




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

BGMP-9131

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



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

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



GUÍA DE INICIO

¿POR QUÉ 2 TAPAS?

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



TAPA DE LA OLLA A PRESIÓN

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

Use solo para cocinar a presión o hacer conservas.



TAPA DE LA FREIDORA DE AIRE

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

Úsela para caramelizar, dorar y hacer alimentos crujientes.

PRUEBA DE LA OLLA A PRESIÓN REALIZADA SOLO CON AGUA



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



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



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



Paso 4: Coloque la tapa sobre el aparato.



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

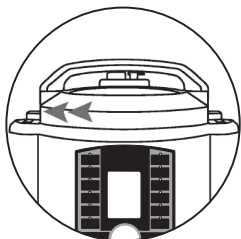


Paso 6: Presione la válvula de liberación de vapor para que salga el vapor.

OPCIONES DE COCCIÓN PREDETERMINADAS

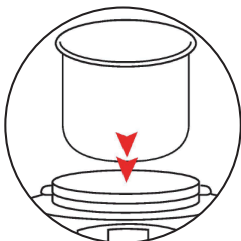
	TAPA PARA CALOR	CALOR, PRESIÓN, FREÍDO POR AIRE
Cocción a presión		PRESIÓN
Freído por aire		FREÍDO POR AIRE
Vapor		CALOR
Asado		FREÍDO POR AIRE
Yogur		PRESIÓN
Horneado		CALOR
Conservas		PRESIÓN
Deshidratación		FREÍDO POR AIRE
Estofados		PRESIÓN
Salteado		CALOR
Vacío		CALOR

COCCIÓN A PRESIÓN



PASO 1

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



PASO 2

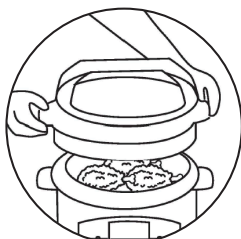
Cuando retire la tapa de la olla a presión, coloque la olla interna dentro de la base.



PASO 3

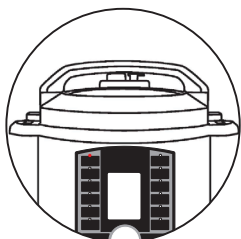
Agregue los ingredientes. No llene por encima de la línea de FULL CUP (taza llena) de la olla interna.

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



PASO 4

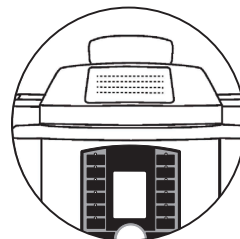
Coloque la tapa de la olla a presión encima de la base, alineando la posición marcada con la marca de abertura. Gire la tapa de la olla a presión en sentido antihorario unos 30 grados. Cuando la tapa de la olla a presión esté bloqueada, el interruptor de liberación se desplazará automáticamente a la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



PASO 5

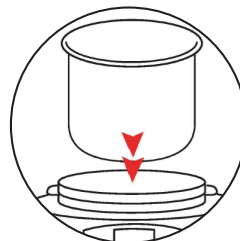
Presione el botón de cocción predeterminada a presión en el lateral de la pantalla LED. Use el botón de programa para seleccionar el tipo de comida. Presione el botón de programa para confirmar los ajustes de tiempo de cocción y temperatura e iniciar el proceso de cocción.

FREÍDO POR AIRE



PASO 1

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



PASO 2

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

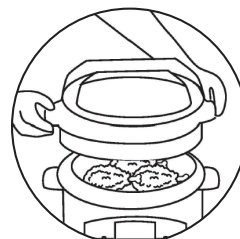
NOTA: No use la tapa de la freidora de aire sin la olla interna.



PASO 3

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

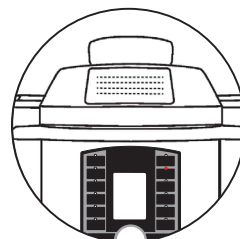
NOTA: No use la tapa de la olla a presión sin la olla interna.



PASO 4

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

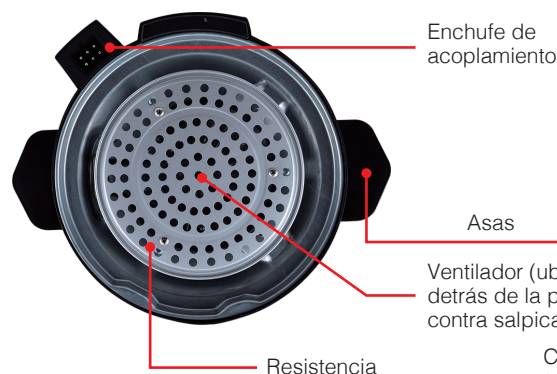
NOTA: NO gire la tapa de la freidora de aire para bloquearla en la base.



PASO 5

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

PARTES Y ACCESORIOS

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

INSTRUCCIONES PARA FREÍR POR AIRE

**IMPORTANTE:**

Cualquier función puede cancelarse inmediatamente presionando el botón de cancelar.

1. Consulte la **GUÍA DE INICIO RÁPIDO** para obtener información sobre el aparato.
2. Coloque el Taste Difference Food Genie sobre una superficie limpia y plana.
3. Si el aparato tiene puesta la tapa de la olla a presión, retírela girando el asa y lleve el interruptor de liberación de vapor de la posición de cerrado a la de abierto. A continuación, agarre el asa y gire la tapa de la olla a presión en sentido horario para sacarla.
4. Coloque la olla interna en la base. Coloque la rejilla en la olla interna. Coloque los ingredientes en la rejilla.

NO LLENE NUNCA LA OLLA INTERNA POR ENCIMA DE LA LÍNEA DE TAZA LLENA.

5. **CÓMO COLOCAR LA TAPA:** Coloque la tapa de la freidora de aire sobre la base, alineando las seis clavijas del arnés de cables de la tapa de la freidora de aire con los seis orificios del arnés de cables de la base. La opción predeterminada de la freidora de aire no funcionará si los arneses de cables no están bien alineados. No gire la tapa de la freidora de aire para cerrarla. La tapa de la freidora de aire no se bloquea.

6. Conecte el cable de alimentación en el aparato y luego en la toma de corriente. Al conectar el aparato por primera vez, «----» aparecerá en la pantalla LCD. El aparato se enciende automáticamente al enchufarlo.

7. **SELECCIÓN DEL MODO DE COCCIÓN:** Seleccione el ajuste de freír por aire. La pantalla LCD se iluminará en azul al seleccionar el programa. La opción predeterminada de la freidora de aire no funcionará si la tapa de la olla a presión está colocada en el aparato.

8. SELECCIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN Y TEMPERATURA:

Gire el botón de programa a la izquierda o a la derecha para elegir el ajuste. Presione el botón de programa para seleccionar el ajuste. Cuando se presiona un botón de cocción predeterminada y se selecciona una comida, la pantalla mostrará el tiempo de cocción y temperatura por defecto para dicha opción.

9. Presione el botón de programa para confirmar el tiempo de cocción y temperatura de la opción predeterminada.

10. También puede seleccionar el botón del temporizador para ajustar el tiempo de cocción manualmente. Puede también presionar el botón de temperatura para ajustar manualmente la temperatura de cocción de la mayoría de las opciones predeterminadas y ajustarla a las necesidades de su receta.

11. Una vez que el tiempo de cocción y la temperatura se han confirmado, la pantalla se iluminará en rojo.

NOTA: DURANTE ESTE TIEMPO, O EN CUALQUIER OTRO MOMENTO DURANTE EL CICLO DE COCCIÓN, NO TRATE DE DESPLAZAR EL APARATO NI DE ABRIR LA TAPA.

12. Una vez que ha finalizado el ciclo de cocción, la pantalla mostrará un icono giratorio por 2 minutos mientras que el ventilador enfría la freidora de aire. NO trate de retirar la tapa de la freidora de aire hasta que la pantalla se ilumine en azul para indicar que el aparato se ha enfriado.

CONSEJOS PARA FREÍR POR AIRE

- Los ingredientes más pequeños, normalmente requieren un tiempo de cocción menor que los de un tamaño mayor.
- Las grandes cantidades de alimentos solo requieren un tiempo mayor de cocción que las cantidades menores.
- Para que las patatas salgan más crujientes, se recomienda agregarles algo de aceite vegetal. El aceite se debe agregar justo antes de la cocción y en pequeñas cantidades sobre las patatas.
- Los aperitivos que normalmente se cocinan en un horno, se pueden cocinar en el Taste Difference Food Genie.
- Puede usar el Taste Difference Food Genie para recalentar comida. Solo tiene que ajustar la temperatura y el tiempo según la comida que vaya a calentar.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA

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

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

1. Lea con atención todas las instrucciones para evitar lesiones.
2. Este aparato no está concebido para ser utilizado por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable o hayan recibido las instrucciones apropiadas sobre el uso seguro del aparato. No deje el aparato sin vigilancia en presencia de niños o mascotas. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Cualquier persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de funcionamiento y de seguridad que contiene este manual, no está calificada para operar o limpiar este aparato.
3. Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor. Este aparato solo debe usarse sobre una encimera. NO lo utilice sobre una superficie inestable. No coloque el aparato sobre hornillas de gas o eléctricas, hornos caliente ni en su cercanía. No use el aparato en un espacio cerrado o debajo de armarios de pared. El aparato necesita un espacio y una ventilación apropiados para evitar daños materiales causados por el vapor que libera cuando está en funcionamiento. No opere nunca el aparato cerca de materiales inflamables, como paños de cocina, papel de cocina, cortinas o platos de papel. No deje el cable colgando del borde de una mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
4. NUNCA FUERCE LA TAPA PARA ABRIRLA. No trate nunca de abrir la tapa cuando está usando el aparato como olla a presión. Cualquier presión dentro del aparato puede ser peligrosa. No abra la olla a presión hasta que el aparato se haya enfriado y haya salida toda la presión interna. Si resulta difícil abrir la tapa, quiere decir que el aparato está todavía bajo presión. No la fuerce para abrirla. Una vez que se ha liberado toda la presión, siga las instrucciones para abrir la tapa. Abra siempre la tapa en dirección opuesta al rostro y al cuerpo para evitar quemaduras causadas por el vapor

(consulte las INSTRUCCIONES DE USO en la pág. 16).

5. La tapa deberá girar libremente y si encuentra cualquier resistencia quiere decir que la tapa está mal colocada o bajo presión.
6. Conecte primero el enchufe al aparato y luego el cable de alimentación a la toma de corriente. Para desconectar el aparato, apáguelo y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
7. Este aparato cocina bajo presión. Un uso incorrecto puede provocar escaldaduras. Verifique que el aparato está correctamente cerrado antes de ponerlo en funcionamiento y de que la válvula de liberación de presión está libre de residuos.
8. Deben extremarse las precauciones al desplazar un aparato que contenga aceite o líquidos calientes.

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

9. Examine siempre los dispositivos de liberación de presión antes de usarlos para comprobar que no están obstruidos.
10. ATENCIÓN, SUPERFICIE CALIENTE: El aparato genera un calor y vapor extremos durante el uso. No toque las superficies calientes. Use las asas o los pomos. Para evitar lesiones, no toque las superficies calientes o la válvula de liberación de presión de la tapa durante el uso del aparato. Deben tomarse las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de sufrir lesiones personales, fuegos y daños a la propiedad.
11. No use este aparato para fines distintos al previsto.
12. No use nunca el asa de la tapa para levantar o desplazar el aparato. Use solo las asas negras ubicadas a los lados de la base del aparato para levantarlo o desplazarlo (consulte ABERTURA DE LA TAPA en el apartado PREPARACIÓN PARA EL USO en la página 14)
13. No llene nunca la olla interna por encima de la línea de llenado máximo (FULL CUP). Llenar demasiado la olla puede obstruir la válvula de liberación de presión y formar un exceso de presión.
14. ADVERTENCIA: Para disminuir el riesgo de descargas eléctricas, cocina solo en el recipiente extraíble (olla interna) suministrado.
15. Algunos alimentos, como el arroz, judías, puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena y otros cereales, guisantes partidos, fideos, macarrones, ruibarbo y espaguetis, se expanden y crean espuma al cocinarse y necesitan unas instrucciones de cocción especiales. Preste especial atención a las cantidades de líquido. No llene la olla interna más de la MITAD cuando cocine dichos ingredientes.
16. NO llene el aparato por encima de 2/3 del llenado máximo. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o verduras secas, no llene el aparato por encima del nivel recomendado a 1/2 del llenado. Llenar demasiado la olla puede obstruir la válvula de liberación de presión y formar un exceso de presión.
17. No use el aparato nunca para freír con mucho aceite ni lo llene de aceite. No use esta olla a presión para freír a presión con aceite.
18. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
19. No use nunca el aparato con la salida de vapor debajo de armarios.
20. Nunca use el aparato con un cable de extensión.
21. No use el aparato en exteriores.
22. No use el aparato si el cable o el enchufe están dañados.

Si el aparato tiene fallos durante el funcionamiento, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente.

NO USE EL APARATO SI TIENE FALLOS DE FUNCIONAMIENTO NI TRATE DE REPARARLO

POR SU CUENTA. Póngase en contacto con el servicio al cliente para que le asistan.

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

24. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté utilizándolo y antes de limpiarlo.

Deje que el aparato se enfríe completamente antes de colocarle o retirarle piezas.

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES - PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

ATENCIÓN: Conexión del cable de alimentación.

- Conecte siempre el cable de alimentación primero al aparato antes de enchufarlo a la toma de corriente. Enchúfelo a una toma de corriente de 3 clavijas donde no haya otros aparatos conectados. Si se enchufan otros aparatos a la toma de corriente podría producirse una sobrecarga del circuito.
- NO USE UN CABLE DE EXTENSIÓN CON ESTE PRODUCTO
- El Taste Difference Food Genie se ha diseñado para utilizarse solo en una toma de corriente de 3 clavijas, con toma de tierra, de 230V. NO USE EL APARATO EN OTROS TIPOS DE TOMA DE CORRIENTE ni modifique el enchufe.
- Se suministra un cable de alimentación corto con un conductor de toma de tierra y enchufe para disminuir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Para desconectar el aparato, apáguelo y luego retire el enchufe de la toma de corriente.

