



Cod.: P101COS001

PENTOLA MULTICOTTURA A PRESSIONE	IT
PRESSURE MULTICOOKER	EN
COCOTTE-MINUTE À PLUSIEURS PRESSIONS	FR
MULTI-KOCH-SCHNELLKOCHTOPF	DE
OLLA A PRESIÓN MULTICOCINA	ES
ΠΟΛΥΜΑΓΕΙΡΑΣ ΠΙΕΣΗΣ	GR
APARAT DE GĂTIT SUB PRESIUNE MULTICOOKER	RO
TLAKOVÝ MULTIFUNKČNÍ HRNEC	CZ
MULTICOOKER-SNELKOOKPAN	NL
SPIEDIENA MULTIKATLS	LV

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit: beper.com



Class I



Fig.A

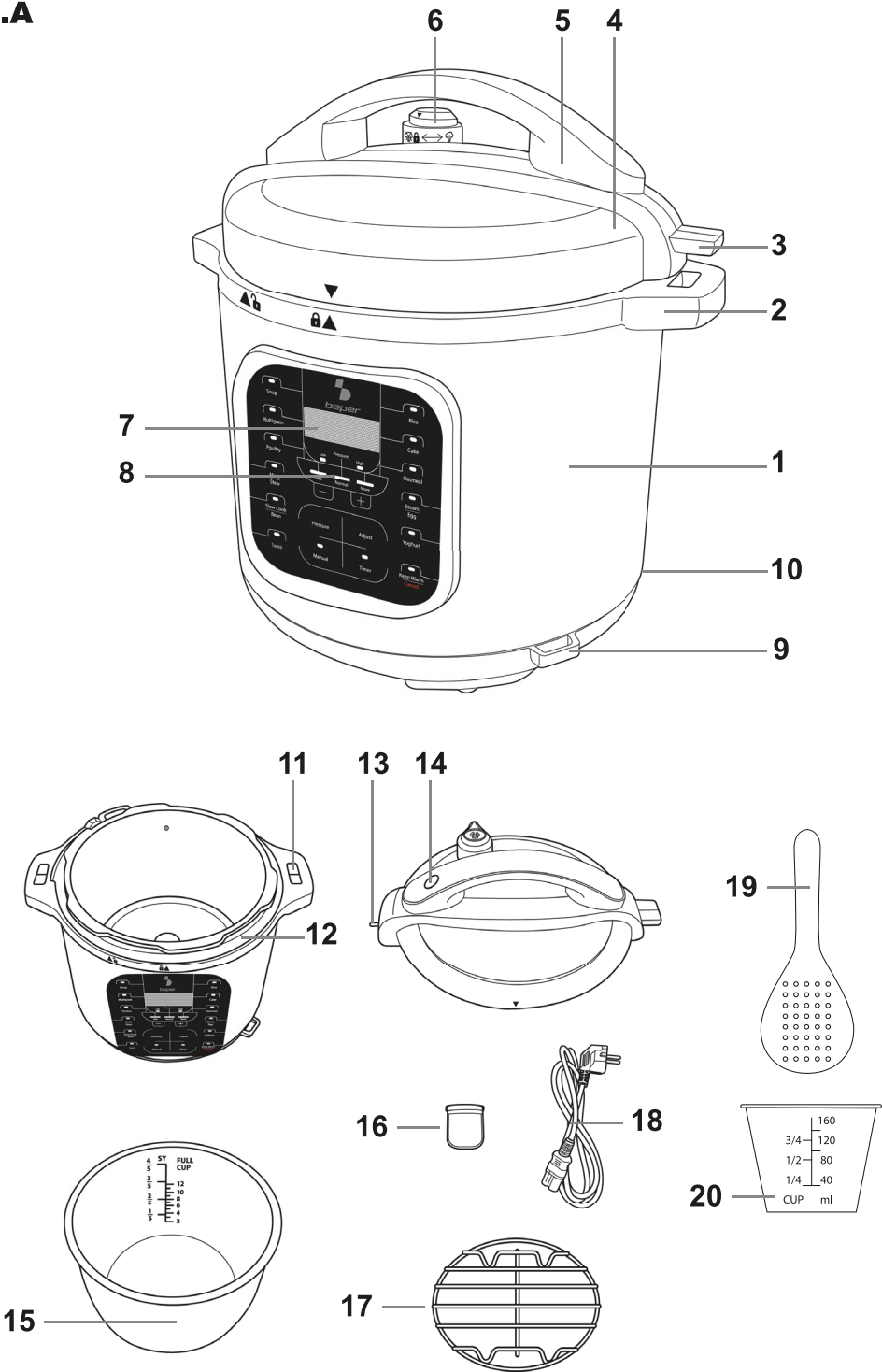
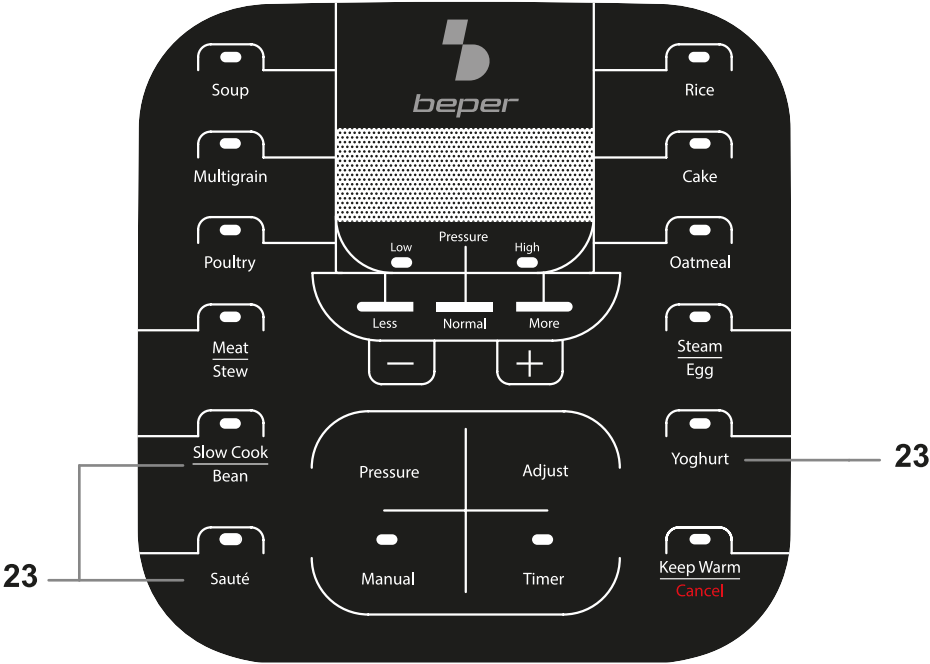
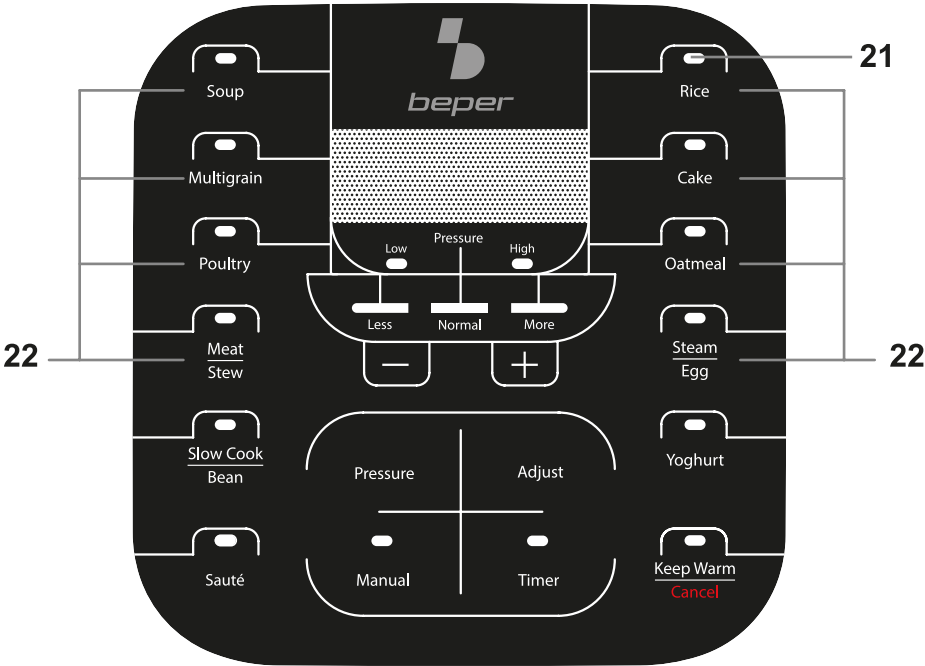


Fig.B



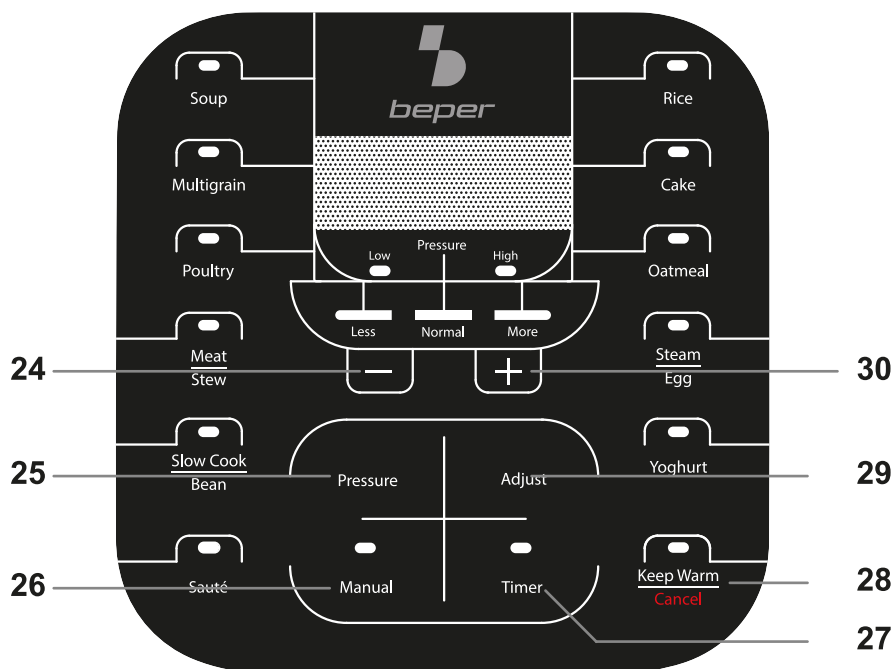


Fig.C

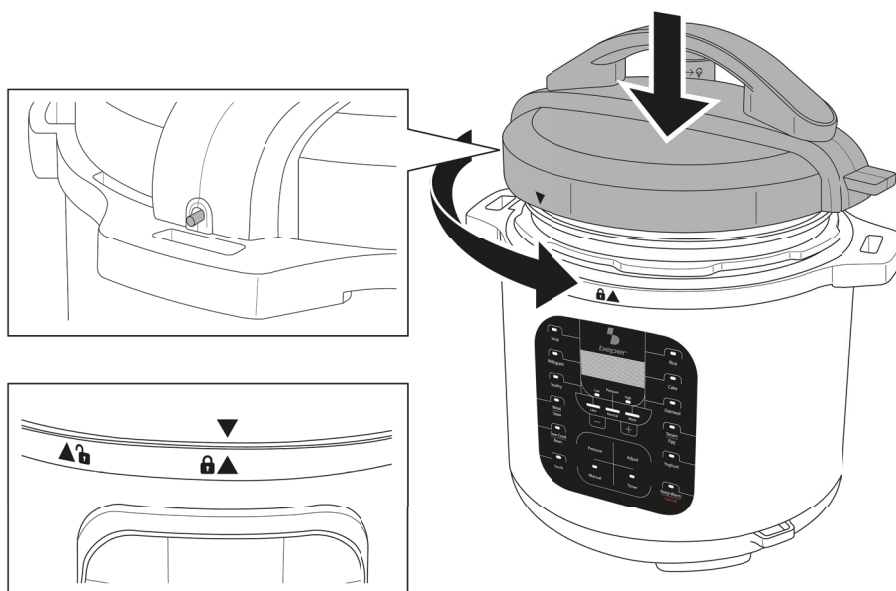


Fig.D

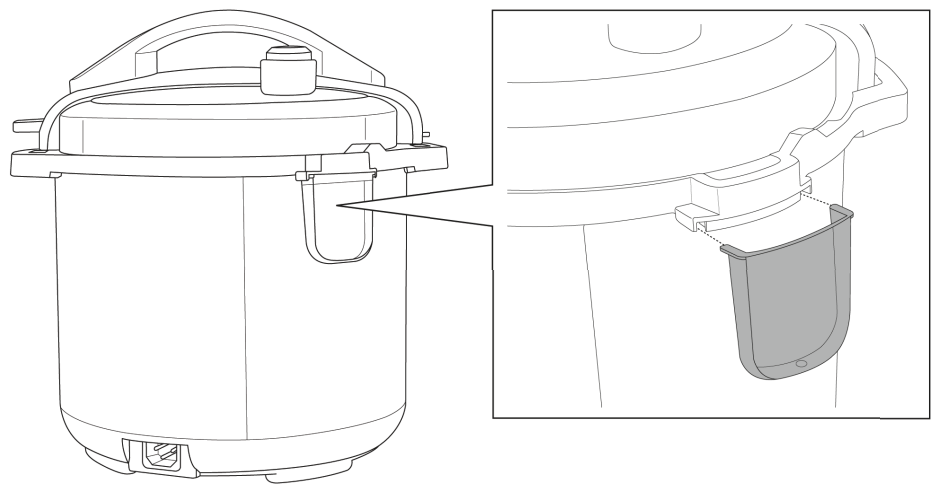


Fig.E

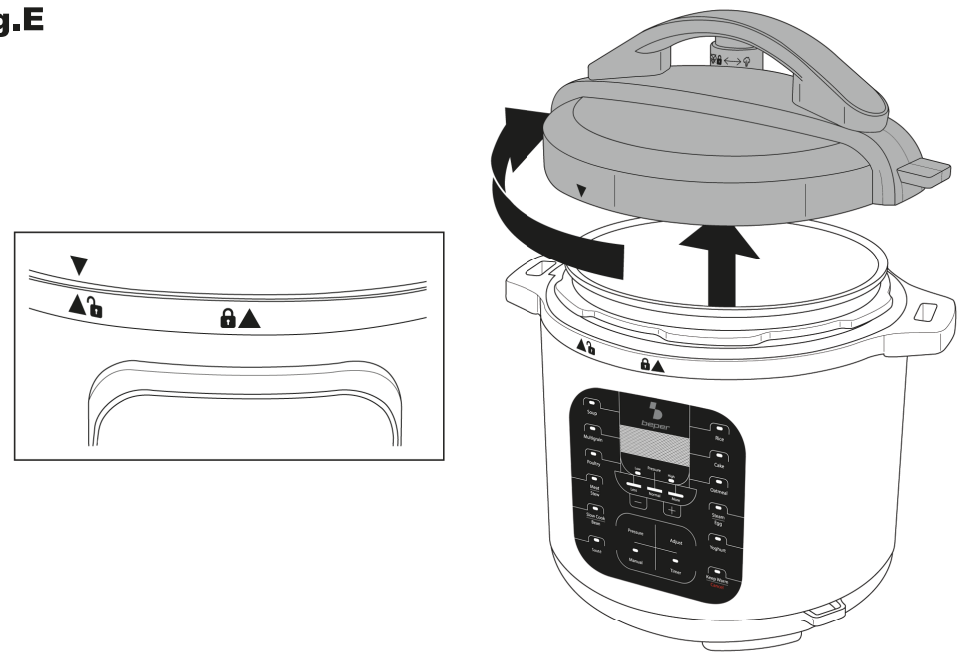


Fig.F

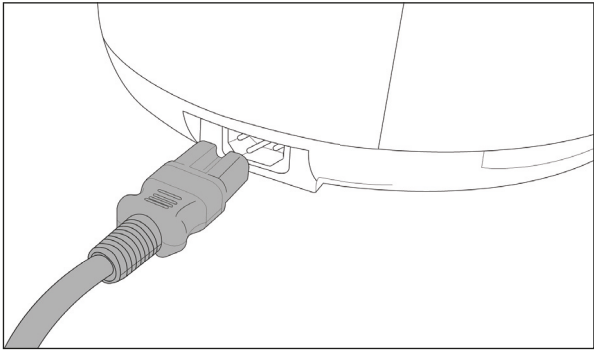


Fig.G

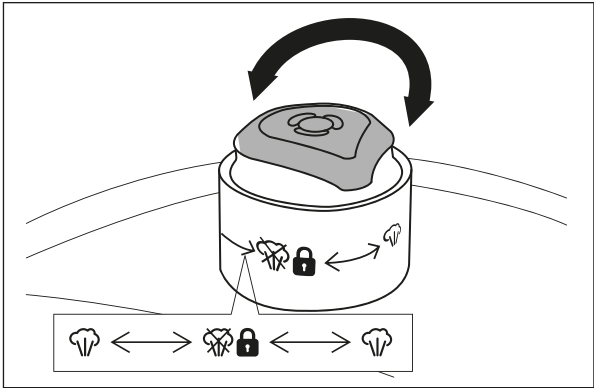
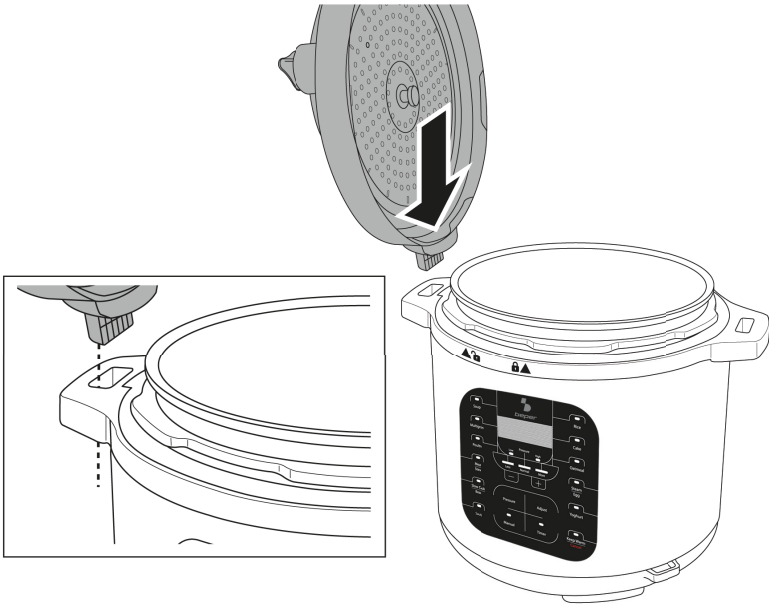


Fig.H



Avvertenze generali

Leggere queste istruzioni prima di usare l'apparecchio.

Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo. Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza dell'apparecchio.

Non tirare mai il cavo per scollegarlo dalla presa di corrente elettrica.

Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.

Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente elettrica alternata.

In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio non è utilizzato.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone). Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante.

Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.

Precauzioni

Non utilizzare l'apparecchio prima di aver letto attentamente questo manuale di istruzioni, accertandosi di avere una completa familiarità con il funzionamento e le precauzioni dell'apparecchio.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua. Non sciacquare sotto il rubinetto dell'acqua.

Non mettere liquidi di alcun tipo nell'unità principale contenente i componenti elettrici.

Non tentare di modificare la spina in alcun modo.

Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie orizzontale stabile.

Non utilizzare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili, come tovaglie e tende.

Se l'apparecchio emette fumo nero, scollegare immediatamente e attendere che smetta di fumare prima di rimuovere gli accessori.

Per evitare che il cibo venga a contatto con gli elementi riscaldanti superiori, non riempire eccessivamente il cestello rotante.

Non coprire le prese d'aria d'ingresso o di uscita mentre l'apparecchio è in funzione, il che impedirà una cottura uniforme e potrebbe danneggiare l'apparecchio o provocarne il surriscaldamento.

cottura la temperatura interna dell'apparecchio è molto alta. Non mettere mai le mani o qualsiasi parte del corpo all'interno dell'apparecchio a meno che non sia completamente raffreddato.

Descrizione prodotto Fig.A

1. Unità principale
2. Manici
3. Leva del coperchio
4. Coperchio
5. Manico del coperchio
6. Valvola a pressione con coprivalvola
7. Display
8. Pannello di controllo
9. Supporto per cucchiaino da riso
10. Collegamento elettrico
11. Supporto per coperchio
12. Canale per l'acqua di condensazione
13. Perno
14. Valvola a galleggiante
15. Contenitore graduato
16. Contenitore di raccolta acqua di condensazione
17. Griglia
18. Cavo di alimentazione
19. Cucchiaino da riso
20. Misurino

Pannello di controllo Fig.B

21. LED
22. Pulsanti di selezione indiretta
23. Pulsanti di selezione diretta
24. Pulsante –
25. Pulsante Pressure
26. Pulsante Manual
27. Pulsante Timer
28. Pulsante Keep Warm/Cancel
29. Pulsante Adjust
30. Pulsante +

Avvertenze specifiche

Collegare la pentola a pressione esclusivamente in ambienti chiusi e solo a una presa di corrente 220-240V~ correttamente installata.

Collegare la pentola a pressione solo a una presa di corrente facilmente accessibile in modo da poterla scollegare rapidamente dalla rete elettrica in caso di guasto.

Non azionare il prodotto se vi sono danni visibili o se il cavo di alimentazione o la spina sono guasti.

Non immergere l'unità principale, il cavo di alimentazione o la spina di alimentazione in acqua o altri liquidi. Utilizzare la pentola a pressione solo con il contenitore in dotazione.

Prima di ogni utilizzo, controllare che la valvola a pressione e la valvola a galleggiante non siano intasate.

Non muovere la pentola a pressione durante il funzionamento.

Non muovere mai la pentola a pressione quando è sotto pressione.

Non spostare mai il prodotto se contiene liquidi caldi.

Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso prima del funzionamento.

Non toccare mai le superfici calde e utilizzare solo i manici dedicati per l'apertura e il trasporto.

Non tentare mai di aprire il coperchio quando la pentola a pressione è sotto pressione. Non forzare mai l'apertura del coperchio.

Aprire il coperchio solo quando la pressione è stata completamente scaricata tramite la valvola a pressione e la pentola si è raffreddata.

Non utilizzare il prodotto se è vuoto. Senza liquidi, il dispositivo può essere danneggiato. Riempire sempre la pentola di liquido, almeno fino alla tacca minima (2 cups).

Non riempire la pentola a più di 2/3 della sua capacità. Quando si preparano alimenti il cui volume aumenta in cottura, come il riso o le verdure disidratate, non superare la metà della capacità.

Non utilizzare il contenitore su un fornello o su un piano di cottura a gas.

Se gli alimenti cotti sono molli, scuotere delicatamente la pentola a pressione prima di aprirla, per evitare che i liquidi schizzino fuori e provochino scottature.

Prima di ogni utilizzo controllare che il coprivalvola, la valvola a pressione e la valvola a galleggiante siano montati correttamente e non siano danneggiati.

Non usare mai la pentola a pressione per friggere cibo in olio.

Quando si apre la valvola a pressione, tenere sempre le mani, la testa e il corpo lontano dal vapore che fuoriesce.

Durante la cottura vengono rilasciati getti di vapore verticalmente dal centro della valvola a pressione. Non entrare in contatto con il vapore bollente.

Non toccare la valvola a pressione quando la pentola è in funzione. Aprire la valvola solo a termine cottura per rilasciare la pressione.

Non utilizzare utensili in metallo, usare solo il cucchiaino da riso in dotazione o un cucchiaino in legno.

Dispositivi di sicurezza

La pentola a pressione dispone di tre dispositivi di sicurezza.

Valvola a galleggiante

La valvola a galleggiante controlla la pressione all'interno della pentola a pressione. Quando la pressione si accumula all'interno, la valvola a galleggiante si alza, bloccando così il coperchio. Quando la valvola a galleggiante blocca il coperchio, non cercare mai di forzarne l'apertura. Utilizzare la valvola a pressione per ridurre la pressione.

Perno – chiusura del coperchio

Il perno sul coperchio determina se la valvola a galleggiante può salire e blocca il coperchio. La valvola a galleggiante è sbloccata, e quindi può salire, solo quando il coperchio è correttamente chiuso, e si evince in base alla sua posizione (Fig.C). Quando il coperchio è posizionato sull'unità principale con il simbolo ▼ in corrispondenza del simbolo , il perno sporge per metà.

Ruotando il coperchio in senso antiorario verso la posizione di chiusura in corrispondenza del simbolo  il perno rientra ed il coperchio è correttamente bloccato.

Valvola a pressione

La valvola a pressione è una parte essenziale per la sicurezza ed è necessaria per la cottura sotto pressione. Prima della messa in funzione, assicurarsi che la valvola a pressione sia installata correttamente e pulirla regolarmente. Per evitare lesioni e danni al dispositivo, assicurarsi che la valvola a pressione non sia coperta o bloccata durante il funzionamento. Quando si apre la valvola a pressione, assicurarsi di tenere la testa, le mani e altre parti del corpo lontano dal vapore in fuoriuscita.

Primo utilizzo

Rimuovere tutto l'imballaggio e procedere alla pulizia come indicato nell'apposita sezione.

Fissare il contenitore di raccolta dell'acqua di condensazione all'esterno dell'unità principale (Fig.D).

Ruotare il coperchio in senso orario per aprirlo (Fig.E), il simbolo  deve essere in corrispondenza del simbolo . Rimuovere il contenitore per la pulizia e reinserirlo, facendo attenzione che tocchi il fondo dell'unità principale. Inserire il cavo di alimentazione nel collegamento elettrico (Fig.F). Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente adeguata.

Chiusura del coperchio

Posizionare il coperchio sull'unità principale usando il manico.

Assicurarsi che i simboli del coperchio e dell'unità di base coincidano (Fig. C). Il perno deve trovarsi sulla parte sinistra. Ruotare il coperchio in senso antiorario in direzione del simbolo  per bloccarlo. Il perno del coperchio si muoverà durante questo procedimento. Una volta che il coperchio è completamente chiuso, il perno non fuoriesce. Con l'aiuto della leva del coperchio, il coperchio può essere inserito nel supporto per il coperchio (Fig.H).

Ciclo di prova

Prima di iniziare a usare regolarmente la pentola a pressione, si deve avviare un ciclo di prova. Questo permetterà di familiarizzare con l'apparecchio e di assicurarsi che funzioni correttamente. Posizionare il contenitore nell'unità principale e riempirla con circa 750 ml di acqua.

Chiudere bene il coperchio e chiudere la valvola a pressione ruotandola a sinistra o a destra nella posizione di bloccaggio: la punta del coprivalvola deve essere in corrispondenza del simbolo  (Fig. G). Premere il pulsante Manual 8 volte per selezionare il programma Steam/Egg. In seguito, usando il tasto + e -, impostare la durata a 2 minuti. L'ora è impostata correttamente quando il display mostra P:02.

Dopo circa quattro secondi inizia la fase di pressurizzazione/riscaldamento. Durante il processo in corso, appare un'animazione sul display. Se durante questo processo il vapore fuoriesce costantemente dalla valvola a pressione, controllare la posizione della valvola e chiuderla se necessario ruotandola a sinistra o a destra. Una volta raggiunta la pressione di lavoro, il display mostrerà nuovamente P:02. Il programma selezionato si avvia e il timer conta alla rovescia con intervalli di 1 minuto. Durante la cottura, è possibile che la pentola inizi di nuovo un processo di pressurizzazione/riscaldamento. Compare nuovamente un'animazione sul display ma non è necessario intervenire.

Quando il processo è completo, la pentola a pressione emette dieci segnali acustici e il programma Keep Warm (mantenere in caldo) si avvia automaticamente. Terminare il ciclo di prova premendo il pulsante Keep Warm/Cancel.

Aprire la valvola a pressione ruotando il coprivalvola verso sinistra o destra sul simbolo  e far uscire la pressione. Ora è possibile rimuovere il coperchio.

⚠ Attenzione: se la pentola a pressione è ancora sotto pressione, non rimuovere forzatamente il coperchio. Se necessario, aprire nuovamente la valvola a pressione e far uscire il vapore. Il coperchio deve essere facilmente rimovibile.

Programmi di cottura

Il pannello di controllo è diviso in due sezioni/modalità di cottura:

Pulsanti di selezione indiretta

Premere più volte sul pulsante Manual per visualizzare e scegliere i diversi programmi della selezione indiretta.

Pulsanti di selezione diretta

I programmi di cottura possono essere scelti premendo direttamente il relativo pulsante.

I pulsanti Slow cook/Bean e Keep Warm/Cancel hanno due funzioni ciascuno. Per selezionare il programma Bean premere due volte il pulsante. Per selezionare Cancel premere due volte il pulsante. La pentola a pressione ha diversi programmi di cottura preimpostati che variano per intensità e durata, a seconda delle esigenze del cibo da cucinare. La seguente tabella riassume le caratteristiche di tutti i programmi preimpostati.

Funzione	Preimpostazione	Regolabile Manualmente	Less (meno)	Normal (normale)	More (più)
Soup (Zuppa)	25 min.	1 – 99 min.	20 min.	25 min.	35 min.
Multigrain (Multicereali)	20 min.	1 – 99 min.	15 min.	20 min.	45 min.
Poultry (Pollame)	25 min.	1 – 99 min.	15 min.	25 min.	40 min.
Meat/Stew (Carne/Stufato)	40 min.	1 – 99 min.	30 min.	40 min.	50 min.
Rice (Riso)	12 min.	1 – 99 min.	8 min.	12 min.	18 min.
Cake (Torta)	35 min.	1 – 99 min.	30 min.	35 min.	40 min.
Oatmeal (Fiocchi d'avena)	15 min.	1 – 99 min.	10 min.	15 min.	25 min.

Funzione	Preimpostazio- ne	Regolabile Manualmente	Less (meno)	Normal (normale)	More (più)
Steam/Egg (Vapore/Uova)	15 min.	1 – 99 min.	10 min.	15 min.	18 min.
Slow cook (Cottura lenta)	120 min.	60 – 360 min.			
Bean (Fagioli)	32 min.	1 – 99 min.	25 min.	32 min.	50 min.
Sauté (Rosolatura)	20 min.	1 – 99 min.	15 min.	20 min.	35 min.
Yoghurt	480 min.	60 – 720 min.			
Keep Warm/Cancel (Mantiene caldo/Annulla)					

Pulsante Keep Warm/Cancel

Selezionando la funzione Keep Warm si mantiene in caldo il cibo cotto. Selezionando Cancel si annulla il programma impostato

Pulsante Pressure

Con il pulsante Pressure si può impostare l'intensità della pressione tra high (alto) e low (basso). Una pressione maggiore aumenta la temperatura di cottura.

Pulsante Adjust

Con il pulsante Adjust è possibile selezionare tra 3 impostazioni di durata di cottura: less (cottura più breve), normal (tempo di cottura normale) e more (cottura più lunga).

Pulsante Manual

Premendo più volte il pulsante Manual è possibile selezionare tra i singoli programmi di cottura indiretta.

Pulsante Timer

Con il pulsante Timer è possibile impostare quando avviare il programma selezionato. Il processo di cottura inizia dopo che il tempo impostato è trascorso.

Pulsanti – o +

Con i pulsanti – o + è possibile estendere o accorciare la durata del programma.

Avvio ritardato

⚠ Attenzione: si raccomanda di utilizzare questa impostazione solo per gli alimenti che possono essere conservati a lungo senza refrigerazione. Non utilizzare per alimenti deperibili come carne o pesce.

L'avvio del processo di cottura può essere ritardato da 30 minuti fino a 24 ore.

Selezionare il programma desiderato e premere il pulsante Timer. L'avvio del programma viene automaticamente ritardato di 30 minuti. È possibile impostare manualmente il ritardo di avvio in intervalli di dieci minuti premendo più volte o tenendo premuti i tasti + o -. Dopo quattro secondi, il timer inizierà il conto alla rovescia.

Il programma selezionato si avvierà dopo la scadenza del timer.

Programmi di cottura a pressione

Programma	Impostazione	Uso	Indicazioni
Soup (Zuppa)	Less	Zuppa senza carne	A causa della mancanza di movimento di ebollizione nel processo di cottura a pressione, la zuppa rimane limpida
	Normal	Zuppa con carne	
	More	Brodo di ossa	
Multigrain (Multicereali)	Less	Al dente	La selezione dell'impostazione determina la consistenza del cereale
	Normal	Consistenza morbida	
	More	Consistenza molto morbida	
Poultry (Pollame)	Less	Spezzatino	La selezione dell'impostazione determina la consistenza della carne. Se si preparano mezzi polli o altri prodotti di pollame che devono rimanere croccanti, inserire prima la griglia nel contenitore, per evitare che il cibo rimanga coperto dal suo stesso grasso.
	Normal	Sezioni, petto	
	More	Pezzo, mezzo pollo, coscia	
Meat/Stew (Carne/Stufato)	Less	Spezzatino	La selezione dell'impostazione determina la consistenza della carne.
	Normal	Stufato	
	More	Gulash, involtini, arrostiti (brasati)	
Rice (Riso)	Less	Tenero ma al dente	Per ogni misurino di riso aggiungere 1 misurino e mezzo di acqua
	Normal	Al dente ottimale	
	More	Cottura tenera	
Cake (Torta)	Less	Torta soffice	La selezione dell'impostazione determina la consistenza della torta
	Normal	Torta umida	
	More	Cheesecake	

Programma	Impostazione	Uso	Indicazioni
Oatmeal (Fiocchi d'avena)	Less	Al dente	La selezione dell'impostazione determina la consistenza del cereale
	Normal	Consistenza morbida	
	More	Consistenza molto morbida	
Steam/Egg (Vapore/uova)	Less	Verdura	Riempire il contenitore con circa 700 ml di acqua. Inserire la griglia nel contenitore in modo che l'alimento scelto sia sopra il livello dell'acqua.
	Normal	Pesce e frutti di mare	
	More	Carne	
Bean (Fagioli)	Less	Al dente	La selezione dell'impostazione determina la consistenza dei fagioli
	Normal	Consistenza morbida	
	More	Consistenza molto morbida	

Esempio utilizzo programma a pressione

Inserire il contenitore nell'unità principale e inserire l'alimento selezionato e/o il liquido nel contenitore.

Se è stato selezionato il programma Steam/Egg, versare circa 700 ml di acqua nel contenitore. Poi inserire la griglia in modo che il cibo non si trovi nell'acqua.

Chiudere il coperchio e la valvola a pressione ruotandola a sinistra o a destra nella posizione di bloccaggio, la punta del coprivalvola deve essere in corrispondenza del simbolo  (Fig.G).

Tramite il pulsante Manual selezionare il programma desiderato. Il relativo LED segnala il programma selezionato.

Tramite il pulsante Adjust selezionare l'impostazione di cottura desiderata tra Less – Normal – More.

Impostare tramite i tasti + e - la durata di cottura desiderata.

Dopo circa quattro secondi inizia la fase di pressurizzazione/riscaldamento. Durante il processo appare un'animazione sul display.

Se durante questo processo il vapore fuoriesce costantemente dalla valvola a pressione, controllare la posizione della valvola a pressione e chiuderla se necessario ruotandola a sinistra o a destra usando le marcature come guida.

Una volta raggiunta la pressione di lavoro, il display mostrerà nuovamente il tempo di cottura selezionato. Il programma selezionato si avvia e il timer conta alla rovescia con intervalli di 1 minuto. Durante il programma in corso, è possibile che la pentola a pressione inizi di nuovo un processo di pressurizzazione/riscaldamento. Ciò è di nuovo simboleggiato da un'animazione sul display. Non è necessario intervenire.

Quando il processo è completo, la pentola a pressione emette dieci segnali acustici. Nel frattempo, il programma Keep Warm si avvia automaticamente. Terminare il ciclo premendo il pulsante Keep Warm/Cancel.

Programmi di cottura senza pressione

Programma	Impostazione	Uso	Indicazioni
Slow Cook (Cottura lenta)			Assicurarsi di lasciare il coperchio e la valvola a pressione aperti durante questo processo
Sauté (Rosolatura)	Less	Far sobbollire, addensare, far bollire i liquidi	Assicurarsi di lasciare il coperchio aperto durante questo processo
	Normal	Soffriggere	
	More	Friggere o rosolare la carne	
Yoghurt (Yogurt)			Impostare manualmente la durata

Cottura lenta

Inserire il contenitore nell'unità principale e inserire l'alimento selezionato e/o il liquido nel contenitore.

Assicurarsi di lasciare il coperchio aperto durante il processo di cottura, quindi il simbolo ▼ sul coperchio, deve essere in corrispondenza del simbolo ▲.

Anche la valvola a pressione deve rimanere aperta, quindi il simbolo (triangolo in giù) deve essere in corrispondenza del simbolo (triangolo in giù).

Impostare il programma selezionato.

Tramite il pulsante Adjust selezionare la giusta impostazione di cottura.

Infine, impostare tramite i tasti + e - il tempo di cottura desiderato.

Dopo circa quattro secondi inizia la fase di riscaldamento. Durante il processo in corso, appare un'animazione sul display.

Una volta raggiunta la temperatura necessaria, il display mostrerà nuovamente il tempo di cottura selezionato. Il programma selezionato si avvia e il timer conta alla rovescia.

Durante il programma in corso, è possibile che la pentola a pressione inizi di nuovo un processo di riscaldamento. Ciò è di nuovo simboleggiato da un'animazione sul display. Non è necessario intervenire.

Quando la cottura è completata, la pentola a pressione emette dieci segnali acustici.

Il programma Keep Warm si avvia automaticamente. Terminare il processo premendo il pulsante Keep Warm/ Cancel.

Cottura fagioli

Premendo due volte il pulsante Slow cook/Bean, si seleziona la funzione cottura a pressione dei fagioli.

Sul display comparirà il simbolo P insieme al tempo preimpostato di cottura, modificabile manualmente premendo i tasti + o -, o premendo Adjust, quindi selezionando tempi di cottura preimpostati. È possibile anche selezionare il livello di pressione premendo il tasto Pressure.

Funzione rosolatura

Inserire il contenitore nell'unità principale e inserire l'alimento selezionato e/o il liquido nel contenitore.

Assicurarsi di lasciare il coperchio aperto durante il processo di cottura, quindi il simbolo ▼ sul coperchio, deve essere in corrispondenza del simbolo ▲.

Anche la valvola a pressione deve rimanere aperta, quindi il simbolo ▼ deve essere in corrispondenza del simbolo.

Impostare il programma selezionato.

Tramite il pulsante Adjust selezionare la giusta impostazione di cottura.

Infine, impostare tramite i tasti + e – il tempo di cottura desiderato.

Dopo circa quattro secondi inizia la fase di riscaldamento. Durante il processo in corso, appare un'animazione sul display.

Una volta raggiunta la temperatura necessaria, il display mostrerà nuovamente il tempo di cottura selezionato. Il programma selezionato si avvia e il timer conta alla rovescia.

Durante il programma in corso, è possibile che la pentola a pressione inizi di nuovo un processo di riscaldamento. Ciò è di nuovo simboleggiato da un'animazione sul display. Non è necessario intervenire.

Quando la cottura è completata, la pentola a pressione emette dieci segnali acustici.

Il programma Keep Warm si avvia automaticamente. Terminare il processo premendo il pulsante Keep Warm/ Cancel.

Dopo aver rosolato gli alimenti, è possibile selezionare un ulteriore programma di cottura con o senza pressione per completare la preparazione del piatto.

Yogurt

Versare il latte pastorizzato a una temperatura di circa 46° C nel contenitore. Se necessario, controllare la temperatura con un termometro.

Aggiungere i fermenti lattici o lo yogurt.

Inserire il contenitore nell'unità principale e chiudere il coperchio.

Avviare il programma tramite il pulsante Yoghurt e con i tasti + o – impostare il tempo di cottura.

Funzione mantenere in caldo

Questa funzione si avvia automaticamente dopo ogni programma, ma può anche essere avviata manualmente.

Premere il pulsante Keep Warm/Cancel e sul display appare il simbolo  che indica l'avvio del processo di mantenimento in caldo. Terminare il processo premendo il pulsante Keep Warm/ Cancel.

Per motivi di sicurezza, la funzione di mantenimento in caldo si spegne automaticamente dopo 24 ore. Tuttavia, si raccomanda di non usare questa funzione per più di cinque ore altrimenti il piatto potrebbe risultare asciutto.

