraukti pīkst un One Touch Quick katls paliks gaidīšanas režīmā.

7. Novietojiet stikla vāku atpakaļ uz **One Touch Quick** katlu.

8. **Atstājiet One Touch Quick katlu netraucētu**, ļaujot jogurtam inkubēties 4–10 stundas.

9. Kad inkubācija ir pabeigta, nospiediet atcelšanas pogu, izņemiet jogurtu un uzglabājiet konteinerā ledusskapī.

PADOMI

- Atkarībā no jogurta biežuma inkubācijas process var būt īsāks (līdz 4 stundām) vai ilgāks (līdz 10 stundām). Ilgāks inkubācijas periods rada biežāku un rūgtāku jogurtu.
- Biezākam, grieķu stila jogurtam: pēc inkubācijas ar karoti iemērciet jogurtu caurdurī, kas pārklāts ar marli, un ļaujiet jogurtam notecēt vismaz 1 stundu. (Iespējams uz nakti) ledusskapī. Izmetiet vai atstājiet sūkalas, kas izplūst no jogurta.
- Jogurta uzglabāšanai ledusskapī izmantojiet stikla, keramikas vai plastmasas traukus ar vāku, un uzglabājiet līdz divām nedēļām (aromāts būs vislabākais 1 pirmās nedēļas laikā).

BIEŽĀK UZDOTIE JAUTĀJUMI

1. Kāds ir ierīces materiāls?

Šai ierīcei ir nerūsējošā tērauda korpuss un iekšējais katls.

2. Kā salikt/izjaukt ierīci?

Šī ierīce ir pilnībā samontēta ar peldošo vārstu, spiediena samazināšanas vārstu un iekšējo vāku. Pirms lietošanas pievienojiet kondensāta savācēju (skatieties **GATAVOŠANA LIETOŠANAI**).

3. Kāds ir noklusējuma laiks?

Katram gatavošanas režīmam ir noklusējuma laiks, kas parādās, izvēloties ideālu programmas pogu. Pirms taimera LCD displejā sāk skaitīt atpakaļ, ierīcei vispirms jāsasniedz atbilstošais spiediens un/vai temperatūra šim režīmam.

4. Cik ilgs laiks nepieciešams, lai iekārta sasniegtu pilnu spiedienu un gatavošanas laika pulkstenis sāktu atpakaļskaitīšanu?

Kad ierīce sasniegs vēlamo gatavošanas spiedienu, LCD displeja krāsa mainīsies no oranžas uz sarkanu un gatavošanas laiks sāks skaitīt atpakaļ. Laiks, kas vajadzīgs, lai sasniegtu vēlamo spiediena iestatījumu, ir atkarīgs no cietā materiāla tilpuma, koncentrācijas un attiecībām pret šķidrumu - parasti 5–40 minūtes.

5. Vai ir iespējams mainīt gatavošanas laiku no noklusējuma iestatījuma?

Protams! Jūs varat mainīt gatavošanas laiku divos veidos. Izvēlieties LOW, MED vai HIGH. Tie ir iepriekš ieprogrammēti iestatījumi, kas sniegs iepriekš noteiktu laiku. Vai arī varat izvēlēties laika pogu, lai pielāgotu gatavošanas laiku savām vajadzībām.

6. Vai es varu atstāt ierīci ieslēgtu, kamēr neesmu mājās?

One Touch Quick katlam ir aizkavētas palaišanas funkcija. Tomēr nav ieteicams atstāt ierīci ieslēgtu, kamēr neesat mājās.

7. Vai es varu ievietot saldētos pārtikas produktus ierīcē bez atkausēšanas?

Protams! Atcerieties, ka jāpievieno vidēji 10 papildus minūtes pie saldētu ēdienu gatavošanas laika.

8. Vai es varu gatavot ar eļļu spiediena katlā?

Nemēģiniet cept One Touch Quick spiediena katlā. Iekārtai nav drošības pasākumu, lai novērstu eļļas izgarojumus un aizdegšanos. Spiediena eļļas izgarojumi var būt bīstami un izraisīt eksploziju.