START-UP GUIDE

WHY 2 LIDS?

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



PRESSURE COOKER LID

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

Only use when Pressure Cooking or Canning.



AIR FRYING LID

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

Use to caramelize , crisp , and brown food.

PRESSURE COOKER TEST RUN CONDUCTED WITH WATER ONLY



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



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



Step 3: Ensure the steam release button pops up.



Step 4: Pre the lid onto the unit.



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

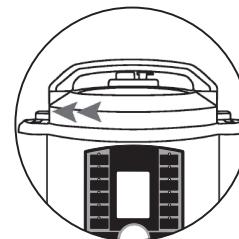


Step 6: Press the steam release button to release steam.

COOKING PRESETS

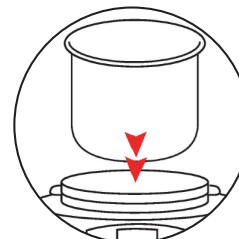
	TLID TO USE	HEAT, PRESURE PR AIR FRYING
Pressure		PRESSURE
Air Fry		AIR FRYING
Steam		HEAT
Grill		AIR FRYING
Yogurt		PRESSURE
Bake		HEAT
Canning		PRESSURE
Dehydrate		AIR FRYING
Stew		PRESSURE
Sauté		HEAT
Sous Vide		HEAT

PRESSURE COOKING



STEP 1

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



STEP 2

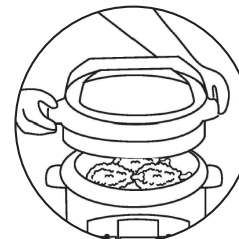
When the Pressure Cooker Lid is removed, place the Inner Pot inside the Base.



STEP 3

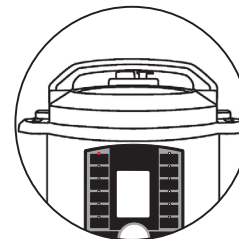
Add your ingredients. Do not fill past the FULL CUP line in the Inner Pot.

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



STEP 4

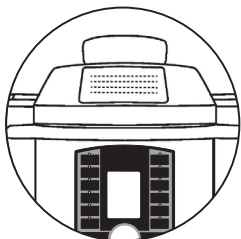
Place the Pressure Cooker Lid on top of the Base, aligning the position marked with the Open Mark. Turn the Pressure Lid counterclockwise about 30°. When the Pressure Lid is locked, the Release Switch will automatically move to close.



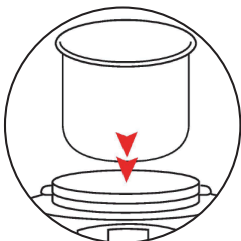
STEP 5

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

AIR FRYING

**STEP 1**

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

**STEP 2**

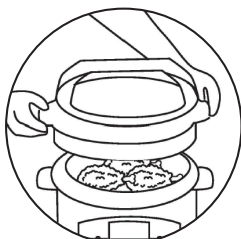
When the Pressure Cooker Lid is removed, place the Inner Pot inside the Base

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

**STEP 3**

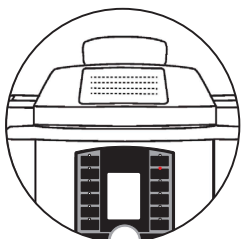
Add your ingredients. Do not fill past the FULL CUP line in the Inner Pot.

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

**STEP 4**

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

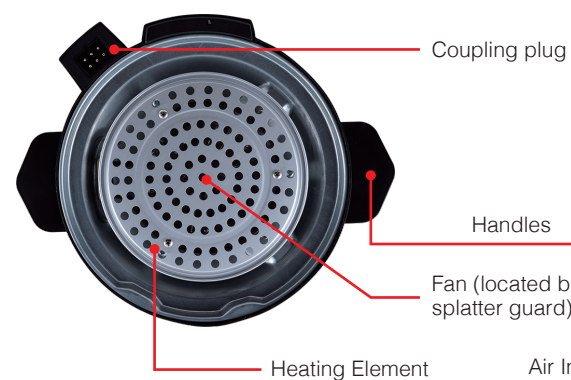
NOTE: DO NOT twist the Air Frying Lid to lock it to the base.

**STEP 5**

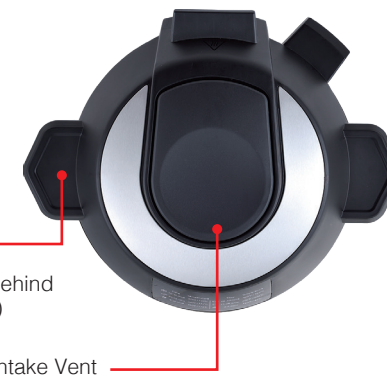
Select the Air Fry cooking preset button on the side of the LED Display. Select a food type. Press the Program button to confirm the cooking time and temperature settings and start the cooking process.

PARTS & ACCESSORIES

AIR FRYING LID – UNDERSIDE



AIR FRYING LID – TOP VIEW



AIR FRYING LID – BACK VIEW



AIR FRYING LID ALIGNMENT



POWER QUICK POT (STANDARD PANEL)

GOOD TO KNOW

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

WELCOME

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING

PREVENT INJURIES! – CAREFULLY READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS – FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Collegare: Attaching the Power Cord

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

FEATURES & BENEFITS

A. BUILT-IN SAFETY DEVICES

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

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

B. SPECIAL FEATURES

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

RELEASING PRESSURE

NATURAL RELEASE AND RAPID RELEASE

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

HOW NATURAL RELEASE WORKS AND WHEN TO USE IT

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

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

HOW RAPID RELEASE WORKS AND WHEN TO USE IT

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

PARTS & ACCESSORIES

LID-TOPVIEW



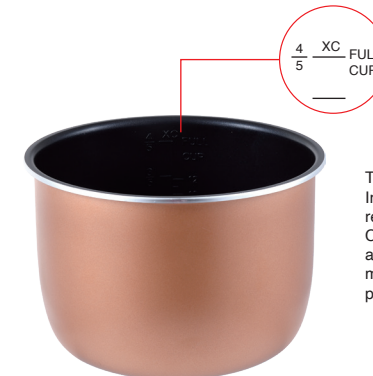
LID-UNDERSIDE (WITHOUT INNER LID)



FRONT



STAINLESS STEEL INNERPOT



The Max Fill Line in the Inner Pot is represented by "FULL CUP" on some models and "MAX" on other models. DO NOT fill past the Max Fill Line.

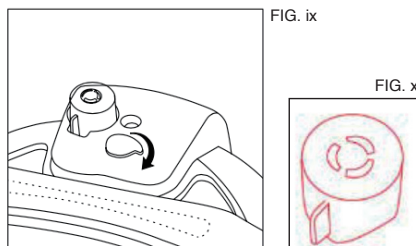
Your **One Touch Quick** pot has been shipped with parts and accessories as shown above. Check everything carefully before use. If any part appears damaged, do not use this product and contact Customer Service using the number located in the back of this manual.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

PRESSURE RELEASE VALVE ASSEMBLY

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

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



INSTRUCTION FOR USE

A. PREPARING FOR USE

CHECK PARTS & ACCESSORIES

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

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

CONDUCT TEST RUN WITH WATER ONLY



FIG. A
(Float Valve Rubber Gasket)

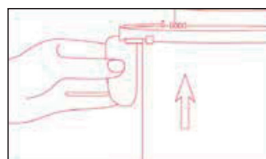


FIG. B
(Condensation Collector)

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

NOTE: The Condensation Collector may be preassembled.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

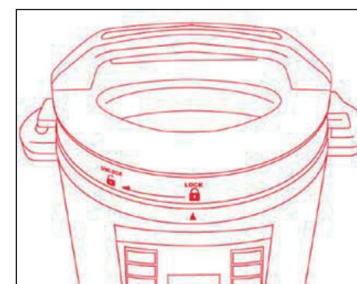


FIG. C
(Open Position)

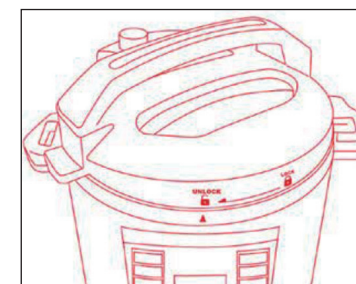


FIG. D
(Locked Position)

B. OPERATING INSTRUCTIONS



IMPORTANT: Pressing the Cancel Button to stop any function immediately

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

6. Place the Inner Pot in the Base. Add ingredients to Inner Pot. **NEVER LOAD INNER POT ABOVE THE FULL CUP LINE** (see **IMPORTANT SAFEGUARDS**).

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

8. **SELECT COOKING MODE:** You can select a preprogrammed setting (see part A). The LCD Display will turn blue when a program is selected (see Fig. I).

9. **SELECT COOKING TIME:** When a cooking preset button is pressed and a food type is selected, the LCD Display will show the default cooking time for that preset.

Some cooking presets feature multiple cooking options. Turn the Program Dial to the left or right to choose a preset subcategory. (see part B). Press the Program Dial to select the subcategory.

10. Turn the Program Dial to the left or right to switch between LOW, MED, or HIGH cooking settings and press the Program Dial to select (see part C).

11. Alternatively, select the Timer (see part D) and Temperature (see part E) Buttons to manually adjust the cooking time and temperature for most presets.

12. LCD Display will turn orange when cooking time and temperature have been confirmed (see Fig. J).

13. **USE DELAY TIMER:** The Delay Timer lets you delay the beginning of the cooking cycle. To use the Delay Timer, select a cooking time and temperature. Instead of pressing the Program Dial to confirm the time and temperature, press the Delay Timer Button. Then, use the Program Dial to select the desired time delay and press the Program Dial to confirm the setting.

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

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

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

15. At completion of the cooking cycle, the Unit will “beep” and enter Keep Warm mode until

manually cancelled by pressing the Cancel Button.

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

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

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

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

PRESET COOKING PROGRAMS

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

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

NOTE:

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

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

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

SOUS VIDE

• Sous-vide is a method of cooking in which food is placed in a plastic pouch or a glass jar and cooked in a water bath for longer than usual cooking times (usually 1 to 7 hours, up to 48 or more in some cases) at an accurately regulated temperature. The temperature is much lower than usually used for cooking, typically around 55 to 60 °C (131 to 140 °F) for meat, higher for vegetables. The intent is to cook the item evenly, ensuring that the inside is properly cooked without overcooking the outside, and to retain moisture.

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

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

- Put seasoned food in a sealable bag(s).
 - Before sealing, you have to remove the air as much as possible. You may use a vacuum sealer for best results.
 - Put pour water into the Inner Pot, and being careful not to add too much water that the water passes the FULL CUP Line when the bags are added.
- NOTE:** You can place the food bags in the Inner Pot first and then add the water to ensure that the water does not fill above the FULL CUP Line. Then, remove the bags before beginning the cooking cycle and preheating the water.
- Press the Sous Vide Button and use the Program Dial to choose the ideal cooking preset time. You may choose between LOW, MED, or HIGH default TIME SETTINGS. Or press the Timer Button to adjust the time. Then press the Temp Button to adjust the cooking temperature to your ideal temperature.
- NOTE:** The LOW, MED, and HIGH settings are default times, also need to adjust the temperature to the desired doneness.
- Press the Program Dial to begin cooking cycle. The LCD Display will turn orange. Once reached ideal cooking temperature, Unit will beep and the timer will begin counting down.
 - Carefully place the food bag in the water and don't drop the bag in the water.
 - Once the timer has finished countdown, the LCD Display will turn blue and the Unit will maintain the ideal temperature (DO NOT press the Keep Warm Button). Use tongs to remove the sealed bag with food. Do not use your hands because the water will be hot.

SOUS VIDE TIPS

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

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

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

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

PRESSURE RELEASE VALVE ASSEMBLY

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

YOGURT

THE YOGURT-MAKING PROCESS

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

Press the Program Dial again to start counting down.

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

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

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

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

TIPS

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

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

1. What is the material of construction?

This appliance has a stainless steel housing and Inner Pot.

2. How do you assemble/disassemble the Unit?

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

3. What is the default time?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. How do I turn off the Unit?

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

CARE & CLEANING

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

FOLLOW THESE CLEANING INSTRUCTIONS AFTER EACH USE.

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

TROUBLESHOOTING

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

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

THE YOGURT-MAKING PROCESS

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

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

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

UNIT SPECIFICATIONS

Model Number	Supply Power	Rated Power	Capacity of Inner Pot	Working Pressure	Safety Working Pressure
BGMP-9131	AC 120V 60HZ	1200W	6 qt.	0–80 kPa	80–90 kPa

CANNING GUIDE

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

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

A. PRESSURE CANNING**WHY PRESSURE CANNING?**

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

CONDUCT TEST RUN WITH WATER ONLY

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

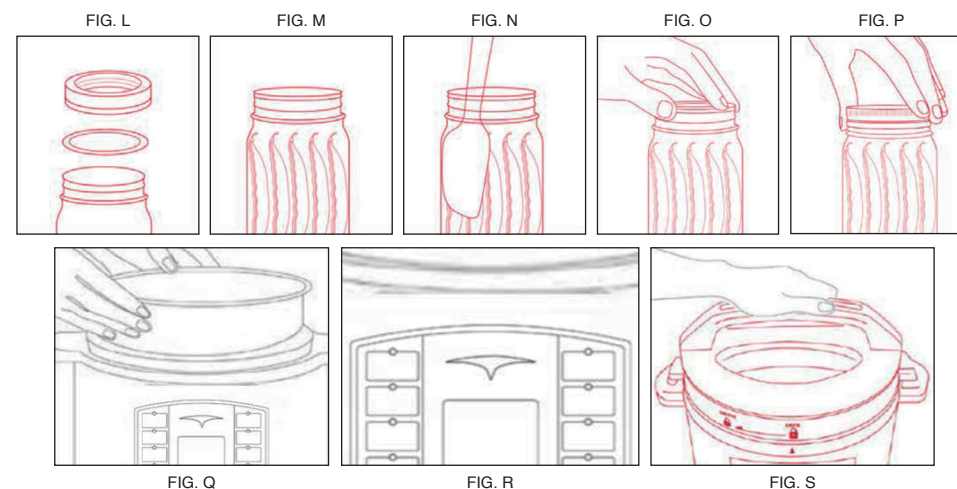
PROCESSING TIME, PRESSURE, ALTITUDE

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

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

JAR CLEANING

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



PRESSURE CANNING

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

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

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

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

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

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

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

GUIDA PER INIZIARE

SENTI LA DIFFERENZA!