Tabella errori

Errore	Causa	Soluzione
Il coperchio non si chiude	Il coperchio non è nella posizione giusta	Allineare il coperchio come descritto nell'apposita sezione
Il coperchio si chiude a fatica	La valvola a galleggiante è bloccata	Premere la valvola del galleggiante verso il basso con uno spillo
Il coperchio si apre a fatica	La pentola è sotto pressione	Far uscire la pressione aprendo la valvola a pressione
	La valvola a galleggiante è bloccata	Premere la valvola del galleggiante verso il basso con uno spillo
Il vapore esce da un lato del coperchio	La pentola a pressione è danneggiata	Contattare il servizio clienti
	Il coperchio non è chiuso correttamente	Chiudere correttamente il coperchio
Il vapore esce dalla valvola a galleggiante per più di due minuti	La valvola a pressione si trova nella posizione errata	Ruotare la valvola a pressione nella posizione corretta
	Vi sono residui di cibo sulla guarnizione della valvola a galleggiante	Pulire la guarnizione della valvola a galleggiante
	La guarnizione della valvola a galleggiante è danneggiata	Contattare il servizio clienti
La valvola galleggiante non sale	Sono presenti troppi pochi ingredienti o poca acqua nel contenitore	Riempire un po' di più il contenitore
	La valvola a galleggiante è bloccata dal fermo del coperchio (perno)	Chiudere completamente il coperchio
Il vapore esce costantemente dalla valvola a pressione	La valvola a pressione non è in posizione di bloccaggio 	Ruotare la valvola a pressione sul simbolo 
Il display non funziona	La valvola a pressione non funziona	Contattare il servizio clienti
	Il cavo di alimentazione non è collegato correttamente	Collegare il cavo di alimentazione
	Il fusibile elettrico del prodotto è saltato	Contattare il servizio clienti

Errore	Causa	Soluzione
Il riso è cotto solo a metà o troppo duro	C'è troppa poca acqua	Regolare il rapporto riso/acqua
	Il coperchio è stato aperto troppo presto	Tenere il coperchio chiuso per altri 5 minuti dopo la fine del processo di cottura
Il riso è troppo morbido	È stata inserita troppa acqua	Regolare il rapporto riso/acqua
Dalla pentola a pressione si sentono occasionalmente ticchettii o scricchiolii	L'interno dell'unità principale è bagnato o umido	Asciugare l'interno dell'unità principale e la base del contenitore

Codici di errore

Errore	Causa	Soluzione
Il display mostra E1	Il sensore di temperatura è guasto (non può essere rilevato)	Riavviare la pentola a pressione. Riempire il contenitore con circa 750 ml di acqua e riavviare il processo. Se l'errore dovesse persistere, contattare il servizio clienti
Il display mostra E2	Sensore di temperatura guasto (corto circuito)	
Il display mostra E3	La pressione operativa non è stata raggiunta durante la fase di preriscaldamento	
	Il contenitore si è surriscaldato	
	La temperatura è troppo alta perché il contenitore non è inserito	
Il display mostra E3/4	Il sensore di pressione è guasto	

Pulizia

Non immergere mai l'unità principale in acqua o in altri liquidi.

Lasciare raffreddare completamente la pentola a pressione prima di ogni pulizia.

Per evitare problemi di funzionamento, pulire la pentola a pressione dopo ogni utilizzo.

Non impiegare detergenti aggressivi, spazzole con setole di metallo o nylon né oggetti di pulizia affilati o metallici, come coltelli, lane d'acciaio e simili. Questi possono danneggiare la superficie.

Non inserire mai l'unità principale e il coperchio della pentola a pressione nella lavastoviglie.

Pulire l'unità principale, il canale per l'acqua di condensazione e il coperchio della pentola a pressione con un panno umido. Per la pulizia, rimuovere il coprivalvola dal coperchio. Assicurarsi di asciugare bene tutte le parti prima dell'uso.

Pulire il coprivalvola, la griglia e il contenitore di raccolta dell'acqua di condensazione con un detersivo di uso domestico.

Il contenitore e la griglia possono essere facilmente lavati in lavastoviglie.

Dati tecnici

Potenza: 1000-1200W

Alimentazione: 220-240V~, 50-60Hz

In un'ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.



Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il recupero dei materiali di cui è composto.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio dove è stato effettuato l'acquisto.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti

CERTIFICATO DI GARANZIA

La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione.

La garanzia è valida unicamente presentando il certificato di garanzia e il documento di acquisto (scontrino fiscale) che certifichi la data di acquisto e il nome del modello dell'apparecchio acquistato.

Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente.

Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di:

- a. Danni da trasporto o da cadute accidentali,
- b. Errata installazione o inadeguatezza impianto elettrico,
- c. Riparazioni o modifiche operate da personale non autorizzato,
- d. Mancata o non corretta manutenzione e pulizia,
- e. Prodotto e/o parti di prodotto soggette a usura e/o consumabili (es.: lampade, batterie, lame)
- f. Mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio, negligenza o trascuratezza nell'uso.

L'elenco di cui sopra è a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, in quanto la presente garanzia è comunque esclusa per tutte quelle circostanze che non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio.

La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di uso professionale.

Beper Srl declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito "Libretto Istruzioni ed avvertenze" in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

Per assistenza e/o informazioni tecniche scrivere a: **assistenza@beper.com**

Precautions

Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.

Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable.

The elements of the packing (plastic bags, polystyrene, etc) do not have to be accessible to the children, in order to preserve them from danger sources. It is recommended not to throw these packing material in the domestic waste, but to deliver them to the appropriate station of collection or destruction refusals, asking eventually information to the manager of the Sanitation Department of your own municipality.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label.

The appliance can be damaged if the voltage is not correct.

If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.

Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.

Do not use the appliance if the cable or the plug shows any damages. Do not use the appliance after a possible irregular working. In this case, switch it off and do not break it open. Refer to an authorized Beper after-sale service for repair and require original spare parts only. Failing to follow these instructions may impair the safety of your appliance.

This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use.

This appliance is for household use only.

To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.

Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases or burning flames.

Do not allow children, disabled people or every people without experience or technical ability to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.

Product description Fig.A

1. Main unit
2. Handles
3. Lid lever
4. Lid
5. Lid handle
6. Pressure valve with valve cover
7. Display
8. Control panel
9. Rice spoon holder
10. Electrical connection
11. Lid holder
12. Condensation water channel
13. Pin
14. Float valve
15. Graduated container
16. Condensation water collection container
17. Grid
18. Power cable
19. Rice spoon
20. Measuring cup

Control panel Fig.B

21. LED
22. Indirect selection buttons
23. Direct selection buttons
24. Button -
25. Pressure button
26. Manual button
27. Timer button
28. Keep Warm/Cancel button
29. Adjust button
30. + Button

Specific warnings

Connect the pressure cooker only indoors and only to a properly installed 220-240V ~ power socket.

Only connect the pressure cooker to an easily accessible power outlet so that you can quickly disconnect it in the event of a fault. Do not operate the product if there is any visible damage or if the power cord or plug is defective. Do not immerse the main unit, the power cord or the power plug in water or other liquids. Use the pressure cooker only with the container provided.

Before each use, check that the pressure valve and the float valve are not clogged.

Do not move the pressure cooker during operation.

Do not move but the pressure cooker when it is under pressure.

Never move the product if it contains hot liquids.

Make sure the lid is closed tightly before operation.

Never touch hot surfaces and only use the dedicated handles for opening and transport.

Never try to open the lid when the pressure cooker is under pressure. Never force the lid to open.

Open the lid only when the pressure has been completely relieved via the pressure valve and the cooker has cooled down.

Do not use the product if it is empty. Without liquids, the device can be damaged. Always fill the pot with liquid, at least up to the minimum mark (2 cups).

Do not fill the pot to more than 2/3 of its capacity. When preparing foods whose volume increases during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not exceed half the capacity.

Do not use the container on a gas stove or hob.

If cooked food is mushy, gently shake the pressure cooker before opening it to prevent liquids from splashing out and causing burns.

Before each use check that the valve cover, the pressure valve and the float valve are mounted correctly and are not damaged.

Never use the pressure cooker to fry food in oil.

When opening the pressure valve, always keep your hands, head and body away from escaping steam. During cooking, steam jets are released vertically from the centre of the pressure valve. Do not come into contact with hot steam.

Do not touch the pressure valve when the cooker is in operation. Open the valve only after cooking to release the pressure. Do not use metal utensils, use only the supplied rice spoon or a wooden spoon.

Safety devices

The pressure cooker has three safety devices.

Float valve

The float valve controls the pressure inside the pressure cooker. As pressure builds up inside, the float valve rises, thus blocking the lid. When the float valve blocks the lid, never try to force it to open. Use the pressure valve to reduce the pressure.

Pin – lid blocking

The pin on the lid determines whether the float valve can rise and block the lid. The float valve is unlocked, and therefore can rise, only when the lid is correctly closed, and this can be seen based on its position (Fig. C). When the lid is placed on the main unit with the symbol ▼ in correspondence with the symbol , the pin protrudes halfway. By turning the lid counter clockwise towards the closed position in correspondence with the symbol , the pin retracts, and the lid is correctly locked.

Pressure valve

The pressure valve is an essential part of safety and is required for cooking under pressure. Before using the product, make sure that the pressure valve is installed correctly and clean it regularly.

To avoid injury and damage to the device, make sure the pressure valve is not covered or blocked

To avoid injury and damage to the device, make sure the pressure valve is not covered or blocked during operation. When opening the pressure valve, be sure to keep your head, hands and other parts of your body away from escaping steam.

First use

Remove all packaging and proceed with cleaning as indicated in the appropriate section.

Secure the condensation water container to the outside of the main unit (Fig.D).

Turn the cover clockwise to open it (Fig.E), the symbol ▼ must be in correspondence with the symbol .

Remove the container for cleaning and reinsert it, making sure it touches the bottom of the main unit.

Insert the power cable into the electrical connection (Fig.F).

Connect the power plug to a suitable power outlet.

Lid closure

Place the lid on the main unit using the handle.

Make sure the lid and base unit symbols match (Fig. C). The pin must be on the left side.

Turn the cover counter clockwise towards the symbol  to lock it. The lid pin will move during this process. Once the lid is fully closed, the pin does not pop out.

With the help of the lid lever, the lid can be inserted into the lid holder (Fig.H).

Test run

Before starting to use the pressure cooker regularly, a test run should be started. This will allow you to familiarize yourself with the appliance and ensure that it is working properly.

Place the container in the main unit and fill it with approximately 750ml of water.

Close the lid well and close the pressure valve by turning it to the left or right to the locking position: the tip of the valve cover must correspond to the symbol  (Fig. G).

Press the Manual button 8 times to select the Steam/Egg program. Then, using the + and - buttons, set the duration to 2 minutes. The time is set correctly when the display shows P: 02.

After about four seconds, the pressurization/heating phase begins. During the ongoing process, an animation appears on the display. If steam constantly escapes from the pressure valve during this process, check the position of the valve and close it if necessary, by turning it to the left or right. Once the working pressure is reached, the display will show P: 02 again. The selected program starts, and the timer counts down in 1-minute intervals.

During cooking, the pot may start a pressurization/heating process again. An animation appears on the display again, but no action is required. When the process is complete, the pressure cooker emits ten beeps and the Keep Warm program starts automatically. End the test run by pressing the Keep Warm/Cancel button.

Open the pressure valve by turning the valve cover to the left or right to the  symbol and release the pressure. Now you can remove the lid.

⚠ Caution: If the pressure cooker is still under pressure, do not remove the lid. If necessary, open the pressure valve again and let the steam out. The lid must be easily removable.

Cooking programs

The control panel is divided into two sections/cooking modes:

Indirect selection buttons

Press the Manual button several times to view and choose the different indirect selection programs.

Direct selection buttons

The cooking programs can be selected by directly pressing the related button.

The Slow cook/Bean and Keep Warm/Cancel buttons have two functions each. To select the Bean program, press the button twice. To select Cancel, press the button twice.

The pressure cooker has several preset cooking programs that vary in intensity and duration, depending on the needs of the food to be cooked. The following table summarizes the characteristics of all the preset programs.

Program	Preset cooking time	Manually Adjustable	Less	Normal	More
Soup	25 min.	1 – 99 min.	20 min.	25 min.	35 min.
Multigrain	20 min.	1 – 99 min.	15 min.	20 min.	45 min.
Poultry	25 min.	1 – 99 min.	15 min.	25 min.	40 min.
Meat/Stew	40 min.	1 – 99 min.	30 min.	40 min.	50 min.
Rice	12 min.	1 – 99 min.	8 min.	12 min.	18 min.
Cake	35 min.	1 – 99 min.	30 min.	35 min.	40 min.
Oatmeal	15 min.	1 – 99 min.	10 min.	15 min.	25 min.
Steam/Egg	15 min.	1 – 99 min.	10 min.	15 min.	18 min.
Slow cook	120 min.	60 – 360 min.			
Bean	32 min.	1 – 99 min.	25 min.	32 min.	50 min.
Sauté	20 min.	1 – 99 min.	15 min.	20 min.	35 min.
Yoghurt	480 min.	60 – 720 min.			
Keep Warm/Cancel					

Keep Warm/Cancel button

The Keep Warm function keeps cooked food warm.

Cancel function cancels the set program.

Pressure button

With the Pressure button you can set the intensity of the pressure between high (high) and low (low). A higher pressure increases the cooking temperature.

Adjust button

With the Adjust button you can select between 3 cooking duration settings: less (shorter cooking time), normal (normal cooking time) and more (longer cooking time).

Manual button

By pressing the Manual button several times, it is possible to select between the individual indirect cooking programs.

Timer button

With the Timer button you can set when to start the selected program. The cooking process starts after the set time has elapsed.

- and + buttons

With the - or + buttons it is possible to extend or shorten the duration of the program.

Delayed start

⚠ Attention: it is recommended to use this setting only for foods that can be stored for a long time without refrigeration. Do not use for perishable food such as meat or fish.

The start of the cooking process can be delayed from 30 minutes up to 24 hours. Select the desired program and press the Timer button. The start of the program is automatically delayed by 30 minutes. You can manually set the start delay in ten-minute intervals by repeatedly pressing or holding down the + or - buttons. After four seconds, the timer will start counting down. The selected program will start after the timer expires.

Pressure cooking programs

Program	Setting	Suggested Uses	Notes for users
Soup	Less	Soup without meat	Due to the lack of boiling motion in the pressure-cooking process, the soup remains clear
	Normal	Soup with meat	
	More	Bone broth	
Multigrain	Less	Al dente	The selection of the setting determines the consistency of the cereal
	Normal	Soft texture	
	More	Very soft texture	

Program	Setting	Suggested Uses	Notes for users
Poultry	Less	Stew	The selection of the setting determines the texture of the meat. If you are preparing half chickens or other poultry products that need to remain crunchy, insert the wire rack into the container first, to prevent the food from being covered in its own fat.
	Normal	Sections, chest	
	More	Piece, half chicken, chicken legs	
Meat/Stew	Less	Stew	The selection of the setting determines the texture of the meat.
	Normal	Simmered	
	More	Goulash, rolls, roasts (braised)	
Rice	Less	Al dente	For each scoop of rice add 1 and a half scoops of water
	Normal	Optimal al dente	
	More	Tender cooking	
Cake	Less	Soft cake	The selection of the setting determines the consistency of the cake
	Normal	Moist cake	
	More	Cheesecake	
Oatmeal	Less	Al dente	The selection of the setting determines the consistency of the cereal
	Normal	Soft texture	
	More	Very soft texture	
Steam/Egg	Less	Vegetables	Fill the container with approximately 700 ml of water. Insert the grill into the container so that the chosen food is above the water level.
	Normal	Fish and seafood	
	More	Meat	
Bean	Less	Soft texture	The selection of the setting determines the consistency of the beans
	Normal	Very soft texture	
	More	Soft texture	

Pressure program use example

Insert the container into the main unit and insert the selected food and/or liquid into the container. If you have selected the Steam/Egg program, pour approximately 700ml of water into the container. Then insert the grill so that the food is not in the water.

Close the lid and the pressure valve by turning it to the left or right to the locking position, the tip of the valve cover must be in correspondence with the symbol  (Fig.G).

Use the Manual button to select the desired program. Its LED indicates the selected program.

Using the Adjust button, select the desired cooking setting from Less - Normal - More.

Use the + and - keys to set the desired cooking time.

After about four seconds, the pressurization/heating phase begins. An animation appears on the display during the process.

If steam constantly escapes from the pressure valve during this process, check the position of the pressure valve and close it if necessary, by turning it to the left or right using the markings as a guide.

Once the working pressure is reached, the display will show the selected cooking time again. The selected program starts, and the timer counts down in 1-minute intervals.

During the running program, the pressure cooker may start a pressurization/heating process again. This is again symbolized by an animation on the display. It is not necessary to intervene.

When the process is complete, the pressure cooker emits ten beeps. Meanwhile, the Keep Warm program starts automatically. End the cycle by pressing the Keep Warm/Cancel button.

Program	Setting	Suggested Uses	Notes for users
Slow Cook			Be sure to leave the lid and pressure valve open during this process
Sauté	Less	Simmer, thicken, boil liquids	Be sure to leave the lid open during this process
	Normal	To brown	
	More	Fry or brown the meat	
Yoghurt			Manually set the duration

Slow cooking

Insert the container into the main unit and insert the selected food and/or liquid into the container. Make sure to leave the lid open during the cooking process, so the symbol (triangle down) on the lid must be in line with the symbol .

The pressure valve must also remain open, so the symbol  must be in correspondence with the symbol .

Set the selected program.

Use the Adjust button to select the right cooking setting. Finally, set the desired cooking time using the + and - keys.

The warm-up phase begins after about four seconds. During the ongoing process, an animation appears on the display.

Once the required temperature is reached, the display will show the selected cooking time again. The selected program starts, and the timer counts down.

During the running program, the pressure cooker may start a heating process again. This is again symbolized by an animation on the display. It is not necessary to intervene.

When cooking is complete, the pressure cooker emits ten beeps.

The Keep Warm program starts automatically. End the process by pressing the Keep Warm / Cancel button.

Beans cooking

Pressing the Slow cook/Bean button twice selects the bean pressure cooking function.

The symbol  will appear on the display together with the preset cooking time, which can be changed manually by pressing the + or - keys, or by pressing Adjust, then selecting preset cooking times. You can also select the pressure level by pressing the Pressure key.

Browning function

Insert the container into the main unit and insert the selected food and/or liquid into the container.

Make sure to leave the lid open during the cooking process, so the symbol  on the lid must be in line with the symbol .

The pressure valve must also remain open, so the symbol (triangle down) must be in correspondence with the symbol .

Set the selected program.

Use the Adjust button to select the right cooking setting.

Finally, set the desired cooking time using the + and - keys. The warm-up phase begins after about four seconds. During the ongoing process, an animation appears on the display. Once the required temperature is reached, the display will show the selected cooking time again. The selected program starts, and the timer counts down. During the running program, the pressure cooker may start a heating process again. This is again symbolized by an animation on the display. It is not necessary to intervene.

When cooking is complete, the pressure cooker emits ten beeps. The Keep Warm program starts automatically. End the process by pressing the Keep Warm / Cancel button. After browning the food, you can select an additional cooking program with or without pressure to complete the preparation of the dish.

Yogurt

Pour the pasteurized milk at a temperature of about 46 ° C into the container. If necessary, check the temperature with a thermometer. Add the lactic ferments or yogurt.

Insert the container into the main unit and close the lid. Start the program using the Yoghurt button and using the + or - buttons set the cooking time.

Keep warm function

This function starts automatically after each program, but it can also be started manually.

Press the Keep Warm/Cancel button and the symbol  appears on the display indicating the start of the keeping warm process. End the process by pressing the Keep Warm/Cancel button. For safety reasons, the keep warm function switches off automatically after 24 hours. However, it is recommended not to use this function for more than five hours otherwise the dish may be dry.

Troubleshooting

Problem	Possible reason	Solution
The lid doesn't close	The lid is not in the right position	Align the lid as described in the appropriate section
The lid closes with difficulty	The float valve is blocked	Press the float valve down with a pin
The lid opens with difficulty	The pot is under pressure	Relieve pressure by opening the pressure valve
	The float valve is blocked	Press the float valve down with a pin
Steam comes out from one side of the lid	The pressure cooker is damaged	Contact customer service
	The lid is not closed properly	Close the lid properly
Steam exits from the float valve for more than two minutes	The pressure valve is in the wrong position	Turn the pressure valve to the correct position
	There is food residue on the float valve seal	Clean the float valve gasket
	The float valve seal is damaged	Contact customer service
The float valve does not rise	There are too few ingredients or too few water in the container	Fill the container a little more
	The float valve is blocked by the cover retainer (pin)	Close the lid completely
Steam constantly comes out of the pressure valve	The pressure valve is not in the locked position  	Turn the pressure valve to the symbol  
The display does not work	The power cord is not connected properly	Plug in the power cord
	The electrical fuse of the product has blown	Contact customer service

Problem	Possible reason	Solution
The rice is only half cooked or too hard	Few water	Regolare il rapporto riso/acqua
	The lid was opened too soon	Keep the lid closed for another 5 minutes after the cooking process ends
The rice is too soft	Too much water	Adjust the rice/water ratio
You can occasionally hear clicking or creaking from the pressure cooker	The inside of the main unit is wet or damp	Dry the inside of the main unit and the base of the container

Error codes

Error	Cause	Solution
The display shows E1	The temperature sensor is faulty (cannot be detected)	Restart the pressure cooker. Fill the container with approximately 750ml of water and restart the process. If the error persists, contact customer service
The display shows E2	Faulty temperature sensor (short circuit)	
The display shows E3	The operating pressure was not reached during the preheating phase	
	The container has overheated	
	The temperature is too high because the container is not inserted	
The display shows E3/4	The pressure sensor is faulty	

Cleaning

Never immerse the main unit in water or other liquids.

Allow the pressure cooker to cool completely before each cleaning.

To avoid malfunctions, clean the pressure cooker after each use.

Do not use aggressive detergents, brushes with metal or nylon bristles or sharp or metallic cleaning objects, such as knives, steel wool and the like. These can damage the surface.

Never insert the main unit and the pressure cooker lid into the dishwasher.

Clean the main unit, condensation water channel and pressure cooker lid with a damp cloth. For cleaning, remove the valve cover from the cover. Be sure to dry all parts well before use.

Clean the valve cover, the grille and the condensation water container with a household detergent.

The container and the grill can be easily washed in the dishwasher.

Technical data

Power: 1000-1200W

Power supply: 220-240V~, 50-60Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.



The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

The guarantee is valid only with a guaranty certificate and proof of purchase (fiscal receipt) indicating the date of purchase and the model of the appliance

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

GUARANTEE CONDITIONS

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- The appliance has not been tampered with, otherwise it is not maintainable.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements...) the aesthetic parts are excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, carelessness, wrong or improper installation, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

In any case, if the part to be replaced for defect, breakage or malfunction is an accessory and/or a detachable part of the product, Beper reserves the right to replace only the very part in question and not the entire product

Contact your distributor in your country or after sales department Beper.

E-mail assistenza@beper.com which will forward your enquiries to your distributor.

Lire attentivement les instructions suivantes avant la première utilisation de l'appareil.

Avant et durant l'utilisation de cet appareil il est nécessaire de suivre précautions élémentaires suivantes.

Après avoir enlever l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à un professionnel qualifié. Les éléments d'emballage (sachets plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car potentiellement dangereux.

Il est recommandé de ne pas jeter les éléments d'emballage dans les déchets ménagers, mais de les déposer dans les centres de traitement des déchets appropriés, en demandant éventuellement conseil au gérant du centre de sa commune de résidence.

Toujours s'assurer que la tension électrique soit la même que celle indiquée sur l'étiquette des données techniques et que le réseau électrique soit compatible avec la puissance de l'appareil.

En cas d'incompatibilité entre la prise électrique murale et celle de l'appareil faire changer la prise de l'appareil par un professionnel qualifié. Ce dernier devra s'assurer que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la prise électrique.

S'assurer que le câble n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes ou coupantes.

Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est abîmé.

Si le câble d'alimentation est endommagé, pour éviter tout risque, il devra être substitué par le constructeur, par son service d'assistance technique ou toute autre personne de même qualification.

Brancher l'appareil exclusivement sur une prise de courant alterné.

Il est en général déconseiller d'utiliser des adaptateurs, prises multiples et/ou rallonges. En cas de nécessité, utiliser seulement des adaptateurs ou rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur.

Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

Tout autre usage sera considéré comme inapproprié et donc dangereux, et engendrera l'annulation de la garantie. Le constructeur ne peut être tenu pour responsable en cas de dommages causés par une utilisation incorrecte, inappropriée et déraisonnable.

Pour éviter tout risque d'échauffement il est recommandé de dérouler entièrement le câble d'alimentation et de débrancher l'appareil de la prise de courant en cas d'inutilisation.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou entretien, débrancher l'appareil de la prise de courant électrique.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

Ne pas toucher l'appareil avec les mains et pieds mouillés ou humides.

Ne pas utiliser l'appareil si vous êtes pieds nus.

Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques comme la pluie, le soleil ...

Ne pas laisser l'appareil près d'une source de chaleur (ex. Radiateur)

Ne pas laisser les enfants, les personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance technique, utiliser cet appareil sans surveillance

S'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.

Dès lors que l'appareil doit être détruit, il est recommandé de couper le câble d'alimentation, et de retirer toutes les parties susceptibles de présenter

Description du produit Fig.A

- | | |
|--|--|
| 1. Unité principale | 15. Récipient gradué |
| 2. Poignées | 16. Réservoir de collecte de l'eau de condensation |
| 3. Levier du couvercle | 17. Grille |
| 4. Couvercle | 18. Câble d'alimentation |
| 5. Poignée du couvercle | 19. Cuillère à riz |
| 6. Soupape de pression avec couvercle de soupape | 20. Doseur |
| 7. Écran | |
| 8. Panneau de contrôle | |
| 9. Porte-cuillères à riz | |
| 10. Connexion électrique | |
| 11. Porte-couvercle | |
| 12. Canal d'eau de condensation | |
| 13. Pivot | |
| 14. Vanne à flotteur | |

Panneau de contrôle Fig. B

- 21. LED
- 22. Boutons de sélection indirecte
- 23. Boutons de sélection directe
- 24. Bouton -
- 25. Bouton de Pression
- 26. Bouton Manuel
- 27. Bouton de la Minuterie
- 28. Bouton de Maintien au Chaud/Annulation
- 29. Bouton de Réglage
- 30. Bouton +

Avertissements spécifiques

Ne branchez l'autocuiseur qu'à l'intérieur et uniquement sur une prise de courant de 220-240V~ correctement installée.

Ne branchez l'autocuiseur que sur une prise de courant facilement accessible, afin de pouvoir le débrancher rapidement en cas de panne.

N'utilisez pas le produit s'il présente des dommages visibles ou si le cordon d'alimentation ou la fiche sont défectueux.

Ne plongez pas l'unité principale, le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.

N'utilisez l'autocuiseur qu'avec le récipient fourni.

Avant chaque utilisation, vérifiez que la soupape de pression et la soupape à flotteur ne sont pas obstruées.

Ne déplacez pas l'autocuiseur pendant son fonctionnement.

Ne déplacez jamais l'autocuiseur lorsqu'il est sous pression.

Ne déplacez jamais le produit s'il contient des liquides chauds.

Assurez-vous que le couvercle est bien fermé avant l'utilisation.

Ne touchez jamais les surfaces chaudes et utilisez uniquement les poignées prévues à cet effet pour l'ouverture et le transport.

N'ouvrez pas le couvercle tant que la pression n'a pas été complètement évacuée par la soupape de pression et que la cuisinière n'a pas refroidi.

N'utilisez pas le produit s'il est vide. Sans liquide, le cuiseur peut être endommagé. Remplissez toujours la cocotte avec du liquide, au moins jusqu'à la marque minimale (2 tasses).

Ne remplissez pas le cuiseur à plus de 2/3 de sa capacité. Lorsque vous préparez des aliments dont le volume augmente pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes déshydratés, ne dépassez pas la moitié de la capacité.

N'utilisez pas l'autocuiseur sur une cuisinière ou un réchaud à gaz.

Si les aliments sont mous, secouez doucement l'autocuiseur avant de l'ouvrir pour éviter que les liquides ne s'échappent et ne vous brûlent.

Avant chaque utilisation, assurez-vous que le couvercle de la valve, la soupape de surpression et la valve à flotteur sont correctement assemblés et ne sont pas endommagés.

N'utilisez jamais l'autocuiseur pour faire frire des aliments dans l'huile.

Lorsque vous ouvrez la soupape de pression, tenez toujours vos mains, votre tête et votre corps éloignés de la vapeur qui s'échappe.

Pendant la cuisson, des jets de vapeur sont libérés verticalement à partir du centre de la soupape de pression. N'entrez pas en contact avec la vapeur chaude.

Ne touchez pas la soupape de pression lorsque la cuisinière est en marche. N'ouvrez pas la valve avant la fin de la cuisson, afin de libérer la pression.

N'utilisez pas d'ustensiles en métal ; utilisez uniquement la cuillère à riz fournie ou une cuillère en bois.

Dispositifs de sécurité

L'autocuiseur est doté de trois dispositifs de sécurité.

Valve à flotteur

La valve à flotteur contrôle la pression à l'intérieur de l'autocuiseur. Lorsque la pression monte à l'intérieur de la cocotte, la soupape à flotteur se soulève, bloquant ainsi le couvercle. Lorsque le robinet à flotteur bloque le couvercle, n'essayez jamais de le forcer à s'ouvrir. Utilisez la valve de pression pour réduire la pression.

Pivot - fermeture du couvercle

Le pivot sur le couvercle détermine si la vanne flottante peut monter et verrouille le couvercle. La vanne à flotteur est déverrouillée, et peut donc monter, seulement lorsque le couvercle est correctement fermé, et il ressort par sa position (Fig. C). Lorsque le couvercle est placé sur l'unité principale avec le symbole ▼ en correspondance du symbole , le pivot dépasse par moitié. En tournant le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers la position de fermeture au niveau du symbole , le pivot se rétracte et le couvercle est correctement verrouillé.

Soupape de surpression

La vanne à pression est un élément essentiel pour la sécurité et est nécessaire pour la cuisson sous pression. Avant la mise en marche, assurez-vous que la soupape à pression est correctement installée et nettoyez-la régulièrement. Pour éviter les blessures et les dommages au dispositif, assurez-vous que la soupape à pression n'est pas couverte ou verrouillée pendant le fonctionnement. Lorsque vous ouvrez la soupape de pression, assurez-vous de garder la tête, les mains et d'autres parties du corps loin de la vapeur en fuite.

Première utilisation

Retirer tout l'emballage et procéder au nettoyage comme indiqué dans la section appropriée.

Fixer le collecteur d'eau de condensation à l'extérieur de l'unité principale (Fig.D).

Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir (Fig.E), le symbole ▼ doit correspondre au symbole .

Retirer le récipient pour nettoyage et le réinsérer en veillant à ce qu'il touche le fond de l'unité principale.

Branchez le câble d'alimentation sur la connexion électrique (Fig.F).

Raccorder la prise d'alimentation à une prise d'alimentation appropriée.

Fermeture du couvercle

Placer le couvercle sur l'unité principale en utilisant la poignée.

S'assurer que les symboles du couvercle et de l'unité de base coïncident (Fig.C). Le pivot doit être sur le côté gauche.

Tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers le symbole  pour le verrouiller. Le pivot du couvercle se déplacera pendant ce processus. Une fois le couvercle complètement fermé, le pivot ne sort pas. Avec l'aide du levier de couvercle, le couvercle peut être inséré dans le support de couvercle (Fig.H).

Cycle d'essai

Avant d'utiliser régulièrement l'autocuiseur, un cycle d'essai doit être lancé. Cela vous permettra de vous familiariser avec l'appareil et de vous assurer qu'il fonctionne correctement.

Placer le récipient dans l'unité principale et le remplir avec environ 750 ml d'eau.

Fermer soigneusement le couvercle et fermer la soupape sous pression en la tournant à gauche ou à droite dans la position de verrouillage: la pointe du couvercle de la soupape doit être placée au niveau du symbole  (Fig.G).

Appuyez sur le bouton Manuel 8 fois pour sélectionner le programme Steam/Egg. Ensuite, en utilisant la touche + e -, régler la durée à 2 minutes. L'heure est réglée correctement lorsque l'écran affiche P:02.

Après environ quatre secondes, la phase de pressurisation/chauffage commence. Pendant le processus en cours, une animation apparaît sur l'écran.

Si, au cours de ce processus, la vapeur s'échappe constamment de la soupape de surpression, vérifier la position de la soupape et la fermer en la tournant à gauche ou à droite si nécessaire.

Une fois la pression de travail atteinte, l'écran affichera à nouveau P:02. Le programme sélectionné démarre et le minuteur compte à rebours avec des intervalles de 1 minute.

Pendant la cuisson, il est possible que la casserole commence à nouveau un processus de pressurisation/chauffage. Une animation apparaît à nouveau sur l'écran mais aucune intervention n'est nécessaire.

Lorsque le processus est terminé, la cocotte-minute émet dix signaux acoustiques et le programme Keep Warm (garder au chaud) démarre automatiquement. Terminer le cycle d'essai en appuyant sur le bouton Keep Warm/Cancel.

Ouvrir la soupape de surpression en tournant la soupape de surpression vers la gauche ou la droite sur le symbole (vapore) et faire sortir la pression. Maintenant, vous pouvez enlever le couvercle.

 Attention: si la cocotte-minute est encore sous pression, ne pas retirer le couvercle. Si nécessaire, ouvrir à nouveau la vanne à pression et faire sortir la vapeur. Le couvercle doit être facilement démontable.

Programmes de cuisson

Le panneau de commande est divisé en deux sections/modes de cuisson:

Touches de sélection indirecte

Appuyez plusieurs fois sur le bouton Manuel pour afficher et choisir les différents programmes de la sélection indirecte.

Touches de sélection directe

Les programmes de cuisson peuvent être choisis en appuyant directement sur le bouton correspondant.

Les boutons Slow cook/Bean et Keep Warm/Cancel ont chacun deux fonctions. Pour sélectionner le programme Bean, appuyez deux fois sur le bouton. Pour sélectionner Cancel, appuyez deux fois sur le bouton.

La cocotte-minute a plusieurs programmes de cuisson prédéfinis qui varient en intensité et en durée, selon les besoins de la nourriture à cuisiner. Le tableau suivant résume les caractéristiques de tous les programmes prédéfinis.

Fonction	Préréglage	Réglable Manuellement	Less	Normal	More
Soup (Soupe)	25 min.	1 – 99 min.	20 min.	25 min.	35 min.
Multigrain (Multicéréales)	20 min.	1 – 99 min.	15 min.	20 min.	45 min.
Poultry (Volaille)	25 min.	1 – 99 min.	15 min.	25 min.	40 min.
Meat/Stew (Viande et Ragoût)	40 min.	1 – 99 min.	30 min.	40 min.	50 min.
Rice (Riz)	12 min.	1 – 99 min.	8 min.	12 min.	18 min.
Cake (Gâteau)	35 min.	1 – 99 min.	30 min.	35 min.	40 min.
Oatmeal (Flocons d'avoine)	15 min.	1 – 99 min.	10 min.	15 min.	25 min.
Steam/Egg (Vapeur/Œufs)	15 min.	1 – 99 min.	10 min.	15 min.	18 min.
Slow cook (Cuisson lente)	120 min.	60 – 360 min.			
Bean (Haricots)	32 min.	1 – 99 min.	25 min.	32 min.	50 min.
Sauté (Rissolage)	20 min.	1 – 99 min.	15 min.	20 min.	35 min.
Yoghurt (Yaourt)	480 min.	60 – 720 min.			
Keep Warm/Cancel (Maintenir au chaud/Annuler)					

Bouton Keep Warm/Annulation

En sélectionnant la fonction Keep Warm, on maintient la nourriture cuite dans la chaleur.

En sélectionnant Cancel, on annule le programme qu'on a conçu

Bouton de Pression

Le bouton Pressure permet de régler l'intensité de la pression entre high (haut) et low (bas). Une pression plus élevée augmente la température de cuisson.

Bouton Adjust

Avec le bouton Adjust, il est possible de sélectionner entre 3 réglages de durée de cuisson: less (cuisson plus courte), temps normal de cuisson (cuisson normale) et mûres (cuisson plus longue).

Bouton Manual

En appuyant plusieurs fois sur le bouton Manuel, vous pouvez sélectionner entre les différents programmes de cuisson indirecte.

Bouton Timer

Le bouton Timer permet de régler le moment où le programme sélectionné est lancé. Le processus de cuisson commence après que le temps imparti s'est écoulé.

Boutons – o +

Avec les boutons - ou +, il est possible d'étendre ou de raccourcir la durée du programme.

Début retardé

⚠ Attention: il est recommandé de n'utiliser cette approche que pour les denrées alimentaires qui peuvent être conservées longtemps sans réfrigération. Ne pas utiliser pour des aliments périssables tels que la viande ou le poisson.

Le début du processus de cuisson peut être retardé de 30 minutes à 24 heures.

Sélectionner le programme désiré et appuyer sur le bouton Timer. Le lancement du programme est automatiquement retardé de 30 minutes. Le retard de démarrage peut être réglé manuellement par intervalles de dix minutes en pressant plusieurs fois ou en tenant les touches + ou -. Quatre secondes plus tard, le compteur commence le compte à rebours.

Le programme sélectionné débutera après l'expiration du délai.

Programmes de cuisson sous pression

Programme	Réglage	Utilisation	Indications
Soup (Soupe)	Less	Soupe sans viande	En raison de l'absence de mou- vement d'ébullition dans le pro- cessus de cuisson sous pression, la soupe reste limpide.
	Normal	Soupe avec viande	
	More	Bouillon d'os	
Multigrain (Multicéréales)	Less	Pas trop cuit	La sélection de l'approche déter- mine la consistance de la céréale
	Normal	Consistance souple	
	More	C o n s i s t a n - ce très souple	
Poultry (Volaille)	Less	Ragoût	La sélection de l'approche déter- mine la consistance de la viande. Si des poulets ou d'autres produ- its de volaille doivent rester cro- quants, placer d'abord la grille dans le récipient afin d'éviter que la nourriture ne reste couverte par la graisse.
	Normal	Sections, poitrine	
	More	Morceau, moitié pou- let, cuisse	
Meat/Stew (Viande et Ragoût)	Less	Ragoût	La sélection de l'approche déter- mine la consistance de la viande.
	Normal	À vapeur	
	More	Goulash, rouleaux, rôti (braisés)	
Rice (Riz)	Less	Tendre mais pas trop cuit	Pour chaque cuillère de riz, ajou- ter 1 cuillère et demi d'eau
	Normal	Pas trop cuit optimal	
	More	Cuisson tendre	
Cake (Gâteau)	Less	Gâteau moelleux	La sélection de l'approche déter- mine la consistance du gâteau
	Normal	Truite humide	
	More	Gâteau au fromage	
Oatmeal (Flocons d'avoine)	Less	Pas trop cuit	La sélection de l'approche déter- mine la consistance de la céréale
	Normal	Consistance souple	
	More	Consistance très souple	
Steam/Egg (Vapeur/œufs)	Less	Légumes	Remplir le flacon avec environ 700 ml d'eau. Insérer la grille dans le récipient de telle sorte que la denrée alimentaire choi- sie soit au-dessus du niveau de l'eau.
	Normal	Poissons et fruits de mer	
	More	Viande	

Exemple d'utilisation du programme sous pression

Insérer le récipient dans l'unité principale et placer l'aliment sélectionné et/ou le liquide dans le récipient.

Si le programme Steam/Egg a été sélectionné, verser environ 700 ml d'eau dans le récipient. Ensuite, placer la grille pour que la nourriture ne se trouve pas dans l'eau.

Fermer le couvercle et la soupape à pression en la tournant à gauche ou à droite dans la position de verrouillage, la pointe du couvercle de la soupape doit être placée au niveau du symbole  (Fig.G).

Le bouton Manuel doit sélectionner le programme désiré. La LED correspondante indique le programme sélectionné.

Sur le bouton d'Adjust, sélectionnez l'approche de cuisson souhaitée entre Less - Normal - More. Déplacer au moyen des touches + e - la durée de cuisson souhaitée.

Après environ quatre secondes, la phase de pressurisation/chauffage commence. Au cours du procès, une animation apparaît sur l'écran.

Si, au cours de ce processus, la vapeur sort constamment de la soupape à pression, la position de la soupape à pression doit être vérifiée et fermée si nécessaire en la tournant à gauche ou à droite, en utilisant les marquages comme guide.