10. Kā izslēgt katlu?

Nospiediet atcelšanas pogu vadības panelī un atvienojiet strāvas vadu no sienas kontaktligzdas un ierīces pamatnes.

APRŪPE UN TĪRĪŠANA

UZMANĪBU! Jebkura ierīcē palikušā pārtika vai gruži var traucēt drošības ierīču pareizu darbību turpmākās lietošanas laikā!

IZPILDIET ŠOS TĪRĪŠANAS NORĀDĪJUMUS PĒC KATRAS LIETOŠANAS.

1. Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist līdz istabas temperatūrai. Nemēģiniet tīrīt karstu One Touch Quick katlu!
 2. Atvienojiet strāvas vadu no sienas un pēc tam no ierīces pamatnes.
 3. Izīriet iekārtas ārpusi ar mīkstu, mitru drānu vai papīra dvieļi. Neiegremdējiet iekārtas pamatni ūdenī un neļiejiet ūdeni korpusā.
 4. Atbloķējiet spiediena samazināšanas vārstu, pārvietojot tvaika atbrīvošanas slēdzi pozīcijā Atvērt un atlaidiet. Nomazgājiet ar maigu ziepjūdeni un labi izskalojiet. Ja nepieciešams, izmantojiet nelielu tapu, lai novērstu aizsprostojumus, kas varētu rasties gatavošanas procesā. Nospiežot uz leju, pārbaudiet, vai iekšējā atspere daļa brīvi pārvietojas. Pārbaudiet, vai tajā nav gružu.
 5. Notīriet vāku un iekšējo vāku (sk. IEKŠĒJĀ VĀKA MONTĒŠANA). Noņemiet iekšējā vāka gumijas blīves no iekšējā vāka. Iekšējā vāka gumijas blīves jāmazgā atsevišķi ar sūkli vai mīkstu drānu un siltu ziepjūdeni. Pievienojiet iekšējā vāka gumijas blīvējuma gumijas blīvi pie iekšējā vāka. **PIEZĪME:** Periodiski pārbaudiet, vai gumijas blīvējums ir tīrs, elastīgs un nav saplēsts. Ja ierīce ir bojāta, nomainiet to pirms ekspluatācijas (sk. IEKŠĒJĀ VĀKA MONTĒŠANA).
 6. Noskalojiet vāka augšējo un apakšējo daļu ar siltu ūdeni, pārļiecinoties, ka pludiņa vārstī un spiediena izlaišanas vārstī nav gružu. Abiem vārstiem vajadzētu būt iespējai brīvi pārvietoties uz augšu un uz leju, pludiņa vārstam apstājoties tikai tad, kad pludiņa vārsta gumijas blīve atbilst vākam. Nosusiniet.
 7. Piestipriniet iekšējo vāku pie vāka. Nepareiza iekšējā vāka novietošana neļaus vākam pareizi aizvērties. (sk. IEKŠĒJĀ VĀKA MONTĒŠANA).
 8. Pēc katras lietošanas izņemiet iekšējo trauku. Iekšējais katls ir mazgājams trauku mazgājamā mašīnā, taču, lai pagarinātu tā kalpošanas laiku, mazgājiet to ar rokām, izmantojot siltu ziepjūdeni un mīkstu drānu vai sūkli. Noskalojiet un nosusiniet ar dvieļi. Neizmantojiet asas ķīmikālijas vai tīrīšanas spilventiņus.
 9. Lai notīrītu kondensāta savācēju, pabīdīet to, lai to noņemtu; notīriet ar siltu ziepjūdeni; un pēc tam pievienojiet to vēlreiz.
 10. Par visiem jautājumiem vai detaļām jāsazinās ar klientu apkalpošanas dienestu (kontaktinformāciju skatiet šīs rokasgrāmatas aizmugurē).