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



COPERCHIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE

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



COPERCHIO DELLA FRIGGITRICE

Il coperchio della friggitrice ha un dispositivo di riscaldamento e ventola turbo che crea un vortice di aria surriscaldata. Usalo per caramellare o rendere croccante il cibo.

PROVA DELLA PENTOLA A PRESSIONE ESEGUITA SOLO CON ACQUA



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



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



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



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



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

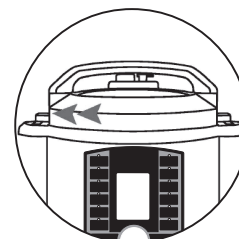


Passaggio 6: Premere il bottone del rilascio del vapore e vedere se funziona.

IMPOSTAZIONI DI COTTURA PREIMPOSTATE

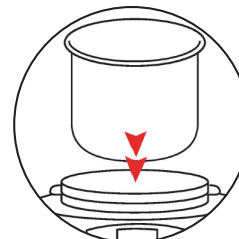
PROGRAMMA	COPERCHIO DA UTILIZZARE	HEAT, PRESURE PR AIR FRYING
Cottura a Pressione		PRESSURE
Friggitrice ad aria		AIR FRYING
Cottura a Vapore		HEAT
Grill		AIR FRYING
Yogurt		PRESSURE
Bake		HEAT
Canning		PRESSURE
Dehydrate		AIR FRYING
Stew		PRESSURE
Sauté		HEAT
Sous Vide		HEAT

COTTURA A PRESSIONE



PASSAGGIO 1

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



PASSAGGIO 2

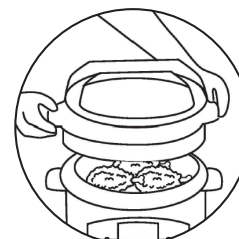
Una volta rimosso il coperchio della pentola a pressione, posizionare il contenitore interno sulla base.



STEP 3

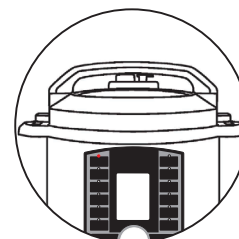
Aggiungi i tuoi ingredienti. Non riempire oltre il limite segnato con FULL CUP.

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



PASSAGGIO 4

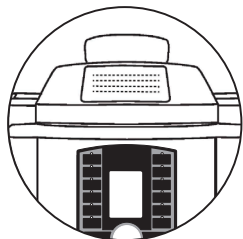
Posizionare il coperchio della pentola a pressione sulla parte superiore della base, allineando la posizione contrassegnata con il segno di apertura (Open Mark). Ruota il coperchio a pressione in senso antiorario di circa 30°. Quando il coperchio a pressione è bloccato, il L'interruttore di rilascio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



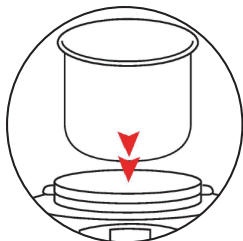
PASSAGGIO 5

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

FRIGGITRICE AD ARIA

**PASSAGGIO 1**

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

**PASSAGGIO 2**

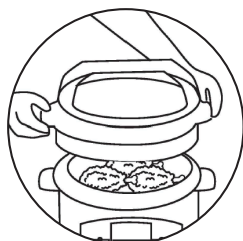
Una volta rimosso il coperchio della pentola a pressione, posizionare il contenitore interno sulla base.

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

**PASSAGGIO 3**

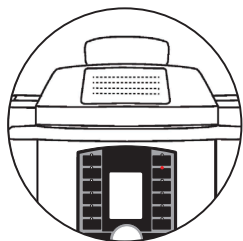
Aggiungi i tuoi ingredienti. Non riempire oltre il limite segnato con FULL CUP.

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

**PASSAGGIO 4**

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

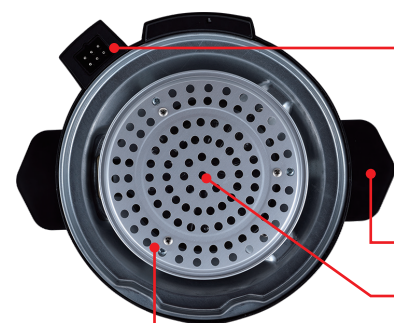
Nota: NON ruotare il coperchio per friggere ad aria per bloccarlo alla base.

**PASSAGGIO 5**

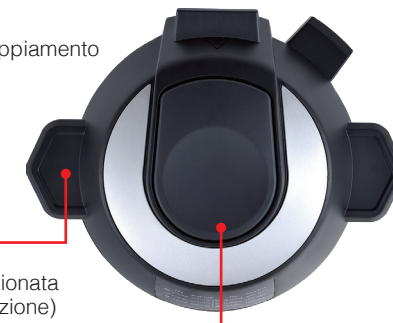
Selezionare il pulsante di impostazione cottura preimpostata Friggitrice ad Aria sul lato dello schermo LED. Seleziona un tipo di cibo. Premere il pulsante Programma per confermare il tempo di cottura e impostazioni di temperatura e avviare il processo di cottura.

PARTI ED ACCESSORI

COPERCHIO FRIGGITRICE AD ARIA (CON VISTA DA SOTTO)



COPERCHIO FRIGGITRICE AD ARIA (CON VISTA DA SOPRA)



COPERCHIO FRIGGITRICE (CON VISTA DA DIETRO)



ALLINEAMENTO COPERCHIO FRIGGITRICE



ROBOT DA CUCINA FRYCOOK 12 IN 1

PER SAPERNE DI PIU'

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

BENVENUTO

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

AVVERTENZE D'USO

ATTENZIONE

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

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

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

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

- Il Coperchio deve poter ruotare liberamente e qualsiasi resistenza indica che è posizionato in maniera errata o soggetto a pressione.
- Collegare sempre il cavo prima all'apparecchio e poi alla presa elettrica. Per scollegare, spegnere l'apparecchio, quindi staccare la spina.
- Questo è un apparecchio per cucina a pressione. Un utilizzo errato potrebbe causare ustioni.

Assicurarsi che il Robot sia chiuso correttamente prima di metterlo in funzione e che la Valvola di Rilascio della Pressione sia pulita.

- E' necessaria la massima cautela nello spostare un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi ad alta temperatura. **SI CONSIGLIA DI: NON SOLLEVARE O MUOVERE IL ROBOT** quando soggetto a pressione o quando contiene liquido bollente. Il cibo bollente può causare gravi ustioni! Per rimuovere il cibo dalla pentola, utilizzare il mestolo in dotazione.

- Prima dell'uso, controllare sempre che gli strumenti per il rilascio della pressione non siano otturati.
- **ATTENZIONE ALLE SUPERFICI CALDE:** Questo apparecchio genera una grande quantità di calore e di vapore durante l'utilizzo. Non toccare la superficie esterna quando è calda. Servirsi di guanti o presine. Per prevenire infortuni, durante l'utilizzo non toccare le superfici calde o la Valvola di Rilascio della Pressione presente nel Coperchio. E' necessario prendere le adeguate precauzioni al fine di evitare infortuni, incendi o danni a cose.

- Non utilizzare questo apparecchio per funzioni alternative a quelle previste da questo manuale.
- Non utilizzare il Manico del Coperchio per sollevare o spostare la pentola. Utilizzare esclusivamente le maniglie ai lati del Robot per spostare o sollevare il Robot (vedi **APRIRE IL COPERCHIO** in **PREPARAZIONE ALL'USO**).

- Mai riempire la Pentola al di sopra della linea che indica il livello massimo di riempimento (FULL CUP). Riempire eccessivamente la Pentola potrebbe portare all'ostruzione della Valvola di Rilascio della Pressione, provocando un aumento eccessivo della pressione.

- **ATTENZIONE:** per ridurre il rischio di scosse elettriche, cucinare esclusivamente all'interno del Cestello Interno rimovibile fornito in dotazione.

- Alcuni cibi come riso, fagioli, salsa di mele, mirtilli, orzo perlato, farina d'avena o altri cereali, piselli, noodles, maccheroni, rabarbaro e spaghetti, aumentano di volume e generano schiuma durante la cottura, pertanto necessitano di istruzioni di cottura particolari. Prestare molta attenzione alle quantità dei liquidi. Mai riempire il Cestello Interno oltre la METÀ quando si cucinano questi cibi.

- **NON** riempire mai il Robot al di sopra della linea dei 2/3 del livello massimo di riempimento.

Quando si cucinano cibi come riso o verdure essiccate che aumentano il proprio volume durante la cottura, non riempire mai il Robot oltre il livello consigliato, ossia la metà. Riempire eccessivamente la Pentola potrebbe portare all'ostruzione della Valvola di Rilascio della Pressione, provocando un aumento eccessivo della pressione.

- Non riempire mai con olio e non utilizzare per friggere in profondità. Non utilizzare questa pentola a pressione per friggere a pressione con olio.
- L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio potrebbe causare infortuni.
- Non utilizzare prese elettriche al di sotto del livello del tavolo.
- Non attivare mai utilizzando una prolunga.
- Non utilizzare il Robot all'esterno.
- Non avviare se il cavo o la spina sono danneggiati.

Se l'apparecchio da segni di malfunzionamento durante l'utilizzo, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione. **NON UTILIZZARE O CERCARE DI RIPARARE L'APPARECCHIO IN CASO DI**

MALFUNZIONAMENTO. Contattare il Servizio Clienti per assistenza.

- Per prevenire il rischio di esplosione ed infortunio, sostituire solamente le Guarnizioni in silicone (anello di tenuta) come consigliato dal produttore.
- Scollegare il cavo del Robot quando non è in uso o prima del lavaggio. Lasciar raffreddare il Robot prima di montare o rimuovere delle parti.
- **NON IMMERGERE L'APPARECCHIO IN ACQUA.**

SE IL ROBOT CADE O SI TROVA ACCIDENTALMENTE IMMERSO IN ACQUA, SCOLLEGARE IMMEDIATAMENTE IL CAVO DALLA PRESA ELETTRICA. NON TOCCARE IL LIQUIDO SE IL ROBOT E' COLLEGATO E ANCORA IMMERSO IN ESSO. NON IMMERGERE O SCIACQUARE IL CAVO E LA SPINA CON ACQUA O ALTRI LIQUIDI.

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI - SOLO PER USO DOMESTICO

ATTENZIONE: Collegare il Cavo di Alimentazione

- Collegare sempre il cavo di alimentazione prima al Robot da Cucina e successivamente alla presa elettrica. Collegare ad una presa a 3 poli assicurandosi che non vi siano attaccati altri dispositivi. Collegare altri dispositivi alla presa potrebbe causare un sovraccarico del circuito.
- **NON UTILIZZARE MAI UNA PROLUNGA PER QUESTO PRODOTTO.**
- Il Robot da Cucina è stato progettato esclusivamente per prese elettriche a muro a 3 poli di 120V esclusivamente dedicate.
- **NON UTILIZZARE ALTRI TIPI DI PRESE ELETTRICHE** e non modificare la spina.
- Per evitare il rischio di inciampare o rimanere impigliati su un cavo troppo lungo, è in dotazione una spina con un cavo di alimentazione più corto.
- Per spegnere, impostare ogni controllo su "off", quindi rimuovere la spina dalla presa elettrica.

CARATTERISTICHE & BENEFICI

A. DISPOSITIVI DI SICUREZZA INTEGRATI

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

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

7. **SISTEMA DI RILASCIO DELLA PRESSIONE IN ECCESSO:** La Valvola di Rilascio della Pressione è calibrata per mantenere un certo livello di pressione e permette alla pressione di formarsi solo fino ad un certo livello. Quando la pressione è troppo alta, il vapore viene rilasciato finché la pressione non scende sotto il livello sostenibile.
8. **CONTROLLO AUTOMATICO DELLA TEMPERATURA:** La temperatura è regolata tramite i vari programmi in modo da essere mantenuta automaticamente.
9. **CONTROLLO DELLA PRESSIONE:** Il Coperchio Interno è poggiato su di un piatto di pressione. Quando si forma troppa pressione all'interno della pentola, il piatto fa spegnere il generatore di calore impedendo alla pressione di aumentare ulteriormente.
10. **DISPOSITIVO DI PROTEZIONE ELETTRICA:** Il sensore di temperatura segnala quando la temperatura è superiore rispetto alle impostazioni programmate, facendo spegnere il generatore di calore in modo da mantenere la temperatura corretta.
11. **INDICATORE CICLI DI COTTURA (DISPLAY LCD):** Il display LCD cambia colore e sullo schermo appare un conto alla rovescia.
12. **SISTEMA DI PROTEZIONE DELLA VALVOLA GALLEGGIANTE:** Uno schermo sul Coperchio protegge la Valvola Galleggiante in modo che non possa essere manomessa.

