

# *the Fast Slow GO™*

BPR680/SPR680



LV LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

EE KASUTUSJUHEND

LT NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# Sage®



## Saturs

- 2 Sage® ieteiktie drošības pasākumi
- 10 Sastāvdaļas
- 11 Vadības panelis
- 12 Ieprogrammētie ēdiena iestatījumi
- 13 Ieprogrammētie gatavošanas iestatījumi
- 14 Funkcijas
- 25 Apkope un tīrīšana
- 27 Problēmu novēršana

## SAGE® IETEIKTIE DROŠĪBAS PASĀKUMI

Uzņēmumā Sage® drošība ir pirmajā vietā. Mēs izstrādājam un ražojam patēriņa preces, pirmām kārtām domājot par jūsu, mūsu augstu vērtētā klienta, drošību. Papildus mēs lūdzam jūs jebkuras elektriskās ierīces lietošanas laikā ievērot piesardzību un tālāk tekstā sniegtos drošības norādījumus.

## SVARĪGI PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

### PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS IZLASIET VISAS INSTRUKCIJAS UN SAGLABĀJIET TĀS VĒLĀKAI UZZIŅAI

- Rokasgrāmatas lejupielādējamā versija ir pieejama vietnē: [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Nepieļaujiet bērnu klātbūtni spiediena katla darbības laikā.
- Neievietojiet spiediena katlu uzsildītā krāsnī.
- Pārvietojiet spiediena katlu ar vislielāko piesardzību. Nepieskarieties karstajām virsmām. Izmantojiet rokturus un pogas. Ja nepieciešams, izmantojiet papildus aizsardzības līdzekļus.

### BRĪDINĀJUMS

Izmantojiet spiediena katlu vienīgi tam paredzētajiem mērķiem. Šī ierīce gatavo ēdienu zem spiediena.

Lietojot spiediena katlu nepareizi, pastāv risks applaucēties.

Pirms katla sildīšanas pārlicinieties, ka tas ir pareizi aizvērts. Skatiet šīs rokasgrāmatas sadaļas „Ēdiena gatavošana zem spiediena” instrukcijas.

- Nekādā gadījumā nemēģiniet atvērt spiediena katlu ar spēku. Neatveriet katlu pirms neesat pārlicinājies(-usies), ka ir pilnībā nokrities iekšējais spiediens. Skatiet šīs rokasgrāmatas sadaļas „Tvaika izlaišana” instrukcijas.
- Tvertni nedrīkst atvērt, kamēr spiediens nav pietiekami samazinājies.
- Nekādā gadījumā nelietojiet katlu, ja tajā nav ieliets ūdens, jo pretējā gadījumā katlam var tikt radīti nopietni bojājumi.
- Nepiepildiet katlu vairāk kā par 2/3 no tā ietilpības. Gatavojot pārtikas produktus,

kas gatavošanas laikā izplešas, piemēram, rīsus vai dehidrētus dārzeņus, nepiepildiet katlu vairāk kā pusi no tā ietilpības.

- Gatavošanai nepieciešamais sildelements ir iekļauts ierīces komplektācijā.
- Gatavojot gaļu, kurai nav noņemts ārējais slānis (piemēram, liellopa mēli) un kura spiediena ietekmē var piebriest, nedurstiet gaļu, kamēr apvalks ir uzbriedis, jo varat applaucēties.
- Sildīšanas elements pēc lietošanas var kādu laiku būt karsts.
- Gatavojot produktus ar biezu vai mīklveidīgu tekstūru, pēc tvaika izlaišanas viegli sakratiet katlu. Pēc tam, ja nepieciešams, pirms vāka atvēršanas vēlreiz izlaidiet tvaiku, lai novērstu ēdiena izsviešanu.
- Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet, vai nav nosprostoti vārsti. Skatiet lietošanas instrukcijas.

- Nekādā gadījumā neizmantojiet spiediena katla režīmu, kas paredzēts gatavošanai zem spiediena, lai vārītu vai fritētu ēdienu.
- Nekādā gadījumā neiejaucieties drošības sistēmu darbībā, ja vien tas nav norādīts lietošanas instrukcijās iekļautajās tehniskās apkopes instrukcijās.
- Izmantojiet vienīgi Sage® attiecīgajam modelim paredzētās rezerves daļas. It īpaši izmantojiet Sage® ražoto pamatni un vāku, ko uzņēmums ir norādījis kā saderīgu ar konkrēto modeli.
- Pirms pirmās lietošanas reizes, lūdzu, pārlicinieties, ka jūsu elektrotīkla specifikācijas atbilst specifikācijām, kas norādītas uz datu plāksnītes ierīces apakšējā daļā. Ja jūs māc šaubas, lūdzu, sazinieties ar sertificētu elektriķi, lai saņemtu padomu.
- Pirms lietošanas izpakojiet ierīci no iepakojuma materiāliem, noņemiet visas reklāmas uzlīmes un drošā veidā atbrīvojieties no tiem.
- Lai novērstu mazu bērnu nosmakšanas risku, atvienojiet un drošā veidā likvidējiet šīs ierīces kontaktdakšai uzstādīto aizsargpārsegu.
- Pirms lietošanas vienmēr pārlicinieties, ka ierīce ir samontēta pareizi. Ievērojiet šajā rokasgrāmatā sniegtās instrukcijas.
- Pirms kontaktdakšas savienošanas ar strāvas avota kontaktligzdu un ierīces ieslēgšanas, vienmēr savienojiet elektrobarošanas vada savienotāja galu ar ierīces kontaktligzdu. Pirms elektrobarošanas vada savienotāja gala savienošanas pārlicinieties, ka ierīces kontaktligzda ir pilnībā sausa.
- Uzmanieties, lai uz savienotāja neuzšļakstītos ēdiens vai šķidrums.

- Nepieskarieties karstajām virsmām. Ierīces virsmas darbības laikā un pēc tās ir uzkaršus. Lai novērstu risku gūt apdegumus vai miesas bojājumus, aizsardzībai vienmēr lietojiet auduma virtuves paliktņus vai karstumizturīgus virtuves cimds vai, kad vien iespējams, izmantojiet ierīces rokturus un pogas.
  - Darbības laikā nenovietojiet ierīci sola vai galda malu tuvumā. Pārliedziniet, ka virsma, uz kuras tiek novietota ierīce, ir sausa, horizontāla un tīra un ka tā nav notraipīta ar šķidrumiem vai citām vielām.
  - Vienmēr lietojiet ierīci novietotu uz stabilas un karstumizturīgas virsmas ar cieši nofiksētiem rokturiem, lai nepieļautu karstu šķidrumu izšļakstīšanos.
  - Vienmēr lietojiet ierīci novietotu uz stabilas un karstumizturīgas virsmas.
- Nelietojiet ierīci uz virsmas, kas pārklāta ar galdautu, un novietojiet katlu vismaz 20 cm attālumā no sienām, aizkariem, auduma priekšmetiem un citiem degošiem materiāliem.
- Nenovietojiet ierīci uz aizdedzināta gāzes plīts riņķa vai uzkaršēta elektriskās plīts riņķa vai to tuvumā, kā arī vietā, kur ierīce var nonākt saskarē ar uzkaršētu plīti.
  - Nekādā gadījumā nelietojiet ierīci, novietojot to uz izlietnes trauku žāvējamās virsmas.
  - Darba laikā nenovietojiet ierīci uz akmens galda virsmas, jo šādas virsmas ir neizturīgas pret nevienmērīgu karstuma sadali, tāpēc var saplaisāt, ja tās tiek tiešā veidā uzkaršētas. Ja vēlaties, lai gatavošanas laikā spiediena katls atrastos uz akmens galda virsmas, novietojiet zem ierīces virtuves dēli vai karstumizturīgu paliktņi.


- Kad katls ir samontēts, tiek lietots vai uzglabāts, uz tā virspuses drīkst atrasties vienīgi vāks.
- Neizmantojiet vāka rokturi, lai pārvietotu ierīci.
- Pirms izņemamā iekšējā katla ievietošanas nerūsošā tērauda korpusā, nodrošiniet, lai iekšējā katla pamatne un ierīces pamatne ir sausa, noslaukot to ar sausu, mīkstu drānu.
- Nelietojiet bojātu izņemamo iekšējo katlu. Pirms ierīces lietošanas nomainiet to.
- Neievietojiet pārtikas produktus vai neielejiet šķidrumus tieši nerūsošā tērauda korpusā. Pārtikas produktu vai šķidrumu saturēšanai ir paredzēts vienīgi izņemamais iekšējais katls.
- Pirms ierīces lietošanas vienmēr pārbaudiet, vai nav nosprostojušies spiediena izvades vārsts un drošības fiksācijas tapa, un, ja nepieciešams, novērsiet nosprostojumu. Pārbaudiet, vai drošības fiksācijas tapa brīvi izbīdās no vāka apakšas.
- Nepieskarieties spiediena izvades vārstam ierīces darbības laikā.
- Spiediena katla spiediena atbrīvošanai izmantojiet vienīgi ieteikto pogu **STEAM RELEASE (TVAIKA IZLAIŠANA)**.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.



## SVARĪGI PIESARDZĪBAS PASĀKUMI ATTIECĪBĀ UZ VISĀM ELEKTRISKAJĀM IERĪCĒM

- Nelietojiet ierīci, ja tā ir nolietota, nokritusi vai jebkādā citā veidā bojāta.
- Pirms lietošanas pilnībā iztīniet elektrobarošanas vadu.
- Nepieļaujiet, lai elektrobarošanas vads nokarātos pāri sola vai galda malai, nonāktu saskarē ar karstām virsmām vai samezglotos.
- Elektrobarošanai izmantojiet vienīgi 220-240 V strāvas kontaktligzdu.
- Pirms ierīces pārvietošanas, gadījumos, kad tā netiek izmantota, pirms tīrīšanas un uzglabāšanas vienmēr **IZSLĒDZIET** ierīci, izslēdziet strāvas avotu, atvienojiet ierīci no strāvas avota un ļaujiet visām ierīces daļām atdzist.
- Ierīci drīkst lietot bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un personas, kuru fiziskās, maņu vai intelektuālās spējas ir ierobežotas vai kurām trūkst pieredzes ierīces lietošanā un zināšanu par to, tikai tādos gadījumos, ja ierīce tiek lietota kādas citas, par viņu drošību atbildīgas personas uzraudzībā vai ja šī persona iepriekš ir sniegusi norādes par ierīces drošu lietošanu un ar to saistītajiem draudiem.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kas nav sasnieguši 8 gadu vecumu un netiek uzraudzīti.
- Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.

- Ierīci ieteicams regulāri pārbaudīt. Nekādā gadījumā nelietojiet ierīci, ja jebkādā veidā ir bojāts tās elektrobarošanas vads, elektrobarošanas kontaktdakša vai pati ierīce. Ja ierīce ir bojāta vai tai bez tīrīšanas ir nepieciešama cita veida tehniskā apkope, lūdzu, sazinieties ar Sage klientu apkalpošanas centru vai apmeklējiet vietni [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Lietojot piederumus, kurus neražo vai kuru lietošanu nav apstiprinājis Sage<sup>®</sup>, pastāv risks izraisīt aizdegšanos vai gūt elektriskās strāvas triecienu vai traumas.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai vienīgi mājsaimniecībā. Lietojiet ierīci vienīgi tai paredzētajam mērķim. Nelietojiet to transportlīdzeklīs vai laivās, kas atrodas kustībā. Nelietojiet ierīci ārpus telpām. Nepareizas lietošanas gadījumā pastāv risks gūt traumas.
- Ierīces darbību nav paredzēts kontrolēt, izmantojot ārēju taimeru vai autonomu tālvadības sistēmu.
- Lietojot elektriskās ierīces, papildu drošības nodrošināšanai ieteicams uzstādīt drošinātāju pret strāvas noplūdi (drošības slēdzi). Ierīces strāvas padevi nodrošināšanai elektriskajai ķēdei ieteicams uzstādīt drošinātāju, kura diferenciālās nostrādes strāvas stiprums nepārsniedz 30 mA. Lai iegūtu profesionālu padomu, konsultējieties ar elektriķi.



 Lai novērstu risku gūt elektriskās strāvas triecienu, neiemērciet elektrobarošanas vadu, kontaktdakšu vai ierīci ūdenī vai cita veida šķidrumā.

 Attēlotais simbols norāda, ka šo ierīci  nedrīkst likvidēt kopā ar standarta mājsaimniecības atkritumiem. Tā ir jānogādā vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas punktā, kas paredzēts šādiem mērķiem, vai izplatītājam, kas piedāvā šādu pakalpojumu. Lai iegūtu papildu informāciju, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## SPECIFIKĀCIJAS

|                      |                                  |
|----------------------|----------------------------------|
| Modelis              | SPR680                           |
| Nominālais tilpums   | 6 litri                          |
| Lietderīgais tilpums | 4 litri                          |
| Darba spiediens      | 80kPa                            |
| Sildīšanas avots     | Elektriskais sildīšanas elements |

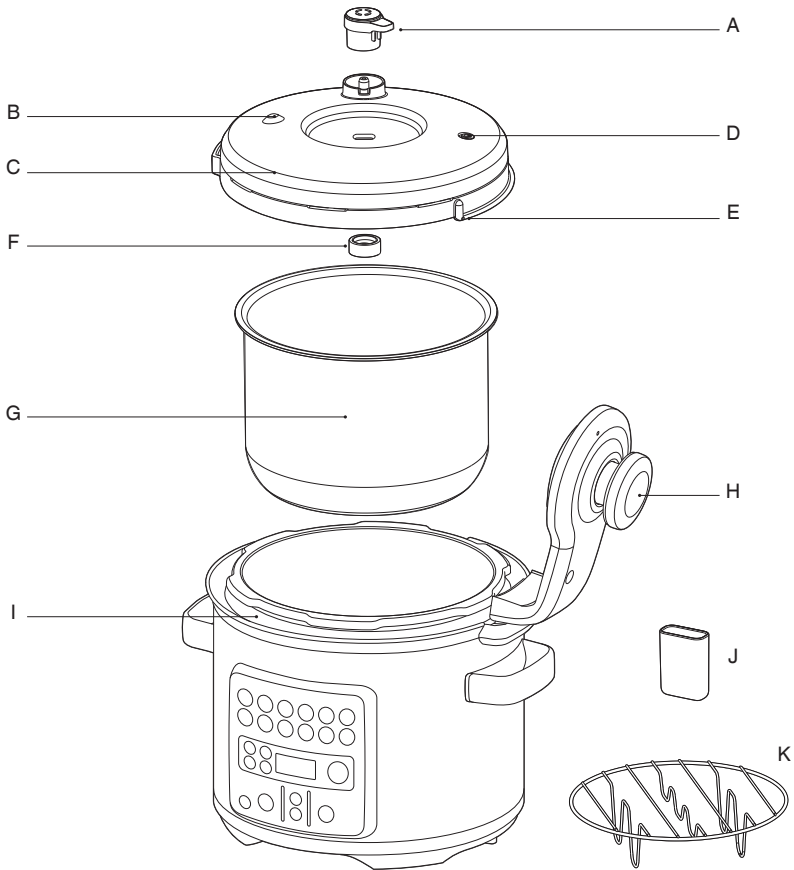
Šīs specifikācijas var tikt izmainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.

**TIKAI LIETOŠANAS  
MĀJSAIMNIECĪBĀ**

**SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS**



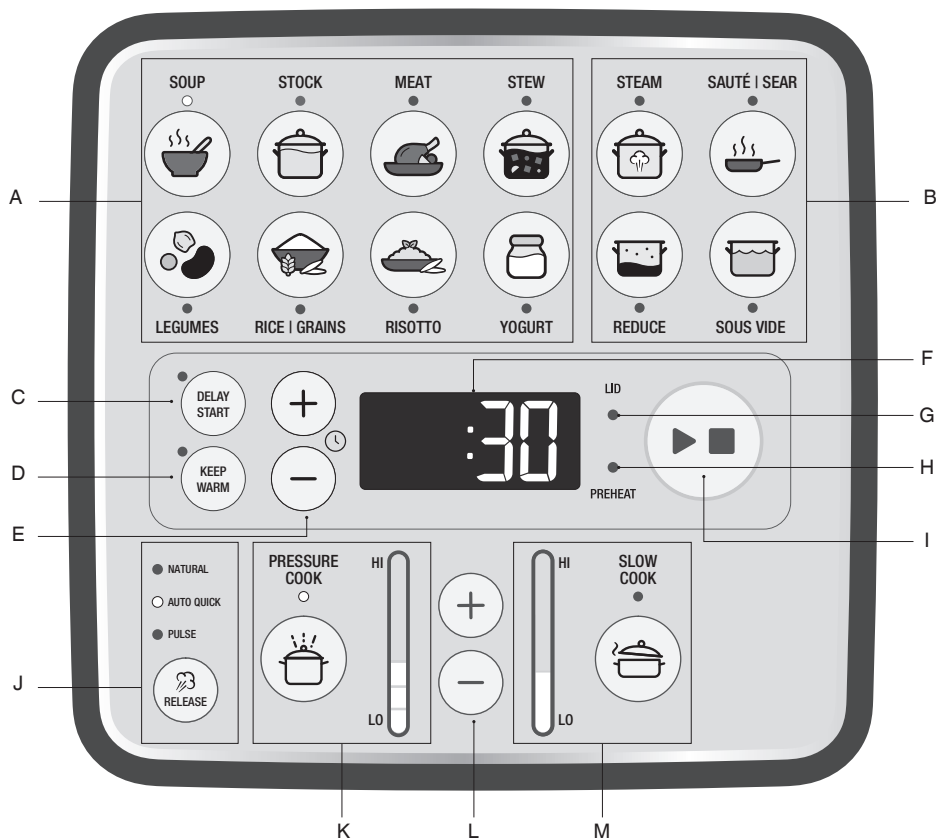
## Sastāvdaļas



- A. Spiediena atbrīvošanas vārsts  
Automātiski kontrolē ātrumu, kādā tvaiks izdalās no spiediena katla
- B. Spiediena drošības vārsts
- C. Atvienojams vāks, ko drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā
- D. Drošības fiksācijas tapa  
Tapa izlec ārā pēc spiediena sasniegšanas, darbojoties kā drošības bloķēšanas sistēma
- E. Silikona vāka blīve  
Viegli uzstādāma, lai bez grūtībām noņemtu un notīrītu

- F. Hermetizējošais uzgrieznis
- G. 6 litru izņemams iekšējais katls
- H. Vāka rokturis
- I. Viegli tīrāms padziļinājums  
Satver kondensāta pilienus, lai tos viegli notīrītu
- J. Kondensāta savākšanas tvertne
- K. Nerūsošā tērauda paliktnis  
Ļauj pacelt ēdienu ārā no šķidruma cepšanai un tvaicēšanai

## VADĪBAS PANELIS



- A. Ieprogrammētie ēdiena iestatījumi ar gaismas indikatoriem
- B. Ieprogrammētie gatavošanas iestatījumi ar gaismas indikatoriem
- C. DELAY START (ATLIKTAIS STARTS)
- D. KEEP WARM (SAGLABĀT SILTU)
- E. TIME (LAIKA) (+/-) pielāgošanas taustiņi
- F. LED displejs
- G. Vāka aizslēgšanas/atvēršanas gaismas indikators
- H. Iepriekšējās sildīšanas gaismas indikators
- I. SĀKT/ATCELT taustiņš
- J. Spiediena atbrīvošanas poga ar režīmu izvēles indikatoru
- K. PRESSURE COOK (SPIEDIENA GATAVOŠANA) ar gaismas indikatoru Spiediena līmeņa indikators spiediena gatavošanas režīmam
- L. PRESSURE/TEMPERATURE (SPIEDIENA/TEMPERATŪRAS) (+/-) pielāgošanas taustiņi
- M. SLOW COOK (LĒNĀ GATAVOŠANA) ar gaismas indikatoru Temperatūras indikators lēnās gatavošanas režīmam

**CE** Nominālie parametri  
220-240V ~50-60Hz 900-1100W

## IEPROGRAMMĒTIE ĒDIENA IESTATĪJUMI

### IESTATĪJUMS: SPIEDIENA GATAVOŠANA

| ĒDIENA IZVĒLE                               | NOKLUSĒJUMA IESTATĪJUMS  | DIAPAZONS                            |
|---|--|--------------------------------------|
| <b>Soup (Zupa)</b>                          | 50 kPa - aptuveni 110°C<br>30 MINŪTES<br>AUTO QUICK (AUTO ĀTRS)    | 10 kPa – 80 kPa<br>Līdz 2:00 STUNDĀM |
| <b>Stock (Buljons)</b>                      | 80 kPa - aptuveni 116°C<br>1 STUNDA<br>AUTO QUICK (AUTO ĀTRS)      | 10 kPa – 80 kPa<br>Līdz 2:00 STUNDĀM |
| <b>Meat (Gaļa)</b>                          | 80 kPa - aptuveni 116°C<br>1 STUNDA<br>AUTO QUICK (AUTO ĀTRS)      | 10 kPa – 80 kPa<br>Līdz 2:00 STUNDĀM |
| <b>Stew (Sautējums)</b>                     | 60 kPa - aptuveni 112°C<br>1 STUNDA<br>AUTO QUICK (AUTO ĀTRS)      | 10 kPa – 80 kPa<br>Līdz 2:00 STUNDĀM |
| <b>Legumes (Pākšaugi)</b>                   | 80 kPa - aptuveni 116°C<br>30 MINŪTES<br>NATURAL (DABISKS)         | 10 kPa – 80 kPa<br>Līdz 2:00 STUNDĀM |
| <b>Rice   Grains (Rīsi  <br/>Graudaugi)</b> | 50 kPa - aptuveni 110°C<br>10 MINŪTES<br>AUTO PULSE (AUTO IMPULSS) | 10 kPa – 80 kPa<br>Līdz 2:00 STUNDĀM |
| <b>Risotto (Risoto)</b>                     | 40 kPa - aptuveni 108°C<br>7 MINŪTES<br>AUTO QUICK (AUTO ĀTRS)     | 10 kPa – 80 kPa<br>Līdz 2:00 STUNDĀM |

### IESTATĪJUMS: LĒNĀ GATAVOŠANA

| ĒDIENA IZVĒLE             | NOKLUSĒJUMA IESTATĪJUMS  | DIAPAZONS  |
|---------------------------|--|--|
| <b>Soup (Zupa)</b>        | HIGH (AUGSTS) - 95°C<br>4:00 STUNDAS<br>KEEP WARM (SAGLABĀT SILTU) | Laiks: 2 – 12 STUNDAS<br>Temperatūra: Augsta - Zema<br>Saglabāt siltu: ieslēgts/izslēgts |
| <b>Stock (Buljons)</b>    | HIGH (AUGSTS) - 95°C<br>4:00 STUNDAS<br>KEEP WARM (SAGLABĀT SILTU) | Laiks: 2 – 12 STUNDAS<br>Temperatūra: Augsta - Zema<br>Saglabāt siltu: ieslēgts/izslēgts |
| <b>Meat (Gaļa)</b>        | LOW (ZEMS) - 90°C<br>8:00 STUNDAS                                  | Laiks: 2 – 12 STUNDAS<br>Temperatūra: Augsta - Zema<br>Saglabāt siltu: ieslēgts/izslēgts |
| <b>Stew (Sautējums)</b>   | LOW (ZEMS) - 90°C<br>8:00 STUNDAS                                  | Laiks: 2 – 12 STUNDAS<br>Temperatūra: Augsta - Zema<br>Saglabāt siltu: ieslēgts/izslēgts |
| <b>Legumes (Pākšaugi)</b> | HIGH (AUGSTS) - 95°C<br>6:00 STUNDAS                               | Laiks: 2 – 12 STUNDAS<br>Temperatūra: Augsta - Zema<br>Saglabāt siltu: ieslēgts/izslēgts |

|                              |   |   |   |   |
|------------------------------|---|---|---|---|
| <b>YOGHURT<br/>(JOGURTS)</b> | 1 solis<br>Sildīšana<br>10 MINŪTES<br>Temperatūra:<br>83°C<br>KEEP WARM OFF<br>(SAGLABĀT SILTU<br>IZSLĒGTS) | 2 solis<br>Dzesēšana*<br>Līdz 3 STUNDĀM<br>Temperatūra:<br>no 83°C līdz 43°C<br>KEEP WARM OFF<br>(SAGLABĀT SILTU<br>IZSLĒGTS) | 3 solis<br>Inkubācija<br>8 STUNDAS<br>Temperatūra:<br>43°C<br>KEEP WARM OFF<br>(SAGLABĀT SILTU<br>IZSLĒGTS) | Laiks: 8 – 16<br>STUNDAS<br>Temperatūra:<br>nav pieejama<br>Saglabāt siltu:<br>nav pieejams |
|------------------------------|---|---|---|---|

**\*Dzesēšanas laiks, ja vāks ir atvērts (priekš 2 litriem piena):**

Tas var aizņemt līdz pat 1 stundai un 20 minūtēm, lai samazinātu temperatūru no 83°C līdz 43°C

Dzesēšanas laiks, ja vāks ir aizvērts (priekš 2 litriem piena):

Tas var aizņemt līdz pat 3 stundām, lai samazinātu temperatūru no 83°C līdz 43°C

## GATAVOŠANAS IEPROGRAMMĒTIE IESTATĪJUMI

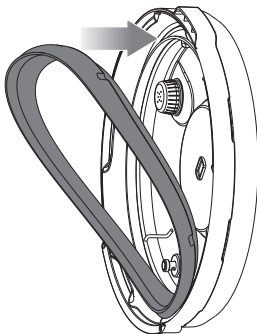
| IESTATĪJUMS                                       | LAIKS/TEMPERATŪRA                                 | DIAPAZONS  |  |
|---|---|--|--|
| <b>SAUTÉ / SEAR<br/>(SAUTĒŠANA /<br/>CEPŠANA)</b> | COUNT UP<br>TIME (LAIKA<br>KONTROLE)              | Temperatūra:<br>Augsta - (Cepšana) 168°C<br>Vidēja - (Sautēšana) 150°C<br>Zema - (Sautēšana) 130°C | Laiks: nav pieejams<br>Saglabāt siltu: tikai izslēgts  |
| <b>REDUCE<br/>(REDUCĒŠANA)</b>                    | HIGH (AUGSTA)<br>10 MINŪTES                       | Temperatūra:<br>Zema - 105°C<br>Vidēja - 115°C<br>Augsta - 130°C                                   | Laiks:<br>1 MINŪTE – 2 STUNDAS<br>Saglabāt siltu:<br>ieslēgts/ izslēgts                        |
| <b>STEAM (TVAIKS)</b>                             | 15 MINŪTES  | Temperatūra: 100°C   | Laiks:<br>1 MINŪTE – 1 STUNDA<br>Temperatūra: nav pieejams<br>Saglabāt siltu: tikai izslēgts   |
| <b>SOUS VIDE</b>                                  | 1 STUNDA  | Temperatūra: 57°C  | Laiks:<br>1 MINŪTE – 24 STUNDAS<br>Temperatūra: 30°C - 90°C<br>Saglabāt siltu:<br>nav pieejams |
| <b>KEEP WARM<br/>(SAGLABĀT<br/>SILTU)</b>         | 2 STUNDAS<br>COUNT UP<br>TIME (LAIKA<br>KONTROLE) | Temperatūra: 70°C  |  |



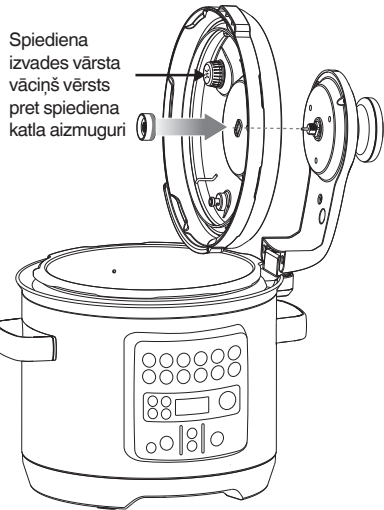
## Funkcijas

### PIRMS PIRMĀS IZMANTOŠANAS

1. Noņemiet no spiediena katla visus iepakojuma materiālus, reklāmas uzlīmes un līmlenti un drošā veidā atbrīvojieties no tiem.
2. Atveriet vāku, pagriežot vāka rokturi pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, paceļot vāku uz augšu un virzienā prom no ierīces, līdz tas atvērtā veidā balstās engļēs. Atskrūvējiet un atvienojiet hermetizējošo uzgriezni no vāka centrālās daļas un virziet vāku prom, lai atvienotu no vāka roktura.
3. Nomazgājiet vāku, izņemamo gatavošanas katlu un silikona vāka blīvi karstā ziepjūdenī, pēc tam noskalojiet un rūpīgi nosusiniet. Ar mīkstu, samitrinātu drānu izslaukiet spiediena katla korpusa iekšpusi un ārpusi un rūpīgi nosusiniet.
4. Uztādiat silikona vāka blīvi ap vāka iekšpusē esošā stieples gredzena ārējo malu. Nodrošiniet, ka tā ir pilnībā uzstādīta un tai nekas netraucē.



5. Novietojiet vāku tā, lai spiediena izvades vārsta vāciņš būtu vērsts pret katla aizmuguri. Savietojiet vāka centrālo daļu ar skrūvi, kas atrodas vāka roktura apakšā, un iebīdiat vāku tam paredzētajā pozīcijā tā, lai būtu redzama skrūves vītne. Uzskrūvējiet hermetizējošo uzgriezni uz skrūves tā, lai vākam pieskartos sarkanais gredzens un vāks tiktu nofiksēts.



6. Notīriet un nosusiniet izņemamā gatavošanas katla apakšu un temperatūras sensoru, pārliecinoties, ka uz virsmas nepaliek nevēlami materiāli. Lai nodrošinātu pienācīgu saskari, izņemamajam gatavošanas katlam ir pilnībā jāsasaskaras ar temperatūras sensoru.
7. Piestipriniet kondensāta savākšanas tvertni tai paredzētajā vietā.
8. Savienojiet elektrobarošanas vada savienotāja galu ar spiediena katla pamatnes kontaktligzdu, pārliecinoties, ka tā ir pilnīgi sausa. Savienojiet vada kontaktdakšu ar 220-240 V (iezmētu) jaudas avota kontaktligzdu.
  - Iestatiet augstuma līmeni (virs jūras līmeņa) – ierīce attēlos lestatiet - Augstums - (distance) - metri
  - Piespiediet LAIKA (+/-) taustiņus, lai iestatītu augstumus. (0 – 2000+ metri, ar 250m iestatīšanas soli)
  - Piespiediet SĀKT, lai apstiprinātu.
9. Atskanēs spiediena katla brīdinājuma signāls un LED displejs izgaismosies.
10. Mēs iesakām palaist 15 minūšu gatavošanas ciklu ar ūdeni, lai atbrīvotos no visām aizsargvielām gatavošanas katlā un uz sildelementa.



## BRĪDINĀJUMS

Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto gatavošanas katlu; izmantojot citus traukus, kas nav paredzēti, var rasties problēmas, kuras nevarēs novērst.

## VADĪBAS PANEĻA IESTATĪJUMI

The Fast Slow GO™ ir aprīkota ar 6 gatavošanas iestatījumiem: Spiediena Gatavošana, Lēnā Gatavošana, Reducēšana, Sautēšana/Cepšana, Tvaiks un Sous Vide. Ierīce ir aprīkota ar 8 ēdiena iestatījumiem: Zupa, Buljons, Gaļa, Sautējums, Pākšaugi, Rīsi/Graudaugi, Risoto un Jogurts.

## IEPROGRAMMĒTIE ĒDIENA IESTATĪJUMI

Vadības panelis attēlo 8 pieejamos ieprogrammētos ēdiena iestatījumus vieglai izvēlei. Piespiežot jebkuru no 8 ieprogrammētajiem ēdiena iestatījumiem, tiks izmantoti noklusējuma iestatījumi, lai sasniegtu vislabākos rezultātus konkrētajam ēdiena veidam. Tajā skaitā pārslēgšanos starp "SPIEDIENA GATAVOŠANA" un "LĒNĀ GATAVOŠANA" režīmiem.

Atkarībā no gatavošanas režīma, piespiežot ēdiena taustiņu, tiks pielāgots SPIEDIENS vai TEMPERATŪRAS līmenis, gatavošanas laiks un spiediena atbrīvošanas režīms, kā arī ieslēgts un izslēgts režīms SAGLABĀT SILTU.



Gatavošanas laiks, SAGLABĀT SILTU vai ATLIKTAIS STARTS var tikt pielāgots, kamēr atrodaties izvēlētā ēdiena izvēlnē.

Tomēr, mainot spiediena vai temperatūras līmeni, vai spiediena atbrīvošanas iestatījumus (atkarībā no tā, kādā režīmā produkts atrodas), ierīce tiks pārslēgta uz manuālo režīmu.

Izvēlieties ēdiena veidu, zemāk redzamajā tabulā ir attēlots vai to var pagatavot piespiežot "SPIEDIENA GATAVOŠANA" vai "LĒNĀ GATAVOŠANA".

| ĒDIENA VEIDS     | SPIEDIENA GATAVOŠANA | LĒNĀ GATAVOŠANA |
|------------------|----------------------|-----------------|
| Zupa             | ✓                    | ✓               |
| Buljons          | ✓                    | ✓               |
| Gaļa             | ✓                    | ✓               |
| Sautējums        | ✓                    | ✓               |
| Pākšaugi         | ✓                    | ✓               |
| Rīsi / Graudaugi | ✓                    | ✗               |
| Risoto           | ✓                    | ✗               |
| Jogurts          | ✗                    | ✓               |

## VIEGLI SOĻI IZVĒLOTIES IEPROGRAMMĒTO IESTATĪJUMU, PIEM., ZUPA

- Piespiediet ZUPAS  taustiņu.
- Tiks automātiski ieteikts izvēlēties Spiediena Gatavošanas funkcija (ja tāda ir). Lai izvēlētos Lēno Gatavošanu, piespiediet LĒNĀS GATAVOŠANAS  taustiņu.
- Displejā automātiski tiks attēlots precīzs gatavošanas laiks un zupas spiediena līmenis.
- Gatavošanas laiku var mainīt, piespiežot laika iestatīšanas taustiņus (+ / -) plus / mīnus.
- Pēc sastāvdaļu pievienošanas, piespiediet taustiņu SĀKT, lai uzsāktu gatavošanu.



## PADOMS

Ja vēlaties, pirms gatavošanas ir iespējams sautēt dārzeņus vai apcept gaļu ar funkciju SAUTĒŠANA / CEPŠANA. Kad esat pabeidzis, piespiediet STOP taustiņu, lai atceltu funkciju SAUTĒŠANA / CEPŠANA un izvēlieties nākamo gatavošanas iestatījumu.




## PIEBILDE

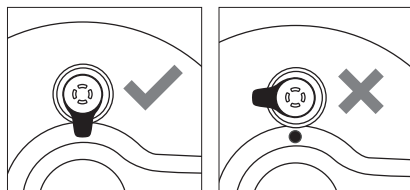
- Pirmajās lietošanas reizēs, kad tiek izmantota spiediena gatavošanas metode, spiediena izlaišana var būt ļoti spēcīga. Tā kā tiek izdalīts liels tvaika apjoms, vienmēr turiet rokas un seju prom no spiediena izlaišanas. *(Mainīgā tvaika izdalīšanās aprakstu un piesardzību skatiet 17. lappusē).*
- Skatiet “Ieprogrammētie Ēdiena Iestatījumi” un “Ieprogrammētie Gatavošanas Iestatījumi”, lai aplūkotu iestatījumu rekomendācijas.
- Ja nevienam no ieprogrammētajiem pārtikas indikatoriem nav redzama gaisma, ierīce atrodas manuālajā režīmā. Piespiediet ieprogrammēto ēdiena taustiņu, lai atgrieztos pie tā noklusējuma iestatījumiem.
- Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, tiek izvēlēts tvaika vai spiediena atbrīvošanas režīms, kas ieprogrammēts iepriekš iestatītajos gatavošanas režīmos. Jebkuras izmaiņas tvaika izdalīšanās režīmā var izraisīt pārtikas noplūdi.