Une fois la pression de travail atteinte, le dispositif d'affichage montrera à nouveau le temps de cuisson sélectionné. Le programme sélectionné démarre et le minuteur compte à l'envers avec des intervalles de 1 minute.

Au cours du programme en cours, il est possible que la boîte à pression commence à nouveau un processus de pressurisation/chauffage. Ceci est à nouveau symbolisé par une animation sur l'écran. Il n'est pas nécessaire d'intervenir.

Lorsque le processus est terminé, la casserole à pression émet dix signaux sonores. Entre-temps, le programme Keep Warm commence automatiquement. Terminer le cycle en appuyant sur le bouton Keep Warm/Cancel.

Programmes de cuisson sans pression

Programme	Réglage	Utilisation	Indications
Slow Cook (Cuisson lente)			Assurez-vous de laisser le couvercle et la vanne à pression ouverts pendant ce processus
Sauté (Rissolage)	Less	Mijoter, épaissir, faire bouillir les liquides	Assurez-vous de laisser le couvercle ouvert pendant ce processus
	Normal	Faire revenir	
	More	Frir ou rissoler la viande	
Yoghurt (Yaourt)			Régler manuellement la durée

Cuisson lente

Insérer le récipient dans l'unité principale et insérer la denrée alimentaire sélectionnée et/ou le liquide dans le récipient.

Assurez-vous de laisser le couvercle ouvert pendant le processus de cuisson, puis le symbole ▼ sur le couvercle, doit correspondre au symbole ▲.

La soupape de surpression doit également rester ouverte, de sorte que le symbole ▼ doit être placé au symbole .

Définissez le programme sélectionné.

À l'aide du bouton Adjust, sélectionnez le réglage de cuisson approprié.

Enfin, réglez via les touches + et - le temps de cuisson souhaité.

Après environ quatre secondes, la phase de chauffage commence. Pendant le processus en cours, une animation apparaît sur l'écran.

Une fois la température requise atteinte, l'écran affichera à nouveau le temps de cuisson sélectionné. Le programme sélectionné démarre et le minuteur compte à l'envers.

Pendant le programme en cours, il est possible que la cocotte-minute commence à nouveau un processus de chauffage. Ceci est de nouveau symbolisé par une animation sur l'écran. Il n'est pas nécessaire d'intervenir.

Lorsque la cuisson est terminée, la cocotte-minute émet dix signaux sonores.

Le programme Keep Warm démarre automatiquement. Terminer le processus en appuyant sur le bouton Keep Warm/ Cancel.

Cuisson des haricots

En appuyant deux fois sur le bouton Slow cook/Bean, vous sélectionnez la fonction cuisson à la pression des haricots. Le symbole  apparaîtra sur l'écran avec le temps de cuisson par défaut, modifiable manuellement en appuyant sur les touches + ou -, ou en appuyant sur Adjust, puis en sélectionnant des temps de cuisson par défaut. Vous pouvez également sélectionner le niveau de pression en appuyant sur la touche Pressure.

Fonction de rissolage

Insérer le récipient dans l'unité principale et insérer la denrée alimentaire sélectionnée et/ou le liquide dans le récipient. Assurez-vous de laisser le couvercle ouvert pendant le processus de cuisson, puis le symbole ▼ sur le couvercle, doit correspondre au symbole ▲.

La soupape de surpression doit également rester ouverte, de sorte que le symbole ▼ doit être placé au symbole .

À l'aide du bouton Adjust, sélectionnez le réglage de cuisson approprié.

Enfin, réglez via les touches + et - le temps de cuisson souhaité. Après environ quatre secondes, la phase de chauffage commence. Pendant le processus en cours, une animation apparaît sur l'écran.

Une fois la température requise atteinte, l'écran affichera à nouveau le temps de cuisson sélectionné. Le programme sélectionné démarre et le minuteur compte à l'envers.

Pendant le programme en cours, il est possible que la cocotte-minute commence à nouveau un processus de chauffage. Ceci est de nouveau symbolisé par une animation sur l'écran. Il n'est pas nécessaire d'intervenir. Lorsque la cuisson est terminée, la cocotte-minute émet dix signaux sonores.

Le programme Keep Warm démarre automatiquement. Terminez le processus en appuyant sur le bouton Keep Warm/ Cancel.

Après avoir rissolés les aliments, vous pouvez sélectionner un programme de cuisson supplémentaire avec ou sans pression pour compléter la préparation du plat.

Yaourt

Verser le lait pasteurisé à une température d'environ 46 °C dans le récipient. Si nécessaire, la température doit être contrôlée au moyen d'un thermomètre.

Ajouter les ferments lactiques ou le yaourt.

Placer le récipient dans l'unité principale et fermer le couvercle.

Démarrer le programme par le bouton Yoghurt et les boutons + ou - régler le temps de cuisson.

Fonction de maintenir la chaleur

Cette fonction commence automatiquement après chaque programme, mais peut aussi être déclenchée manuellement.

Appuyez sur le bouton Keep Warm/Cancel et le symbole (simbolo 66) indique le début du processus de maintien au chaud. Terminer le processus en appuyant sur le bouton Keep Warm/Cancel.

Pour des raisons de sécurité, la fonction d'entretien au chaud s'éteint automatiquement après 24 heures. Toutefois, il est recommandé de ne pas utiliser cette fonction pendant plus de cinq heures, sinon l'assiette pourrait être sèche

Tableau des erreurs

Erreur	Cause	Solution
Le couvercle ne se ferme pas	Le couvercle n'est pas dans la bonne position	Aligner le couvercle comme décrit dans la section appropriée
Le couvercle se ferme difficilement	La soupape à flotteur est bloquée	Appuyez sur la valve du flotteur vers le bas avec une épingle
Le couvercle est difficile à ouvrir	La casserole est sous pression	Libérer la pression en ouvrant la valve de pression
	La valve du flotteur est bloquée	Appuyez sur la valve du flotteur vers le bas avec une épingle
La vapeur s'échappe d'un côté du couvercle	L'autocuiseur est endommagé	Contactez le service client
	Le couvercle n'est pas correctement fermé	Fermer correctement le couvercle

Erreur	Cause	Solution
La vapeur sort de la soupape flottante pendant plus de deux minutes	La valve de pression est dans une mauvaise position	Tourner la valve de pression dans la bonne position
	Il y a des résidus de nourriture sur la garniture de la soupape flottante	Nettoyer le joint de la valve à flotteur
	Le joint de la valve du flotteur est endommagé	Contactez le service client
La soupape flottante ne monte pas	Il y a trop peu d'ingrédients ou peu d'eau dans le récipient	Remplir un peu plus le récipient
	La soupape à flotteur est bloquée par l'arrêt du couvercle (pivot)	Fermer complètement le couvercle
La vapeur sort constamment de la soupape à pression	La soupape à pression n'est pas en position de blocage 	Tourner la soupape sous pression sur le symbole 
Le dispositif d'affichage ne fonctionne pas	Le câble d'alimentation n'est pas correctement connecté	Connecter le câble d'alimentation
	Le fusible électrique du produit ne fonctionne plus	Contactez le service client
Le riz est cuit à moitié ou trop dur	Il y a trop peu d'eau	Régler le rapport riz/eau
	Le couvercle a été ouvert trop tôt	Tenir le couvercle fermé 5 minutes après la fin du processus de cuisson
Le riz est trop mou	Trop d'eau a été insérée	Régler le rapport riz/eau
De la casserole à pression on entend occasionnellement des bruits ou des craquements	L'intérieur de l'unité principale est mouillé ou humide	Sécher l'intérieur de l'unité principale et la base du récipient

Codes d'erreur

Erreur	Cause	Solution
L'écran montre E1	Le capteur de température est en panne (il ne peut être détecté)	Mettre en fonction de nouveau la casserole sous pression. Remplir le récipient avec environ 750 ml d'eau et remettre en marche le processus. Si l'erreur persiste, veuillez contacter le service client
L'écran montre E2	Capteur de température en panne (circuit)	
L'écran montre E3	La pression de fonctionnement n'a pas été atteinte pendant la phase de préchauffage	
	Le récipient est en surchauffe	
	La température est trop élevée car le récipient n'est pas inséré.	
L'écran montre E3/4	Le capteur de pression est défectueux	

Nettoyage

Ne jamais immerger l'unité principale dans de l'eau ou d'autres liquides.

Laisser la casserole refroidir complètement avant chaque nettoyage.

Pour éviter tout problème de fonctionnement, nettoyer la casserole sous pression après chaque utilisation.

Ne pas utiliser de détergents agressifs, de brosses à soies de métal ou de nylon, ni d'articles de nettoyage tranchants ou métalliques, tels que couteaux, laines d'acier et autres. Ceux-ci peuvent endommager la surface.

Ne jamais insérer l'unité principale et le couvercle de la casserole à pression dans le lave-vaisselle.

Nettoyer l'unité principale, le canal d'eau de condensation et le couvercle de la casserole sous pression avec un chiffon humide. Pour le nettoyage, retirer le couvercle de la soupape du couvercle. Veiller à bien sécher toutes les parties avant l'utilisation.

Nettoyer le couvercle, la grille et le collecteur d'eau de condensation avec un détergent ménager.

Le récipient et la grille peuvent être facilement lavés dans le lave-vaisselle.

Données techniques

Puissance: 1000-1200W

Alimentation: 220-240V~, 50-60Hz

Dans une perspective d'amélioration continue, Beper se réserve la possibilité d'apporter des modifications et des améliorations au produit concerné sans préavis.



Le produit en fin de vie doit être détruit selon les normes en vigueur relatives à l'élimination des déchets et ne peut être traité comme simple déchet ménagé.

Le produit doit être détruit dans un centre d'élimination des déchets adapté ou être restitué au revendeur dans le cas d'une substitution avec un autre produit équivalent neuf.

Le fabricant prendra à sa charge les frais occasionnés pour la destruction du produit selon les termes de la loi en vigueur. Le produit est composé de pièces non biodégradables et substances qui peuvent polluer l'environnement si détruites de façon inappropriée. Par ailleurs, certaines parties de ces matières peuvent être recyclées évitant ainsi toute pollution pour l'environnement. Il est de votre et notre devoir de préserver la santé de l'environnement.

CERTIFICAT DE GARANTIE

La garantie d'application est valable pour 24 mois à partir de la date d'achat pour des défauts de matériel ou de fabrication.

La garantie est valable uniquement en présentant le certificat de garantie et le document d'achat (ticket de caisse) qui certifie la date d'achat et le nom du modèle de l'appareil acheté

Si l'appareil devrait demander l'assistance technique s'adresser au vendeur ou auprès de notre siège. Ceci pour conserver inaltérée l'efficacité de votre appareil et pour NON invalider la garantie. Des éventuelles manipulations de l'appareil de la part du personnel non autorisé invalident automatiquement la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

S'il y a des pannes à cause des défauts de matériel et/ou de fabrication pendant la période de garantie, nous garantissons la réparation du produit gratuitement.

Elles ne sont pas couvertes de la garantie toutes les parties qui devraient résulter défectueuses à cause de :

- a. Dommages de transport ou de chutes accidentelles,
 - b. Installation erronée ou inadaptation de l'installation électrique,
 - c. Réparations ou modifications effectuées par un personnel non autorisé,
 - d. Manque ou incorrect entretien et nettoyage,
 - e. Produit et/ou parties du produit relevant de l'usure et/ou consommables (ex : lampes piles, lames)
 - f. Manque d'observation des instructions pour le fonctionnement de l'appareil, négligence dans l'utilisation
- La liste indiquée ci-dessus est à titre purement exemplaire et non exhaustif, car la présente garantie est donc exclue pour toutes les circonstances qui ne peuvent pas dériver des défauts de fabrication de l'appareil.

En outre la garantie est exclue dans tous les cas d'usage impropre de l'appareil et en cas d'usage professionnel. Beper S.R.L. décline chaque responsabilité pour des éventuels dommages qui peuvent directement ou indirectement dériver à des personnes, des choses et des animaux domestiques, en conséquence au non-respect de toutes les prescriptions indiquées dans le « livret des instructions et des précautions » approprié, en thème d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Le service après-vente est effectué par votre revendeur ou par l'importateur/distributeur des produits Beper.

Écrivez un e-mail au assistenza@beper.com pour connaître le centre service agréé Beper le plus proche de chez vous.

Allgemeine warnhinweise

Lesen sie diese anleitung, bevor sie das gerät in betrieb nehmen.

Vor und während des Gebrauchs des Gerätes ist es notwendig, einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten. Vergewissern Sie sich nach dem Entfernen der Verpackung, dass das Gerät intakt ist. Verwenden Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an fachlich qualifiziertes Personal. Verpackungselemente (Plastiktüten, Polystyrol, etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern bleiben, da sie potenzielle Gefahrenquellen darstellen.

Vergewissern Sie sich immer, dass die Netzspannung mit der auf dem technischen Datenschild angegebenen übereinstimmt und dass das System mit der Leistung des Geräts kompatibel ist.

Ziehen Sie niemals am Kabel, um es von der Steckdose zu trennen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen oder scharfen Oberflächen in Berührung kommt.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist.

Bei Beschädigung des Netzkabels muss dieses durch den Hersteller oder seinen Technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine Person mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um ein Risiko zu vermeiden.

Schließen Sie das Gerät nur an eine Wechselstrom- Steckdose an. Im Allgemeinen wird die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln nicht empfohlen. Wenn ihre Verwendung unerlässlich wird, verwenden Sie nur Adapter und Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich konzipiert wurde. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und damit gefährlich anzusehen und führt zum Erlöschen der Garantie. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen, fehlerhaften oder ungeeigneten Gebrauch entstehen. Um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden, wird empfohlen, das Netzkabel über die gesamte Länge abzuwickeln.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie das Zubehör wechseln oder reinigen.

Lassen Sie das Gerät nicht Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, etc.) ausgesetzt.

Halten Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (z.B. Heizkörpern).

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten verwendet werden; von Personen, denen die Erfahrung und Kenntnisse über das Gerät fehlen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person sorgfältig überwacht oder gut in die Bedienung des Geräts eingewiesen.

Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Wenn Sie sich entscheiden, dieses Gerät als Abfall zu entsorgen, wird empfohlen, es außer Betrieb zu setzen.

Es wird auch empfohlen, teile des gerätes, die eine gefahr darstellen können, sicher zu entsorgen. Dieses gerät darf nicht von kindern benutzt werden. Bewahren sie das gerät ausserhalb der reichweite von kindern auf.

Produktbeschreibung Fig.A

1. Hauptgerät
2. Griffe
3. Abdeckhebel
4. Deckel
5. Griff des Deckels
6. Druckventil mit Ventildeckel
7. Anzeige
8. Bedienfeld
9. Reislöffelhalter
10. Elektrischer Anschluss
11. Unterstützung für die Deckung
12. Kondenswasserkanal
13. Stift
14. Schwimmerventil
15. Abgestufter Behälter
16. Auffangbehälter für Kondenswasser
17. Raster
18. Stromkabel
19. Reislöffel
20. Misurino

Bedienfeld Fig.B

21. LED
22. Indirekte Auswahl Tasten
23. Direktwahl Tasten
24. Taste -
25. Drucktaste
26. Manuelle Taste
27. Timer-Taste
28. Taste Warmhalten/Abbrechen
29. Taste Einstellen
30. + Taste

Besondere Warnhinweise

Schließen Sie den Schnellkochtopf nur in Innenräumen und nur an eine ordnungsgemäß installierte 220-240V~ Steckdose an.

Schließen Sie den Schnellkochtopf nur an eine leicht zugängliche Steckdose an, damit er im Falle einer Störung schnell vom Netz getrennt werden kann.

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Netzkabel oder der Stecker defekt ist. Tauchen Sie das Hauptgerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur mit dem mitgelieferten Behälter.

Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob das Druckventil und das Schwimmerventil nicht verstopft sind. Bewegen Sie den Schnellkochtopf während des Betriebs nicht.

Bewegen Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn er unter Druck steht.

Bewegen Sie das Produkt niemals, wenn es heiße Flüssigkeiten enthält.

Vergewissern Sie sich, dass die Abdeckung vor dem Betrieb sicher geschlossen ist.

Berühren Sie niemals heiße Oberflächen und verwenden Sie zum Öffnen und Tragen nur die dafür vorgesehenen Griffe. Versuchen Sie niemals, den Deckel zu öffnen, wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht. Öffnen Sie den Deckel niemals gewaltsam.

Öffnen Sie den Deckel erst, wenn der Druck durch das Druckventil vollständig abgebaut wurde und der Kocher abgekühlt ist. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es leer ist. Ohne Flüssigkeit kann das Gerät beschädigt werden. Füllen Sie den Topf immer mit Flüssigkeit, mindestens bis zur Mindestmarke (2 Tassen).

Füllen Sie den Kocher nicht mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garvorgangs vergrößert, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, sollte die Hälfte des Fassungsvermögens nicht überschritten werden.

Verwenden Sie den Behälter nicht auf einem Gasherd oder einer Herdplatte.

Wenn das Kochgut weich ist, schütteln Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht, um zu verhindern, dass Flüssigkeit herausspritzt und Verbrühungen verursacht.

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob der Ventildeckel, das Druckventil und das Schwimmerventil richtig montiert und nicht beschädigt sind.

Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals zum Frittieren von Speisen in Öl.

Halten Sie beim Öffnen des Druckventils Ihre Hände, Ihren Kopf und Ihren Körper stets vom austretenden Dampf fern. Während des Garvorgangs werden Dampfstrahlen vertikal aus der Mitte des Druckventils abgegeben. Kommen Sie nicht mit heißem Dampf in Berührung.

Berühren Sie das Druckventil nicht, wenn der Kocher in Betrieb ist. Öffnen Sie das Ventil erst nach Beendigung des Garvorgangs, um den Druck abzulassen.

Verwenden Sie kein Metallbesteck, sondern nur den mitgelieferten Reislöffel oder einen Holzlöffel.

Sicherheitseinrichtungen

Der Schnellkochtopf verfügt über drei Sicherheitsvorrichtungen.

Schwimmerventil

Das Schwimmerventil regelt den Druck im Inneren des Schnellkochtopfes. Wenn sich im Inneren des Kochers ein Druck aufbaut, hebt sich das Schwimmerventil und blockiert den Deckel. Wenn das Schwimmerventil den Deckel blockiert, versuchen Sie niemals, es gewaltsam zu öffnen. Verwenden Sie das Druckventil, um den Druck zu reduzieren.

Stift - Deckelverschluss

Der Stift am Deckel bestimmt, ob das Schwimmerventil nach oben fahren kann und verriegelt den Deckel. Das Schwimmerventil ist nur dann entriegelt und kann daher nach oben fahren, wenn der Deckel richtig geschlossen ist, was aus seiner Position ersichtlich ist (Fig. C). Wenn die Abdeckung mit dem Symbol ▼ am Symbol  auf dem Hauptgerät positioniert ist, ragt der Stift zur Hälfte heraus. Wenn der Deckel gegen den Uhrzeigersinn in die geschlossene Position am Symbol  gedreht wird, zieht sich der Stift zurück und der Deckel ist ordnungsgemäß verriegelt.

Druckventil

Das Druckventil ist ein wesentlicher Bestandteil der Sicherheit und wird für das Kochen unter Druck benötigt. Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass das Druckventil korrekt installiert ist, und reinigen Sie es regelmäßig. Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Druckventil während des Betriebs nicht abgedeckt oder blockiert ist. Achten Sie beim Öffnen des Druckventils darauf, dass Sie Kopf, Hände und andere Körperteile vom austretenden Dampf fernhalten.

Erste Verwendung

Entfernen Sie alle Verpackungen und reinigen Sie sie wie im Abschnitt "Reinigung" beschrieben. Befestigen Sie den Kondenswasserauffangbehälter an der Außenseite des Hauptgeräts (Fig.D). Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn zu öffnen (Fig. E), das Symbol ▼ muss auf das Symbol  zeigen. Nehmen Sie den Reinigungsbehälter heraus, setzen Sie ihn wieder ein und achten Sie darauf, dass er den Boden des Hauptgeräts berührt. Stecken Sie das Netzkabel in den elektrischen Anschluss (Fig.F). Schließen Sie den Netzstecker an eine geeignete Steckdose an.

Verschluss des Deckels

Setzen Sie die Abdeckung mit Hilfe des Griffs auf das Hauptgerät.

Achten Sie darauf, dass die Symbole auf der Abdeckung und der Basiseinheit übereinstimmen (Fig. C). Der Stift muss sich auf der linken Seite befinden.

Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn in Richtung des Symbols , um ihn zu verriegeln. Der Stift des Deckels bewegt sich während dieses Vorgangs. Sobald der Deckel vollständig geschlossen ist, kann der Stift nicht mehr herausfallen. Mit Hilfe des Deckelhebels kann der Deckel in die Deckelhalterung eingesetzt werden (Fig.H).

Prüfzyklus

Bevor Sie Ihren Schnellkochtopf regelmäßig benutzen, sollten Sie einen Testlauf starten. So können Sie sich mit dem Gerät vertraut machen und sicherstellen, dass es ordnungsgemäß funktioniert. Stellen Sie den Behälter in das Hauptgerät und füllen Sie ihn mit etwa 750 ml Wasser.

Den Deckel fest verschließen und das Druckventil durch Drehen nach links oder rechts in die Verriegelungsposition schließen: die Spitze des Ventildeckels muss sich in der gleichen Position befinden wie das Symbol  (Fig. G).

Drücken Sie die Taste Manuell 8 Mal, um das Programm Dampf/Ei zu wählen. Stellen Sie dann mit den Tasten + und - die Dauer auf 2 Minuten ein. Die Uhrzeit ist richtig eingestellt, wenn das Display P:02 anzeigt.

Nach etwa vier Sekunden beginnt die Phase der Druckbeaufschlagung/Erwärmung. Während des laufenden Prozesses erscheint eine Animation auf dem Display.

Wenn dabei ständig Dampf aus dem Druckventil austritt, überprüfen Sie die Stellung des Ventils und schließen Sie es gegebenenfalls durch Drehen nach links oder rechts.

Wenn der Arbeitsdruck erreicht ist, zeigt das Display wieder P:02 an. Das gewählte Programm startet und der Timer zählt in 1-Minuten-Schritten herunter.

Während des Garvorgangs kann der Herd wieder unter Druck gesetzt/erwärmt werden. Es erscheint wieder eine Animation auf dem Display, aber es ist keine Aktion erforderlich.

Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, gibt der Schnellkochtopf zehn Pieptöne ab und das Warmhalteprogramm startet automatisch. Beenden Sie den Testzyklus durch Drücken der Warmhalte-/Abbruchtaste. Öffnen Sie das Druckventil durch Drehen des Ventildeckels nach links oder rechts auf das Symbol  und lassen Sie den Druck ab. Die Abdeckung kann nun entfernt werden.

⚠ Achtung: Wenn der Schnellkochtopf noch unter Druck steht, darf der Deckel nicht gewaltsam entfernt werden. Falls erforderlich, öffnen Sie das Druckventil erneut und lassen Sie den Dampf entweichen. Der Deckel sollte leicht abnehmbar sein.

Programme zum Kochen

Das Bedienfeld ist in zwei Bereiche/Garmodi unterteilt:

Indirekte Auswahlkosten

Drücken Sie mehrmals die Taste Manuell, um die verschiedenen Programme der indirekten Auswahl anzuzeigen und auszuwählen.

Direktwahlkosten

Die Garprogramme können durch direktes Drücken der entsprechenden Taste ausgewählt werden. Die Tasten Langsam kochen/Bohne und Warmhalten/Abbrechen haben jeweils zwei Funktionen. Um das Programm Bohne zu wählen, drücken Sie die Taste zweimal. Um Abbrechen zu wählen, drücken Sie die Taste zweimal. Der Schnellkochtopf verfügt über mehrere voreingestellte Garprogramme, die sich je nach den Anforderungen der zu garenden Speisen in Intensität und Dauer unterscheiden. In der folgenden Tabelle sind die Merkmale aller voreingestellten Programme zusammengefasst.

Funktion	Voreinstellung	Einstellbar Manuell	Less (weniger)	Normal (normal)	More (mehr)
Suppe (Suppe)	25 min.	1 – 99 min.	20 min.	25 min.	35 min.
Mehrkorn (Multicerealien)	20 min.	1 – 99 min.	15 min.	20 min.	45 min.
Geflügel (Geflügel)	25 min.	1 – 99 min.	15 min.	25 min.	40 min.

Funktion	Voreinstellung	Einstellbar Manuell	Less (weniger)	Normal (normal)	More (mehr)
Fleisch/Gulasch (Fleisch/Auflauf)	40 min.	1 – 99 min.	30 min.	40 min.	50 min.
Reis (Reis)	12 min.	1 – 99 min.	8 min.	12 min.	18 min.
Torte (Torte)	35 min.	1 – 99 min.	30 min.	35 min.	40 min.
Haferflocken (Haferflocken)	15 min.	1 – 99 min.	10 min.	15 min.	25 min.
Dampf/Ei (Steam/Eggs)	15 min.	1 – 99 min.	10 min.	15 min.	18 min.
Langsam kochen (Langsames Kochen)	120 min.	60 – 360 min.			
Bohne (Bohnen)	32 min.	1 – 99 min.	25 min.	32 min.	50 min.
Sautieren (Browning)	20 min.	1 – 99 min.	15 min.	20 min.	35 min.
Joghurt (Joghurt)	480 min.	60 – 720 min.			
Warmhalten/Abbrechen (Warmhalten/Abbrechen)					

Taste Warmhalten/Abbrechen

Wenn Sie die Warmhaltefunktion wählen, werden die gekochten Speisen warm gehalten.

Wenn Sie Abbrechen wählen, wird das eingestellte Programm abgebrochen.

Drucktaste

Mit der Drucktaste können Sie die Druckintensität zwischen hoch und niedrig einstellen. Ein höherer Druck erhöht die Kochtemperatur.

Taste Einstellen

Mit der Einstelltaste können Sie zwischen 3 Garzeiteinstellungen wählen: weniger (kürzere Garzeit), normal (normale Garzeit) und mehr (längere Garzeit).

Manuelle Taste

Durch mehrmaliges Drücken der Taste Manuell können Sie zwischen den einzelnen indirekten Garprogrammen wählen.

Timer-Taste

Mit der Timer-Taste können Sie einstellen, wann das ausgewählte Programm starten soll. Der Garvorgang beginnt nach Ablauf der eingestellten Zeit.

Schaltflächen - oder +

Mit den Tasten - oder + können Sie die Dauer der Sendung verlängern oder verkürzen.

Verspäteter Start

⚠ Achtung: Es wird empfohlen, diese Einstellung nur für Lebensmittel zu verwenden, die lange Zeit ohne Kühlung gelagert werden können. Nicht für verderbliche Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch verwenden.

Der Beginn des Garvorgangs kann von 30 Minuten bis zu Stunden24 verzögert werden.

Wählen Sie das gewünschte Programm und drücken Sie die Taste Timer. Der Start der Sendung wird automatisch um 30 Minuten verzögert. Sie können die Startverzögerung manuell in Zehn-Minuten-Schritten einstellen, indem Sie die + oder - Taste mehrmals drücken oder gedrückt halten. Nach vier Sekunden beginnt der Timer herunterzuzählen.

Das gewählte Programm startet nach Ablauf des Timers.

Schnellkochprogramme

Programm	Einstellung	Verwenden Sie	Wegbeschreibung
Suppe (Suppe)	Less	Suppe ohne Fleisch	Durch die fehlende Siedebewegung beim Druckkochen bleibt die Suppe klar.
	Normal	Suppe mit Fleisch	
	More	Knochenbrühe	
Mehrkorn (Multicerealien)	Less	Al dente	Die Wahl der Einstellung bestimmt die Konsistenz des Korns
	Normal	Weiche Konsistenz	
	More	Sehr weiche Konsistenz	
Geflügel (Geflügel)	Less	Eintopf	Die Wahl der Einstellung bestimmt die Konsistenz des Fleisches. Wenn Sie halbe Hähnchen oder andere Geflügelprodukte zubereiten, die knusprig bleiben sollen, legen Sie das Grillgut zunächst in den Behälter, damit es nicht von seinem eigenen Fett bedeckt wird.
	Normal	Abschnitte, Brust	
	More	Stück, halbes Huhn, Keule	

Programm	Einstellung	Verwenden Sie	Wegbeschreibung
Fleisch/Gulasch (Fleisch/Auflauf)	Less	Eintopf	Die Wahl der Einstellung bestimmt die Konsistenz des Fleisches.
	Normal	Eintopf	
	More	Gulasch, Brötchen, Braten (Schmorbraten)	
Reis (Reis)	Less	Zart, aber bissfest	Für jeden Messlöffel Reis 1½ Messlöffel Wasser hinzufügen.
	Normal	Zum optimalen Zahn	
	More	Zartes Kochen	
Torte (Torte)	Less	Weicher Kuchen	Die Wahl der Einstellung bestimmt die Konsistenz des Kuchens
	Normal	Feuchte Forelle	
	More	Käsekuchen	
Haferflocken (Haferflocken)	Less	Al dente	Die Wahl der Einstellung bestimmt die Konsistenz des Korns
	Normal	Weiche Konsistenz	
	More	Sehr weiche Konsistenz	
Dampf/Ei (Dampf/Eier)	Less	Gemüse	Füllen Sie den Behälter mit etwa 700 ml Wasser. Setzen Sie das Gitter so in den Behälter ein, dass das gewählte Lebensmittel oberhalb des Wasserspiegels liegt.
	Normal	Fisch und Meeresfrüchte	
	More	Fleisch	
Bohne (Bohnen)	Less	Al dente	Die Auswahl der Einstellungen bestimmt die Konsistenz der Bohnen
	Normal	Weiche Konsistenz	
	More	Sehr weiche Konsistenz	

Beispiel für die Verwendung eines Druckprogramms

Setzen Sie den Behälter in das Hauptgerät ein und geben Sie die ausgewählten Lebensmittel und/oder Flüssigkeiten in den Behälter.

Wenn Sie das Programm Dampf/Ei gewählt haben, füllen Sie etwa 700 ml Wasser in den Behälter. Legen Sie dann den Rost so ein, dass das Essen nicht im Wasser liegt.

Schließen Sie den Deckel und das Druckventil, indem Sie es nach links oder rechts in die verriegelte Position drehen. die Spitze des Ventildeckels muss sich in der gleichen Position befinden wie das Symbol  (Fig. G).

Wählen Sie mit der Taste Manuell das gewünschte Programm. Die entsprechende LED zeigt das gewählte Programm an.

Verwenden Sie die Einstelltaste, um die gewünschte Garstufe auszuwählen: Weniger - Normal - Mehr.

Verwenden Sie die Tasten + und -, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

Nach etwa vier Sekunden beginnt die Phase der Druckbeaufschlagung/Erwärmung. Während des Vorgangs erscheint eine Animation auf dem Display.

Wenn dabei ständig Dampf aus dem Druckventil austritt, überprüfen Sie die Stellung des Druckventils und schließen Sie es gegebenenfalls durch Drehen nach links oder rechts, wobei Sie sich an den Markierungen orientieren.

Wenn der Arbeitsdruck erreicht ist, zeigt das Display wieder die gewählte Garzeit an. Das gewählte Programm startet und der Timer zählt in 1-Minuten-Schritten herunter.

Während des laufenden Programms kann es vorkommen, dass der Schnellkochtopf erneut unter Druck gesetzt/erhitzt wird. Dies wird wiederum durch eine Animation auf dem Display symbolisiert. Es ist nicht notwendig, einzugreifen.

Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, gibt der Schnellkochtopf zehn Pieptöne ab. In der Zwischenzeit startet automatisch das Warmhalteprogramm. Beenden Sie den Zyklus durch Drücken der Warmhalte-/Abbruchtaste.

Drucklose Garprogramme

Programm	Einstellung	Verwenden Sie	Wegbeschreibung
Langsam kochen (Langsames Kochen)			Achten Sie darauf, dass der Deckel und das Druckventil während dieses Vorgangs geöffnet bleiben.
Sautieren (Browning)	Less	Simmernde, verdickende, kochende Flüssigkeiten	Achten Sie darauf, dass der Deckel während dieses Vorgangs offen bleibt.
	Normal	Fry	
	More	Braten oder Anbraten von Fleisch	
Joghurt (Joghurt)			Manuelle Einstellung der Dauer

Langsam kochen

Setzen Sie den Behälter in das Hauptgerät ein und geben Sie die ausgewählten Lebensmittel und/oder Flüssigkeiten in den Behälter.

Achten Sie darauf, den Deckel während des Garvorgangs geöffnet zu lassen, so dass sich das Symbol ▼ auf dem Deckel auf gleicher Höhe wie das Symbol ▲ befindet.

Das Druckventil muss ebenfalls geöffnet bleiben, daher muss das Symbol ▼ auf dem Symbol  stehen.

Stellen Sie das ausgewählte Programm ein. Verwenden Sie die Einstelltaste, um die richtige Garstufe zu wählen. Stellen Sie schließlich mit den Tasten + und - die gewünschte Garzeit ein.

Nach etwa vier Sekunden beginnt die Aufwärmphase. Während des laufenden Prozesses erscheint eine Animation auf dem Display.

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, zeigt das Display wieder die gewählte Garzeit an. Das gewählte Programm startet und der Timer zählt ab.

Während des laufenden Programms ist es möglich, dass der Schnellkochtopf erneut aufheizt. Dies wird wiederum durch eine Animation auf dem Display symbolisiert. Es ist nicht notwendig, einzugreifen. Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, gibt der Schnellkochtopf zehn Pieptöne ab.

Das Warmhalteprogramm startet automatisch. Beenden Sie den Vorgang durch Drücken der Taste Warmhalten/Abbrechen.

Bohnen kochen

Drücken Sie die Taste Langsamgaren/Bohnen zweimal, um die Funktion Bohnen-Druckgaren zu wählen. Auf dem Display erscheint das Symbol  zusammen mit der voreingestellten Garzeit, die manuell durch Drücken der Tasten + oder - oder durch Drücken von Adjust und anschließendes Auswählen der voreingestellten Garzeiten geändert werden kann.

Die Druckstufe kann auch durch Drücken der Taste Druck ausgewählt werden.

Bräunungsfunktion

Setzen Sie den Behälter in das Hauptgerät ein und geben Sie die ausgewählten Lebensmittel und/oder Flüssigkeiten in den Behälter.

Achten Sie darauf, dass der Deckel während des Garvorgangs offen bleibt, d. h. das Symbol ▼ auf dem Deckel muss sich auf der gleichen Höhe befinden wie das Symbol .

Das Druckventil muss ebenfalls geöffnet bleiben, daher muss das Symbol ▼ auf dem Symbol  stehen. Stellen Sie das ausgewählte Programm ein. Verwenden Sie die Einstelltaste, um die richtige Garstufe zu wählen. Stellen Sie schließlich mit den Tasten + und - die gewünschte Garzeit ein.

Nach etwa vier Sekunden beginnt die Aufwärmphase. Während des laufenden Prozesses erscheint eine Animation auf dem Display.

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, zeigt das Display wieder die gewählte Garzeit an. Das gewählte Programm startet und der Timer zählt ab.

Während des laufenden Programms ist es möglich, dass der Schnellkochtopf erneut aufheizt. Dies wird wiederum durch eine Animation auf dem Display symbolisiert. Es ist nicht notwendig, einzugreifen.

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, gibt der Schnellkochtopf zehn Pieptöne ab.

Das Warmhalteprogramm startet automatisch. Beenden Sie den Vorgang durch Drücken der Taste Warmhalten/Abbrechen. Nach dem Anbraten der Speisen kann ein weiteres Garprogramm mit oder ohne Druck gewählt werden, um die Zubereitung des Gerichts abzuschließen.

Joghurt

Gießen Sie die pasteurisierte Milch mit einer Temperatur von ca. 46° C in den Behälter. Prüfen Sie die Temperatur gegebenenfalls mit einem Thermometer.

Milchenzyme oder Joghurt hinzufügen.

Setzen Sie den Behälter in das Hauptgerät ein und schließen Sie den Deckel.

Starten Sie das Programm mit der Joghurt-Taste und stellen Sie mit den Tasten + oder - die Garzeit ein.

Warmhaltefunktion

Diese Funktion startet automatisch nach jeder Sendung, kann aber auch manuell gestartet werden. Drücken Sie die Taste Warmhalten/Abbrechen und das Symbol  erscheint auf dem Display, um anzuzeigen, dass der Warmhaltevorgang begonnen hat. Beenden Sie den Vorgang durch Drücken der Taste Warmhalten/Abbrechen.

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Warmhaltefunktion nach 24 Stunden automatisch ab. Es wird jedoch empfohlen, diese Funktion nicht länger als fünf Stunden zu verwenden, da das Geschirr sonst trocken werden kann.

Fehlertabelle

Fehler	Ursache	Lösung
Der Deckel lässt sich nicht schließen	Der Deckel ist nicht in der richtigen Position	Richten Sie die Abdeckung wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben aus.
Der Deckel lässt sich nur schwer schließen	Schwimmerventil ist blockiert	Drücken Sie das Schwimmerventil mit einem Stift nach unten.
Der Deckel ist schwer zu öffnen	Der Topf steht unter Druck	Druck ablassen durch Öffnen des Druckventils
	Schwimmerventil ist blockiert	Drücken Sie das Schwimmerventil mit einem Stift nach unten.
Dampf entweicht aus einer Seite des Deckels	Der Schnellkochtopf ist beschädigt	Kontakt zum Kundendienst
	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen	Schließen Sie den Deckel richtig
Dampf entweicht mehr als zwei Minuten lang aus dem Schwimmerventil	Druckventil ist in der falschen Position	Drehen Sie das Druckventil in die richtige Position
	Auf der Dichtung des Schwimmerventils befinden sich Lebensmittelreste.	Reinigen Sie die Schwimmerventildichtung
	Die Dichtung des Schwimmerventils ist beschädigt	Kontakt zum Kundendienst
Schwimmerventil steigt nicht an	Zu wenige Zutaten oder zu wenig Wasser im Behälter	Füllen Sie den Behälter ein wenig mehr
	Das Schwimmerventil ist durch die Deckelverriegelung (Stift) blockiert	Schließen Sie die Abdeckung vollständig

Fehler	Ursache	Lösung
Dampf strömt gleichmäßig aus dem Druckventil	Druckventil ist nicht in Sperrstellung 	Druckventil auf das Symbol drehen 
Das Display funktioniert nicht	Das Netzkabel ist nicht richtig angeschlossen	Anschließen des Netzkabels
	Die elektrische Sicherung des Produkts ist durchgebrannt	Kontakt zum Kundendienst
Der Reis ist nur halbgekocht oder zu hart.	Zu wenig Wasser	Einstellen des Reis-Wasser-Verhältnisses
	Der Deckel wurde zu früh geöffnet	Nach Beendigung des Gargvorgangs den Deckel weitere 5 Minuten geschlossen halten.
Der Reis ist zu weich	Es wurde zu viel Wasser eingefüllt	Einstellen des Reis-Wasser-Verhältnisses
Gelegentlich sind aus dem Schnellkochtopf tickende oder knarrende Geräusche zu hören.	Das Innere des Hauptgeräts ist nass oder feucht	Trocknen Sie das Innere des Hauptgeräts und den Boden des Behälters

Fehlercodes

Fehler	Ursache	Lösung
Das Display zeigt E1	Temperatursensor ist defekt (kann nicht erkannt werden)	Mettre en fonction de nouveau la casserole sous pression. Remplir le récipient avec environ 750 ml d'eau et remettre en marche le processus. Si l'erreur persiste, veuillez contacter le service client
Das Display zeigt E2	Defekter Temperatursensor (Kurzschluss)	
Das Display zeigt E3	Betriebsdruck wurde während der Vorwärmphase nicht erreicht	
	Der Behälter hat sich überhitzt	
	Die Temperatur ist zu hoch, weil der Behälter nicht eingesetzt ist	
Das Display zeigt E3/4	Drucksensor ist defekt	

Reinigung

Tauchen Sie das Hauptgerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Lassen Sie den Schnellkochtopf vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.

Um Funktionsstörungen zu vermeiden, reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten oder scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, Stahlwolle und ähnliches. Diese können die Oberfläche beschädigen.

Geben Sie das Hauptgerät und den Deckel des Schnellkochtopfs niemals in die Spülmaschine.

Reinigen Sie das Hauptgerät, die Kondenswasserrinne und den Deckel des Schnellkochtopfs mit einem feuchten Tuch. Zur Reinigung nehmen Sie die Ventilabdeckung vom Deckel ab. Achten Sie darauf, alle Teile vor dem Gebrauch gründlich zu trocknen.