B. CARATTERISTICHE SPECIALI

1. **DISPLAY LCD:** Il Display LCD del **Robot da Cucina** offre un'ampia gamma di 44 programmi preimpostati. Il tempo di cottura può essere modificato per qualsiasi ricetta in base alle preferenze personali. Il display cambia colore a seconda del tipo di attività.
 2. **MODALITA' MANTENIMENTO DEL CALORE:** Al termine di ogni ciclo di cottura, il Robot passerà automaticamente alla modalità di Mantenimento del Calore per mantenere il cibo caldo. La modalità di Mantenimento del Calore può rimanere attiva fino a 24 ore.
- NOTA:** Il cibo conservato in modalità di Mantenimento del Calore per più di 6-8 ore potrebbe perdere di sapore e consistenza, quindi fare attenzione a non utilizzare la modalità troppo a lungo.
3. **INTERRUTTORE PER IL RILASCIO DEL VAPORE:** Permette di abbassare velocemente la pressione. Far scattare l'Interruttore per il Rilascio situato nella parte superiore del Coperchio dalla posizione chiusa ad aperta (da Closed a Open) per aprire la Valvola di Rilascio della Pressione.
- ATTENZIONE:** Vapore bollente viene rilasciato attraverso la Valvola di Rilascio della Pressione.
- NON APRIRE A MANI NUDE** la Valvola di Rilascio della Pressione.
4. **TECNOLOGIA COOKSMART:** Con 44 programmi preimpostati, i vostri piatti preferiti possono essere cucinati alla perfezione in maniera facile e veloce all'interno di una sola pentola semplicemente premendo un bottone e girando una manopola.
 5. **MANICO DEL COPERCHIO ANTI- SCOTTATURA:** Il Manico è anti-scottatura, quindi è possibile aprire il coperchio anche quando c'è del cibo all'interno della pentola. Si raccomanda di utilizzare sempre dei guanti da forno per aprire il Coperchio al termine di un ciclo di cottura.
 6. **CESTELLO INTERNO IN ACCIAIO INOSSIDABILE:** Il Cestello Interno è in acciaio inossidabile, quindi completamente privo di PTFE e PFOA.

RILASCIARE LA PRESSIONE

RILASCIO NATURALE E RILASCIO RAPIDO

- Il rilascio naturale e il rilascio rapido sono due metodi comunemente usati per depressurizzare una pentola a pressione una volta terminata la cottura. Le pentole a pressione utilizzano la pressione del vapore che si crea all'interno della pentola chiusa per cuocere il cibo. Man mano che la pentola si riscalda, il liquido produce del vapore che innalza la pressione all'interno della pentola e permette al cibo di cuocersi fino a tre volte più velocemente.
- Una volta terminata la cottura, la pressione che si è creata all'interno della pentola deve essere rilasciata.
- Il **Robot da Cucina** dispone di un meccanismo di sicurezza che impedisce di aprire il Coperchio finché la pressione non si è abbassata. Ci sono due metodi per rilasciare la pressione all'interno del Robot: rilascio naturale e rilascio rapido. Entrambi servono a depressurizzare il Robot, ma seguono processi diversi e ogni processo ha un effetto differente sul cibo all'interno del Robot.

COME FUNZIONA IL RILASCIO NATURALE E QUANDO UTILIZZARLO

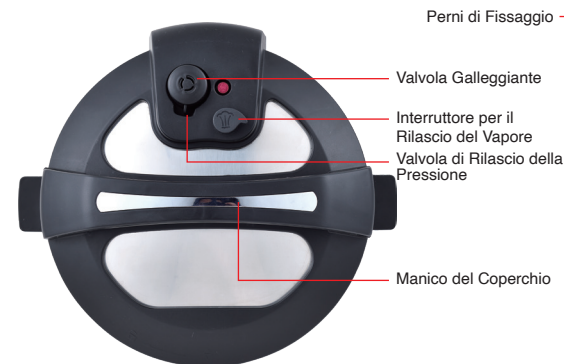
- Il rilascio naturale fa sì che la pressione si riduca lentamente da sola. Una volta che il ciclo attivo di cottura è terminato, premere il Tasto Cancel nel Pannello di Controllo e la pressione all'interno della pentola si abbasserà lentamente. A causa di questo lento abbassamento della pressione e della temperatura, il cibo continuerà a cuocersi anche se il ciclo attivo di cottura è terminato.
- Si consiglia di utilizzare questo metodo di rilascio della pressione quando si cucinano carni, cibi che aumentano di volume, zuppe o qualsiasi altro piatto a base principalmente liquida.
- La durata del rilascio naturale varia in base al tipo e alla quantità di cibo cucinato. Generalmente, il rilascio naturale impiega tra i 20 e i 60 minuti.
- **NOTA:** Per assicurarsi che sia stata rilasciata tutta la pressione, far scattare l'Interruttore per il Rilascio del Vapore in posizione aperta (Open) e lasciarlo in azione. Il Robot non dovrebbe rilasciare alcun vapore.

COME FUNZIONA IL RILASCIO RAPIDO E QUANDO UTILIZZARLO

- Per utilizzare il rilascio rapido, una volta che il ciclo attivo di cottura è terminato, è necessario cancellare il ciclo di cottura premendo il Tasto Cancel. Successivamente, bisogna far scattare l'Interruttore per il Rilascio del Vapore in posizione aperta (Open), lasciarlo in azione ed attendere che il vapore si dissolva. Una volta che il vapore è stato rilasciato, il Coperchio normalmente si aprirà.
- Il processo di rilascio rapido richiede una maggiore attenzione poiché la Valvola di Rilascio della Pressione emette una scarica di vapore. Il rilascio rapido impiega solo pochi minuti ed è consigliato per cibi come uova e verdure o ingredienti particolarmente delicati che non necessitano di un maggior tempo di cottura. Questo metodo, inoltre, è molto utile quando si desidera saggiare il grado di cottura del cibo o per aggiungere degli ingredienti all'interno del Robot da Cucina (ad esempio quando si cucina uno stufato).
- Non utilizzare il rilascio rapido quando si cucinano cibi che generano schiuma o che aumentano di volume durante la cottura come i legumi; oppure con cibi a base principalmente liquida come le zuppe, poiché il liquido potrebbe andare in ebollizione e fuoriuscire dalla Valvola di Rilascio della Pressione.

PARTI & ACCESSORI

VISTA COPERCHIO DALL'ALTO



PARTE INFERIORE COPERCHIO (SENZA COPERCHIO INTERNO)



PARTE ANTERIORE



CESTELLO INTERNO IN ACCIAIO INOSSIDABILE



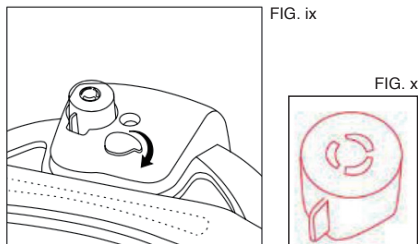
Il **Robot da Cucina** viene spedito con in dotazione le parti e gli accessori mostrati qui sopra. Controllare il tutto con attenzione prima dell'uso. Se una qualsiasi parte dovesse essere danneggiata, non utilizzare il prodotto e contattare il Servizio Clienti utilizzando il numero presente nel retro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

ISTRUZIONI PER L'ASSEMBLAGGIO

ASSEMBLAGGIO VALVOLA DI RILASCIO DELLA PRESSIONE

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

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



ISTRUZIONI PER L'USO

A. PREPARAZIONE ALL'USO

CONTROLLO PARTI & ACCESSORI

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

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

TEST INIZIALE CON ACQUA

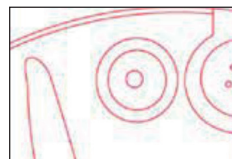


FIG. A
(Guarnizione in silicone della
Valvola Galleggiante)

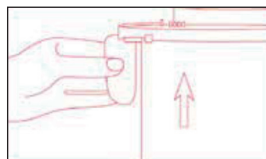


FIG. B
(Collettore di Condensa)

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

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

NOTA: Il Collettore di Condensa potrebbe essere già montato.

4. Rimuovere il Coperchio. Assicurarsi che le guarnizioni del Coperchio Interno siano a posto. Posizionare la Guarnizione Esterna attorno al Coperchio Interno e la Guarnizione Centrale nella parte interna. Assicurarsi che la Valvola Galleggiante e la guarnizione siano posizionate correttamente sul coperchio (vedi **ISTRUZIONI PER L'ASSEMBLAGGIO**).
5. Posizionare il Cestello Interno dentro la Base. Versare 2 bicchieri (473 ml) d'acqua nel Cestello Interno.
6. Collegare il Cavo di Alimentazione prima alla Base del Robot, quindi alla presa elettrica (vedi sezione **COLLEGARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE**). Appena il Robot viene collegato, il display a LED mostrerà questa schermata: "----". Il Robot si accende automaticamente una volta che la spina è attaccata.

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

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

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

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

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

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

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

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

NOTA: Non utilizzare utensili di metallo nel Cestello Interno.

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

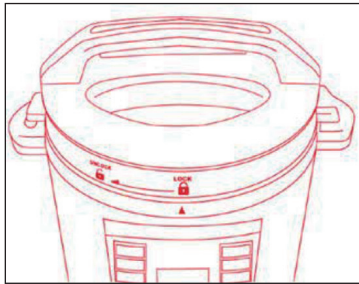


FIG. C
(Posizione Open)

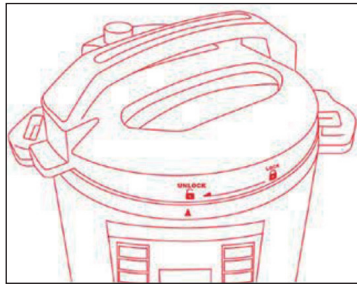
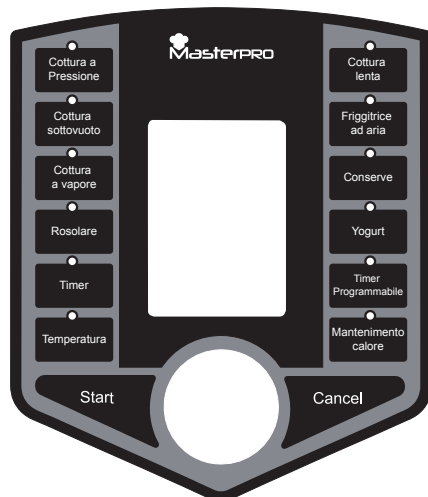


FIG. D
(Posizione Closed)

B. ISTRUZIONI PER L'USO



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

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

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

6. Posizionare il Cestello Interno sulla Base. Mettere gli ingredienti nel Cestello Interno. **MAI RIEMPIRE IL CESTELLO INTERNO OLTRE LA LINEA DI "FULL CUP"** (vedi **AVVERTENZE D'USO**).
7. **POSIZIONARE IL COPERCHIO:** Posizionandosi di fronte al Display LCD, poggiare il Coperchio sulla Base assicurandosi di allineare l'Indicatore di Posizione del Coperchio con la posizione Open (vedi Fig. C). Ruotare il Coperchio in senso antiorario di circa 30° (vedi Fig. D). Una volta che il Coperchio è chiuso, l'Interruttore per il Rilascio passerà in posizione Closed (vedi Fig. E).
8. **SELEZIONARE MODALITÀ DI COTTURA:** E' possibile selezionare un programma preimpostato (vedi parte A). Il Display LCD diventa blu quando un programma viene selezionato (vedi Fig. I).
9. **SELEZIONARE TEMPO DI COTTURA:** Quando si preme un tasto di cottura preimpostato e si seleziona un tipo di cibo, il Display LCD mostrerà il tempo di cottura relativo a quella programmazione. Alcuni programmi preimpostati presentano diverse opzioni di cottura. Ruotare la Manopola del Programma a destra o a sinistra per scegliere la sotto-categoria desiderata (vedi parte B). Premere la

Manopola del Programma per selezionare la sotto-categoria.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMMI DI COTTURA

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

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

NOTA:

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

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

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

COTTURA SOTTOVUOTO

• Il Sous-vide è un metodo di cottura in cui il cibo viene messo all'interno di un sacchetto di plastica o di un barattolo di vetro e viene cotto a bagnomaria più a lungo rispetto al normale tempo di cottura (solitamente da 1 a 7 ore e in alcuni casi fino a 48 ore) ad una temperatura da regolare con cura. Questa temperatura è molto più bassa di quella usata tradizionalmente per cuocere ed è di 55-60°C per la carne, mentre è più alta per le verdure. La funzione è quella di cuocere in maniera uniforme, garantendo che l'interno sia cotto correttamente, che l'esterno non sia troppo cotto e trattenendo l'umidità necessaria alla cottura.

• Con i metodi di cucina tradizionali, il calore viene trasferito dal fornello o dal forno a una pentola o a una teglia riscaldando il cibo dall'esterno verso l'interno. Con il metodo di cottura sottovuoto, è possibile ottenere una buona cottura, ma molto spesso il cibo è troppo cotto all'esterno e poco cotto all'interno. Il calore generato da una pentola o all'interno di un forno è generalmente molto maggiore del necessario. Se il cibo non viene rimosso al momento giusto, i risultati saranno inconsistenti.

• Il metodo di Cottura Sottovuoto utilizza un preciso controllo della temperatura, permettendo il raggiungimento di risultati impensabili attraverso altre tecniche di cottura. Basta semplicemente impostare il Robot da Cucina come spiegato in questo manuale, richiudere il cibo già condito in un sacchetto sigillabile o sottovuoto, posizionare il sacchetto nell'acqua e selezionare il tempo e la temperatura. Il cibo si cuocerà ogni volta alla perfezione grazie al Robot da Cucina. Una volta terminata la cottura, è possibile lasciare il cibo immerso in acqua finché non è ora di servire.

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

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Mettere del cibo già condito in un sacchetto sigillabile.
2. Prima di sigillare, è necessario eliminare il più possibile l'aria all'interno del sacchetto. Si consiglia di utilizzare un sacchetto sottovuoto per ottenere risultati migliori.
3. Riempire d'acqua il Cestello Interno facendo attenzione a non superare la linea FULL CUP del livello massimo una volta che vengono immersi i sacchetti.
- NOTA:** E' possibile posizionare prima i sacchetti nel Cestello Interno e poi aggiungere l'acqua per essere sicuri di non oltrepassare il livello massimo FULL CUP. Successivamente, rimuovere i sacchetti prima di iniziare il ciclo di cottura e riscaldare l'acqua.
4. Premere il Tasto Cottura Sottovuoto e utilizzare la Manopola del Programma per selezionare il tempo di cottura preimpostato ideale. E' possibile scegliere tra le Impostazioni di Default LOW, MED, o HIGH.
- Oppure, è possibile premere il Tasto Timer per modificare il tempo di cottura. Successivamente, premere il Tasto Temperatura per selezionare la temperatura di cottura desiderata.
- NOTA:** I tempi LOW, MED, e HIGH sono delle opzioni preimpostate, quindi è necessario modificare la temperatura in base al grado di cottura che si vuole ottenere.
5. Premere la Manopola del Programma per iniziare il ciclo di cottura. Il Display LCD diventerà arancione. Una volta raggiunta la temperatura di cottura ideale, il Robot emetterà un "bip" e il timer avvierà il conto alla rovescia.
6. Immergere delicatamente in acqua il sacchetto con il cibo evitando di lasciarlo cadere.
7. Non appena il timer ha terminato il conto alla rovescia, il Display LCD diventa blu e il Robot mantiene automaticamente la temperatura ideale (NON premere il Tasto Mantenimento Calore). Utilizzare delle pinze per togliere dall'acqua il sacchetto sottovuoto con dentro il cibo. Non utilizzare le mani nude perché l'acqua sarà bollente.