## MANUĀLS SPIEDIENA GATAVOŠANAS REŽĪMS

Gatavošana zem spiediena ir ēdiena gatavošanas metode nelielā šķidruma daudzumā ar noslēgtu vāku ar blīvi, kas iekšpusē notur tvaiku un rada spiedienu. Tieši spiediena paaugstināšanās rezultātā, šķidruma un tvaika temperatūra iekšpusē kļūst krietni virs vārīšanas temperatūras un tāpēc ļauj ēdieni pagatavot līdz pat 70% ātrāk. Tas nozīmē, ka tiek patērēts mazāk enerģijas, un jūs izbaudīsiet ievērojamus ietaupījumus gan laikā, gan izmaksās. Tā kā ar spiedienu pagatavotiem ēdieniem ir nepieciešams ļoti maz gatavošanas šķidruma, tiek saglabāts vairāk vitamīnu, minerālvielu un citu uzturvielu, un dabiskās garšas tiek pastiprinātas.

1. Lai izvēlētos manuālo gatavošanu zem spiediena, piespiediet un turiet 2 sekundes piespiestu SPIEDIENA GATAVOŠANA  taustiņu.

2. Iestatiet spiedienu, izmantojiet SPIEDIENA/TEMPERATŪRAS (+/-) taustiņus vai pielāgot no 10 kPa (ZEMS) līdz 80 kPa (AUGSTS).
3. Simbols LED displejā norāda iepriekš iestatīto gatavošanas laiku izvēlētajam iestatījumam. Iestatiet gatavošanas laiku, izmantojot LAIKA (+/-) taustiņus blakus 4 ciparu displejam), lai samazinātu vai palielinātu gatavošanas laiku. Laiks var tikt iestatīts līdz pat 2 stundām.
4. Piespiediet TVAIKA ATBRĪVOŠANAS taustiņu, lai izvēlētos starp “DABISKS”, “AUTO ĀTRĀS” un “IMPULSA” tvaika atbrīvošanas režīmiem.
5. Ievietojiet ēdieni izņemamajā gatavošanas katlā. Pārlicinieties, ka katlā ir vismaz 1 litrs ēdiena un šķidruma.
6. Aizveriet vāku un pagrieziet vāka rokturi pulksteņrādītāja virzienā, lai nofiksētu. Ierīce atskaņos brīdinājuma signālu, kad vāks tiks nostiprināts.
7. Pārlicinieties, ka spiediena atbrīvošanas vārsts ir uzstādīts uz vāka aizvērtajā stāvoklī.



8. Piespiediet SĀKT taustiņu, lai uzsāktu gatavošanu. SĀKT/ATCELT taustiņš izgaismosies oranžā krāsā, deģis “IEPRIEKŠ UZSILDĪŠANA”.



## PIEBILDE

Tas ir normāli, ja spiediena katls stabilizējoties izdala mazus tvaika uzplūdus.

9. Gadījumā, ja vāks nav pareizi nofiksēts, mirgos “LID” indikators un skaņas signāls pīkstēs, ēdiena gatavošana tiks pārtraukta, līdz vāks būs nofiksēts pareizā pozīcijā. Pagrieziet vāka rokturi pulksteņrādītāja virzienā, lai to aizvērtu un turpinātu gatavošanu.



10. Tiklīdz spiediena katls sasniegs nepieciešamo spiedienu, "IEPRIEKŠ UZSILDĪŠANAS" indikators izslēgsies, spiediena katls atskaņos signālu un taimeris uzsāks laika atskaiti.
11. Laiks var tikt mainīts spiediena gatavošanas cikla laikā, piespiežot LAIKA (+/-) taustiņus. Ciklu var jebkurā laikā apturēt, piespiežot SĀKT/ATCELT taustiņu. Lai pabeigtu gatavošanas ciklu, piespiediet un turiet 2 sekundes piespiestu SĀKT/ATCELT taustiņu. Gadījumā, ja katlā jau ir spiediens, tas nekavējoties ieslēgs tvaika izlaišanas ciklu.
12. Pēc spiediena gatavošanas cikla beigām, atskanēs brīdinājuma signāls, un caur spiediena atbrīvošanas vārstu automātiski izdalīsies tvaiks. Tvaika simbols mirgos un taimeris uzsāks laika atskaiti.
13. Gadījumā, ja tika izvēlēta DABISKA tvaika atbrīvošanas funkcija, spiediens tvertnē dabiski samazināsies, neatbrīvos tvaiku caur spiediena atbrīvošanas vārstu. Tvaika atbrīvošanas iestatījumu var mainīt tvaika atbrīvošanas cikla laikā, piespiežot taustiņu TVAIKA ATBRĪVOSANA.
14. Pēc tvaika atbrīvošanas cikla beigām, atskanēs spiediena katla brīdinājuma signāls, mirgos displejs un, ja ieslēgta funkcija 'SAGLABĀT SILTU', displeja taimeris sāks laika atskaiti.
15. Atveriet vāku, pagriežot vāka rokturi pretēji pulksteņrādītāja virzienam un uzmanīgi paceliet vāku, eņģu atvērtajā stāvoklī.
16. Gadījumā, ja ierīce 5 minūtes netiek aiztikta, tiks aktivizēts gaidīšanas režīms. LED gaismas diodes vairs nedegs.



## UZMANĪBU

Lai izvairītos no applaucēšanās tvaika atbrīvošanas laikā, noņemot vāku, nekad nelieciet seju vai rokas virs spiediena katla.



## BRĪDINĀJUMS

Gadījumā, ja vāks nav atbloķējies, tas norāda, ka ierīce joprojām atrodas zem spiediena. Nemēģiniet ar spēku atvērt vāku, jo jebkurš atlikušais spiediens var būt bīstams.

Piespiediet un turiet piespiestu taustiņi TVAIKA ATBRĪVOSANA, lai manuāli atbrīvotu tvaiku.

## SPIEDIENA GATAVOŠANAS TABULA

Izmantojiet šo tabulu, lai noteiktu aptuvenu temperatūru katram kPa līmenī:

| Spiediena līmenis (kPa) | Temperatūra (°C) |
|-------------------------|------------------|
| 10                      | 102              |
| 20                      | 104              |
| 30                      | 106              |
| 40                      | 108              |
| 50                      | 110              |
| 60                      | 112              |
| 70                      | 114              |
| 80                      | 116              |

## BEZROKU MAINĪGĀ TVAIKA ATBRĪVOSANA

The Fast Slow GO™ ir aprīkots ar 3 tvaika atbrīvošanas metodēm:

### Auto Ātrs

Spiediens tiek ātri atbrīvots, lai samazinātu ēdianu vai recepšu pārgatavošanu ar īsu gatavošanas laiku. Tas ir ieteicams tikai tiem pārtikas produktu veidiem, kas vārīšanās laikā neizplešas un neputojas.

### Impulss

Spiediens tiek atbrīvots pa daļām, lai mazinātu traucējumus ēdianam katlā.

Tas ir ieteicams tiem pārtikas produktu veidiem, kas rada nelielu putu daudzumu vai vāroties nemaz neputo.

## Dabisks


Spiediens iekšpusē dabiski samazinās, neizlaižot tvaiku caur ventilācijas atveri, lai spiediena atbrīvošanas laikā novērstu jutīgu sastāvdaļu, piemēram, buljonu un pupiņu, sadalīšanos.

Dabisks spiediena atbrīvošanas režīms ir piemērots visu veidu ēdienu receptēm.



## PIEBILDE

Daži pārtikas veidi (piem., pākšaugi), par kuriem ir zināms, ka tie rada pārmērīgas putas, drīkst izmantot tikai dabisko spiediena atbrīvošanu, lai novērstu pārtikas izšļakstīšanos.

Režīmu var izvēlēties, izmantojot vadības paneļa taustiņu Tvaika Atbrīvošana  iestatīšanas un tvaika atbrīvošanas ciklu laikā. Kad tas ir izvēlēts, spiediena atbrīvošanas vārsts spiediena gatavošanas cikla beigās automātiski atbrīvos tvaiku.

Gatavošanas cikla laikā vai pēc tā, piespiežot un turot tvaika atbrīvošanas taustiņu, tiks atvērts spiediena atbrīvošanas vārsts.



## PIEBILDE

Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, tiek izvēlēts tvaika vai spiediena atbrīvošanas režīms, kas ieprogramēts katrā iepriekš iestatītajā gatavošanas režīmā. Jebkuras izmaiņas tvaika atbrīvošanas režīmā var izraisīt pārtikas izšļakstīšanos.




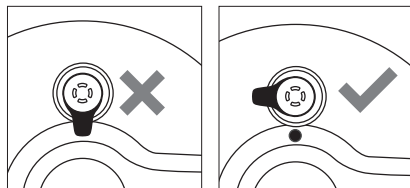
## BRĪDINĀJUMS

Gatavojot zem spiediena, vienmēr turiet rokas un seju prom no spiediena atbrīvošanas vārsta, jo darbības laikā var izdalīties karsts tvaiks un ūdens.

## MANUĀLAIS LĒNĀS GATAVOŠANAS REŽĪMS

LĒNĀS GATAVOŠANAS iestatījums ir paredzēts ilgām gatavošanas laikam zemā temperatūrā. Tas ir arī ideāls, lai sadalītu stingrus gaļas gabalus un izveidotu dziļas garšas.

1. Izvēlieties Lēno Gatavošanu  uz vadības paneļa.
2. LED displejā tiks attēlota iepriekš iestatītā temperatūra izvēlētajam produktam. Jūs varat piespiest taustiņu SPIEDIENS/TEMPERATŪRA (+/-), lai samazinātu vai palielinātu temperatūru. Temperatūru var izvēlēties no divām iepriekš iestatītām: HI – LO (augsta – zema).
3. LED displejā tiks attēlots iepriekš iestatītais gatavošanas laiks izvēlētajam produktam. Jūs varat pielāgot LAIKU (+/-), lai samazinātu vai palielinātu gatavošanas laiku. Laiks var tikt iestatīts no 2 līdz 12 stundām.
4. 'SAGLABĀT SILTU' indikators automātiski ieslēgsies pēc LĒNĀS GATAVOŠANAS cikla. Piespiediet 'SAGLABĀT SILTU' taustiņu uz vadības paneļa, lai izvēlētos vai atslēgtu šo funkciju.
5. Ievietojiet ēdiena izņemamajā gatavošanas katlā. Pārlicinieties, ka katlā ir vismaz 1 litrs ēdiena un šķidrums.
6. Aizveriet un nofiksējiet vāku.
7. Pagrieziet spiediena atbrīvošanas vārstu atvērtā pozīcijā.



8. Piespiediet SĀKT taustiņu, lai uzsāktu gatavošanu. SĀKT/ATCELT taustiņš izgaismosies oranžā krāsā.
9. Tiks attēlots taimeris un automātiski sāksies laika atskaite. Laiks var tikt pielāgots lēnās gatavošanas cikla laikā, piespiežot taustiņu LAIKS (+/-). Ciklu jebkurā laikā ir iespējams apturēt, piespiežot taustiņu SĀKT/ATCELT. Kamēr cikls ir apturēts, gatavošanas temperatūru var pielāgot. Piespiediet taustiņu SĀKT/ATCELT, lai turpinātu gatavošanu ar izmainītajiem iestatījumiem.



## PIEBILDE

Lai atbrīvotu tvaiku pauzes laikā, turiet piespiestu tvaika atbrīvošanas taustiņu. Lēnas gatavošanas laikā var rasties neliels spiediens, kas aprgrūtinās vāka atvēršanu. Ja tas notiek, piespiediet taustiņu TVAIKA ATBRĪVOŠANA, līdz tiek atbrīvots viss iekšējais spiediens, un spiediena katlu var atvērt.

10. Pēc lēnās gatavošanas cikla beigām, ierīce automātiski ieslēgs SAGLABĀT SILTU funkciju. Degs SAGLABĀT SILTU indikators un taimeris sāks laika atskaiti ar 6 stundu maksimumu. Siltuma saglabāšanas cikls var tikt apturēts jebkurā laikā, piespiežot taustiņu SĀKT/ATCELT.
11. Gadījumā, ja SAGLABĀT SILTU netika izvēlēts, ierīce atskaņos skaņas signālu, un SĀKT/ATCELT indikators izslēgsies.
12. Gadījumā, ja ierīce 5 minūtes netiek aiztikta, tiks aktivizēts gaidīšanas režīms. Gaismas diodes izslēgsies.

## PADOMI SPIEDIENA UN LĒNAI GATAVOŠANAI

### Zupa

- Iestatījums SPIEDIENS un LĒNĀ GATAVOŠANA ZUPA ir piemērots dažādu zupu pagatavošanai, sākot no viegliem buljoniem līdz sātīgām minestronēm un biežām dārzenų zupām.
- Pirms gatavošanas izmantojiet iestatījumu SAUTĒŠANA/CEPŠANA, lai apbrūninātu gaļu un atdzīvinātu aromātiskās garšas.
- Lai saīsinātu spiediena laiku, pievienojiet katlā aukstu ūdeni / buljonu, kamēr atrodaties SAUTĒŠANAS/CEPŠANAS iestatījumā, ļaujiet ūdenim uzvārties pirms gatavošanas zem spiediena.
- Nepārpildiet gatavošanas katlu. Kopējais zupas apjoms nedrīkst pārsniegt MAX atzīmi gatavošanas katla iekšpusē.

### Buljons

- Iestatījums SPIEDIENS un LĒNĀ GATAVOŠANA BULJONS ir piemērots dažādu buljonu pagatavošanai, ieskaitot vistas, liellopa un dārzenų zupas.
- Lai pagatavotu brūnu buljonu, pirms spiediena vai lēnas gatavošanas, izmantojiet iestatījumu SAUTĒŠANA/CEPŠANA, lai apbrūninātu kaulus un dārzeņus.
- Tādi dārzeņi kā sīpoli, burkāni un selerijas, jāsgriež lielos gabaliņos. Tas palīdzēs noturēt buljonu tīru un padarīs izkāšanu vieglāku.
- Lai saīsinātu spiediena laiku, pievienojiet katlā aukstu ūdeni / buljonu, kamēr atrodaties SAUTĒŠANAS/CEPŠANAS iestatījumā, ļaujiet ūdenim uzvārties pirms gatavošanas zem spiediena.
- Nepārpildiet gatavošanas katlu. Kopējais ūdens, kaulu un/vai garšvielu apjoms nedrīkst pārsniegt MAX atzīmi gatavošanas katla iekšpusē.

### Gaļa

- Iestatījums SPIEDIENS un LĒNĀ GATAVOŠANA GAĻA saistaudu izšķīdināšanai izmanto augstu temperatūru/ spiedienu, iegūstot maigus un sulīgus rezultātus. Mērces kļūst biezas un labi attīstītas.
- Lai iegūtu vislabāko garšu un tekstūru, izvēlieties marmora gaļas gabalus.
- Lielākus gaļas gabalus sagrieziet 2 vai 3 daļās, lai labāk saliktu gatavošanas katlā.
- Pirms gatavošanas, porcijās apbrūniniet gaļu, izmantojiet iestatījumu SAUTĒŠANA/CEPŠANA.
- Atšķirībā no tradicionālās sautēšanas, spiediena un lēnajai gatavošanai gandrīz nav iztvaikošanas. Ēdieniem ar dziļu aromātu izmantojiet mazāk šķidruma, nekā paredzēts tradicionālajās receptēs, maksimums 1 - 1½ tases (250-375ml).
- Nepārpildiet gatavošanas katlu. Kopējais produktu tilpums nedrīkst pārsniegt "MAX" atzīmi gatavošanas katla iekšpusē.

## Sautējums

- Iestatījums SPIEDIENS un LĒNĀ GATAVOŠANA SAUTĒJUMS ir izcili piemērots maltās gaļas, gaļas mērču un sārtīgu sautējumu pagatavošanai.
- Izmantojiet SAUTĒŠANA/CEPŠANA pirms gatavošanas, lai apbrūninātu gaļu un atdzīvinātu garšvielas.
- Atšķirībā no tradicionālās sautēšanas, spiediena un lēnajai gatavošanai gandrīz nav iztvaikošanas. Biezām, bagātīgiem čili un sautējumiem izmantojiet mazāk šķidruma, nekā paredzēts tradicionālajās receptēs. Pēc gatavošanas izmantojiet iestatījumu REDUCĒŠANA, lai sabiezinātu pārāk šķidrus ēdienus.
- Nepārpildiet gatavošanas katlu. Kopējais apjoms negatavu sautējuma sastāvdaļu nedrīkst pārsniegt "MAX" atzīmi gatavošanas katla iekšpusē.

## Pākšaugi

- Iestatījums SPIEDIENS un LĒNĀ GATAVOŠANA PĀKŠAUGI ir piemērots visu veidu pākšaugu, lēcu un žāvētu pupiņu gatavošanai.
- Pākšaugi un citas pupiņas gatavošanas laikā var radīt daudz putu. Iepriekš iestatītais DABISKS tvaika atbrīvošanas iestatījums nodrošina, ka putas netraucē tvaika atbrīvošanas vārstam.
- Gatavošanas laiks ir balstīts uz nemērcētām žāvētām pupiņām. Lai saīsinātu gatavošanas laiku, uz nakti iemērciet pupiņas aukstā ūdenī. Izlejiet ūdeni un gatavojiet pusi no iepriekš iestatītā gatavošanas laika ar svaigu aukstu ūdeni.
- Izmantojiet 1 daļu pupiņu un 3 daļas ūdens attiecību.
- Pupiņas un pākšaugi pēc gatavošanas uzbriest dubultojošā izmērā. Nepārpildiet gatavošanas katlu. Nevārtu pākšaugu un ūdens kopējam tilpumam nevajadzētu pārsniegt ½ līmeņa atzīmi gatavošanas katla iekšpusē.

## Rīsi | Graudaugi

- Iestatījums SPIEDIENA GATAVOŠANA RĪSI ir piemērots rīsu un graudu gatavošanai, lai tie nesalīp un kļūst maigi. Iestatījums ir piemērots visu veidu rīsiem, piemēram, gargaudu, jasmīna, basmati un brūnajiem rīsiem.
- Gatavojot brūnos rīsus zem spiediena, palieliniet gatavošanas laiku līdz 20 minūtēm.
- Nosveriet sausus rīsus un labi nomazgājiet tos ar aukstu ūdeni, līdz ūdens ir pilnībā tīrs. Kārtīgi nosusiniet un ievietojiet izņemamajā gatavošanas katlā.
- Pievienojiet atbilstošu ūdens daudzumu. Plašāku informāciju skatiet rīsu / graudu un pākšaugu gatavošanas tabulā Sage tīmekļa vietnē.
- Pēc gatavošanas ļaujiet rīsiem 5 minūtes pastāvēt katlā pirms apmaisīti un pasniegt.
- Pēc gatavošanas rīsu izmērs dubultosies vai trīskāršosies. Nepārpildiet gatavošanas katlu. Nevārtu rīsu un šķidruma kopējam tilpumam nevajadzētu pārsniegt ½ līmeņa atzīmi izņemamajā gatavošanas katla iekšpusē.

## Risoto

- Iestatījums SPIEDIENA GATAVOŠANA RISOTO ir izcili piemērots krēmīga risoto pagatavošanai.
- Izmantojiet SAUTĒŠANA/CEPŠANA, lai mīkstinātu sīpolus un citas garšvielas, kā arī pievienojiet katlā vīnu.
- Krēmīga risoto atslēga ir rīsu graudu grauздēšana pirms šķidruma pievienošanas. Izmantojiet iestatījumu SAUTĒŠANA/CEPŠANA, lai grauздētu rīsus, bieži maisot, 3–5 minūtes vai līdz malas kļūst caurspīdīgas un pēc tam kļūst baltas.
- Gatavojot zem spiediena, ir maz vai vispār nav iztvaikošanas, ir svarīgi ievērot vienas daļas rīsu attiecību un 3 daļas buljona. Ja risoto pievienojat daudz dārzeņu, samaziniet buljonu par trešdaļu.
- Pēc gatavošanas rīsu izmērs dubultosies vai trīskāršosies. Nepārpildiet gatavošanas katlu. Nevārtu rīsu un buljona kopējam tilpumam nevajadzētu pārsniegt ½ līmeņa atzīmi izņemamajā gatavošanas katla iekšpusē.

## CITI IEPRIEKŠ IESTATĪTIE IESTATĪJUMI:

### SAUTĒŠANA/CEPŠANA

Šim iestatījumam ir trīs līmeņi: viegls sautējums, vidējs sautējums un cepšana.

Temperatūras līmenis tiks attēlots uz Lēnās Gatavošanas temperatūras gaismas indikatora (*sk. 11 lpp. – burts M – vadības paneļa ilustrācija*).

Iestatījums SAUTĒŠANA ir ideāls ķiploku, sīpolu vai dārzeņu mīkstināšanai un karamelizēšanai pirms spiediena vai lēnās gatavošanas. SAUTĒŠANAS iestatījums atbilst jūsu ierīces VIDĒJAM un ZEMAM temperatūras līmenim.

CEPŠANAS iestatījums ir paredzēts, lai uzlabotu un padziļinātu ēdienu garšu, izmantojot to pašu gatavošanas katlu pārtikas produktu karamelizēšanai un apbrūnināšanai pirms spiediena vai lēnās gatavošanas. CEPŠANAS iestatījums atbilst ierīces AUGSTAJAM temperatūras līmenim.

### REDUCĒŠANA

Šim iestatījumam ir trīs līmeņi: zems, vidējs un augsts.

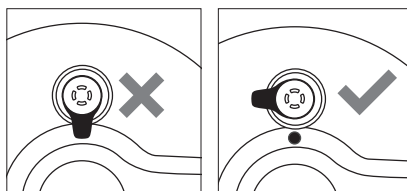
Temperatūras līmenis tiks attēlots uz Lēnās Gatavošanas temperatūras gaismas indikatora (*sk. 11 lpp. – burts M – vadības paneļa ilustrācija*).

REDUCĒŠANAS funkcija ir izcili piemērota mērču, sīrupu un buljonu sabiezīnāšanai un garšas pastiprināšanai.

### TVAIKS

TVAIKA iestatījums ir izcili piemērots dārzeņu, zivs fileju un pelmeņu tvaicēšanai. Tvaicējot ilgāk par 30 minūtēm, ieteicams pievienot 1 tasi (250ml) silta ūdens gatavošanas katlā. Dariet to katras 30 minūtes, lai saņemtu vienmērīgu tvaicēšanas veiktspēju.

Lai samazinātu kondensāta veidošanos uz vāka un ruktura ārējām virsmām, spiediena atbrīvošanas vārstu ieteicams pagriezt atvērtā stāvoklī.



### SOUS VIDE

Iestatījums SOUS VIDE ir izcili piemērots ēdienu gatavošanai ūdens peldē ar ļoti precīzu temperatūru.

#### Kas ir Sous Vide?

Sous Vide ir kulinārijas paņēmieni, kas ļauj pagatavot ēdienu līdz vēlamajai gatavošanas pakāpei, sildot ūdeni līdz noteiktai temperatūrai. Pārtikas produktus jāievieto karstumizturīgā BPA pārtikas drošā plastmasas maisiņā, kas ir iegremdēts un gatavots līdz jūsu vēlamajai gatavošanas pakāpei, bez riska izžūt vai pārgatavoties.

#### Kādos maisiņos gatavot pārtikas produktus ar Sous Vide funkciju?

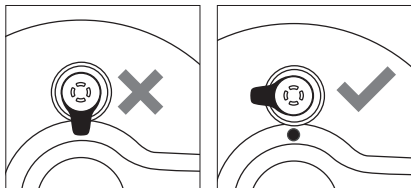
Biezie karstumizturīgie BPA pārtikas drošie plastmasas maisiņi. Der arī aizverami maisiņi, ja gatavošanas temperatūra ir zemāka par 70 °C.

#### Vai ir nepieciešams vakuums?

SOUS VIDE maisiņus nav nepieciešams aizvērt ar vakuumēšanas ierīci, tomēr no maisiņa ir jāizņem pēc iespējas vairāk gaisa un maisiņā jānovērš ūdens iekļūšana, lai nodrošinātu precīzus ēdiena rezultātus. Lai izmantotu ūdens izspiešanas metodi, ievietojiet pārtiku atkārtoti aizveramā maisā ar dubultu blīvējumu, pēc tam nolaidiet maisu ar ūdeni pildītā traukā. Kad lielākā daļa gaisa ir iznākusi no maisiņa, uzmanīgi aizveriet tieši virs ūdens līnijas.

## Vākam jābūt atvērtam vai aizvērtam?

Mēs iesakām izmantot funkciju SOUS VIDE ar aizvērtu vāku un bloķētā pozīcijā, pagrieziet spiediena atbrīvošanas vārstu atvērtā stāvoklī, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanas temperatūru.



## Kad ir nepieciešams apacept produktus?

Iestatījumu SAUTĒŠANA/CEPŠANA var izmantot pirms vai pēc gatavošanas. Ja izmantojat pirms SOUS VIDE funkcijas, dodiet laiku produktam atpūsties un atdzist pa nakti ledusskapī.

## SOUS VIDE soļi:

1. Uzpildiet gatavošanas katlu ar aukstu ūdeni, līdz tas sasniedz MAX atzīmi. Lai samazinātu iepriekš sildīšanas laiku, sāciet ar ūdeni, izmantojiet ūdeni kas ir tuvs jūsu mērķa temperatūrai.
2. Piespiediet SOUS VIDE un iestatiet temperatūru un laiku pēc vēlēšanās. Aizveriet vāku un piespiediet SĀKT, lai sāktu ūdens sildīšanu.
3. Ievietojiet pārtikas produktu vai produktus plastmasas Sous Vide maisiņā vai atkārtoti aizveramā maisiņā. Ja jums nav īpašu Sous Vide maisiņu, ieteicams izmantot dubults atkārtoti aizsaiņojamos maisiņus. Pievienojiet garšvielas, piemēram, lauru lapas, rozmarīnu, citrona šķēles vai mizu un eļļu pēc vēlēšanās.
4. Kad ūdens ir sasniedzis vēlamo temperatūru (ierīce atskaņot vienu skaņas signālu), uzmanīgi ievietojiet maisu ūdens vannā. Ja maisiņš peld, novietojiet nerūsējošo paliktni otrādi uz maisiņa, lai tas būtu pilnībā iegremdēts.
5. Aizveriet un nofiksējiet vāku, bet pārliecinieties, ka spiediena atbrīvošanas vārsts ir atvērtā pozīcijā.
6. Kad gatavošanas laiks ir beidzies, izņemiet maisiņu no ūdens peldes.

## Temperatūra un Laiks:

- LIELLOPA FILEJA (2.5cm bieza) – Vidēji gatava – 54°C un 1 stunda
- VISTAS FILEJA (2.5cm bieza) – Maiga – 65°C un 45 minūtes
- LAŠA FILEJA (2.5cm bieza) – Vidēji gatava – 50°C un 40 minūtes
- OLAS – plaucētas – 64°C un 1 stunda

## JOGURTS

### Kā izmantot jogurta automātisko programmu

#### Dabīgs Jogurts

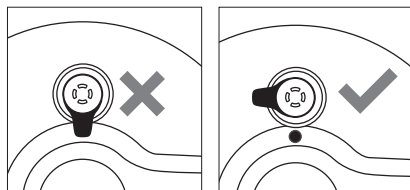
Sagatavošanas laiks: 10 minūtes / Inkubācija: 8 stundas (pluss 1 stunda 30 minūtes dzesēšanai)

1 litrs pilnpiena homogenizēta piena

2 ēdamkarotes pilnpiena dabīgā jogurta ar dzīvām un aktīvām kultūrām

#### SOLIS 1 – Piena karsēšana

Ievietojiet ierīcē gatavošanas katlu. Pievienojiet pienu. Aizveriet un nofiksējiet vāku un pagrieziet spiediena atbrīvošanas vārstu atvērtajā pozīcijā.



Piespiediet JOGURTA taustiņu un tad SĀKT taustiņu. Piens uzsils līdz 83 °C un temperatūra tiks saglabāta 10 minūtes.

Pasterizācijas procesā tiek iznīcinātas visas sliktās baktērijas, kas var sabojāt pienu, kā arī novērst aktīvo jogurta kultūru potenciālos konkurentus.

## SOLIS 2 – Piena dzesēšana

Atveriet vāku un nespiediet nekādus taustiņus. Dzesēšana fāze automātiski atdzesēs pienu līdz 43°C. Šis process nodrošina, ka ierīce sasniedz temperatūru optimālai jogurta kultūru augšanai. Ja temperatūra ir pārāk augsta, kultūras var nomirt.

Vispirms uz displeja parādīsies vārds “COOL” (DZESĒŠANA). Pēc atdzesēšanas ierīce atskaņos skaņas signālu, kad būs sasniegta pareiza temperatūra, aptuveni 1 stunda un 30 minūtes.



### PADOMS

Dzesējot pienu ar atvērtu vāku, virsū veidosies ādiņa. Šīs ādas noņemšana pirms jogurta pievienošanas palīdzēs nodrošināt vienmērīgāku jogurta struktūru.

## SOLIS 3 – Jogurta inkubācija

2. SOĻA beigās, displejā tiks attēlots ‘ADD’ (PIEVIENOT). Pievienojiet jogurta ieraugu bļodā. Pievienojiet ½ tasi (125ml) atdzesēta piena un samaisiet līdz maisījums kļūs gluds. Iemaisiet piena maisījumu atdzesētajā pienā gatavošanas katlā. Aizveriet un nofiksējiet vāku, piespiediet SĀKT, lai sāktu inkubāciju, kas ilgs 5-8 stundas. Jo ilgāk tas tiks inkubēts, jo jogurts būs maigāks.

## SOLIS 4 – Dzesēšana ledusskapī

Kad spiediena katlis atskaņos signālu, ka jogurts ir beidzis inkubāciju, izņemiet gatavošanas katlu, pārklājiet ar plastmasas apvalku un atdzesējiet ledusskapī līdz paliek auksts. Kad jogurts ir pilnībā atdzisis, pārliciet to hermētiskā traukā un uzglabājiet līdz pat 2 nedēļām.



### PADOMI

- Izmantojot homogenizētu pienu, iegūsiet vienmērīgāku jogurtu. Ja rezultāts ir nedaudz gabalains un atdalīts, atdzesēto jogurtu viegli samaisiet, lai to apvienotu.
- Lai ātrāk atdzesētu uzkarseto pienu, ielieciet gatavošanas katlu lielākā traukā ar ledus aukstu ūdeni, pārbaudiet temperatūru ar termometru. Kad piens ir sasniedzis 43°C, jogurta maisījumam pievienojiet ½ tasi (125 ml) atdzesēta piena, samaisiet līdz viendabīgai masai, tad samaisiet visu maisījumu, noslaukiet katla apakšu, lai tā ir sausa un ievietojiet katlu spiediena katlā.
- Lai jogurts būtu maigāks, palieliniet inkubācijas laiku.

## SAGLABĀT SILTU

Funkcija SAGLABĀT SILTU uztur karstu ēdienu drošā pasniegšanas temperatūrā 60°C vai augstākā temperatūrā līdz 6 stundām gatavošanas cikla beigās. Ja SAGLABĀT SILTU funkciju izmanto atsevišķi, funkciju var darbināt līdz 24 stundām.

- Lai SAGLABĀT SILTU izmantotu kā atsevišķu funkciju, turiet vāku aizvērtu, pēc tam piespiediet un turiet vadības paneļa pogu SAGLABĀT SILTU piespiestu.
- SAGLABĀT SILTU funkciju var ieslēgt un izslēgt gan SPIEDIENA GATAVOŠANAS, gan LĒNĀS GATAVOŠANAS režīmā, izmantojot vadības paneļa taustiņu SAGLABĀT SILTU. Indikators SAGLABĀT SILTU degs un taimeris sāks skaitīt laiku līdz 6 stundām.



### PIEBILDE

Lai neapdraudētu pārtikas kvalitāti, ieteicams SAGLABĀT SILTU funkciju izmantot ne ilgāk kā 1-2 stundas.

## ATLIKTAIS STARTS

The Fast Slow GO™ ir aprīkota ar taimera funkciju, kas ļauj gatavošanas sākšanu atlikt līdz 24 stundām. Šī taimera funkcija neattiecas uz siltuma uzturēšanas un tvaika funkcijām.

ATLIKTĀ STARTA funkcija nav pieejama GAĻAS ēdiena iestatījumam.



## BRĪDINĀJUMS

Nekad neļaujiet gaļai, mājputnu gaļai, jūras veltnēm, olām vai citiem produktiem, kuriem nepieciešama dzesēšana, istabas temperatūrā stāvēt ilgāk par divām stundām. Baktērijas siltā temperatūrā no 4 °C līdz 60 °C ātri vairojas.

Šīs darbības attēlo, kā iestatīt atlikto startu:

- Iestatiet gatavošanas cikla laiku un temperatūras / spiediena līmeni pēc vēlēšanās.
- Piespiediet 'ATLIKTĀ STARTA' taustiņu, lai ieslēgtu ATLIKTĀ STARTA funkciju.
- Displejā tiks attēlots atliktais laiks stundās un minūtēs.
- Izmantojiet LAIKA (+/-) taustiņus, lai iestatītu atliktā starta laiku, 15 minūšu intervālā līdz pat 24 stundām.
- Piespiediet ATLIKTĀ STARTA taustiņu vēlreiz jebkurā laikā, lai izietu, nesaglabājot atliktā starta iestatījumu.
- Piespiediet SĀKT/ATCELT taustiņu, lai aktivizētu tekošos atliktā starta iestatījumus.
- Tiks uzsākta laika atskaite un displejs nebūs izgaismots ATLIKTĀ STARTA funkcijas laikā.

## AUGSTUMA IESTATĪŠANA

Spiediens veidojas un palielinās, kad temperatūra gatavošanas katlā pārsniedz vārīšanās temperatūru. Palielinoties augstumam, gaisa spiediena krituma rezultātā temperatūra, pie kuras vārās ūdens, samazinās. Tas rada ļoti atšķirīgus apstākļus ēdiena gatavošanai, izmantojot spiediena katlu.

Lai saglabātu vienmērīgus gatavošanas rezultātus dažādos augstumos, the Fast Slow GO™ ir aprīkota ar Augstuma Iestatīšanas funkciju, kas pielāgo iestatījumus, ņemot vērā jūsu pašreizējās atrašanās vietas augstumu.

1. Lai ieiētu Augstuma iestatījumus, piespiediet un turiet 2 sekundes piespiestus taustiņu ATLIKTAIS STARTS un SAGLABĀT SILTU.
2. Piespiediet LAIKA (+/-) taustiņus vai SPIEDIENA/TEMPERATŪRAS (+/-) taustiņu, lai iestatītu augstumu.
3. Četrus ciparus displejā tiks attēlots 'Alt' un cipars, kurš mainās katru sekundi.
4. Piespiediet SĀKT taustiņu, lai apstiprinātu, ierīce atskaņos signālu.
5. Tagad spiediena katla iestatījumi ir pielāgoti jūsu pašreizējam augstumam. Piespiežot jebkuru taustiņu, tiek saglabāta pašreizējā iestatītā augstuma vērtība. Lai mainītu augstumu uz rūpnīcas iestatījumiem, noregulējiet augstumu uz 0 metriem.



## PIEBILDE

Precīzu augstumu var atrast vietnē [www.elevationmap.net](http://www.elevationmap.net) vai sazinoties ar Sage klientu apkalpošanas centru.

## VIENĪBU IESTATĪŠANA

Mērvienības pēc noklusējuma ir Celsija (C). Lai pārslēgtos starp metriskām un impēriskām vienībām, 5 sekundes turiet piespiestus taustiņu SPIEDIENS/TEMPERATŪRA (+/-), un displejā tiks attēlotas Fārenheita vienības. Piespiediet uz 5 sekundēm SPIEDIENA/TEMPERATŪRAS (+/-) taustiņus vēlreiz, lai atgrieztos pie Celsija, un displejā tiks attēlots C.