Reinigen Sie den Ventildeckel, das Gitter und den Kondenswasserauffangbehälter mit einem Haushaltsreinigungsmittel.

Der Behälter und das Gitter können problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden.

Technische Daten

Leistung: 1000-1200W

Stromversorgung: 220-240V~, 50-60Hz

Im Interesse einer kontinuierlichen Verbesserung behält sich Beper das Recht vor, Änderungen und Verbesserungen an diesem Produkt ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.



Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.

GARANTIESCHEIN

Die Gewährleistung gilt 24 Monate ab Kaufdatum für Material- und Herstellungsfehler.

Die Garantie gilt nur wenn der Garantieschein vom Kaufbeleg (Quittung), mit Kaufdatum und Name des gekauften Gerätemodells, begleitet wird.

Sollte das Gerät einmal technische Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an dem Verkäufer oder an unserem Firmensitz. Dies um die Effizienz des Gerätes aufrechtzuerhalten und damit die Garantie NICHT erlischt. Bei eventuellen Beschädigungen des Gerätes durch nicht autorisierte Personen, erlischt die Garantie automatisch.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Sollte es zu Funktionsstörungen aufgrund von Fehlern in Material und / oder Verarbeitung während der Garantiezeit kommen, garantieren wir die Reparatur des Produkts kostenlos.

Alle Teile die nicht durch Garantie gedeckt sind, sind die, die sich als defekt erweisen aufgrund von:

- a. Transportschäden oder Stürze,
- b. Falscher Installation oder ungeeigneter elektrischer Anlage,
- c. Reparaturen oder Änderungen durch nicht autorisierte Personen,
- d. Fehlender oder falscher Wartung und Reinigung,
- e. Produkt und / oder Teile des Produkts, die dem Verschleiß unterliegen und / oder Verbrauchsmaterial (z. B.: Lampen, Batterien, Klingen) darstellen
- f. Nicht befolgen der Gebrauchsanweisungen des Gerätes, Fahrlässigkeit oder unvorsichtigem Gebrauch.

Die obige Liste ist beispielhaft und nicht erschöpfend, da diese Garantie für all jene Situationen ausgeschlossen ist, den keinem Produktionsfehler zuzuweisen sind.

Die Garantie ist auch in allen Fällen von missbräuchlichen Verwendung des Gerätes und im Falle vom beruflichen Einsatz ausgeschlossen.

Beper Srl übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die direkt oder indirekt Personen, Gegenstände und Haustieren betreffen könnten, als Folge der Nicht-Einhaltung aller in der Broschüre „Gebrauchsanweisungen und Warnungen“ enthaltenen Anweisungen in Bezug auf Installation, Bedienung und Wartung.

Treten sie bitte in verbindung mit ihren händler in ihrem land oder post sales abteilung von fa. Beper.

E-mail **assistenza@beper.com** die ihren händler nennen wird

Advertencias generales

Leer estas instrucciones antes de usar el aparato

Antes y durante el uso del artículo es necesario seguir algunas precauciones básicas.

Tras haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del artículo. En caso de duda, no utilizar el artículo y dirigirse a personal profesionalmente cualificado.

Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestirolo, etc.) no deben dejarse cerca del alcance de los niños al representar un peligro para ellos.

Se recomienda no tirar junto con los residuos domésticos los materiales presentes en el embalaje sino depositarlos en centros de recogida de residuos, solicitando información adicional al gestor del punto de recogida urbano del propio ayuntamiento donde se resida.

Asegurarse siempre de que la tensión de la red eléctrica sea igual a la indicada en la etiqueta de los datos técnicos que y que la instalación sea compatible con la potencia del aparato.

En caso de incompatibilidad entre el enchufe del aparato y la toma de corriente, sustituir el enchufe por otro por una persona profesionalmente cualificada. En concreto, este último, deberá también corroborar que la sección de cables de presa sea la idónea a la potencia necesaria para el aparato.

No tirar nunca el cable para desenchufarlo de la corriente eléctrica.

Asegurarse de que el cable no esté en contacto con superficies calientes o cortantes.

No utilizar el aparato con el cable dañado.

Conectar el aparato exclusivamente a una presa de corriente alterna.

En general, se desaconseja el uso de adaptadores, presas múltiples y prolongadores. Si el uso fuera indispensable, es necesario utilizar solamente adaptadores y prolongadores de acuerdo a las normas vigentes de seguridad.

Este aparato deberá destinarse sólo al uso para el que ha sido fabricado. Cualquier otro tipo de uso será considerado inapropiado y, por lo tanto, peligroso y hará perder la garantía del mismo. El fabricante no podrá ser considerado el responsable de los posibles daños derivados de usos inadecuados, erróneos e irracionales.

Para evitar sobrecalentamientos peligrosos, se recomienda estirar totalmente el cable de alimentación y de desenchufar el enchufe de la red de alimentación eléctrica cuando el aparato no esté siendo utilizado.

Para evitar calentamientos peligrosos, se recomienda estirar completamente el cable de alimentación y desenchufarlo de la red eléctrica cuando no esté siendo utilizado.

No introducir nunca el aparato en agua u otros líquidos.

No tocar el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.

No utilizar el aparato con los pies desnudos.

No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.) No dejar el aparato cerca de fuente de calor (ej. radiador)

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluido niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida o personas con falta de experiencia y conocimiento del aparato salvo que estén controladas o bien instruidas respecto al uso del propio aparato por parte de la persona responsable de su seguridad.

Asegurarse de que no niños no jueguen con el aparato. Cuando se decida tirar a la basura este aparato, se recomienda convertirlo en inoperante previamente cortando el cable de alimentación.

Se recomienda además convertir en inócuas las partes del aparato susceptibles de constituir un problema, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para jugar.

Descripción del producto Fig.A

- | | |
|---|--|
| 1. Unidad principal | 16. Recipiente de recogida de agua de condensación |
| 2. Maneja | 17. Rejilla |
| 3. Palanca de cubierta | 18. Cable de alimentación |
| 4. Tapa | 19. Cuchara de arroz |
| 5. Asa de la tapa | 20. Misurino |
| 6. Válvula de presión con tapa de válvula | |
| 7. Mostrar | |
| 8. Panel de control | |
| 9. Portacucharas de arroz | |
| 10. Conexión eléctrica | |
| 11. Apoyo a la cobertura | |
| 12. Canal de agua de condensación | |
| 13. Pin | |
| 14. Válvula de flotador | |
| 15. Recipiente graduado | |

Panel de control Fig.B

- 21. LED
- 22. Botones de selección indirecta
- 23. Botones de selección directa
- 24. Botón -
- 25. Botón de presión
- 26. Botón manual
- 27. Botón del temporizador
- 28. Botón de mantener caliente/cancelar
- 29. Botón de ajuste
- 30. + botón

Advertencias específicas

Conecte la olla a presión sólo en el interior y únicamente a una toma de corriente de 220-240V~ correctamente instalada. Conecte la olla a presión únicamente a una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectarla rápidamente de la red en caso de avería.

No utilice el producto si hay daños visibles o si el cable de alimentación o el enchufe están defectuosos. No sumerja la unidad principal, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos. Utilice la olla a presión sólo con el recipiente suministrado.

Antes de cada uso, compruebe que la válvula de presión y la válvula de flotador no están obstruidas. No mueva la olla a presión durante su funcionamiento.

No mueva la olla a presión cuando esté bajo presión.

Nunca mueva el producto si contiene líquidos calientes. Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada antes de ponerla en funcionamiento. No toque nunca las superficies calientes y utilice únicamente las asas específicas para abrir y transportar el producto.

Nunca intente abrir la tapa cuando la olla a presión esté bajo presión. Nunca fuerce la tapa para abrirla. No abra la tapa hasta que la válvula de presión haya liberado completamente la presión y la olla se haya enfriado.

No utilice el producto si está vacío. Sin líquido, el dispositivo puede dañarse. Llene siempre la olla con líquido, al menos hasta la marca mínima (2 tazas).

No llene la olla a más de 2/3 de su capacidad. Cuando prepare alimentos cuyo volumen aumenta durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, no supere la mitad de la capacidad.

No utilice el recipiente en una cocina o placa de gas.

Si los alimentos cocinados son blandos, agite suavemente la olla a presión antes de abrirla, para evitar que los líquidos salgan y provoquen quemaduras.

Antes de cada uso, compruebe que la tapa de la válvula, la válvula de presión y la válvula de flotador están correctamente montadas y no están dañadas.

Nunca utilice la olla a presión para freír alimentos en aceite.

Al abrir la válvula de presión, mantenga siempre las manos, la cabeza y el cuerpo alejados del vapor que sale.

Durante la cocción, se liberan chorros de vapor verticalmente desde el centro de la válvula de presión. No entrar en contacto con el vapor caliente.

No toque la válvula de presión cuando la olla esté en funcionamiento. No abra la válvula hasta que haya terminado de cocinar para liberar la presión.

No utilice utensilios de metal, utilice sólo la cuchara de arroz suministrada o una cuchara de madera.

Dispositivos de seguridad

La olla a presión tiene tres dispositivos de seguridad.

Válvula de flotador

La válvula de flotador controla la presión dentro de la olla a presión. Cuando la presión se acumula en el interior de la olla, la válvula de flotador sube, bloqueando así la tapa. Cuando la válvula del flotador bloquee la tapa, nunca intente forzarla para abrirla. Utilice la válvula de presión para reducir la presión.

Pasador - cierre de la tapa

El pasador de la tapa determina si la válvula del flotador puede subir y bloquea la tapa. La válvula del flotador sólo se desbloquea, y por lo tanto puede subir, cuando la tapa está correctamente cerrada, lo que es evidente por su posición (Fig.C). Cuando la tapa está colocada en la unidad principal con el símbolo ▼ en el símbolo  el pasador sobresale hasta la mitad. Cuando se gira la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de cierre en el símbolo , el pasador se retrae y la tapa queda correctamente bloqueada.

Válvula de presión

La válvula de presión es una parte esencial de la seguridad y es necesaria para cocinar bajo presión. Antes de la puesta en marcha, asegúrese de que la válvula de presión está instalada correctamente y límpiela regularmente. Para evitar lesiones y daños en el aparato, asegúrese de que la válvula de presión no esté cubierta o bloqueada durante el funcionamiento. Al abrir la válvula de presión, asegúrese de mantener la cabeza, las manos y otras partes del cuerpo alejadas del vapor que sale.

Primer uso

Retire todo el embalaje y limpie como se indica en la sección de limpieza.

Fije el recipiente de recogida de agua de condensación en el exterior de la unidad principal (Fig. D). Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj para abrirla (Fig.E), el símbolo ▼ debe estar en el símbolo . Retire el recipiente de limpieza y vuelva a introducirlo, asegurándose de que toque la parte inferior de la unidad principal. Enchufe el cable de alimentación en la conexión eléctrica (Fig.F). Conecte el enchufe a una toma de corriente adecuada.

Cierre de la tapa

Coloque la tapa en la unidad principal utilizando el asa.

Asegúrese de que los símbolos de la tapa y de la unidad base coinciden (Fig. C). El pasador debe estar en el lado izquierdo. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj en la dirección del símbolo  para bloquearla. El pasador de la tapa se moverá durante este proceso. Una vez que la tapa esté completamente cerrada, el pasador no saldrá. Con la ayuda de la palanca de la tapa, ésta puede introducirse en el soporte de la tapa (Fig. H).

Ciclo de pruebas

Antes de empezar a utilizar su olla a presión con regularidad, debería hacer una prueba. Esto le permitirá familiarizarse con el aparato y asegurarse de que funciona correctamente.

Coloque el recipiente en la unidad principal y llénelo con aproximadamente 750 ml de agua.

Cierre bien la tapa y cierre la válvula de presión girándola hacia la izquierda o la derecha hasta la posición de bloqueo: la punta de la tapa de la válvula debe estar en la misma posición que el símbolo  (Fig. G).

Pulse el botón Manual 8 veces para seleccionar el programa Vapor/Huevo. A continuación, con los botones + y -, ajuste la duración a 2 minutos. La hora está ajustada correctamente cuando la pantalla muestra P:02.

Tras unos cuatro segundos, comienza la fase de presurización/calentamiento. Durante el proceso en curso, aparece una animación en la pantalla.

Si durante este proceso sale constantemente vapor de la válvula de presión, compruebe la posición de la válvula y ciérrela si es necesario girándola hacia la izquierda o la derecha.

Una vez alcanzada la presión de trabajo, la pantalla volverá a mostrar P:02. El programa seleccionado se pone en marcha y el temporizador realiza una cuenta atrás en intervalos de 1 minuto.

Durante la cocción, la olla puede empezar a presionar/calentar de nuevo. Vuelve a aparecer una animación en la pantalla, pero no es necesario realizar ninguna acción.

Una vez finalizado el proceso, la olla a presión emite diez pitidos y se inicia automáticamente el programa Mantener caliente. Finalice el ciclo de prueba pulsando el botón Mantener caliente/Cancelar. Abra la válvula de presión girando la tapa de la válvula hacia la izquierda o la derecha en el símbolo  y libere la presión. Ahora se puede retirar la tapa.

⚠ Precaución: Si la olla a presión está todavía bajo presión, no retire la tapa a la fuerza. Si es necesario, abra de nuevo la válvula de presión y deje salir el vapor. La tapa debe ser fácil de quitar.

Programas de cocina

El panel de control está dividido en dos secciones/ modos de cocción:

Botones de selección indirecta

Pulse el botón Manual varias veces para visualizar y elegir los diferentes programas de la selección indirecta.

Botones de selección directa

Los programas de cocción se pueden seleccionar pulsando directamente el botón correspondiente. Los botones de cocción lenta/alubias y mantener caliente/Cancelar tienen dos funciones cada uno. Para seleccionar el programa Bean, pulse el botón dos veces. Para seleccionar Cancelar, pulse el botón dos veces.

La olla a presión dispone de varios programas de cocción preestablecidos, que varían en intensidad y duración, en función de las necesidades de los alimentos a cocinar. La siguiente tabla resume las características de todos los programas preestablecidos.

Función	Preselección	Ajustable Manualmente	Less (menos)	Normal (normal)	More (más)
Sopa (Sopa)	25 min.	1 – 99 min.	20 min.	25 min.	35 min.
Multigrano (Multicereales)	20 min.	1 – 99 min.	15 min.	20 min.	45 min.
Aves de corral (Aves de corral)	25 min.	1 – 99 min.	15 min.	25 min.	40 min.
Carne/guiso (Carne/guiso)	40 min.	1 – 99 min.	30 min.	40 min.	50 min.
Arroz (Rice)	12 min.	1 – 99 min.	8 min.	12 min.	18 min.
Pastel (Pastel)	35 min.	1 – 99 min.	30 min.	35 min.	40 min.
Avena (Copos de avena)	15 min.	1 – 99 min.	10 min.	15 min.	25 min.
Vapor/Huevo (Steam/Eggs)	15 min.	1 – 99 min.	10 min.	15 min.	18 min.
Cocinar a fuego lento (Cocción lenta)	120 min.	60 – 360 min.			
Frijol (Frijoles)	32 min.	1 – 99 min.	25 min.	32 min.	50 min.
Saltear (Browning)	20 min.	1 – 99 min.	15 min.	20 min.	35 min.
Yogur (Yogur)	480 min.	60 – 720 min.			
Mantener el calor/cancelar (Mantener caliente/Cancelar)					

Botón de mantener caliente/cancelar

La selección de la función Mantener caliente mantiene los alimentos cocinados calientes. Seleccionando Cancelar se cancela el programa establecido

Botón de presión

El botón de presión puede utilizarse para ajustar la intensidad de la presión entre alta y baja. Una mayor presión aumenta la temperatura de cocción.

Botón de ajuste

Con el botón de ajuste puede seleccionar entre 3 ajustes de tiempo de cocción: menos (tiempo de cocción más corto), normal (tiempo de cocción normal) y más (tiempo de cocción más largo).

Botón manual

Pulsando varias veces la tecla “Manual”, se puede seleccionar entre los distintos programas de cocción indirecta.

Botón del temporizador

Con el botón del temporizador se puede ajustar el momento de inicio del programa seleccionado. El proceso de cocción se inicia una vez transcurrido el tiempo establecido.

Botones - o +

Con los botones - o + puede prolongar o acortar la duración del programa.

Retraso en el arranque

⚠ Precaución: Se recomienda utilizar este ajuste sólo para los alimentos que puedan conservarse durante mucho tiempo sin refrigeración. No utilizar para alimentos perecederos como la carne o el pescado.

El inicio del proceso de cocción puede retrasarse desde 30 minutos hasta horas.²⁴ Seleccione el programa deseado y pulse el botón del temporizador. El inicio del programa se retrasa automáticamente 30 minutos. Puede ajustar manualmente el retardo de inicio en intervalos de diez minutos pulsando varias veces o manteniendo pulsado el botón + o -. Después de cuatro segundos, el temporizador comenzará la cuenta atrás. El programa seleccionado se iniciará una vez que el temporizador haya expirado.

Programas de cocción a presión

Programa	Configuración	Utilice	Direcciones
Sopa (Sopa)	Less	Sopa sin carne	Debido a la falta de movimiento de ebullición en el proceso de cocción a presión, la sopa permanece clara.
	Normal	Sopa con carne	
	More	Caldo de huesos	
Multigrano (Multicereales)	Less	Al dente	La selección del ajuste determina la consistencia del grano
	Normal	Consistencia suave	
	More	Consistencia muy suave	

Programa	Configuración	Utilice	Direcciones
Aves de corral (Aves de corral)	Less	Stew	La selección del ajuste determina la consistencia de la carne. Si se preparan medios pollos u otros productos avícolas que deben quedar crujientes, coloque primero la parrilla en el recipiente para evitar que los alimentos queden cubiertos por su propia grasa.
	Normal	Secciones, pecho	
	More	Pieza, medio pollo, pierna	
Carne/guiso (Carne/guiso)	Less	Stew	La selección del ajuste determina la consistencia de la carne.
	Normal	Stew	
	More	Goulash, panecillos, asados (estofados)	
Arroz (Rice)	Less	Tierno pero al dente	Por cada cucharada de arroz, añada 1½ cucharadas de agua.
	Normal	Al diente óptimo	
	More	Cocina tierna	
Pastel (Pastel)	Less	Pastel suave	La selección de ajustes determina la consistencia del pastel
	Normal	Trucha húmeda	
	More	Tarta de queso	
Avena (Copos de avena)	Less	Al dente	La selección del ajuste determina la consistencia del grano
	Normal	Consistencia suave	
	More	Consistencia muy suave	
Vapor/Huevo (Vapor/huevos)	Less	Verduras	Llene el recipiente con aproximadamente 700 ml de agua. Introduzca la rejilla en el recipiente de forma que el alimento elegido quede por encima del nivel del agua.
	Normal	Pescado y marisco	
	More	Carne	
Frijol (Frijoles)	Less	Al dente	La selección de ajustes determina la consistencia de los granos
	Normal	Consistencia suave	
	More	Consistencia muy suave	

Ejemplo de utilización de un programa de presión

Inserte el recipiente en la unidad principal y coloque el alimento y/o líquido seleccionado en el recipiente.

Si se ha seleccionado el programa Vapor/Huevo, vierta unos 700 ml de agua en el recipiente. A continuación, introduzca la parrilla de manera que los alimentos no estén en el agua.

Cierre la tapa y la válvula de presión girándola hacia la izquierda o hacia la derecha hasta la posición de bloqueo. La punta de la tapa de la válvula debe estar en la misma posición que el símbolo  (Fig. G).

Utilice el botón Manual para seleccionar el programa deseado. El LED correspondiente indica el programa seleccionado.

Utilice el botón de ajuste para seleccionar el ajuste de cocción deseado entre Menos - Normal - Más. Utilice las teclas + y - para ajustar el tiempo de cocción deseado.

Tras unos cuatro segundos, comienza la fase de presurización/calentamiento. Durante el proceso aparece una animación en la pantalla.

Si durante este proceso sale constantemente vapor de la válvula de presión, compruebe la posición de la válvula de presión y ciérrela, si es necesario, girándola hacia la izquierda o la derecha utilizando las marcas como guía.

Una vez alcanzada la presión de trabajo, la pantalla volverá a mostrar el tiempo de cocción seleccionado. El programa seleccionado se pone en marcha y el temporizador realiza una cuenta atrás en intervalos de 1 minuto. Durante el programa en curso, la olla a presión puede comenzar a presionar/calentar de nuevo. Esto se simboliza de nuevo con una animación en la pantalla. No es necesario intervenir. Cuando el proceso se ha completado, la olla a presión emite diez pitidos. Mientras tanto, el programa "Keep Warm" se inicia automáticamente. Finalice el ciclo pulsando el botón Mantener caliente/Cancelar.

Programas de cocción sin presión

Programa	Configuración	Utilice	Direcciones
Cocinar a fuego lento (Cocción lenta)			Asegúrese de dejar la tapa y la válvula de presión abiertas durante este proceso.
Saltear (Browning)	Less	Hervir, espesar, hervir líquidos	Asegúrese de dejar la tapa abierta durante este proceso.
	Normal	Fry	
	More	Freír o dorar la carne	
Yogur (Yogur)			Fijar manualmente la duración

Cocinar a fuego lento

Inserte el recipiente en la unidad principal y coloque el alimento y/o líquido seleccionado en el recipiente. Asegúrese de dejar la tapa abierta durante el proceso de cocción, por lo que el símbolo ▼ de la tapa debe estar al mismo nivel que el símbolo .

La válvula de presión también debe permanecer abierta, por lo que el símbolo (triángulo in giù) debe estar en el símbolo . Ajuste el programa seleccionado. Utilice el botón de ajuste para seleccionar el ajuste de cocción correcto. Por último, ajuste el tiempo de cocción deseado con las teclas + y -. Después de unos cuatro segundos, comienza la fase de calentamiento. Durante el proceso en curso, aparece una animación en la pantalla.

Una vez alcanzada la temperatura deseada, la pantalla volverá a mostrar el tiempo de cocción seleccionado. El programa seleccionado se pone en marcha y el temporizador realiza la cuenta atrás.

Durante el programa actual, es posible que la olla a presión comience a calentarse de nuevo. Esto se simboliza de nuevo con una animación en la pantalla. No es necesario intervenir.

Cuando el proceso de cocción ha finalizado, la olla a presión emite diez pitidos.

El programa Keep Warm se inicia automáticamente. Finalice el proceso pulsando el botón Mantener caliente/ Cancelar.

Cocinar alubias

Pulse dos veces el botón de cocción lenta/alubias para seleccionar la función de cocción a presión de alubias. En la pantalla aparecerá el símbolo  junto con el tiempo de cocción preestablecido, que puede modificarse manualmente pulsando las teclas + o -, o bien pulsando Adjust, y seleccionando a continuación los tiempos de cocción preestablecidos. El nivel de presión también se puede seleccionar pulsando el botón de presión.

Función de pardeamiento

Inserte el recipiente en la unidad principal y coloque el alimento y/o líquido seleccionado en el recipiente. Asegúrese de dejar la tapa abierta durante el proceso de cocción, por lo que el símbolo ▼ de la tapa debe estar al mismo nivel que el símbolo .

La válvula de presión también debe permanecer abierta, por lo que el símbolo ▼ debe estar en el símbolo .

Ajuste el programa seleccionado. Utilice el botón de ajuste para seleccionar el ajuste de cocción correcto. Por último, ajuste el tiempo de cocción deseado con las teclas + y -.

Después de unos cuatro segundos, comienza la fase de calentamiento. Durante el proceso en curso, aparece una animación en la pantalla.

Una vez alcanzada la temperatura deseada, la pantalla volverá a mostrar el tiempo de cocción seleccionado. El programa seleccionado se pone en marcha y el temporizador realiza la cuenta atrás. Durante el programa actual, es posible que la olla a presión comience a calentarse de nuevo. Esto se simboliza de nuevo con una animación en la pantalla. No es necesario intervenir. Cuando el proceso de cocción ha finalizado, la olla a presión emite diez pitidos.

El programa Keep Warm se inicia automáticamente. Finalice el proceso pulsando el botón Mantener caliente/ Cancelar. Después de dorar los alimentos, se puede seleccionar otro programa de cocción con o sin presión para completar la preparación del plato.

Yogur

Vierta la leche pasteurizada a una temperatura de aproximadamente 46° C en el recipiente. Si es necesario, compruebe la temperatura con un termómetro. Añadir enzimas lácteas o yogur. Introduzca el recipiente en la unidad principal y cierre la tapa.

Inicie el programa con el botón Yogur y utilice los botones + o - para ajustar el tiempo de cocción.

Función de mantenimiento del calor

Esta función se inicia automáticamente después de cada programa, pero también puede iniciarse manualmente.

Pulse el botón Mantener Caliente/Cancelar y el símbolo  aparecerá en la pantalla para indicar que el proceso de mantener caliente se ha iniciado. Finalice el proceso pulsando el botón Mantener caliente/Cancelar.

Por razones de seguridad, la función de mantenimiento del calor se desconecta automáticamente después de 24 horas. Sin embargo, se recomienda no utilizar esta función durante más de cinco horas, ya que de lo contrario el plato podría quedar seco.

Tabla de errores

Error	Causa	Solución
La tapa no se cierra	La tapa no está en la posición correcta	Alinee la cubierta como se describe en la sección correspondiente.
La tapa se cierra con dificultad	La válvula del flotador está bloqueada	Presione la válvula del flotador hacia abajo con un alfiler
La tapa es difícil de abrir	La olla está bajo presión	Libere la presión abriendo la válvula de presión
	La válvula del flotador está bloqueada	Presione la válvula del flotador hacia abajo con un alfiler
El vapor sale por un lado de la tapa	La olla a presión está dañada	Contactar con el servicio de atención al cliente
	La tapa no está bien cerrada	Cerrar correctamente la tapa
El vapor sale de la válvula de flotador durante más de dos minutos	La válvula de presión está en la posición incorrecta	Gire la válvula de presión a la posición correcta
	Hay restos de comida en la junta de la válvula del flotador	Limpiar la junta de la válvula del flotador
	La junta de la válvula del flotador está dañada	Contactar con el servicio de atención al cliente
La válvula de flotador no sube	Pocos ingredientes o poca agua en el recipiente	Llene el recipiente un poco más
	La válvula del flotador está bloqueada por el cierre de la tapa (pasador)	Cierre la tapa por completo
El vapor sale constantemente de la válvula de presión	La válvula de presión no está en posición de bloqueo 	Gire la válvula de presión hacia el símbolo 
La pantalla no funciona	El cable de alimentación no está conectado correctamente	Conecte el cable de alimentación
	El fusible eléctrico del producto se ha fundido	Contactar con el servicio de atención al cliente

Error	Causa	Solución
El arroz está a medio cocer o demasiado duro.	Muy poca agua	Ajuste de la relación arroz/agua
	La tapa se abrió demasiado pronto	Mantenga la tapa cerrada durante otros 5 minutos tras el final de la cocción.
El arroz es demasiado blando	Se ha introducido demasiada agua	Ajuste de la relación arroz/agua
De vez en cuando se oyen sonidos de tic-tac o chirridos de la olla a presión.	El interior de la unidad principal está mojado o húmedo	Secar el interior de la unidad principal y la base del contenedor

Códigos de error

Error	Causa	Solución
La pantalla muestra E1	El sensor de temperatura está defectuoso (no se puede detectar)	Vuelva a poner en marcha la olla a presión. Llene el recipiente con unos 750 ml de agua y reinicie el proceso. Si el error persiste, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
La pantalla muestra E2	Sensor de temperatura defectuoso (cortocircuito)	
La pantalla muestra E3	No se ha alcanzado la presión de funcionamiento durante la fase de precalentamiento	
	El contenedor se ha sobrecalentado	
	La temperatura es demasiado alta porque el recipiente no está insertado	
La pantalla muestra E3/4	El sensor de presión está defectuoso	

Pulizia

Nunca sumerja la unidad principal en agua u otros líquidos.

Deje que la olla a presión se enfríe completamente antes de cada limpieza.

Para evitar fallos de funcionamiento, limpie la olla a presión después de cada uso.

No utilice productos de limpieza agresivos, cepillos con cerdas metálicas o de nylon ni objetos de limpieza afilados o metálicos como cuchillos, lana de acero y similares. Estos pueden dañar la superficie. Nunca ponga la unidad principal y la tapa de la olla a presión en el lavavajillas.

Limpie la unidad principal, el canal de agua de condensación y la tapa de la olla a presión con un paño húmedo. Para la limpieza, retire la cubierta de la válvula de la tapa. Asegúrese de secar bien todas las piezas antes de usarlas. Limpie la tapa de la válvula, la rejilla y el recipiente de recogida de agua de condensación con un detergente doméstico. El recipiente y la rejilla se pueden lavar fácilmente en el lavavajillas.

Datos técnicos

Potencia: 1000-1200W

Alimentación: 220-240V~ 50-60Hz

En aras de la mejora continua, Beper se reserva el derecho de realizar cambios y mejoras en este producto sin previo aviso.



Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribuidor se cargará el costo de eliminación de los equipos siguiendo las normas actuales.

Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes. Está Vuestra y nuestra competencia ayudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de medioambiente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales. Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

La garantía es válida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación.

La garantía es válida sólo si presenta el recibo fiscal con la fecha de compra y el nombre del modelo del aparato comprado.

Si el aparato requiere asistencia, contacte su vendedor o nuestra empresa. Eso para preservar el rendimiento de su aparato y NO invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada anula automáticamente la garantía.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Si aparecen averías a causa de un defecto de material y/o fabricación durante la garantía garantizamos gratuitamente la reparación del aparato.

No se tienen en cuenta en la garantía todas las partes que sean defectuosas debidas a:

- a. Daños en el transporte o caídas accidentales.
- b. Instalación eléctrica incorrecta y no conforme.
- c. Reparaciones o modificaciones realizadas por personal no especializado.
- d. Falta o incorrectos limpieza y mantenimiento.
- e. Aparato y/o partes del aparato expuestas a deterioro y/o consumo (lámparas, pilas, cuchillas).
- f. Falta de cumplimiento de las instrucciones para el funcionamiento del aparato, negligencia en el uso.

Esta lista es simplificada y no completa ya que esta garantía se anula para todas aquellas circunstancias que no permiten remontar a defectos de fabricación del aparato.

La garantía se anula en cada caso de uso impropio del aparato y en caso de un uso profesional.

Beper Srl declina toda responsabilidad por cualquier daño que puede directamente o indirectamente resultar de personas, cosas o animales domésticos en consecuencia de la falta de cumplimiento de todas las instrucciones indicadas en este "Manual de Instrucciones y Advertencias" en términos de instalación, uso y mantenimiento del aparato.

Contacte con el distribuidor de su país o el departamento de post venta de Beper.

Envíe un e-mail a **assistenza@beper.com** y le enviaremos datos de su servicio técnico en su país.

Σημαντικές προειδοποιήσεις ασφαλείας

Πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες χρήσεως και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες, δεδομένου ότι θα σας δώσουν χρήσιμες πληροφορίες για την ασφάλεια σχετικά με την εγκατάσταση, τη χρήση και τη συντήρηση και θα σας βοηθήσουν να αποφύγετε ατυχίες και πιθανά ατυχήματα.

Αφαιρέστε τη συσκευασία και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι άθικτη με ιδιαίτερη προσοχή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Τα στοιχεία της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες κλπ.) δεν πρέπει να είναι προσβάσιμα στα παιδιά, προκειμένου να προφυλαχθούν από τις πηγές κινδύνου. Συνιστάται να μην ρίξετε τα στοιχεία της συσκευασίας σε οικιακά απορρίμματα, αλλά να τα τοποθετήσετε στο κατάλληλο σημείο συλλογής ή καταστροφής των απορριμμάτων του τμήματος καθαριότητας του Δήμου σας.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο ή από εξίσου ειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.

Πριν συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στα στοιχεία που αναγράφονται στην ετικέτα. Η συσκευή μπορεί να καταστραφεί αν η τάση δεν είναι σωστή.

Αν το φις δεν ταιριάζει στην πρίζα απευθυνθείτε σε ειδικευμένο άτομο προκειμένου να αντικαταστήσει το βύσμα με το κατάλληλο και να διασφαλίσει ότι το τμήμα καλωδίων της πρίζας είναι κατάλληλο για την απορρόφηση της ενέργειας της συσκευής σας.

Γενικά, η χρήση προσαρμογέα πολλαπλών βυσμάτων και / ή επεκτάσεων δεν συνιστάται. Αν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιείτε μόνο απλό ή πολλαπλό προσαρμογέα και επέκταση σύμφωνα με τους κανόνες ασφαλείας που ισχύουν, διασφαλίστε ότι τα όρια ισχύος τα οποία είναι σημειωμένα στον απλό προσαρμογέα και στις επεκτάσεις και η μέγιστη ισχύς που είναι σημειωμένη στον πολλαπλό προσαρμογέα δεν υπερβαίνονται.

Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή μετά από μια μη σωστή λειτουργία. Σε αυτή την περίπτωση, απενεργοποιήστε την για μην ανοίξει και σπάσει και επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κατάστημα για την επισκευή της συσκευής γιατί απαιτούνται γνήσια ανταλλακτικά. Η μη σωστή τήρηση των οδηγιών μπορεί να επηρεάσει την ασφάλεια της συσκευής σας.

Αυτή η συσκευή πρέπει να προορίζεται για την χρήση για την οποία κατασκευάστηκε.

Κάθε άλλη χρήση πρέπει να θεωρείται ως ακατάλληλη και κατά συνέπεια επικίνδυνη.

Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη, λανθασμένη ή απερίσκεπτη χρήση. Η συσκευή αυτή προορίζεται ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ. Για την προστασία από ηλεκτροπληξία, μη βυθίζετε το καλώδιο, το βύσμα ή οποιοδήποτε άλλο μέρος της συσκευής σε νερό ή άλλο υγρό.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εκρηκτικές ύλες, εύφλεκτα υλικά, αέρια και φλόγες.

Μην αφήνετε τα παιδιά, τα άτομα με αναπηρία ή ανθρώπους χωρίς εμπειρία ή τεχνική ικανότητα να χρησιμοποιούν τη συσκευή, εάν δεν έχουν σωστή επίβλεψη. Η στενή επίβλεψη είναι απαραίτητη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με την συσκευή.

Μη κρατάτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή πόδια. Μη κρατάτε τη συσκευή με γυμνά πόδια.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε άλλα εξαρτήματα εκτός από εκείνα που προβλέπονται από Berer. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο ή τραυματισμό.

Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή στον άμεσο περιβάλλοντα χώρο του μπάνιου, του ντους ή της πισίνας.

Ποτέ μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε την συσκευή.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή από τον πάγκο της κουζίνας και δεν έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.

Περιγραφή προϊόντος Σχ.Α

1. Κύρια μονάδα
2. Λαβές
3. Μοχλός καπακιού
4. Καπάκι
5. Λαβή καπακιού
6. Βαλβίδα πίεσης με κάλυμμα βαλβίδας
7. Οθόνη
8. Πίνακας ελέγχου
9. Θήκη για κουτάλα
10. Παροχή ρεύματος
11. Στήριγμα καπακιού
12. Κανάλι συμπίκνωσης νερού
13. Πύρος
14. Βαλβίδα πλωτήρα
15. Διαβαθμισμένο δοχείο
16. Δοχείο συλλογής νερού
17. Πλέγμα
18. Καλώδιο τροφοδοσίας
19. Κουτάλα ρυζιού
20. Μεζούρα

Πίνακας ελέγχου Εικ.Β

21. LED
22. Κουμπιά έμμεσης επιλογής
23. Κουμπιά άμεσης επιλογής
24. Κουμπί -
25. Κουμπί πίεσης
26. Χειροκίνητο κουμπί
27. Κουμπί χρονοδιακόπτη
28. Κουμπί Keep Warm/Cancel
29. Κουμπί προσαρμογής
30. Κουμπί +

Ειδικές προειδοποιήσεις

Συνδέστε τη χύτρα ταχύτητας μόνο σε εσωτερικούς χώρους και μόνο σε μια σωστά τοποθετημένη πρίζα 220-240V ~.

Συνδέστε τη χύτρα ταχύτητας μόνο σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα, ώστε να μπορείτε να την αποσυνδέσετε γρήγορα σε περίπτωση βλάβης.

Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν υπάρχει ορατή ζημιά ή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα είναι ελαττωματικά.

Μην βυθίζετε την κύρια μονάδα το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις ρεύματος σε νερό ή άλλα υγρά.

Χρησιμοποιήστε τη χύτρα ταχύτητας μόνο με το δοχείο που παρέχεται.

Πριν από κάθε χρήση, ελέγχετε ότι η βαλβίδα πίεσης και η βαλβίδα πλωτήρα δεν είναι βουλωμένα.

Μην μετακινείτε τη χύτρα ταχύτητας κατά τη λειτουργία.

Μην μετακινείτε τη χύτρα ταχύτητας όταν είναι υπό πίεση.

Μην μετακινείτε ποτέ το προϊόν εάν περιέχει ζεστά υγρά.

Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει κλείσει καλά πριν από τη λειτουργία.

Μην αγγίζετε ποτέ καυτές επιφάνειες και χρησιμοποιείτε μόνο τις ειδικές λαβές για άνοιγμα και μεταφορά.

Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε το καπάκι όταν η χύτρα ταχύτητας είναι υπό πίεση. Ποτέ μην πιέζετε το καπάκι να ανοίξει.

Ανοίξτε το καπάκι μόνο όταν η πίεση έχει εκτονωθεί πλήρως μέσω της βαλβίδας πίεσης και η κουζίνα έχει κρυώσει.

Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν είναι άδειο. Χωρίς υγρά, η συσκευή μπορεί να καταστραφεί. Γεμίζετε πάντα την κατσαρόλα με υγρό, τουλάχιστον μέχρι την ελάχιστη ένδειξη (2 φλιτζάνια).

Μην γεμίζετε την κατσαρόλα περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της. Όταν ετοιμάζετε φαγητά των οποίων ο όγκος αυξάνεται κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι ή αφυδατωμένα λαχανικά, μην υπερβείτε τη μισή χωρητικότητα.

Μη χρησιμοποιείτε το δοχείο σε φούρνο υγραερίου ή εστία.

Εάν το μαγειρεμένο φαγητό είναι χυλωμένο, ανακινήστε απαλά τη χύτρα ταχύτητας πριν την ανοίξετε για να αποφύγετε το πιτσίσισμα των υγρών και την πρόκληση εγκαυμάτων.

Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε ότι το κάλυμμα της βαλβίδας, η βαλβίδα πίεσης και η βαλβίδα πλωτήρα έχουν τοποθετηθεί σωστά και δεν έχουν υποστεί ζημιά.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας για να τηγανίζετε τρόφιμα σε λάδι.

Όταν ανοίγετε τη βαλβίδα πίεσης, κρατάτε πάντα τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα σας μακριά από τη διαφυγή ατμού.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, οι πίδακες ατμού απελευθερώνονται κάθετα από το κέντρο της βαλβίδας πίεσης. Μην έρθετε σε επαφή με ζεστό ατμό.

Μην αγγίζετε τη βαλβίδα πίεσης όταν η κουζίνα είναι σε λειτουργία. Ανοίξτε τη βαλβίδα μόνο μετά το μαγείρεμα για να εκτονωθεί η πίεση.

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, χρησιμοποιήστε μόνο την παρεχόμενη κουτάλα ρυζιού ή μια ξύλινη κουτάλα.

Συσκευές ασφαλείας

Η χύτρα ταχύτητας διαθέτει τρεις συσκευές ασφαλείας.

Βαλβίδα πλωτήρα

Η βαλβίδα πλωτήρα ελέγχει την πίεση μέσα στη χύτρα ταχύτητας. Καθώς η πίεση συσσωρεύεται στο εσωτερικό, η βαλβίδα πλωτήρα ανεβαίνει, εμποδίζοντας έτσι το καπάκι. Όταν η βαλβίδα πλωτήρα φράζει το καπάκι, μην προσπαθήσετε ποτέ να το πιέσετε να ανοίξει. Χρησιμοποιήστε τη βαλβίδα πίεσης για να μειώσετε την πίεση.

Μπλοκάρισμα καρφίτσας – καπακιού

Ο πείρος στο καπάκι καθορίζει εάν η βαλβίδα πλωτήρα μπορεί να ανυψωθεί και να μπλοκάρει το καπάκι. Η βαλβίδα πλωτήρα είναι ξεκλειδωτή, και επομένως μπορεί να ανέβει, μόνο όταν το καπάκι είναι σωστά κλειστό, και αυτό μπορεί να φανεί με βάση τη θέση της (Εικ. Γ).