CONSIGLI PER LA COTTURA SOTTOVUOTO

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

TEMPI & TEMPERATURE CONSIGLIATI

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

YOGURT

IL PROCESSO DI YOGURT-MAKING

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

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

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

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

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

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

CONSIGLI

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

DOMANDE FREQUENTI

1. Qual è il materiale di costruzione?

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

2. Come assemblare/smontare il Robot?

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

3. Cos'è il tempo di default?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. Come si spegne il Robot?

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

MANUTENZIONE & PULIZIA

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

SEGUIRE QUESTE ISTRUZIONI PER IL LAVAGGIO DOPO L'USO.

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

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

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

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

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

RISOLUZIONE PROBLEMI

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

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

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

SPECIFICHE DELL'UNITÀ

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

GUIDA ALLA MODALITÀ CONSERVE

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

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

A. MODALITÀ CONSERVE

PERCHÉ LA MODALITÀ CONSERVE?

• La Modalità Conserve è consigliata per tutti i cibi, specialmente quelli poco acidi come verdure, carne e pesce.

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

attraverso la Modalità Conserve.

TEST INIZIALE CON ACQUA

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

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

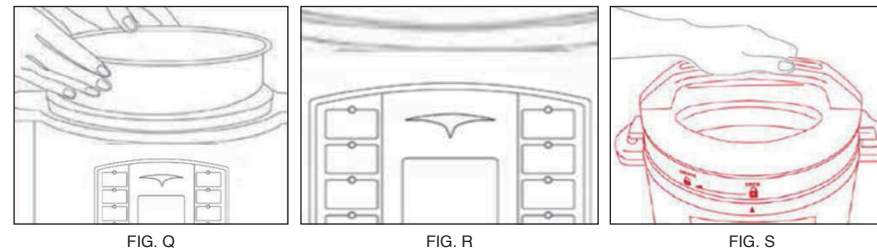
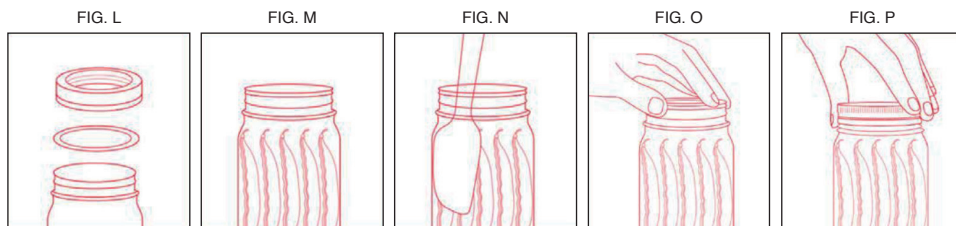
TEMPO, PRESSIONE E REGOLE DI LAVORAZIONE

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

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

PULIZIA DEI BARATTOLI

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



MODALITÀ CONSERVE

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

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

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

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

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

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

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

GUIDE DE DÉMARRAGE

POURQUOI 2 COUVERCLES ?

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



COUVERCLE D'AUTOCUISEUR

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

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



COUVERCLE DE FRITURE À L'AIR

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

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

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



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



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



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



Étape 4: Placez le couvercle sur l'appareil.



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

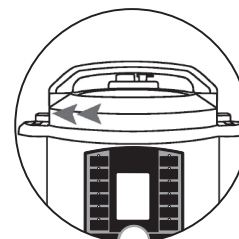


Étape 6: Appuyez sur le bouton de libération de la vapeur pour libérer la vapeur.

PRÉRÉGLAGES DE CUISSON

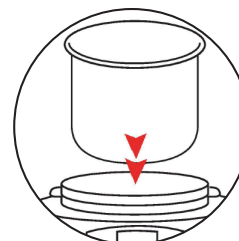
	COUVERCLE POUR UTILISER LA	CHALEUR, PRESSION, FRITURE À L'AIR
Cuisson sous pression		PRESSON
Friture à l'air		FRITURE À L'AIR
Vapeur		CHALEUR
Grill		FRITURE À L'AIR
Yaourt		PRESSON
Cuisson au four		CHALEUR
Conserves		PRESSON
Déshydratation		FRITURE À L'AIR
Ragoût		PRESSON
Sauté		CHALEUR
Sous vide		CHALEUR

CUISSON SOUS PRESSION



ÉTAPE 1

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



ÉTAPE 2

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



ÉTAPE 3

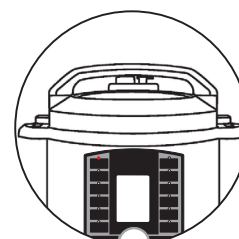
Ajoutez vos ingrédients. Ne remplissez pas la cuve intérieure au-delà de la ligne de remplissage maximum (FULL CUP).

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



ÉTAPE 4

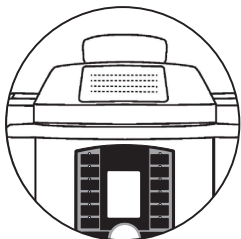
Placez le couvercle de l'autocuiseur sur le dessus de la base, en alignant la position marquée avec la marque d'ouverture. Tournez le couvercle de pression dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à environ 30 degrés. Lorsque le couvercle de pression est verrouillé, l'interrupteur de déverrouillage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



ÉTAPE 5

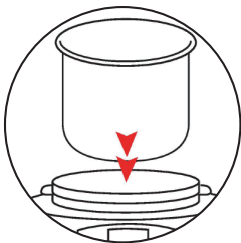
Appuyez sur le bouton de pré-réglage de cuisson sous pression situé sur le côté de l'affichage LED. Utilisez le bouton Programme pour sélectionner un type d'aliment. Appuyez sur le bouton Programme pour confirmer les réglages de la durée et de la température de cuisson et démarrer le processus de cuisson.

FRITURE À L'AIR



ÉTAPE 1

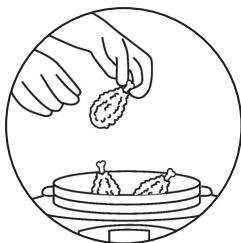
Retirez le couvercle de l'autocuiseur existant. Tournez l'interrupteur de déverrouillage en position ouverte (OPEN). Relâchez l'interrupteur et tournez le couvercle de l'autocuiseur dans le sens des aiguilles d'une montre. Lorsque le repère de position est aligné sur le repère ouvert, soulevez le couvercle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



ÉTAPE 2

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

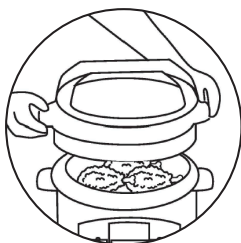
REMARQUE: N'utilisez pas le couvercle de friture à l'air sans la cuve intérieure.



ÉTAPE 3

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

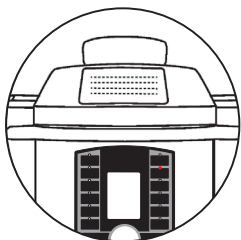
REMARQUE: N'utilisez pas le couvercle à pression sans la cuve intérieure.



ÉTAPE 4

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

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

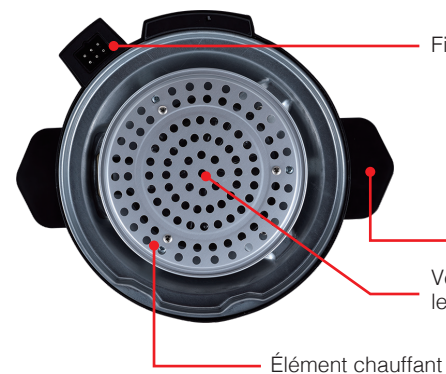


ÉTAPE 5

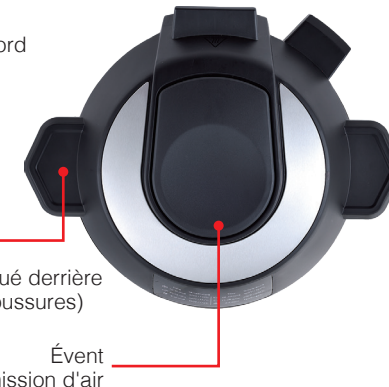
Sélectionnez le bouton de pré-réglage de friture à l'air sur le côté de l'écran LED. Sélectionnez un type d'aliment. Appuyez sur le bouton Programme pour confirmer les réglages de la durée et de la température de cuisson et démarrer le processus de cuisson.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

COUVERCLE DE FRITURE À L'AIR - VUE DU DESSOUS



COUVERCLE DE FRITURE À L'AIR - VUE DU DESSUS



COUVERCLE DE FRITURE À L'AIR - VUE ARRIÈRE



ALIGNEMENT DU COUVERCLE DE FRITURE À L'AIR



INSTRUCTIONS POUR LA FRITURE À L'AIR



IMPORTANT :

Toute fonction peut être arrêtée immédiatement en appuyant sur le bouton Annuler.

1. Consultez le **GUIDE DE DÉMARRAGE** pour en savoir plus sur l'unité.
2. Placez le Taste the difference Food Genie sur une surface propre et plane
3. Si le couvercle à pression est fixé à l'unité, retirez le couvercle à pression en tournant la poignée et relâchez l'interrupteur de libération de vapeur de la position fermée à la position ouverte. Puis, saisissez la poignée et tournez le couvercle à pression dans le sens des aiguilles d'une montre pour retirer le couvercle.
4. Placez la cuve intérieure dans la base. Placez une grille dans la cuve intérieure. Placez les ingrédients sur la grille.

NE REMPLISSEZ JAMAIS LA CUVE AU-DELÀ DE LA LIGNE DE REMPLISSAGE MAXIMUM (FULL CUP).

5. **FIXATION DU COUVERCLE** : Placez le couvercle de friture à l'air sur le dessus de la base, en alignant les six broches du harnais métallique du couvercle de friture à l'air avec les six trous du harnais métallique de la base. Le pré-réglage Friture à l'air ne pourra pas fonctionner tant que les harnais métalliques ne sont pas correctement alignés. NE tournez pas le couvercle de friture à l'air pour le verrouiller. Le couvercle de friture à air ne se verrouille pas.
 6. Branchez le cordon d'alimentation à la friteuse puis dans une prise murale. Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, « ---- » apparaît sur l'écran LCD. L'appareil s'allume automatiquement lorsqu'il est branché.
 7. **SÉLECTION DU MODE DE CUISSON** : Sélectionnez le réglage Friture à l'air. L'écran LCD deviendra bleu lorsqu'un programme est sélectionné. Le pré-réglage Friture à l'air ne fonctionnera pas si le couvercle à pression est fixé à l'unité.
 8. **SÉLECTION DE L'HEURE ET DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON** : Tournez le bouton de Programme vers la gauche ou la droite pour choisir un réglage. Appuyez sur la molette de programmation pour sélectionner le réglage. Lorsqu'un bouton de pré-réglage de cuisson est enfoncé et qu'un type d'aliment est sélectionné, l'écran affiche la durée et la température de cuisson par défaut pour ce pré-réglage.
 9. Appuyez sur le bouton de Programme pour confirmer la durée et la température de cuisson pré-réglées.
 10. Vous pouvez également sélectionner le bouton du Minuteur pour régler manuellement la durée de cuisson. Vous pouvez également appuyer sur le bouton Temp pour régler manuellement la température de cuisson de la plupart des pré-réglages en fonction des besoins de votre recette.
 11. Une fois que la durée de cuisson et la température ont été confirmés, l'affichage devient rouge.
- REMARQUE À CE MOMENT LÀ OU À TOUT TEMPS PENDANT LE CYCLE DE CUISSON, NE TENTEZ PAS DE DÉPLACER L'APPAREIL OU D'OUVRIR LE COUVERCLE.**
12. Une fois le cycle de cuisson terminé, l'écran affichera une icône rotative pendant 2 minutes

pendant que le ventilateur refroidit le couvercle de friture à l'air. N'essayez PAS de retirer le couvercle de friture à l'air avant que l'écran ne devienne bleu pour indiquer que le couvercle de friture à l'air a refroidi.

CONSEILS POUR LA FRITURE À L'AIR

- Les aliments de plus petite taille nécessitent généralement une durée de cuisson légèrement plus court que les aliments plus volumineux.
- Les grandes quantités d'aliments nécessitent une durée de cuisson plus longue que pour de petites quantités.
- L'ajout d'huile végétale aux pommes de terre fraîches est suggéré pour un résultat plus croustillant. Lorsque vous ajoutez de l'huile, faites-le juste avant la cuisson et ajoutez seulement une petite quantité sur les pommes de terre.
- Les snacks normalement cuits au four peuvent également être cuits dans le Taste the Difference Food Genie.
- Vous pouvez utiliser le Taste the Difference Food Genie pour réchauffer les aliments. Réglez simplement la température souhaitée et la durée de maintien au chaud des aliments.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

ÉVITEZ TOUT RISQUE DE BLESSURES ! - LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION !

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, suivez toujours ces précautions de sécurité élémentaires.