## Apkope un tīršana

Pirms tīršanas pārliecinieties, ka spiediena katls ir izslēgts. Atvienojiet kontaktdakšu no strāvas avota un elektrobarošanas vada savienotāja galu no ierīces kontaktligzdas. Pirms izjaukšanas un tīršanas ļaujiet spiediena katlam un visiem piederumiem pilnībā atdzist.

Nomazgājiet izņemamo gatavošanas katlu siltā ziepjūdenī ar mīkstu drānu. Noskalojiet ar tīru ūdeni un pilnībā nosusiniet.

Ja laika gaitā veidojas kaļķakmens nogulsnes, ēdiena gatavošanas katlā apvienojiet 2 ēdamkarotes galda etiķa un 1 glāzi (250 ml) karsta ūdens un 10 minūtes karsējiet, izmantojot tvaika funkciju, atdzesējiet un tīrīt ar tīrīšanas birsti.



### PIEBILDE

Izņemamo gatavošanas katlu drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, bet ir ieteicams to mazgāt siltā ziepjūdenī, izmantojot maigas iedarbības mēģasaimniecības trauku mazgāšanas līdzekli. Pēc tam noskalojiet tīrā ūdenī un rūpīgi nosusiniet.

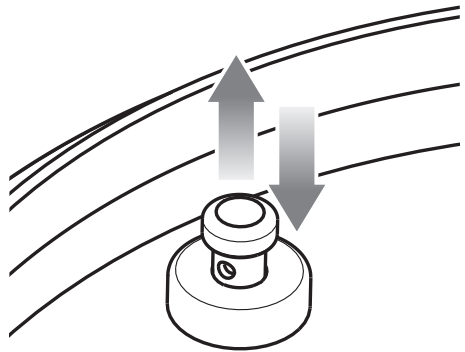


### BRĪDINĀJUMS

- Nelietojiet ierīces ārējā un iekšējā korpusa tīršanai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, tērauda švammīti vai mazgāšanas spilventiņus.
- Neiemērciet pamatni vai strāvas vadu ūdenī vai citā šķīdumā, jo tas var izraisīt strāvas triecienu.
- Pirms gatavošanas pārliecinieties, ka izņemamais gatavošanas katls ir pareizi ievietots ierīcē.

### VĀKA IZJAUKŠANA:

- Uzmanīgi atvienojiet silikona vāka blīvi no vāka iekšpusē esošās stieples gredzena malas. Regulāri pārbaudiet, vai tā ir tīra, elastīga un nav saplēsta vai ieplaisājusi. Ja sabojāta, neizmantojiet ierīci.
- Nomazgājiet vāka iekšpusi ar mitru drānu vai švammīti, kurai pievienots ziepjūdens. Izmantojiet birstīti, lai noņemtu eļļas pārpalikumus, ja nepieciešams. Rūpīgi nosusiniet ar tīru lupatiņu.
- Regulāri pārbaudiet spiediena atbrīvošanas vārsta vāku, lai tas būtu tīrs un bez ēdina/šķīduma pārpalikumiem. Noņemiet spiediena atbrīvošanas vārsta vāciņu no vāka un noslaukiet ar lupatiņu. Kārtīgi noskalojiet, nosusiniet un uzlieciet atpakaļ.
- Spiediena drošības vārstu ir nepieciešams regulāri pārbaudīt un tīrīt, lai nepieļaut aizsērēšanu, kas rezultātā nobloķēs drošības vārstu. Nomazgājiet un notīriet eļļas un citu produktu pārpalikumus. Pārliecinieties, ka vārsts kustās iekšā un ārā pēc tīršanas.



## SILIKONA GUMIJAS BLĪVE:

- Nomainiet silikona gumijas blīvi reizi 1-2 gados (sazinieties ar tuvāko Sage servisa centru).
- Nomazgājiet blīvi siltā ziepjūdenī. Noskalojiet ar tīru ūdeni, rūpīgi nosusiniet un ievietojiet atpakaļ tai paredzētajā vietā.
- Silikona gumijas blīvi var mazgāt trauku mazgājamās mašīnas augšējā plauktā, lai atbrīvotos no garšvielu aromātiem.
- Pirms tīrīšanas, iemērciet silikona gumijas blīvi sodas un ūdens maisījumā, lai palīdzētu novērst smakas.



### BRĪDINĀJUMS

Gadījumā, ja silikona gumijas blīve nav pareizi ievietota turētājā, vāks netiks pareizi noslēgts. Tas var izraisīt ierīces darbības traucējumus un tvaika vai karsta šķidruma izšļakstīšanos, kas var izraisīt apdegumus vai applaucēšanos.



### PADOMS

Lai samazinātu pārtikas produktu radītos aromātus, izņemamajā iekšējā katlā sajauciet 2 tases (500 ml) karsta ūdens, ½ tasi (125 ml) citrona sulas un 1 ēdamkaroti rīvētas citrona mizas. Uz 5 minūtēm ieslēdziet gatavošanu ar AUGSTU spiedienu.

## UZGLABĀŠANA:

- Pārļiecinieties, ka spiediena katls ir izslēgts. Ierīce ir izslēgta, kad displejā nedeg neviena gaismīņa.
- Atvienojiet kontaktdakšu no strāvas avota kontaktlīdždas. Pirms izjaukšanas un tīrīšanas, ļaujiet spiediena katlam un visiem piederumiem pilnībā atdzist.
- Pārļiecinieties, ka spiediena katls un visi tā piederumi ir tīri un sausi.
- Pārļiecinieties, ka gatavošanas katls ir ievietots spiediena katlā.
- Pārļiecinieties, ka ir aizvērts un noslēgts ierīces vāks.
- Glabāšanai novietojiet ierīci stāvus pozīcijā uz horizontālas virsmas, balstoties uz balstkājām. Neglabājiet uz ierīces nekāda veida priekšmetus.



## Problēmu novēršana

| PROBLĒMA  | VIEGLS RISINĀJUMS   |
|---|---|
| <b> Gatavošanas cikla beigās nav iespējams atvērt vāku</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piespiediet TVAIKA ATBRĪVOŠANAS taustiņu, līdz ir atbrīvots viss iekšējais spiediens un ir iespējams atvērt spiediena katlu.</li> <li>• Ja šāda problēma atkārtojas bieži, spiediena katls ir jāiestata atbilstoši jūsu atrašanās vietas augstumam virs jūras līmeņa. Skatiet sadaļu „Augstuma regulēšana”.</li> </ul>   |
| <b> LID (VĀKA) indikators mirgo un skan skaņās signāli</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pagrieziet vāku pareizā pozīcijā spiediena vai lēnai gatavošanai.</li> </ul>   |
| <b> No vāka plūst tvaiks<br/> VAI<br/> Drošības fiksācijas tapa nepaceļas uz augšu<br/> VAI<br/> Spiediena katlā neveidojas spiediens<br/> VAI<br/> Taimeris neuzsāk laika atskaiti<br/> VAI<br/> Displejā tiek attēlots ‘SEAL’</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salieciet pareizi vāku, pārliecinoties, ka nerūsošā tērauda vāks cieši pieguļ vāka svirai. Cieši pieskrūvējiet hermetizējošo uzgriezni.</li> <li>• Pārliecinieties, ka silikona vāka blīve ir tīra, nav bojāta vai ielplaisājusi un ir pareizi uzstādīta.</li> <li>• Pārliecinieties, ka drošības fiksācijas tapa brīvi pārvietojas uz augšu un uz leju.</li> <li>• Vākam esot noslēgtam, pārliecinieties, ka drošības fiksācijas tapa ir pareizi salāgota ar atveri vāka svirā.</li> <li>• Pārliecinieties, ka spiediena atbrīvošanas vārsts ir pareizi nifiksēts tam paredzētajā vietā un ir vērsts pret vāka rokturi.</li> <li>• Pievienojiet vairāk šķidruma/ēdiena katlā. Katlā jābūt vismaz 1 litram pārtikas produktu un šķidruma kombinācijas.</li> <li>• Ja problēmu neizdodas novērst, sazinieties ar Sage klientu apkalpošanas centru.</li> </ul> |
| <b> Spiediena katls automātiski aktivizē funkciju SAGLABĀT SILTU, nepabeidzot pilnīgu gatavošanas ciklu</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pievienojiet iekšējā katlā vairāk ūdens un sāciet ciklu no jauna ciklu.</li> </ul>   |
| <b> Uz galda virsmas uzkrājas ūdens</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nodrošiniet, ka spiediena katls ir novietots uz horizontālas virsmas un ka katla aizmugurējā daļā ir uzstādīta kondensāta savākšanas tvertne. Ievērojiet sadaļā „Fast Slow GO™ sagatavošana” instrukcijas 14. lpp.</li> <li>• Iztukšojiet kondensāta savākšanas tvertni.</li> </ul>  |
| <b> Displejā tiek attēlots “Err”</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Displejā tiks parādīts “Err”, ja ar ierīci rodas problēmas, kuras nevar atiestatīt. Ja tā notiek, nekavējoties atslēdziet strāvas vadu no kontaktligzdas un sazinieties ar Sage klientu apkalpošanas centru.</li> </ul>  |
| <b> Rūpnīcas iestatījumi</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piespiediet un turiet 3 sekundes piespiestus taustiņus “ZUPA” un “SOUS VIDE”, lai notīrītu iestatījumus, ieskaitot augstuma līmeni.</li> </ul>   |



## Turinys

- 28 „Sage“ nuomone, svarbiausia yra sauga
- 35 Komponentai
- 36 Valdymo skydelis
- 37 Maisto produktų išankstinės nuostatos
- 38 Maisto gaminimo išankstinės nuostatos
- 39 Funkcijos
- 50 Priežiūra ir valymas
- 52 Sutrikimų šalinimas

## „SAGE“ NUOMONE, SVARBIAUSIA YRA SAUGA

„Sage®“ labai rūpinasi sauga. Vartotojams skirtus produktus mes kuriame ir gaminame, visų pirma galvodami apie jūsų, mūsų brangių klientų, saugą. Mes taip pat prašome, naudojantis elektros prietaisais, būti atidiems bei imtis toliau nurodytų atsargumo priemonių.

## SVARBI SAUGOS INFORMACIJA

### PRIEŠ NAUDODAMI PRIETAISĄ, PERSKAITYKITE VISĄ INSTRUKCIJĄ IR IŠSAUGOKITE JĄ ATEIČIAI

- Elektroninę šio dokumento versiją galite atsisiųsti iš [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Veikiant greitpuodžiui, prie jo neleiskite vaikų.
- Greitpuodžio nedėkite į įkaitusią orkaitę.
- Greitpuodį perkėlinėkite labai atsargiai. Nelieskite karštų paviršių. Naudokitės rankenėlėmis ir mygtukais. Prireikus, pasinaudokite apsauginėmis priemonėmis.

### DĖMESIO!

Greitpuodį naudokite tik pagal jam numatytą paskirtį. Šiame prietaise maistas gaminamas su slėgiu. Greitpuodžiu naudojantis neteisingai, galima nusiplikyti. Prieš įjungdami kaitinimą, įsitikinkite, kad

greitpuodis yra teisingai uždarytas. Peržiūrėkite šioje knygelėje esantį skyrelį „Maisto gaminimas su slėgiu“.

- Greitpuodžio niekuomet neatidarinėkite jėga. Neatidarykite tol, kol neįsitikinsite, kad visiškai nukrito vidinis slėgis. Peržiūrėkite šioje knygelėje esantį skyrelį „Garų išleidimas“.
- Indo negalima atidaryti tol, kol pakankamai nesumažėja slėgis.
- Greitpuodžio nenaudokite be vandens, nes tai rimtai sugadins prietaisą.
- Greitpuodį neužpildykite daugiau nei iki 2/3 jo talpos. Gamindami tokius maisto produktus, kurie gaminimo metu išsipučia, pavyzdžiui, ryžius ar dehidratuotas daržoves, greitpuodį užpildykite ne daugiau kaip iki pusės.
- Maisto gaminimui reikalingas karščio šaltinis yra integruotas į šį prietaisą.
- Ruošiant odelę turinčią mėsą (pvz., jautienos liežuvį), dėl slėgio poveikio odelė gali išbrinkti; kol odelė išbrinkusi, jos nebadykite, nes galite nusiplikyti.
- Po naudojimo kaitinimo elemento paviršius lieka įkaitęs.
- Gamindami tirštą ar tešlos pavidalo tekstūrą turinčius produktus, išleidę garus, švelniai papurtykite greitpuodį. Tada, jeigu reikia, prieš atidarydami dangtį, kad būtų išvengta maisto produktų išstūmimo, vėl išleiskite garus.
- Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite, ar vožtuvai neužsikišę. Peržiūrėkite naudojimo nurodymus.
- Greitpuodžio slėginiu režimu nenaudokite maisto produktų gruzdinimui ar kepimui.
- Su apsauginėmis sistemomis nedarykite nieko, kas nenurodyta naudojimo instrukcijos skyriuje apie priežiūrą.

- Naudokite tik modelį atitinkančias „Sage®“ atsargines dalis. Ypač svarbu, kad naudotumėte tik derančius „Sage®“ korpusą ir dangtį.
  - Prieš prietaisą naudodami pirmą kartą, įsitikinkite, kad elektros tinklo įtampa tokia pati, kokia nurodyta prietaiso apačioje esančioje techninių duomenų plokštelėje. Jeigu kuo nors abejojate, kreipkitės į vietinę elektros tiekimo kompaniją.
  - Prieš naudodami prietaisą, pašalinkite ir saugiai sutvarkykite visas pakuotės medžiagas bei reklaminius lipdukus.
  - Kad išvengtumėte mažų vaikų užspringimo pavojaus, nuimkite ir saugiai pašalinkite ant šio prietaiso maitinimo laido kištuko uždėtą apsauginį užvalkalą.
  - Prieš naudodami prietaisą, įsitikinkite, kad jis teisingai surinktas.
- Laikykitės šioje knygelėje pateiktų nurodymų.
- Visuomet pirmiausia prie prietaiso prijunkite maitinimo laidą ir tik po to maitinimo laidą prijunkite prie elektros tinklo lizdo bei įjunkite prietaisą. Prieš prijungdami maitinimo laidą prie prietaiso, įsitikinkite, kad prietaiso lizdas visiškai sausas.
  - Saugokite, kad nieko nepalietumėte ant jungties.
  - Nelieskite karštų paviršių. Darbo metu ir po to prietaiso paviršiai būna įkaitę. Kad nenusidegintumėte ir nesusižeistumėte, naudokite nuo karščio saugančias pagalvėles ar izoliuotas orkaičių puspirstines, arba, kai yra, naudokitės įvairiomis rankenėlėmis.
  - Veikiančio prietaiso nestatykite prie pat baro ar stalo krašto. Pasirūpinkite, kad paviršius, ant kurio statysite prietaisą, būtų sausas, lygus, švarus ir ant jo nebūtų jokių skysčių ar kitų medžiagų.

- Maisto gaminimo prietaisai turi stovėti stabiliai ir jų rankenos (jeigu yra) turi būti pritvirtintos taip, kad būtų išvengta karštų skysčių išsiliejimo.
- Prietaisą naudokite tik ant stabilaus ir karščiui atsparaus paviršiaus. Prietaiso nenaudokite ant audiniu uždengto paviršiaus ir laikykite ne mažesniu kaip 20 cm atstumu nuo sienų, užolaidų, drabužių ir kitų karščiui jautrių medžiagų.
- Šio prietaiso nestatykite ant įkaitusių dujinių ar elektrinių kaitviečių arba šalia jų ir ten, kur jis galėtų paliesti įkaitusią orkaitę.
- Prietaiso nenaudokite ant nuvarvinimui skirtos plautuvės plokštės.
- Gamindami maistą greitpuodyje, jo nelaikykite ant akmeninio stalviršio. Taip yra todėl, kad stalviršiai yra jautrūs netolygiam įkaitimui ir, įkaitę vienoje vietoje, gali sutrūkti. Jeigu maistą norite gaminti ant stalviršio, po greitpuodžiu padėkite pjaustymo lentelę ar karščiui atsparų kilimėlį.
- Kai greitpuodis yra surinktas, naudojamas ar padėtas saugoti, ant jo nedėkite nieko išskyrus dangtį.
- Prietaisui nešti nenaudokite dangčio rankenos.
- Prieš įdėdami išimamąjį maisto gaminimo dubenį į nerūdijančiojo plieno pagrindą, įsitikinkite, kad dubens ir prietaiso pagrindai yra sausi – juos nušluostykite sausu drėgnu skudurėliu.
- Nenaudokite pažeisto išimamojo maisto gaminimo dubens. Prieš naudojimą jį pakeiskite.
- Tiesiai į nerūdijančiojo plieno pagrindą nedėkite maisto produktų ir nepilkite skysčių. Maisto produktams ir skysčiams yra pritaikytas tik išimamasis maisto gaminimo dubuo.


- Prieš naudojimą visuomet patikrinkite, ar neužsikišę slėgio sumažinimo vožtuvas ir apsauginis fiksavimo kaištis ir, jeigu reikia, išvalykite. Patikrinkite, ar laisvai juda po dangčiu esantis apsauginis fiksavimo kaištis.
- Naudojimo metu slėgio sumažinimo vožtuvo nelieskite.
- Po naudojimo slėgiui greitpuodyje panaikinti naudokite tik rekomenduojamą GARŲ IŠLEIDIMO mygtuką.
- Įjungto prietaiso nepalikite be priežiūros.
- Žiūrėkite, kad maitinimo laidas nebūtų nukaręs per baro ar stalo kraštą, nesiliestų prie įkaitusių paviršių, nebūtų susimazgęs.
- Junkite tik prie 220–240 V elektros tinklo lizdo.
- Prieš perkeldami prietaisą, kai prietaisu nesinaudojate, prieš jį valydami ar padėdami į saugojimo vietą, prietaisą išjunkite, jungiklį nustatydami į padėtį IŠJUNGTA, išjunkite ties maitinimo lizdu (jeigu galima tai padaryti), ištraukite kištuką iš elektros tinklo lizdo ir palaukite, kol atvės visos prietaiso dalys.



## **VISIEMS ELEKTROS PRIETAISAMS TAIKOMI SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI**

- Jeigu šis prietaisas nusi-dėvėjo, buvo numestas ar kaip nors pažeistas, jo nenaudokite.
- Prieš naudodami prietaisą, išvyniokite visą maitinimo laidą.
- Vaikai nuo 8 metų am-žiaus ir asmenys su fizine, sensorine ar psichine negalia arba pakankamai patirties ir žinių neturintys asmenys prietaisu gali naudotis tik tuo atveju, jei-gu juos prižiūri ar reikiamų žinių apie saugų prietaiso naudojimą suteikia už jų



- saugą atsakingas asmuo ir jie supranta galimus pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
  - Vaikai neturėtų atlikti valymo ir priežiūros darbų, nebent jie yra vyresni kaip 8 metų ir juos kas nors prižiūri.
  - Prietaisą ir jo laidą saugokite nuo jaunesnių kaip 8 metų vaikų.
  - Patartina reguliariai apžiūrėti prietaisą. Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas maitinimo laidas, kištukas ar pats prietaisas. Jeigu prietaisas sugedo arba prireikė atlikti kitokį priežiūros darbą nei valymas, kreipkitės į „Sage“ klientų aptarnavimo padalinį arba apsilankykite interneto svetainėje [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
  - Naudojant ne „Sage®“ parduotus ar rekomenduotus priedus, gali kilti gaisras, nutrenkti elektra arba galima susižeisti.
  - Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį. Nenaudokite judančiose transporto priemonėse ar laivuose. Nenaudokite lauke. Prietaisu naudojantis netinkamai, galima susižeisti.
  - Prietaiso negalima jungti per išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
  - Siekiant užtikrinti didesnę saugą naudojantis elektros prietaisais, rekomenduojama sumontuoti nuotėkio srovės relę (apsauginį jungiklį). Patartina, kad prietaisą maitinančioje elektros grandinėje būtų sumontuota ne didesnės nei 30 mA nuotėkio srovės relė. Profesionalaus patarimo kreipkitės į elektriką.

 Kad išvengtumėte elektros smūgio, nepamirškite maitinimo laido, kištuko ar viso prietaiso į vandenį ar kokį kitą skystį.

 Čia pavaizduotas simbolis reiškia, kad  prietaiso negalima išmesti su įprastinėmis buitinėmis atliekomis. Jį reikia pristatyti į tam skirtą vietinį atliekų surinkimo centrą arba šią paslaugą teikiančiam prekybos atstovui. Išsamesnės informacijos kreipkitės į vietinę valdžios instituciją.

## TECHNINIAI DUOMENYS

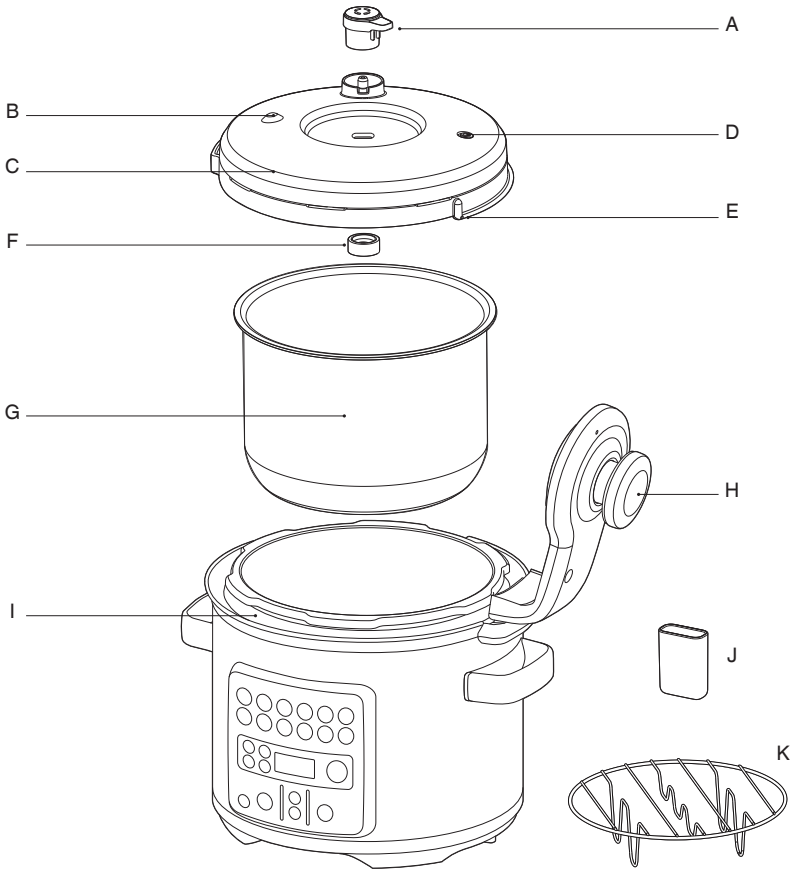
|                  |                                |
|------------------|--------------------------------|
| Modelis          | SPR680                         |
| Nominalus tūris  | 6 litrai                       |
| Naudingas tūris  | 4 litrai                       |
| Darbinis slėgis  | 80 kPa                         |
| Šilumos šaltinis | Elektrinis kaitinimo elementas |

Šie techniniai duomenys gali būti pakeisti be išankstinio įspėjimo.

**NAUDOTI TIK BUIITYJE**  
**IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ**

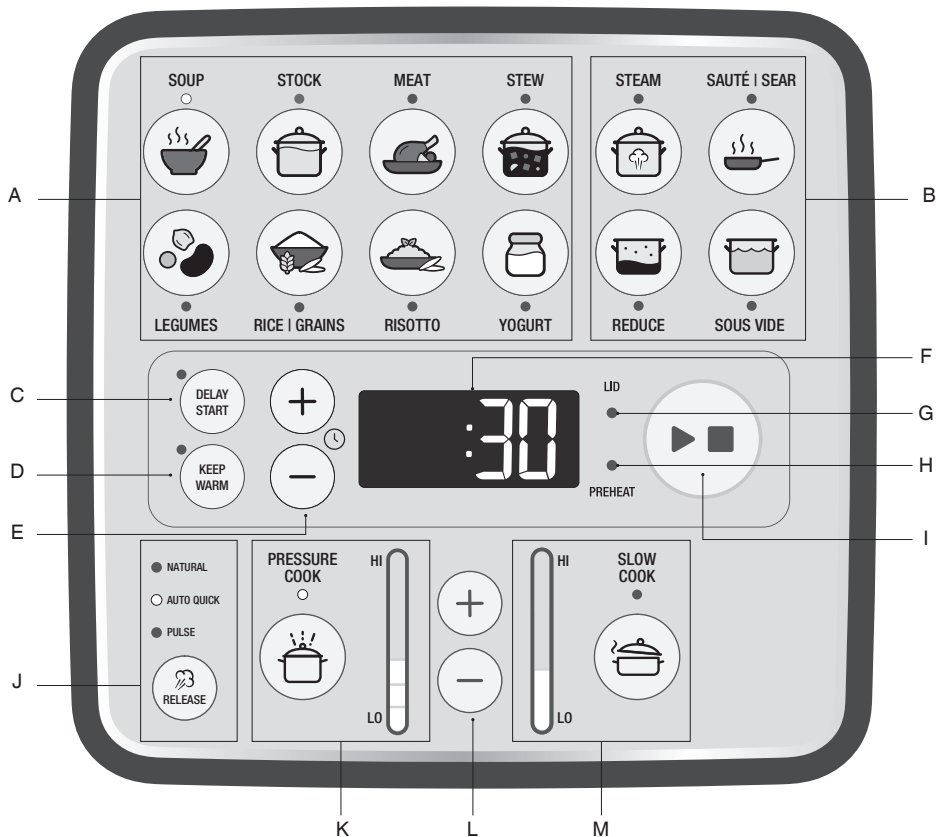


## Komponentai



- A.** Slėgio sumažinimo vožtuvas  
Automatiškai valdo garų išleidimą ir greitpuodžio.
- B.** Apsauginis vožtuvas
- C.** Nuimamasis dangtis, kuri galima plauti indaplovėje
- D.** Apsauginis fiksavimo kaištis  
Pasiekus slėgį, kaištis iššoka ir veikia kaip apsauginis blokavimo įtaisas.
- E.** Silikoninis dangčio tarpiklis  
Lengvai uždedamas, kad būtų galima nesunkiai surinkti ir nuvalyti.
- F.** Sandarinamoji veržlė
- G.** 6 l išimamasis maisto gaminimo dubuo
- H.** Dangčio svirtis
- I.** Lengvai išvalomas griovelis  
Surenka kondensato lašus, kad būtų galima nesunkiai nuvalyti.
- J.** Kondensato lašų puodelis
- K.** Nerūdijančiojo plieno padėkliukas  
Virš skysticio pakelia kepusius ir troškinamus maisto produktus.

## VALDYMO SKYDELIS



A. Išankstinės maisto produktų nuostatos su indikacinėmis lemputėmis

B. Išankstinės maisto gaminimo nuostatos su indikacinėmis lemputėmis

C. UŽDELSTAS PALEIDIMAS

D. ŠILUMOS PALAIKYMAS

E. LAIKO nustatymo mygtukai (+/-)

F. LED ekranėlis

G. Užblokuoto / atblokuoto dangčio įspėjamoji indikacinė lemputė

H. Išankstinio pakaitinimo indikacinė lemputė

I. Mygtukas PALEISTI / NUTRAUKTI

J. Slėgio sumažinimo mygtukas su režimų pasirinkimo indikatoriumi

K. SLĖGINIS MAISTO GAMINIMAS su indikacine lempute

Slėginio maisto gaminimo režime naudojamas slėgio lygio indikatorius

L. SLĖGIO / TEMPERATŪROS reguliavimo mygtukai (+/-)

M. LĒTAS MAISTO GAMINIMAS su indikacine lempute

Lėto maisto gaminimo režimo temperatūros indikatorius

**CE** Nominalios elektrinių parametų reikšmės  
220-240V ~50-60Hz 900-1100W

## MAISTO PRODUKTŲ IŠANKSTINĖS NUOSTATOS

### NUOSTATA: SLĖGINIS MAISTO GAMINIMAS

| MAISTO PRODUKTŲ MENIU                   | NUMATYTOJI NUOSTATA  | RIBOS                            |
|---|--|----------------------------------|
| <b>Soup (sriuba)</b>                    | 50 kPa – apie 110 °C<br>30 min.<br>AUTO QUICK (automatinis greitas)    | 10 kPa – 80 kPa<br>Iki 2:00 val. |
| <b>Stock (sultinys)</b>                 | 80 kPa – apie 116 °C<br>30 min.<br>AUTO QUICK (automatinis greitas)    | 10 kPa – 80 kPa<br>Iki 2:00 val. |
| <b>Meat (mėsa)</b>                      | 80 kPa – apie 116 °C<br>1 val.<br>AUTO QUICK (automatinis greitas)     | 10 kPa – 80 kPa<br>Iki 2:00 val. |
| <b>Stew (troškiny)</b>                  | 60 kPa – apie 112 °C<br>1 val.<br>AUTO QUICK (automatinis greitas)     | 10 kPa – 80 kPa<br>Iki 2:00 val. |
| <b>Legumes (pupos)</b>                  | 80 kPa – apie 116 °C<br>30 min.<br>NATURAL (natūralus)                 | 10 kPa – 80 kPa<br>Iki 2:00 val. |
| <b>Rice   Grains (ryžiai / kruopos)</b> | 50 kPa – apie 110 °C<br>10 min.<br>AUTO PULSE (automatinis impulsinis) | 10 kPa – 80 kPa<br>Iki 2:00 val. |
| <b>Risotto (rizotas)</b>                | 40 kPa – apie 108 °C<br>7 min.<br>AUTO QUICK (automatinis greitas)     | 10 kPa – 80 kPa<br>Iki 2:00 val. |

### NUOSTATA: LĖTAS GAMINIMAS

| MAISTO PRODUKTŲ MENIU   | NUMATYTOJI NUOSTATA                                      | RIBOS   |
|-------------------------|--|---|
| <b>Soup (sriuba)</b>    | HIGH (aukšta) – 95 °C<br>4:00 val.<br>ŠILUMOS PALAIKYMAS | Laikas: 2–12 val.<br>T-ra: High – Low (aukšta – žema)<br>Šilumos palaikymas: įjungtas/išjungtas |
| <b>Stock (sultinys)</b> | HIGH (aukšta) – 95 °C<br>4:00 val.<br>ŠILUMOS PALAIKYMAS | Laikas: 2–12 val.<br>T-ra: High – Low (aukšta – žema)<br>Šilumos palaikymas: įjungtas/išjungtas |
| <b>Mėsa</b>             | LOW (žema) – 90 °C<br>8:00 val.                          | Laikas: 2–12 val.<br>T-ra: High – Low (aukšta – žema)<br>Šilumos palaikymas: įjungtas/išjungtas |
| <b>Stew (troškiny)</b>  | LOW (žema) – 90 °C<br>8:00 val.                          | Laikas: 2–12 val.<br>T-ra: High – Low (aukšta – žema)<br>Šilumos palaikymas: įjungtas/išjungtas |
| <b>Legumes (pupos)</b>  | HIGH (aukšta) – 95°C<br>06:00 val.                       | Laikas: 2–12 val.<br>T-ra: High – Low (aukšta – žema)<br>Šilumos palaikymas: įjungtas/išjungtas |

|                           |  |  |  |  |
|---------------------------|--|--|--|--|
| <b>YOGHURT (jogurtas)</b> | 1 pakopa<br>Užplikymas<br>10 min.<br>T-ra: 83 °C<br>ŠILUMOS<br>PALAIKYMAS<br>IŠJUNGTAS | 2 pakopa<br>Ataušinimas*<br>Iki 3 val.<br>T-ra: nuo 83 °C iki<br>43 °C<br>ŠILUMOS<br>PALAIKYMAS<br>IŠJUNGTAS | 3 pakopa<br>Brandinimas<br>8 val.<br>T-ra: 43 °C<br>ŠILUMOS<br>PALAIKYMAS<br>IŠJUNGTAS | Laikas:<br>8–16 val.<br>T-ra:<br>nenaudojama<br>Šilumos<br>palaikymas:<br>nenaudojamas |
|---------------------------|--|--|--|--|

**\*Atvėsimo trukmė su nukeltu dangčiu (2 litrams pieno):**

temperatūrai nukristi nuo 83 °C iki 43 °C gali prireikti iki 1 val. 20 min.

Atvėsimo trukmė su uždarytu dangčiu (2 litrams pieno):

temperatūrai nukristi nuo 83 °C iki 43 °C gali prireikti iki 3 val.

## MAISTO GAMINIMO IŠANKSTINĖS NUOSTATOS

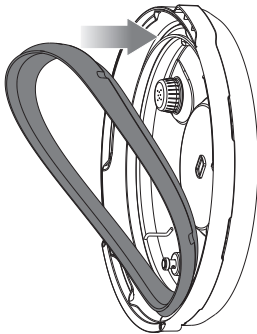
| NUOSTATA  | LAIKO / T-ROS IŠANKSTINĖ NUOSTATA  | RIBOS  |
|---|--|--|
| <b>SAUTÉ / SEAR (apkepimas / apskrudinimas)</b> | STEBĖKITE LAIKĄ<br>T-ra:<br>Aukšta – (apskrudinimas)<br>168 °C<br>Vidutinė – (apkepinimas)<br>150 °C<br>Žema – (apkepinimas)<br>130 °C | Laikas: nenustatytas<br>Šilumos palaikymas:<br>tik išjungtas                           |
| <b>REDUCE (nugarinimas)</b>                     | AUKŠTA<br>10 min.<br>T-ra:<br>Žema – 105 °C<br>Vidutinė – 115 °C<br>Aukšta – 130 °C  | Laikas: 1 min. – 2 val.<br>Šilumos palaikymas:<br>įjungtas/išjungtas                   |
| <b>STEAM (garai)</b>                            | 15 min.<br>T-ra: 100 °C  | Laikas: 1 min. – 1 val.<br>T-ra: nenaudojama<br>Šilumos palaikymas:<br>tik išjungtas   |
| <b>SOUS VIDE</b>                                | 1 val.<br>T-ra: 57 °C  | Laikas: 1 min. – 24 val.<br>T-ra: 30 °C – 90 °C<br>Šilumos palaikymas:<br>nenaudojamas |
| <b>ŠILUMOS PALAIKYMAS</b>                       | 2 valandos<br>STEBĖKITE LAIKĄ<br>T-ra: 70 °C   |  |



## Veikimas

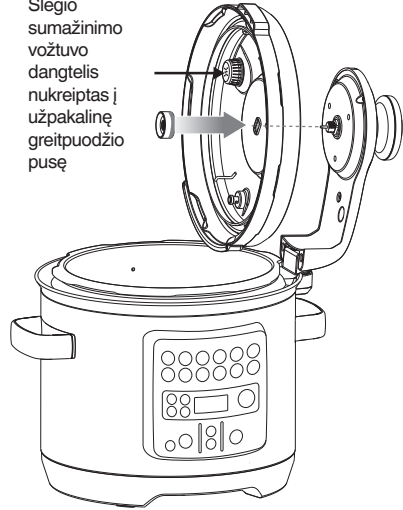
### PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ

1. Nuo greitpuodžio nuimkite visas pakuotės medžiagas, reklaminius lipdukus ir juosteles ir saugiai juos sutvarkykite.
2. Dangtį atidarykite, dangčio rankenėlę pasukdami prieš laikrodžio rodyklę ir dangtį tol keldami virš prietaiso ir nuo jo, kol atsiras atidarytoje padėtyje ant lanksto. Atsukite ir nuimkite dangčio centre esančią sandarinamąją veržlę ir tada dangtį nutraukite nuo dangčio svirties.
3. Dangtį, išimamąjį maisto gaminimo dubenį ir silikoninį dangčio tarpiklį išplaukite karštame vandenyje su muilu, išskalaukite ir gerai išdžiovinkite. Pagrindo vidų ir išorę nušluostykite minkšta drėgna šluoste ir po to gerai išdžiovinkite.
4. Dangčio apatinėje pusėje aplink vielinį žiedą tvarkingai uždėkite švarų silikoninį dangčio tarpiklį. Jeigu prireikia, jo padėtį pareguliuokite taip, kad jis gerai priglustų ir niekus nebūtų persikreipęs.