Όταν το καπάκι τοποθετηθεί στην κύρια μονάδα με το σύμβολο ▼ σε αντιστοιχία με το σύμβολο , η καρφίτσα προεξέχει μέχρι τη μέση. Περιστρέφοντας το καπάκι αριστερόστροφα προς την κλειστή θέση σε αντιστοιχία με το σύμβολο , ο πείρος ανασύρεται και το καπάκι κλειδώνει σωστά.

Βαλβίδα πίεσης

Η βαλβίδα πίεσης είναι απαραίτητο στοιχείο ασφάλειας και απαιτείται για μαγείρεμα υπό πίεση. Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα πίεσης έχει τοποθετηθεί σωστά και καθαρίστε την τακτικά. Για να αποφύγετε τραυματισμό και ζημιά στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα πίεσης δεν είναι καλυμμένη ή φραγμένη κατά τη λειτουργία. Όταν ανοίγετε τη βαλβίδα πίεσης, φροντίστε να κρατάτε το κεφάλι, τα χέρια και άλλα μέρη του σώματός σας μακριά από τη διαφυγή ατμού.

Πρώτη χρήση

Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία και προχωρήστε στον καθαρισμό όπως υποδεικνύεται στην αντίστοιχη ενότητα.

Στερεώστε το δοχείο νερού συμπύκνωσης στο εξωτερικό της κύριας μονάδας (Εικ.Δ).

Γυρίστε το κάλυμμα δεξιόστροφα για να το ανοίξετε (Εικ. Ε), το σύμβολο ▼ πρέπει να αντιστοιχεί στο σύμβολο .

Αφαιρέστε το δοχείο για τον καθαρισμό και τοποθετήστε το ξανά, φροντίζοντας να αγγίζει το κάτω μέρος της κύριας μονάδας. Εισαγάγετε το καλώδιο τροφοδοσίας στην ηλεκτρική σύνδεση (Εικ.ΣΤ). Συνδέστε το βύσμα ρεύματος σε κατάλληλη πρίζα.

Κλείσιμο καπακιού

Τοποθετήστε το καπάκι στην κύρια μονάδα χρησιμοποιώντας τη λαβή.

Βεβαιωθείτε ότι τα σύμβολα του καπακιού και της μονάδας βάσης ταιριάζουν (Εικ. C). Η καρφίτσα πρέπει να βρίσκεται στην αριστερή πλευρά.

Γυρίστε το κάλυμμα αριστερόστροφα προς το σύμβολο  για να το κλειδώσετε. Ο πείρος του καπακιού θα μετακινηθεί κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας. Μόλις κλείσει τελείως το καπάκι, ο πείρος δεν βγαίνει προς τα έξω.

Με τη βοήθεια του μοχλού του καπακιού, το καπάκι μπορεί να εισαχθεί στη βάση του καπακιού (Εικ.Η).

Δοκιμαστικό τρέξιμο

Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας τακτικά, πρέπει να ξεκινήσετε μια δοκιμαστική λειτουργία. Αυτό θα σας επιτρέψει να εξοικειωθείτε με τη συσκευή και να διασφαλίσετε ότι λειτουργεί σωστά.

Τοποθετήστε το δοχείο στην κύρια μονάδα και γεμίστε το με περίπου 750 ml νερό.

Κλείστε καλά το καπάκι και κλείστε τη βαλβίδα πίεσης στρέφοντάς την αριστερά ή δεξιά στη θέση ασφάλισης: την άκρη του καλύμματος της βαλβίδας πρέπει να αντιστοιχεί στο σύμβολο  (Εικ. G).

Πατήστε το κουμπί Manual 8 φορές για να επιλέξετε το πρόγραμμα Steam/Egg. Στη συνέχεια, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά + και -, ορίστε τη διάρκεια σε 2 λεπτά. Η ώρα έχει ρυθμιστεί σωστά όταν η οθόνη δείχνει P: 02.

Μετά από περίπου τέσσερα δευτερόλεπτα, ξεκινά η φάση συμπίεσης/θέρμανσης. Κατά τη διάρκεια της συνεχιζόμενης διαδικασίας, εμφανίζεται ένα κινούμενο σχέδιο στην οθόνη.

Εάν κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας διαφεύγει συνεχώς ατμός από τη βαλβίδα πίεσης, ελέγξτε τη θέση της βαλβίδας και κλείστε την εάν χρειάζεται, στρέφοντάς την αριστερά ή δεξιά.

Μόλις επιτευχθεί η πίεση λειτουργίας, η οθόνη θα εμφανίσει ξανά P: 02. Το επιλεγμένο πρόγραμμα ξεκινά και ο χρονοδιακόπτης μετράει αντίστροφα σε διαστήματα 1 λεπτού.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η κατσαρόλα μπορεί να ξεκινήσει ξανά μια διαδικασία συμπίεσης/θέρμανσης. Ένα κινούμενο σχέδιο εμφανίζεται ξανά στην οθόνη, αλλά δεν απαιτείται καμία ενέργεια.

Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία, η χύτρα ταχύτητας εκπέμπει δέκα μπιπ και το πρόγραμμα Keep Warm ξεκινά αυτόματα. Τερματίστε τη δοκιμαστική εκτέλεση πατώντας το κουμπί Keep Warm/Cancel. Ανοίξτε τη βαλβίδα πίεσης στρέφοντας το κάλυμμα της βαλβίδας αριστερά ή δεξιά στο σύμβολο (steam) και απελευθερώστε την πίεση. Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι.



Προσοχή: Εάν η χύτρα ταχύτητας εξακολουθεί να είναι υπό πίεση, μην αφαιρείτε το καπάκι. Εάν χρειάζεται, ανοίξτε ξανά τη βαλβίδα πίεσης και αφήστε τον ατμό να βγει. Το καπάκι πρέπει να αφαιρείται εύκολα.

Προγράμματα μαγειρικής

Ο πίνακας ελέγχου χωρίζεται σε δύο ενότητες/λειτουργίες μαγειρέματος:

Κουμπί άμεσης επιλογής

Πατήστε το κουμπί Manual αρκετές φορές για να προβάλετε και να επιλέξετε τα διαφορετικά προγράμματα άμεσης επιλογής.

Κουμπί άμεσης επιλογής

Τα προγράμματα μαγειρέματος μπορούν να επιλεγούν πατώντας απευθείας το κουμπί.

Τα κουμπί Slow cook/Bean και Keep Warm/Cancel έχουν δύο λειτουργίες το καθένα. Για να επιλέξετε το πρόγραμμα Bean, πατήστε το κουμπί δύο φορές. Για να επιλέξετε Άκυρο, πατήστε το κουμπί δύο φορές.

Η χύτρα ταχύτητας διαθέτει πολλά προκαθορισμένα προγράμματα μαγειρέματος που ποικίλλουν σε ένταση και διάρκεια, ανάλογα με τις ανάγκες του φαγητού που πρόκειται να μαγειρευτεί. Ο παρακάτω πίνακας συνοψίζει τα χαρακτηριστικά όλων των προκαθορισμένων προγραμμάτων.

Program	Προκαθορισμένος χρόνος μαγειρέματος	Ρυθμιζόμε νοειροκίνητα	Π ι ο λιγο (Less)	Κανονικός (Normal)	Περισσότερο (More)
Soup (Σούπα)	25 min.	1 – 99 min.	2 0 min.	25 min.	35 min.
Multigrain (Πολύσπορος) (Πολύσπορος)	20 min.	1 – 99 min.	1 5 min.	20 min.	45 min.

Program	Προκαθορισμένος χ ρ ό ν ο ς μαγειρέματος	Ρυθμιζόμενοειροκίνητα	Π ι ο λιγο (Less)	Κανονικός (Normal)	Περισσότερο (More)
Poultry (Volaille)	25 min.	1 – 99 min.	1 5 min.	25 min.	40 min.
Meat/Stew (κ ρ έ α ς / στιφάδο)	40 min.	1 – 99 min.	3 0 min.	40 min.	50 min.
Rice (ρύζι)	12 min.	1 – 99 min.	8 min.	12 min.	18 min.
Cake (κέικ)	35 min.	1 – 99 min.	3 0 min.	35 min.	40 min.
Oatmeal (Βρώμης)	15 min.	1 – 99 min.	1 0 min.	15 min.	25 min.
Steam/Egg (Ατμός/Αυγό)	15 min.	1 – 99 min.	1 0 min.	15 min.	18 min.
Slow cook (Α ρ γ ό μαγείρεμα)	120 min.	60 – 360 min.			
Bean (Φασόλια)	32 min.	1 – 99 min.	2 5 min.	32 min.	50 min.
Sauté (Σωτέ)	20 min.	1 – 99 min.	1 5 min.	20 min.	35 min.
Yoghurt (Γιαούρτι)	480 min.	60 – 720 min.			
Keep Warm/ Cancel (Διατήρηση ζε σ τ ο ύ / Ακύρωση)					

Κουμπί Keep Warm/Cancel

Η λειτουργία Keep Warm διατηρεί το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό.

Η λειτουργία ακύρωσης ακυρώνει το ρυθμισμένο πρόγραμμα.

Κουμπί πίεσης (Pressure)

Με το κουμπί πίεσης μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση της πίεσης μεταξύ υψηλής (υψηλής) και χαμηλής (χαμηλής). Η υψηλότερη πίεση αυξάνει τη θερμοκρασία μαγειρέματος.

Κουμπί προσαρμογής (Adjust)

Με το κουμπί Adjust μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 3 ρυθμίσεων διάρκειας μαγειρέματος: μικρότερη (μικρότερος χρόνος μαγειρέματος), κανονικός (κανονικός χρόνος μαγειρέματος) και περισσότερη (μεγαλύτερος χρόνος μαγειρέματος).

Χειροκίνητο κουμπί (Manual)

Πατώντας πολλές φορές το κουμπί Manual, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ των μεμονωμένων προγραμμάτων έμμεσου μαγειρέματος.

Κουμπί χρονοδιακόπτη (Timer)

Με το κουμπί Timer μπορείτε να ρυθμίσετε πότε θα ξεκινήσει το επιλεγμένο πρόγραμμα. Η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά μετά την πάροδο του καθορισμένου χρόνου.

Κουμπιά - και +

Με τα κουμπιά - ή + μπορείτε να παρατείνετε ή να συντομεύσετε τη διάρκεια του προγράμματος.

Καθυστερημένη έναρξη

⚠ Προσοχή: συνιστάται η χρήση αυτής της ρύθμισης μόνο για τρόφιμα που μπορούν να αποθηκευτούν για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς ψυγείο. Μην το χρησιμοποιείτε για ευπαθή τρόφιμα όπως κρέας ή ψάρι.

Η έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος μπορεί να καθυστερήσει από 30 λεπτά έως και 24 ώρες. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα και πατήστε το κουμπί Timer. Η έναρξη του προγράμματος καθυστερεί αυτόματα κατά 30 λεπτά. Μπορείτε να ρυθμίσετε χειροκίνητα την καθυστέρηση έναρξης σε διαστήματα δέκα λεπτών πατώντας ή κρατώντας παρατεταμένα επανειλημμένα τα κουμπιά + ή -. Μετά από τέσσερα δευτερόλεπτα, το χρονόμετρο θα αρχίσει να μετράει αντίστροφα. Το επιλεγμένο πρόγραμμα θα ξεκινήσει μετά τη λήξη του χρονοδιακόπτη.

Προγράμματα μαγειρέματος υπό πίεση

Πρόγραμμα	Σύνθεση	Π ρ ο τ ε ι ν ό μ ε ν ε ς Χρήσεις	Σημειώσεις για τους χρήστες
Soup (Σούπα)	Less	Σούπα χωρίς κρέας	Λόγω της έλλειψης κίνησης βρασμού στη διαδικασία μαγειρέματος υπό πίεση, η σούπα παραμένει καθαρή
	Normal	Σούπα με κρέας	
	More	Ζωμός οστών	
Multigrain (Πολύσπορος)	Less	Al dente	Η επιλογή της ρύθμισης καθορίζει τη συνοχή του δημητριακού
	Normal	Απαλή υφή	
	More	Πολύ απαλή υφή	

Πρόγραμμα	Σύνθεση	Προτεινόμενες Χρήσεις	Σημειώσεις για τους χρήστες
Poultry (Πουλερικά)	Less	Στιφάδο	Η επιλογή της ρύθμισης καθορίζει την υφή του κρέατος. Εάν ετοιμάζετε μισά κοτόπουλα ή άλλα προϊόντα πουλερικών που πρέπει να παραμείνουν τραγανά, τοποθετήστε πρώτα τη συρμάτινη σχάρα μέσα στο δοχείο, για να αποτρέψετε το να καλυφθεί το φαγητό με το δικό του λίπος.
	Normal	Τομές, στήθος	
	More	Κομμάτι, μισόκοτόπουλο,	
Meat/Stew (κρέας/στιφάδο)	Less	Στιφάδο	Η επιλογή της ρύθμισης καθορίζει την υφή του κρέατος.
	Normal	Σιγοβρασμένο	
	More	Γκούλας, ρολά, ψητά (κοκκινιστά)	
Rice (ρύζι)	Less	Al dente	Για κάθε μεζούρα ρύζι προσθέστε 1 και μισή μεζούρα νερό
	Normal	Βέλτιστο al dente	
	More	Τρυφερό μαγείρεμα	
Cake (κέικ)	Less	Μαλακό κέικ	Η επιλογή της ρύθμισης καθορίζει τη συνοχή του κέικ
	Normal	Υγρό κέικ	
	More	Τσεισκέικ	
Oatmeal (Πλιγούρι βρώμης)	Less	Al dente	Η επιλογή της ρύθμισης καθορίζει τη συνοχή του δημητριακού
	Normal	Απαλή υφή	
	More	Πολύ απαλή υφή	
Steam/Egg (Ατμός/Αυγό)	Less	Λαχανικά	Γεμίστε το δοχείο με περίπου 700 ml νερό. Τοποθετήστε τη σχάρα στο δοχείο έτσι ώστε το επιλεγμένο φαγητό να βρίσκεται πάνω από τη στάθμη του νερού.
	Normal	Ψάρια και θαλασσινά	
	More	Κρέας	
Bean (Φασόλι)	Less	Απαλή υφή	Η επιλογή της ρύθμισης καθορίζει τη συνοχή των φασολιών
	Normal	Πολύ απαλή υφή	
	More	Απαλή υφή	

Παράδειγμα χρήσης προγράμματος πίεσης

Τοποθετήστε το δοχείο στην κύρια μονάδα και τοποθετήστε το επιλεγμένο φαγητό ή/και υγρό στο δοχείο. Εάν έχετε επιλέξει το πρόγραμμα Steam/Egg, ρίξτε περίπου 700ml νερό στο δοχείο. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τη σχάρα για να μην είναι το φαγητό στο νερό.

Κλείστε το καπάκι και τη βαλβίδα πίεσης γυρίζοντάς το αριστερά ή δεξιά στη θέση ασφάλισης, την άκρη του καλύμματος της βαλβίδας πρέπει να αντιστοιχεί στο σύμβολο  (Εικ. G).

Χρησιμοποιήστε το κουμπί Manual για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα. Το LED του υποδεικνύει το επιλεγμένο πρόγραμμα.

Χρησιμοποιώντας το κουμπί Adjust, επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση μαγειρέματος από Λιγότερο - Κανονικό - Περισσότερα. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα + και - για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

Μετά από περίπου τέσσερα δευτερόλεπτα, ξεκινά η φάση συμπίεσης/θέρμανσης. Ένα κινούμενο σχέδιο εμφανίζεται στην οθόνη κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.

Εάν κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας διαφεύγει συνεχώς ατμός από τη βαλβίδα πίεσης, ελέγξτε τη θέση της βαλβίδας πίεσης και κλείστε την εάν χρειάζεται, γυρίζοντάς την αριστερά ή δεξιά χρησιμοποιώντας τα σημάδια ως οδηγό.

Μόλις επιτευχθεί η πίεση λειτουργίας, η οθόνη θα εμφανίσει ξανά τον επιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος. Το επιλεγμένο πρόγραμμα ξεκινά και ο χρονοδιακόπτης μετράει αντίστροφα σε διαστήματα 1 λεπτού. Κατά τη διάρκεια του προγράμματος λειτουργίας, η χύτρα ταχύτητας μπορεί να ξεκινήσει ξανά μια διαδικασία συμπίεσης/θέρμανσης. Αυτό συμβολίζεται και πάλι από μια κινούμενη εικόνα στην οθόνη. Δεν είναι απαραίτητο να παρέμβουμε. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία, η χύτρα ταχύτητας εκπέμπει δέκα μπιπ. Εν τω μεταξύ, το πρόγραμμα Keep Warm ξεκινά αυτόματα. Τερματίστε τον κύκλο πατώντας το κουμπί Keep Warm/Cancel.

Προγράμματα μαγειρέματος χωρίς πίεση

Πρόγραμμα	Σύνθεση	Π ρ ο τ ε ι ν ό μ ε ν ε ς Χρήσεις	Σημειώσεις για τους χρήστες
Slow cook (Αργός μάγειρας)			Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφήσει ανοιχτό το καπάκι και τη βαλβίδα πίεσης κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας
Sauté (Τσιγαριστός)	Less	Σ ι γ ο β ρ ά ζ ο υ μ ε , πήξουμε, βράζουμε τα υγρά	Φροντίστε να αφήσετε το καπάκι ανοιχτό κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας
	Normal	Για καφέ	
	More	Τηγανίζουμε ή ροδίζουμε το κρέας	
Yoghurt (Γιαούρτι)			Ρυθμίστε τη διάρκεια χειροκίνητα

Αργό μαγείρεμα

Τοποθετήστε το δοχείο στην κύρια μονάδα και τοποθετήστε το επιλεγμένο φαγητό ή/και υγρό στο δοχείο.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφήσει ανοιχτό το καπάκι κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, επομένως το σύμβολο ▼ στο καπάκι πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένο με το σύμβολο ▲.

Η βαλβίδα πίεσης πρέπει επίσης να παραμένει ανοιχτή, επομένως το σύμβολο ▼ πρέπει να είναι σε αντιστοιχία με το σύμβολο .

Ρυθμίστε το επιλεγμένο πρόγραμμα.

Χρησιμοποιήστε το κουμπί Προσαρμογή για να επιλέξετε τη σωστή ρύθμιση μαγειρέματος.

Τέλος, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα + και -.

Η φάση προθέρμανσης ξεκινά μετά από περίπου τέσσερα δευτερόλεπτα. Κατά τη διάρκεια της συνεχιζόμενης διαδικασίας, εμφανίζεται ένα κινούμενο σχέδιο στην οθόνη.

Μόλις επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία, η οθόνη θα εμφανίσει ξανά τον επιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος. Το επιλεγμένο πρόγραμμα ξεκινά και ο χρονοδιακόπτης μετράει αντίστροφα.

Κατά τη διάρκεια του προγράμματος λειτουργίας, η χύτρα ταχύτητας μπορεί να ξεκινήσει ξανά μια διαδικασία θέρμανσης. Αυτό συμβολίζεται και πάλι από μια κινούμενη εικόνα στην οθόνη. Δεν είναι απαραίτητο να παρέμβουμε. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η χύτρα ταχύτητας εκπέμπει δέκα ηχητικά σήματα. Το πρόγραμμα Keep Warm ξεκινά αυτόματα. Τερματίστε τη διαδικασία πατώντας το κουμπί Keep Warm / Cancel.

Μαγείρεμα φασιλιών

Πατώντας δύο φορές το κουμπί Slow cook/Bean επιλέγεται η λειτουργία μαγειρέματος υπό πίεση.

Το σύμβολο  θα εμφανιστεί στην οθόνη μαζί με τον προκαθορισμένο χρόνο μαγειρέματος, τον οποίο μπορείτε να αλλάξετε χειροκίνητα πατώντας τα πλήκτρα + ή - ή πατώντας Adjust και, στη συνέχεια, επιλέγοντας προκαθορισμένους χρόνους μαγειρέματος.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το επίπεδο πίεσης πατώντας το πλήκτρο πίεσης.

Λειτουργία ροδίσματος

Τοποθετήστε το δοχείο στην κύρια μονάδα και τοποθετήστε το επιλεγμένο φαγητό ή/και υγρό στο δοχείο.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφήσει ανοιχτό το καπάκι κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, επομένως το σύμβολο ▼ στο καπάκι πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένο με το σύμβολο .

Η βαλβίδα πίεσης πρέπει επίσης να παραμένει ανοιχτή, επομένως το σύμβολο ▼ πρέπει να είναι σε αντιστοιχία με το σύμβολο .

Ρυθμίστε το επιλεγμένο πρόγραμμα.

Χρησιμοποιήστε το κουμπί Προσαρμογή για να επιλέξετε τη σωστή ρύθμιση μαγειρέματος.

Τέλος, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα + και -.

Η φάση προθέρμανσης ξεκινά μετά από περίπου τέσσερα δευτερόλεπτα. Κατά τη διάρκεια της συνεχιζόμενης διαδικασίας, εμφανίζεται ένα κινούμενο σχέδιο στην οθόνη.

Μόλις επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία, η οθόνη θα εμφανίσει ξανά τον επιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος. Το επιλεγμένο πρόγραμμα ξεκινά και ο χρονοδιακόπτης μετράει αντίστροφα.

Κατά τη διάρκεια του προγράμματος λειτουργίας, η χύτρα ταχύτητας μπορεί να ξεκινήσει ξανά μια διαδικασία θέρμανσης. Αυτό συμβολίζεται και πάλι από μια κινούμενη εικόνα στην οθόνη. Δεν είναι απαραίτητο να παρέμβουμε. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, η χύτρα ταχύτητας εκπέμπει δέκα ηχητικά σήματα.

Το πρόγραμμα Αφού ροδίσετε το φαγητό, μπορείτε να επιλέξετε ένα επιπλέον πρόγραμμα μαγειρέματος με ή χωρίς πίεση για να ολοκληρώσετε την προετοιμασία του πιάτου.

Γιαούρτι

Ρίξτε το παστεριωμένο γάλα σε θερμοκρασία περίπου 46 ° C στο δοχείο. Εάν είναι απαραίτητο, ελέγξτε τη θερμοκρασία με ένα θερμόμετρο. Προσθέστε τις γαλακτικές ζυμώσεις ή το γιαούρτι. Τοποθετήστε το δοχείο στην κύρια μονάδα και κλείστε το καπάκι.

Ξεκινήστε το πρόγραμμα χρησιμοποιώντας το κουμπί Γιαούρτι και χρησιμοποιώντας τα κουμπιά + ή - ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος.

Λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας

Αυτή η λειτουργία ξεκινά αυτόματα μετά από κάθε πρόγραμμα, αλλά μπορεί επίσης να ξεκινήσει χειροκίνητα. Πατήστε το κουμπί Keep Warm/Cancel και το σύμβολο  εμφανίζεται στην οθόνη που υποδεικνύει την έναρξη της διαδικασίας διατήρησης της θερμοκρασίας. Τερματίστε τη διαδικασία πατώντας το κουμπί Keep Warm/Cancel.

Για λόγους ασφαλείας, η λειτουργία διατήρησης θερμότητας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 24 ώρες. Ωστόσο, συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για περισσότερες από πέντε ώρες, διαφορετικά το πιάτο μπορεί να είναι στεγνό.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το καπάκι δεν κλείνει	Το καπάκι δεν είναι στη σωστή θέση	Ευθυγραμμίστε το καπάκι όπως περιγράφεται στην κατάλληλη ενότητα
Το καπάκι κλείνει με δυσκολία	Η βαλβίδα πλωτήρα είναι φραγμένη	Πιέστε τη βαλβίδα πλωτήρα προς τα κάτω με έναν πείρο
Το καπάκι ανοίγει με δυσκολία	Η κατσαρόλα είναι υπό πίεση	Εκτονώστε την πίεση ανοίγοντας τη βαλβίδα πίεσης
	Η βαλβίδα πλωτήρα είναι φραγμένη	Πιέστε τη βαλβίδα πλωτήρα προς τα κάτω με έναν πείρο
Από τη μία πλευρά του καπακιού βγαίνει ατμός	Η χύτρα ταχύτητας είναι κατεστραμμένη	Επικοινωνήστε με τη μετεπηρευτική ρύθμιση πελατών
	Το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά	Κλείστε σωστά το καπάκι
Ο ατμός εξέρχεται από τη βαλβίδα πλωτήρα για περισσότερο από δύο λεπτά	Η βαλβίδα πίεσης βρίσκεται σε λάθος θέση	Γυρίστε τη βαλβίδα πίεσης στη σωστή θέση
	Υπάρχουν υπολείμματα τροφής στη στεγανοποίηση της βαλβίδας πλωτήρα	Καθαρίστε τη φλάντζα της βαλβίδας πλωτήρα
	Η τσιμούχα της βαλβίδας πλωτήρα έχει καταστραφεί	Επικοινωνήστε με τη μετεπηρευτική ρύθμιση πελατών

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η βαλβίδα πλωτήρα δεν ανεβαίνει	Υπάρχουν πολύ λίγα συστατικά ή πολύ λίγο νερό στο δοχείο	Γεμίστε το δοχείο λίγο ακόμα
	Η βαλβίδα πλωτήρα μπλοκάρεται από το συγκρατητήρα του καλύμματος (πείρος)	Κλείστε τελείως το καπάκι
Από τη βαλβίδα πίεσης βγαίνει συνεχώς ατμός	Η βαλβίδα πίεσης δεν είναι στη θέση κλειδώματος 	Γυρίστε τη βαλβίδα πίεσης στο σύμβολο 
Η οθόνη δεν λειτουργεί	Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έχει συνδεθεί σωστά	Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος
	Η ηλεκτρική ασφάλεια του προϊόντος έχει καεί	Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών
Το ρύζι είναι μόνο μισοψημένο ή πολύ σκληρό	Λίγο νερό	Προσαρμόστε την αναλογία ρυζιού/νερού
	Το καπάκι άνοιξε πολύ νωρίς	Κρατήστε το καπάκι κλειστό για άλλα 5 λεπτά μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος
Το ρύζι είναι πολύ μαλακό	Πάρα πολύ νερό	Προσαρμόστε την αναλογία ρυζιού/νερού
Μπορείτε περιστασιακά να ακούσετε κλικ ή τρίξιμο από τη χύτρα ταχύτητας	Το εσωτερικό της κύριας μονάδας είναι υγρό ή υγρό	Στεγνώστε το εσωτερικό της κύριας μονάδας και τη βάση του δοχείου

Κωδικοί σφαλμάτων

Σφάλμα	Αιτία	Λύση
Η οθόνη δείχνει E1	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι ελαττωματικός (δεν μπορεί να εντοπιστεί)	Mettre en fonction de nouEπανεκκινήστε τη χύτρα ταχύτητας. Γεμίστε το δοχείο με περίπου 750 ml νερό και ξεκινήστε ξανά τη διαδικασία. Εάν το σφάλμα επιμένει, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών
Η οθόνη δείχνει E2	Ελαττωματικός αισθητήρας θερμοκρασίας (βραχυκύκλωμα)	
Η οθόνη δείχνει E3	Η πίεση λειτουργίας δεν επιτεύχθηκε κατά τη φάση προθέρμανσης	
	Το δοχείο έχει υπερθερμανθεί	
	Η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή επειδή το δοχείο δεν έχει τοποθετηθεί	
Η οθόνη δείχνει E3/4	Ο αισθητήρας πίεσης είναι ελαττωματικός	

Καθάρισμα

Ποτέ μην βυθίζετε την κύρια μονάδα σε νερό ή άλλα υγρά.

Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει εντελώς πριν από κάθε καθαρισμό.

Για να αποφύγετε δυσλειτουργίες, καθαρίζετε τη χύτρα ταχύτητας μετά από κάθε χρήση.

Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά απορρυπαντικά, βούρτσες με μεταλλικές ή νάιλον τρίχες ή αιχμηρά ή μεταλλικά αντικείμενα καθαρισμού, όπως μαχαίρια, ασάλινο μαλλί και παρόμοια. Αυτά μπορεί να βλάψουν την επιφάνεια.

Μην τοποθετείτε ποτέ την κύρια μονάδα και το καπάκι της χύτρας ταχύτητας στο πλυντήριο πιάτων.

Καθαρίστε την κύρια μονάδα, το κανάλι συμπύκνωσης νερού και το καπάκι της χύτρας ταχύτητας με ένα υγρό πανί. Για καθαρισμό, αφαιρέστε το κάλυμμα της βαλβίδας από το κάλυμμα. Φροντίστε να στεγνώσετε καλά όλα τα μέρη πριν τη χρήση.

Καθαρίστε το κάλυμμα της βαλβίδας, τη σχάρα και το δοχείο νερού συμπύκνωσης με οικιακό απορρυπαντικό.

Το δοχείο και η σχάρα πλένονται εύκολα στο πλυντήριο πιάτων.

Τεχνικά δεδομένα

Ισχύς: 1000-1200W

Τροφοδοσία: 220-240V~ 50-60Hz

Για οποιουδήποτε λόγους βελτίωσης, η Berer διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει ή να βελτιώσει το προϊόν χωρίς καμία ειδοποίηση.



Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2011/65/EU σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, προβλέπει ότι παλαιές οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα αστικά απόβλητα. Οι παλιές συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά, προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η ανάκτηση και ανακύκλωση των υλικών που περιέχουν, καθώς και τη μείωση των επιπτώσεων στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον. Το σύμβολο διαγραμμένο "δοχείο αποβλήτων" στο προϊόν υπενθυμίζει σε σας την υποχρέωσή σας, πως όταν επιθυμείτε να πετάξετε τη συσκευή, πρέπει να συλλέγεται ξεχωριστά.

ΌΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Αγαπητέ/ή πελάτη,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτό το προϊόν. Σε περίπτωση που το προϊόν που διαθέτετε απαιτεί service βάσει εγγύησης, επικοινωνήστε με το κεντρικό service μας.

Για την αποφυγή της άσκοπης αναστάτωσης, σας συμβουλεύουμε να διαβάσετε προσεκτικά τα εγχειρίδια χρήστη πριν να επικοινωνήσετε με το service μας.

Τα προϊόντα καλύπτονται με εγγύηση έναντι οποιουδήποτε κατασκευαστικού ελαττώματος για 2 χρόνια από την ημερομηνία της αρχικής αγοράς. Εάν κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου το προϊόν αποδειχθεί ελαττωματικό

λόγω ακαταλληλότητας υλικού ή ποιότητας εργασίας, το κεντρικό service θα επιδιορθώσει ή θα αντικαταστήσει (κατά την αποκλειστική του κρίση) το προϊόν βάσει των ορίων και συνθηκών που ορίζονται πιο κάτω, χωρίς χρέωση για την εργασία και τα ανταλλακτικά:

1. Η εγγύηση ισχύει υπό την προϋπόθεση ότι το προϊόν χρησιμοποιείται και συντηρείται σύμφωνα με τις οδηγίες της κατασκευαστικής εταιρείας.

1. Η εγγύηση παρέχεται μόνο με την προσκόμιση του προϊόντος μαζί με το αρχικό τιμολόγιο ή την απόδειξη αγοράς, όπου θα δηλώνεται η ημερομηνία αγοράς και ο τύπος του προϊόντος.

2. Η εγγύηση δεν θα ισχύσει σε περίπτωση :

Ζημίας που προκαλείται λόγω κακής χρήσης συμπεριλαμβανομένης, ενδεικτικά, της μη χρήσης του προϊόντος για το σκοπό για τον οποίο προορίζεται ή σύμφωνα με τις οδηγίες χρήστη που αφορούν τη σωστή χρήση και συντήρηση, καθώς και της εγκατάστασης ή χρήσης του προϊόντος χωρίς να τηρούνται τα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας στη χώρα που χρησιμοποιείται.

Ζημίας που προκαλείται λόγω ατυχημάτων, συμπεριλαμβανομένων, ενδεικτικά, κεραυνού, ύδατος, πυρός, κατάχρησης ή αμέλειας.

Μετατροπής, παραμόρφωσης, μη δυνατότητας ανάγνωσης ή αφαίρεσης του μοντέλου ή του σειριακού αριθμού από το προϊόν.

Ζημίας που προκαλείται από επιδιορθώσεις ή ρυθμίσεις που έχουν πραγματοποιηθεί από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή εταιρείες service.

Ελαττωμάτων σε οποιοδήποτε σύστημα με το οποίο έχει εννοποιηθεί ή χρησιμοποιείται το προϊόν.

Επικοινωνήστε με τον επίσημο διανομέα της beper στην χώρα σας ή με το τμήμα υποστήριξης της Beper στο e-mail assistenza@beper.com

Το οποίο θα προωθήσει το αίτημα σας στον επίσημο διανομέα της Beper της χώρας σας.

Instrucțiuni generale privind siguranța

Citiți cu atenție instrucțiunile de folosire înainte de prima folosire a aparatului.

Citiți cu atenție următoarele instrucțiuni, deoarece ele vă oferă informații utile de siguranță în legătură cu instalarea, folosirea și întreținerea și vă ajută să evitați posibilele accidente.

Îndepărtați ambalajul și asigurați-vă, că aparatul este intact, acordând atenție specială cablului de curent. Ambalajul conține (pungi de plastic, polistiren, etc.) nu au voie să fie accesibile pentru copii, pentru a-i feri de sursele de pericol.

Se recomandă să nu aruncați aceste ambalaje în gunoiul menajer, însă ele se pot transporta la control de colectare din apropiere sau cerând informații la primărie.

Înainte de conectarea aparatului asigurați-vă că tensiunea rețelei corespunde cu cea trecută pe plăcuța aparatului.

În cazul în care ștecherul nu este potrivit pentru priza dvs, acesta trebuie înlocuit cu altul potrivit de un personal calificat autorizat specializat, care ar trebui să se asigure, că secțiunea ștecherului cablului este potrivit pentru tensiunea aparatului dvs.

Pentru a scoate ștecherul din priză nu trageți niciodată de cablu, doar de ștecher.

Trebuie să vă asigurați că niciodată nu intră cablul în contact cu suprafețe fierbinți sau ascuțite.

Nu folosiți aparatul dacă cablul de curent este deteriorat. În cazul unei deteriorări, acesta trebuie înlocuit de producător, de un agent service sau orice altă persoană asemănătoare calificată autorizată pentru evitarea unui pericol.

Doar conectați aparatul la curent alternativ.

În general nu este recomandată folosirea prizelor multiple și/sau prelungitoarelor; dacă totuși folosirea lor este necesară, folosiți vă rugăm adaptoare simple sau multiple în conformitate cu regulile de siguranță în vigoare și limita maximă de putere trecută pe adaptorul multiplu să nu fie depășită.

Acest aparat poate fi folosit numai pentru scopul pentru care a fost creat.

Orice altă folosire se consideră a fi improprie și de asemenea periculoasă. Producătorul nu poate fi responsabil pentru niciun fel de deteriorare a aparatului apărută în urma folosirii improprii, greșite sau neatență.

Pentru a evita orice risc de încălzire, se recomandă să derulați complet cablul de rețea și să scoateți ștecherul din priză când nu îl folosiți. Înainte de curățare scoateți ștecherul din priză.

Pentru protecție împotriva electrocutării, nu cufundați cablul, ștecherul sau orice altă parte a aparatului în apă sau alte lichide.

Nu țineți aparatul cu mâinile sau picioarele ude.

Nu țineți aparatul când sunteți în picioarele goale.

Nu expuneți aparatul fenomenelor naturii cum sunt ploaia, vântul, ninsoarea.

Nu folosiți aparatul lângă materiale explozive, inflamabile, gaze, flăcări, încălzitoare.

Nu permiteți copiilor, persoanelor cu dizabilități sau oricărei persoane fără experiență sau abilitate tehnică să folosească aparatul dacă nu sunt supravegheați corespunzător. Este necesară supravegherea atentă când aparatul este folosit lângă sau de copii.

Asigurați-vă, că al dvs copil nu se joacă cu aparatul. În cazul în care decideți să nu mai folosiți vreodată aparatul, faceți-l ireparabil tăind cablul de curent după scoaterea ștecherului din priză.

Deci toate părțile periculoase ale aparatului trebuie să fie făcute ireparabile, în special pentru copiii care s-ar putea juca cu aparatul.

Descriere produs Fig.A

- | | |
|--|--|
| 1. Unitate principală | 14. Supapă cu plutitor |
| 2. Mânere | 15. Recipient gradat |
| 3. Pârghie capac | 16. Recipient colectare apă condensată |
| 4. Capac | 17. Grilaj |
| 5. Mâner capac | 18. Cablu de alimentare |
| 6. Supapă de presiune cu capac pentru supapă | 19. Lingură pentru orez |
| 7. Afișaj | 20. Cană de măsurare |
| 8. Panou de control | |
| 9. Suport lingură pentru orez | |
| 10. Conexiune electrică | |
| 11. Suport capac | |
| 12. Canal pentru apa condensată | |
| 13. Ac | |

Panou de control Fig.B

- 21. LED
- 22. Butoane selecție indirectă
- 23. Butoane selecție directă
- 24. Buton -
- 25. Buton presiune
- 26. Buton Manual
- 27. Buton timer
- 28. Buton Keep Warm / Cancel (menținere la cald / anulare)
- 29. Buton Adjust (ajustare)
- 30. Buton +

Avertismente specifice

Conectați aparatul de gătit sub presiune numai în interior și doar la o priză instalată corespunzător 220-240V ~.

Conectați aparatul de gătit sub presiune numai la o priză ușor accesibilă astfel ca să îl puteți deconecta rapid în caz de o defectiune.

Nu folosiți produsul dacă acesta prezintă orice urme vizibile de daună ori dacă cablul de alimentare ori ștecherul sunt defecte.

Nu cufundați unitatea principală, cablul de alimentare ori ștecherul în apă sau alte lichide.

Folosiți aparatul de gătit sub presiune numai cu recipientul din dotare.

Înainte de fiecare folosire, verificați dacă supapa de presiune și supapa cu plutitorul să nu fie înfundate.

Nu mișcați aparatul de gătit sub presiune în timpul funcționării.

Nu mișcați aparatul de gătit sub presiune când acesta este sub presiune.

Nu mișcați produsul dacă acesta conține lichide fierbinți.

Asigurați-vă că aparatul are capacul închis ferm înainte de operarea acestuia.

Nu atingeți niciodată suprafețe fierbinți și folosiți numai mânerele dedicate pentru deschidere și transport.

Nu încercați niciodată să deschideți capacul când aparatul de gătit sub presiune este sub presiune. Nu forțați niciodată capacul să se deschidă.

Deschideți capacul numai când presiunea a fost complet eliberată prin supapa de presiune iar aparatul s-a răcit.

Nu folosiți produsul dacă acesta este gol. Fără lichide, dispozitivul se poate deteriora. Umpleți recipientul întotdeauna cu lichid, cel puțin până la marcajul minim (2 cani).

Nu umpleți recipientul mai mult de 2/3 din capacitatea sa. Când preparați alimente a căror volum crește în timpul gătitului, cum ar fi orezul sau legumele deshidratate, nu depășiți jumătate din capacitate.

Nu folosiți recipientul pe un aragaz sau plită.

Dacă alimentul gătit este moale, agitați ușor aparatul de gătit sub presiune înainte de a-l deschide pentru a preveni stropirea lichidelor și cauzarea arsurilor.

Înainte de fiecare utilizare verificați capacul supapei, supapa de presiune, și supapa cu plutitor să fie montate corect și să nu fie deteriorate.

Nu folosiți niciodată aparatul de gătit sub presiune pentru prăjirea alimentelor în ulei.

Când deschideți supapa de presiune, țineți-vă întotdeauna mâinile, capul și corpul departe de aburii eliberați. În timpul gătitului, jetul de abur este eliberat vertical din centrul supapei de presiune. Nu intrați în contact cu aburul fierbinte.

Nu atingeți supapa de presiune când aparatul este în funcțiune. Deschideți supapa numai după gătit pentru eliberarea presiunii.

Nu folosiți ustensile metalice, folosiți numai lingura pentru orez din dotare ori o lingură de lemn.

Dispozitive de siguranță

Aparatul de gătit sub presiune are trei dispozitive de siguranță.