1. Lisez attentivement toutes les instructions pour éviter les blessures.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Ne laissez pas cet appareil sans surveillance à proximité d'enfants ou d'animaux domestiques. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Toute personne n'ayant pas entièrement lu et compris toutes les instructions de fonctionnement et de sécurité contenues dans ce manuel n'est pas qualifiée pour utiliser ou nettoyer cet appareil.
3. Placez toujours l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur. Cet appareil est conçu pour être utilisé sur un plan de travail uniquement. NE l'utilisez PAS sur une surface instable. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou d'un four chauffé. N'utilisez pas l'appareil dans un espace clos ou sous des placards suspendus. Un espace et une ventilation appropriés sont nécessaires pour éviter les dommages matériels qui pourraient être causés par la vapeur libérée pendant le fonctionnement. N'utilisez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que des torchons, des serviettes en papier, des rideaux ou des assiettes en papier. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'un rebord de table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
4. **NE FORCEZ JAMAIS L'OUVERTURE DU COUVERCLE** N'essayez jamais d'ouvrir le couvercle pendant le fonctionnement en autocuiseur. Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse. N'ouvrez pas l'autocuiseur tant que l'appareil n'a pas refroidi et que toute la pression interne n'a pas été relâchée. Si le couvercle est difficile à ouvrir, cela indique que l'unité est toujours sous pression -

ne forcez pas pour l'ouvrir. Une fois la pression relâchée, suivez les instructions pour ouvrir le couvercle. Ouvrez toujours le couvercle loin du visage et du corps pour éviter les brûlures pouvant être causées par l'émission de vapeur (voir INSTRUCTIONS D'UTILISATION, p. 16).

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

6. Branchez toujours d'abord la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, mettez tous les boutons de contrôle en position « arrêt », puis débranchez la fiche de la prise murale.

7. Cet appareil cuit sous pression. Une mauvaise utilisation peut entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de l'utiliser et que la soupape de décharge de pression est exempte de débris.

8. Une extrême prudence doit être prise lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

RECOMMANDÉ : NE SOULEVEZ PAS ET NE DÉPLACEZ PAS L'APPAREIL sous pression ou lorsque le contenu est chaud. Les aliments chauds renversés peuvent provoquer de graves brûlures ! Pour retirer le contenu de l'autocuiseur, utilisez la louche fournie.

9. Vérifiez toujours que les dispositifs de décompression ne sont pas obstrués avant utilisation.

10. **ATTENTION, SURFACES CHAUDES :** Cet appareil génère une chaleur et une vapeur extrêmes lorsqu'il est en marche. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Pour éviter les blessures, ne touchez pas les surfaces chaudes ou la soupape de décompression sur le couvercle pendant le fonctionnement. Des précautions appropriées doivent être prises pour éviter les risques de blessures, d'incendie et de dommages matériels.

11. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

12. N'utilisez jamais la poignée du couvercle pour soulever ou déplacer l'autocuiseur. Utilisez uniquement les poignées noires situées sur le côté de la base de l'appareil lorsque vous le soulevez ou le déplacez (voir OUVERTURE DU COUVERCLE dans PRÉPARATIONS AVANT L'UTILISATION, p. 14).

13. Ne remplissez jamais la cuve intérieure au-delà de la ligne de remplissage maximum (FULL CUP). Un remplissage excessif peut obstruer la soupape de décompression, ce qui peut entraîner une surpression.

14. **AVERTISSEMENT :** pour réduire les risques d'électrocution, ne cuisez que dans le récipient amovible (cuve intérieure) fourni.

15. Certains aliments, tels que le riz, les haricots, la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, l'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe et les spaghettis, se dilatent et créent de la mousse lors de la cuisson et nécessitent des instructions de cuisson spéciales. Faites particulièrement attention aux quantités de liquide. Ne remplissez pas plus de la moitié de la cuve intérieure lorsque vous cuisinez ces aliments.

16. **NE remplissez PAS** la cuve au-dessus de la ligne de remplissage maximum, aux 2/3 de la cuve. Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme du riz ou des légumes secs, ne remplissez pas la cuve au-delà du niveau recommandé, à moitié. Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction de la soupape de décompression et causer une surpression.

17. Ne remplissez jamais la cuve d'huile et frire les aliments. N'utilisez pas cet autocuiseur pour la friture sous pression avec de l'huile.

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

19. N'utilisez jamais l'appareil sous un plan de travail.

20. N'utilisez jamais de rallonge.

21. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

22. N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).

Si l'appareil commence à dysfonctionner lors de son utilisation, débranchez immédiatement le cordon de la source d'alimentation.

N'UTILISEZ PAS ET N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER L'APPAREIL S'IL NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT. Contactez le service client pour obtenir de l'aide.

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

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

25. **N'IMMERGEZ JAMAIS LE BOÎTIER DANS L'EAU. EN CAS DE CHUTE OU D'IMMERSION ACCIDENTELLE DANS L'EAU, DÉBRANCHEZ IMMÉDIATEMENT LA PRISE MURALE. NE TENTEZ PAS DE RÉCUPÉRER L'APPAREIL DANS LE LIQUIDE SI LE CORDON EST BRANCHÉ À L'ALIMENTATION. N'IMMERGEZ PAS ET NE RINCEZ PAS LE CORDON OU LES FICHES DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS - CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

ATTENTION : Branchement du cordon d'alimentation.

- Branchez toujours le cordon électrique au Taste the Difference Quick Pot avant de brancher l'appareil sur une prise murale. Branchez-le dans une prise murale à 3 broches sans brancher aucun autre appareil sur la même prise. Brancher d'autres appareils dans la prise entraînerait une surcharge du circuit.

- **N'UTILISEZ PAS DE CORDON D'EXTENSION AVEC CE PRODUIT**

- Taste the Difference Food Genie a été conçu pour être utilisé avec une prise électrique 230 V à 3 broches, avec mise à la terre uniquement. **NE BRANCHEZ CET APPAREIL À AUCUNE AUTRE PRISE ÉLECTRIQUE** et ne modifiez pas la fiche.

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

- Pour déconnecter l'appareil, mettez tous les boutons de contrôle en position « arrêt », puis débranchez la fiche de la prise murale.

ANLEITUNG ZUR INBETRIEBNAHME

WIESO 2 DECKEL?

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



DRUCKGARDECKEL

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

ÄNur zum Druckdampfgaren oder zum Sterilisieren von Konserven verwenden.



FRITTIERDECKEL

Der Frittierdeckel verfügt über ein Heizelement und ein Turbo-Gebläse, das ultraerhitzte Luft schnell zirkulieren lässt. Zum Karamellisieren, kross Frittieren und bräunen von Lebensmitteln.

FÜR EINEN TESTDURCHLAUF DES DRUCKGARERS NUR WASSER VERWENDEN



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



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



Schritt 3: Sicherstellen, dass der Dampfentlass-Knopf aufspringt.



Schritt 4: Deckel auf das Gerät setzen.



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

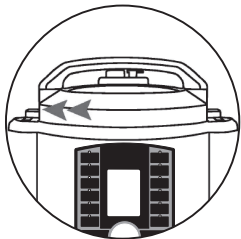


Schritt 6: Dampfentlass-Knopf drücken, um Dampf entweichen zu lassen.

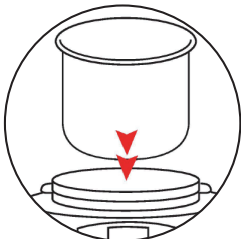
VOREINSTELLUNGEN ZUM GAREN

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

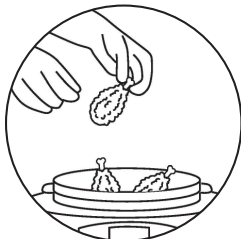
DAMPFGAREN

**SCHRITT 1**

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

**SCHRITT 2**

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

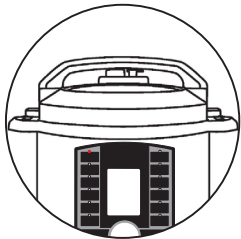
**SCHRITT 3**

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

HINWEIS: Verwenden Sie den Druckgardeckel nicht ohne den Topfeinsatz.

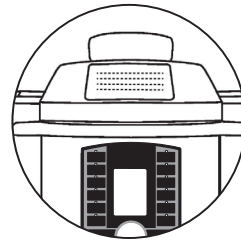
**SCHRITT 4**

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

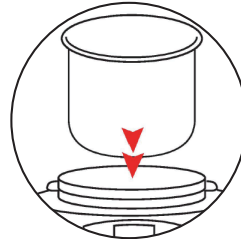
**SCHRITT 5**

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

HEIßLUFT-FRITTIEREN

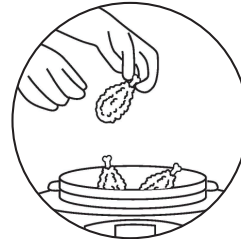
**SCHRITT 1**

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

**SCHRITT 2**

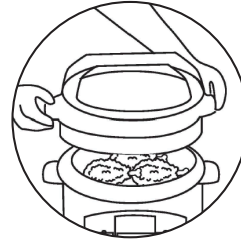
Wenn Sie den Druckgardeckel entfernt haben, den Topfeinsatz in das Hauptgerät setzen

HINWEIS: Verwenden Sie den Frittierdeckel nicht ohne den Topfeinsatz.

**SCHRITT 3**

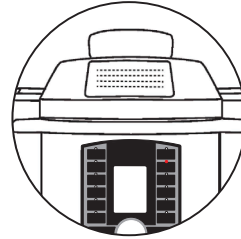
Zutaten einfüllen. Beim Einfüllen, die FULL CUP-Markierung im Topfeinsatz nicht überschreiten

HINWEIS: Verwenden Sie den Druckgardeckel nicht ohne den Topfeinsatz.

**SCHRITT 4**

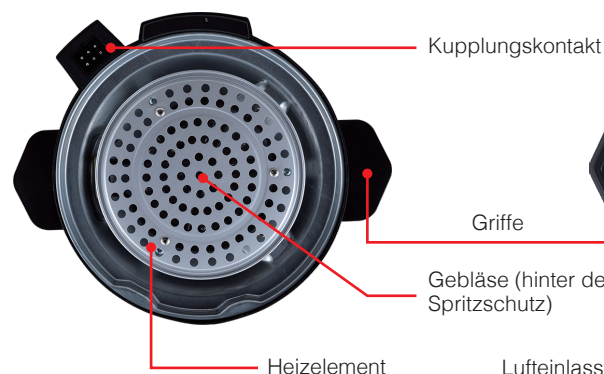
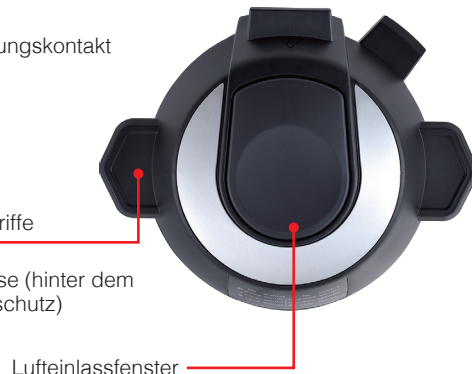
Setzen Sie den Frittierdeckel auf das Hauptgerät und richten Sie ihn entsprechend der Markierungen der Kupplungskontakte aus. Die Voreinstellung zum Heißluftfrittieren funktioniert nicht, wenn die Kupplungskontakte nicht korrekt ausgerichtet sind.

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

**SCHRITT 5**

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

GERÄTETEILE & ZUBEHÖR

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

ANLEITUNG ZUM HEIßLUFT-FRITTIEREN

**WICHTIG:**

Durch Drücken der Cancel-Taste kann jede Funktion mit sofortiger Wirkung abgebrochen werden.

1. Lesen Sie die **ANLEITUNG ZUR INBETRIEBNAHME**, um mehr über das Gerät zu erfahren.
2. Stellen Sie das Taste the difference Food Genie auf eine saubere, ebene Oberfläche
3. Falls der Druckgardeckel aufgesetzt ist, diesen vom Gerät abnehmen. Hierzu den Griff eindrehen und den Dampfablass-Hebel lösen, so dass er von Closed auf Open kippt. Anschließend den Griff festhalten und den Druckgardeckel in den Uhrzeigersinn ziehen, um den Deckel abzunehmen.
4. Den Topfeinsatz auf den Boden des Geräts geben. Einen Frittierkorb in den Topfeinsatz setzen.

Zutaten in den Frittierkorb geben. **BEIM EINFÜLLEN DIE FULL CUP- MARKIERUNG IM TOPFEINSATZ NIEMALS ÜBERSCHREITEN.**

5. **ANBRINGEN DES DECKELS:** Setzen Sie den Frittierdeckel so auf das Hauptgerät, dass die sechs Zapfen im Drahtgestänge auf mit den sechs Löchern im Drahtgestänge des Hauptgeräts ausgerichtet sind. Die Voreinstellung zum Heißluftfrittieren funktioniert nicht, wenn das Drahtstränge nicht korrekt ausgerichtet ist. Drehen Sie den Frittierdeckel nicht ein, um ihn zu verschließen. Der Frittierdeckel kann nicht fest verschlossen werden.
 6. Verbinden Sie das Stromkabel mit dem One Touch Pressure AirFryer und anschließend mit einer Wandsteckdose. Wird das Gerät erstmals mit dem Stromnetz verbunden, wird „----“ auf dem LCD-Display angezeigt. Das Gerät schaltet sich automatisch ein, wenn es mit dem Stromnetz verbunden ist.
 7. **GARMODUS AUSWÄHLEN:** Heißluftfrittieren auswählen. Das LCD-Display schaltet auf blau, wenn ein Programm ausgewählt wurde. Die Voreinstellung zum Heißluftfrittieren funktioniert nicht, wenn der Druckgardeckel an dem Gerät befestigt ist.
 8. **DIE GEWÜNSCHTE GARZEIT UND -TEMPERATUR EINSTELLEN:** Den Programm-Knopf nach links oder rechts drehen, um eine Einstellung auszuwählen. Die Programm-Ziffer drücken, um eine Einstellung auszuwählen. Wenn eine Voreinstellung zum Garen ausgewählt und eine Lebensmittelkategorie ausgewählt wurde, wird auf dem Display die entsprechende Garzeit und -temperatur angezeigt.
 9. Die Programmtaste drücken, um die voreingestellte Garzeit und -temperatur zu bestätigen.
 10. Alternativ können Sie die Timer-Taste drücken, um die Garzeit nach Wunsch anzupassen. Bei den meisten Voreinstellungen können Sie auch die Gartemperatur je nach den Anforderungen Ihres Rezepts anpassen. Drücken Sie hierzu die Temp-Taste.
 11. Sobald eine Garzeit und -temperatur bestätigt wurde, leuchtet das Display rot auf.
- HINWEIS: VERSUCHEN SIE VON NUN AN UND ZU KEINEM ZEITPUNKT WÄHREND DES GARDURCHLAUFS, DAS GERÄT ZU BEWEGEN ODER DEN DECKEL ZU ÖFFNEN.**
12. Sobald der Gardurchlauf abgeschlossen ist, wird auf dem Display 2 Minuten lang ein rotierendes

Symbol angezeigt, während der Frittierdeckel abgekühlt. Versuchen Sie NICHT, den Frittierdeckel abzunehmen, bevor das Display blau leuchtet und Ihnen so anzeigt, dass der Frittierdeckel abgekühlt ist.