5. Vėl uždėdami dangtį, jį pakreipkite taip, kad garų išleidimo vožtuvo korpusas būtų prietaiso užpakalinėje dalyje ir tada dangčio centrą sutapdinkite su dangčio svirties apačioje esančiu varžtu ir į jam skirtą vietą nustumkite taip, kad išlįstų varžto sriegis. Užsukdami sandarinamąją veržlę, dangtį pritvirtinkite taip, kad raudonas tarpiklis paliestų dangčio paviršių.

Slėgio sumažinimo vožtuvo dangtelis nukreiptas į užpakalinę greitpuodžio pusę



6. Išimamąjį maisto gaminimo dubenį ir temperatūros jutiklį nuvalykite ir nusauskite taip, kad ant jų paviršių neliktų jokių nepageidautinų medžiagų. Kad būtų užtikrintas reikiamas kontaktas, išimamasis maisto gaminimo dubuo prie temperatūros jutiklio turi būti priglundęs visa plokštuma.
7. Kondensato lašų puodelį į jam skirtą vietą įstatykite taip, kad jis spragtelėtų.
8. Įsitikinę, kad greitpuodžio pagrindas yra visiškai sausas, į jį įstatykite maitinimo laido jungtį. Maitinimo laido kištuką įstatykite į 230 / 240 V elektros tinklo lizdą (su įžeminimu).
  - Nustatykite absoliutųjį aukštį (aukštį virš jūros lygio) – prietaisas parodys „Set - Alt. (atstumas) – metrai“.
  - LAIKO mygtukais (+/-), pareguliuokite absoliutųjį aukštį. (0 – 2000+ metrų, kas 250 metrų).
  - Patvirtindami paspauskite PALEIDIMO mygtuką.
9. Pasigirs greitpuodžio pyptelėjimas ir pradės šviesti LED.
10. Kad iš maisto gaminimo dubens ir nuo kaitinimo elemento pasišalintų visos apsauginės medžiagos, patariame su vandeniu paleisti 15 minučių trukmės maisto gaminimo ciklą.



## DĖMESIO!

Naudokite tik šiam prietaisui skirtą maisto gaminimo dubenį; naudojant ne komplekte esančius indus, gali atsirasti neišsprendžiamų problemų.

## VALDYMO SKYDELIO NUOSTATOS

„The Fast Slow GO™“ turi 6 išankstines maisto gaminimo nuostatas: Pressure Cook, Slow Cook, Reduce, Sauté/Sear, Steam ir Sous Vide (slėginis gaminimas, lėtas gaminimas, nugarinimas, apkepinimas / apskrudinimas, gaminimas garuose ir sous vide). Jis taip pat turi 8 išankstines maisto produktų nuostatas: Soup, Stock, Meat, Stew, Legumes, Rice/Grains, Risotto ir Yoghurt (sriuba, sultinys, mėsa, troškiny, pupos, ryžiai/grūdai, rizotas ir jogurtas.)

## MAISTO PRODUKTŲ IŠANKSTINĖS NUOSTATOS

Maisto produktų skydelyje yra 8 lengvai pasirenkamos išankstinės maisto produktų nuostatos.

Paspaudus bet kurį iš 8 maisto produktų išankstinių nuostatų mygtuką, bus naudojamos numatytosios nuostatos, kurios leis pasiekti geriausius, maisto produkto tipą atitinkančius, rezultatus. Čia galima atlikti su SLĖGINIU MAISTO GAMINIMU ar LĖTU MAISTO GAMINIMU susijusius pakeitimus. Priklausomai nuo maisto gaminimo režimo, paspaudus maisto produkto išankstinės nuostatos mygtuką, bus pasirinkti SLĖGIO ir TEMPERATŪROS lygiai, maisto gaminimo trukmė ir slėgio sumažinimo režimas bei jungta ar išjungta ŠILUMOS PALAIKYMO funkcija.



Išliekant pasirinktai maisto produkto išankstinei nuostatai, galima keisti maisto gaminimo trukmę, ŠILUMOS PALAIKYMĄ ir UŽDELSTĄ PALEIDIMĄ. Tačiau pakeitus slėgio ar temperatūros lygį ar slėgio sumažinimo nuostatą (priklausomai nuo to, kokių režimu gaminamas produktas) prietaisas pradės veikti tinkintuoju režimu.

Žemiau esančioje lentelėje nurodyta, kokius maisto produktus galima gaminti, kai pasirenkamas maisto produktų meniu ir paspaudžiamas SLĖGINIO GAMINIMO arba LĖTO GAMINIMO mygtukas.

| MAISTO PRODUKTŲ MENIU            | SLĖGINIS MAISTO GAMINIMAS | LĖTAS GAMINIMAS |
|----------------------------------|---------------------------|-----------------|
| Soup (sriuba)                    | ✓                         | ✓               |
| Stock (sultinys)                 | ✓                         | ✓               |
| Meat (mėsa)                      | ✓                         | ✓               |
| Stew (troškiny)                  | ✓                         | ✓               |
| Legumes (pupos)                  | ✓                         | ✓               |
| Rice / Grains (ryžiai / kruopos) | ✓                         | ✗               |
| Risotto (rizotas)                | ✓                         | ✗               |
| Yoghurt (jogurtas)               | ✗                         | ✓               |

## PAPRASTI IŠANKSTINIO

### NUSTATYMO ŽINGSNIAI, pvz., SRIUBA

- Valdymo skydelyje paspauskite SRIUBOS  piktogramą.
- Valdymo skydelis automatiškai pasiūlys slėginio gaminimo funkciją (jeigu ji tinka). Norėdami pasirinkti lėto gaminimo funkciją, paspauskite mygtuką LĖTO GAMINIMO  mygtuką.
- Valdymo skydelis automatiškai parodys sriubai skirtą tikslų gaminimo laiką ir slėgį.
- Gaminimo laiką galima pakeisti, paspaudžiant laiko keitimui skirtus pliuso / minuso (+/-) mygtukus.
- Sudėję ingredientus, kad prasidėtų gaminimas, paspauskite PALEIDIMO mygtuką.



## PATARIMAS

Jeigu pageidaujate, prieš gaminimą daržoves ar mėsą galite apkepinti arba apskrudinti, tam panaudodami APKEPINIMO / APSKRUDINIMO funkciją. Kai baigsite, paspausdami SUSTABDYMO mygtuką, atšaukite APKEPINIMO / APSKRUDINIMO funkciją ir pasirinkite kitą išankstinę maisto gaminimo nuostatą.






## PASTABA

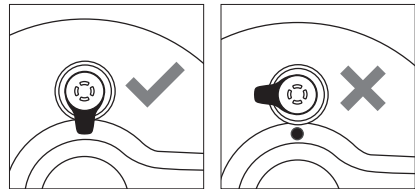
- Tiems, kurie slėginį maisto gaminimo metodą naudoja pirmą kartą, slėgio sumažinimas gali tapti iššūkiu. Kadangi išsiveržia daug garų, rankas ir veidą laikykite atokiau nuo slėgio sumažinimo angų (apie slėgio sumažinimą ir atsargumo priemones skaitykite 42 psl.).
- Rekomendacijos dėl išankstinių nuostatų yra pateiktos skyreliuose „maisto produktų išankstinės nuostatos“ ir „Maisto gaminimo išankstinės nuostatos“.
- Jeigu nešviečia nė vienas maisto produktų išankstinių nuostatų indikatorius, produktas yra gaminamas rankiniu režimu. Kad grąžintumėte numatytąsias nuostatas, paspauskite maisto produktų išankstinio nustatymo mygtuką.
- Išankstiniuose maisto gaminimo režimuose užprogramuoti garų ar slėgio sumažinimo režimai yra parinkti taip, kad būtų gauti geriausi rezultatai. Dėl bet kokių garų išleidimo režimo pakeitimų gali ištekėti maisto produktai.

## RANKINIS SLĖGINIO GAMINIMO REŽIMAS

Slėginis gaminimas yra toks maisto produktų gaminimas mažame skysčio kiekyje, naudojant tarpikliu užsandarintą dangtį, dėl kurio garai išlieka indo viduje ir padidėja slėgis. Dėl padidėjusio slėgio indo viduje esančio skysčio ir garų temperatūra pakyla daug aukščiau virimo temperatūros ir todėl maisto produktai pagaminami iki 70 % greičiau. Tai reiškia, kad sunaudojama mažiau energijos ir jūs galite mėgautis žymiu laiko ir pinigų sutaupymu. Kadangi maisto produktus gaminant slėginiu būdu reikia labai mažai skysčio, tai juose išlieka daugiau vitaminų, mineralų ir kitų maistinių medžiagų bei pagerėja natūralūs aromatai.

1. Norėdami pasirinkti rankinį slėginį gaminimo režimą, paspauskite ir 2 sekundes palaikykite SLĖGINIO GAMINIMO  mygtuką.

2. Panaudodami SLĖGIO / TEMPERATŪROS (+/-) mygtukus, sureguliuokite gaminimo slėgį. Slėgi galima keisti nuo 10 kPa (LOW – ŽEMAS) iki 80 kPa (HIGH – AUKŠTAS).
3. LED ekranelyje esantis skaičius reiškia pasirinktos nuostatą atitinkančią maisto gaminimo trukmę. Norėdami sumažinti arba padidinti gaminimo trukmę, ją pareguliuokite LAIKO mygtukais (+/-) (šalia 4 skaitmenų ekranėlio). Galima nustatyti iki 2 valandų trukmę.
4. Spaudinėdami GARŲ IŠLEIDIMO mygtuką, pasirinkite natūralų (NATURAL), automatinį greitą (AUTO QUICK) ir impulsinį (PULSE) garų išleidimą.
5. Į išimamąjį maisto gaminimo dubenį sudėkite maisto produktus. Įsitinkinkite, kad dubenyje yra bent 1 l maisto produktų su skysčiu.
6. Uždarykite dangtį ir laikrodžio rodyklės kryptimi pasukdami dangčio rankenėlę, užfiksuokite jį. Kai dangtis bus užfiksuotas, greitpuodis apie tai praneš pytelėdamas.
7. Įsitinkinkite, kad ant dangčio esantis slėgio sumažinimo vožtuvas yra uždarymo padėtyje.



8. Kad prasidėtų maisto gaminimas, paspauskite PALEIDIMO mygtuką. Pradės oranžine spalva šviesti PALEIDIMO / NUTRAUKIMO mygtukas, ir švies išankstinio pakaitinimo indikatorius PREHEAT.



## PASTABA

Visiškai normalu, jeigu stabilizuodamasis greitpuodis išleidžia nedidelius garų plūpsnius.

9. Jeigu dangtis nėra tinkamai užfiksuotas, mirsi dangčio indikatorius LID ir girdisi pypsėjimas; maisto gaminimas pristabdomas tol, kol dangtis nenustatomas į tinkamą padėtį. Kad užfiksuotumėte dangtį ir pradėtumėte maisto gaminimą, dangčio rankenėlę pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi.
10. Kai greitpuodyje susidaro slėgis, užgęsta išankstinio pakaitinimo indikatorius PREHEAT, greitpuodis pypteli ir laikmatis pradeda atbuline eilės tvarka skaičiuoti laiką.
11. Slėginio maisto gaminimo ciklo metu laiką galima pareguliuoti, spaudant LAIKO mygtukus (+/-). Ciklą galima pristabdyti, bet kuriuo metu paspaudžiant PALEIDIMO / NUTRAUKIMO mygtuką. Kad užbaigtumėte ciklą, PALEIDIMO / NUTRAUKIMO mygtuką paspauskite 2 sekundėm. Jeigu greitpuodyje jau yra susidaręs slėgis, jis iš karto persijungia į garų išleidimo ciklą.
12. Slėginio maisto gaminimo ciklo pabaigoje greitpuodis apie tai praneša pyptelėdamas ir per slėgio sumažinimo vožtuvą automatiškai išleidžiami garai. Mirksi garų piktograma ir laikmatis skaičiuoja atbuline eilės tvarka.
13. Jeigu yra pasirinktas natūralus (NATURAL) garų išleidimas, slėgis inde nukrinta natūraliai – per slėgio sumažinimo vožtuvą neišleidžiant garų. Garų išleidimo ciklo metu garų išleidimo nuostatą galima pakeisti, paspaudžiant garų išleidimo mygtuką STEAM RELEASE.
14. Garų išleidimo ciklo pabaigoje greitpuodis apie tai praneša pyptelėdamas, ekranėlis mirksi ir, jeigu yra įjungtas šilumos palaikymas (KEEP WARM), ekranėlyje prasideda atbulinis laiko skaičiavimas.
15. Dangtį atidarykite, jo rankenėlę pasukdami prieš laikrodžio rodyklę ir dangtį pakeldami į atidarytą ant lanksto padėtį.
16. Jeigu 5 minutes nieko nedarysite, bus aktyvuotas parengties režimas. LED daugiau nebešvies.



## ATSARGIAI!

Kad išvengtumėte nusiplikymo išsiveržiančiais garais, nuimdami dangtį, virš greitpuodžio nelaikykite nei veido nei rankų.



## DĖMESIO!

Jeigu dangtis neatsipalaiduoja, tai reiškia, kad prietaise vis dar yra slėgis. Nebandykite dangčio atidaryti jėga, nes likęs slėgis gali būti pavojingas.

Paspausdami ir palaikydami GARŲ IŠLEIDIMO mygtuką, rankiniu būdu panaikinkite slėgį.

## SLĖGINIO MAISTO GAMINIMO LENTELĖ

Pasinaudodami šia lentele, surasite kiekvieną kPa lygį atitinkančią apytikslę

| Slėgio lygis (kPa) | Temperatūra (°C) |
|--------------------|------------------|
| 10                 | 102              |
| 20                 | 104              |
| 30                 | 106              |
| 40                 | 108              |
| 50                 | 110              |
| 60                 | 112              |
| 70                 | 114              |
| 80                 | 116              |

## KINTAMAS GARŲ IŠLEIDIMAS LAISVOMIS RANKOMIS

„The Fast Slow GO™“ naudoja 3 garų išleidimo metodus.

### Auto Quick (automatinis greitis)

Siekiant išvengti maisto produktų pervirimo ar receptų su trumpa gaminimo trukme atveju, slėgis panaikinamas greitai.

Šį metodą patartina naudoti tik tokiems maisto produktams, kurie neišpučia ir verdami neputoja.

## Pulse (impulsinis)

Siekiant išvengti viduje esančių maisto produktų sudrumstimo, slėgis panaikinamas impulsais.

Šį metodą patartina naudoti maisto produktams, kuriems verdant susidaro nedaug putų arba jos visiškai nesusidaro.

## Natural (natūralus)


Viduje esantis slėgis nukrinta natūraliai, per ventiliacines angas visiškai neišleidžiant slėgio, kad slėgio panaikinimo metu nesusiplaktų ar nesuirytų tokie jautrūs ingredientai kaip padažai ar pupelės.

Natūralus slėgio panaikinimas tinka visų tipų patiekalams.



### PASTABA

Tam tikrų maisto produktų (pvz., pupų) atveju, kurie, yra žinoma, sukuria daug putų, siekiant išvengti jų išsiliejimo, galima naudoti tik „natūralų“ slėgio panaikinimą.

Šiuos metodus galima pasirinkti, konfigūravimo ir garų išleidimo ciklą metu pasinaudojant valdymo skydelyje esančiu garų išleidimo  mygtuku. Pasirinkus, maisto gaminimo ciklo pabaigoje slėgio panaikinimo vožtuvas automatiškai išleis garus.

Gaminimo ciklo metu ar po paspaudus ir palaikius garų išleidimo mygtuką, atsidarys garų išleidimo vožtuvas.



### PASTABA

Išankstiniuose maisto gaminimo režimuose užprogramuoti garų ar slėgio sumažinimo režimai yra parinkti taip, kad būtų gauti geriausi rezultatai. Dėl bet kokių garų išleidimo režimo pakeitimų gali ištekti maisto produktai.




### ATSARGIAI!

Gamindami su slėgiu, rankas ir veidą laikykite atokiau nuo slėgio panaikinimo vožtuvo, nes darbo metu gali išsiveržti garai ir vanduo.

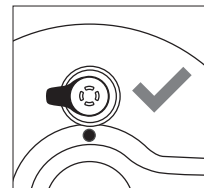
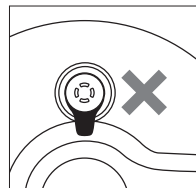
## RANKINIS LĒTO GAMINIMO REŽIMAS

Lėto gaminimo (SLOW COOK) nuostata yra skirta ilgam gaminimui žemose temperatūrose. Ji idealiai tinka kietiems mėsos gabalams susmulkinti ir sodriam aromatui sukurti.

1. Valdymo skydelyje pasirinkite lėtą gaminimą. 
2. LED ekranelyje bus rodoma pasirinkta maisto produktą atitinkanti, iš anksto nustatyta, temperatūra. Tačiau, paspausdami SLĖGIO / TEMPERATŪROS mygtukus (+/-), temperatūrą galite sumažinti arba padidinti. Temperatūrą galima keisti iki dviejų iš anksto nustatytų temperatūrų: aukštos ir žemos (HI ir LOW). LED ekranėlis rodo pasirinkto maisto produkto iš anksto nustatytą gaminimo trukmę.
3. LED ekranelyje bus rodoma pasirinkta maisto produktą atitinkanti, iš anksto nustatyta, gaminimo trukmė.

Laiko keitimo mygtukais (+/-) galite sumažinti arba padidinti maisto gaminimo trukmę. Galima nustatyti nuo 2 iki 12 valandų trukmę.

4. Po lėto gaminimo ciklo SLOW COOK automatiškai įsijungia šilumos palaikymo indikatorius KEEP WARM. Norėdami šią funkciją įjungti arba išjungti, paspauskite valdymo skydelyje esantį šilumos palaikymo mygtuką KEEP WARM.
5. Į išimamąjį maisto gaminimo dubenį sudėkite maisto produktus. Įsitikinkite, kad dubenyje yra bent 1 l maisto produktų su skysčiu.
6. Uždarykite ir užfiksuokite dangtį.
7. Slėgio panaikinimo vožtuvą pasukite į atidarymo padėtį.



8. Kad prasidėtų maisto gaminimas, paspauskite PALEIDIMO mygtuką. Pradės oranžine spalva šviesti PALEIDIMO / NUTRAUKIMO mygtukas.

9. Įsijungs laikmatis ir automatiškai pradės skaičiuoti atbuline eilės tvarka. Slėginio maisto gaminimo ciklo metu laiką galima pareguliuoti, spaudant LAIKO mygtukus (+/-). Ciklą galima pristabdyti, bet kuriuo metu paspaudžiant PALEIDIMO / NUTRAUKIMO mygtuką. Pristabdžius, galima pakeisti maisto gaminimo nuostatas. Vėl paspaudus PALEIDIMO / NUTRAUKIMO mygtuką, maisto gaminimas bus pratęstas, naudojant naujas nuostatas.



## PASTABA

Norėdami pristabdyti metu išleisti garus, palaikykite garų išleidimo mygtuką. Maisto lėto gaminimo metu gali susidaryti nedidelis slėgis, dėl kurio gali būti sunku atidaryti dangtį. Tokiu atveju paspauskite ir tol palaikykite GARŲ IŠLEIDIMO mygtuką, kol visiškai panaikinsite vidinį slėgį ir galėsite atidaryti greitpuodį.

10. Maisto lėto gaminimo metu pabaigoje greitpuodis automatiškai įjungs šilumos palaikymo funkciją KEEP WARM. Švies indikatorius KEEP WARM ir laikmatis pradės skaičiuoti iki 6 valandų. Šilumos palaikymo ciklą galima pristabdyti, bet kuriuo metu paspaudžiant PALEIDIMO / NUTRAUKIMO mygtuką.
11. Jeigu šilumos palaikymo ciklas nebus pasirinktas, greitpuodis pyptelės ir išsijungs oranžinis PALEIDIMO / NUTRAUKIMO indikatorius.
12. Jeigu 5 minutes nieko nedarysite, bus aktyvuotas parengties režimas. Šviesa užges.

## PATARIMAI DĖL SLĖGINIO IR LĖTO MAISTO GAMINIMO

### Soup (sriuba)

- SLĖGINIS ir LĖTAS SRIUBOS GAMINIMAS tinka virti įvairias sriubas, pradedant skystais sultiniais ir baigiant tirštomis daržovių su makaronais sriubomis bei trintų daržovių sriubomis.
- Norėdami prieš gaminimą apkepti mėsą ir suminkštinti aromatinius ingredientus, pasinaudokite pakepinimo/gruzdinimo nuostata SAUTÉ/SEAR.

- Kad sumažėtų slėginio gaminimo trukmė, jau naudodami pakepinimo/gruzdinimo nuostata, į dubenį įpilkite šalto vandens/sultinio ir prieš slėginį gaminimą leiskite vandeniui užvirti.
- Neperpildykite maisto gaminimo dubens. Bendras sriubos tūris turi neviršyti išimamajame maisto gaminimo dubenyje esančios lygio žymės MAX.

### Stock (sultinys)

- SLĖGINIS ir LĖTAS SULTINIO GAMINIMAS tinka gaminti visų rūšių sultinius, įskaitant vištienos, jautienos ir daržovių.
- Norėdami pagaminti rudąjį sultinį, prieš slėginį ar lėtąjį maisto gaminimą panaudodami pakepinimo/gruzdinimo nuostata SAUTÉ/SEAR, apskrudinkite kaulus ir daržoves.
- Tokias daržoves kaip svogūnai, morkos ir salierai reikia supjaustyti dideliais gabalais. Tai leis gauti skaidrų sultinį ir gaminimo pabaigoje jas bus lengviau nukošti.
- Kad sumažėtų slėginio gaminimo trukmė, jau naudodami pakepinimo/gruzdinimo nuostata, į dubenį įpilkite šalto vandens ir prieš slėginį gaminimą leiskite vandeniui užvirti.
- Neperpildykite maisto gaminimo dubens. Bendras vandens, kaulų ir (arba) aromatinių ingredientų tūris turi neviršyti išimamajame maisto gaminimo dubenyje esančios lygio žymės MAX.

### Mėsa

- SLĖGINIO ir LĖTO MĖSOS RUOŠIMO metu naudojant aukštą temperatūrą / slėgį, yra ištirpdomi jungiamieji audiniai ir jie tampa minkšti bandant šakute bei sultingi. Padažai gaunami tiršti ir tolygios tekstūros.
- Kad gautumėte geriausią aromatą ir tekstūrą, pasirinkite marmurinę tekstūrą išsiskiriančius mėsos gabalus.
- Kad didesni mėsos gabalai geriau tilptų į gaminimo dubenį, juos supjaustykite į 2 ar 3 gabalus.
- Prieš gaminimą pasinaudodami pakepinimo/gruzdinimo nuostata SAUTÉ/SEAR, mėsą apskrudinkite partijomis.

- Kitaip nei įprastinio troškimo metu, slėginio ir lėto maisto gaminimo metu beveik niekas neišgaruoja. Stipriu aromatu pasižyminčių patiekalų atveju naudokite mažiau skysčio nei įprastinių receptų atvejais – ne daugiau kaip 1–1,5 puodelio (250–375 ml).
- Neperpildykite maisto gaminimo dubens. Bendras neišvirtų ingredientų tūris turi neviršyti išimamajame maisto gaminimo dubenyje esančios lygio žymės MAX.

### Stew (troškinys)

- **SLĖGINIS ir LĖTAS TROŠKINIO GAMINIMAS** idealiai tinka ruošti maltą mėsą, mėsos padažus ir tirštus troškinius.
- Norėdami prieš gaminimą apkepti mėsą ir suminkštinti aromatinius ingredientus, pasinaudokite pakepinimo/gruzdinimo nuostata SAUTÉ/SEAR.
- Kitaip nei įprastinio gaminimo ant viryklės metu, slėginio ir lėto maisto gaminimo metu beveik niekas neišgaruoja. Gamindami tirštus sodrius troškinius, naudokite mažiau skysčio nei nurodoma įprastiniuose receptuose. Jeigu po gaminimo maisto produktai yra per skysti, jiems nugarinti pasinaudokite nugarinimo nuostata REDUCE.
- Neperpildykite maisto gaminimo dubens. Bendras neišvirtų troškimo ingredientų tūris turi neviršyti išimamajame maisto gaminimo dubenyje esančios lygio žymės MAX.

### Legumes (pupos)

- **SLĖGINIS ir LĖTAS PUPŲ RUOŠIMAS** idealiai tinka ruošti visų tipų pupas, lęšius ir džiovintas pupeles.
- Verdant pupas ir kitas pupeles, gali susidaryti daug putų. Natūralaus garų išleidimo nuostata NATURAL užtikrina, kad putos netrukdytų veikti garų išleidimo vožtuvui.
- Ruošimo trukmė paskaičiuota neišmirkytoms džiovintoms pupelėms. Norėdami sutrumpinti ruošimo laiką, pupeles nakčiai pamerkite į šaltą vandenį. Mirkymui naudotą vandenį išpilkite ir, užpylę šaltu vandeniu, virkite pusę iš anksto nustatyto virimo laiko.

- Naudokite 1 dalį pupelių ir 3 dalis vandens.
- Išvirtos pupelės ir pupos išbrinksta ir padidėja du kartus. Neperpildykite maisto gaminimo dubens. Bendras neišvirtų pupų ir vandens tūris turi neviršyti išimamajame maisto gaminimo dubenyje esančios ½ lygio žymės.

### Rice | Grains (ryžiai / grūdai)

- **SLĖGINIS RYŽIŲ RUOŠIMAS** yra skirtas taip virti ryžius ir grūdus, kad jie išlinktų būrūs ir taptų minkšti. Jis tinka visų tipų ryžiams – ilgagrūdžiams, jasmine, basmati ir rudiesiems ryžiams.
- Slėginio būdu virdami ruduosius ryžius, virimo laiką pailginkite 20 minučių.
- Tiksliai pamatuokite sausų ryžių svorį ir tol plaukite šaltu vandeniu, kol jis taps švarus. Gerai nuvarvinkite ir sudėkite į išimamąjį maisto gaminimo dubenį.
- Įpilkite atitinkamą kiekį vandens. Daugiau informacijos apie ryžių / grūdų ir pupų virimą rasite „Sage“ interneto svetainėje.
- Išvirę ryžius, prieš juos išmaišydami ir pateikdami, palikite pastovėti 5 minutes.
- Išvirę ryžiai išsiplečia du ar tris kartus. Neperpildykite maisto gaminimo dubens. Bendras neišvirtų ryžių ir vandens tūris turi neviršyti išimamajame maisto gaminimo dubenyje esančios ½ lygio žymės.

### Risotto (rizotas)

- **SLĖGINIS RIZOTO GAMINIMAS** idealiai tinka gaminti kreminį rizotą be ištisinio maišymo ir tai atlikti per dalį laiko.
- Panaudodami pakepinimo / gruzdinimo nuostatą SAUTÉ/SEAR, suminkštinkite svogūnus ir kitus aromatinius ingredientus ir taip pat į maisto gaminimo dubenį atskiedimui įpilkite vyno.
- Norint gauti kreminį rizotą, prieš supilant skystį, ryžius būtina reikia paskrudinti. Ryžiams paskrudinti 3–5 minutes arba tol, kol krašteliai taps skaidrūs ir po to pabals, naudokite pakepinimo / gruzdinimo nuostatą SAUTÉ/SEAR ir dažnai maišykite.

- Kadangi slėginio gaminimo metu nugaruoja mažai skysčio arba jis visai nenugaruoja, būtinai reikia išlaikyti 1 dalies ryžių ir 3 dalių sultinio santykį. Jeigu į rizotą pridėsite daug daržovių, trečdaliu sumažinkite sultinio kiekį.
- Išvirę ryžiai išsiplečia du ar tris kartus. Nėperpildykite maisto gaminimo dubens. Bendras nevirtų ryžių ir sultinio tūris turi neviršyti išimamajame maisto gaminimo dubenyje esančios ½ lygio žymės.

## KITOS IŠANKSTINĖS NUOSTATOS

### SAUTĖ / SEAR (apkepinimas / apskrudinimas)

Ši nuostata turi tris lygius: mažas apkepinimas, vidutinis apkepinimas ir apskrudinimas.

Temperatūros lygį rodo lėto gaminimo indikatorius SLOW COOK. (žr. *M raidę 36 psl. esančioje skydelio iliustracijoje*)

APKEPINIMO nuostata idealiai tinka česnakui, svogūnams ir daržovėms suminkštinti arba karamelizuoti prieš slėginį ar lėtą ruošimą. APKEPINIMO nuostata prietaise atitinka VIDUTINĮ arba ŽEMĄ temperatūros lygį.

APSKRUDINIMO nuostata yra skirta pagerinti arba paryškinti patiekalų skonį, tą patį maisto gaminimo dubenį maisto produktams karamelizuoti ir apskrudinti panaudojant prieš slėginį arba lėtą ruošimą. APSKRUDINIMO nuostata prietaise atitinka AUKŠTĄ temperatūros lygį.

### REDUCE (nugarinimas)

Ši nuostata turi tris lygius: žemą, vidutinį ir aukštą.

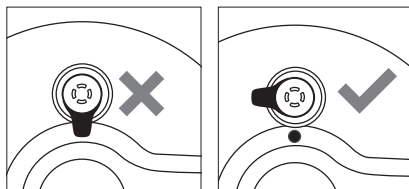
Temperatūros lygį rodo lėto gaminimo indikatorius SLOW COOK. (žr. *M raidę 36 psl. esančioje skydelio iliustracijoje*)

NUGARINIMO funkcija idealiai tinka padažams, sirupams ir sultiniams sutirštinti bei jų aromatui sustiprinti.

### STEAM (garai)

GARŲ nuostata idealiai tinka tokiems maisto produktams kaip daržovės, žuvies filė ir virtinukai ruošti ant garų. Ant garų ruošiant ilgiau nei 30 minučių, siekiant užtikrinti tolygų garavimą, patartina kas 30 minučių į maisto gaminimo dubenį įpilti 1 puodelį (250 ml) šilto vandens.

Kad ant dangčio ir rankenos išorinių paviršių susidarytų mažiau kondensato, slėgio sumažinimo vožtuvą patartina pasukti į atidarymo padėtį.



### SOUS VIDE

Nuostata SOUS VIDE idealiai tinka maistą gaminti vandens vonioje, tam naudojant labai tikslią temperatūrą.

#### Kas yra Sous Vide?

Sous Vide yra virimo technika, kuri iki pageidautino lygio leidžia išvirti, vandenį įkaitinant iki nustatytos temperatūros. Maisto produktai sudedami į karščiui atsparų BPA požiūriu saugų maisto produktams skirtą plastikinį maišelį, kuris panardinamas į vandenį, ir verdami iki pageidautino lygio be pavojaus išdžiūti ar pervirti.

#### Ko jums reikia, kad maistą galėtumėte virti, naudodami Sous Vide funkciją?

Storų karščiui atsparių BPA požiūriu saugių maisto produktams skirtų plastikinių maišelių. Jeigu gaminimo temperatūra žemesnė nei 70 °C, taip pat tinka pakartotinai užsandarinami maišeliai.

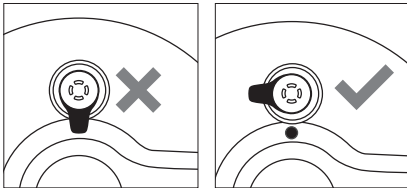
#### Ar reikia vakuuminio įpakavimo?

SOUS VIDE atveju vakuuminio įpakavimo maišelių nereikia, tačiau, siekiant tikslių rezultatų, iš maišelio reikia pašalinti kuo daugiau oro ir neleisti, kad į jį patektų

vanduo. Kad pasinaudotumėte oro išstūmimo vandeniu metodu, maisto produktus sudėkite į pakartotinai užsandinamą maišelį su dvigubu sandarikliu, ir tada maišelį su maisto produktais nuleiskite į vandeniu užpildytą indą. Kai didžioji oro dalis išeis iš maišelio, jį atidžiai užsandininkite tiesiai virš vandens paviršiaus.

### Ar dangtį uždengti, ar palikti nukeltą?

Kad būtų užtikrinta pastovi gaminimo temperatūra, SOUS VIDE funkciją patariame naudoti su uždarytu ir užfiksuotu dangčiu, o slėgio sumažinimo vožtuvą pasukus į atidarytą padėtį.



### Kaip apskrudinti?

Produktus, pasinaudodami funkcija SAUTÉ/SEAR, galite apskrudinti prieš virimą arba po jo. Jeigu skrudinsite prieš naudodami SOUS VIDE funkciją, produktus atvėsinkite, juos visai nakčiai palikdami šaldytuve.

### SOUS VIDE žingsniai

1. Maisto gaminimo dubenį iki linijos MAX užpildykite vėsiu vandeniu. Kad sumažėtų išankstinio įkaitinimo trukmė, pradėkite su tikslinei temperatūrai artimu vandeniu.
2. Paspauskite SOUS VIDE ir nustatykite pageidautiną temperatūrą bei laiką. Uždarykite dangtį ir, kad prasidėtų vandens kaitinimas, paspauskite PALEIDIMO mygtuką.
3. Į Sous Vide maišelį ar pakartotinai užsandinamą maišelį sudėkite maisto produktus. Jei specialių užsandinamųjų Sous Vide maišelių neturite, patariame naudoti pakartotinai užsandinamus maišelius su dvigubu sandarikliu. Jeigu reikia, sudėkite visus aromatinius priedus, pavyzdžiui, lauro lapelius, rozmariną, citrinos griežinėlius ar žievelę, ir aliejų.

4. Kai vanduo pasieks pageidautiną temperatūrą (prietaisas pyptelės), maišelį atsargiai nuleiskite į vandens vonią. Jeigu maišelis plūduriuoja, kad maišelis visiškai panirtų, ant jo uždėkite apverstą nerūdijančiojo plieno padėkliuką.
5. Uždarykite ir užfiksuokite dangtį, bet įsitinkinkite, kad palikote atidarytą slėgio sumažinimo vožtuvą.
6. Kai maisto gaminimo laikas praeis, maišelį išimkite iš vandens.

### Temperatūra ir laikas

- JAUTIENOS FILĖ (2,5 cm storio) – vidutiniškai išvirusi – 54 °C ir 1 val.
- VIŠTIENOS FILĖ (2,5 cm storio) – minkšta – 65 °C ir 45 min.
- LAŠIŠOS FILE (2,5 cm storio) – vidutiniškai išvirusi – 50 °C ir 40 min.
- KIAUŠINIAI – virti be lukšto – 64 °C ir 1 val.

### YOGHURT (JOGURTAS)

#### Kaip naudoti automatinę jogurto programą

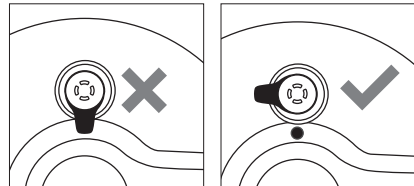
#### Natūralus jogurtas

Paruošimo trukmė: 10 minučių / Brandinimas: 8 val. (plius 1 val. 30 min. atvėsinimui)

1 litras nenugriebto homogenizuoto pieno  
2 šaukštai nenugriebto natūralaus jogurto su gyvomis ir aktyviomis kultūromis

#### 1 ŽINGSNIS. Užplikykite pieną

Į „the Fast Slow GO™“ įdėkite maisto gaminimo dubenį. Supilkite pieną. Uždarykite ir užfiksuokite dangtį, o slėgio sumažinimo vožtuvą pasukite į atidarytą padėtį.



Paspauskite YOGURTH ir tada PALEIDIMO mygtuką. Pienas įkais iki 83 °C ir šioje temperatūroje bus palaikytas 10 minučių.

Pasterizavimo procesas sunaikins visas blogas, galinčias sugadinti pieną, bakterijas ir taip pat pašalins potencialius aktyvių jogurto kultūrų varžovus.