- PIEZĪME.** Trauku mazgājamā mašīnā var ievietot šādas daļas: iekšējais katls, mērkauss, karote. Mēs iesakām mazgāt visas detaļas ar rokām, lai pagarinātu sastāvdaļu kalpošanas laiku.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Nevar atvērt vāku		DO NOT FORCE OPEN.
Vāks neslēdzas	Iekšējā vāka gumijas blīvējums nav pareizi uzstādīts	Pārinstalējiet iekšējā vāka gumijas blīvi.
Pēc spiediena samazināšanas nevar atvērt vāku	Pludiņa vārsts un spiediena samazināšanas vārsts joprojām ir pacelti	Pārļiecinieties, ka spiediena izlaišanas vārsts ir atvērts, tvaika atbrīvošanas slēdzis ir atvērtā stāvoklī un esat atlaidis tvaika atbrīvošanas slēdzi. UZMANĪBU! Šī procesa laikā var izdalīties karsts tvaiks. Nenovietojiet seju vārsta atvēruma tuvumā.
Gaisa izplūde no vāka malas un spiediens nepalielinās	Vāks ir uzlikts nepareizi	Izlasiet lietošanas pamācību vāka novietošanai.
	Iekšējā vāka gumijas blīvējums nav uzstādīts vai nav pareizi uzstādīts	Uzstādiet iekšējā vāka gumijas blīvi.
	Pārtikas atlikumi paliek uz iekšējā vāka gumijas blīves	Notīriet iekšējo vāka gumijas blīvi.
Gaiss izplūst no pludiņa vārsta darbības laikā	Iekšējā vāka gumijas blīve ir bojāta vai nolietojusies	Nomainiet iekšējā vāka gumijas blīvi. Lai saņemtu palīdzību, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu (kontaktinformāciju skatiet rokasgrāmatas aizmugurē) rezerves daļām.
	Pārtika ir iestrēgusi uz pludiņa vārsta gumijas blīves	Notīriet pludiņa vārsta gumijas blīvi
Pludiņa vārsts nepaceļas	Pludiņa vārsta gumijas blīve ir nolietota	Nomainiet pludiņa vārsta gumijas blīvi. Lai saņemtu palīdzību, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu (kontaktinformāciju skatiet rokasgrāmatas aizmugurē)
	Ierīce nav piepildīta ar pietiekami daudz pārtikas	Pārbaudiet recepti, lai iegūtu pareizu cietvielu un šķidrumu daudzumu.
	Gaiss izplūst no vāka malas un/ vai	Lai saņemtu palīdzību, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu (kontaktinformāciju skatiet rokasgrāmatas aizmugurē).
Iekārta negaidīti izslēdzas	Pludiņa vārsts nav pareizi samontēts	Pludiņa vārstam vajadzētu būt iespējai pārvietoties uz augšu un uz leju, apstājoties tikai tad, kad tā gumijas blīve atbilst vāka iekšpusei. Pārļiecinieties, vai tā gumijas blīvējums ir tīrs un peldošais vārsts var brīvi pārvietoties.*
	Ierīce ir pārkarususi	Atvienojiet ierīci un ļaujiet tai 30 minūtes atdzist, lai atiestatītu.
Displejā lasāms "LID" un	Vāks nav novietots pareizi vai nav pilnībā novietots	Pielāgojiet vāku, sekojot V KA PIEVIENOŠANA instrukcijām no GATAVOŠANA LIETOŠANAI. PIEZĪME. Programmām bez spiediena ir nepieciešams stikla vāks, nevis galvenais.
Vāks neatveras	Vāks ir uzlikts nepareizi	NEMĒĢINIET ATVĒRT AR SPĒKU. Atvienojiet ierīci un pēc tam ļaujiet tai atdzist. Pēc tam vēlreiz mēģiniet noņemt vāku.