TIPPS ZUM HEISSLUFT-FRITTIEREN

- Kleiner geschnittene Lebensmittel benötigen in der Regel eine kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Große Mengen an Lebensmitteln erfordern eine längere Garzeit gegenüber kleineren Mengen.
- Für knusprigere Ergebnisse ist es empfehlenswert, zu frischen Kartoffeln etwas Pflanzenöl zuzufügen. Fügen Sie das Öl in diesem Fall kurz vor dem Garen zu und geben Sie nur eine kleine Menge über die Kartoffeln.
- Snacks, die normalerweise in einem Ofen zubereitet werden, können auch im Taste the Difference Food Genie gegart werden.
- Der Taste the Difference Food Genie kann auch zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Richten Sie die Temperatur- und Zeiteinstellung danach, wie stark Sie die Speisen aufwärmen möchten.

WICHTIGER SICHERHEITSHINWEIS

WARNUNG

SCHÜTZEN SIE SICH VOR VERLETZUNGEN! - LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH SÄMTLICHE ANWEISUNGEN VOLLSTÄNDIG DURCH!

Beachten Sie beim Gebrauch von Elektrogeräten immer die nachstehenden grundlegenden Sicherheitshinweise.

1. Lesen Sie alle Hinweise sorgfältig durch, um sich vor Verletzungen zu schützen
2. Dieses Gerät ist nicht dafür ausgelegt, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, es sei denn, dass sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder ausführliche Anweisungen zur Bedienung des Geräts erhalten haben. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt mit Kindern oder Haustieren. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel unzugänglich für Kinder auf. Jede Person, die die Bedien- und Sicherheitshinweise in diesem Handbuch nicht in Gänze gelesen und verstanden hat, ist nicht zur Bedienung und Reinigung dieses Geräts befugt.
3. **Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene und hitzebeständige Fläche.**
Nur zum Gebrauch auf der Arbeitsfläche einer Küche ausgelegt. NICHT auf einer instabilen Oberfläche benutzen. Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gasofens oder einer elektrischen Kochplatte oder eines beheizten Ofens stellen. Das Gerät nicht in einem abgeschlossenen Raum oder unter Hängeschränken benutzen. Ausreichend Platz und Belüftung ist erforderlich, um die Beschädigung von Eigentum durch während der Benutzung austretenden Dampf zu verhindern. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe entflammbarer Materialien, wie z. B. Küchentücher, Papiertücher, Gardinen oder Papptellern. Das Stromkabel nicht über die Tischkante oder Theke hängen oder heiße Oberflächen berühren lassen.
4. **DEN DECKEL NIEMALS MIT KRAFTANSTRENGUNG ÖFFNEN.** Versuchen Sie niemals, den Deckel während der Nutzung als Druckgärer zu öffnen. Jede Druckausübung auf das Gargerät ist gefährlich. Öffnen Sie den Druckgärer nicht, bevor das Gerät abgekühlt ist und der Druck im Inneren vollständig entweichen konnte. Falls der Deckel schwierig zu öffnen ist, steht das Gerät noch unter

Druck - üben Sie keine Kraft aus, um das Gerät zu öffnen. Sobald der Druck entwichen ist, befolgen Sie die Hinweise zum Öffnen des Deckels. Öffnen Sie den Deckel immer von Ihrem Gesicht und Körper weg, um Dampfverbrennungen zu vermeiden (siehe ANLEITUNGEN ZUR BENUTZUNG, S. 16).

5. Der Deckel sollte ohne Weiteres aufzudrehen sein und jeglicher Widerstand bedeutet, dass der Deckel nicht korrekt geschlossen wurde oder unter Druck steht.

6. Das Netzkabel immer zuerst mit dem Gerät verbinden und danach in die Wandsteckdose stecken. Zum Trennen, ein Bedienelement nach Wahl auf „aus“ drehen und den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen.

7. Dieses Gerät gart mit Druck. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verbrühungen führen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Gebrauch ordnungsgemäß verschlossen wird, und dass das Druckablassventil nicht verstopft ist.

8. Beim Umstellen von Geräten, die heißes Öl oder sonstige heiße Flüssigkeiten enthalten, ist äußerste Vorsicht geboten.

DRINGENDE EMPFEHLUNGEN: HEBEN SIE DAS GERÄT NICHT AN UND BEWEGEN SIE ES NICHT, wenn es unter Druck steht oder heiße Lebensmittel enthält. Das Austreten heißer Lebensmittel kann schwere Verbrennungen verursachen!

Verwenden Sie die mitgelieferte Kelle, um Lebensmittel aus dem Gargerät zu entnehmen.

9. Prüfen Sie Dampfgeräte vor dem Gebrauch stets auf verstopfte Auslassventile.

10. **VORSICHT, HEISSE OBERFLÄCHEN:** Dieses Gerät erzeugt bei der Benutzung extrem hohe Temperaturen und heißen Dampf. Heiße Oberflächen nicht berühren. Die Griffe oder Griffknöpfe verwenden. Berühren Sie die heißen Oberflächen oder das Druckablassventil auf dem Deckel nicht, während das Gerät in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden. Zum Schutz vor Verletzungen, Brand und der Beschädigung von Eigentum, sind die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen.

11. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Verwendungszweck.
12. Greifen Sie das Gargerät niemals am Deckelgriff, um anzuheben oder zu bewegen. Zum Anheben oder Bewegen des Geräts, dieses ausschließlich an den schwarzen Griffe an der Seite des Hauptgeräts greifen (siehe **DECKEL ÖFFNEN in ZUM GEBRAUCH VORBEREITEN, S. 14**)

13. Befüllen Sie den Gareinsatz niemals über die Markierung für die maximale Befüllung (FULL CUP). Durch ein zu starkes Befüllen kann das Druckablassventil verstopfen, was zu einer übermäßigen Druckentwicklung führen kann.

14. **WARNUNG:** Garen Sie ausschließlich im mitgelieferten herausnehmbaren Behälter (dem Gareinsatz), um die Gefahr eines Stromschlags zu verringern.

15. Einige Lebensmittel, wie z. B. Reis, Bohnen, Apfelsoße, Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken oder andere Getreideflocken, getrocknete Erbsen, Pasta, Macaroni, Rhababer und Spaghetti gehen beim Garen auf und bilden Schaum. Beachten Sie die jeweiligen Garhinweise. Beachten Sie insbesondere die Hinweise zu den Flüssigkeitsmengen. Befüllen Sie den Gareinsatz höchstens bis zur HÄLFTE, wenn Sie diese Lebensmittel zubereiten.

16. Befüllen Sie das Gerät NICHT über die Markierung zur maximalen Befüllung (max. 2/3-Befüllung). Beim Zubereiten von Lebensmitteln, die beim Garen aufgehen (wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse), das Gerät nicht stärker als zur Hälfte befüllen. Beim zu starken Befüllen besteht die Gefahr, dass das Druckablassventil verstopft und übermäßiger Druck entsteht.

17. Niemals mit Öl frittieren oder auffüllen. Diesen Dampfgerär niemals benutzen, um Lebensmittel mit Öl unter Druck zu frittieren.

18. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wird, kann Verletzungen verursachen.

19. Niemals unter Hängeschränken benutzen.

20. Niemals mit einem Verlängerungskabel benutzen.

21. Das Gerät nicht im Freien benutzen.

22. Nicht benutzen, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind.

Falls während dem Betrieb des Gerätes Störungen auftreten, das Netzkabel unverzüglich aus der Stromquelle ziehen.

EIN GERÄT MIT STÖRUNGEN NICHT BENUTZEN ODER VERSUCHEN, ES ZU REPARIEREN.

Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn Sie Hilfe benötigen.

23. Ersetzen Sie die Gummidichtungen (die dehnbaren Dichtungsringe) zum Schutz vor Explosionen und Verletzungen wie vom Hersteller empfohlen.

24. Das Gerät aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor der Reinigung.

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Geräteanteile anbringen oder entfernen.

25. DAS GEHÄUSE NIEMALS IN WASSER EINTAUCHEN. ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER

UNVERZÜGLICH AUS DEM WANDSTECKER, FALLS DAS GERÄT VERSEHENTLICH INS

WASSER FÄLLT ODER IN WASSER EINGETAUCHT WIRD. NICHT IN DIE FLÜSSIGKEIT

GREIFEN, FALLS DAS GERÄT EINGESTECKT UND EINGETAUCHT IST. DIE KABEL ODER

STECKER NICHT IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN EINTAUCHEN ODER DAMIT

ABSPÜLEN.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNGEN AUF - NUR ZUM HAUSHALTSGEBRAUCH

VORSICHT: Anschluss des Netzkabels.

- Das Stromkabel immer zuerst mit dem Taste the Difference Quick Pot verbinden, bevor Sie das Gerät mit einer Steckdose verbinden. In eine 3-Phasen-Wandsteckdose stecken, mit der keine weiteren Geräte verbunden sind. Durch das Verbinden weiterer Geräte mit der gleichen Steckdose wird der Stromkreislauf überlastet.
- VERWENDEN SIE KEIN VERLÄNGERUNGSKABEL MIT DIESEM PRODUKT
- Der Taste the Difference Food Genie wurde ausschließlich zur Benutzung mit einer geerdeten 230 V-3-Phasen-Steckdose ausgelegt. MIT KEINER ANDEREN STROMQUELLE BENUTZEN und den Stecker nicht verändern.
- Das Gerät wird mit einem kurzen, mit einer Erdungsleitung und -sockel ausgestatteten Netzkabel geliefert, damit es sich nicht verwickelt und um die Stolpergefahr zu minimieren.
- Zum Trennen, ein Bedienelement nach Wahl auf „aus“ drehen und den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen.

GUIA DE INÍCIO RÁPIDO

PORQUÊ 2 TAMPAS?

O aparelho tem um design de tampa dupla. Use a tampa da panela de pressão para cozinhar os seus alimentos a pressão, mantendo os sucos e o sabor. Passe para a tampa Air Fry, que cria um redemoinho de ar superaquecido, para alimentos estaladiços.



TAMPA DA PANELA DE PRESSÃO

A tampa da panela de pressão mantém o vapor superaquecido no interior. O ambiente super pressurizado força o líquido e a humidade a entrar nos alimentos, mantendo um sabor intenso e os nutrientes. Pode cozinhar até 70% mais depressa do que um forno convencional.

Use apenas quando cozinhar a pressão ou conservas.



TAMPA AIR FRY

A tampa Air Fry tem um dispositivo de aquecimento e uma ventoinha turbo que cria um redemoinho de ar superaquecido. Use para caramelizar, deixar estaladiço e alourado.

TESTE DE FUNCIONAMENTO DA PANELA DE PRESSÃO EFETUADO APENAS COM ÁGUA



Passo 1: Rode a tampa da panela de pressão no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio após a ter colocado, para desbloquear a tampa da unidade.



Passo 2: Retire a tampa e encha a panela com 2 copos de água.



Passo 3: Certifique-se de que o botão de libertação do vapor salta.



Passo 4: Pressione a tampa na unidade.



Passo 5: Rode no sentido dos ponteiros do relógio após ter colocado a tampa, para a fixar.

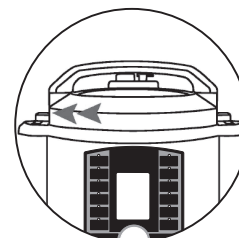


Passo 6: Prima o botão de libertação do vapor para libertar vapor.

PREDEFINIÇÕES DE CONFEÇÃO

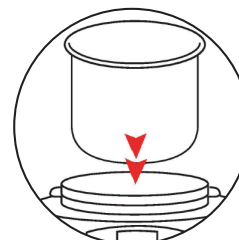
	TAMPA PARA USAR CALOR	PRESSÃO PARA AIR FRY
Cozinhar com pressão		Cozinhar com pressão
Heißluft-Frittieren		Luftfrittieren
Dampf		Hitze
Grill		Luftfrittieren
Joghurt		Druck
Backen		Hitze
Einkochen		Druck
Trocknen		Luftfrittieren
Schmoren		Druck
Anbraten		Hitze
Vakuummaren		Hitze

COZINHAR COM PRESSÃO



PASSO 1

A unidade vem com a tampa da panela de pressão fixada na base. Rode a pega para abrir a tampa. Liberte o interruptor e rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio. Quando a marca da posição ficar alinhada com a marca de bloqueio aberto, levante a tampa da panela de pressão para a retirar.



PASSO 2

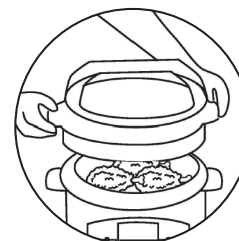
Quando a tampa da panela de pressão for retirada, coloque o recipiente interno dentro da base.



PASSO 3

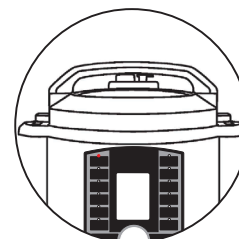
Adicione os seus ingredientes. Não encha acima da linha máxima no recipiente interno.