### 2 ŽINGSNIS. Atvėsinkite pieną

Pakelkite dangtį ir nespauskite jokių mygtukų. Atvėsavimo fazės metu pienas bus automatiškai atvėsintas iki 43 °C. Šis procesas užtikrins, kad prietaisas pasiektų temperatūrą, kuri yra optimali jogurto raugo kultūroms augti. Jeigu temperatūra bus per aukšta, kultūros gali žūti. Greitpuodžio ekranelyje atsiras pirmasis žodis „COOL“ (vėsus). Atvėsimo laikotarpio pabaigoje, maždaug po 1 valandos ir 30 minučių, kai greitpuodis pasieks tinkamą temperatūrą, jis pyptelės.



### PATARIMAS

Pieną atvėsinant su pakeltu dangčiu, jo paviršiuje susiformuos plėvelė. Jeigu šią plėvelę pašalinsite prieš supildami raugą, tai padės gauti tolygesnę jogurto tekstūrą.

### 3 ŽINGSNIS. Subrandinkite jogurtą

2 ŽINGSNIO pabaigoje greitpuodžio ekranelyje atsiranda žodis „ADD“ (pridėti). Į dubenėlį supilkite jogurto raugą. Įpilkite ½ puodelio (125 ml) atvėsinto pieno ir suplakite, kad gautųsi tolygi tekstūra. Į maisto gaminimo dubenyje esantį atvėsintą pieną įplakite pieno mišinį. Uždarę ir užfiksavę dangtį, paspausdami PALEIDIMO mygtuką, 5–8 valandom įjunkite brandinimą. Kuo ilgiau jogurtą brandinsite, tuo stipresnį skonį jis įgaus.

### 4 ŽINGSNIS. Atšaldymas

Kai pyptelėdamas greitpuodis praneš, kad jogurto brandinimas baigėsi, išimkite maisto gaminimo dubenį, uždenkite plastikine plėvele ir padėkite į šaldytuvą, kad atšaltų. Kai jogurtas visiškai atšals, perkelkite į hermetišką indą ir 2 savaitėm padėkite į šaldytuvą.



### PATARIMAI

- Naudojant homogenizuotą pieną, bus gautas tolygesnės tekstūros jogurtas. Jeigu gaunate šiek tiek sušokusį ar atsiskyrusį jogurtą, kai jis atvėsta, suplakite tiek, kad susimaišytų.
- Norėdami greičiau atvėsinti užplikytą pieną, maisto gaminimo dubenį įdėkite į didesnį dubenį su vandeniu su ledu ir termometru tikrinkite temperatūrą. Kai pienas pasieks 43 °C, į jogurto raugą supilkite ½ puodelio (125 ml) atvėsinto pieno ir plakite tol, kol gausite tolygų mišinį; tada mišinį įplakite į pieną; sausai nušluostykite maisto gaminimo dubens apačią ir jį įdėkite atgal į greitpuodį.
- Norėdami, kad jogurto skonis būtų stipresnis, padidinkite brandinimo laiką.

### ŠILUMOS PALAIKYMAS

Šilumos palaikymo funkcija KEEP WARM, pasibaigus maisto gaminimo ciklui, maisto produktus iki 6 valandų palaiko saugioje 60 °C pateikimo ar aukštesnėje temperatūroje. Jeigu funkcija KEEP WARM naudojama atskirai, ji gali veikti iki 24 valandų.

- Jeigu KEEP WARM norite naudoti kaip atskirą funkciją, uždarykite dangtį ir valdymo skydelyje paspauskite ir palaikykite mygtuką KEEP WARM.
- Šilumos palaikymo funkciją KEEP WARM įjungti ir išjungti galima slėginio gaminimo PRESSURE COOK ir lėto gaminimo SLOW COOK metu, tam panaudojant valdymo skydelyje esantį mygtuką KEEP WARM. Pasibaigus gaminimo ciklui, pradės šviesti KEEP WARM lemputė ir laikmatis skaičiuos iki 6 valandų.



### PASTABA

Kad nesuprastėtų maisto produktų kokybė, šilumos palaikymo funkciją KEEP WARM patartina naudoti ne ilgiau kaip 1–2 valandas.



## UŽDELSTAS PALEIDIMAS

„The Fast Slow GO™“ turi laikmačio funkciją, kuria pasinaudojant, gaminimą galima atidėti iki 24 valandų. Ši laikmačio funkcija negalioja šilumos palaikymo ir garų funkcijoms.

Uždelsto paleidimo funkcija DELAY START neveikia mėsos išankstinei nuostatai MEAT.



### ATSARGIAI!

Mėsos, paukštienos, jūros gėrybių, kiaušinių ir kitų produktų, kuriuos reikia laikyti šaldytuve, kambario temperatūroje nelaikykite ilgiau nei dvi valandas. Temperatūrose nuo 4 °C iki 60 °C bakterijos dauginasi greitai.

Toliau yra aprašytas maisto gaminimo uždelsimo programavimas.

- Nustatykite reikiamą maisto gaminimo ciklo trukmę ir temperatūros / slėgio lygį.
- Paspausdami mygtuką DELAY START, įjunkite uždelsto paleidimo funkciją DELAY START.
- Ekranėlyje pamatysite valandomis ir minutėmis matuojamą paleidimo uždelsimo laiką.
- Laiko mygtukais (+/-) 15 minučių intervalais nustatykite iki 24 valandų siekiantį uždelsimą.
- Bet kuriuo metu vėl paspaudę mygtuką DELAY START, uždelstą paleidimą išjungsite neįrašydami jo nuostatos.
- Jeigu maisto gaminimą norėsite paleisti uždelsimo laikotarpiu, paspauskite PALEIDIMO / NUTRAUKIMO mygtuką.
- Paleidimo uždelsimo metu laikas skaičiuojamas atbuline eilės tvarka ir nešviečia išankstinio pakaitinimo LED.

## ABSOLIUCIOJO AUKŠČIO NUSTATYMAS

Kai maisto gaminimo dubenyje esanti temperatūra viršija virimo temperatūrą, susidaro ir didėja slėgis. Didėjant absoliučiajam aukščiui, dėl oro slėgio kritimo mažėja ir vandens virimo temperatūra. Todėl, maistą gaminant greitpuodyje, susidaro labai skirtingos sąlygos.

Todėl skirtinguose absoliučiosiose aukščiuose siekiant gauti vienodus maisto gaminimo rezultatus, „the Fast Slow GO™“ naudoja absoliučiojo aukščio nustatymo funkciją, kuri nuostatas pareguliuoja pagal jūsų vietovės absoliutųjį aukštį.

1. Norėdami įvesti absoliutųjį aukštį, paspauskite ir 2 sekundes palaikykite mygtukus DELAY START ir KEEP WARM.
2. Absoliutųjį aukštį pakeiskite, spaudinėdami laiko arba slėgio / temperatūros mygtukus (+/-).
3. Keturių skaitmenų ekranėlyje kas 1 sekundę bus rodomas užrašas „Alt“ ir skaičius.
4. Patvirtinimui paspauskite PALEIDIMO mygtuką; pasigirs pyptelėjimas.
5. Dabar greitpuodžio nuostatos pritaikytos esamam absoliučiajam aukščiui. Paspaudus bet kurį kitą mygtuką arba praėjus skirtingam laikui, bus įrašytas tuo metu nustatytas absoliutusias aukštis. Norėdami grąžinti gamykloje nustatytą absoliutųjį aukštį, nustatykite 0 metrų absoliutųjį aukštį.



### PASTABA

Tikslų absoliutųjį aukštį galite rasti internete adresu [www.elevationmap.net](http://www.elevationmap.net) arba kreipęsi į „Sage“ klientų aptarnavimo padalinį.

## MATAVIMO VIENETŲ NUSTATYMAS

Numatytasis matavimo vienetas yra Celsijaus laipsnis (C). Norėdami metrinius matavimo vienetus sukeisti su britiškais, 5 sekundėms nuspauskite slėgio / temperatūros mygtukus (+/-) ir ekranėlyje pamatysite Farenheito laipsnius atitinkančią „F“. Slėgio / temperatūros mygtukus (+/-) 5 sekundėms paspaudę dar kartą, sugrįšite prie Celsijaus laipsnių ir pamatysite „C“.



## Priežiūra ir valymas

Prieš valymą įsitikinkite, kad greitpuodis yra išjungtas. Iš elektros tinklo lizdo ištraukite maitinimo laido kištuką, o iš greitpuodžio pagrindo – maitinimo laido jungtį. Prieš ardydami ir valydami greitpuodį, palaukite, kol jis ir visi reikmenys atvės.

Išimamą maisto gaminimo dubenį išplaukite šiltu muiluotu vandeniu ir iššluostykite minkštu skudurėliu ar kempine. Išskalaukite švariu vandeniu ir gerai nusauskite.

Jeigu, bėgant laikui, atsiranda nuovirų, į maisto gaminimo dubenį įpylę 2 valgomuosius šaukštus acto ir 1 puodelį (250 ml) karšto vandens, panaudodami garų funkciją, pakaitinkite 10 minučių; tada atvėsinkite ir išvalykite šveičiamuoju šepetėliu.



### PASTABA

Išimamąjį maisto gaminimo dubenį galima plauti indaplovėje, bet jį patartina išplauti karštame vandenyje su švelnia indų plovimo priemone. Gerai nuskalaukite ir išdžiovinkite.

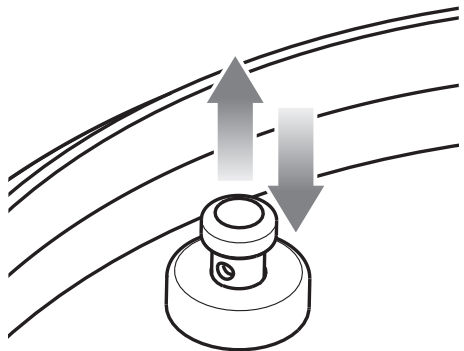


### DĖMESIO!

- Prietaiso išorei ir vidui valyti, nenaudokite šveičiamųjų valiklių, plieninių kempinių ar šveitimo kempinių.
- Metalinio pagrindo ar maitinimo laido nemerkite į vandenį ar kitą skystį, nes gali nutrenkti elektra.
- Prieš pradėdami gaminti maistą, įsitikinkite, kad išimamasis maisto gaminimo dubuo teisingai įdėtas į pagrindą.

## DANGČIO IŠARDYMAS

- Iš po tarpiklio laikiklio atsargiai ištraukite silikoninės gumos tarpiklį. Periodiškai patikrinkite, ar jis švarus, lankstus ir nesutrūkinėjęs. Jeigu jis pažeistas, prietaiso nenaudokite.
- Dangčio vidų išplaukite šlapia muiluota kempine ar skudurėliu. Jeigu reikia, riebalų likučiams pašalinti panaudokite šepetį. Sausai nušluostykite švariu minkštu skudurėliu.
- Reguliariai patikrinkite, ar švarus slėgio sumažinimo vožtuvo dangtelis ar ant jo nėra skysčio / maisto produktų. Nuo dangčio nuimkite slėgio sumažinimo vožtuvo dangtelį ir nušluostykite muiluotu ir po to sausu skudurėliu. Gerai nuskalaukite ir gražinkite į vietą taip, kad spragtelėtų.
- Reguliariai patikrinkite ir išvalykite apsauginį vožtuvą, nes reikia vengti bet kokių užsikimšimų, dėl kurių jis galėtų užstrigti. Nuplaukite ir nuvalykite visus riebalų ar maisto likučius. Įsitikinkite, kad po valymo vožtuvą laisvai juda vidun ir išorėn.



## SILIKONINĖS GUMOS TARIKLIS

- Silikoninės gumos tarpiklį keiskite kas 1–2 metus (kreipkitės į artimiausią „Sage“ techninės priežiūros centrą).
- Tarpiklį nuplaukite šiltu muiluotu vandeniu. Nuskalaukite švariu vandeniu, gerai nusausinkite ir uždėkite jam skirtoje vietoje.
- Silikoninės gumos tarpiklį galima plauti viršutinėje indaplovės lentynoje, kad dėl priesonių neatsirastų kvapų.
- Kad prieš valymą būtų galima pašalinti kvapus, silikoninės gumos tarpiklį pamerkite į vandeninį sodos tirpalą.



### DĖMESIO!

Jeigu silikoninės gumos tarpiklis nebus tinkamai įstatytas į laikiklį, dangtis negalės būti sandariai uždarytas. Dėl to gali sutrikti prietaiso veikimas ir išsiveržti garai ar karštas skystis, kurie gali nudeginti ar nuplikyti.



### PATARIMAS

Pašalinti maisto produktų kvapus padeda iš 1/2 puodelio (125 ml) citrinos sulčių, 1 valgomojo šaukšto citrinos žievelių ir 500 ml karšto vandens sudarytas mišinys, kuriame reikia palaikyti 5 minutes, pasirinkus aukštą (HIGH) slėgį.

## SAUGOJIMAS

- Įsitinkinkite, kad greitpuodis yra išjungtas. Greitpuodis yra išjungtas tada, kai skydelyje niekas nešviečia.
- Iš elektros tinklo lizdo ištraukite kištuką. Prieš ardydami ir valydami greitpuodį, palaukite, kol jis ir visi reikmenys atvės.
- Įsitinkinkite, kad greitpuodis ir visi reikmenys švarūs ir sausi.
- Įsitinkinkite, kad į greitpuodį įdėtas dubuo.
- Įsitinkinkite, kad dangtis uždarytas ir užsifiksuotas jam skirtoje padėtyje.
- Prietaisą pastatykite vertikaliai ant jo atraminių kojelių. Nieko nedėkite ant viršaus.



## Sutrikimų šalinimas

| <b>PROBLEMA</b>   | <b>LENGVAS SPRENDIMAS</b>  |
|---|--|
| <b>Maisto gaminimo ciklo pabaigoje nepavyksta atidaryti dangčio.</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Paspauskite ir tol palaikykite GARŲ IŠLEIDIMO mygtuką, kol visiškai panaikinsite vidinį slėgį ir galėsite atidaryti greitpuodį.</li><li>• Jeigu taip būna dažnai, gali būti, jog greitpuodį reikia sureguliuoti taip, kad jis atitiktų absoliutųjį aukštį. Atlikite „Absoliučiojo aukščio nustatymo“ nurodymus.</li></ul>  |
| <b>Mirksi šviesos diodas LID (dangtis) ir girdisi signalas.</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Kad galėtumėte gaminti slėginiu ar lėtuju būdu, dangtį pasukite į tinkamą padėtį.</li></ul>  |
| <b>Iš po dangčio veržiasi garai</b><br><b>ARBA</b><br><b>Nepakyla apsauginis fiksavimo kaištis</b><br><b>ARBA</b><br><b>Greitpuodyje nesusidaro slėgis</b><br><b>ARBA</b><br><b>Laikmatis neskaičiuoja atbuline eilės tvarka</b><br><b>ARBA</b><br><b>Ekranėlyje rodoma „SEAL“ (užsandarinti)</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Teisingai surinkite dangtį – tarp dangčio svirties ir nerūdijančio plieno dangčio turi nebūti tarpo. Sandarinamoji veržlė turi būti gerai priveržta.</li><li>• Įsitikinkite, kad silikoninis dangčio sandariklis yra švarus, nepažeistas nesutrūkinėjęs ir teingai įdėtas.</li><li>• Įsitikinkite, kad apsauginis fiksavimo kaištis gali laisvai judėti aukštyn ir žemyn.</li><li>• Įsitikinkite, kad užfiksavus dangtį apsauginis fiksavimo kaištis gerai sutampa su dangčio svirties anga.</li><li>• Įsitikinkite, kad slėgio sumažinimo vožtuvas teisingai įstatytas jam skirtoje vietoje ir nukreiptas į dangčio rankenėlę.</li><li>• Į dubenį pripilkite daugiau skysčio / maisto produktų. Turi būti ne mažiau kaip 1 litras maisto ir skysčio kartu paėmus.</li><li>• Jeigu problema išlieka, kreipkitės į „Sage“ klientų aptarnavimo padalinį.</li></ul> |
| <b>Greitpuodis į šilumos palaikymo režimą persijungia, nepraėjęs viso maisto gaminimo ciklo.</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Į maisto gaminimo dubenį įpilkite daugiau vandens ir iš naujo paleiskite ciklą.</li></ul>  |
| <b>Ant stalviršio prisirenka vandens.</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Įsitikinkite, kad greitpuodis stovi ant plokščio lygaus paviršiaus ir kad greitpuodžio užpakalinėje dalyje įdėtas kondensato lašų puodelis. Laikykitės 39 psl. esančiame skyrelyje „Fast Slow GO™ paruošimas“ pateiktų nurodymų.</li><li>• Ištuštinkite kondensato lašų puodelį.</li></ul>   |
| <b>Ekranėlyje rodomas užrašas „Err“.</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Užrašas „Err“ rodomas tada, kai prietaisas turi negrįžtamą gedimą. Jeigu tai įvyksta, nedelsdami ištraukite kištuką iš elektros tinklo lizdo ir kreipkitės į „Sage“ klientų aptarnavimo padalinį.</li></ul>  |
| <b>Gamyklinių nuostatų gražinimas</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Norėdami ištrinti visas nuostatas, įskaitant absoliutųjį aukštį, paspauskite ir tris sekundes palaikykite mygtukus „SOUP“ ir „SOUS VIDE“.</li></ul>  |



## Sisukord

- 53 Ettevõtte Sage peab kõige olulisemaks ohutust
- 60 Seadme osad
- 61 Juhtpaneel
- 62 Toidu eelseadistused
- 63 Valmistamise eelseadistused
- 64 Funktsioonid
- 74 Hooldustööd ja puhastamine
- 76 Veatsing

# ETTEVÕTE SAGE PEAB KÕIGE OLULISEMAKS OHUTUST

Sage® töötajad on väga ohuteadlikud. Toodete disainimisel ja tootmisel pöörame tähelepanu eelkõige teie kui meie hinnatud kliendi turvalisusele. Palume teil siiski olla elektriseadmete kasutamisel teatud määral ettevaatlik ning järgida alltoodud ettevaatusabinõusid.

# OLULISED OHUTUSJUHISED

## LUGEGE ENNE SEADME KASUTUSELEVÕTTU LÄBI KÕIK JUHISED NING HOIDKE NEED EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES

- Selle dokumendi saate alla laadida ka internetist aadressilt [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Ärge lubage lapsi töötava seadme lähedale.
- Ärge asetage seadet kuuma ahju.
- Olge seadme kohalt liigutamisel väga ettevaatlik. Ärge puudutage kuumi pindu. Võtke kinni käepidemetest ja puudutage nuppe. Vajadusel kasutage kaitsekindaid.



## HOIATUS!

Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil. Selles potis valmib toit surve all. Seadme valesti kasutamisel võite saada põletushaavu. Enne seadme kasutamist

veenduge, et see on kindlalt suletud. Vt "Survega valmistamine".

- Ärge avage seadet jõuga! Ärge avage seadet enne, kui olete veendunud, et seadmes olev surve on alanenud. Vt "Auru väljalaskmine".
- Anumat ei tohi avada enne, kui surve on märgatavalt alanenud.
- Ärge kasutage seadet ilma veeta! See võib seadet tõsiselt kahjustada.
- Ärge täitke seadet rohkem kui 2/3 selle mahust. Valmistamise käigus paisuvate toiduainete korral (nagu riis ja dehüdreeritud köögiviljad) ärge täitke seadet rohkem kui poole ulatuses.
- Seadme kasutamiseks vajalik kütteelement on seadmesse integreeritud.
- Nahaga lihatooted (nt keel) võivad surve mõjul paisuda. Ärge torgake paisunud liha läbi. Võite saada põletada.
- Kütteelement püsib mõnda aega kuum ka pärast seadme kasutamist.
- Paksu või tainase tekstuuriga toidu valmistamisel raputage seadet pärast auru väljalaskmist ettevaatlikult. Seejärel laske enne kaane avamist veel kord auru välja, et vältida toidu väljapurskamist.
- Enne igat kasutuskorda kontrollige, et ventiilid ei oleks blokeeritud. Järgige kasutusjuhendit.
- Ärge kasutage seadet survega režiimis toiduainete frittimiseks või paneerimiseks.
- Ärge sekkuge mingil viisil ohutussüsteemidesse (v.a kasutusjuhendis toodud hooldustööd).
- Kasutage ainult seadme mudelile sobivaid Sage® varuosi. Kindlasti tuleb kasutada Sage® põhiseadet ja kaant, sest need ühilduvad omavahel.

- Enne esimest kasutuskorda kontrollige, et vooluvõrgu pingele vastaks seadme all asuval andmeplaadil toodud pingele. Küsimuste korral võtke ühendust oma kohaliku elektriettevõttega.
- Eemaldage kõik pakke- materjalid ja sildid ning kõrvaldage need kasutuselt keskkonnale ohutult.
- Eemaldage seadme voolupistikute kaitsekate ning visake see ära. Lapsed võivad selle alla suhu panna, alla neelata ja lämbuda.
- Enne kasutamist veenduge alati, et seade on nõuetekohaselt kokku pandud. Järgige selles kasutusjuhendis toodud teavet.
- Ühendage toitejuhe alati esmalt seadme külge. Alles seejärel võite pistiku seinapistikupesasse ühendada ja seadme sisse lülitada. Enne toitejuhtme ühendamist seadme külge veenduge, et seadme ühenduspesa on täielikult kuiv.
- Olge ettevaatlik, et ühendupesale ei lekiks vett.
- Ärge puudutage kuumi pindu. Seadme pealispind on kasutamise ajal ja pärast seda kuum. Põletuste või isikuvigastuste vältimiseks kasutage alati pajalappe või -kindaid või puudutage ainult käepidemeid ja nuppe.
- Ärge asetage töötavat seadet laua serva lähedale. Veenduge, et pind, kuhu seadme asetate, on sile, puhas ja kuiv.
- Seade tuleb paigaldada stabiilsesse asendisse ja käepidemed (kui need on olemas) tuleb kinnitada kindlalt, et vältida kuuma vedeliku lekkimist.

- Asetage seade töötamise ajaks alati ühetasasele ja kuumakindlale pinnale. Ärge kasutage seadet riidega kaetud pinnal. Seade peab olema vähemalt 20 cm kaugusel seintest, kardinatest, riietest ja muudest kuumatundlikest materjalidest.
- Ärge asetage seadet kuumale gaasi- ega elektripliidile või nende lähedusse või kohta, kus see võib puutuda kokku kuumaga ahjuga.
- Ärge kasutage seadet kraanikausi nõrutusalusel.
- Ärge asetage töötavat seadet kivist tööpinnale. Sellised tööpinnad on järskude temperatuurimuutuste suhtes tundlikud ja võivad puruneda. Kui soovite seadet siiski tööpinnal kasutada, pange selle alla löikelaud või kuumakindel matt.
- Ärge pange midagi kokkupandud, töötava või hoiule pandud seadme kaane peale.
- Ärge kandke seadet kaane käepidemest hoides.
- Enne eemaldatava valmistusanuma asetamist roostevabast terasest põhja veenduge, et anuma põhi ja seadme põhi on kuivad, pühkides neid kuiva pehme lapiga.
- Ärge kasutage kahjustunud või moondunud valmistusanumat. Vahetage see enne seadme uuesti kasutamist välja.
- Ärge pange toiduaineid ega vedelikku vahetult roostevabast terasest põhjale. Toiduained ja vedelik tuleb kindlasti panna valmistusanumasse.
- Enne kasutamist kontrollige alati surve väljalaskmise ventiili ja turvalukustuse varrast ummistuste suhtes ja vajadusel puhastage



need. Veenduge, et turvalukustuse varras saab vabalt kaane all liikuda.


- Ärge puudutage töötava seadme surve väljalaskmise ventiili.
- Kasutage surve alandamiseks pärast seadme kasutamist ainult selleks mõeldud auru väljalaskmise nuppu STEAM RELEASE.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.



### **OLULISED OHUTUSJUHI- SED ELEKTRISEADMETE KASUTAMISEL**

- Ärge kasutage seadet, kui see on kulunud, maha kukkunud või kahjustada saanud.
- Enne seadme kasutamist kerige toitejuhe täielikult lahti.
- Ärge laske juhtmel vabalt laua või leti servalt alla rippuda, kuumade pindadega kokku puutuda või keerdu minna.

- Ühendage seade ainult 220-240 V seinapistikupessa.
- Enne seadme kohalt liigutamist, kui te ei kavatse seadet enam kasutada ning enne puhastustöid ja hoiulepanekut lülitage seadet alati välja, tõmmake selle pistik pesast välja ja laske seadmel jahtuda.
- Lapsed (vähemalt 8-aastased) ja isikud, kellel on tavapärasest väiksemad füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad piisavad kogemused ja teadmised, tohivad seadet kasutada nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või juhendamisel ning peavad täielikult mõistma kõiki seadme kasutamisega seonduvaid ohtusid ja olema kursis vastavate ohutuseeskirjadega.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.

- Alla 8-aastased lapsed seadet puhastada ega hooldustöid teha ei tohi. Vanemad kui 8-aastased lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldustöid teha ainult järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatult.
- Soovitame seadet regulaarselt kontrollida. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe, pistik või seade ise on mingil viisil kahjustada saanud. Kui seade on saanud kahjustada või vajab muid hooldustöid peale puhastamise, võtke ühendust Sage'i klienditeenindusega või külastage meie veebilehte [sageappliances.com](http://sageappliances.com).
- Tarvikute, mida Sage® ei müü või ei soovita, kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või vigastuse.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises. Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil. Ärge kasutage seadet liikuvates sõidukites või veesõidukites. Seade ei sobi kasutamiseks välitingimustes. Väärkasutus võib põhjustada vigastusi.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeriga või juhtpuldi abil.
- Täiendava kaitse tagamiseks elektriseadmete kasutamisel on soovitatav paigaldada rikkevoolukaitse (ohutuslülitit), mida läbiv vool ei ületa 30 mA. Küsige nõu elektrikult.

 Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge pange toitejuhet, pistikut ega seadet vette ega muusse vedelikku.

 See sümbol näitab, et seadet ei tohi visata  majapidamisjäätmete hulka. Viige kasutuskõlbmatuks muutunud seade vastavasse kohalikku kogumispunkti või sellekohast teenust pakkuvale edasimüüjale. Lisateavet saate kohalikust omavalitsusest.

## TEHNILISED ANDMED

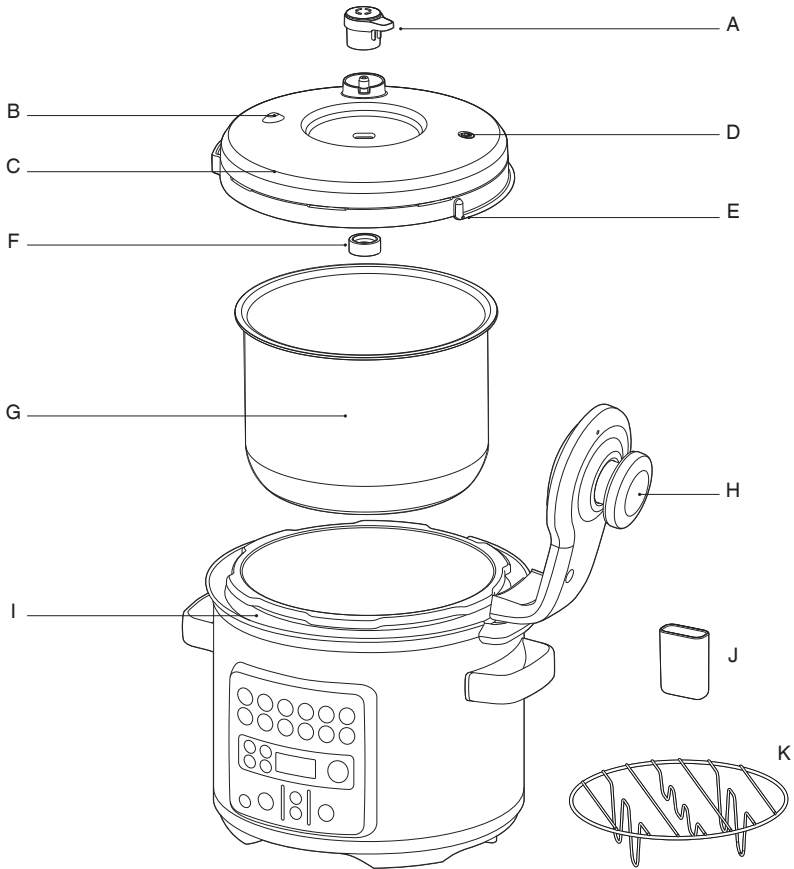
|              |                          |
|--------------|--------------------------|
| Mudel        | SPR680                   |
| Nominaalmaht | 6 liitrit                |
| Kasulik maht | 4 liitrit                |
| Töösurve     | 80 kPa                   |
| Kütteallikas | Elektriline kütteelement |

Neid andmeid võidakse ilma etteteatamiseta muuta.

**MÕELDUD KASUTAMISEKS  
AINULT KODUMAJAPIDAMISES  
HOIDKE NEED JUHISED ALLES**



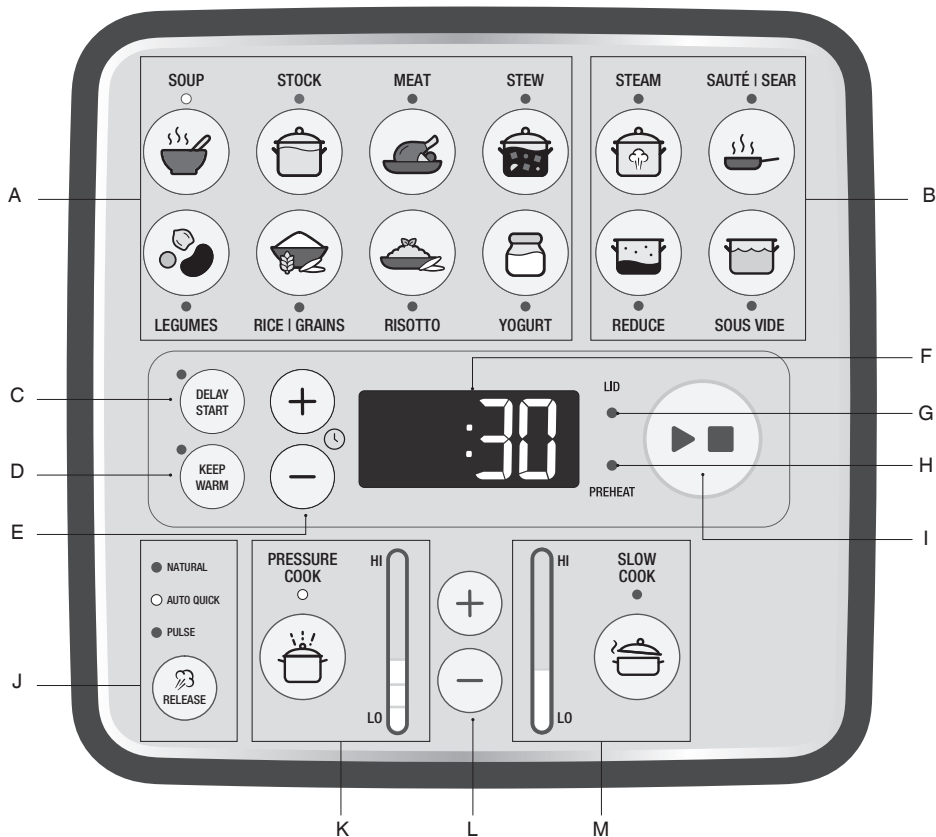
## Seadme osad



- A. Surve väljalaskmise ventiil  
Kontrollib automaatselt, millisel määral survet seadmest välja lastakse
- B. Surve turventiil
- C. Eemaldatav kaas (tohib pesta nõudepesumasinas)
- D. Turvalukustuse varras  
Surve saavutamisel hüppab varras välja, toimides nii turvalukustuse seadisenä
- E. Kaane silikoontihend  
Hõlpsalt paigaldatav, seadme mugavalt töövalmis seadmiseks ja puhastamiseks

- F. Tihendusmutter
- G. 6-liitrine eemaldatav valmistusanum
- H. Kaane vars
- I. Hõlpsalt puhastatav soon  
Püüab endasse kondensatsioonivee tilgad, lihtne puhastada.
- J. Kondensatsioonivee tilkade anum
- K. Roostevaba pöördalus  
Toidu hoidmiseks vedeliku kohal, et seda praadida ja aurutada.

## JUHTPANEEL



- A. Toidu eelseadistused koos märgutuledega
- B. Valmistamise eelseadistused koos märgutuledega
- C. Viitajaga käivituse funktsiooni nupp DELAY START
- D. Soojashoidmise funktsiooni nupp KEEP WARM
- E. Valmistusaja reguleerimise nupud TIME (+/-)
- F. LED-ekraan
- G. Kaane lukus / lahti lukustatud oleku hoiatuse märgutuli
- H. Eelsoojenemise märgutuli
- I. Seadme töö käivitamise ja tühistamise nupp START/CANCEL
- J. Surve väljalaskmise nupp ja režiimide valimise märgutuli
- K. Survega valmistamise režiimi nupp PRESSURE COOK ja märgutuli Survega valmistamise režiimi survetaseme näidik
- L. Surve ja temperatuuri reguleerimise nupud PRESSURE/TEMPERATURE (+/-)
- M. Aeglase valmistamise režiimi nupp SLOW COOK ja märgutuli Aeglase valmistamise režiimi temperatuuri näidik

**CE** Tehniline teave  
220-240V ~50-60Hz 900-1100W

## TOIDU EELSEADISTUSED

### SEADISTUS: PRESSURE COOK (SURVEGA VALMISTAMINE)

| TOIDUMENÜÜ                                  | VAIKIMISI EELSEADISTUS  | VAHEMIK                         |
|---|---|---------------------------------|
| <b>Soup (supp)</b>                          | 50 kPa - umbes 110 °C<br>30 MIN<br>AUTO QUICK (AUTOMAATNE<br>KIIRSEADISTUS) | 10 kPa – 80 kPa<br>Kuni 2 TUNDI |
| <b>Stock (puljong)</b>                      | 80 kPa - umbes 116 °C<br>1 TUND<br>AUTO QUICK (AUTOMAATNE<br>KIIRSEADISTUS) | 10 kPa – 80 kPa<br>Kuni 2 TUNDI |
| <b>Meat (liha)</b>                          | 80 kPa - umbes 116 °C<br>1 TUND<br>AUTO QUICK (AUTOMAATNE<br>KIIRSEADISTUS) | 10 kPa – 80 kPa<br>Kuni 2 TUNDI |
| <b>Stew (hautis)</b>                        | 60 kPa - umbes 112 °C<br>1 TUND<br>AUTO QUICK (AUTOMAATNE<br>KIIRSEADISTUS) | 10 kPa – 80 kPa<br>Kuni 2 TUNDI |
| <b>Legumes (kaunviljad)</b>                 | 80 kPa - umbes 116 °C<br>30 MIN<br>NATURAL (LOOMULIK)                       | 10 kPa – 80 kPa<br>Kuni 2 TUNDI |
| <b>Rice   Grains (riis ja<br/>teravili)</b> | 50 kPa - umbes 110 °C<br>10 MIN<br>AUTO PULSE (AUTOMAATNE<br>PULSEERIV)     | 10 kPa – 80 kPa<br>Kuni 2 TUNDI |
| <b>Risotto (risoto)</b>                     | 40 kPa - umbes 108 °C<br>7 MIN<br>AUTO QUICK (AUTOMAATNE<br>KIIRSEADISTUS)  | 10 kPa – 80 kPa<br>Kuni 2 TUNDI |

### SEADISTUS: SLOW COOK (AEGLANE VALMISTAMINE)

| TOIDUMENÜÜ                  | VAIKIMISI EELSEADISTUS  | VAHEMIK  |
|-----------------------------|---|--|
| <b>Soup (supp)</b>          | HIGH (KÕRGE) - 95 °C<br>4 TUNDI<br>KEEP WARM (SOOJASHOIDMINE) | Valmistusaeg: 2 – 12 TUNDI<br>Temp: kõrge - madal<br>Soojashoidmine: sees/väljas |
| <b>Stock (puljong)</b>      | HIGH (KÕRGE) - 95 °C<br>4 TUNDI<br>KEEP WARM (SOOJASHOIDMINE) | Valmistusaeg: 2 – 12 TUNDI<br>Temp: kõrge - madal<br>Soojashoidmine: sees/väljas |
| <b>Meat (liha)</b>          | LOW (MADAL) - 90 °C<br>8:00 TUNDI                             | Valmistusaeg: 2 – 12 TUNDI<br>Temp: kõrge - madal<br>Soojashoidmine: sees/väljas |
| <b>Stew (hautis)</b>        | LOW (MADAL) - 90 °C<br>8:00 TUNDI                             | Valmistusaeg: 2 – 12 TUNDI<br>Temp: kõrge - madal<br>Soojashoidmine: sees/väljas |
| <b>Legumes (kaunviljad)</b> | HIGH (KÕRGE) - 95 °C<br>6:00 TUNDI                            | Valmistusaeg: 2 – 12 TUNDI<br>Temp: kõrge - madal<br>Soojashoidmine: sees/väljas |

|                                      |  |   |   |   |
|--------------------------------------|--|---|---|---|
| <b>YOGHURT (JOGURT VALMISTAMINE)</b> | Etapp 1<br>Kuumutamine<br>10 MIN<br>Temp: 83 °C<br>KEEP WARM<br>(SOOJASHOIDMINE)<br>VÄLJAS | Etapp 2<br>Jahutamine*<br>Kuni 3 tundi<br>Temp: 83 °C kuni 43 °C<br>KEEP WARM<br>(SOOJASHOIDMINE)<br>VÄLJAS | Etapp 3<br>Inkubeerimine<br>8 tundi<br>Temp: 43 °C<br>KEEP WARM<br>(SOOJASHOIDMINE)<br>VÄLJAS | Valmistusaeg:<br>8 – 16 TUNDI<br>Temp: -<br>Soojashoidmine: - |
|--------------------------------------|--|---|---|---|

**\* Jahtumisaeg avatud kaanega (2 liitri piima korral):**

Temperatuuri alandamiseks 83 °C pealt temperatuurile 43 °C võib kuluda kuni 1 tund ja 20 minutit.