***PIEZĪME:** Ja nepieciešams, salieciet pludiņa vārstu (skat. **PLUDIŅA VĀRSTA MONTĀŽA**)

Lid does not open

JOGURTA GATAVOŠANAS PROCESS

Kļūdas kods	Kļūdas cēlonis	Risinājums
E1	Apakšējais sensors atvērts	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu*
E2	Apakšējā sensora īssavienojums	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu*
E3	Iekārta ir pārkarsusi	Pirms lietošanas ļaujiet ierīcei atdzist
E4	Spiediena slēdža darbības traucējumi	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu*
LID	Nepareizs vāks	Pirms lietošanas piestipriniet pareizo vāku

PIEZĪME: NELIETOJIET un nemēģiniet labot nepareizi funkcionējošu ierīci.

* Klientu apkalpošanas kontaktinformāciju skatiet rokasgrāmatas aizmugurē.

VIENĪBAS SPECIFIKĀCIJAS

Modeļa numurs	Barošanas avots	Nominālā jauda	Iekšējā katla ietilpība	Darba spiediens	Drošības darba spiediens
BGMP-9131	AC 120V 60HZ	1200W	5,7 L	0–80 kPa	80–90 kPa

KONSERVĒŠANAS PAMĀCĪBA

UZMANĪBU: Nepareiza konservēšana var izraisīt nopietnas sekas veselībai. Ir svarīgi rūpīgi izlasīt šo rokasgrāmatu un izpildīt visus pasākumus, lai nodrošinātu, ka pārtika tiek pārstrādāta, lai saglabātu tās uzturvērtību un būtu droša patēriņam.

Konservēšanas process ļauj sagatavot un saglabāt visus jūsu ģimenes favorītus, ieskaitot svaigus un vārītus augļus, dārzeņus, gaļu, ievārījumus un želejas. Konservēšana ir lielisks veids, kā viegli un lētāk likt galdā "ārpus sezonas" pārtikas produktus.

A. KONSERVĒŠANA SPIEDIENA KATLĀ KĀPĒC KONSERVĒT SPIEDIENA KATLĀ?

- Spiediena konservēšana ir piemērota visiem pārtikas produktiem, īpaši tiem, kas satur maz skābes, piemēram, dārzeņiem, gaļai un jūras veltnēm.
- Drošības pasākumi: Izmantojiet precīzu laiku, temperatūru un receptēs norādīto metodi, lai pasargātu pārtiku no kaitīgām baktērijām, pelējuma un/ vai fermentiem. Mainot receptē norādīto laiku, pārtikas produkti var iznīcināt barības vielas un garšu. Pārtikas fermenti var veicināt pelējuma un rauga augšanu, kas, savukārt, sabojās pārtiku 212 ° F temperatūrā, izmantojot konservēšanu ar tvaiku metodi, jūs varat iznīcināt šīs vielas. Tomēr var attīstīties citi piesārņotāji, piemēram, salmonellas, Staphylococcus aureus un Clostridium botulinum - botulisma cēlonis. Šo kaitīgo baktēriju iznīcināšanai ir nepieciešama 240 ° F temperatūra, ko nodrošina tikai spiediena

TESTA VEIKŠANA TIKAI AR ŪDENI

Jo zemāks ir skābes saturs pārtikā, jo lielāks ir sabojāšanās un piesārņojuma risks. Pārtikas produkti, piemēram, augļi, satur daudz skābes. Gaļai, piena produktiem un jūras veltnēm ir zems skābes līmenis (skatīt zemāk esošo tabulu). Pareiza spiediena konservēšana samazina sabojāšanās un piesārņojuma iespēju.