Supapă cu plutitor

Supapa cu plutitor controlează presiunea din interiorul aparatului de gătit sub presiune. Pe măsură ce presiunea se acumulează în interior, supapa cu plutitor se ridică, blocând astfel capacul. Când supapa cu plutitor blochează capacul, nu încercați niciodată să forțați pentru deschidere. Utilizați supapa de presiune pentru a reduce presiunea.

Ac – blocare capac

Acul de pe capac determină dacă supapa cu plutitor se poate ridica și bloca capacul. Supapa cu plutitor este deblocată, și de aceea se poate ridica numai dacă capacul este închis corect, iar asta se poate vedea în funcție de poziția sa (Fig. C). Când capacul este pus pe unitatea principală cu simbolul ▼ în corespondență cu simbolul , acul iese pe jumătate. Prin rotirea capacului în sensul invers acelor de ceasornic spre poziția închis în corespondență cu simbolul , acul se retractează, iar capacul este blocat corect.

Supapă de presiune

Supapa de presiune este o parte esențială a siguranței și este necesară pentru gătitul sub presiune. Înainte de utilizarea produsului asigurați-vă că supapa de presiune este instalată corect și curățați-o regulat. Pentru a evita rănilile și deteriorarea dispozitivului, asigurați-vă că supapa de presiune nu este acoperită ori blocată în timpul funcționării. Când deschideți supapa de presiune, asigurați-vă că aveți capul, mâinile și alte părți ale corpului dv. departe de aburul degajat.

Prima utilizare

Îndepărtați tot ambalajul și continuați cu curățarea precum este indicat în secțiunea corespunzătoare. Fixați recipientul pentru apă condensată de exteriorul unității principale (Fig.D).

Rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic pentru a-l deschide (Fig.E), simbolul ▼ trebuie să fie în corespondență cu simbolul .

Îndepărtați recipientul pentru curățare și reinserați-l, asigurându-vă că acesta atinge fundul unității principale. Inserați cablul de alimentare în portul de conectare (Fig.F). Conectați ștecherul la o priză potrivită.

Închidere capac

Puneți capacul pe unitatea principală folosind mânerul.

Asigurați-vă că simbolurile de pe capac și unitatea de bază se potrivesc (Fig. C). Acul trebuie să fie pe partea stângă.

Rotiți capacul în sensul invers acelor de ceasornic spre simbolul (lucchetto chiuso) pentru blocare. Acul capacului se va mișca în timpul acestui proces. Îndată ce capacul este închis complet, acul nu mai iese. Cu ajutorul pârgheii capacului, capacul poate fi inserat în suportul capacului (Fig.H).

Funcționare de probă

Înainte de a începe utilizarea regulată a aparatului de gătit sub presiune, ar trebui pornită o funcționare de probă. Aceasta vă va permite să vă familiarizați cu aparatul și să vă asigurați că acesta funcționează corespunzător.

Puneți recipientul în unitatea principală și umpleți-l cu aproximativ 750ml apă.

Închideți capacul bine și închideți supapa de presiune prin rotirea acestuia la stânga sau la dreapta spre poziția de blocare: vârful capacului supapei trebuie să corespundă cu simbolul  (Fig. G).

Apăsați butonul Manual de 8 ori pentru a alege programul Steam/Egg (=aburi/ouă). Apoi, folosind butoanele + și -, setați durata la 2 minute. Timpul este setat corect când ecranul afișează P: 02. După ca. patru secunde, începe faza de presurizare/încălzire. În timpul procesului în curs pe ecran apare o animație. Dacă aburii ies constant din supapa de presiune, verificați poziția supapei, și închideți-o dacă este necesar, prin rotirea acesteia la stânga sau dreapta.

Îndată ce s-a atins presiunea de lucru, ecranul va afișa P: 02 din nou. Pornește programul selectat, iar timerul numără invers în intervale de 1 minut.

În timpul gătitului, vasul poate porni din nou un proces de presurizare/încălzire. Pe ecran apare din nou o animație, însă nu e necesară nicio acțiune. Când procesul este finalizat, vasul de gătit sub presiune emite zece bipuri iar programul Keep warm = menținere la cald pornește automat. Încheiați funcționarea de probă prin apăsarea butonului Keep Warm/Cancel (=menținere la cald/anulare). Deschideți supapa de presiune prin rotirea capacului supapei la stânga sau la dreapta la simbolul (vapori) și eliberați presiunea. Acum puteți îndepărta capacul.

⚠️ Precauție: Dacă aparatul de gătit sub presiune este încă sub presiune, nu îndepărtați capacul. Dacă este necesar, deschideți din nou supapa de presiune și lăsați aburii să se elimine. Capacul trebuie să poată fi îndepărtat cu ușurință.

Programe de gătit

Panoul de control este împărțit în două secțiuni / moduri de gătit:

Butoane selecție indirectă

Apăsați butonul Manual de mai multe ori pentru a vedea și alege diferitele programe cu selecție indirectă.

Butoane selecție directă

Programele de gătit pot fi selectate prin apăsarea directă a butonului aferent.

Butoanele Slow cook/Bean (=Gătire lentă / Fasole) și Keep Warm/Cancel (=Menținere la cald / Anulare) au fiecare câte două funcții. Pentru a alege programul Bean = Fasole, apăsați butonul de două ori. Pentru a alege Cancel = Anulare, apăsați butonul de două ori.

Aparatul de gătit sub presiune are mai multe programe de gătit prestabilite care variază în intensitate și durată, în funcție de nevoile alimentului de gătit. Tabelul următor rezumă caracteristicile tuturor programelor prestabilite.

Program	Timp de gătit prestabilit	Ajustabil manual	Less (Mai puțin)	Normal	More (Mai mult)
Soup (Supă)	25 min.	1 – 99 min.	20 min.	25 min.	35 min.
Multigrain (Multigranule)	20 min.	1 – 99 min.	15 min.	20 min.	45 min.
Poultry (Carne de pasăre)	25 min.	1 – 99 min.	15 min.	25 min.	40 min.
Meat/Stew (Carne/Tocană)	40 min.	1 – 99 min.	30 min.	40 min.	50 min.
Rice (Orez)	12 min.	1 – 99 min.	8 min.	12 min.	18 min.
Cake (Prăjitură)	35 min.	1 – 99 min.	30 min.	35 min.	40 min.
Oatmeal (Ovăz)	15 min.	1 – 99 min.	10 min.	15 min.	25 min.
Steam/Egg (Aburi/Ouă)	15 min.	1 – 99 min.	10 min.	15 min.	18 min.
Slow cook (Gătire lentă)	120 min.	60 – 360 min.			
Bean (Fasole)	32 min.	1 – 99 min.	25 min.	32 min.	50 min.
Sauté (Sauté)	20 min.	1 – 99 min.	15 min.	20 min.	35 min.
Yoghurt (Iaurt)	480 min.	60 – 720 min.			
Keep Warm/Cancel (Menținere la cald / Anulare)					

Buton Keep Warm/Cancel

Funcția de menținere la cald menține la cald mâncarea gătită. Funcția de anulare anulează programul setat.

Buton Pressure

Cu ajutorul butonului presiune puteți seta intensitatea presiunii între high (ridicat) și low (redus). O presiune mai ridicată crește temperatura de gătit.

Buton Adjust

Cu ajutorul butonului de ajustare puteți alege din 3 setări privind durata gătitului: less (=mai puțin) (timp de gătit mai scurt), normal (timp de gătit normal) și more (=mai mult) (timp de gătit mai lung).

Buton Manual

Prin apăsarea de mai multe ori a butonului Manual, puteți alege între programele de gătit individual indirecte.

Buton Timer

Cu ajutorul butonului Timer puteți seta când să pornească programul selectat. Procesul de gătit pornește după expirarea timpului setat.

Butoanele – și +

Cu ajutorul butoanelor – sau + puteți extinde ori reduce durata programului.

Pornire întârziată

⚠ Atenție: este recomandat să folosiți această setare numai pentru alimente care pot fi depozitate pentru mult timp fără refrigerare. Nu o folosiți pentru alimente perisabile cum ar fi carnea sau peștele.

Pornirea procesului de gătit poate fi întârziată de la 30 minute până la 24 ore.

Alegeți programul dorit și apăsați butonul Timer. Pornirea programului este întârziată automat cu 30 minute. Puteți seta manual pornirea întârziată în intervale de 10 minute prin apăsarea repetată ori ținerea apăsată a butoanelor + sau -. După patru secunde, timerul va porni numărătoare inversă. Programul ales va porni după expirarea timerului.

Programe pentru gătit sub presiune

Program	Setare	Utilizări sugerate	Note pentru utilizatori
Soup (Supă)	Less	Supă fără carne	Datorită lipsei mișcării de fierbere în procesul de gătit sub presiune, supa rămâne limpede
	Normal	Supă cu carne	
	More	Bază de supă din oase	
Multigrain (Multigranule)	Less	Al dente	Alegerea setării determină consistența cerealelor
	Normal	Textură moale	
	More	Textură foarte moale	

Program	Setare	Utilizări sugerate	Note pentru utilizatori
Poultry (Carne de pasăre)	Less	Tocană	Alegerea setării determină textura cărnii. Dacă preparați jumătate de pui sau alte produse din carne de pasăre care trebuie să rămână crocante, inserați grătarul în recipient întâi, pentru a preveni acoperirea mâncării în grăsimea sa proprie.
	Normal	Secțiuni, piept	
	More	Bucată, jumătate de pui, pulpe de pui	
Meat/Stew (Carne/Tocană)	Less	Tocană	Alegerea setării determină textura cărnii.
	Normal	Fiert	
	More	Gulaș, rulade, fripturi (fierte)	
Rice (Orez)	Less	Al dente	Pentru fiecare lingură de orez adăugați o lingură de jumătate de apă
	Normal	Optimal al dente	
	More	Gătit fraged	
Cake (Prăjitură)	Less	Prăjitură moale	Alegerea setării determină consistența prăjiturii
	Normal	Prăjitură umedă	
	More	Cheesecake	
Oatmeal (Ovăz)	Less	Al dente	Alegerea setării determină consistența cerealelor
	Normal	Textură moale	
	More	Textură foarte moale	
Steam/Egg (Aburi/Ouă)	Less	Legume	Umpleți recipientul cu aprox. 700 ml apă. Inserați grătarul în recipient astfel ca alimentul ales să fie peste nivelul apei.
	Normal	Pește și fructe de mare	
	More	Carne	
Bean (Fasole)	Less	Textură moale	Alegerea setării determină consistența boabelor de fasole
	Normal	Textură foarte moale	
	More	Textură moale	

Exemplu de utilizare program sub presiune

Inserați recipientul în unitatea principală și inserați alimentul ales și/sau lichid în recipient.

Dacă ați selectat programul Steam/Egg, turnați aprox. 700ml apă în recipient. Apoi inserați grătarul astfel ca mâncarea să nu fie în apă.

Închideți capacul și supapa de presiune prin rotirea acesteia la stânga sau la dreapta la poziția de blocare, vârful capacului supapei trebuie să corespundă cu simbolul  (Fig. G).

Folosiți butonul Manual pentru a selecta programul dorit. LED-ul acestuia indică programul ales.

Folosind butonul Adjust, selectați setarea dorită de gătit de la Less - Normal – More (mai puțin – normal – mai mult).

Folosiți tastele + și – pentru setarea timpului de gătit dorit.

După aprox. patru secunde începe faza de presurizare / încălzire. Pe ecran apare o animație în timpul procesului. Dacă aburii se elimină constant din supapa de presiune în timpul acestui proces, verificați poziția supapei de presiune și închideți-o dacă este necesar, prin rotire la stânga sau dreapta folosind marcasele ca ghid.

Îndată ce se atinge presiunea de lucru, ecranul va afișa din nou timpul de gătit selectat. Programul selectat pornește, iar timerul începe numărătoarea inversă la intervale de 1 minut.

În timpul programului care rulează, aparatul de gătit sub presiune poate porni din nou procesul de presurizare/încălzire. Acesta este din nou simbolizat de o animație pe ecran. Nu este necesar să interveniți. Când procesul este încheiat, aparatul de gătit sub presiune emite zece bipuri. Între timp pornește automat programul Keep Warm (= Menținere la cald). Încheiați ciclul prin apăsarea butonului Keep Warm / Cancel.

Programe de gătit fără presiune

Program	Setare	Utilizări sugerate	Note pentru utilizatori
Slow Cook (Gătire lentă)			Asigurați-vă că lăsați capacul și supapa de presiune deschise în timpul acestui proces
Sauté (Sauté)	Less	Fierbe, îngroașă lichide	Asigurați-vă că lăsați capacul deschis în timpul acestui proces
	Normal	Să se rumenească	
	More	Prăjește sau rumenește carnea	
Yoghurt (laurt)			Setați manual durata

Gătire lentă

Inserați recipientul în unitatea principală și inserați alimentul selectat și/sau lichidul în recipient.

Asigurați-vă că lăsați capacul deschis în timpul procesului de gătit, astfel ca simbolul ▼ de pe capac trebuie să fie aliniat cu simbolul ▲.

Supapa de presiune trebuie de asemenea să rămână deschisă, astfel ca simbolul (triangolo giù) trebuie să fie în corespondență cu simbolul ☞.

Setați programul selectat. Folosiți butonul Adjust pentru a alege setare corectă de gătit.

În final, setați timpul de gătit dorit folosind tastele + și -.

Faza de încălzire începe după ca. patru secunde. În timpul procesului în derulare, pe ecran apare o animație. Îndată ce se atinge temperatura necesară, ecranul va afișa din nou timpul de gătit selectat. Programul selectat pornește, iar timerul începe numărătoarea inversă.

În timpul programului în derulare, aparatul de gătit sub presiune poate porni din nou un proces de încălzire. Acesta este simbolizat din nou pe ecran cu o animație. Nu este necesar să interveniți.

Când gătitul este finalizat, aparatul de gătit sub presiune emite zece bipuri.

Programul Keep Warm pornește automat. Încheiați procesul prin apăsarea butonului Keep Warm / Cancel.

Gătire fasole

Apăsarea de două ori a butonului Slow cook/Bean selectează funcția de gătit fasole sub presiune. Simbolul  va apărea pe ecran împreună cu timpul de gătit prestabilit, care poate fi modificat manual prin apăsarea tastelor + sau -, ori prin apăsarea Adjust, apoi a timpurilor de gătit prestabilite. Puteți selecta de asemenea nivelul de presiune prin apăsarea tastei Pressure.

Funcție rumenire

Inserați recipientul în unitatea principală și inserați alimentul ales și/sau lichidul în recipient. Asigurați-vă că lăsați capacul deschis în timpul procesului de gătit, astfel că simbolul  de pe capac trebuie să fie în linie cu simbolul .

Supapa de presiune trebuie de asemenea să rămână deschisă, astfel ca simbolul  trebuie să fie în corespondență cu simbolul .

Setați programul ales. Utilizați butonul Adjust pentru a selecta setarea corectă de gătit.

În final, setați timpul de gătit dorit folosind tastele + și -. Faza de încălzire începe după aprox. patru secunde. În timpul procesului în derulare, pe ecran apare o animație. Îndată ce se atinge temperatura necesară, ecranul va afișa din nou timpul de gătit selectat. Programul selectat pornește, iar timerul începe numărătoarea inversă. În timpul programului în derulare, aparatul de gătit sub presiune poate porni din nou un proces de încălzire. Acesta este simbolizat din nou de o animație pe ecran. Nu este necesar să interveniți. Când gătitul este încheiat, aparatul de gătit sub presiune emite zece bipuri. Programul Keep Warm pornește automat. Încheiați procesul prin apăsarea butonului Keep Warm / Cancel. După rumenirea mâncării, puteți selecta un program adițional de gătit cu sau fără presiune pentru a finaliza gătirea preparatului. Turnați laptele pasteurizat la o temperatură de ca. 46°C în recipient. Dacă este necesar, verificați temperatura cu un termometru. Adăugați fermenții lactici ori iaurtul. Inserați recipientul în unitatea principală și închideți capacul. Porniți programul folosind butonul Yoghurt și folosind butoanele + sau - pentru setarea timpului de gătit.

Funcție de menținere la cald

Această funcție pornește automat după fiecare program, însă poate fi pornită și manual. Apăsăți butonul Keep Warm/Cancel iar simbolul  apare pe ecran indicând pornirea procesului de menținere la cald. Încheiați procesul prin apăsarea butonului Keep Warm/Cancel. Din motive de siguranță, funcția de menținere la cald se oprește automat după 24 ore. Oarecum, este recomandat să nu folosiți această funcție pentru mai mult de cinci ore altfel preparatul se poate usca.

Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Soluționare
Capacul nu se închide	Capacul nu este în poziția corectă	Aliniați capacul precum este descris în secțiunea corespunzătoare

Problemă	Cauză posibilă	Soluționare
Capacul se închide cu dificultate	Supapa cu plutitor este blocată	Apăsați supapa cu plutitor în jos cu un ac
Capacul se deschide cu dificultate	Vasul este sub presiune	Eliberați presiunea prin deschiderea supapei de presiune
	Supapa cu plutitor este blocată	Apăsați supapa cu plutitor în jos cu un ac
Aburul iese printr-o parte a capacului	Aparatul de gătit sub presiune este deteriorat	Luați legătura cu serviciul clienți
	Capacul nu este închis corespunzător	Închideți capacul corespunzător
Aburul iese prin supapa cu plutitor mai mult de două minute	Supapa de presiune este în poziția greșită	Rotiți supapa de presiune la poziția corectă
	Există resturi de alimente pe sigiliul supapei cu plutitor	Curățați garnitura supapei cu plutitor
	Sigiliul supapei cu plutitor este deteriorat	Luați legătura cu serviciul clienți
Supapa cu plutitor nu se ridică	Există prea puține ingrediente ori prea puțină apă în recipient	Umpleți recipientul un pic mai mult
	Supapa cu plutitor este blocată de dispozitivul de fixare al capacului (ac)	Închideți capacul complet
Aburul iese constant din supapa de presiune	Supapa de presiune nu este în poziția blocată 	Rotiți supapa de presiune la simbolul 
Ecranul nu funcționează	Cablul de alimentare nu este conectat corespunzător	Conectați cablul de alimentare
	Siguranța electrică a produsului s-a ars	Luați legătura cu serviciul clienți
Orezul este gătit numai pe jumătate ori este prea tare	Apă puțină	Reglați raportul orez/apă
	Capacul a fost deschis prea devreme	Țineți capacul închis pentru alte 5 minute după încheierea procesului de gătit
Orezul este prea moale	Prea multă apă	Ajustați raportul orez/apă
Puteți auzi ocazional un clic sau scârțâit din aparatul de gătit sub presiune	Interiorul unității principale este ud sau umed	Uscați interiorul unității principale și baza recipientului

Coduri de eroare

Erroare	Cauză	Soluționare
Ecranul afișează E1	Senzorul de temperatură este defect (nu poate fi detectat)	Reporniți aparatul de gătit sub presiune. Umpleți recipientul cu aprox. 750ml apă și reporniți procesul. Dacă eroarea persistă, luați legătura cu serviciul clienți
Ecranul afișează E2	Senzor de temperatură defect (scurtcircuit)	
Ecranul afișează E3	În timpul fazei de preîncălzire presiunea de funcționare nu a fost atinsă	
	Recipientul s-a supraîncălzit	
	Temperatura este prea ridicată deoarece recipientul nu este inserat	
Ecranul afișează E3/4	Senzorul de presiune este defect	

Curățare

Nu cufundați niciodată unitatea principală în apă sau alte lichide.

Lăsați aparatul de gătit sub presiune să se răcească complet înainte de fiecare curățare.

Pentru a evita funcționarea eronată, curățați aparatul de gătit sub presiune după fiecare utilizare.

Nu folosiți detergenți agresivi, perii cu peri din metal sau nylon sau obiecte de curățat ascuțite ori metalice, cum ar fi cuțite, lână de oțel și altele similare. Acestea pot deteriora suprafața.

Nu inserați niciodată unitatea principală și capacul aparatului de gătit sub presiune în mașina de spălat vase. Curățați unitatea principală, canalul apei condensate și capacul aparatului de gătit sub presiune cu un prosop umed. Pentru curățare, îndepărtați capacul supapei de pe capac. Asigurați-vă că uscați bine toate părțile înainte de utilizare.

Curățați capacul supapei, grătarul și recipientul cu apă condensată cu un detergent de uz casnic.

Recipientul și grătarul pot fi spălate cu ușurință în mașina de spălat vase.

Date tehnice

Putere: 1000-1200W

Alimentare: 220-240V~, 50-60Hz

Pentru orice motive de îmbunătățire Beper își rezervă dreptul de a modifica ori îmbunătăți produsul fără nicio notificare.



Directiva Europeană 2011/65/EU privind Deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE), pretinde ca electrocasnicele să nu pot fi scoase din uz prin deșeurile normale nesortate. Aparatele vechi trebuie colectate separat pentru a optimiza restabilirea și reciclarea materialelor pe care le conține și pentru a reduce impactul asupra sănătății umane și asupra mediului. Simbolul tomberonului cu roți barbat de pe produs vă amintește de obligația dvs referitoare la scoaterea din uz a unui aparat, și anume că acesta trebuie colectat separat.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

Acest aparat a fost verificat în fabrică. De la data achiziționării originale se aplică o garanție de 24 luni la material și defecte de producție. Bonul fiscal trebuie predat împreună cu certificatul de garanție în cazul unei reclamații.

Garanția este valabilă numai cu un certificat de garanție și bon fiscal pe care apare data achiziționării și modelul aparatului.

Pentru orice asistență tehnică, vă rugăm contactați direct vânzătorul sau sediul nostru central pentru a păstra eficiența aparatului și pentru a NU anula garanția.

CONDIȚII DE GARANȚIE

Dacă aparatul prezintă defecțiuni ale materialelor defecte și/sau producție în timpul perioadei de garanție, noi vă garantăm reparația gratuită în condițiile în care:

- Aparatul a fost folosit corespunzător și conform scopului pentru care a fost creat.
- Aparatul nu a fost modificat.
- Bonul fiscal trebuie prezentat.
- Uzura normală și excesivă nu face obiectul garanției.

De aceea orice parte care ar putea fi ruptă accidental sau prezintă semne vizibile de uzură la produsele consumabile (precum la lămpi, baterii, elemente de încălzire ...) părțile estetice sunt excluse din garanție și orice defect rezultat din nerespectarea regulilor privind utilizarea, neglijența în folosire și/ sau întreținerea aparatului, nepăsare, greșeală sau instalare improprie, deteriorare în timpul transportului și orice altă deteriorare neatribuibile pentru furnizor.

Pentru orice defecțiune care nu poate fi reparată în perioada de garanție, aparatul va fi înlocuit gratuit. În orice caz, dacă partea care trebuie înlocuită din cauza defecțiunilor, ruperii sau funcționării eronate este un accesoriu și/sau o parte detașabilă a produsului, Beper își rezervă dreptul de a înlocui numai partea defectată și nu întreg produsul. Chiar și după expirarea garanției acordăm întotdeauna atenție reparațiilor aparatelor defectate. Pentru suport tehnic și/sau reparații după perioada de garanție ne puteți contacta direct la adresa de mai jos:

Contactați distribuitorul din țara dvs. Sau departamentul de vânzări Beper.

E-mail assistenza@beper.com care va trimite mai departe ancheta la distribuitorul dvs.

Všeobecné bezpečnostní informace

Před prvním použitím zařízení si pozorně přečtěte tyto pokyny.

Přečtěte si pečlivě následující pokyny, protože vám poskytují užitečné bezpečnostní informace o instalaci, používání a údržbě a pomohou vám vyhnout se chybám a možným nehodám.

Odstraňte ochranný obal a ujistěte se, že je spotřebič neporušený. Prvky balení (plastové sáčky, polystyren, atd.) by se neměli dostat k dětem, mohou být pro ně nebezpečné.

Obalový materiál odevzdejte ve sběrném dvoře nebo uložte na místo určené obcí pro sběr tříděného odpadu. Tímto místem jsou většinou sběrné kontejnery.

Před připojením zařízení se ujistěte, že napětí v zásuvce odpovídá napětí uvedenému na výrobku. Zařízení může být poškozeno, pokud si napětí neodpovídá.

Pokud zástrčka nepasuje do vaší zásuvky, nechte si ji vyměnit za jinou kvalifikovaným pracovníkem, který také zkontroluje, jestli jsou vaše zásuvky vhodné k napájení tohoto přístroje.

Neodpojujte spotřebič od zásuvky tahem za síťový kabel, hrozí nebezpečí poškození síťového kabelu či zásuvky. Kabel odpojujte od zásuvky tahem za vidlici síťového kabelu.

Nepokládejte síťový kabel spotřebiče v blízkosti horkých ploch, nebo přes ostré předměty.

Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj pracovní plochy, protože to může vést k nehodám, např. za něj mohou zatáhnout malé děti.

Nepoužívejte přístroj s poškozeným síťovým kabelem. Je-li přívodní vedení tohoto přístroje poškozeno, musí být vyměněno výrobcem, jeho servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo ohrožení.

Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.

V případě použití prodlužovacích kabelů musí být tyto kabely vhodné pro napájení zařízení, aby nedošlo k ohrožení obsluhy a byla zabezpečena bezpečnost prostředí, ve kterém je přístroj používán. Nevhodné prodlužovací kabely mohou způsobit provozní anomálie.

Tento přístroj je určen pouze pro jeho zvláštní účel. Jakékoliv jiné použití je považováno za nevhodné a tedy nebezpečné. Výrobce nemůže být zodpovědný za jakékoliv škody vyplývající z nesprávného, špatného či neopatrného použití. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí potřebu.

Abyste předešli riziku vznícení, úplně rozmotejte přívodní šňůru a také vypojte spotřebič ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte.

Po použití a před čištěním výrobek vždy vypojte ze zásuvky.

Pro ochranu proti úrazu elektrickým proudem nedávejte a nepokládajte kabel nebo jiné části přístroje do vody nebo jiných tekutin.

Nedotýkejte se přístroje mokřýma rukama nebo nohama.

Nevystavujte přístroj působení atmosférických vlivů jako např. déšť, vítr nebo sněh.

Tento spotřebič není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osobám s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi není veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Zvláštní dohled je vyžadován, pokud je přístroj používán v blízkosti dětí nebo přímo dítětem.

Pokud se rozhodnete přístroj dále nevyužívat, odpojte jej od napětí a přeřízněte napájecí kabel, aby se přístroj stal nefunkčním. Učiňte také nefunkčními nebezpečné části výrobku, zejména kvůli dětem, které si mohou s výrobkem hrát.

Popis produktu Obr. A

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Hlavní jednotka | 14. Plovákový ventil |
| 2. Rukojeti | 15. Odměrná nádoba |
| 3. Páka víka | 16. Nádoba na sběr kondenzační vody |
| 4. Víko | 17. Mřížka |
| 5. Rukojeť víka | 18. Napájecí kabel |
| 6. Tlakový ventil s krytem ventilu | 19. Lžíce na rýži |
| 7. Displej | 20. Odměrka |
| 8. Ovládací panel | |
| 9. Držák lžíce na rýži | |
| 10. Elektrická přípojka | |
| 11. Držák víka | |
| 12. Kanálek na kondenzační vodu | |
| 13. Svorka | |

Ovládací panel Obr. B

- 21. LED
- 22. Tlačítka nepřímé volby
- 23. Tlačítka přímé volby
- 24. Tlačítko -
- 25. Tlačítko tlaku
- 26. Manuální tlačítko
- 27. Tlačítko časovače
- 28. Tlačítko Keep Warm/Cancel (udržování tepla/zrušení)
- 29. Tlačítko nastavení
- 30. Tlačítko +

Upozornění

Tlakový hrnec připojujte pouze v interiéru a pouze do řádně instalované zásuvky 220-240 V ~.

Tlakový hrnec připojujte pouze do snadno přístupné zásuvky, abyste jej mohli v případě poruchy rychle odpojit.

Nepoužívejte výrobek, pokud je viditelně poškozený nebo pokud je vadný napájecí kabel nebo zástrčka.

Neponořujte hlavní jednotku, napájecí kabel ani zástrčku do vody nebo jiných tekutin.

Tlakový hrnec používejte pouze s dodanou nádobou.

Před každým použitím zkontrolujte, zda tlakový ventil a plovákový ventil nejsou ucpané.

Tlakový hrnec během provozu nepřemísťujte.

Nepohybujte tlakovým hrncem, když je pod tlakem.

Nikdy s ním nehýbejte, pokud obsahuje horké tekutiny.

Před zahájením provozu se ujistěte, že je víko pevně zavřené.

Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů a k otevírání a přepravě používejte pouze k tomu určené rukojeti. Nikdy se nepokoušejte otevřít víko, když je tlakový hrnec pod tlakem. Nikdy neotvírejte víko násilím.

Víko otevřete až po úplném uvolnění tlaku pomocí tlakového ventilu a po vychladnutí hrnce.

Nepoužívejte výrobek, pokud je prázdný. Bez tekutin může dojít k poškození přístroje. Hrnec vždy naplňte tekutinou alespoň po minimální značku (2 šálky).

Nenaplňujte hrnec do více než 2/3 jeho objemu. Při přípravě potravin, jejichž objem se během vaření zvětšuje, jako je rýže nebo sušená zelenina, nepřekračujte polovinu kapacity.

Nádobu nepoužívejte na plynovém sporáku nebo varné desce.

Pokud jsou vařené potraviny kašovitě, před otevřením tlakovým hrncem jemně zatřeste, aby tekutiny nevystříkly a nezpůsobily popáleniny.

Před každým použitím zkontrolujte, zda jsou kryt ventilu, tlakový ventil a plovákový ventil správně namontovány a nejsou poškozeny.

Tlakový hrnec nikdy nepoužívejte ke smažení potravin v oleji.

Při otevírání tlakového ventilu vždy udržujte ruce, hlavu a tělo mimo dosah unikající páry.

Během vaření se proudy páry uvolňují vertikálně ze středu tlakového ventilu. Nepřicházejte do styku s horkou párou. Nedotýkejte se tlakového ventilu, když je vařič v provozu. Tlakový ventil otevřete až po ukončení vaření, aby se uvolnil tlak.

Nepoužívejte kovové nádoby, používejte pouze dodanou lžici na rýži nebo dřevěnou lžici.

Bezpečnostní prvky

Tlakový hrnec má tři bezpečnostní prvky.

Plovákový ventil

Plovákový ventil kontroluje tlak uvnitř tlakového hrnce. Jakmile se uvnitř nahromadí tlak, plovákový ventil se zvedne, čímž zablokuje víko. Když plovákový ventil zablokuje víko, nikdy se jej nepokoušejte násilím otevřít. Ke snížení tlaku použijte tlakový ventil.

Svorka – blokace víka

Svorka na víko určuje, zda se plovákový ventil může zvednout a zablokovat víko. Plovákový ventil je odjištěný, a proto se může zvedat, pouze když je víko správně zavřeno, což je patrné podle jeho polohy (obr. C). Když je víko umístěno na hlavní jednotku se symbolem ▼ v souladu se symbolem , svorka vyčnívá do poloviny. Otočením víka proti směru hodinových ručiček směrem k zavřené poloze v souladu se symbolem  se svorka zasune a víko je správně uzamčeno.

Tlakový ventil

Tlakový ventil je nezbytnou součástí bezpečnosti a je nezbytný pro vaření pod tlakem. Před použitím výrobku se ujistěte, že je tlakový ventil správně nainstalován a pravidelně jej čistěte. Abyste předešli zranění a poškození zařízení, ujistěte se, že tlakový ventil není zakrytý nebo zablokován během provozu. Při otevírání tlakového ventilu dbejte na to, abyste hlavu, ruce a další části těla drželi mimo unikající páru.

První použití

Odstraňte všechny obaly a pokračujte v čištění podle pokynů v příslušné části.

Přípevněte nádobu na kondenzační vodu k vnější straně hlavní jednotky (Obr. D).

Otočením krytu ve směru hodinových ručiček jej otevřete (Obr. E), symbol ▼ musí odpovídat symbolu . Vyjměte nádobu, vyčistěte ji a znovu ji vložte, ujistěte se, že se dotýká dna hlavní jednotky. Zasuňte napájecí kabel do elektrické přípojky (Obr. F). Připojte síťovou zástrčku do vhodné elektrické zásuvky.

Uzavírání víka

Nasadte víko na hlavní jednotku pomocí rukojeti.

Ujistěte se, že se symboly víka a základní jednotky shodují (Obr. C). Svorka musí být na levé straně. Otočte víko proti směru hodinových ručiček směrem k symbolu , aby se uzamklo. Svorka víka se během tohoto procesu posune. Jakmile je víko zcela zavřené, svorka nevyskočí. Pomocí páčky víka lze víko zasunout do držáku víka (Obr. H).

Zkušební provoz

Před zahájením pravidelného používání tlakového hrnce je třeba zahájit zkušební provoz. To vám umožní seznámit se se spotřebičem a ujistit se, že pracuje správně. Umístěte nádobu do hlavní jednotky a naplňte ji přibližně 750 ml vody.

Dobře uzavřete víko a uzavřete tlakový ventil jeho otočením doleva nebo doprava do polohy uzamčení: špička krytu ventilu musí odpovídat symbolu  (Obr. G).

Stiskněte 8krát tlačítko Manual (Ruční ovládání), abyste zvolili program Steam/Egg (Pára/vajíčka). Poté pomocí tlačítek + a - nastavte dobu trvání na 2 minuty. Doba je nastavena správně, když se na displeji zobrazí P:02.

Přibližně po čtyřech vteřinách začne fáze natlakování/ohřevu. Během probíhajícího procesu se na displeji zobrazí animace.

Pokud během tohoto procesu neustále uniká pára z tlakového ventilu, zkontrolujte polohu ventilu a v případě potřeby jej uzavřete otočením doleva nebo doprava.

Jakmile je dosaženo pracovního tlaku, na displeji se opět zobrazí P:02. Spustí se zvolený program a časovač odpočítává v 1minutových intervalech.

Během vaření může hrnec opět zahájit proces zvyšování tlaku/ohřevu. Na displeji se opět zobrazí animace, ale není třeba provádět žádné akce.

Po dokončení procesu vydá tlakový hrnec deset zvukových signálů a automaticky se spustí program Keep Warm. Stisknutím tlačítka Keep Warm/Cancel ukončete zkušební provoz.

Otevřete tlakový ventil otočením krytu ventilu doleva nebo doprava na symbol (vapore) a uvolněte tlak. Nyní můžete sejmut víko.

⚠ Upozornění: Pokud je tlakový hrnec stále pod tlakem, neodstraňujte víko. V případě potřeby znovu otevřete tlakový ventil a vypustíte páru. Víko musí jít snadno sejmut.

Programy pro vaření

Ovládací panel je rozdělen na dvě sekce / m'dy pro vaření.

Nepřímá tlačítka výběru

Pro zobrazení a výběr různých programů nepřímé volby stiskněte několikrát tlačítko Manual.

Přímá tlačítka výběru

Jednotlivé programy pro vaření lze zvolit přímým stisknutím daného tlačítka.

Tlačítka Slow cook/Bean (Pomalé vaření / Fazole) a Keep Warm/Cancel (Udržování teploty / Zrušit) mají po dvou funkcích. Chcete-li zvolit program Fazole, stiskněte tlačítko Slow cook/Bean dvakrát. Chcete-li vybrat možnost Zrušit, stiskněte tlačítko Keep Warm/Cancel dvakrát.

Tlakový hrnec má několik přednastavených programů vaření, které se liší intenzitou a dobou trvání v závislosti na potřebách vařeného pokrmu. Následující tabulka shrnuje charakteristiky všech přednastavených programů.

Program	Doba vaření	Manuálně nastavitelné	Less (kratší)	Normal	More (delší)
Soup (Polévka)	25 min.	1 – 99 min.	20 min.	25 min.	35 min.
Multigrain (Vícezrné pokrmy)	20 min.	1 – 99 min.	15 min.	20 min.	45 min.

Program	Doba vaření	Manuálně nastavitelné	Less (kratší)	Normal	More (delší)
Poultry (Drůběž)	25 min.	1 – 99 min.	15 min.	25 min.	40 min.
Meat/Stew (Maso / Dušení)	40 min.	1 – 99 min.	30 min.	40 min.	50 min.
Rice (Rýže)	12 min.	1 – 99 min.	8 min.	12 min.	18 min.
Cake (Koláč)	35 min.	1 – 99 min.	30 min.	35 min.	40 min.
Oatmeal (Ovesná kaše)	15 min.	1 – 99 min.	10 min.	15 min.	25 min.
Steam/Egg (Pára/Vejce)	15 min.	1 – 99 min.	10 min.	15 min.	18 min.
Slow cook (Pomalé vaření)	120 min.	60 – 360 min.			
Bean (Fazole, Luštěniny)	32 min.	1 – 99 min.	25 min.	32 min.	50 min.
Sauté (Soté)	20 min.	1 – 99 min.	15 min.	20 min.	35 min.
Yoghurt (Jogurt)	480 min.	60 – 720 min.			
Keep Warm/Cancel (Udržování teploty/ Zrušit)					

Keep Warm/Cancel button

Keep Warm funkce pro udržování teploty, udržuje pokrm teplý.

Cancel funkce zrušení, zruší nastavený program.

Tlačítko Pressure (Tlak)

Tlačítkem Pressure můžete nastavit intenzitu tlaku mezi vysokým (high) a nízkým (low) Vyšší tlak zvyšuje teplotu vaření.

Tlačítko Adjust (Tlačítko pro nastavení)

Pomocí tlačítka Adjust (Nastavit) můžete volit mezi 3 nastaveními délky vaření: less (kratší doba vaření), normal (normální doba vaření) a more (delší doba vaření).

Tlačítko Manual

Několikerým stisknutím tlačítka Manual lze volit mezi jednotlivými programy nepřímého vaření.

Tlačítko časovače

Pomocí tlačítka Timer můžete nastavit, kdy se má spustit zvolený program. Proces vaření se spustí po uplynutí nastaveného času.

- Tlačítka a +

Pomocí tlačítek - nebo + je možné prodloužit nebo zkrátit dobu trvání programu.

Odložený start

⚠ Pozor: Toto nastavení doporučujeme používat pouze pro potraviny, které lze dlouhodobě skladovat bez chlazení. Nepoužívejte pro potraviny podléhající rychlé zkáze, jako je maso nebo ryby.

Spuštění procesu vaření lze odložit o 30 minut až 24 hodin.

Vyberte požadovaný program a stiskněte tlačítko Časovač. Spuštění programu se automaticky odloží o 30 minut. Opakovaným stisknutím nebo podržením tlačítek + nebo - můžete ručně nastavit odložení startu v desetiminutových intervalech. Po čtyřech sekundách začne časovač odpočítávat. Po uplynutí časovače se spustí zvolený program.

Tlakové programy pro vaření

Program	Nastavení	Návrh	Poznámka
Soup (Polévka)	Less	Polévka bez masa	Vzhledem k tomu, že při vaření pod tlakem nedochází k varu, zůstává polévka čirá.
	Normal	Polévka s masem	
	More	Vývar z kostí	
Multigrain (Vícezrnné pokrmy)	Less	Al dente	Výběr nastavení určuje konzistenci obilovin.
	Normal	Měkká konzistence	
	More	Velmi měkká	
Poultry (Drůbež)	Less	Dušení, guláš	Výběr nastavení určuje konzistenci masa. Pokud připravujete půlky kuřat nebo jiné drůbeží výrobky, které mají zůstat křupavé, vložte do nádoby nejprve drátěný rošt, aby se potraviny nepokryly vlastním tukem.
	Normal	Části, prsa	
	More	Kousky, púka kuřete, kuřecí stehna	

Program	Nastavení	Návrh	Poznámka
Meat/Stew (Maso / Dušení)	Less	Dušení	Volba nastavení určuje strukturu masa.
	Normal	Pomalů vařit	
	More	Guláš, rolády, pečeně	
Rice (Rýže)	Less	Al dente	Na každou odměrku rýže přidejte 1 a půl odměrky vody.
	Normal	Optimální	
	More	Měkká konzistence	
Cake (Koláč)	Less	Měkký koláč	Volba nastavení určuje konzistenci dortu.
	Normal	Vláčný koláč	
	More	Cheesecake	
Oatmeal (Ovesná kaše)	Less	Al dente	Výběr nastavení určuje konzistenci vloček.
	Normal	Měkká konzistence	
	More	Velmi měkká	
Steam/Egg (Pára/Vejce)	Less	Zelenina	Naplňte nádobu přibližně 700 ml vody. Vložte mřížku do nádoby tak, aby se vybraná potravina nacházela nad hladinou vody.
	Normal	Ryby a mořské plody	
	More	Maso	
Bean (Fazole, luštěniny)	Less	Al dente	Výběr nastavení určuje konzistenci fazolí.
	Normal	Měkká konzistence	
	More	Velmi měkká	

Příklad použití programu tlakového vaření

Vložte nádobu do hlavní jednotky a vložte do ní vybranou potravinu a/nebo tekutinu.