Jahtumisaeg suletud kaanega (2 liitri piima korral):

Temperatuuri alandamiseks 83 °C pealt temperatuurile 43 °C võib kuluda kuni 3 tundi.

## VALMISTAMISE EELSEADISTUSED

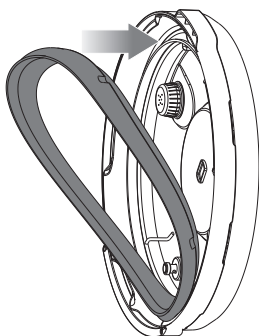
| SEADISTUS  | VALMISTUSAJA / TEMPERAATUURI EELSEADISTUS  | VAHEMIK  |
|--|--|--|
| <b>SAUTÉ / SEAR (KUUMUTAMINE JA PRUUNISTAMINE)</b> | AJA LOENDAMINE<br>Temp:<br>Kõrge - (Pruunistamine) 168 °C<br>Keskmine - (Praadimine) 150 °C<br>Madal - (Praadimine) 130 °C | Tööaeg: -<br>Soojashoidmine:<br>ainult väljas                                  |
| <b>REDUCE (VÄHENDAMINE)</b>                        | HIGH (KÕRGE)<br>10 MIN<br>Temp:<br>Madal - 105 °C<br>Keskmine - 115 °C<br>Kõrge - 130 °C                                   | Valmistusaeg:<br>1 MIN – 2 TUNDI<br>Soojashoidmine:<br>sees / väljas           |
| <b>STEAM (AUR)</b>                                 | 15 MIN<br>Temp: 100 °C   | Valmistusaeg:<br>1 MIN – 1 TUND<br>Temp: -<br>Soojashoidmine:<br>ainult väljas |
| <b>SOUS VIDE</b>                                   | 1 TUND<br>Temp: 57 °C  | Valmistusaeg:<br>1 MIN – 24 TUNDI<br>Temp: 30 °C - 90 °C<br>Soojashoidmine: -  |
| <b>KEEP WARM (SOOJASHOIDMINE)</b>                  | 2 TUNDI<br>AJA MAHA-<br>LOENDAMINE<br>Temp: 70 °C  |  |



## Funktsioonid

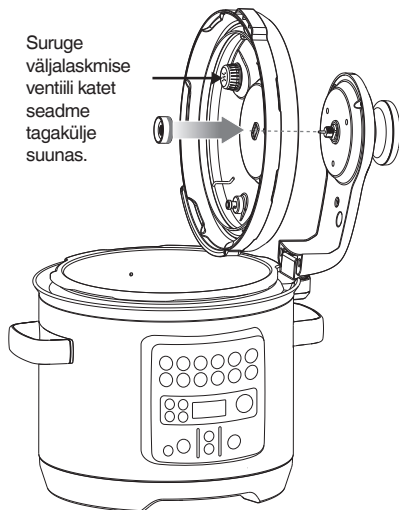
### ENNE ESIMEST KASUTUSKORDA

1. Enne seadme esimest kasutuskorda eemaldage sellest kõik pakkematerjalid, etiketid ja kinnitusvahendid ning kõrvaldage need kasutuselt vastavalt nõuetele.
2. Avage kaas, keerates kaane nuppu vastupäeva. Tõstke kaas pealt ja seadmest välja, kuni selle hinged on avatud asendis. Kruvige lahti ja eemaldage kaane keskel asuv tihendusmutter. Tõmmake kaas eemale, et eemaldada selle vars.
3. Peske kaant, eemaldatavat valmistusanumat ja silikoonist kaanetihendit sooja seebivahuse veega, loputage ja kuivatage hoolikalt. Pühkige seadme põhja seest- ja väljastpoolt pehme, niiske lapiga. Kuivatage hoolikalt.
4. Kinnitage silikoontihend kindlalt ümber kaane all asuva traatrõnga. Vajadusel reguleerige asendit, nii et tihend on korralikult oma kohal ega ole mingil viisil moonduud.



5. Kaane tagasipanekuks asetage see nii, et auru väljalaskmise ventili korpused jääb seadme tagaküljele. Seejärel pange kaane keskosa kohakuti kaane varre alumisel küljel asuva poldiga ja lükake oma kohale, nii et kruvikeere tuleb nähtavale. Kruvige kaas tihendusmutriga kinni, nii et punane tihend on vastu kaane pinda.

Suruge  
väljalaskmise  
ventiili katet  
seadme  
tagakülje  
suunas.



6. Puhastage ja kuivatage eemaldatava valmistusanuma põhi ja temperatuurisensor, veendudes, et neil ei ole võõrkehi. Korraliku kontakti tagamiseks peab eemaldatav valmistusanum lamedalt temperatuurisensori peal olema.
7. Lukustage kondensatsioonivee tilkade anum oma kohale.
8. Sisestage toitejuhtme ühendusots seadme põhja, veendudes, et see on täiesti kuiv. Sisestage toitejuhtme pistik 230-240 V kaitseandatud pistikupesasse.
  - Seadistage kõrgustase (üle merepinna) - seadme ekraanil kuvatakse Set - Alt - (distance) - meters
  - Kõrguse reguleerimiseks vajutage valmistusaja nuppu TIME(+/-). (0 – 2000+ meetrit, 250-meetriste sammude kaupa)
  - Valiku kinnitamiseks vajutage START.
9. Kõlab helisignaal ja LED-tuli läheb põlema.
10. Soovitame käivitada 15-minutilise tööttsükli vaid veega. Nii eemaldate valmistusanumast ja küttelehendilist tootismaterjalide jäägid.



### HOIATUS!

Kasutage ainult sellele seadmele mõeldud valmistusanumat. Muude anumate kasutamisel võib tekkida lahendamatu probleem.



## JUHTPANEELI SEADISTUSED

Seadmel Fast Slow GO™ on 6 eelseadistatud valmistamise seadistust: Pressure Cook (survega valmistamine), Slow Cook (aeglane valmistamine), Reduce (vähendamine), Sauté/Sear (kuumutamise ja pruunistamine), Steam (aur) ja Sous Vide. Samuti on seadmel 8 toidu eelseadistust: Soup (supp), Stock (puljong), Meat (liha), Stew (hautis), Legumes (kaunviljad), Rice / Grain (riis ja teravili), Risotto (risoto) ja Yoghurt (Jogurti valmistamine).

## TOIDU EELSEADISTUSED

Juhtpaneelilt saate hõlpsalt valida 8 toidu eelseadistust.

Vajutades ükskõik millisel neist 8 toidu eelseadistusel, kasutatakse vaikeseadistusi, et saavutada seda tüüpi toidu valmistamisel parimad tulemused. See hõlmab režiimide 'PRESSURE COOK' või 'SLOW COOK' vahetamist.

Sõltuvalt valmistusrežiimist muudab toidu eelseadistuste nupu vajutamine surve (PRESSURE) või temperatuuri (TEMPERATURE) tasemeid, valmistusaega ja surve väljalaskmise režiimi ning samuti soojashoidmise (KEEP WARM) nupu sisse-välja lülitamist.



Valmistusaega ning soojashoidmise (KEEP WARM) või viitajaga käivitamise (DELAY START) funktsioone saab reguleerida, jäädes samas valitud toidu eelseadistuse juurde. Mis tahes muudatused surves või temperatuuris või surve väljalaskmise seadistuses (sõltuvalt seadme hetke töörežiimist) muudavad seadme kohandatud režiimi.

Alltoodud tabelis on näidatud, et toidumenüüd valides saate konkreetse toidu valmistada kas survega režiimi "PRESSURE COOK" või aeglase valmistamise režiimi "SLOW COOK" nuppu vajutades.

| TOIDUMENÜÜ                      | SURVEGA VALMISTAMINE | AEGLANE VALMISTAMINE |
|---------------------------------|----------------------|----------------------|
| Soup (supp)                     | ✓                    | ✓                    |
| Stock (puljong)                 | ✓                    | ✓                    |
| Meat (liha)                     | ✓                    | ✓                    |
| Stew (hautis)                   | ✓                    | ✓                    |
| Legumes (kaunviljad)            | ✓                    | ✓                    |
| Rice   Grain (riis ja teravili) | ✓                    | ✗                    |
| Risotto (risoto)                | ✓                    | ✗                    |
| Yoghurt (jogurti valmistamine)  | ✗                    | ✓                    |

## LIHTSAD EELSEADISTUSE

### SAMMUD, näide SOUP

- Vajutage liidesel ikooni SOUP. 
- Liides soovib automaatselt survega valmistamise funktsiooni (kui seda saab kasutada). Aeglase valmistamise funktsiooni valimiseks vajutage nuppu SLOW COOK .
- Liides kuvab automaatselt supi täpse valmistusaja ja survetaseme.
- Valmistusaja muutmiseks vajutage reguleerimisnuppe (+ / -).
- Lisage toiduained ja vajutage alustamiseks START.



## NÕUANNE

Soovi korral võite köögivilju või liha funktsiooniga SAUTÉ/SEAR enne valmistamist pruunistada. Kui olete lõpetanud, vajutage funktsiooni SAUTÉ/SEAR tühistamiseks STOP ja valige järgmine eelseadistus.




## MÄRKUS

- Survega valmistamise esimestel kasutuskordadel võib surve olla hoomamatu. Seadmest tuleb palju auru. Hoide käed ja nägu eemal. (Vt lk 67 Auru väljalaskmise kirjeldus ja ettevaatusabinõud).

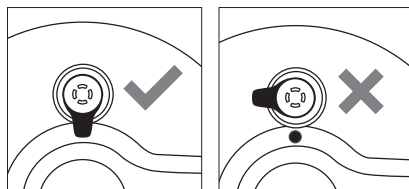
- Eelseadistuste soovitusi vt "Toidu eelseadistused" ja "Valmistamse eelseadistused".
- Kui ükski toidu eelseadistuste näidikutest ei põle, on seade manuaalse seadistamise režiimis. Vaikeseadistuste taastamiseks vajutage toidu eelseadistuse nuppu.
- Parimate tulemuste saamiseks valitakse eelseadistatud valmistusrežiimidesse programmeeritud auru või surve väljalaskmise režiim. Auru väljalaskmise režiimi mis tahes viisil muutmine võib viia toidu lekkimiseni.

## MANUAALNE SURVEGA VALMISTAMISE REŽIIM

Survega valmistamisel kasutatakse vähe vedelikku ja seadmel on tihendiga kaas, mis hoiab auru seadme sees ja laseb survel tõusta. Surve tõstab vedeliku ja auru temperatuuri keemispunktini, võimaldes toidul valmida 75% kiiremini. See tähendab, et energiakulu on väiksem ning nii säästate nii aega kui ka raha. Survega valmistamisel kulub väga vähe vedelikku ning toidus säilib rohkem vitamiine, mineraale ja muid toitaineid. Samuti säilib toidu lõhn ja maitse.

1. Manuaalse survega valmistamise režiimi valimiseks vajutage ja hoidke 2 sekundit all nuppu PRESSURE COOK. 
2. Reguleerige valmistussurvet surve ja temperatuuri nuppudega PRESSURE / TEMPERATURE (+/-). Survet saab reguleerida vahemikus 10 kPa (LOW) kuni 80 kPa (HIGH).
3. LED-ekraani alumine number näitab valitud seadistuse eelseadistatud valmistustemperatuuri. Reguleerige valmistusaega 4-kohalise ekraani kõrval asuvatest valmistusaja nuppudest TIME (+/-). Valmistusaega saab reguleerida kuni 2 tundi.
4. Vajutage auru väljalaskmise nuppu STEAM RELEASE, et teha valik NATURAL (loomulik), AUTO QUICK (automaatne kiirseadistus) või PULSE (pulseriv).

5. Pange toiduained eemaldatavasse valmistusanumasse. Veenduge, et anum asub vähemalt 1 liiter toiduainet ja vedelikku.
6. Sulgege kaas ja keerake kaane nuppu lukustamiseks päripäeva. Kui kaas on lukus, kostub helisignaal.
7. Veenduge, et surve väljalaskmise ventiil on oma kohal kaanel ja suletud.



8. Vajutage valmistamise alustamiseks nuppu START. Nupp START/CANCEL jääb oranžina põlema ja süttib eelsoojendamise funktsiooni „PREHEAT“ märgutuli.



### MÄRKUS

See on tavapärane, et alguses võib seade veidi "turtsuda" ja väikeste pahvakutena auru väljastada.

9. Kui kaas ei ole korralikult lukus, siis kaane näidik vilgub ja kõlab helisignaal ning valmistamine katkestatakse, kuni kaas on õigesti oma kohal. Kaane lukustamiseks ja valmistamise jätkamiseks keerake kaane nuppu päripäeva.
10. Kui seade on surve saavutanud, siis funktsioon PREHEAT märgutuli kustub, kõlab helisignaal ja taimer hakkab aega maha loendama.
11. Survega valmistamise tsükli ajal saab valmistusaega reguleerida nuppudest TIME (+/-). Tsükli saab katkestada igal ajal, vajutades nuppu START/CANCEL. Tsükli lõpetamiseks vajutage ja hoidke nuppu START/CANCEL 2 sekundit all. Kui anum on juba surve, läheb seade kohe auru väljalaskmise tsükklisse.
12. Survega valmistamise lõppedes kõlab hoiatusteadet ja aur lastakse automaatselt läbi surve väljalaskmise ventiili välja. Auruikoon vilgub ja taimer hakkab aega loendama.

13. Kui olete auru väljalaskmiseks teinud valiku NATURAL, sumbub aur loomulikul viisil anumasse, ilma et peaksite selle surve väljalaskmise ventiili suunama. Auru väljalaskmise seadistuse muutmiseks auru väljalaskmise tsükli ajal vajutage auru väljalaskmise nuppu STEAM RELEASE.
14. Auru väljalaskmise tsükli lõpus kõlab helisignaali, ekraan hakkab vilkuma ja kui ekraanile ilmub kiri "KEEP WARM", hakkab ekraanitaimer aega loendama.
15. Avage kaas, keerates kaane nuppu vastupäeva. Tõstke kaas ettevaatlikult pealt, kuni selle hinged on avatud asendis.
16. Kui seadet ei ole 5 minutit kasutatud, läheb see seisurežiimi. LED-tuli kustub.



### TÄHELEPANU!

Et seadmest väljub aur teid ei põletaks, hoidke nägu ja käed seadme kaane eemaldamisel sellest eemal.



### HOIATUS!

Kui kaas ei lukustu lahti, on seade veel surve all. Ärge proovige kaant jõuga avada, sest jääksurve võib olla ohtlik.

Auru käsitsi välja laskmiseks vajutage ja hoidke all auru väljalaskmise nuppu STEAM RELEASE.

### SURVEGA VALMISTAMISE TABEL

Sellest tabelist leiate ligikaudse temperatuuri iga kPa taseme kohta:

| Survetase (kPa) | Temperatuur (°C) |
|-----------------|------------------|
| 10              | 102              |
| 20              | 104              |
| 30              | 106              |
| 40              | 108              |
| 50              | 110              |
| 60              | 112              |
| 70              | 114              |
| 80              | 116              |

## KÄED-VABA REGULEERITAV AURU VÄLJALASKMINE

Seadmel Fast Slow GO™ on kolm auru väljalaskmise viisi:

### AUTO QUICK (automaatne kiirseadistus)

Surve lastakse välja kiiresti, et vähendada toidu ülevaalmimist.

Seda seadistust on soovitatav kasutada ainult seda tüüpi toidu korral, mis ei paisu ega vahuta keemisel.

### PULSE (pulseeriv)

Surve lastakse välja pahvakutena, et vähendada mõju toidule.

Seda seadistust on soovitatav kasutada seda tüüpi toidu korral, mille keemisel tekib vähe või üldse mitte vahtu.

### NATURAL (loomulik)

Surve sumbub loomulikul viisil seadmesse ilma auru ventiili kaudu välja laskmata. Nii säilitavad tundlikud toiduained (nagu puljongid ja oad) surve väljalaskmise ajal oma homogeensuse.

Loomulikul viisil auru väljalaskmise viis sobib igat tüüpi toidule.



### MÄRKUS

Toidu lekkimise vältimiseks saab teatud tüüpi toiduainetega (nt kaunviljad), mille keetmisel tekib palju vahtu, kasutada ainult loomulikul viisil auru väljalaskmise režiimi.

Neid režiime saab valida juhtpaneelil asuvast auru väljalaskmise nupust STEAM RELEASE RELEASE auru väljalaskmise tsüklite seadistamise ja auru väljalaskmise ajal. Valimise korral laseb surve väljalaskmise ventiil survega valmistustsükli lõppedes automaatselt auru välja.

Kui vajutate ja hoiate auru väljalaskmise nuppu STEAM RELEASE valmistustsükli ajal või pärast seda all, siis surve väljalaskmise ventiil avaneb.



### MÄRKUS

Parimate tulemuste saamiseks valitakse eelseadistatud valmistusrežiimidesse programmeeritud auru või surve väljalaskmise režiim. Auru väljalaskmise režiimi mis tahes viisil muutmise võib viia toidu lekkimiseni.




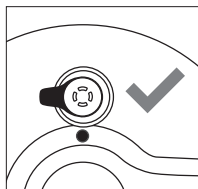
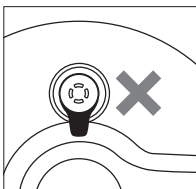
## TÄHELEPANU!

Survega valmistamisel ajal võib seadmeist tulla kuuma auru ja vett. Hoidke käed ja nägu surveventiilist eemal.

## MANUAALNE AEGLAASE VALMISTAMISE REŽIIM

Seadistus SLOW COOK on mõeldud toidu pikemaajaseks valmistamiseks madalatel temperatuuridel. Samuti sobib see väga hästi suurte lihatükkide muredaks muutmiseks ja sügavate maitsete välja arendamiseks.

1. Tehke liidesel valik "Slow Cook". 
2. LED-ekraan näitab valitud toidu eelseadistatud valmistustemperatuuri. Temperatuuri saate vähendada või suurendada surve ja temperatuuri nuppudest PRESSURE / TEMPERATURE (+/-). Temperatuuri saab reguleerida kahele eelseadistatud temperatuurile: HI - LO.
3. LED-ekraan näitab valitud toidu eelseadistatud valmistusaega. Valmistusaega saab vähendada või suurendada nuppudest TIME (+/-). Valmistusaega saab reguleerida vahemikus 2-12 tundi.
4. Pärast aeglase valmistamise tsükli SLOW COOK lülitub automaatselt sisse soojashoidmise funktsiooni näidik "KEEP WARM". Funktsiooni valimiseks või tühistamiseks vajutage juhtpaneelil asuvat nuppu "KEEP WARM".
5. Pange toiduained eemaldatavasse valmistusanumasse. Veenduge, et anumasse on vähemalt 1 liiter toiduaineid ja vedelikku.
6. Sulgege kaas ja lukustage see.
7. Keerake surve väljalaskmise ventiil lahti.



8. Vajutage valmistamise alustamiseks nuppu START. Nupp jääb oranžina põlema.
9. Kuvatakse taimer ja aja mahaloendamine algab automaatselt. Aeglase valmistamise tsükli ajal saate valmistuaega reguleerida, vajutades nuppu TIME (+/-). Tsükli saab katkestada igal ajal, vajutades nuppu START/CANCEL. Pausi ajal saate valmistasuadistusi reguleerida. Vajutades uuesti nuppu START/CANCEL, jätkatakse valmistamist uute reguleeritud seadistustega.



## MÄRKUS

- Auru eemaldamiseks pausi ajal hoidke auru väljalaskmise nuppu STEAM RELEASE all. Aeglase valmistamise ajal võib tekkida väike surve, mis muudab kaane avamise raskeks. Sel juhul vajutage auru väljalaskmise nuppu STEAM RELEASE, kuni kogu seadmes olev surve on välja lastud ja seadet saab avada.
10. Aeglase valmistamise tsükli lõppedes lülitub seade automaatselt soojashoidmise funktsiooni KEEP WARM peale. Funktsiooni KEEP WARM näidik süttib ja taimer hakkab loendama aega kuni 6 tundi. Soojashoidmise tsükli saab katkestada igal ajal, vajutades nuppu START/CANCEL.
  11. Kui valikut KEEP WARM ei ole tehtud, kõlab helisignaali ja nupu START / CANCEL oranž valgustus lülitub välja.
  12. Kui seadet ei ole 5 minutit kasutatud, läheb see seisurežiimi. Tuli kustub.

## NÕUANDED SURVEGA JA AEGLAASEKS VALMISTAMISEKS

### Soup (supp)

- Seadistus PRESSURE & SLOW COOK SOUP sobib erinevate supptide valmistamiseks alates lihtsalt puljongist kuni tummise minestroone ja köögivilja püreesuppideni.
- Kasutage seadistust SAUTÉ/SEAR, et liha enne valmistamist pruunistada ja maitsetaimi pehmendada.
- Survega valmistamise aja lühendamiseks lisage seadistuse SAUTÉ või SEAR ajal anumasse külma vett / puljongit ja kuumutage vett enne survega valmistamist.

- Ärge pange valmistusanumat liiga täis. Supi kogumaht ei tohi ületada eemaldatava valmistusanuma sees olevat tähist "MAX".

### Stock (puljong)

- Seadistus PRESSURE & SLOW COOK STOCK sobib igat tüüpi puljongi valmistamiseks, sealhulgas kana-, veise- ja köögiviljapuljong.
- Pruuni puljongi tegemiseks pruunistage kondid ja köögiviljad enne survega või aeglast valmistamist seadistusel SAUTÉ/SEAR.
- Lõigake köögiviljad nagu sibulad, porgandid ja seller suurteks tükkideks. Nii jääb puljong selge ja seda on valmistamise lõpus lihtsam kurnata.
- Survega valmistamise aja lühendamiseks lisage seadistuse SAUTÉ või SEAR ajal anumasse külma vett / puljongit ja kuumutage vett enne survega valmistamist.
- Ärge pange valmistusanumat liiga täis. Vee, kontide ja/või maitsetaimede kogumaht ei tohi ületada eemaldatava valmistusanuma sees olevat tähist "MAX".

### Meat (liha)

- Seadistusel PRESSURE & SLOW COOK MEAT kasutatakse kõrget temperatuuri / survet, et lahustada sidekude, nii et liha jääb kahvliga lagundatav ja hõrk. Kastmed jäävad paksud ja maitavad.
- Parima maitse ja tekstuuriga tulemuse saamiseks valige hästi marmorjad lihatükid.
- Lõigake suuremad lihatükid kaheks või kolmes tükiks, et need paremini anumasse mahuksid.
- Kasutage seadistust SAUTÉ/SEAR, et liha enne valmistamist portsjonite kaupa pruunistada.
- Erinevalt klassikalisest hautamisest või moorimisest ei teki survega valmistamisel ja aeglasel valmistamisel peaaegu üldse aurustumist. Tugevalt maitsestatud toitude korral kasutage klassikalistes retseptides toodud kogustest vähem vedelikku, maksimaalselt 1 – 1½ tassi (250-375 ml).

- Ärge pange valmistusanumat liiga täis. Toorete koostisainete kogumaht ei tohi ületada eemaldatava valmistusanuma sees olevat tähist "MAX".

### Stew (hautis)

- Seadistus PRESSURE & SLOW COOK STEW sobib hõrgu liha, lihakastmete ja tummiste hautiste tegemiseks.
- Kasutage seadistust SAUTÉ/SEAR, et liha enne valmistamist pruunistada ja maitsetaimi pehmenendada.
- Erinevalt klassikalisest pliidiil valmistamisest ei teki survega valmistamisel ja aeglasel valmistamisel peaaegu üldse aurustumist. Paksude, rikkalike pajaroogade ja hautiste korral kasutage vähem vedelikku kui klassikalistes retseptides. Kui paksud toidud on pärast valmistamist liiga supitaolised, kasutage seadistust REDUCE.
- Ärge pange valmistusanumat liiga täis. Toorete koostisainete kogumaht ei tohi ületada eemaldatava valmistusanuma sees olevat tähist "MAX".

### Legumes (kaunviljad)

- Seadistus PRESSURE & SLOW COOK LEGUMES sobib igat tüüpi kaunviljade, läätsede ja kuivatatud ubade valmistamiseks.
- Kaunviljade valmistamisel võib tekkida palju vahtu. Eelseadistatud auru väljalaskmise seadistus NATURAL tagab, et vaht ei lähe auru väljalaskmise ventiili.
- Valmistusajad põhinevad leotamata kuivatatud ubadel. Valmistusaja lühendamiseks leotage ube üleöö külmas vees. Valage leotusvesi ära ja keetke ube puhta külma veega pool eelseadistatud valmistusajast.
- Võtke 1 osa ubade kohta 3 osa vett.
- Oad ja kaunviljad paisuvad valmistamise ajal mahult kahekordseks. Ärge pange valmistusanumat liiga täis. Kaunviljade ja vee kogumaht ei tohi ületada eemaldatava valmistusanuma sees olevat tähist "MAX".

## Rice | Grains (riis ja teravili)

- Seadistus PRESSURE COOK RICE on mõeldud riisi ja teravilja valmistamiseks nii, et terad jäävad eraldi ja hõrgud. Seadistus sobib igat tüüpi riisi (nagu pikateraline riis, jasmiiinriis, basmati riis ja pruun riis) valmistamiseks.
- Pruuni riisi survega valmistamise korral reguleerige valmistusaeg 20 minuti peale.
- Mõõtko või kaaluge kuiv riis täpselt ja peske hoolikalt külma veega, kuni vesi jääb puhtaks. Nõrutage hoolikalt ja pange eemaldatavasse valmistusanumasse.
- Lisage õige kogus vett. Lisateavet vt Sage'i veebilehelt riisi / teravilja ja kaunviljade valmistamise tabelist.
- Pärast valmistamist laske riisil 5 minutit anumast seista. Seejärel segage ja serveerige.
- Riis paisub valmistamisel 2-3 korda. Ärge pange valmistusanumat liiga täis. Riisi ja vedeliku kogumaht ei tohi ületada eemaldatava valmistusanuma sees olevat tähist "MAX".

## Risotto (risoto)

- Seadistus PRESSURE COOK RISOTTO sobib kreemja risoto valmistamiseks ilma seda segamata ja vaid murdosaga tavaliselt risoto valmistamiseks kuluva ajaga.
- Kasutage seadistust SAUTÉ/SEAR, et pehmed sibulad ja maitsetaimi ning maitsestada valmistusanumat veiniga.
- Kreemja risoto saladus seisneb selles, et riisiteri tuleb enne vedeliku lisamist pruunistada. Kasutage riisiterade pruunistamiseks seadistust SAUTÉ/SEAR, segades pidevalt 3–5 minutit või kuni riisiterade servad muutuvad läbipaistvaks ja seejärel valgeks.
- Kui survega valmistamise ajal on surve väike või seda ei ole üldse, on oluline jälgida, et võtate 1 osa riisi 3 osa puljongi kohta. Kui lisate risotosse palju köögivilju, vähendage puljongi kogust 1/3 võrra.
- Riis paisub valmistamisel 2-3 korda. Ärge pange valmistusanumat liiga täis. Riisi ja puljongi kogumaht ei tohi ületada eemaldatava valmistusanuma sees olevat tähist "MAX".

## MUUD EELSEADISTATUD SEADISTUSED:

### SAUTÉISEAR (kuumutamine ja pruunistamine)

Sellel eelseadistusel on kolm taset: madalal temperatuuril kuumutamine, keskmisel temperatuuril kuumutamine ja pruunistamine.

Temperatuuritaset näidatakse aeglase valmistamise temperatuuri märgutulega (vt lk 61 - täht M - juhtpaneeli joonis).

Seadistus SAUTÉ sobib väga hästi küüslaugu, sibula või köögiviljade pehmemdamiseks ja karamelliseerimiseks enne survega valmistamist või aeglast valmistamist. Seadistus SAUTÉ vastab seadmel temperatuuritasemetele MED ja LOW.

Seadistus SEAR on mõeldud toidu maitse tugevdamiseks ja sügavamaks muutmiseks, kasutades valmistusanumat enne survega valmistamist või aeglast valmistamist toidu karamelliseerimiseks ja pruunistamiseks. Seadistus SEAR vastab seadmel temperatuuritasemele HIGH.

### REDUCE (vähendamine)

Sellel eelseadistusel on kolm taset: madal, keskmine ja kõrge.

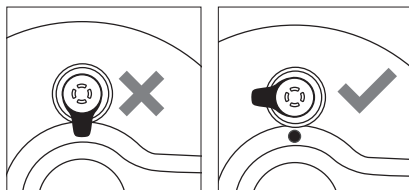
Temperatuuritaset näidatakse aeglase valmistamise temperatuuri märgutulega (vt lk 61 - täht M - juhtpaneeli joonis).

Funktsioon REDUCE sobib väga hästi kastmete, siirupite ja puljongite paksendamiseks ja maitse intensiivsemaks muutmiseks.

### STEAM (aur)

Seadistus STEAM sobib väga hästi köögiviljade, kalafilee ja pelmeenide aurutamiseks. Üle 30 minuti aurutamisel on soovitatav lisada valmistusanumasse iga 30 minuti tagant 1 tassitäis (250 ml) sooja vett, et tagada pidev aurutootmine.

Kaane ja käepideme välispindadele tekkiva kondensatsiooni vähendamiseks on soovitatav keerata surve väljalaskmise ventiil avatud asendisse.



## SOUS VIDE

Seadistus SOUS VIDE sobib väga hästi toidu väga täpsel temperatuuril valmistamiseks veevannis.

### Mis on Sous Vide?

Sous Vide on toiduvalmistamise tehnika, mis võimaldab valmistada soovitud toidu, kuumutades vee seadistatud temperatuurini. Toiduained pannakse kuumakindlasse BPA-vabasse kilekotti, mis kastetakse vette ja mida keedetakse toidu valmimiseni, ilma et toiduained valmistamise ajal ära kuivaksid.

### Mida on funktsiooniga Sous Vide toiduvalmistamiseks vaja?

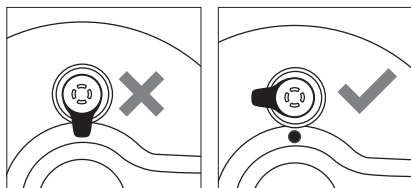
Pakse kuumakindlaid BPA-vabu kilekotte, mida tohib kasutada toiduainetega. Kui valmistustemperatuur jääb alla 70 °C, võib kasutada ka taassuletavaid kotte.

### Kas on vaja vaakumpakendada?

Funktsiooni SOUS VIDE kasutades ei ole vaja kilekotte vaakumpakendada, kuid kotist tuleb eemaldada nii palju õhku kui võimalik ja soovitud tulemuse saamiseks ei tohi kotti sattuda vett. Vee väljatõrjumiseks pange toit taassulevatasse topelttihendiga kotti ja langetage kotis olev toit veega täidetud anumasse. Kui enamik õhku on kotist väljas, sulgege kott ettevaatlikult veepiiril.

### Kas kaas peab olema lahti või kinni?

Soovitame hoida funktsiooni SOUS VIDE ajal kaane peal ja lukus ning keerata surve väljalaskmise ventiili avatud asendisse, et tagada püsiv valmistustemperatuur.



### Millal pruunistada?

Võite toiduaineid pruunistada enne või pärast valmistamist funktsiooniga SAUTÉ/SEAR. Enne funktsiooni SOUS VIDE kasutamist pruunistamise korral lase toidul seista ja üleöö külmikus jahtuda.

## Funktsiooni SOUS VIDE etapid:

1. Täitke valmistusanum kuni märgistuseni MAX jaheda veega. Eelsoojendamisaja vähendamiseks alustage veega, mis on võimalikult soovitud temperatuuril.
2. Vajutage SOUS VIDE ning seadistage soovitud temperatuur ja valmistuaeg. Sulgege kaas ja vajutage vee soojendamise alustamiseks START.
3. Pange toit või toode Sous Vide meetodil valmistamiseks sobivasse kilekotti või taassuletavasse kotti. Kui teil ei ole spetsiaalset Sous Vide kotti, soovitage kasutada topelttihendiga taassuletavat kotti. Soovi korral lisage maitsetaimi ja -aineid (nagu loorberilehed, rosmariin, sidruniviilud või -koor ja õli).
4. Kui vesi on saavutanud soovitud temperatuuri (seade teeb piiksu), pange kilekott ettevaatlikult veevanni. Kui kott jääb pinnale ujuma, pange roostevaba pöördalus tagurpidi üle koti, et seda täielikult vee all hoida.
5. Sulgege ja lukustage kaas ja keerake surve väljalaskmise ventiil lahti.
6. Valmistusaja lõppedes võtke anum veevannist välja.

### Temperatuur ja valmistuaeg:

- VEISEFILEE (2,5cm paksune) – Pooltoores – 54 °C ja 1 tund
- KANAFILÉE (2,5 cm paksune) – Hõrk – 65 °C ja 45 minutit
- LÕHEFILEE (2,5 cm paksune) – Keskmine – 50 °C ja 40 minutit
- MUNAD – pošeeritud muna – 64 °C ja 1 tund

## YOGHURT (JOGURTI VALMISTAMINE)

### Kuidas kasutada jogurtit automaatse otseprogrammiga

#### Naturaalne jogurt

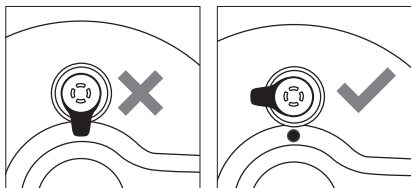
Valmistusaeg: 10 minutit / Inkubeerimine: 8 tundi (lisaks 1 tund ja 30 minutit jahtumiseks)

1 liiter homogeniseeritud täispiima

2 spl naturaalselt koorejogurtit juuretiseks

## 1. SAMM – Piima kuumutamine

Pange valmistusanum seadmesse. Lisage piim. Sulgege ja lukustage kaas ja keerake surve väljalaskmise ventiil lahti.