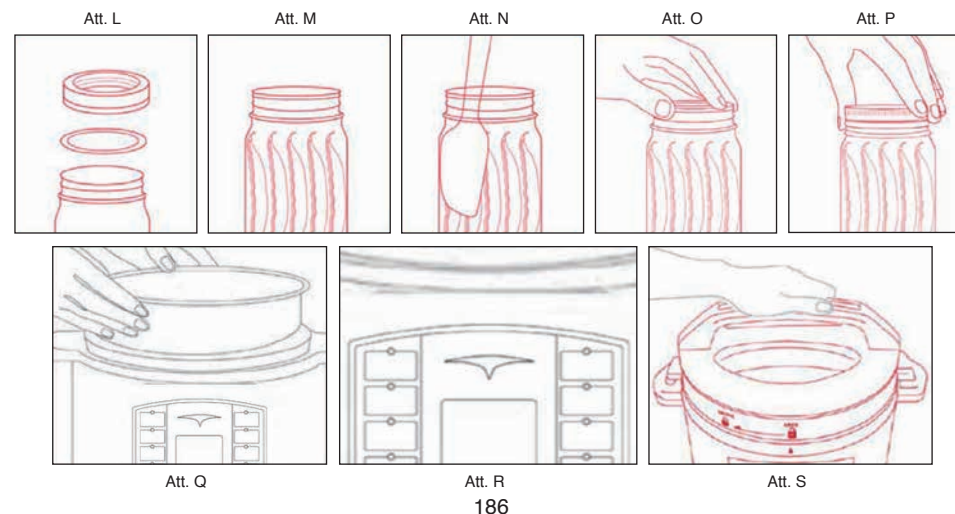
APSTRĀDES LAIKS, SPIEDIENS, AUGSTUMS

- Nelietojiet virs 2000 pēdām virs jūras līmeņa.
- Diagramma labajā pusē norāda iepakojšanas stilu un pareizu apstrādes laiku (ar puslitra lieluma burkā) dažādiem pārtikas produktiem, izmantojot **One Touch Quick** katlu.
- Konservēšanas poga nosaka spiedienu 80 kPa (11,6 psi). Papildu zema skābes pārtikas pārstrādes laiku un metodes, lūdzu, skatiet Nacionālajā pārtikas konservēšanas centrā vai vietējā apgabala paplašināšanas aģentā.
- **SVARĪGI:** Pirms konservēšanas pārskatiet USDA vadlīnijas.
- Nelietojiet pārāk nogatavojušos augļus. Sliktas kvalitātes augļi uzglabāšanas laikā pasliktinās.
- Nepievienojiet vairāk sastāvdaļu ar zemu skābumu (piemēram, sīpolus, papriku, ķiplokus), nekā norādīts receptē. Šādi rīkojoties, produkts var būt nedrošs.
- Nepārspīlējiet ar garšvielām. Garšvielās mēdz būt daudz baktēriju, un tās var padarīt konservus nedrošus.
- Nepievienojiet sviestu vai taukus. Tauki netiek labi uzglabāti un var palielināt sabojāšanās ātrumu.
- Izmantojiet tikai USDA ieteiktos biezinātājus - nekad neizmantojiet miltus, cieti, makaronus, rīsus vai miežus.
- Pievienojiet skābi (citronu sulu, etiķi vai citronskābi), kā norādīts receptē - īpaši tomātu produktiem. Ja nepieciešams, pievienojiet cukuru, lai līdzsvarotu garšu.

Jūs **One Touch Quick** katls katras sesijas laikā ir paredzēts noteiktam pintes burku skaitam. Ieteicams izmantot burkas ar pašvācošiem vākiem.

BURKU TĪRĪŠANA

Vienmēr mazgājiet tukšas burkas karstā ūdenī ar ziepēm ar rokām vai trauku mazgājamā mašīnā. Rūpīgi izskalojiet. Skalu vai cietā ūdens plēves uz burkām var viegli noņemt, vairākas stundas mērcējot burkas šķīdumā, kas satur 1 glāzi etiķa (5% skābuma) uz četriem litriem ūdens.