NOTA: Não use a tampa de pressão sem o recipiente interno.



PASSO 4

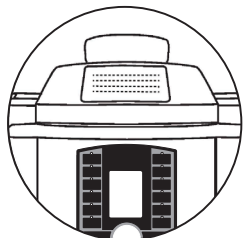
Coloque a tampa da panela de pressão no topo da base, alinhando a posição assinalada com a marca de aberto. Rode a tampa de pressão no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio cerca de 30°. Quando a tampa de pressão estiver bloqueada, o interruptor de libertação move-se automaticamente para a posição de fechado.



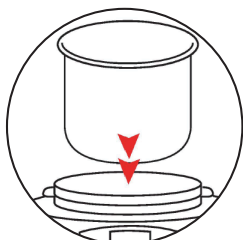
PASSO 5

Prima o botão de predefinição de confeção a pressão na parte lateral do visor LED. Use o botão do Programa para selecionar o tipo de alimento. Prima o botão do Programa para confirmar o tempo de confeção e a temperatura, e iniciar o processo de confeção.

FRITAR COM AIR FRY

**PASSO 1**

Retire a tampa da panela de pressão. Rode o interruptor de libertação para abrir. Liberte o interruptor e rode a tampa da panela de pressão no sentido dos ponteiros do relógio. Quando a marca da posição ficar alinhada com a marca de aberto, levante a tampa da panela de pressão para a retirar.

**PASSO 2**

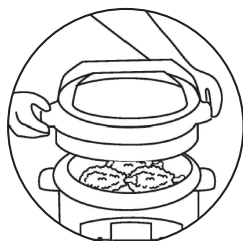
Quando a tampa da panela de pressão for retirada, coloque o recipiente interno dentro da base.

NOTA: Não use a tampa de Air Fry sem o recipiente interno.

**PASSO 3**

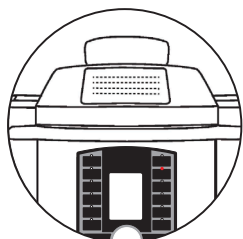
Adicione os seus ingredientes. Não encha acima da linha máxima no recipiente interno.

NOTA: Não use a tampa de pressão sem o recipiente interno.

**PASSO 4**

Coloque a tampa de Air Fry no topo da base, alinhando com as marcas na ficha de acoplamento da base. A predefinição Air Fry não funciona, a não ser que as fichas de acoplamento fiquem devidamente alinhadas.

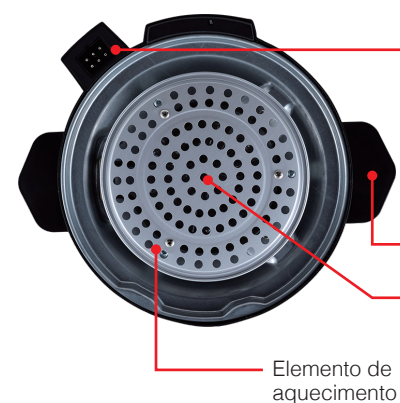
NOTA: NÃO rode a tampa Air Fry para fixar na base.

**PASSO 5**

Prima o botão de predefinição de confeção Air Fry na parte lateral do visor LED. Selecione o tipo de alimento. Prima o botão do Programa para confirmar o tempo de confeção e a temperatura, e iniciar o processo de confeção.

PEÇAS E ACESSÓRIOS

TAMPA AIR FRY - VISTA INFERIOR



TAMPA AIR FRY - VISTA SUPERIOR



TAMPA AIR FRY - VISTA TRASEIRA



ALINHAMENTO DA TAMPA AIR FRY



INSTRUÇÕES PARA COZINHAR COM AIR FRY



IMPORTANTE:

Qualquer função pode ser parada imediatamente premindo o botão de Cancelar.

1. Reveja o **GUIA DE INÍCIO RÁPIDO** para saber mais sobre a unidade.
2. Coloque o aparelho numa superfície limpa e plana.
3. Se a tampa de pressão estiver fixada à unidade, retire-a rodando a pega e premindo o interruptor de libertação do vapor da posição de fechado para a posição de aberto. De seguida, segure a pega e rode a tampa de pressão no sentido dos ponteiros do relógio para retirar a tampa.
4. Coloque o recipiente interno na base. Coloque uma grelha no recipiente interno. Coloque os ingredientes na grelha.

NUNCA ENCHA O RECIPIENTE INTERNO ACIMA

DA LINHA MÁXIMA.

5. **FIXAR A TAMPA:** Coloque a tampa Air Fry na base, alinhando as seis cavilhas no fixador da tampa Air Fry com os seis orifícios no fixador da base. A predefinição Air Fry não funciona, a não ser que os fixadores fiquem devidamente alinhados. Não rode a tampa Air Fry para fechar. A tampa Air Fry não é fixada.

6. Fixe o fio da alimentação no aparelho e depois insira a ficha numa tomada. Quando a unidade for ligada, aparece “----” no visor LCD. A unidade liga-se automaticamente quando for ligada à alimentação.

7. **SELECIONAR O MODO DE COFEÇÃO:** Selecionar a definição Air Fry: O visor LCD fica azul quando for selecionado um programa. A predefinição Air Fry não funciona se a tampa de pressão estiver na unidade.

8. SELECIONAR O TEMPO E TEMPERATURA DE COFEÇÃO:

Rode o manípulo do Programa para a esquerda ou direita para selecionar uma definição. Prima o disco do Programa para selecionar a definição. Quando um botão de predefinição de coção for premido e um tipo de alimento for selecionado, o visor apresenta o tempo de coção predefinido e a temperatura para essa predefinição.

9. Prima o manípulo do Programa para confirmar o tempo e temperatura de coção.

10. Por outro lado, pode selecionar o botão do Temporizador para ajustar manualmente o tempo de coção. Também pode premir o botão da Temperatura para ajustar manualmente a temperatura de coção para grande parte das predefinições, para ao encontro das necessidades da sua receita.

11. Quando tiver confirmado o tempo e temperatura de coção, o visor fica vermelho.

NOTA: DURANTE ESTE TEMPO OU EM QUALQUER ALTURA DURANTE O CICLO DE COFEÇÃO, NÃO TENDE MOVER A UNIDADE NEM ABRIR A TAMPA.

12. Quando o ciclo de coção terminar, o visor apresenta um ícone rotativo durante 2 minutos, enquanto a ventoinha arrefece a tampa Air Fry. **NÃO** tente retirar a tampa Air Fry até que o visor fique azul, para indicar que a tampa Air Fry arrefeceu.

DICAS PARA USAR O AIR FRY

- Alimentos mais pequenos necessitam normalmente de um tempo de coção menor do que os alimentos de maior dimensão.
- Grandes quantidades de alimentos necessitam de mais tempo do que quantidades menores.
- Sugerimos que adicione óleo vegetal às batatas frescas para um resultado mais estaladiço. Quando adicionar óleo, faça-o apenas antes de cozinhar, e adicione apenas uma pequena quantidade nas batatas.
- Snacks habitualmente cozinhados no forno também podem ser cozinhados neste aparelho.
- Pode usar o aparelho para reaquecer alimentos. Basta definir a temperatura e o tempo com que deseja aquecer o alimento.

NOTAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

AVISO

EVITE FERIMENTOS! - LEIA CUIDADOSAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO!

Quando usar este ou outro aparelho elétrico, siga sempre estas precauções básicas de segurança.

1. Leia cuidadosamente todas as instruções, para evitar ferimentos.
2. Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções em relação ao aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Não deixe crianças nem animais sem supervisão. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance das crianças. Quem não ler nem compreender por completo todas as instruções de funcionamento e de segurança neste manual não está qualificado para utilizar ou limpar este aparelho.
3. **Coloque sempre o aparelho numa superfície plana e resistente ao calor.** Criado apenas para uso numa bancada. **NÃO** utilize em superfícies instáveis. Não coloque em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente ou num forno aquecido. Não utilize a unidade num espaço fechado ou por baixo de móveis suspensos. É necessário um espaço e ventilação adequados para evitar danos patrimoniais que possam ser causados pela libertação de vapor durante o funcionamento. Nunca utilize o aparelho perto de quaisquer materiais inflamáveis, como toalhas de papel, cortinas, pratos de papel, etc. Não permita que o fio da alimentação fique pendurado na extremidade da mesa ou bancada, nem que toque em superfícies quentes.
4. **NUNCA FORCE A TAMPA PARA ABRIR.** Nunca tente abrir a tampa durante o funcionamento como panela de pressão. Qualquer pressão na panela pode ser perigosa. Não abra a panela de pressão até que a unidade tenha arrefecido e toda a pressão interna tenha sido libertada. Se tiver dificuldades em abrir a tampa, isso significa que a panela de pressão ainda está sob pressão. Não force a sua abertura. Quando a pressão for libertada, siga as instruções para abrir a tampa. Abra sempre a tampa afastada do rosto e do corpo, para evitar queimaduras devido ao vapor (consulte as **INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO** na página 16).
5. A tampa deverá rodar livremente e qualquer resistência indica que a tampa foi colocada incorretamente ou sob pressão.
6. Ligue sempre, em primeiro lugar, o fio ao aparelho, depois a ficha à tomada. Para desligar, rode o controlo para “off” e depois retire a ficha da tomada.

7. Este aparelho cozinha sob pressão. Um uso inadequado pode dar origem a escaldões. Certifique-se de que a unidade está devidamente fechada antes da utilização e que a válvula de descompressão não tem resíduos.
8. Deve ter muito cuidado quando mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos. **RECOMENDAÇÃO: NÃO LEVANTE NEM MOVA A UNIDADE** quando estiver sob pressão ou quando o conteúdo estiver quente. Alimentos quentes derramados podem causar queimaduras sérias!
- Para retirar o conteúdo do aparelho, use a concha fornecida.
9. Antes da utilização, verifique sempre os dispositivos de libertação de pressão quanto a obstruções.
10. CUIDADO, SUPERFÍCIES QUENTES: Este aparelho gera calor extremo e liberta vapor durante a utilização. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas ou os botões. Para evitar magoar-se, não toque nas superfícies quentes ou na válvula de descompressão na tampa durante o funcionamento. Tome as devidas precauções para evitar o risco de ferimentos, fogo e danos patrimoniais.
11. Não use este aparelho com outros intuitos para além dos previstos.
12. Nunca use a pega da tampa para levantar ou mover o aparelho. Use apenas as pegas pretas na parte lateral da base da unidade para levantar ou mover a unidade (consulte a secção ABRIR A **TAMPA** em **PREPARAR PARA UTILIZAR** na página 14).
13. Nunca encha acima da linha máxima do recipiente interno. Encher em excesso pode obstruir a válvula de descompressão, o que pode causar o aparecimento de pressão excessiva.
14. AVISO: para reduzir o risco de choque elétrico, cozinhe apenas no recipiente amovível (recipiente interno) fornecido.
15. Alguns alimentos, como arroz, feijões, molho de maçã, mirtilos, cevadinha, aveia ou outros cereais, ervilhas, massa, macarrão, ruibarbo e esparguete expandem e criam espuma quando são cozinhados, e precisam de instruções de confeção especiais. Preste especial atenção às quantidades de líquidos. Não encha o recipiente interno mais do que METADE quando cozinhar estes alimentos.
16. NÃO encha a unidade acima da linha de máximo a 2/3 do máximo. Quando cozinhar alimentos que se expandam, como arroz ou vegetais desidratados, não encha a unidade mais do que o nível recomendado a 1/2 do máximo. Encher excessivamente pode causar o risco de obstrução na válvula de descompressão e criar uma pressão excessiva.
17. Nunca frite com óleo. Não utilize esta panela de pressão para fritar sob pressão com óleo.
18. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode provocar ferimentos.
19. Nunca use debaixo do balcão.
20. Nunca use com uma extensão.
21. Não utilize a unidade no exterior.
22. Não use o aparelho se o fio ou a ficha estiverem danificados.
- Se o aparelho começar a funcionar mal durante a utilização, retire imediatamente a ficha da tomada. NÃO USE NEM TENDE REPARAR UM APARELHO QUE FUNCIONE MAL. Contacte o serviço de apoio ao cliente para obter assistência.
23. Para evitar o risco de explosões e lesões, substitua a junta de borracha (anel vedante dinâmico) apenas conforme recomendado pelo fabricante.
24. Desligue o aparelho da alimentação sempre que não o utilizar ou antes de o limpar. Deixe o aparelho arrefecer antes de fixar ou retirar acessórios.
25. NUNCA COLOQUE A ESTRUTURA DENTRO DE ÁGUA. SE A UNIDADE CAIR OU FICAR ACIDENTALMENTE DENTRO DE ÁGUA, RETIRE IMEDIATAMENTE A FICHA DA TOMADA. NÃO

ENTRE EM CONTACTO COM OS LÍQUIDOS SE A UNIDADE ESTIVER LIGADA E DENTRO DESSES LÍQUIDOS. NÃO COLOQUE FIOS OU FICHAS DENTRO DE ÁGUA OU DE QUAISQUER OUTROS LÍQUIDOS, NEM OS PASSE POR ÁGUA.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES - APENAS PARA USO DOMÉSTICO

CUIDADO: Fixar o fio da alimentação

- Fixe sempre o fio da alimentação ao aparelho antes de ligar a ficha a uma tomada. Ligue a uma tomada de 3 dentes sem outros aparelhos ligados na mesma tomada. Ligar outros aparelhos na mesma tomada pode causar uma sobrecarga do circuito.
- NÃO USE EXTENSÕES COM ESTE PRODUTO.
- O aparelho foi criado para usar uma ficha de 3 dentes com ligação à terra, de 230V apenas numa tomada dedicada. NÃO USE COM QUAISQUER OUTRAS TOMADAS ELÉTRICAS nem modifique a ficha.
- É disponibilizado um fio da alimentação curto com condutor à terra e ficha para reduzir o risco que resulta de ficar preso ou cortado que possa existir num fio mais longo.
- Para desligar, rode o controlo para “off” e depois retire a ficha da tomada.