Vajutage YOGHURT ja seejärel START. Piim kuumutatakse temperatuurini 83 °C ja hoitakse sel temperatuuril 10 minutit.

Pastöriseerimise käigus hävitatakse kahjulikud bakterid.

## 2. SAMM – Piima jahutamine

Avage kaas. Ärge vajutage ühtegi nuppu. Piim jahutatakse automaatselt temperatuurini 43 °C. Nii on tagatud, et seade saavutab jogurtikultuuride kasvuks vajaliku temperatuuri. Kui temperatuur on liiga kõrge, võivad kultuurid hukkuda. Esmalt ilmub seadme ekraanile sõna "COOL". Jahtumisaja lõppedes teeb seade õigele temperatuurile jõudes piiksu. Selleks kulub umbes 1 tund ja 30 minutit.



### NÕUANNE

Kui jätate piima jahtumise ajaks kaane lahti, tekib piimale "nahk". Selle eemaldamisel enne juuretise lisamist jääb jogurt ühtlasema tekstuuriga.

## 3. SAMM – Jogurti inkubeerimine

2. SAMMU lõpus ilmub ekraanile kiri "ADD". Pange juuretise anumasse. Lisage ½ tassi (125 ml) jahutatud piima ja vispeldage ühtlaseks. Vispeldage piimasegu valmistusanumas oleva jahutatud piima hulka. Sulgege ja lukustage kaas, vajutades START, et käivitada inkubeerimine 5-8 tunniks. Mida kauem inkubeerida, seda pikantsem jogurt jääb.

## 4. SAMM – Külmutamine

Kui seade teeb piiksu, mis tähendab, et jogurti inkubeerimine on lõppenud, võtke valmistusanum seadmest välja, katke see plastkilega ja pange külmikusse. Kui jogurt on täiesti külm, pange see tihedalt suletud anumasse. Säilib külmikus kuni kaks nädalat.



### NÕUANDED

- Homogeniseeritud piima kasutamisel jääb jogurt ühtlasem. Kui jogurt jääb klompis ja kalgendunud, vispeldage jahutatud jogurtit ettevaatlikult.
- Pastöriseeritud piima kiiremaks jahutamiseks pange valmistusanum suuremasse, jääveega täidetud anumasse ja kontrollige temperatuuri termomeetriga. Kui piim on jahtunud temperatuurini 43 °C, lisage jogurtijuuretisele ½ tassi (125 ml) jahutatud piima, vispeldage ühtlaseks, seejärel vispeldage segu hulka, pühkige anuma põhi kuivaks ja pange anum seadmesse tagasi.
- Pikantsema jogurti saamiseks inkubeerige kauem.

## SOOJASHOIDMISE FUNKTSIOON KEEP WARM

- Funktsiooniga KEEP WARM saab sooja toitu pärast valmistustsükli lõppemist ohutult hoida temperatuuril 60 °C kuni 6 tundi. Funktsiooni KEEP WARM eraldi kasutamisel saab selle aktiveerida kuni 24 tunniks.
- Funktsioon KEEP WARM eraldi kasutamises hoidke seadme kaas kinni ning seejärel vajutage ja hoidke juhtpaneelil all nuppu KEEP WARM.
- Funktsiooni KEEP WARM saab lülitada sisse ja välja nii režiimis PRESSURE COOK kui ka režiimis SLOW COOK, kasutades selles juhtpaneelil asuvat nuppu KEEP WARM. Nupu KEEP WARM märgutuli põleb ja valmistustsükli lõppedes hakkab taimer loendama aega kuni 6 tunniini.



### MÄRKUS

Soovitav on kasutada funktsiooni KEEP WARM mitte kauem kui 1-2 tundi.



## VIITAJAGA KÄIVITUSE FUNKKTSIOON DELAY START

Seadmel on taimerifunktsioon, millega saab seadme käivitamise kuni 24 tunniks edasi lükata. Seda taimerifunktsiooni ei saa kasutada soojashoidmise (KEEP WARM) ja auru (STEAM) funktsioonidega.

Funktsioon DELAY START on keelatud toidu eelseadistusega MEAT.



### TÄHELEPANU!

Ärge jätke liha, linnuliha, mereande, mune ega muid külmikus säilitamist nõudvaid tooteid rohkem kui 2 tunniks toatemperatuurile! Temperatuurivahemikus 4 °C ja 60 °C võivad bakterid kiiresti paljuneda.

Järgmised sammud näitavad, kuidas seadistada viitajaga käivitust:

- Reguleerige valmistus tsükli tööaeg ja temperatuuri- / survetase soovitud väärtustele.
- Vajutage nuppu DELAY START, et lubada viitajaga käivituse funktsioon.
- Ekraanile ilmub viitajaga käivituse aeg tundides ja minutites.
- Kasutage valmistusaja nuppe TIME (+/-), et reguleerida viitajaga käivitust 15-minutiste intervallide kaupa kuni 24 tunniks.
- Kui soovite viitajaga käivituse seadistusest ilma seda salvestamata väljuda, vajutage ükskõik mis ajal uuesti nuppu DELAY START.
- Vajutage START/CANCEL, et aktiveerida hetkel kehtivad valmistusseadistused ilma viitajaga käivitusega.
- Kui funktsioon DELAY START on aktiivne, siis algab aja loendamine ja eelsoojenemise LED-tuli ei põle.

## KÕRGUSE REGULEERIMINE

Kui valmistusanumas tõuseb temperatuur üle keemispunkti, tekib järjest kasvav surve. Kõrguse suurenedes vee keemistemperatuur väheneb, seda tulenevalt õhurõhu langusest. See loob seadme kasutamiseks täiesti teistsugused tingimused.

Et seadme kasutamine annaks mis tahes kõrgusel järjepidevad tulemused, on seadmel kõrguse reguleerimise funktsioon, millega reguleeritakse seadistused sõltuvalt teie hetke asukoha kõrgusest.

1. Sellesse funktsiooni sisenemiseks vajutage korraga 2 sekundiks alla nupud DELAY START ja KEEP WARM.
2. Kõrguse reguleerimiseks vajutage valmistusaja nuppe TIME (+/-) või surve ja temperatuuri nuppe PRESSURE/TEMPERATURE (+/-).
3. Neljakohalisele ekraanile ilmuvad 1-sekundise intervalliga vilkudes "Alt" ja number.
4. Vajutage kinnitamiseks START. Kõlab piiks.
5. Seadme seadistused on nüüd kohandatud vastavalt hetke kõrgusele. Hetkel seadistatud kõrguse väärtusest väljumiseks vajutage mis tahes nuppu või väljuge. Tehaseadistuse taastamiseks reguleerige kõrgus tagasi 0 meetrile.



### MÄRKUS

Täpse kõrguse leidmiseks külastage [www.elevationmap.net](http://www.elevationmap.net) või pöörduge Sage'i klienditeenindusse.

## TEMPERATUURIÜHIKU SEADISTAMINE

Vaikimisi on seadme temperatuuriühik Celsius (C). Celsiuse ja Fahrenheiti vahel lülitamiseks vajutage 5 sekundit surve ja temperatuuri nuppe PRESSURE/TEMPERATURE (+/-) ja ekraanile ilmub F (Fahrenheit). Celsiuse taastamiseks vajutage uuesti 5 sekundit nuppe PRESSURE/TEMPERATURE (+/-) ja eraanile ilmub C.



## Hooldustööd ja puhastamine

Enne puhastamist veenduge, et seade on välja lülitatud. Tõmmake pistik pesast välja ja eemaldage toitejuhtme teine ots seadme küljest. Enne osadeks lahtivõtmist ja puhastamist laske seadmel ja kõigil selle tarvikutel täielikult jahtuda.

Peske eemaldatavat valmistusanumat sooja seebivahuse veega ja pühkige puhta, pehme lapi või pesukäsna. Loputage puhta veega ja kuivatage.

Kui seadmesse tekib aja jooksul katlakivi, pange valmistusanumasse 2 spl äädikat ja 1 tass (250 ml) kuuma vett ja käivitage 10 minutiks aurufunktsioon STEAM. Laske jahtuda ja puhastage küürimisnuustikuga.



### MÄRKUS

Eemaldatavat valmistusanumat võib pesta nõudepesumasinas, kuid soovitame seda pesta sooja, seebivahuse vee ja vähese õrnatoimelise nõudepesuvahendiga. Loputage ja kuivatage hoolikalt.

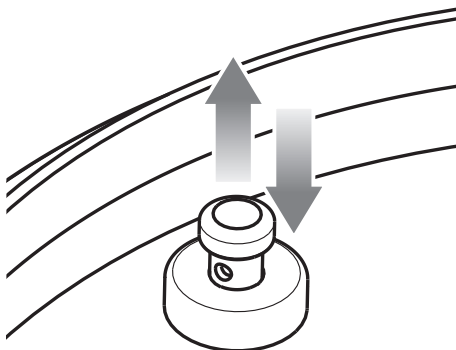


### HOIATUS!

- Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, terasest küürimisnuustikuid ega villaseid lappe, sest need võivad seadme sise- ja välispinda kahjustada.
- Ärge pange seadme metallist põhja ega toitejuhet vette ega muusse vedelikku. See võib põhjustada elektrilöögi.
- Enne seadme kasutamise alustamist veenduge, et valmistusanum on õigesti seadmesse paigaldatud.

### KAANE LAHTIVÕTMINE:

- Tõmmake silikoonist kummitihend ettevaatlikult tihendihoidiku alt välja. Kontrollige regulaarselt, kas tihend on puhas, painduv ja terve. Kahjustuste korral ärge seadet kasutage.
- Peske kaant seespoolt niiske, seebise pesukäsna või lapiga. Vajadusel eemaldage õliäägid pintsliga. Pühkige pehme, niiske lapiga kuivaks.
- Kontrollige regulaarselt, kas surve väljalaskmise ventiili kate on puhas. Võtke surve väljalaskmise ventiili kate kaane küljest ära, pühkige seda seebise lapiga ja kuivatage. Loputage hoolikalt ja pange klõpsuga oma kohale tagasi.
- Kontrollige surve turventiili regulaarselt ja puhastage seda, et vältida ummistumist, mis võib turventiili blokeerida. Peske ja puhastage kõik õli- või toidujäägid. Veenduge, et ventiil liigub pärast puhastamist sujuvalt sisse ja välja.



## SILIKOONIST KUMMITIHEND:

- Vahetage silikoonist kummitihendit iga 1-2 aasta tagant (vt lähim Sage'i klienditeenindus).
- Peske tihendit sooja seebivahuse veega. Loputage puhta veega, kuivatage hoolikalt ja pange oma kohale tagasi.
- Vürtside lõhna eemaldamiseks võib silikoonist kummitihendit pesta nõudepesumasina ülemisel restil.
- Leotage silikoonist kummitihendit enne puhastamist soodavees, et ebameeldiv lõhn kaoks.



### HOIATUS!

Kui silikoonist kummitihend ei lähe korralikult oma hoidikusse, ei saa kaant tihedalt seadmele peale panna. See võib põhjustada tõrkeid seadme töös ja auru või kuuma vee lekkimist seadmest, mis võib tekitada põletushaavu.



### NÕUANNE

Ebameeldiva lõhna kaotamiseks lisage ½ tassile (125 ml) sidrunimahla 1 spl sidrunikoort ja 500 ml kuuma vett ja keetke segu kõrge survega HIGH 5 minutit.

## HOIUSTAMINE:

- Veenduge, et seade on välja lülitatud. Ükski ekraanituli ei tohi põleda.
- Tõmmake pistik pesast välja. Enne osadeks lahtivõtmist ja puhastamist laske seadmel ja kõigil selle tarvikutel täielikult jahtuda.
- Kontrollige, et seade ja kõik selle tarvikud oleksid täielikult puhtad ja kuivad.
- Veenduge, et anum on seadmes.
- Veenduge, et kaas on suletud ja lukus.
- Hoidke seadet püstiasendis ning ühetasaselt tugijalgadel. Ärge asetage midagi seadme peale.



# Veaotsing

| <b>PROBLEEM</b>   | <b>LIHTNE LAHENDUS</b>   |
|---|--|
| <b>Kaant ei saa valmistustsükli lõppedes avada.</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Vajutage auru väljalaskmise nuppu STEAM RELEASE, kuni kogu seadmes olev surve on välja lastud ja seadet saab avada.</li><li>• Kui seda juhtub sageli, tuleb seade hetke kõrgusele sobivaks seadistada. Järgige kõrguse reguleerimise juhiseid.</li></ul>   |
| <b>LED-tuli vilgub ja kõlab sumisev helisignaal.</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Keerake kaas survega valmistamiseks või aeglaseks valmistamiseks sobivasse asendisse.</li></ul>  |
| <b>Kaane vahelt tuleb auru VÕI</b><br><b>Turvalukustuse varras ei tõuse üles</b><br><b>VÕI</b><br><b>Seade ei saavuta survet</b><br><b>VÕI</b><br><b>Taimer ei hakka aega maha loendama</b><br><b>VÕI</b><br><b>Ekraanile ilmub kiri 'SEAL'</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Pange kaas korralikult peale, veendudes, et kaane varre ja roostevabast terasest kaane vahele ei jää vahet. Kruvige tihend tugevalt oma kohale.</li><li>• Veenduge, et silikoonist kaanetihend on puhas, kahjustamata ja pragudeta ning õigesti paigaldatud.</li><li>• Veenduge, et turvalukustuse varras saab vabalt üles-alla liikuda.</li><li>• Kui kaas on lukus, veenduge, et turvalukustuse varras on korralikult kaane varre avaga kohakuti.</li><li>• Veenduge, et surve väljalaskmise ventiil on õiges asendis ja suunaga kaane nupu poole.</li><li>• Lisage anumasse vedelikku / toiduaineid. Toiduaineid ja vedelikku peab olema kokku vähemalt 1 liiter.</li><li>• Kui probleem ei lahene, pöörduge Sage'i klienditeenindusse.</li></ul> |
| <b>Seade lülitub automaatselt soojashoidmise režiimi EEP WARM ilma täielikku valmistustsükli läbimata.</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Lisage valmistusanumasse vett ja käivitage tsükkel uuesti.</li></ul>   |
| <b>Tööpinnale koguneb vesi.</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Veenduge, et seade on ühetasasel pinnal ja et kondensatsioonivee tilkade kogumise anum on seadme tagaküljele paigaldatud. Järgige juhiseid "Seadme ettevalmistamine" lk 64.</li><li>• Tühjendage kondensatsioonivee tilkade kogumise anum.</li></ul>   |
| <b>Ekraanile ilmub kiri "Err".</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Selline kiri kuvatakse juhul, kui seadmes on probleem, mida kasutaja ise lahendada ei saa. Sel juhul tõmmake seadme pistik kohe pesast välja ja helistage Sage'i klienditeenindusse.</li></ul>   |
| <b>Tehaseseadistuste taastamine.</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Seadistuste, sh kõrgus tühistamiseks vajutage ja hoidke nuppe "Soup" ja "Sous vide" 3 sekundit all.</li></ul>  |



## Содержание

- 77 Рекомендация Sage® – безопасность на первом месте
- 85 Компоненты
- 86 Панель управления
- 87 Предустановки еды
- 88 Предустановки программ приготовления
- 89 Функции
- 101 Уход и очистка
- 103 Поиск и устранения неисправностей

## РЕКОМЕНДАЦИЯ SAGE® – БЕЗОПАСНОСТЬ НА ПЕРВОМ МЕСТЕ

Sage® очень серьезно относится к безопасности. Мы разрабатываем и производим продукцию с учетом обеспечения безопасности потребителя. Кроме того, просим вас соблюдать известную осторожность при использовании любых электроустройств и следовать нижеизложенным инструкциям.

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

**ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ДО НАЧАЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ УСТРОЙСТВОМ И, НА ВСЯКИЙ СЛУЧАЙ, СОХРАНИТЕ ИХ**

- Скачиваемая версия инструкции доступна на веб-сайте [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Не позволяйте детям находиться возле скороварки во время ее использования.
- Не ставьте скороварку в нагретую духовку.
- Перемещайте находящуюся под давлением скороварку с предельной осторожностью. Не касайтесь горячих поверхностей. Используйте рукоятки и ручки. При необходимости воспользуйтесь защитными средствами.

## ВНИМАНИЕ

Не используйте скороварку в иных целях, кроме ее прямого назначения. Данное устройство готовит еду под давлением. Ненадлежащее использование скороварки может привести к ошпариванию. Перед подачей тепла убедитесь в том, что скороварка закрыта надлежащим образом. Для этого смотрите инструкции в разделе «Приготовление еды под давлением».

- Никогда не открывайте скороварку с применением силы. Не открывайте, пока не убедитесь в том, что внутреннее давление полностью упало. Смотрите инструкции в разделе «Освобождение пара».
- Скороварку нельзя открывать до тех пор, пока давление не упадет до достаточной степени.

- Никогда не используйте скороварку без добавления воды, так как это приведет к серьезной поломке.
- Не заполняйте скороварку более чем на 2/3 от ее объема. При приготовлении продуктов, которые увеличиваются в размере во время приготовления (таких как рис или сушеные овощи), не заполняйте скороварку более, чем на половину от ее объема.
- Источник тепла, необходимый для приготовления пищи, встроен в устройство.
- После приготовления мяса с кожей (например, говяжьего языка), которая может набухать под воздействием давления, не прокалывайте мясо, пока кожа является набухшей – Вы можете ошпариться.
- Нагревательный элемент после использования подвергается остаточному теплу.

- При приготовлении еды с густой или тестообразной консистенцией осторожно встряхните скороварку после освобождения пара. Затем, при необходимости, снова сбросьте пар, прежде чем открывать крышку, чтобы еда не выплеснулась.
- Перед каждым использованием проверяйте, не засорены ли клапаны. Смотрите инструкции по использованию.
- Никогда не используйте скороварку в режиме под давлением для жарки во фритюре.
- Не вмешивайтесь в работу систем безопасности, кроме выполнения тех инструкций по обслуживанию, которые указаны в данном руководстве.
- Используйте только запчасти Sage®, предназначенные для конкретной модели. В частности, используйте основание и крышку от Sage®, которые помечены как совместимые.
- Перед первым использованием убедитесь в том, что параметры Вашего источника электроэнергии соответствуют тем, что указаны на табличке на нижней стороне устройства. Если у Вас есть какие-либо сомнения, свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
- Удалите и утилизируйте безопасным образом упаковочные материалы и рекламные этикетки перед использованием.
- Чтобы предотвратить опасность удушья для маленьких детей, удалите и утилизируйте безопасным образом защитное покрытие, которым обернута вилка данного устройства.
- Всегда следите за тем, чтобы устройство было надлежащим образом собрано перед использованием. Выполняйте инструкции, приведенные в данном руководстве.

- Всегда вставляйте разъем шнура питания во входное отверстие на устройстве, прежде чем вставлять вилку в розетку и включать устройство. Проверьте, чтобы входное отверстие на устройстве было полностью сухим, прежде чем вставлять в него разъем шнура питания.
- Соблюдайте осторожность, чтобы ничего не пролить на разъем.
- Не касайтесь горячих поверхностей. Поверхности устройства являются горячими во время и после использования. Во избежание ожогов и травм всегда используйте подставки под горячее или защитные прихватки, либо используйте рукоятки или ручки, если таковые имеются.
- Не ставьте устройство на край столешницы или стола во время использования.

Следите за тем, чтобы поверхность была сухой, ровной, чистой и на ней не было жидкостей или иных веществ.

- Устройства для приготовления пищи должны быть размещены в устойчивом положении, ручки (если есть) должны быть закреплены, чтобы избежать расплескивания горячих жидкостей.
- Используйте устройство только на устойчивой и теплостойкой поверхности. Не используйте устройство на такой поверхности, которая покрыта тканью, и ставьте его на расстоянии как минимум 20 см от стен, занавесок, тканей и иных термочувствительных материалов.
- Не ставьте данное устройство на поверхность или поблизости от горячей газовой/электрической конфорки или в такое место, где оно может соприкоснуться с горячей духовкой.



- Не используйте устройство на сточной панели мойки.
- Не ставьте работающую скороварку на каменную столешницу. Это связано с тем, что такая столешница чувствительна к неравномерному нагреву и может треснуть, если будет нагрета в одном месте. Если Вы хотите использовать скороварку на столешнице, то подложите под устройство разделочную доску или термостойкую подставку.
- При сборке, использовании и хранении не кладите на скороварку ничего, кроме крышки.
- Не используйте ручку крышки для переноски устройства.
- Прежде чем ставить съемную чашу в основание из нержавеющей стали, протрите низ чаши и основание устройства сухой мягкой тканью, чтобы они были сухими.
- Не используйте съемную чашу, если она повреждена. Замените ее перед использованием устройства.
- Не добавляйте продукты или жидкости напрямую в основание из нержавеющей стали. Продукты или жидкости можно добавлять только в съемную чашу.
- Перед использованием всегда проверяйте клапан освобождения давления и предохранительный штифт на наличие засоров и, при необходимости, очищайте их. Следите за тем, чтобы предохранительный штифт свободно выдвигался из-под крышки.
- Не дотрагивайтесь до клапана освобождения давления во время работы устройства.
- Используйте только рекомендованную функцию STEAM RELEASE (ОСВОБОЖДЕНИЯ ПАРА) для сброса

давления в скороварке после использования.

- Не оставляйте устройство без присмотра во время его использования.


### **ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЛЮБЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ УСТРОЙСТВ**



- Не используйте данное устройство, если оно изношено, а также, если его уронили или каким-либо образом повредили.
- Полностью разматывайте шнур питания перед использованием.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края столешницы или стола, касался горячих поверхностей или запутывался.
- Включайте устройство только в розетку 220–240 В.
- Перед перемещением, очисткой или хранением устройства, а также,

когда устройство не используется, ставьте его в выключенное положение, выключайте розетку, отсоединяйте устройство от сети и ждите, пока все его детали остынут.

- Данное устройство может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования устройства и осознают сопутствующие риски.
- Дети не должны играть с данным устройством.
- Дети могут заниматься очисткой и обслуживанием устройства только в том случае, если они старше 8 лет и находятся под присмотром.

- Держите устройство и его шнур вне пределов досягаемости детей младше 8 лет.
- Рекомендуется регулярно проверять устройство. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или само устройство каким-либо образом повреждены. В случае повреждения или потребности в техобслуживании (за исключением очистки), свяжитесь со службой поддержки клиентов Sage или зайдите на веб-сайт [sageappliances.com](http://sageappliances.com)
- Использование принадлежностей, не продаваемых или не рекомендуемых компанией Sage®, может привести к пожару, удару током или травме.
- Данное устройство предназначено только для домашнего использования. Не используйте данное устройство в иных целях, кроме его прямого назначения. Не используйте устройство в движущихся транспортных средствах или лодках. Не используйте на открытом воздухе. Ненадлежащее использование может привести к травме.
- Данное устройство не должно управляться посредством наружного таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Рекомендуется устанавливать устройство дифференциальной защиты для обеспечения дополнительной безопасности при использовании электрических устройств. Рекомендуется устанавливать устройство защиты с номинальным рабочим током не более 30 мА в электрическую цепь, от которой устройство получает питание. Обратитесь к своему электрику за профессиональной консультацией.

 Во избежание риска удара током не погружайте шнур, вилку или устройство в воду или любую другую жидкость.

 Данный символ говорит о том, что  устройство нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Его следует отнести в местный центр сбора отходов, предназначенный для этих целей, или к продавцу, оказывающему подобную услугу. Для получения дополнительной информации свяжитесь с местным органом самоуправления.

## СПЕЦИФИКАЦИЯ

|                    |                                      |
|--------------------|--------------------------------------|
| Модель             | SPR680                               |
| Номинальный объем  | 6 литров                             |
| Используемый объем | 4 литра                              |
| Рабочее давление   | 80кПа                                |
| Источник нагрева   | Электрический нагревательный элемент |

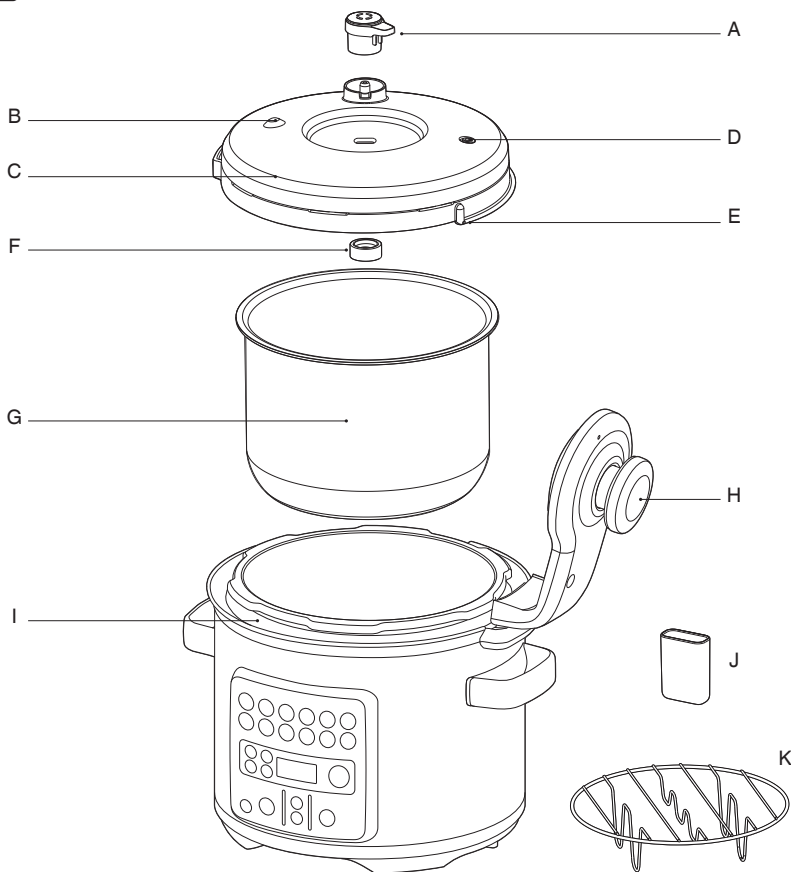
Данные спецификации могут изменяться без предупреждения.

# ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

# СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

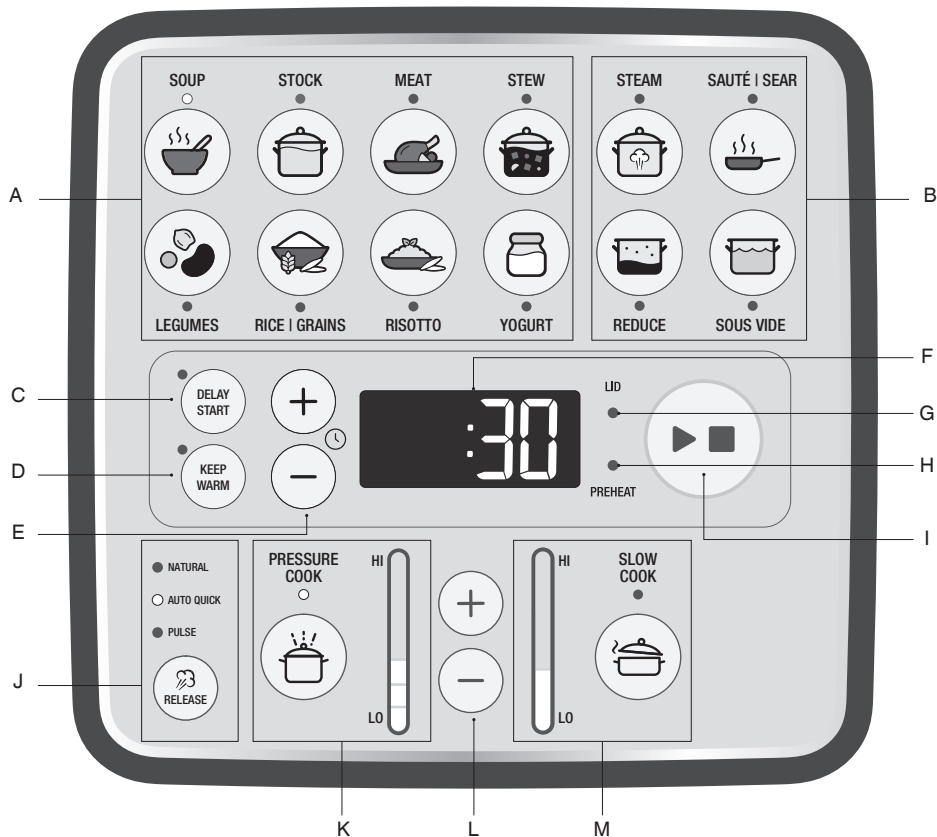


## Компоненты



- |   |   |
|---|---|
| <p>A. Клапан освобождения давления<br/>Автоматически контролирует скорость освобождения пара из скороварки</p> <p>B. Предохранительный клапан давления</p> <p>C. Съёмная крышка, пригодная для мытья в посудомоечной машине</p> <p>D. Предохранительный штифт<br/>Штифт выдвигается при достижении давления, действуя как предохранительная защита.</p> <p>E. Силиконовый уплотнитель крышки<br/>Легкая установка для легкой сборки и очистки</p> | <p>F. Уплотнительная гайка</p> <p>G. Съёмная бл чаша</p> <p>H. Рукоятка крышки</p> <p>I. Легко очищаемое углубление<br/>Улавливает капли конденсата для простой очистки</p> <p>J. стаканчик для сбора конденсата</p> <p>K. Подставка из нержавеющей стали<br/>Приподнимает пищу над жидкостью для жарки и приготовления на пару</p> |
|---|---|

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- A. Предустановки еды с индикаторами
- B. Предустановки программ приготовления с индикаторами
- C. DELAY START (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ)
- D. KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА)
- E. Кнопки настройки TIME (ВРЕМЯ) (+/-)
- F. LED дисплей
- G. Индикатор заблокированной/разблокированной крышки
- H. Индикатор предварительного нагрева
- I. Кнопка START/CANCEL (СТАРТ/ОТМЕНА)
- J. Кнопка освобождения давления с индикаторами выбора режима
- K. PRESSURE COOK (ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ) с индикатором Индикатор уровня давления для режима приготовления под давлением
- L. Кнопки настройки PRESSURE/TEMPERATURE (ДАВЛЕНИЕ/ТЕМПЕРАТУРА) (+/-)
- M. SLOW COOK (МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ) с индикатором Индикатор температуры для режима медленного приготовления

**CE** Технические параметры:  
220-240В ~50-60Гц 900-1100Вт

## ПРЕДУСТАНОВКИ ЕДЫ

### НАСТРОЙКА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

| ВЫБОР ЕДЫ                             | НАСТРОЙКА ПО УМОЛЧАНИЮ   | ДИАПАЗОН                         |
|---------------------------------------|--|----------------------------------|
| <b>Soup (Суп)</b>                     | 50 кПа – примерно 110°C<br>30 МИНУТ<br>AUTO QUICK (АВТО БЫСТРЫЙ) | 10 кПа – 80 кПа<br>До 2:00 ЧАСОВ |
| <b>Stock (Бульон)</b>                 | 80 кПа – примерно 116°C<br>1 ЧАС<br>AUTO QUICK (АВТО БЫСТРЫЙ)    | 10 кПа – 80 кПа<br>До 2:00 ЧАСОВ |
| <b>Meat (Мясо)</b>                    | 80 кПа – примерно 116°C<br>1 ЧАС<br>AUTO QUICK (АВТО БЫСТРЫЙ)    | 10 кПа – 80 кПа<br>До 2:00 ЧАСОВ |
| <b>Stew (Пагу)</b>                    | 60 кПа – примерно 112°C<br>1 ЧАС<br>AUTO QUICK (АВТО БЫСТРЫЙ)    | 10 кПа – 80 кПа<br>До 2:00 ЧАСОВ |
| <b>Legumes (Бобовые)</b>              | 80 кПа – примерно 116°C<br>30 МИНУТ<br>NATURAL (ЕСТЕСТВЕННЫЙ)    | 10 кПа – 80 кПа<br>До 2:00 ЧАСОВ |
| <b>Rice   Grains (Рис   Зерновые)</b> | 50 кПа – примерно 110°C<br>10 МИНУТ<br>AUTO PULSE (АВТО ИМПУЛЬС) | 10 кПа – 80 кПа<br>До 2:00 ЧАСОВ |
| <b>Risotto (Ризотто)</b>              | 40 кПа - примерно 108°C<br>7 МИНУТ<br>AUTO QUICK (АВТО БЫСТРЫЙ)  | 10 кПа – 80 кПа<br>До 2:00 ЧАСОВ |

### НАСТРОЙКА: МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

| ВЫБОР ЕДЫ                | НАСТРОЙКА ПО УМОЛЧАНИЮ  | ДИАПАЗОН  |
|--------------------------|---|---|
| <b>Soup (Суп)</b>        | HIGH (ВЫСОКАЯ) - 95°C<br>4:00 ЧАСА<br>KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА) | Время: 2 – 12 ЧАСОВ<br>Температура: Высокая - Низкая<br>Поддержание тепла: вкл/выкл |
| <b>Stock (Бульон)</b>    | HIGH (ВЫСОКАЯ) - 95°C<br>4:00 ЧАСА<br>KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА) | Время: 2 – 12 ЧАСОВ<br>Температура: Высокая - Низкая<br>Поддержание тепла: вкл/выкл |
| <b>Meat (Мясо)</b>       | LOW (НИЗКАЯ) - 90°C<br>8:00 ЧАСОВ                                   | Время: 2 – 12 ЧАСОВ<br>Температура: Высокая - Низкая<br>Поддержание тепла: вкл/выкл |
| <b>Stew (Пагу)</b>       | LOW (НИЗКАЯ) - 90°C<br>8:00 ЧАСОВ                                   | Время: 2 – 12 ЧАСОВ<br>Температура: Высокая - Низкая<br>Поддержание тепла: вкл/выкл |
| <b>Legumes (Бобовые)</b> | HIGH (ВЫСОКАЯ) - 95°C<br>6:00 ЧАСОВ                                 | Время: 2 – 12 ЧАСОВ<br>Температура: Высокая - Низкая<br>Поддержание тепла: вкл/выкл |

|               |   |   |   |   |
|---------------|---|---|---|---|
| <b>ЙОГУРТ</b> | 1 шаг   | 2 шаг   | 3 шаг   | Время: 8 – 16<br>ЧАСОВ<br>Температура:<br>недоступно<br>Поддержание<br>тепла:<br>недоступно |
|               | Кипячение   | Охлаждение*   | Инкубация   |   |
|               | 10 МИНУТ  | До 3 часов  | 8 часов   |   |
|               | Температура: 83°C<br>KEEP WARM OFF<br>(ПОДДЕРЖАНИЕ<br>ТЕПЛА ВЫКЛ) | Температура: от<br>83°C до 43°C<br>KEEP WARM OFF<br>(ПОДДЕРЖАНИЕ<br>ТЕПЛА ВЫКЛ) | Температура: 43°C<br>KEEP WARM OFF<br>(ПОДДЕРЖАНИЕ<br>ТЕПЛА ВЫКЛ) |   |

**\*Время охлаждения с открытой крышкой (для 2 литров молока):**

Понижение температуры с 83 °C до 43 °C может занять до 1 часа 20 минут.

Время охлаждения с закрытой крышкой (для 2 литров молока):

Понижение температуры с 83 °C до 43 °C может занять до 3 часов.