KONSERVĒŠANA SPIEDIENA KATLĀ

1. Izvēlieties iepriekš pārbaudītu konservēšanas recepti. Lai gan sastāvdaļas var atšķirties, pārtikas produkti parasti tiks apstrādāti, kā norādīts šajā rokasgrāmatā.
 2. Izmantojot tikai svaigākās sastāvdaļas un augļus un dārzeņus to gatavības maksimuma laikā, pagatavojiet ēdienu, kā norādīts receptē.
 3. Piepildiet tīras 5L konservēšanas burkas līdz šķidruma līmenim, kā norādīts. Neaizpildiet virs šķidruma līmeņa atzīmes. Aptuveni 2,5 cm atstarpei jāpaliek burkas augšpusē (sk. Att.M).
 4. Izmantojot elastīgu, neporainu lāpstiņu, viegli piespiediet ēdienu pie burkas, lai noņemtu visus gaisa burbuļus (sk. Att.N).
 5. Uz burkas atveres uzlieciet tīru, plakānu vāku (skat. Att.O). Pievienojiet skrūvju lentes. Pagrieziet pulksteņrādītāja kustības virzienā un pievelciet ar roku vietā (sk. Att.P).
- PIEZĪME.** Ja skrūvju lentes ir pārāk vaļīgas, apstrādes laikā no burkām var izplūst šķidrums un plombas var sabojāties. Ja skrūvju lentes ir pārāk stingras, gaiss apstrādes laikā nevar izplūst un uzglabāšanas laikā pārtika izbalēs. Pārmērīga savilkšana var izraisīt arī vāku sprādzi un burku saplīšanu.
6. Ievietojiet iekšējo katlu lielā katla pamatnē (sk. Att.Q). Ievietojiet stiepļu plauktu (nav iekļauts komplektā) iekšējā katla apakšā. Ievietojiet pildītas, slēgtas burkas uz režģa statīva (skat. Att.R). Maksimālais burkas daudzums atšķiras atkarībā no modeļa (sk. **PINTAS IZMĒRA BURKU DAUDZUMI**).
 7. Ielejiet karstu ūdeni iekšējā katlā ar burkām, līdz ūdens līmenis sasniedz 1/4 pusi no burku malām. Ūdens daudzums ir atkarīgs no burku daudzuma, ko ievietojat vienībā. Piemēram, četrām 5 litru burkām izmantojiet apmēram 6 glāzes ūdens. Apstrādājot mazāk burku, nepieciešams vairāk ūdens.
 8. Ievērojot šajā rokasgrāmatā sniegtos pareizos norādījumus, novietojiet vāku uz ierīces pamatnes un nofiksējiet to vietā (sk. Att.S). Pievienojiet ierīci sienas kontaktligzdai.
 9. Nospiediet konservēšanas pogu. Spiediens automātiski tiks iestatīts uz 80 kPa. Izvēlieties gatavošanas laiku, kā norādīts izvēlētajā receptē.
 10. Kad konservēšanas process ir pabeigts, nospiediet tvaika atbrīvošanas slēdzi, lai atbrīvotu spiedienu. Atlaidiet spiedienu, pārvietojot tvaika atbrīvošanas slēdzi atvērtā stāvoklī un atlaižot (skat. **LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS**).
 11. Izmantojot konservēšanas kņabli (nav iekļauts komplektā) uzmanīgi izņemiet karstās burkas. Novietojiet tās uz izturīgas virsmas. Ļaujiet atdzist līdz istabas temperatūrai.
UZMANĪBU: Burkas ir karstas! Ja nepareizi un bezrūpīgi rīkojaties, var rasties apdegumi.
 12. Kad burkas ir pilnīgi atdzisušas, noņemiet skrūvju lentes. Vākiem jābūt cieši noslēgtiem burkās. Nospiežot centrā, nevajadzētu būt nekādām kustīgām vai atsperes kustībām. Ja tas notiek, konservēšanas process nebija veiksmīgs, un pārtika nekavējoties jāpārstrādā vai jāatdzesē un jāizlieto dažu dienu laikā.
PIEZĪME: Pēc burku apstrādes nekad nepievelciet vākus. Kad burkas atdziest, saturs saraujas, stingri pievelkot vāku ar burku, veidojot augstu vakuumu.
PIEZĪME: Uzglabātām burkām nav vajadzīgas skrūvju lentes. Pēc burku atdzesēšanas tās jānoņem. Ja tos atstāj uz uzglabātām burkām, tās kļūst grūti noņemt, bieži tās sarūsē un, iespējams, atkal nedarbosies pareizi.
 13. Gatavās burkas novietojiet plauktos vēsā, tīrā, sausā atmosfērā.