Pokud jste zvolili program Steam/Egg, nalijte do nádoby přibližně 700 ml vody. Poté vložte mřížku tak, aby potraviny nebyly ve vodě.

Zavřete víko a tlakový ventil otočením doleva nebo doprava do polohy uzamčení, špička krytu ventilu musí odpovídat symbolu  (Obr. G).

Pomocí tlačítka Manual zvolte požadovaný program. Jeho kontrolka indikuje zvolený program.

Pomocí tlačítka Adjust (Nastavení) zvolte požadovaný stupeň vaření z možností Less (Méně) - Normal (Normální) - More (Více). Pomocí tlačítek + a - nastavte požadovanou dobu vaření.

Přibližně po čtyřech sekundách začne fáze přetlakování/ohřevu. Během ní se na displeji zobrazí animace. Pokud během tohoto procesu z tlakového ventilu neustále uniká pára, zkontrolujte polohu tlakového ventilu a případně jej uzavřete otočením doleva nebo doprava podle značek jako vodítko.

Po dosažení pracovního tlaku se na displeji opět zobrazí zvolený čas vaření. Zvolený program se spustí a časovač odpočítává v 1minutových intervalech.

Během probíhajícího programu může tlakový hrnec opět zahájit proces zvyšování tlaku/ohřevu. To je opět symbolizováno animací na displeji. Není nutné do ní zasahovat.

Po dokončení procesu vydá tlakový hrnec deset zvukových signálů. Mezitím se automaticky spustí program Keep Warm (Udržování teploty). Cyklus ukončíte stisknutím tlačítka Keep Warm/Cancel.

Programy pro vaření bez tlaku

Program	Nastavení	Rada	Poznámka
Slow Cook (Pomalé vaření)			Ujistěte se, že jsou víko a tlakový ventil během vaření otevřené
Sauté (Soté)	Less	Vaření, zahušťování, vaření tekutin	Ujistěte se, že je víko během vaření otevřené
	Normal	K zhnědnutí	
	More	Smažení nebo opékání masa	
Yoghurt (Jogurt)			Manuálně nastavitelná doba

Pomalé vaření

Vložte nádobu do hlavní jednotky a vložte do ní vybrané potraviny a/nebo tekutiny.

Dbejte na to, aby víko zůstalo během vaření otevřené, takže symbol ▼ na víku musí být v souladu se symbolem .

Tlakový ventil musí rovněž zůstat otevřený, takže symbol ▼ musí být v souladu se symbolem .

Nastavte zvolený program.

Pomocí tlačítka Adjust (Nastavit) zvolte správné nastavení vaření.

Nakonec nastavte požadovanou dobu vaření pomocí tlačítek + a -.

Fáze zahřívání začne přibližně po čtyřech sekundách. Během probíhajícího procesu se na displeji zobrazuje animace.

Po dosažení požadované teploty se na displeji opět zobrazí zvolená doba vaření. Zvolený program se spustí a časovač začne odpočítávat.

Během probíhajícího programu může tlakový hrnec znovu zahájit proces ohřevu. To je opět symbolizováno animací na displeji. Není nutné do ní zasahovat.

Po dokončení vaření vydá tlakový hrnec deset zvukových signálů.

Automaticky se spustí program Keep Warm (Udržování teploty). Proces ukončíte stisknutím tlačítka Keep Warm / Cancel.

Vaření luštěnin

Dvojnásobným stisknutím tlačítka Slow cook / Beans (Pomalé vaření/Fazole) zvolíte funkci tlakového vaření fazolí a luštěnin.

Na displeji se zobrazí symbol  spolu s přednastavenou dobou vaření, kterou lze změnit ručně stisknutím tlačítek + nebo -, nebo stisknutím tlačítka Adjust a následnou volbou přednastavené doby vaření.

Stisknutím tlačítka Pressure (Tlak) můžete také zvolit úroveň tlaku.

Funkce zhnědnutí

Vložte nádobu do hlavní jednotky a vložte do ní vybranou potravinu a/nebo tekutinu.

Dbejte na to, aby víko zůstalo během vaření otevřené, takže symbol ▼ na víku musí být v souladu se symbolem ▲.

Tlakový ventil musí rovněž zůstat otevřený, takže symbol ▼ musí být v souladu se symbolem ☞.

Nastavte zvolený program.

Pomocí tlačítka Adjust (Nastavit) zvolte správné nastavení vaření.

Nakonec nastavte požadovanou dobu vaření pomocí tlačítek + a -.

Fáze zahřívání začne přibližně po čtyřech sekundách. Během probíhajícího procesu se na displeji zobrazuje animace. Po dosažení požadované teploty se na displeji opět zobrazí zvolená doba vaření. Zvolený program se spustí a časovač začne odpočítávat.

Během probíhajícího programu může tlakový hrnec znovu zahájit proces ohřevu. To je opět symbolizováno animací na displeji. Není nutné do ní zasahovat.

Po dokončení vaření vydá tlakový hrnec deset zvukových signálů.

Automaticky se spustí program Keep Warm (Udržování teploty). Proces ukončíte stisknutím tlačítka Keep Warm / Cancel. Po zhnědnutí pokrmu můžete zvolit další program vaření s tlakem nebo bez tlaku a dokončit tak přípravu pokrmu.

Jogurt

Do nádoby nalijte pasterizované mléko o teplotě přibližně 46 °C. V případě potřeby zkontrolujte teplotu teploměrem. Přidejte mléčné kvasinky nebo jogurt. Vložte nádobu do hlavní jednotky a zavřete víko. Spustíte program pomocí tlačítka Jogurt a pomocí tlačítek + nebo - nastavte dobu vaření.

Funkce udržování teploty

Tato funkce se spouští automaticky po každém programu, ale lze ji spustit i ručně.

Stiskněte tlačítko Keep Warm/Cancel a na displeji se zobrazí symbol bb, který signalizuje zahájení udržování teploty. Proces ukončíte stisknutím tlačítka Keep Warm/Cancel.

Z bezpečnostních důvodů se funkce udržování teploty po 24 hodinách automaticky vypne. Doporučujeme však tuto funkci nepoužívat déle než pět hodin, jinak může dojít k vysušení pokrmu.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Víko se nezavírá	Víko není ve správné pozici	Vyrovnejte víko podle popisu v příslušné části.
Víko se zavírá s obtížemi	Plovákový ventil je zabloko- vaný	Stiskněte plovákový ventil kolíkem dolů
Víko se obtížně otevírá	Hrnc je pod tlakem	Uvolněte tlak otevřením tla- kového ventilu
	Plovákový ventil je zabloko- vaný	Stiskněte plovákový ventil kolíkem dolů
Z jedné strany víka vychází pára	Tlakový hrnec je poškozený	Kontaktujte zákaznický servis
	Víko není správně zavřené	Řádně zavřete víko
Z plovákového ventilu vychází pára déle než dvě minuty	Tlakový ventil je v nesprávné poloze	Otočte tlakový ventil do správné polohy
	Na těsnění plovákového venti- lu jsou zbytky potravin	Vyčistěte těsnění plovákového ventilu
	Těsnění plovákového ventilu je poškozené	Kontaktujte zákaznický servis
Plovákový ventil se nezvedá	V nádobě je příliš málo přísad nebo příliš málo vody	Nádobu ještě trochu naplňte
	Plovákový ventil je zablokován držákem víka (kolíkem).	Úplně zavřete víko
Z tlakového ventilu neustále vychází pára	Tlakový ventil není v uzamčené poloze 	Otočte tlakový ventil do symbo- lu 
Displej nefunguje	Napájecí kabel není správně připojen	Zapojte napájecí kabel
	Tlakový ventil nefunguje	Kontaktujte zákaznický servis
Displej nefunguje	Napájecí kabel není správně připojen	Zapojte napájecí kabel
	Elektrická pojistka výrobku se přepálila	Kontaktujte zákaznický servis
Rýže je uvařená jen napůl nebo je příliš tvrdá	Málo vody	Upravte poměr rýže a vody
Z tlakového hrnce je občas slyšet cvakání nebo vrzání	Vnitřek hlavní jednotky je mokrý nebo vlhký	Osušte vnitřek hlavní jednotky a dno nádoby

Chybové kódy

Chyba	Příčina	Řešení
Displej ukazuje E1	Senzor teploty je vadné (nelze detekovat).	Restartujte tlakový hrnec. Naplňte nádobu přibližně 750 ml vody a znovu spusťte proces. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte zákaznický servis
Displej ukazuje E2	Vadný snímač teploty (zkrat)	
Displej ukazuje E3	Během fáze přehřevu nebylo dosaženo provozního tlaku	
	Nádoba se přehřála	
	Teplota je příliš vysoká, protože není vložena nádoba	
Displej ukazuje E3/4	Senzor tlaku je vadný	

Čištění

Nikdy neponořujte hlavní jednotku do vody nebo jiných kapalin.

Před každým čištěním nechte tlakový hrnec zcela vychladnout.

Abyste předešli poruchám, čistěte tlakový hrnec po každém použití.

Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, kartáče s kovovými nebo nylonovými štětinami ani ostré nebo kovové čisticí předměty, jako jsou nože, drátěnky a podobně. Mohly by poškodit povrch.

Hlavní jednotku a víko tlakového hrnce nikdy nevkládějte do myčky nádobí.

Hlavní jednotku, kanál na kondenzační vodu a víko tlakového hrnce čistěte vlhkým hadříkem.

Pro čištění sejměte kryt ventilu z víka. Před použitím nezapomeňte všechny části dobře vysušit.

Kryt ventilu, mřížku a nádobku na kondenzační vodu vyčistěte čisticím prostředkem pro domácnost.

Nádobu a mřížku lze snadno mýt v myčce nádobí.

Technické údaje

Příkon: 1000-1200 W

Napájení: 220-240 V~, 50-60 Hz

Společnost Beper si vyhrazuje právo výrobek z důvodu zlepšení bez předchozího upozornění upravit nebo vylepšit.



Evropská směrnice 2011/65 / EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ), vyžaduje, aby staré domácí elektrické spotřebiče nebyly odkládány do běžného netříděného komunálního odpadu. Staré spotřebiče musí být shromažďovány odděleně za účelem optimalizace obnovy a recyklace materiálů, které obsahují, a snížení dopadu na lidské zdraví a životní prostředí. Symbol "Přeškrtnuté popelnice" na výrobku vás upozorňuje na povinnost, že při likvidaci spotřebiče musí být shromažďovány odděleně.

OBEČNÉ PODMÍNKY ZÁRUKY

Tento spotřebič byl zkontrolován v továrně. Od data původního nákupu se na materiálové a výrobní vady vztahuje záruka 24 měsíců.

Záruční doba začíná běžet od data nabytí spotřebiče koupí, jak je uvedeno na záručním listu (popř. účtence) nebo faktuře a potvrzeném razítkem prodejce. Práva odpovědnosti za vady lze uplatňovat u prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen.

Záruka je platná pouze se záručním listem nebo s dokladem o koupi (daňový doklad) s uvedením data nákupu a modelu spotřebiče. Pokud potřebujete technickou pomoc, obraťte se na prodejce nebo na naše ústředí, aby se zachovala efektivita zařízení a aby se záruka nezrušila. Jakékoli zásahy na tomto zařízení neoprávněnými osobami automaticky ruší záruku.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Pokud se na zařízení během záruční doby projeví vady v důsledku vadného materiálu a / nebo výroby, garantujeme bezplatnou opravu za předpokladu, že:

- Spotřebič byl používán správně a pro účel, pro který byl určen.
- Zařízení nebylo poškozeno a bylo pravidelně a správně udržováno.
- Byl předložen doklad o koupi.

Záruka se nevztahuje na opotřebení věci (výrobku) způsobené jejím obvyklým používáním. (§ 619 odst. 2 Občanského zákoníku). Záruka se též nevztahuje na závady výrobku, způsobené jiným, než obvyklým používáním výrobku.

Za obvyklé používání v tomto smyslu firma BEPER považuje zejména, pokud výrobek:

Je používán pouze k účelu, ke kterému je určen a který je popsán v příloženém návodu k použití. Pouze návod v českém jazyce vydaný firmou BEPER je pro spotřebitele závazný.

Je používán a správně udržován podle tohoto návodu, používán šetrně, pozorně a nepřetěžován.

Je používán v čistém, bezprašném a nezakouřeném prostředí, je chráněn pouzdrem nebo krytkou, pokud je přiložena. Výrobek je určen výhradně pro jiný účel než pro podnikání s tímto výrobkem.

Je používán za pokojové teploty, dostatečného větrání a s nezakrytými větracími otvory.

Nebyl vystaven nepříznivému vnějšímu vlivu, např. slunečnímu a jinému záření či elektromagnetickému poli, vniknutí tekutiny, vniknutí předmětu, přepětí v síti, přepětí nebo zkratu na vstupech či výstupech, napětí vzniklému při elektrostatickém výboji (včetně blesku), chybnému napájecímu nebo vstupnímu napětí a nevhodnému vniknutí předmětu, přepětí v síti, přepětí nebo zkratu na vstupech či výstupech, napětí vzniklému při elektrostatickém výboji (včetně blesku), chybnému napájecímu nebo vstupnímu napětí a nevhodné polaritě tohoto napětí, vlivu chemických procesů např. použitých napájecích článků apod.

Nebyl udržován a čištěn nevhodnými způsoby nebo nesprávně použitými čistícími prostředky (např. chemický a mechanický vliv).

Nebly kýmkoliv provedeny úpravy, modifikace, změny konstrukce nebo adaptace ke změně nebo rozšíření funkcí výrobku oproti zakoupenému provedení nebo pro možnost jeho provozu v jiné zemi, než pro kterou byl navržen, vyroben a schválen.

Je používán s doporučeným čistým neopotřebovaným příslušenstvím a je mu pravidelně vyměňováno příslušenství, podléhající rychlejšímu opotřebení (např. baterie). Firma BEPER nenes odpovědnost za nesprávný chod a případné vady výrobku vzniklé vlivem použitého příslušenství a náplní jiných výrobců, stejně jako použitím poškozeného, opotřebovaného a znečištěného příslušenství a náplní.

Není mechanicky, tepelně nebo chemicky poškozen; neměl sejmутý ochranný kryt, nemá odstraněny nebo smazány štítky, poškozeny plomby a šrouby nebo není poškozen otřesy pádem, teplem, tekutinou (i z baterií), zlomením nebo přetržením kabelu, konektoru, spínače, krytu či jiné části, včetně poškození v průběhu přepravy od okamžiku zakoupení a předání výrobku ze strany prodávajícího.

Je používán v souladu se zákony, technickými normami a bezpečnostními předpisy platnými v České republice, a též na vstupy výrobku je připojeno napětí odpovídající těmto normám a charakteru výrobku.

Je používán s intenzitou a v prostředí odpovídajícím provozu v domácnosti.

Záruka se nevztahuje na žádnou část, která by mohla být náhodně rozbitá nebo měla viditelné známky použití v spotřebních výrobcích (jako jsou lampy, baterie, topné články a podobně), a jakákoliv závada způsobená nedodržením pravidel z neznalosti při používání a / nebo údržbě spotřebiče, nedbalosti, nesprávném použití nebo nesprávné instalaci, poškozením při přepravě a jakýchkoliv jiných škod, které nelze dodavateli přičíst.

Pokud bude mít výrobek vadu, kterou je možno rychle a bez následků odstranit, vyhrazuje si společnost Beper právo řešit reklamační nárok spotřebitele jejím odstraněním (opravou) nebo výměnou části výrobku. Nárok na výměnu věci při výskytu odstranitelné vady vzniká spotřebiteli pouze v případě, že to není vzhledem k povaze vady neúměrné.

Kontaktujte distributora ve vaší zemi případně kontaktujte prodejní oddělení Beper, e-mail assistenza@beper.com, který předá váš požadavek na lokálního distributora.

Algemeen veiligheidsadvies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor de eerste keer in gebruik neemt.

Lees de volgende instructies aandachtig door aangezien ze nuttige veiligheidsinformatie bevatten over de installatie, het gebruik en het onderhoud. Hiermee kunt u ongevallen en ongelukken voorkomen.

Verwijder de verpakking en controleer of het apparaat volledig intact is. De onderdelen van de verpakking (plastic zakken, polystyreen, enz.) mogen niet in het bezit komen van kinderen ten einde hen te beschermen tegen gevaren.

We raden u aan om dit verpakkingsmateriaal niet met het huisafval weg te gooien maar om het, in verband met vernietiging of verwerking, af te leveren op het juiste verzamelpunt. Hiertoe kunt u informatie opvragen bij het management van de Vuilverwerking van uw gemeente.

Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de netspanning overeenkomt met de gegevens op het etiket.

Als de stekker niet in het stopcontact past, laat dan een geschikte stekker monteren door een gekwalificeerde persoon die er ook voor kan zorgen dat de aansluitkabels van het stopcontact geschikt zijn voor het gebruik van uw apparaat.

Trek nooit aan het netsnoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.

Zorg ervoor dat het netsnoer nooit in contact komt met hete of scherpe oppervlakken.

Gebruik dit apparaat niet als het netsnoer beschadigd is. In geval van schade moet het netsnoer, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsvertegenwoordiger of soortgelijke gekwalificeerde personen.

Sluit dit apparaat alleen aan op wisselstroom.

Over het algemeen wordt het gebruik van adapters met meerdere connectoren en/ of verlengingsunits niet aanbevolen; mochten deze toch nodig zijn, gebruik dan alleen enkelvoudige of multi-adapters en verlengingsunits in overeenstemming met de van kracht zijnde veiligheidsregels, waarbij ervoor gezorgd dient te worden dat de limiet, zoals aangegeven op de enkelvoudige adapters en de verlengingsunits, de maximale vermogenslimiet zoals aangegeven op de multi-adapter niet overschrijdt.

Dit apparaat dient alleen te worden gebruikt voor het daarvoor bestemde doel.

Dit apparaat dient alleen te worden gebruikt voor het daarvoor bestemde doel.

Elk ander gebruik moet als ongepast en dus gevaarlijk worden beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit onjuist, verkeerd of onzorgvuldig gebruik. Om elk risico op oververhitting te voorkomen, wordt aangeraden het netsnoer volledig af te rollen en het apparaat los te koppelen wanneer het niet wordt gebruikt.

Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

Ter voorkoming van elektrische schokken mag u het snoer, de stekker of onderdelen van het apparaat niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.

Raak het apparaat niet aan met natte handen of voeten.

Raak het apparaat niet aan met blote voeten.

Stel het apparaat niet bloot aan weersinvloeden zoals regen, wind, sneeuw en hagel.

Gebruik het apparaat niet in de buurt van explosieven, licht ontvlambare stoffen, gassen, vuur en kachels.

Sta niet toe dat kinderen, mensen met een handicap, of mensen zonder ervaring of technische bekwaamheid het apparaat zonder begeleiding gebruiken. Wanneer een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt is nauwgezet toezicht noodzakelijk.

Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat gaan spelen.

Als u van plan bent om het apparaat nooit meer te gebruiken, maak het dan onbruikbaar door de voedingskabel door te snijden nadat u de stekker uit het stopcontact heeft gehaald.

Zorg er ook voor dat alle gevaarlijke onderdelen onbruikbaar worden gemaakt, met name met het oog op kinderen die met het apparaat zouden kunnen gaan spelen.

Beschrijving van het product Fig. A

1. Hoofdapparaat
2. Handgrepen
3. Dekselhendel
4. Deksel
5. Dekselhendel
6. Drukventiel
7. Display
8. Bedieningspaneel
9. Houder voor rijstlepel
10. Elektrische aansluiting
11. Dekselhouder
12. Condensatie waterkanaal
13. Pen
14. Vlotterklep
15. Maatbeker
16. Condenswateropvang
17. Rooster
18. Stroomkabel
19. Rijstlepel
20. Maatbeker

Bedieningspaneel Afb.B

21. LED
22. Indirecte keuzetoetsen
23. Directe keuzetoetsen
24. Min Toets
25. Interne druk toets
26. Manuele functie toets
27. Timer toets
28. Warmhouden/Annuleren toets
29. Aanpassingstoets
30. + toets

Specifieke waarschuwingen

Sluit de snelkookpan alleen binnenshuis aan en uitsluitend op een correct geïnstalleerd 220-240V ~ stopcontact.

Sluit de snelkookpan uitsluitend aan op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact, zodat u de snelkookpan in geval van storing snel kunt uitschakelen.

Neem het product niet in gebruik wanneer het zichtbare beschadigingen vertoont of wanneer het netsnoer of de stekker beschadigd zijn.

Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.

Gebruik de snelkookpan uitsluitend met de bijgeleverde pan.

Controleer voor ieder gebruik of het kookventiel en het vlotterventiel niet verstopt zijn.

De snelkookpan mag tijdens het gebruik niet worden verplaatst.

De snelkookpan mag alleen worden verplaatst wanneer deze Niet werkende is of onder druk staat.. Verplaats het product nooit wanneer het hete vloeistoffen bevat.

Controleer voor gebruik steeds of het deksel goed en correct gesloten is.

Raak nooit hete oppervlakken aan en gebruik voor het openen en transporteren uitsluitend de daarvoor bestemde handgrepen. Probeer nooit het deksel te openen wanneer de snelkookpan onder druk staat. Forceer het deksel nooit om het te openen.

Open het deksel pas wanneer de druk volledig is afgebouwd via het kookventiel en de pan is afgekoeld.

Gebruik het product niet als het leeg is. Zonder vloeistof kan het apparaat beschadigd raken. Vul de pan altijd met vloeistof, ten minste tot aan de minimummarkering (2 kopjes).

Overvul de pan niet, NOOIT meer dan 2/3 van de inhoud. Bij het bereiden van voedsel waarvan het volume tijdens het koken toeneemt, zoals rijst of gedehydrateerde groenten, niet meer dan 50% van de capaciteit gebruiken.

Gebruik de pan niet op een gasfornuis of kookplaat.

Indien gekookt voedsel papperig is, dient u de snelkookpan voorzichtig te schudden alvorens deze te openen, om te voorkomen dat vloeistoffen uit de pan spatten en brandwonden veroorzaken.

Controleer voor elk gebruik of het ventieldeksel, het drukventiel en het vlotterventiel correct gemonteerd zijn en niet beschadigd zijn.

Gebruik de snelkookpan nooit om gerechten in olie te bakken.

Houd bij het openen van het kookventiel altijd uw handen, hoofd en lichaam uit de buurt van de ontsnappende stoom.

Tijdens het koken komen de stoomstoten verticaal uit het midden van het kookventiel. Kom niet in contact met deze hete stoom. Raak het kookventiel niet aan wanneer de pan in werking is. Open het ventiel pas voorzichtig na het koken om de druk af te laten. Gebruik geen metalen keukengerei in het toestel, gebruik alleen de bijgeleverde rijstlepel of een houten lepel.

Veiligheidsvoorzieningen

De snelkookpan heeft drie veiligheidsvoorzieningen.

Vlotterkraan

Het vlotterventiel regelt de druk in de snelkookpan. Wanneer de druk in de pan toeneemt, gaat het vlotterventiel omhoog en blokkeert zo het deksel. Wanneer het vlotterventiel het deksel blokkeert, mag u het nooit met geweld openen. Gebruik het overdrukventiel om de druk te verminderen.

Pin - dekselblokkering

De pin op het deksel bepaalt of de vlotterkraan omhoog kan komen en het deksel blokkeert. De vlotterklep is alleen ontgrendeld en kan dus opkomen, als het deksel goed gesloten is en dit is te zien aan de stand van de pen (Fig. C). Wanneer het deksel op het hoofdtoestel is geplaatst met het symbool ▼ in overeenstemming met het symbool , steekt de pen er halverwege uit. Door het deksel tegen de wijzers van de klok in naar de gesloten stand te draaien, overeenkomstig het symbool , trekt de pen zich terug en is het deksel correct vergrendeld.

Drukventiel

Het drukventiel is een essentieel onderdeel voor de veiligheid en is vereist voor het koken onder druk. Controleer STEEDS voordat u het product gebruikt of het drukventiel correct is geïnstalleerd en reinig het na elk gebruik. Om letsel en schade aan het apparaat te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat het drukventiel tijdens het gebruik niet wordt afgedekt of geblokkeerd raakt. Wanneer u het drukventiel opent, zorg er dan voor dat uw hoofd, handen en andere lichaamsdelen uit de buurt blijven van de ontsnappende stoom.

Eerste gebruik

Verwijder alle verpakking en maak het toestel schoon zoals aangegeven in het betreffende hoofdstuk. Bevestig het condenswaterreservoir aan de buitenkant van het hoofdtoestel (Fig.D).

Draai het deksel met de wijzers van de klok mee om het te openen (fig.E), het symbool ▼ moet overeenstemmen met het symbool .

Verwijder het bakje voor de reiniging en plaats het weer terug, let erop dat het de bodem van het hoofdtoestel raakt. Steek de voedingskabel in de elektrische aansluiting (Fig.F).

Sluit de stekker aan op een geschikt stopcontact.

Deksel sluiten

Plaats het deksel op het hoofdtoestel met behulp van de handgreep.

Zorg ervoor dat de symbolen van het deksel en het basisapparaat overeenkomen (fig. C). De pen moet zich aan de linkerkant bevinden. Draai het deksel tegen de klok in naar van het symbool  toe om het deksel te vergrendelen. De pen van het deksel zal tijdens dit proces bewegen. Als het deksel volledig gesloten is, springt de pin er niet meer uit.

Met behulp van de dekselhefboom kan het deksel in de dekselhouder worden geschoven (afb.H).

Proefdraaien

Voordat u de snelkookpan regelmatig gebruikt, moet u eerst proefdraaien. Zo kunt u zich vertrouwd maken met het apparaat en controleren of en hoe het naar behoren functioneert.

Plaats de pan in de hoofdunit en vul deze met ca. 750 ml water.

Sluit het deksel goed en sluit de drukklep door deze naar links of rechts in de vergrendelstand te draaien: de punt van het kleppendeksel is aangebracht moet overeenkomen met het symbool   (fig. G).

Druk 8 keer op de toets Handbediening om het programma Stoom/Eieren te selecteren. Stel vervolgens met de toetsen + en - de tijdsduur in op 2 minuten. De tijd is correct ingesteld wanneer op het display P: 02 verschijnt.

Na ongeveer vier seconden begint de druk-/verwarmingsfase. Tijdens het lopende proces verschijnt er een animatie op het display.

Als er tijdens dit proces voortdurend stoom uit het drukventiel ontsnapt, controleer dan de stand van het ventiel en sluit het ventiel zo nodig af door het naar links of rechts te draaien.

Zodra de werkdruk is bereikt, verschijnt op het display weer P: 02. Het gekozen programma start, en de timer telt af met intervallen van 1 minuut.

Tijdens het koken kan de pan opnieuw beginnen met het op druk brengen/opwarmen. Er verschijnt weer een animatie op het display, maar er is geen actie vereist.

Wanneer het proces is beëindigd, geeft de snelkookpan tien pieptonen en wordt automatisch het programma "Warmhouden" gestart. Beëindig de testloop door op de toets Warmhouden/Annuleren te drukken.

Open vervolgens het kookventiel door het ventieldeksel naar links of rechts te draaien tot aan het (vapore)-symbool en laat de druk ontsnappen. Nu kunt u het deksel veilig verwijderen.

⚠ Let op: Als de snelkookpan nog onder druk staat, mag u het deksel NIET verwijderen. Indien nodig, het kookventiel weer openen en de stoom laten ontsnappen. Het deksel moet gemakkelijk/vlot afneembaar zijn.

Kookprogramma's

Het bedieningspaneel is verdeeld in twee gedeelten/kookprogramma's:

Indirecte keuzetoetsen

Druk meerdere malen op de Manuele functietoets om de verschillende indirecte keuzeprogramma's te bekijken en te kiezen.

Directe keuzetoetsen

De kookprogramma's kunnen worden geselecteerd door direct op de desbetreffende keuzetoets te drukken. De toetsen Langzaam koken/bonen en Warmhouden/annuleren hebben elk twee functies. Om het programma Bonen te selecteren, drukt u tweemaal op de toets. Om Annuleren te selecteren, drukt u twee keer op de toets.

De snelkookpan beschikt over verschillende voorgeprogrammeerde kookprogramma's die variëren in intensiteit en duur, afhankelijk van de behoeften van het te koken voedsel. De volgende tabel geeft een overzicht van de kenmerken van alle voorgeprogrammeerde programma's.

Programma	Voor inge- stelde Ko- oktijd	Manueel Aanpasbaar	Less (Korter)	Normal (Normaal)	More (Langer)
Soup (Soep)	25 min.	1 – 99 min.	20 min.	25 min.	35 min.
Multigrain (Meergranen)	20 min.	1 – 99 min.	15 min.	20 min.	45 min.
Poultry (Gevogelte)	25 min.	1 – 99 min.	15 min.	25 min.	40 min.
Meat/Stew (Vlees/Stoverij)	40 min.	1 – 99 min.	30 min.	40 min.	50 min.
Rice (Rijst)	12 min.	1 – 99 min.	8 min.	12 min.	18 min.
Cake (Gebak)	35 min.	1 – 99 min.	30 min.	35 min.	40 min.
Oatmeal (Haverhout)	15 min.	1 – 99 min.	10 min.	15 min.	25 min.
Steam/Egg (Stoom en Eigerge- rechten)	15 min.	1 – 99 min.	10 min.	15 min.	18 min.
Slow cook (Trage garing)	120 min.	60 – 360 min.			
Bean (Bonen)	32 min.	1 – 99 min.	25 min.	32 min.	50 min.
Sauté (Gesauteerd)	20 min.	1 – 99 min.	15 min.	20 min.	35 min.
Yoghurt (Yogurt)	480 min.	60 – 720 min.			
Keep Warm/Cancel (Warmhouden /Annula- tie)					

Warmhouden/Annuleren toets

De functie Warmhouden houdt gekookt voedsel warm.

Met de functie Annuleren wordt het ingestelde programma geannuleerd.

Druk toets

Met de drukknop kunt u de intensiteit van de druk instellen tussen hoog (high) en laag (low) . Een hogere druk verhoogt de kooktemperatuur.

Aanpassingstoets

Met de Adjust-toets kunt u kiezen tussen 3 kookduurinstellingen: less (kortere kooktijd), normal (normale kooktijd) en more (langere kooktijd).

Manuele toets

Door meerdere malen op de toets Manual te drukken, kunt u kiezen tussen de afzonderlijke indirecte kookprogramma's.

Timertoets

Met de toets Timer kunt u instellen wanneer het geselecteerde programma moet beginnen. Het kookproces start na afloop van de ingestelde tijd.

- en + toetsen

Met de - of + toetsen kunt u de duur van de programma's verlengen of verkorten.

Uitgestelde start

⚠ Let op: het wordt aanbevolen deze instelling alleen te gebruiken voor voedsel dat lange tijd zonder koeling kan worden bewaard. Niet gebruiken voor bederfelijk voedsel zoals vlees of vis.

De start van het kookproces kan worden uitgesteld van 30 minuten tot 24 uur.

Selecteer het gewenste programma en druk op de toets Timer. De start van het programma wordt automatisch met 30 minuten uitgesteld. U kunt de startvertraging handmatig instellen in intervallen van tien minuten door de toetsen + of - herhaaldelijk in te drukken of ingedrukt te houden. Na vier seconden begint de timer af te tellen.

Het geselecteerde programma start na afloop van de ingestelde timer.

Drukkookprogramma's

Program	Instelling	Aanbevolen gebruik	Opmerking voor gebruikers
Soup (Soep)	Less	Soepen zonder vlees	Door het ontbreken van de kokbeweging in het drukkookproces, blijft de soep steeds helder
	Normal	Soep met vlees	
	More	Bouillons	
Multigrain (Meergranen)	Less	Al dente	De keuze van de instelling bepaalt de consistentie van het graan / de pasta
	Normal	Zachte textuur	
	More	Zeer zachte textuur	

Program	Instelling	Aanbevolen gebruik	Opmerking voor gebruikers
Poultry (Gevogelte)	Less	Stoofpotje	De keuze van de stand bepaalt de textuur van het vlees. Als u halve kippen of andere gevogelteproducten bereidt die krokant moeten blijven, plaatst u eerst het rooster in de bak, om te voorkomen dat het voedsel onder zijn eigen vet komt te zitten.
	Normal	Fillet, Borst	
	More	Billen, halve kip, Grote delen	
Meat/Stew (Vlees/stoverij)	Less	Stoofpotje	De keuze van de instelling bepaalt de textuur van het vlees.
	Normal	Gaargestoofd	
	More	Goulash, worsten, gebraad (gestoofd)	
Rice (Rijst)	Less	Al dente	Voeg voor elke schep rijst anderhalf schep water toe
	Normal	Optimaal beetgaar	
	More	Mals gekookt	
Cake (Gebak)	Less	Zacht gebak	De keuze van de instelling bepaalt de consistentie van het gebak
	Normal	Smeuig gebak	
	More	Kaasgebak	
Oatmeal (Havermout)	Less	Al dente	De keuze van de instelling bepaalt de consistentie van de havermout
	Normal	Zachte textuur	
	More	Heel zachte textuur	
Steam/Egg (Stoom en Eiergerechten)	Less	Groenten	Vul de container met ongeveer 700 ml water. Plaats het rooster zo in de container dat het gekozen voedsel zich boven het waterniveau bevindt.
	Normal	Vis en zeevruchten	
	More	Vlees	
Bean (Bonen)	Less	Zachte textuur	De keuze van de instelling bepaalt de consistentie van de bonen
	Normal	Heel zachte textuur	
	More	Uiterst zachte textuur	

Gebruiksvoorbeeld drukprogramma

Plaats de stoompan in het apparaat en doe het geselecteerde voedsel en/of de geselecteerde vloeistof in de pan.

Als u het Stoom/Eg programma heeft gekozen, giet dan ongeveer 700ml water in de pan. Plaats vervolgens de grill zodanig dat het voedsel zich niet in het water bevindt.

Sluit het deksel en het drukventiel door het naar links of rechts in de vergrendelstand te draaien, de punt van het kleppendeksel is aangebracht moet overeenkomen met het symbool  (fig. G). Gebruik de toets Manuele bediening om het gewenste programma te selecteren. De LED geeft het geselecteerde programma aan.

Selecteer met de Adjust-toets de gewenste kookstand uit Less - Normal - More.

Gebruik de toetsen + en - om de gewenste kooktijd in te stellen.

Na ongeveer vier seconden begint de druk-/verwarmingsfase. Tijdens dit proces verschijnt een animatie op het display.

Als er tijdens dit proces voortdurend stoom uit het drukventiel ontsnapt, controleer dan de stand van het drukventiel en sluit het indien nodig af door het naar links of rechts te draaien met de markeringen als indicatie.

Zodra de werkdruk is bereikt, geeft het display opnieuw de gekozen kooktijd aan. Het gekozen programma start en de timer telt af in stappen van 1 minuut.

Tijdens het lopende programma kan de snelkookpan opnieuw beginnen met het op druk brengen/opwarmen. Dit wordt weer gesymboliseerd door een animatie op het display. Er hoeft niet te worden ingegrepen.

Wanneer het proces is beëindigd, geeft de snelkookpan tien pieptonen. Ondertussen start automatisch het programma "Warmhouden". Beëindig de cyclus door op de toets Warmhouden/Annuleren te drukken.

Kookprogramma's zonder druk

Programma	Instelling	Aanbevolen gebruik	Opmerking voor gebruikers
Slow Cook (Traag koken)			Zorg ervoor dat het deksel en het drukventiel open blijven tijdens dit proces
Sauté (Sauteren)	Less	Vloeistoffen laten sudderen, indikken, koken	Laat het deksel open tijdens dit proces.
	Normal	Aankleuren	
	More	Bak of braad het vlees	
Yoghurt (Yoghurt)			Handmatig de timer instellen

Traag koken

Plaats de stoompan in het hoofdapparaat en doe het geselecteerde voedsel en/of de vloeistof in de container. Zorg ervoor dat het deksel open blijft tijdens het kookproces, dus het symbool ▼ op het deksel moet overeenkomen met het symbool ▲.

Het drukventiel moet ook open blijven, dus het symbool ▼ moet overeenkomen met het symbool ☞. Stel het geselecteerde programma in. Gebruik de Adjust-toets om de juiste kookstand te selecteren. Stel tenslotte de gewenste kooktijd in met de toetsen + en -.

Na ongeveer vier seconden begint de opwarmfase. Tijdens het lopende proces verschijnt er een animatie op het display. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, toont het display opnieuw de gekozen kooktijd. Het gekozen programma start en de timer telt af.

Tijdens het lopende programma kan de snelkookpan opnieuw een verwarmingsproces starten. Dit wordt weer gesymboliseerd door een animatie op het display. U hoeft niet in te grijpen.

Wanneer het koken beëindigd is, geeft de snelkookpan tien pieptonen.

Het programma "Warmhouden" start automatisch. Beëindig het proces door op de toets Warmhouden / Annuleren te drukken.

Bonen koken

Door twee keer op de toets Langzaam garen/Bonen te drukken, selecteert u de functie Bonen onder druk koken.

Het symbool  verschijnt op het display samen met de vooraf ingestelde kooktijd, die handmatig kan worden gewijzigd door op de toetsen + of - te drukken, of door op Adjust te drukken en vervolgens de vooraf ingestelde kooktijden te selecteren. U kunt ook het drukniveau kiezen door op de toets Druk te drukken.

Bruiningsfunctie

Plaats de stoompan in het apparaat en doe het geselecteerde voedsel en/of de vloeistof in de stoompan. Zorg ervoor dat het deksel open blijft tijdens het kookproces, dus het symbool ▼ op het deksel moet in lijn zijn met het symbool .

Het drukventiel moet ook open blijven, dus het symbool ▼ moet overeenkomen met het symbool . Stel het geselecteerde programma in. Gebruik de Adjust-toets om de juiste kookstand te selecteren. Stel tenslotte de gewenste kooktijd in met de toetsen + en -.

Na ongeveer vier seconden begint de opwarmfase. Tijdens het lopende proces verschijnt er een animatie op het display. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, toont het display opnieuw de gekozen kooktijd. Het gekozen programma start en de timer telt af.

Tijdens het lopende programma kan de snelkookpan opnieuw een verwarmingsproces starten. Dit wordt weer gesymboliseerd door een animatie op het display. U hoeft niet in te grijpen.

Wanneer het koken beëindigd is, geeft de snelkookpan tien pieptonen.

Het programma "Warmhouden" start automatisch. Beëindig het proces door op de toets Warmhouden / Annuleren te drukken. Na het bruinen van de gerechten kunt u een aanvullend kookprogramma met of zonder druk kiezen om de bereiding van het gerecht te voltooien.

Yoghurt

Giet de gepasteuriseerde melk met een temperatuur van ongeveer 46 ° C in het bakje. Controleer indien nodig de temperatuur met een thermometer. Voeg de melkfermenten of yoghurt toe.

Plaats de container in het hoofdapparaat en sluit het deksel.

Start het programma met de Yoghurt toets en stel met de + of - toetsen de kooktijd in.

Warmhoudfunctie

Deze functie start automatisch na elk programma, maar kan ook handmatig worden gestart.

Druk op de toets Warmhouden/Annuleren en het symbool  verschijnt op het display om de start van het warmhoudproces aan te geven. Beëindig het proces door op de toets Warmhouden/Annuleren te drukken. Om veiligheidsredenen schakelt de warmhoudfunctie na 24 uur automatisch uit. Het wordt echter aanbevolen deze functie niet langer dan vijf uur te gebruiken, anders kan het gerecht droog worden.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het deksel sluit niet	Het deksel staat niet in de juiste positie	Lijn het deksel uit zoals beschreven in het betreffende hoofdstuk
Het deksel sluit moeilijk	Het vlotterventiel is geblokkeerd	Druk het vlotterventiel naar beneden met een speld
Het deksel gaat moeilijk open	De pan staat onder druk	Ontlast de druk door het drukventiel te openen
	Het vlotterventiel is geblokkeerd	Druk het vlotterventiel met een speld naar beneden
Er komt stoom uit een kant van het deksel	De snelkookpan is beschadigd	Neem contact op met onze klantenservice
	Het deksel is niet goed gesloten	Sluit het deksel goed zoals in de handleiding staat beschreven
Er komt langer dan twee minuten stoom uit het vlotterventiel	Het drukventiel staat in de verkeerde positie	Zet het drukventiel in de juiste positie
	Er zitten etensresten op de dichting van de vlotterkraan	Maak de dichting van de vlotterkraan schoon
	De dichting van de vlotterafsluiter is beschadigd	Neem contact op met onze klantenservice
De vlotter gaat niet omhoog	Er zitten te weinig ingrediënten of te weinig water in de container	Fill the container a little more Vul de container een beetje bij
	De vlotterklep is geblokkeerd door de dekselklem (pin)	Sluit het deksel goed zoals in de handleiding staat beschreven
Er komt constant stoom uit het drukventiel	Het drukventiel staat niet in de vergrendelde stand 	Draai het drukventiel naar het symbool 
De display werkt niet	Het netsnoer is niet goed aangesloten	Sluit het netsnoer aan
	De interne elektrische zekering in het product is doorgebrand	Neem contact op met onze klantenservice
De rijst is maar half gaar of te hard	Te weinig water toegevoegd	De rijst/water verhouding aanpassen
	Het deksel werd te vroeg geopend	Houd het deksel na afloop van het kookproces nog 5 minuten gesloten

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De rijst is te zacht	Te veel water toegevoegd	De rijst/water verhouding aanpassen
U hoort af en toe geklik of gekraak uit de snelkookpan	De binnenzijde van de snelkookpan is nat of vochtig	Droog de binnenzijde van de snelkookpan en de bodem van de pan goed droog

Foutmelding codes

Foutmelding code	Oorzaak	Oplossing
De display toont E1	De temperatuursensor is defect (kan niet worden aangepast)	Start de snelkookpan opnieuw. Zoals bij de eerste ingebruikname Vul de pan met ongeveer 750 ml water en start het proces opnieuw. Indien de fout blijft bestaan, neem dan contact op met onze klantenservice.
De display toont E2	Defecte temperatuursensor (kortsluiting)	
De display toont E3	De bedrijfsdruk werd niet bereikt tijdens de voorverwarmingsfase	
	De container is oververhit	
	De temperatuur is te hoog omdat de container niet (correct) is geplaatst	
De display toont E3/4	De druksensor is defect	

Reinigen

Dompel de snelkookpan nooit onder in water of andere vloeistoffen.

Laat de snelkookpan voor iedere reiniging eerst volledig afkoelen.

Om functiestoringen te voorkomen, dient u de snelkookpan na elk gebruik grondig te reinigen.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, borstels met metalen of nylon haren of scherpe of metalen reinigingsvoorwerpen, zoals messen, staalwol en dergelijke. Deze kunnen het oppervlak beschadigen. Plaats de hoofdunit en het deksel van de snelkookpan NOOIT in de afwasmachine.

Reinig de hoofdunit, de condenswaterafvoer en het snelkookdeksel met een vochtige doek. Neem voor de reiniging het ventieldeksel van het deksel. Zorg ervoor dat alle onderdelen goed droog zijn alvorens ze opnieuw te gebruiken. Reinig het ventieldeksel, het rooster en het condenswaterreservoir met een zacht huishoudelijk schoonmaakmiddel. Het reservoir en het rooster kunnen gemakkelijk in de vaatwasmachine worden afgewassen.

Technische gegevens

Vermogen: 1000-1200W

Stroomvoorziening: 220-240V~, 50-60Hz

Om eventuele verbeteringsredenen behoudt Beper zich het recht voor om het product zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen of te verbeteren.



De Europese richtlijn 2011/65/EU inzake afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA) vereist dat oude elektrische huishoudapparaten niet mogen worden vernietigd via de normale ongesorteerde gemeentelijke afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om hergebruik en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren, en de gevolgen voor de menselijke gezondheid en het milieu te minimaliseren. Het symbool met de doorgekruiste "afvalcontainer" op het product herinnert u aan uw verplichting om het afgedankte product apart in te leveren.

GARANTIECERTIFICAAT

Dit apparaat is in de fabriek gecontroleerd. Vanaf de datum van oorspronkelijke aankoop geldt een garantie van 24 maanden op materiaal- en productiefouten. Het aankoopbewijs en het garantiebewijs moeten samen worden toegezonden in geval van een aanspraak op de garantie.

De garantie is alleen geldig met een garantiecertificaat en een aankoopbewijs (fiscaal ontvangstbewijs) met vermelding van de aankoopdatum en het model van het apparaat.

Neem voor technische assistentie rechtstreeks contact op met de verkoper of ons hoofdkantoor ten einde de efficiëntie van het apparaat te waarborgen en ervoor te zorgen dat de garantie NIET ongeldig wordt. Elke ingreep aan dit apparaat door niet-geautoriseerde personen maakt de garantie automatisch ongeldig.

GARANTIEVOORWAARDEN

Als het apparaat tijdens de garantieperiode gebreken vertoont als gevolg van defecte materialen en/ of productiefouten garanderen wij gratis reparatie op voorwaarde dat:

- Het apparaat correct is gebruikt voor het doel waarvoor het is bedoeld.
- Er niet aan het apparaat is geknoeid omdat het anders niet te onderhouden is.
- Het aankoopbewijs kan worden getoond.
- Normale slijtage aan het apparaat niet onder deze garantie valt.

Daarom zijn alle onderdelen die per ongeluk kapot kunnen gaan, die zichtbare tekenen van gebruik met betrekking tot verbruiksartikelen kunnen vertonen (zoals lampen, batterijen, verwarmingselementen, ...) en esthetische onderdelen uitgesloten van garantie, alsook elk defect ten gevolge van niet-naleving van de regels voor gebruik, nalatigheid van gebruik en/ of onderhoud van het apparaat, onzorgvuldigheid, verkeerde of onjuiste installatie, schade tijdens transport, en alle andere schades die de leverancier niet aan te rekenen zijn.

Voor elk defect dat niet binnen de garantieperiode kan worden gerepareerd, wordt het apparaat gratis vervangen. Als het in verband met een defect, breuk of storing te vervangen onderdeel een accessoire en/ of een afneembaar onderdeel van het product betreft, behoudt Beper zich het recht voor om alleen het betreffende onderdeel te vervangen en niet het volledige product.

Neem contact op met de distributeur in uw land of de after sales-afdeling van Beper.

E-mail assistenza@beper.com en we zorgen ervoor dat uw bericht bij uw distributeur terecht komt.

Vispārīgi drošības padomi

Pirms ierīces pirmās lietošanas rūpīgi izlasiet ekspluatācijas instrukcijas.

Rūpīgi izlasiet šo instrukciju, jo tā sniedz jums noderīgu drošības informāciju par uzstādīšanu, lietošanu un apkopi un palīdz izvairīties no neveiksmēm un iespējamiem negadījumiem.

Izņemiet iepakojumu un pārliecinieties, vai ierīce ir neskarta, īpašu uzmanību pievēršot barošanas kabelim. Iepakojuma elementiem (plastmasas maisiņi, polistirols utt.) nav jābūt pieejamiem bērniem, lai pasargātu viņus no bīstamiem avotiem.

Ieteicams neizmest šos iesaiņojuma materiālus sadzīves atkritumos, bet nogādāt tos attiecīgajā atkritumu savākšanas vai iznīcināšanas vietā. Pirms ierīces pievienošanas pārliecinieties, vai tīkla spriegums atbilst uz etiķetes norādītajiem datiem.

Ja kontaktdakša nav piemērota kontaktligzdai, ļaujiet to nomainīt tikai kvalificētam speciālistam. Nekad nevelciet barošanas vadu, lai atvienotu ierīci no strāvas.

Pārliecinieties, ka barošanas vads nekad nesaskaras ar karstām vai griešanas virsmām. Nelietojiet šo ierīci, ja barošanas vads ir bojāts. Bojājuma gadījumā tas jāmaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.

Pievienojiet šo ierīci tikai maiņstrāvai

Parasti nav ieteicams izmantot adapterus, kas satur vairākus spraudņus un / vai paplašinājumus; ja tie ir nepieciešami, lūdzu, izmantojiet tikai vienkāršus vai vairākus adapterus un paplašinājumus, ievērojot spēkā esošos drošības noteikumus, pārliecinoties, ka uz vienkāršajiem adapteriem un paplašinājumiem norādītā jaudas absorbcijas robeža un uz vairāku adapteru marķētā maksimālā jaudas robeža netiek pārsniegts.

Šī ierīce ir paredzēta tikai tās īpašajam mērķim.

Jebkāda cita izmantošana ir jāuzskata par nepareizu un tādējādi bīstamu. Izgatavotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, kas radušies nepareizas, nepareizas vai nelikumīgas lietošanas dēļ.

Lai izvairītos no jebkāda apkures riska, ieteicams pilnībā atskrūvēt barošanas vadu un atvienot ierīci, ja to nelieto.

Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Lai aizsargātu pret elektriskās strāvas triecienu, neiegremdējiet vadu, kontaktdakšu vai citas ierīces daļas ūdenī vai citos šķidrumos.

Neturiet ierīci ar mitrām rokām

Nelietojiet ierīci sprāgstvielu, viegli uzliesmojošu materiālu, gāzu, degošas liesmas, sildītāju tuvumā.

Neļaujiet bērniem, invalīdiem vai visiem cilvēkiem bez pieredzes vai tehniskām iespējām lietot ierīci, ja viņi netiek pienācīgi uzraudzīti. Cieša uzraudzība ir nepieciešama, ja jebkuru ierīci lieto bērni.

Pārliecinieties, ka bērni nespēlē ar šo ierīci.

Ja jūs nolemjat vairs nelietot ierīci, padariet to nelietojamu, izslēdziet un atvienojiet no strāvas
Visas bīstamās ierīces daļas atslēdziet un glabājat bērniem nepieejamā vietā.

Produkta apraksts Att.A

1. Galvenais bloks
2. Rokturi
3. Vāka svira
4. Vāks
5. Vāka rokturis
6. Spiediena vārsts ar vārsta pārsegu
7. Displejs
8. Vadības panelis
9. Rīsu karotes turētājs
10. Elektrības pieslēgums
11. Vāka turētājs
12. Ūdens kondensācijas kanāls
13. Tapa
14. Pludiņa vārsts
15. Trauks ar mērvienībām
16. Ūdens kondensāta savākšanas tvertne
17. Režģis
18. Strāvas kabelis
19. Rīsu karote
20. Mērglāze

Vadības panelis Att.B

21. LED
22. Netiešās izvēles pogas
23. Tiešās izvēles pogas
24. Poga -
25. Spiediena poga
26. Manuāla poga
27. Taimera poga
28. Poga Saglabāt siltumu/Atcelt
29. Regulēšanas poga
30. Poga +

Īpaši brīdinājumi

Pievienojiet spiediena katlu tikai iekštelpās un tikai pareizi uzstādītai 220-240 V ~ strāvas kontaktligzdai.

Pievienojiet spiediena katlu tikai viegli pieejamai strāvas kontaktligzdai, lai kļūmes gadījumā to varētu ātri atvienot.

Nedarbiniet izstrādājumu, ja tam ir redzami bojājumi vai ja strāvas vads vai kontaktdakša ir bojāta.

Neiegremdējiet galveno ierīci, strāvas vadu vai strāvas kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos.

Izmantojiet spiediena katlu tikai kopā ar komplektā iekļauto trauku.

Pirms katras lietošanas pārbaudiet, vai spiediena vārsts un pludiņa vārsts nav aizsērējuši.

Darbības laikā nepārvietojiet spiediena katlu.

Nepārvietojiet spiediena katlu, kad tas ir zem spiediena.

Nekad nepārvietojiet ierīci, ja tajā ir karsti šķidrumi.

Pirms darbības pārliecinieties, ka vāks ir cieši aizvērts.

Nekad nepieskarieties karstām virsmām un izmantojiet tikai tam paredzētos rokturus atvēršanai un pārnēsāšanai. Nekad nemēģiniet atvērt vāku, kad spiediena katls ir zem spiediena. Nekad neveriet valā vāku ar spēku.

Atveriet vāku tikai tad, kad spiediens ir pilnībā izzudis caur spiediena vārstu un plīts ir atdzisusi.

Neizmantojiet produktu, ja tas ir tukšs. Bez šķidrumiem ierīce var tikt bojāta. Vienmēr piepildiet katlu ar šķidrumu, vismaz līdz minimālajai atzīmei (2 tases).

Nepiepildiet katlu vairāk par 2/3 no tā tilpuma. Gatavojot ēdienus, kuru tilpums gatavošanas laikā palielinās, piemēram, rīsus vai dehidrētus dārzeņus, nepārsniedziet pusi no tilpuma.

Neizmantojiet trauku uz gāzes plīts vai kamīna dzegas.

Ja pagatavotais ēdiens ir mīksts, pirms atvēršanas viegli sakratiet spiediena katlu, lai novērstu šķidruma izšļakstīšanos un applaucējumus.

Pirms katras lietošanas pārbaudiet, vai vārsta vāks, spiediena vārsts un pludiņa vārsts ir pareizi uzstādīti un nav bojāti.

Nekad neizmantojiet spiediena katlu, lai fritētu ēdienu eļļā.

Atverot spiediena vārstu, vienmēr turiet rokas, galvu un ķermeni tālāk no tvaika izplūdes.

Gatavošanas laikā tvaika strūkļas izplūst vertikāli no spiediena vārsta centra. Nepieļaujiet saskari ar karstu tvaiku.

Nepieskarieties spiediena vārstam, kad katls darbojas. Atveriet vārstu tikai pēc gatavošanas, lai atbrīvotu spiedienu.

Neizmantojiet metāla traukus, izmantojiet tikai komplektācijā iekļauto rīsu karoti vai koka karoti.

Drošības ierīces

Spiediena katlam ir trīs drošības ierīces.

Pludiņa vārsts

Pludiņa vārsts kontrolē spiedienu spiediena katlā. Palielinoties spiedienam iekšpusē, pludiņa vārsts paceļas, tādējādi bloķējot vāku. Kad pludiņa vārsts bloķē vāku, nekad nemēģiniet to ar spēku atvērt. Izmantojiet spiediena vārstu, lai samazinātu spiedienu.

Tapa – vāka bloķēšana

Tapa uz vāka nosaka, vai pludiņa vārsts var pacelties un bloķēt vāku. Pludiņa vārsts ir atbloķēts un tāpēc var pacelties tikai tad, kad vāks ir pareizi aizvērts, un to var redzēt, pamatojoties uz tā stāvokli (C attēls). Kad vāks ir uzlikts uz galvenās ierīces ar simbolu ▼ atbilstoši simbolam , tapa izvirzās uz āru līdz pusei. Pagriežot vāku pretēji pulksteņrādītāja virzienam aizvērtā stāvoklī atbilstoši simbolam , tapa ievelkas, un vāks tiek pareizi nofiksēts.

Spiediena vārsts

Spiediena vārsts ir būtiska drošības sastāvdaļa, un tas ir nepieciešams ēdiena gatavošanai zem spiediena. Pirms izstrādājuma lietošanas pārliecinieties, vai spiediena vārsts ir pareizi uzstādīts, un neaizmirstiet to regulāri notīrīt. Lai izvairītos no savainojumiem un ierīces bojājumiem, pārliecinieties, vai spiediena vārsts darbības laikā nav aizsegts vai bloķēts. Atverot spiediena vārstu, noteikti turiet galvu, rokas un citas ķermeņa daļas tālāk no tvaika izplūdes.

Pirmā lietošana

Noņemiet visu iepakojumu un veiciet tīrīšanu, kā norādīts attiecīgajā sadaļā.

Nostipriniet ūdens kondensāta tvertni pie galvenās ierīces ārpuses (att. D).

Pagriežiet vāku pulksteņrādītāja virzienā, lai to atvērtu (E att.), simbolam ▼ jāatbilst simbolam .

Izņemiet tvertni lai iztīrītu un ievietojiet to atkārtoti, pārliecinoties, ka tā pieskaras galvenās ierīces apakšai. Ievietojiet strāvas kabeli elektrības pieslēgumā (F zīm.).

Pievienojiet strāvas kontaktdakšu piemērotai strāvas kontaktligzdai.

Vāka aizvēršana

Izmantojot rokturi, uzlieciet galvenās ierīces vāku.

Pārliecinieties, vai vāka un pamatnes simboli sakrīt (C att.). Tapai jāatrodas kreisajā pusē.

Pagriežiet vāku pretēji pulksteņrādītāja virzienam simbola virzienā  lai to nobloķētu. Šī procesa laikā vāka tapa pārvietosies. Kad vāks ir pilnībā aizvērts, tapa ārā neizlec.

Ar vāka sviras palīdzību vāku var ievietot vāka turētājā (Zīm.H).

Pārbaudes posms

Pirms spiediena katla regulāras lietošanas uzsākšanas ir jāsāk ar darbības izmēģinājumu. Tas ļaus jums iepazīties ar ierīci un nodrošināt tās pareizu darbību.

Ievietojiet trauku galvenajā blokā un piepildiet to ar aptuveni 750 ml ūdens.

Labi aizveriet vāku, kā arī aizveriet spiediena vārstu, pagriežot to pa kreisi vai pa labi bloķēšanas pozīcijā: vārsta vāka galu vāka, jāatbilst simbolam  (Att. G).

Nospiediet manuālo pogu 8 reizes, lai izvēlētos programmu Tvaiks/Olas. Pēc tam, izmantojot pogas + un -, iestatiet ilgumu uz 2 minūtēm. Laiks ir iestatīts pareizi, kad displejā parādās P: 02. Pēc aptuveni četrām sekundēm sākas spiediena/uzsildīšanas fāze. Notiekošā procesa laikā displejā tiek parādīta animācija.

Ja šī procesa laikā no spiediena vārsta pastāvīgi izplūst tvaiks, pārbaudiet vārsta stāvokli un, ja nepieciešams, aizveriet to, pagriežot to pa kreisi vai pa labi.

Kad darba spiediens būs sasniegts, displejā atkal parādīsies P: 02. Izvēlēta programma tiek startēta, un taimeris veic atpakaļskaitīšanu 1 minūtes intervālos.

Gatavošanas laikā katls var atkal sākt spiediena/karsēšanas procesu. Displejā atkal tiek parādīta animācija, taču nekādas darbības nav jāveic.

Kad process ir pabeigts, augstspiediena katls atskaņo desmit pīkstienus, un programma 'Saglabāt siltumu' tiek startēta automātiski. Pārbaudes darbību pabeidziet, nospiežot pogu Saglabāt siltumu/Atcelt.

Atveriet spiediena vārstu, pagriežot vārsta vāku pa kreisi vai pa labi uz (vapore) simbolu un atbrīvojiet spiedienu. Tagad jūs varat noņemt vāku.

⚠ Uzmanību: Ja spiediena katls joprojām ir zem spiediena, nenoņemiet vāku. Ja nepieciešams, vēlreiz atveriet spiediena vārstu un izlaidiet tvaiku. Vākam jābūt viegli noņemamam.

Ēdienu gatavošanas programmas

Vadības panelis ir sadalīts divās sadaļās/gatavošanas režīmos:

Netiešās izvēles pogas

Vairākas reizes nospiediet pogu Manuāli, lai skatītu un izvēlētos dažādas netiešās atlases programmas.

Tiešās izvēles pogas

Gatavošanas programmas var izvēlēties, tieši nospiežot attiecīgo pogu.

Pogām Lēnā gatavošana/Pupiņas un Saglabāt siltumu/Atcelt ir divas funkcijas. Lai izvēlētos programmu Pupiņas, nospiediet pogu divreiz. Lai izvēlētos Atcelt, nospiediet pogu divreiz.

Spiediena katlam ir vairākas iepriekš iestatītas gatavošanas programmas, kuru intensitāte un ilgums atšķiras atkarībā no gatavojamā ēdiena vajadzībām. Nākamajā tabulā ir apkopotas visu iepriekš iestatīto programmu īpašības.

Program	I e p r i e k š i e s t a t ģ t s g a t a v o š a n a s l a i k s	Manuāli regulējams	Less (Mazāk) (Mazāk)	Normal	More (Vairāk)
Soup (Zupa)	25 min.	1 – 99 min.	20 min.	25 min.	35 min.
Multigrain (Daudzgraudi)	20 min.	1 – 99 min.	15 min.	20 min.	45 min.
Poultry (Mājputnu gaļa)	25 min.	1 – 99 min.	15 min.	25 min.	40 min.
Meat/Stew (Gaļa/Sautējums)	40 min.	1 – 99 min.	30 min.	40 min.	50 min.
Rice (Rīsi)	12 min.	1 – 99 min.	8 min.	12 min.	18 min.

Program	Iepriekš iestatīts gatavošanas laiks	Manuāli regulējams	Less (Mazāk) (Mazāk)	Normal	More (Vairāk)
Cake (Kūka)	35 min.	1 – 99 min.	30 min.	35 min.	40 min.
Oatmeal (auzu pārslu putra)	15 min.	1 – 99 min.	10 min.	15 min.	25 min.
Steam/Egg (Tvaiks/Olas)	15 min.	1 – 99 min.	10 min.	15 min.	18 min.
Slow cook (Lēnām gatavot)	120 min.	60 – 360 min.			
Bean (Pupiņas)	32 min.	1 – 99 min.	25 min.	32 min.	50 min.
Sauté (Sautējums)	20 min.	1 – 99 min.	15 min.	20 min.	35 min.
Yoghurt (Jogurts)	480 min.	60 – 720 min.			
Keep Warm/Cancel (Saglabāt siltumu/Atcelt)					

Poga Saglabāt siltumu/Atcelt

Funkcija Saglabāt siltumu uztur pagatavoto ēdienu siltu.

Atcelšanas funkcija atceļ iestatīto programmu.

Spiediena poga

Ar pogu Spiediens varat iestatīt spiediena intensitāti starp augstu (augsts) un zemu (zems). Augstāks spiediens palielina gatavošanas temperatūru.

Regulēšanas poga

Ar regulēšanas pogu varat izvēlēties vienu no 3 gatavošanas ilguma iestatījumiem: mazāk (īsāks gatavošanas laiks), normāli (parasts gatavošanas laiks) un vairāk (ilgāks gatavošanas laiks).

Manuāla poga

Vairākas reizes nospiežot pogu Manuāli, var izvēlēties starp atsevišķām netiešajām gatavošanas programmām.

Taimera poga

Ar taimera pogu varat iestatīt, kad jāsāk izvēlēta programma. Gatavošanas process sākas pēc iestatītā laika beigām.

- un + pogas

Ar pogām - vai + iespējams pagarināt vai saīsināt programmas darbības laiku.

Atliktais sākums

⚠ Uzmanību: šo iestatījumu ieteicams izmantot tikai tiem pārtikas produktiem, kurus var ilgstoši uzglabāt bez ledusskapja. Nelietot šo iestatījumu pārtikai, kas ātri bojājas, piemēram, gaļai vai zivīm.

Gatavošanas procesa sākums var tikt atlikts no 30 minūtēm līdz pat 24 stundām.

Izvēlieties vajadzīgo programmu un nospiediet taimera pogu. Programmas sākums tiek automātiski atlikts 30 minūtes. Varat manuāli iestatīt sākuma atlikšanu desmit minūšu intervālos, atkārtoti nospiežot vai turot nospiešanas pogas + vai -. Pēc četrām sekundēm taimeris sāks atpakaļskaitīšanu. Izvēlēta programma sāksies pēc taimera skaitīšanas beigām.

Spiediena gatavošanas programmas

Program	Iestatījums	Ieteicamie lietojumi	Piezīmes lietotājiem
Soup (Zupa)	Less	Zupa bez gaļas	Tā kā spiediena vārīšanas procesā nav vārīšanās kustības, zupa paliek dzidra
	Normal	Zupa ar gaļu	
	More	Kaulu buljons	
Multigrain (Daudzgraudi)	Less	'Al dente'	Iestatījuma izvēle nosaka graudaugu konsistenci
	Normal	Mīksta tekstūra	
	More	Ļoti mīksta tekstūra	
Poultry (Mājputnu gaļa)	Less	Sautējums	Iestatījuma izvēle nosaka gaļas tekstūru. Ja gatavojat vistas pusi vai citus mājputnu gaļas produktus, kuriem jāpaliek kraukšķīgiem, vispirms ievietojiet traukā režģi, lai ēdiens nepārkļātos ar taukiem.
	Normal	Daļas, krūtiņa	
	More	Gabals, puse vistas, vistas kājas	
Meat/Stew (Gaļa/Sautējums)	Less	Sautējums	Iestatījuma izvēle nosaka gaļas tekstūru.
	Normal	Sautējums uz lēnas uguns	
	More	Gulašs, rullīši, cepeši (sutināti)	
Rice (Rīsi)	Less	'Al dente'	Katram rīsu kausam pievienojiet 1 ar pusi kausa ūdens
	Normal	Optimālais 'al dente'	
	More	Maiga gatavošana	

Program	Iestatījums	Ieteicamie lietojumi	Piezīmes lietotājiem
Cake (Kūka)	Less	Mīksta kūka	Iestatījuma izvēle nosaka kūkas konsistenci
	Normal	Mitra kūka	
	More	Biezpiena kūka	
Oatmeal (Auzu pārslu putra)	Less	'Al dente'	Iestatījuma izvēle nosaka graudaugu konsistenci
	Normal	Mīksta tekstūra	
	More	Ļoti mīksta tekstūra	
Steam/Egg (Tvaiks/Olas)	Less	Dārzeņi	Piepildiet trauku ar aptuveni 700 ml ūdens. Ievietojiet režģi traukā tā, lai izvēlētais ēdiens būtu virs ūdens līmeņa.
	Normal	Zivis un jūras veltes	
	More	Gaļa	
Bean (Pupiņas)	Less	Mīksta tekstūra	Iestatījuma izvēle nosaka pupiņu konsistenci
	Normal	Ļoti mīksta tekstūra	
	More	Mīksta tekstūra	

Spiediena programmas izmantošanas piemērs

Ievietojiet trauku galvenajā blokā un ievietojiet tajā izvēlēto pārtiku un/vai šķidrumu.

Ja esat izvēlējis programmu Tvaiks/Olas, traukā ielejiet aptuveni 700 ml ūdens. Pēc tam ievietojiet režģi tā, lai ēdiens neatrastos ūdenī.

Aizveriet vāku un spiediena vārstu, pagriežot to pa kreisi vai pa labi bloķēšanas pozīcijā, vārsta vāka galu vāka, jāatbilst simbolam  (Att. G).

Izmantojiet pogu Manuāli, lai izvēlētos vajadzīgo programmu. Tās LED gaisma norāda izvēlēto programmu.

Izmantojot pogu Regulēt, izvēlieties vajadzīgo gatavošanas iestatījumu no Mazāk - Normāli - Vairāk.

Izmantojiet taustiņus + un -, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku.

Pēc aptuveni četrām sekundēm sākas spiediena/uzsildīšanas fāze. Procesa laikā displejā tiek parādīta animācija.

Ja šī procesa laikā no spiediena vārsta pastāvīgi izplūst tvaiks, pārbaudiet spiediena vārsta stāvokli un, ja nepieciešams, aizveriet to, pagriežot to pa kreisi vai pa labi, izmantojot marķējumus kā norādes.

Kad darba spiediens būs sasniegts, displejā atkal tiks parādīts izvēlētais gatavošanas laiks. Izvēlēta programma tiek startēta, un taimeris veic atpakaļskaitīšanu 1 minūtes intervālos.

Programmas darbības laikā spiediena katls var atkal sākt spiediena paaugstināšanas/sildīšanas procesu. To atkal simbolizē animācija displejā. Nav nepieciešams iejaukties.

Kad process ir pabeigts, spiediena katls atskaņo desmit pīkstieni. Tikmēr programma Saglabāt siltumu tiek startēta automātiski. Pabeidziet ciklu, nospiežot pogu Saglabāt siltumu/Atcelt.

Gatavošanas programmas bez spiediena

Programma	Iestatījums	Ieteicamie lietojumi	Piezīmes lietotājiem
Slow Cook (Lēnā gatavošana)			Šī procesa laikā noteikti atstāriet atvērtu vāku un spiediena vārstu
Sauté (Sautējums)	Less	Vārīt uz lēnas uguns, iebiezināt, vārīt šķidrumus	Šī procesa laikā noteikti atstāriet vāku atvērtu
	Normal	Lai būtu brūns	
	More	Gaļu apcept vai apbrūnināt	
Yoghurt (Jogurts)			Manuāli iestatiet ilgumu

Lēnā gatavošana

Ievietojiet trauku galvenajā blokā un ievietojiet tajā izvēlēto pārtiku un/vai šķidrumu.

Gatavošanas laikā noteikti atstāriet vāku atvērtu, tā, lai simbols ▼ uz vāka jāatbilstu simbolam ▲. Spiediena vārstam arī jāpaliek atvērtam, tāpēc simbolam ▼ jāatbilst simbolam ☞. Iestatiet izvēlēto programmu. Izmantojiet regulēšanas pogu, lai izvēlētos pareizo gatavošanas iestatījumu.

Visbeidzot iestatiet vēlamo gatavošanas laiku, izmantojot taustiņus + un -.

Uzsildīšanās fāze sākas apmēram pēc četrām sekundēm. Notiekošā procesa laikā displejā tiek parādīta animācija.

Kad vajadzīgā temperatūra būs sasniegta, displejā atkal tiks parādīts izvēlētais gatavošanas laiks. Tiek startēta izvēlētā programma, un taimeris sāk skaitīt atpakaļ.

Programmas darbības laikā spiediena katls var atkal sākt sildīšanas procesu. To atkal simbolizē animācija displejā. Nav nepieciešams iejaukties. Kad gatavošana ir pabeigta, spiediena katls atskaņo desmit pīkstienus.

Programma Saglabāt siltumu tiek startēta automātiski. Pabeidziet procesu, nospiežot pogu Saglabāt siltumu/Atcelt.

Pupiņu vārīšana

Divreiz nospiežot pogu Lēnā gatavošana/pupiņas, tiek izvēlēta pupiņu gatavošanas funkcija ar spiedienu.

Displejā parādīsies simbols P kopā ar iepriekš iestatīto gatavošanas laiku, ko var mainīt manuāli, nospiežot taustiņus + vai -, vai nospiežot Pielāgot, pēc tam izvēloties iepriekš iestatīto gatavošanas laiku. Spiediena līmeni var izvēlēties arī, nospiežot taustiņu Spiediens.

Apbrūnināšanas funkcija

Ievietojiet trauku galvenajā blokā un ievietojiet tajā izvēlēto pārtiku un/vai šķidrumu.

Gatavošanas laikā noteikti atstāriet vāku atvērtu, tāpēc simbolam (triangolo in giù) uz vāka jāatbilst simbolam ▲.

Spiediena vārstam arī jāpaliek atvērtam, tāpēc simbolam (triangolo in giù) jāatbilst simbolam (vapore). Iestatiet izvēlēto programmu. Izmantojiet Regulēšanas pogu, lai izvēlētos pareizo gatavošanas iestatījumu.

Visbeidzot iestatiet vēlamo gatavošanas laiku, izmantojot taustiņus + un -.

Uzsildīšanās fāze sākas apmēram pēc četrām sekundēm. Notiekošā procesa laikā displejā tiek parādīta animācija.

Kad vajadzīgā temperatūra būs sasniegta, displejā atkal tiks parādīts izvēlētais gatavošanas laiks. Tiek startēta izvēlēta programma, un taimeris sāk skaitīt atpakaļ.

Programmas darbības laikā spiediena katls var atkal sākt sildīšanas procesu. To atkal simbolizē animācija displejā. Nav nepieciešams iejaukties.

Kad gatavošana ir pabeigta, spiediena katls atskaņo desmit pīkstienus.

Programma Saglabāt siltumu tiek startēta automātiski. Pabeidziet procesu, nospiežot pogu Saglabāt siltumu/Atcelt. Pēc ēdiena apbrūnināšanas varat izvēlēties papildu gatavošanas programmu ar spiedienu vai bez tā, lai pabeigtu ēdiena gatavošanu.

Jogurts

Ielejiet traukā pastērīzēto pienu aptuveni 46°C temperatūrā. Ja nepieciešams, pārbaudiet temperatūru ar termometru. Pievienojiet piena fermentus vai jogurtu.

Ievietojiet trauku galvenajā blokā un aizveriet vāku.

Palaidiet programmu, izmantojot pogu Jogurts, un ar pogu + vai - iestatiet gatavošanas laiku.

Funkcija Saglabāt siltumu

Šī funkcija tiek palaista automātiski pēc katras programmas, taču to var palaist arī manuāli.

Nospiediet pogu Saglabāt siltumu/Atcelt, un displejā parādās simbols **bb**, kas norāda uz siltuma uzturēšanas procesa sākumu. Pabeidziet procesu, nospiežot pogu Saglabāt siltumu/Atcelt.

Drošības apsvērumu dēļ siltuma saglabāšanas funkcija automātiski izslēdzas pēc 24 stundām. Tomēr ieteicams neizmantot šo funkciju ilgāk par piecām stundām, pretējā gadījumā trauks var kļūt sauss.

Problēmu novēršana

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Vāks neaizveras	Vāks nav pareizajā stāvoklī	Noregulējiet vāku, kā aprakstīts attiecīgajā sadaļā
Vāks aizveras ar grūtībām	Pludiņa vārsts ir bloķēts	Nospiediet pludiņa vārstu uz leju, ar tapu
Vāks atveras ar grūtībām	Katls ir zem spiediena	Atbrīvojiet spiedienu, atverot spiediena vārstu
	Pludiņa vārsts ir bloķēts	Nospiediet pludiņa vārstu uz leju, ar tapu

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
No vienas vāka puses izplūst tvaiks	Spiediena katls ir bojāts	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu
	Vāks nav kārtīgi aizvērts	Kārtīgi aizveriet vāku
Tvaiks izplūst no pludiņa vārsta ilgāk par divām minūtēm	Spiediena vārsts atrodas nepareizā stāvoklī	Pagrieziet spiediena vārstu pareizajā pozīcijā
	Uz pludiņa vārsta blīvējuma ir pārtikas atliekas	Notīriet pludiņa vārsta blīvi
	Pludiņa vārsta blīvējums ir bojāts	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu
Pludiņa vārsts neceļas uz augšu	Tvertnē ir pārāk maz sastāvdaļu vai pārāk maz ūdens	Piepildiet trauku nedaudz vairāk
	Pludiņa vārsts ir bloķēts ar vāka fiksatoru (tapa)	Aizveriet vāku pilnībā
No spiediena vārsta pastāvīgi izplūst tvaiks	Spiediena vārsts nav bloķētā stāvoklī 	Pagrieziet spiediena vārstu uz simbolu 
Displejs nedarbojas	Strāvas vads nav pareizi pievienots	Pievienojiet strāvas vadu
	Produktam ir izdedzis elektriskais drošinātājs	Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu
Rīsi ir tikai līdz pusei vārīti vai pārāk cieti	Maz ūdens	Pielāgojiet rīsu / ūdens attiecību
	Pārāk ātri tika atvērts vāks	Pēc gatavošanas procesa beigām turiet vāku aizvērtu vēl 5 minūtes
Rīsi ir pārāk mīksti	Par daudz ūdens	Pielāgojiet rīsu / ūdens attiecību
Reizēm no spiediena katla var dzirdēt klikšķus vai krakšķēšanu	Galvenās ierīces iekšpuse ir slapja vai mitra	Nosusiniet galvenās ierīces iekšpusi un tvertnes pamatni

Kļūdu kodi

Kļūda	Iemesls	Risinājums
Displejā tiek parādīts E1	Temperatūras sensors ir bojāts (nevar noteikt)	Restartējiet spiediena katlu. Piepildiet tvertni ar aptuveni 750 ml ūdens un atsāciet procesu. Ja kļūda joprojām pastāv, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu
Displejā tiek parādīts E2	Bojāts temperatūras sensors (īssavienojums)	
Displejā tiek parādīts E3	Darba spiediens netika sasniegts priekšsildīšanas fāzē	
	Trauks ir pārkarsis	
	Temperatūra ir pārāk augsta, jo trauks nav ievietots	
Displejā tiek parādīts E3/4	Spiediena sensors ir bojāts	

Tīrīšana

Nekad neiegremdējiet galveno ierīci ūdenī vai citos šķidrumos.

Pirms katras tīrīšanas ļaujiet spiediena katlam pilnībā atdzist.

Lai izvairītos no darbības traucējumiem, iztīriet spiediena katlu pēc katras lietošanas reizes.

Neizmantojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus, birstes ar metāla vai neilona sariem, kā arī asus vai metāliskus tīrīšanas priekšmetus, piemēram, nažus, tērauda vilnu utml. Tie var sabojāt virsmu.

Nekad neievietojiet trauku mazgājamajā mašīnā galveno ierīci un spiediena katla vāku.

Notīriet galveno ierīci, ūdens kondensāta kanālu un spiediena katla vāku ar mitru drānu. Tīrīšanai noņemiet vārsta vāku no pārsega. Pirms lietošanas noteikti nosusiniet visas detaļas.

Notīriet vārsta vāku, režģi un ūdens kondensāta tvertni ar sadzīves mazgāšanas līdzekli.

Trauku un režģi var viegli mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Tehiskie dati

Jauda: 1000-1200W

Barošana: 220-240V~, 50-60Hz

Uzlabojumu dēļ Beper patur tiesības modificēt vai uzlabot produktu bez brīdinājuma.



Eiropas direktīvā 2011/65 / ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (WEEE) noteikts, ka vecās sadzīves elektriskās ierīces nedrīkst izmest parastā nešķīrotā sadzīves atkritumu plūsmā. Vecās ierīces jāvēc atsevišķi, lai optimizētu tajās esošo materiālu reģenerāciju un pārstrādi un samazinātu ietekmi uz cilvēku veselību un vidi. Izsvītrotais simbols "atkritumu ratīņi uz riteņiem" uz izstrādājuma atgādina jums par jūsu pienākumu, ka, utilizējot ierīci, tā ir jāsavāc atsevišķi.

GARANTIJAS CERTIFIKĀTS

Šī ierīce ir pārbaudīta rūpnīcā. Sākot no sākotnējā pirkuma, materiāla un ražošanas defektiem tiek piemērota 24 mēnešu garantija. Pirkuma kvīts un garantijas sertifikāts jāiesniedz kopā, ja tiek pieprasīta garantija.

Garantija ir derīga tikai ar garantijas sertifikātu un pirkuma apliecinājumu (fiskālo kvīti), kurā norādīts pirkuma datums un ierīces modelis

Lai saņemtu tehnisko palīdzību, lūdzu, tieši sazinieties ar pārdevēju vai mūsu galveno biroju, lai saglabātu ierīces efektivitāti un NEVAJADZĒTU anulēt garantiju. Jebkura neatļautu personu iejaukšanās šajā ierīcē automātiski anulē garantiju.

GARANTIJAS NOSACĪJUMI

Ja garantijas laikā ierīcei ir defekti kļūdaina materiāla un / vai ražošanas rezultātā, mēs garantējam remontu bez maksas ar nosacījumu, ka:

- Ierīce ir izmantota pareizi un tam paredzētajam mērķim.
- Ierīce nav sagrozīta, pretējā gadījumā to nevar uzturēt.
- jāuzrāda pirkuma kvīts.
- Šī garantija neattiecas uz ierīci, kurai ir pienācīgs nodilums.

Tāpēc visām detaļām, kuras var nejauši saplīst vai kurām ir redzamas lietošanas pazīmes patērējamiem izstrādājumiem (piemēram, lampām, akumulatoriem, sildelementiem...), estētiskās daļas tiek izslēgtas no garantijas, un visiem defektiem, kas rodas noteikumu neievērošanas dēļ par lietošanu, neuzmanīgu ierīces lietošanu un / vai apkopi, neuzmanību, nepareizu vai nepareizu uzstādīšanu, bojājumiem pārvadāšanas laikā un citiem bojājumiem, kas nav saistīti ar piegādātāju. Par katru defektu, kuru garantijas laikā nevar izlabot, ierīci nomainīs bez maksas.

Jebkurā gadījumā, ja detaļa, kas jāmaina defekta, salūšanas vai nepareizas darbības dēļ, ir papildierīce un / vai noņemama izstrādājuma daļa, Beper patur tiesības nomainīt tikai konkrēto daļu, nevis visu izstrādājumu.

Sazinieties ar pārdevēju jūsu valstī vai pārdošanas departamenta Beperi.

E-pasts assistenza@beper.com kuri pārsūtīs jūsu iesniegumu jūsu izplatītājam.



BEPER SRL

Via Salieri, 30 - 37050 - Vallesse di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
beper.com



CUSTOMER CARE BEPER