## ПРЕДУСТАНОВКИ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

| НАСТРОЙКА                                      | ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА ПРЕДУСТАНОВКИ                  | ДИАПАЗОН   |   |
|--|--|--|---|
| <b>SAUTÉ / SEAR<br/>(ТУШЕНИЕ/<br/>ОБЖАРКА)</b> | COUNT UP TIME<br>(КОНТРОЛЬ<br>ВРЕМЕНИ)           | Температура:<br>Высокая - (Обжарка) 168°C<br>Средняя - (Тушение) 150°C<br>Низкая - (Тушение) 130°C | Время: недоступно<br>Поддержание тепла:<br>только выкл  |
| <b>REDUCE<br/>(РЕДУЦИРОВАНИЕ)</b>              | HIGH<br>(ВЫСОКАЯ)<br>10 МИНУТ                    | Температура:<br>Низкая - 105°C<br>Средняя - 115°C<br>Высокая - 130°C                               | Время:<br>1 МИНУТА – 2 ЧАСА<br>Поддержание тепла:<br>вкл/выкл                                   |
| <b>STEAM (ПАР)</b>                             | 15 МИНУТ   | Температура: 100°C   | Время:<br>1 МИНУТА – 1 ЧАС<br>Температура:<br>недоступно<br>Поддержание тепла:<br>только выкл   |
| <b>SOUS VIDE (СУ-<br/>ВИД)</b>                 | 1 ЧАС  | Температура: 57°C  | Время:<br>1 МИНУТА – 24 ЧАСА<br>Температура:<br>30°C - 90°C<br>Поддержание тепла:<br>недоступно |
| <b>KEEP WARM<br/>(ПОДДЕРЖАНИЕ<br/>ТЕПЛА)</b>   | 2 ЧАСА<br>COUNT UP TIME<br>(КОНТРОЛЬ<br>ВРЕМЕНИ) | Температура: 70°C  |   |

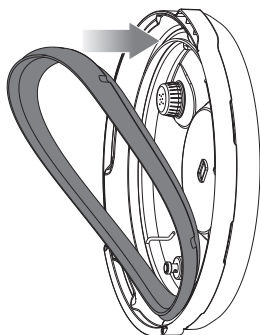




## Функции

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите упаковочные материалы, рекламные этикетки и пленку со скороварки и утилизируйте их безопасным образом.
2. Откройте крышку, повернув ручку крышки против часовой стрелки, а затем поднимайте крышку вверх и снимайте ее с устройства до тех пор, пока она не окажется в откинutom положении. Отвинтите и снимите уплотнительную гайку с центра крышки и потяните крышку, чтобы снять ее с рукоятки.
3. Вымойте крышку, съемную чашу и силиконовый уплотнитель крышки в горячей мыльной воде, а затем прополощите их и тщательно высушите. Протрите внутреннюю и наружную поверхность основания скороварки мягкой влажной тканью и тщательно высушите.
4. Вставьте силиконовый уплотнитель крышки вокруг внешнего края проволочного круга на нижней стороне крышки. Убедитесь в том, что он полностью вставлен и лежит плашмя под проволочным кругом.



5. Расположите крышку таким образом, чтобы колпачок клапана освобождения давления был направлен в сторону задней части скороварки. Совместите

центр крышки с болтом на нижней стороне рукоятки крышки и вставьте крышку таким образом, чтобы показала резьба винта. Навинтите уплотнительную гайку (красный круг должен касаться крышки) на болт, чтобы закрепить крышку.



Колпачок клапана освобождения давления направлен к задней части скороварки

6. Очистите и высушите нижнюю сторону съемной чаши и температурный датчик, проследив за тем, чтобы на поверхности не было лишних материалов. Съемная чаша должна быть плотно установлена на температурный датчик для обеспечения надлежащего контакта.
7. Установите стаканчик для сбора конденсата на место.
8. Вставьте разъем шнура питания в основание скороварки, проследив за тем, чтобы он был совершенно сухим. Вставьте вилку в заземленную розетку 220–240 В.
  - Установите высоту над уровнем моря – на дисплее будет отображено Set - Alt - meters
  - Нажмите кнопки ВРЕМЕНИ (+/-), для установки высоты (0 – 2000+ метров, 250 метровыми шагами).
  - Нажмите СТАРТ для подтверждения.

9. Прозвучит звуковой сигнал и LED дисплей загорится.
10. Мы рекомендуем запустить 15-минутный цикл приготовления с водой, чтобы избавиться от любых защитных веществ в чаше для приготовления пищи и на нагревательном элементе.



## ВНИМАНИЕ

Используйте только чашу, предназначенную для этого устройства; использование других чаш приведет к необратимым последствиям.

## НАСТРОЙКИ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

The Fast Slow GO™ имеет 6 предустановленных настроек приготовления; Приготовление под давлением, Медленное приготовление, Тушение/Обжарка, Пар и Су-Вид. Также есть 8 предустановленных настроек еды: Суп, Бульон, Мясо, Рагу, Рис/Зерновые, Бобовые, Ризотто и Йогурт.

## ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ НАСТРОЙКИ ЕДЫ

На панели управления отображаются 8 доступных предустановленных настроек еды для легкого выбора.

Нажатие любой из 8 настроек еды приведет к использованию настроек по умолчанию для достижения наилучших результатов для этого конкретного типа продукта. Это включает в себя изменения режимов «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ» и «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ».

В зависимости от режима приготовления, нажатие кнопки еды регулирует уровни ДАВЛЕНИЯ или ТЕМПЕРАТУРЫ, время приготовления и режим освобождения давления, а также включает и выключает функцию ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА.

Время приготовления, ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА или ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ, можно отрегулировать, находясь в выбранной предустановленной настройке еды.

Однако, любое изменение уровней давления, температуры или настройки освобождения давления (в зависимости от того, в каком режиме находится продукт) переведет устройство в ручной режим.

В таблице ниже отображено, какие продукты можно готовить, нажав кнопку «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ» или «МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ».

| ВЫБОР ЕДЫ      | ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ДАВЛЕНИЕМ | МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ |
|----------------|-----------------------------|-------------------------|
| Суп            | ✓                           | ✓                       |
| Бульон         | ✓                           | ✓                       |
| Мясо           | ✓                           | ✓                       |
| Рагу           | ✓                           | ✓                       |
| Бобовые        | ✓                           | ✓                       |
| Рис / Зерновые | ✓                           | ✗                       |
| Ризотто        | ✓                           | ✗                       |
| Йогурт         | ✗                           | ✓                       |

## ПРОСТЫЕ ШАГИ ПРИ ВЫБОРЕ ПРЕДУСТАНОВКИ, напр. СУП

- Нажмите кнопку СУП  на панели управления.
- Интерфейс автоматически предложит функцию Приготовления под Давлением (если применимо). Для выбора Медленного Приготовления, нажмите кнопку  МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
- Интерфейс автоматически отобразит точное время приготовления и уровень давления для супа.
- Время приготовления можно менять, нажимая кнопки регулирования времени (+ / -) плюс / минус.
- После добавления ингредиентов, нажмите кнопку СТАРТ, чтобы начать приготовление.



## СОВЕТ

Если желаете, перед приготовлением можете потушить овощи или обжарить мясо используя функцию ТУШЕНИЯ/ОБЖАРКИ. Когда закончите, нажмите кнопку СТОП, чтобы отменить функцию ТУШЕНИЯ/ОБЖАРКИ и затем, выберите следующую предустановку.




## ПРИМЕЧАНИЕ

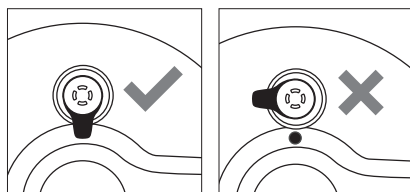
- Для новичков, использующих метод приготовления под давлением, освобождение давления может быть чрезмерным. Поскольку устройство выпускает сильный пар, всегда держите руки и лицо подальше от места освобождения давления (*описание регулируемого освобождения пара и меры предосторожности см. на стр. 93*).
- Смотрите раздел «Предустановки Еды» и «Предустановки Программ Приготовления», чтобы ознакомиться с рекомендациями.
- Если на каком-либо из индикаторов предустановки еды не горит свет, это означает, что устройство находится в ручном режиме. Нажмите кнопку предустановки еды, чтобы вернуться к настройкам по умолчанию.
- Режим освобождения пара или давления, запрограммированный на предустановке режима приготовления, выбирается для достижения наилучших результатов. Любые изменения в режиме освобождения пара могут привести к расплескиванию пищи.

## РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Приготовление под давлением — это метод приготовления пищи в небольшом количестве жидкости с герметичной крышкой, которая удерживает пар внутри и создает давление. Повышение давления приводит к повышению температуры жидкости и пара внутри до уровня,

намного превышающего точку кипения, и, следовательно, позволяет приготовить пищу на 70% быстрее. Это означает, что потребляется меньше энергии, и вы получаете значительную экономию времени и средств. Поскольку для продуктов, приготовленных под давлением, требуется очень мало жидкости для приготовления, сохраняется больше витаминов, минералов и других питательных веществ, а естественный вкус усиливается.

1. Для выбора ручного режима приготовления под давлением, нажмите и 2 секунды удерживайте кнопку **ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ** .
2. Настройте давление, используя кнопки **ДАВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРЫ (+/-)**. Давление можно настроить от 10 кПа (**НИЗКОЕ**) до 80 кПа (**ВЫСОКОЕ**).
3. На LED дисплее отобразится предустановленное время приготовления для выбранной настройки. Настройте время приготовления, используя кнопки **ВРЕМЕНИ (+/-)** (рядом с дисплеем с 4 цифрами), чтобы уменьшить или увеличить время приготовления. Время можно настроить до 2 часов.
4. Нажмите кнопку **ОСВОБОЖДЕНИЯ ПАРА**, чтобы выбрать между **ЕСТЕСТВЕННЫМ**, **АВТО БЫСТРЫМ** или **ИМПУЛЬС** режимами освобождения пара.
5. Положите еду в чашу приготовления. Убедитесь, что в чаше есть, как минимум, 1 л еды и жидкости.
6. Закройте крышку и поверните ручку крышки по часовой стрелке до фиксации. Когда крышка закрыта, раздастся звуковой сигнал.
7. Убедитесь, что клапан освобождения давления находится на крышке в закрытом положении.



8. Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы начать приготовление. Кнопка СТАРТ/ОТМЕНА загорится оранжевым, загорится индикатор «ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА».



## ПРИМЕЧАНИЕ

Небольшие выбросы пара во время стабилизации скороварки — это нормальное явление.

9. Если крышка была зафиксирована неправильно, индикатор «КРЫШКИ» будет мигать, и раздастся звуковой сигнал, приготовление пищи будет приостановлено до тех пор, пока крышка не будет установлена в правильном положении. Поверните ручку крышки по часовой стрелке, чтобы закрыть крышку и начать приготовление.

10. Как только в скороварке будет достигнуто давление, индикатор «ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА» погаснет, прозвучит звуковой сигнал и таймер начнет обратный отсчет.

11. Время можно настраивать во время цикла приготовления под давлением, нажимая кнопки ВРЕМЕНИ (+/-). Цикл можно приостановить в любое время, нажав кнопку СТАРТ/ОТМЕНА. Чтобы закончить цикл, нажмите и 2 секунды удерживайте кнопку СТАРТ/ОТМЕНА. Если в устройстве уже есть давление, оно немедленно перейдет в цикл освобождения пара.

12. По окончании цикла приготовления под давлением раздастся звуковой сигнал, и пар будет автоматически выпущен через клапан освобождения давления. Значок пара будет мигать и таймер начнет отсчет.

13. Если выбран ЕСТЕСТВЕННЫЙ режим освобождения пара, давление в устройстве естественным образом спадет, не пропуская пар через клапан освобождения давления. Настройку освобождения пара можно изменить во время цикла освобождения пара, нажав кнопку ОСВОБОЖДЕНИЯ ПАРА.

14. В конце цикла освобождения пара раздастся звуковой сигнал, дисплей будет мигать, а если включен параметр «ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА», таймер дисплея начнет отсчет.

15. Откройте крышку, повернув ручку крышки против часовой стрелки, и осторожно поднимите крышку в откидное открытое положение.

16. Через 5 минут бездействия включится режим ожидания. Светодиод больше не будет гореть.



## ВНИМАНИЕ

Чтобы избежать ожогов из-за выходящего пара, никогда не держите лицо или руки над скороваркой при снятии крышки.



## ОСТОРОЖНО

Если крышка не открывается, это означает, что устройство все еще находится под давлением. Не пытайтесь открыть крышку силой, так как оставшееся давление может быть опасным.

Нажмите и удерживайте кнопку ОСВОБОЖДЕНИЯ ПАРА, чтобы вручную освободить пар.

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

В этой таблице указана приблизительная температура для каждого уровня кПа:

| Уровень давления (кПа) | Температура (°C) |
|------------------------|------------------|
| 10                     | 102              |
| 20                     | 104              |
| 30                     | 106              |
| 40                     | 108              |
| 50                     | 110              |
| 60                     | 112              |
| 70                     | 114              |
| 80                     | 116              |

## БЕСКОНТАКТНОЕ ОСВОБОЖДЕНИЕ ПАРА

The Fast Slow GO™ имеет 3 метода освобождения пара:

### Авто быстрый

Пар освобождается быстро, чтобы минимизировать чрезмерное приготовление продуктов или блюд с коротким временем приготовления.

Это рекомендуется только для продуктов, которые не расширяются и не вспениваются при кипячении.

### Импульс

Пар освобождается рывками, чтобы, как можно меньше, воздействовать на содержащиеся внутри продукты.

Это рекомендуется для продуктов, которые образуют небольшое количество пены или совсем не пенятся при кипячении.

### Естественный

Давление внутри естественным образом снижается без сброса пара через вентиляционное отверстие, чтобы предотвратить бурление или разламывание чувствительных ингредиентов, таких как бульон и фасоль, во время освобождения давления.

Режим естественного освобождения давления подходит для всех типов блюд.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Некоторые продукты питания (например, бобовые), которые, как известно, выделяют чрезмерную пену, можно использовать только «Естественное» освобождение давления, чтобы предотвратить расплескивание пищи.

Это можно выбрать с помощью кнопки **ОСВОБОЖДЕНИЯ ПАРА**  на панели управления во время настройки и цикла освобождения пара. После выбора клапан освобождения давления автоматически выпустит пар в конце цикла приготовления под давлением.

Нажатие и удерживание кнопки освобождения пара во время или после цикла приготовления, открывает клапан освобождения давления.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Для достижения наилучших результатов выбирается режим освобождения пара или давления, запрограммированный для каждого предварительного установленного режима приготовления. Любые изменения в режиме освобождения пара могут привести к расплескиванию пищи.




### ВНИМАНИЕ

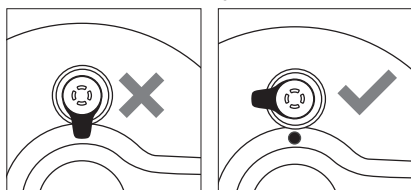
При приготовлении под давлением всегда держите руки и лицо подальше от клапана освобождения давления, так как во время работы может выделяться горячий пар и вода.

## РУЧНОЙ РЕЖИМ МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Настройка **МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ** предназначена для длительного приготовления при низкой температуре. Она также идеально подходит для измельчения твердых кусков мяса и получения глубокого аромата.

1. Выберите Медленное Приготовление  на панели управления.
2. На LED дисплее отобразится предустановленная температура для выбранного продукта. Но вы можете уменьшить или увеличить температуру, нажав кнопки **ДАВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРЫ (+/-)**. Температуру можно выбрать между: HI – LO (Выс. – Низ.).
3. На LED дисплее отобразится предустановленное время приготовления для выбранного продукта. Чтобы уменьшить или увеличить время, нажмите кнопки **ВРЕМЕНИ (+/-)**. Время можно настроить от 2 до 12 часов.

4. Индикатор 'ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА' автоматически включится после цикла МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Нажмите кнопку 'ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА' на панели управления, чтобы включить или отключить функцию.
5. Положите еду в чашу приготовления. Убедитесь, что в чаше есть, как минимум, 1 л еды и жидкости.
6. Закройте и зафиксируйте крышку.
7. Поверните клапан освобождения давления в открытую позицию.



8. Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы начать приготовление. Кнопка СТАРТ/ОТМЕНА загорится оранжевым цветом.
9. Отобразится таймер и автоматически начнется обратный отсчет. Время можно регулировать во время цикла медленного приготовления, нажав кнопки ВРЕМЕНИ (+/-). Цикл можно приостановить в любой момент, нажав кнопку СТАРТ/ОТМЕНА. Во время паузы можно изменить настройки приготовления. При повторном нажатии кнопки СТАРТ/ОТМЕНА приготовление будет продолжено с новыми настройками.



## ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы освободить пар во время паузы, удерживайте кнопку освобождения пара. Во время медленного приготовления может возникнуть некоторое повышение давления, из-за которого крышку будет трудно открыть. В этом случае нажимайте кнопку ОСВОБОЖДЕНИЯ ПАРА, пока все внутреннее давление не будет сброшено, и скороварку можно будет открыть.

10. По окончании цикла медленного приготовления скороварка автоматически переключится в режим ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА. Загорится индикатор ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА, и таймер начнет отсчет максимум до 6 часов. Цикл поддержания тепла можно приостановить в любой момент, нажав кнопку СТАРТ/ОТМЕНА.
11. Если не была выбрана функция ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА, раздастся звуковой сигнал, оранжевый индикатор СТАРТ/ОТМЕНА погаснет.
12. Через 5 минут бездействия включится режим ожидания. Светодиод больше не будет гореть.

## СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ И МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Суп

- Настройка ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ и МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПА подходит для приготовления различных супов, от легких бульонов до сытных минестроне и овощных супов-пюре.
- Используйте настройки ТУШЕНИЯ/ ОБЖАРКИ для подрумянивания мяса и смягчения ароматических веществ перед приготовлением.
- Чтобы сократить время создания давления, добавьте в чашу холодную воду/бульон, все еще находясь в режиме ТУШЕНИЯ или ОБЖАРКИ, и дайте воде закипеть перед приготовлением под давлением.
- Не переполняйте чашу для приготовления пищи. Общий объем супа не должен превышать отметку «МАХ» внутри съемной чаши.

### Бульон

- Настройка ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ и МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУЛЬОНА подходит для приготовления всех видов бульона, в том числе куриного, говяжьего и овощного.

- Чтобы приготовить обжаренный бульон, используйте режим ТУШЕНИЯ/ОБЖАРКИ, чтобы кости и овощи подрумянились перед приготовлением под давлением или медленным приготовлением.
- Овощи, такие как лук, морковь и сельдерей, следует нарезать крупными кусочками. Это поможет сохранить бульон чистым и его будет легче процедить в конце приготовления.
- Чтобы сократить время создания давления, добавьте в чашу холодную воду, все еще находясь в режиме ТУШЕНИЯ/ОБЖАРКИ, и дайте воде закипеть перед приготовлением под давлением.
- Не переполняйте чашу для приготовления пищи. Общий объем воды, костей и/или приправ не должен превышать отметку «МАХ» внутри съемной чаши.

## Мясо

- Настройка ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ и МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСА использует высокую температуру/давление для растворения соединительной ткани, что приводит к нежным и сочным результатам. Соусы становятся густыми и хорошо раскрытыми.
- Выбирайте мраморные куски мяса для лучшего вкуса и текстуры.
- Порезьте более крупные куски мяса на 2 или 3 части, чтобы они лучше помещались в чаше.
- Используйте настройку ТУШЕНИЯ/ОБЖАРКИ для подрумянивания мяса порциями перед приготовлением.
- В отличие от традиционного тушения, приготовление под давлением и медленное приготовление почти не имеют испарений. Для блюд с глубоким вкусом используйте меньше жидкости, чем требуется в традиционных рецептах, максимум 1–1½ чашки (250–375 мл).
- Не переполняйте чашу для приготовления пищи. Общий объем непрigотовленных ингредиентов не должен превышать отметку «МАХ» внутри съемной чаши.

## Рагу

- Настройка ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ и МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАГУ идеально подходит для приготовления фарша, мясных соусов и сытных рагу.
- Используйте настройку ТУШЕНИЯ/ОБЖАРКИ для подрумянивания мяса и смягчения ароматических веществ перед приготовлением.
- В отличие от традиционного тушения, приготовление под давлением и медленное приготовление почти не имеют испарений. Для густых и насыщенных рагу используйте меньше жидкости, чем требуется в традиционных рецептах. Используйте настройку РЕДУЦИРОВАНИЯ после приготовления, чтобы сделать жидкие продукты более густыми.
- Не переполняйте чашу для приготовления пищи. Общий объем непрigотовленных ингредиентов не должен превышать отметку «МАХ» внутри съемной чаши.

## Бобовые

- Настройка ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ и МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БОБОВЫХ подходит для приготовления всех видов бобовых, чечевицы и сушеной фасоли.
- Бобовые и другие бобы могут образовывать много пены во время приготовления. Предварительно устанoвленная настройка ЕСТЕСТВЕННОГО освобождения пара гарантирует, что пена не будет мешать выпускному клапану пара.
- Время приготовления основано на сушеных незамоченных бобах. Чтобы сократить время приготовления, замочите фасоль в холодной воде на ночь. Слейте воду и готовьте в свежей холодной воде половину предустановленного времени приготовления.
- Используйте соотношение 1 часть бобов к 3 частям воды.

- Фасоль и бобовые разбухают и увеличиваются вдвое после приготовления. Не переполняйте чашу для приготовления. Общий объем сырых бобовых и воды не должен превышать отметку  $\frac{1}{2}$  внутри съемной чаши для приготовления.

## Рис | Зерновые

- Настройка ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ РИСА предназначена для приготовления риса и зерновых так, чтобы они оставались рассыпчатыми и нежными. Подходит для всех видов риса, таких как длиннозерновой, жасмин, басмати и коричневый рис.
- При приготовлении коричневого риса под давлением увеличьте время приготовления до 20 минут.
- Точно отмерьте или взвесьте сухой рис и хорошо промойте холодной водой, пока вода не станет прозрачной. Слейте воду и поместите в съемную чашу для приготовления.
- Добавьте соответствующее количество воды. см. таблицу приготовления риса / зерновых и бобовых на веб-странице Sage для получения дополнительной информации.
- После приготовления дайте рису постоять в чаше в течение 5 минут перед перемешиванием и подачей на стол.
- Размер риса после приготовления увеличится вдвое или втрое. Не переполняйте чашу для приготовления. Общий объем сырого риса и жидкости не должен превышать отметку  $\frac{1}{2}$  внутри съемной чаши для приготовления.

## Ризотто

- Настройка ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОД ДАВЛЕНИЕМ РИЗОТТО идеально подходит для приготовления кремобразного ризотто без всякого перемешивания и за короткий промежуток времени.
- Используйте настройку ТУШЕНИЯ/ ОБЖАРКИ, чтобы смягчить лук и другие приправы, а также смажьте чашу вином.

- Ключ к кремобразному ризотто — это поджарить рисовые зерна перед добавлением жидкости. Используйте настройку ТУШЕНИЯ/ОБЖАРКИ, чтобы поджарить рис, часто помешивая, в течение 3–5 минут или пока края не станут прозрачными, а затем станут белыми.
- При небольшом испарении или его отсутствии во время приготовления под давлением важно соблюдать соотношение 1 часть риса к 3 частям бульона. Если вы добавляете в ризотто много овощей, уменьшите количество бульона на треть.
- Размер риса после приготовления увеличится вдвое или втрое. Не переполняйте чашу для приготовления. Общий объем сырого риса и бульона не должен превышать отметку  $\frac{1}{2}$  уровня внутри съемной чаши для приготовления.

## ДРУГИЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ:

### ТУШЕНИЕ/ОБЖАРКА

Данная настройка имеет 3 уровня: низкий - тушение, средний – тушение и обжарка. Уровень температуры будет отображаться на световом индикаторе температуры медленного приготовления (см. страницу 86 – буква М – иллюстрация панели управления).

Настройка ТУШЕНИЯ идеально подходит для размягчения и карамелизации чеснока, лука и небольших кусочков продуктов перед приготовлением еды под давлением или медленным приготовлением. Настройка ТУШЕНИЯ соответствует уровням СРЕДНЕЙ и НИЗКОЙ температуры устройства.

Настройка ОБЖАРКИ предназначена для улучшения и углубления вкуса блюд, за счет использования одной и той же посуды для карамелизации и подрумянивания продуктов перед приготовлением под давлением или медленным приготовлением. Настройка ОБЖАРКИ соответствует ВЫСОКОМУ уровню температуры устройства.



## РЕДУЦИРОВАНИЕ

Данная настройка имеет 3 уровня: низкий, средний и высокий.

Уровень температуры будет отображаться на световом индикаторе температуры медленного приготовления (см. страницу 86 – буква М – иллюстрация панели управления).

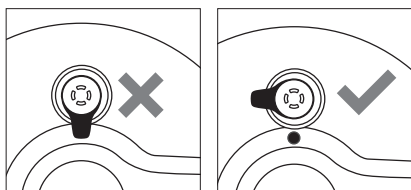
Настройка РЕДУЦИРОВАНИЯ идеально подходит для сгущения и усиления аромата соусов, сиропов и бульонов.

## ПАР

Настройка ПАРА идеально подходит для приготовления на пару овощей, рыбного филе ипельменей.

При приготовлении на пару более 30 минут рекомендуется добавлять 1 стакан (250 мл) теплой воды в чашу для приготовления с 30-минутными интервалами, чтобы обеспечить стабильную производительность пара.

Чтобы уменьшить образование конденсата на внешних поверхностях крышки и ручки, рекомендуется повернуть клапан освобождения давления в открытое положение.



## СУ-ВИД

Настройка СУ-ВИД идеально подходит для приготовления пищи при очень точной температуре в водяной ванне.

### Что такое Су-Вид?

Су-вид — это метод приготовления, который позволяет готовить еду до желаемой степени готовности, нагревая воду до заданной температуры. Пищевые продукты помещаются в термостойкий БПА полиэтиленовый пакет, который погружается в воду и готовится до желаемой степени готовности без риска высыхания из-за переваривания.

### Что нужно для приготовления еды с функцией Су-Вид?

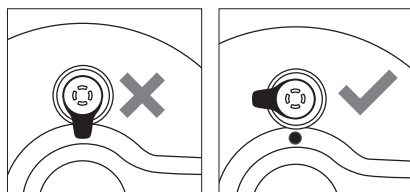
Толстые термостойкие полиэтиленовые пакеты БПА. Закрывающиеся пакеты также подойдут, если температура приготовления ниже 70 °С.

### Необходим ли вакуум?

Для СУ-ВИД не нужно запечатывать пакеты с помощью вакуума, однако, необходимо удалить как можно больше воздуха из пакета и предотвратить попадание воды в пакет, чтобы обеспечить точные результаты. Чтобы использовать метод вытеснения воды, поместите пищу в закрывающийся пакет с двойным уплотнением, затем опустите упакованную еду в контейнер, наполненный водой. Как только большая часть воздуха выйдет из пакета, аккуратно закройте его чуть выше уровня воды.

### Крышка должна быть открытой или закрытой?

Мы рекомендуем использовать функцию СУ-ВИД с закрытой крышкой и в заблокированном положении, и повернуть клапан освобождения давления в открытое положение, чтобы обеспечить постоянную температуру приготовления.



### Когда необходима обжарка?

Вы можете обжарить продукты до или после приготовления с помощью функции ТУШЕНИЯ/ОБЖАРКИ. При обжаривании перед использованием функции СУ-ВИД дайте продукту отдохнуть и поставьте остыть в холодильник на ночь.

## Шаги для СУ-ВИД:

1. Наполните чашу для приготовления холодной водой до отметки МАХ. Чтобы сократить время предварительного нагрева, начните с воды, близкой к целевой температуре.
2. Нажмите СУ-ВИД и установите желаемую температуру и время. Закройте крышку и нажмите СТАРТ, чтобы начать нагрев воды.
3. Поместите продукт в пластиковый пакет для Су-Вид или закрывающийся пакет. Если у вас нет специального запечатанного пакета Су-Вид, мы рекомендуем использовать закрывающийся пакет с двойным запечатыванием. Добавьте специи, такие как лавровый лист, розмарин, ломтики лимона или цедру и масло по желанию.
4. Когда вода достигнет желаемой температуры (устройство издаст один звуковой сигнал), осторожно поместите пакет в водяную ванну. Если пакет плавает, поместите нержавеющую подставку вверх дном над пакетом, чтобы он оставался полностью погруженным.
5. Закройте и зафиксируйте крышку, но убедитесь, что клапан освобождения давления находится в открытом положении.
6. Когда время приготовления истечет, извлеките пакет из водяной ванны.

## Температура и Время:

- ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ (2.5см толщиной) – Средней прожарки – 54°C в течение 1 часа
- КУРИНОЕ ФИЛЕ (2.5см толщиной) – Нежное – 65°C в течение 45 минут
- ФИЛЕ ЛОСОСЯ (2.5см толщиной) – Средней прожарки – 50°C в течение 40 минут
- ЯЙЦА – яйцо-пашот – 64°C в течение 1 часа

## ЙОГУРТ

### Как использовать автоматическую программу йогурта

#### Натуральный Йогурт

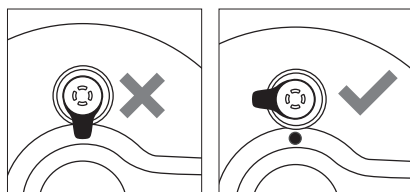
Время приготовления: 10 минут /  
Инкубация: 8 часов (плюс 1 час 30 минут для охлаждения)

1 литр цельного гомогенизированного молока

2 столовые ложки полносливочного натурального йогурта с живыми и активными бактериями

#### ШАГ 1 – Кипячение Молока

Поместите чашу для приготовления в Fast Slow GO™. Добавьте молоко. Закройте и зафиксируйте крышку и поверните клапан освобождения давления в открытое положение.



Нажмите кнопку ЙОГУРТА, затем нажмите СТАРТ. Молоко нагреется до 83 °C и будет выдерживаться при такой температуре 10 минут.

Процесс пастеризации убивает любые вредные бактерии, которые могут испортить молоко, а также устраняет потенциальных конкурентов активных йогуртовых бактерий.

#### ШАГ 2 – Охлаждение Молока

Откройте крышку и не нажимайте никакие кнопки управления. На этапе охлаждения молоко автоматически охладится до 43 °C. Этот процесс обеспечивает достижение устройством температуры, необходимой для оптимального роста закваски для йогурта. Если температура будет слишком высокой, ваши культуры могут погибнуть.

Сначала на экране устройства появится слово «COOL» (ОХЛАЖДЕНИЕ). По окончании периода охлаждения устройство издаст звуковой сигнал, когда оно достигнет правильной температуры, примерно через 1 час 30 минут.



## СОВЕТ

Охлаждение молока с открытой крышкой приведет к образованию пенки на его поверхности. Удаление пенки перед добавлением закваски поможет сделать йогурт с более гладкой текстурой.

### ШАГ 3 – Инкубация Йогурта

В конце ШАГА 2 на экране устройства появится слово «ADD» (ДОБАВИТЬ). Поместите закваску для йогурта в чашку. Добавьте ½ стакана (125 мл) охлажденного молока и взбивайте до однородной массы. Добавьте молочную смесь в остывшее молоко в чаше. Закройте и зафиксируйте крышку, нажмите СТАРТ, чтобы начать инкубацию длительностью 5-8 часов. Чем дольше идет процесс инкубации, тем более вкусным будет йогурт.

### ШАГ 4 – Охлаждение

Когда устройство издаст сигнал о том, что инкубация йогурта закончена, снимите чашу для приготовления, накройте полиэтиленовой пленкой и поставьте в холодильник, пока йогурт не остынет. Когда йогурт полностью остынет, переложите его в герметичный контейнер и поставьте в холодильник на срок до 2 недель.



## СОВЕТЫ

- Использование гомогенизированного молока позволит получить более гладкий йогурт. Если результат получился слегка комковатым и расслоенным, осторожно взбейте охлажденный йогурт, чтобы перемешать.
- Чтобы быстрее охладить кипяченое молоко, поместите чашу для приготовления пищи в большую емкость

с ледяной водой, проверьте температуру с помощью термометра. Когда температура молока достигнет 43 °С, добавьте ½ стакана (125 мл) охлажденного молока в закваску для йогурта, взбейте до однородной массы, затем добавьте в смесь, протрите дно чаши насухо и вставьте чашу обратно в скороварку.

- Для увеличения остроты йогурта увеличьте время инкубации.

## ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

Функция ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА поддерживает горячую пищу при безопасной температуре 60 °С или выше, готовой для подачи, до 6 часов в конце цикла приготовления. При использовании функции ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА в качестве отдельной функции, она может работать до 24 часов.

- Чтобы использовать функцию ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА в качестве отдельной функции, закройте крышку, затем нажмите и удерживайте кнопку ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА на панели управления.
- Функцию ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА можно включить и выключить, как при ПРИГОТОВЛЕНИИ ПОД ДАВЛЕНИЕМ, так и при МЕДЛЕННОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ с помощью кнопки ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА на панели управления. Загорается индикатор «ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА», и таймер начинает отсчет максимум до 6 часов в конце цикла приготовления.



## ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы не ухудшить качество продуктов, рекомендуется использовать функцию ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА не дольше 1-2 часов.

## ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

The Fast Slow GO™ имеет функцию таймера для отложенного старта приготовления до 24 часов. Эта функция таймера не применяется к функциям поддержания тепла и пара.

Функция ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА отключена для предустановки МЯСА.



## ОСТОРОЖНО

Никогда не оставляйте мясо, птицу, морепродукты, яйца или другие продукты, требующие охлаждения, при комнатной температуре более двух часов. Бактерии быстро размножаются при высоких температурах от 4 °C до 60 °C.

Следующие шаги показывают, как запрограммировать отложенный старт:

- Отрегулируйте время цикла приготовления и уровень температуры/давления по желанию.
- Нажмите кнопку 'ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА', чтобы включить функцию ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА.
- На экране будет отображаться время отсрочки старта в часах и минутах.
- Используя кнопки ВРЕМЕНИ (+/-) настройте время отложенного старта 15 минутными интервалами вплоть до 24 часов.
- В любой момент снова нажмите кнопку ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА, чтобы выйти без сохранения настройки отсрочки старта.
- Нажмите кнопку СТАРТ/ОТМЕНА, чтобы активировать текущие настройки приготовления с отложенным временем старта.
- Время начнет обратный отсчет, и светодиод предварительного нагрева не будет гореть во время ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА.

## РЕГУЛИРОВКА ВЫСОТЫ НАД УРОВНЕМ МОРЯ

Давление нарастает и увеличивается, когда температура внутри чаши для приготовления пищи превышает точку кипения. По мере увеличения высоты, температура, при которой вода закипает, уменьшается из-за падения давления воздуха. Это создает совсем другие условия для приготовления при использовании скороварки.

Чтобы поддерживать стабильные результаты приготовления на разных высотах, Fast Slow GO™ имеет функцию регулировки высоты, которая регулирует настройки в зависимости от высоты вашего текущего местоположения.

1. Чтобы зайти в настройки высоты, нажмите и 2 секунды держите нажатыми кнопки ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА и ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА.
2. Нажмите кнопки ВРЕМЕНИ (+/-) или кнопки ДАВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРЫ, чтобы настроить высоту.
3. Дисплей из 4 цифр будет отображать 'Alt' и цифра, которая переключается каждую секунду.
4. Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы подтвердить, устройство издаст звуковой сигнал.
5. Теперь настройки скороварки соответствуют вашей текущей высоте. Нажатие любой кнопки или выход по истечении тайм-аута сохранит текущее установленное значение высоты. Чтобы сбросить высоту до заводских настроек, верните высоту на 0 метров.



## ПРИМЕЧАНИЕ

Точную высоту можно узнать на сайте [www.elevationmap.net](http://www.elevationmap.net) или связавшись с центром обслуживания клиентов Sage.

## УСТАНОВКА ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ

По умолчанию единица измерения - Цельсий (C). Для переключения между метрическими и имперскими единицами измерения нажмите кнопки ДАВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРЫ (+/-) в течение 5 секунд, и на дисплее отобразится F для Фаренгейта. Снова нажмите кнопки ДАВЛЕНИЯ/ТЕМПЕРАТУРЫ (+/-) в течение 5 секунд, чтобы вернуться к Цельсию, и на дисплее отобразится C.



## Уход и очистка

Перед очисткой убедитесь в том, что скороварка выключена. Вытащите вилку из розетки и вытащите разъем шнура питания из основания скороварки. Подождите, пока скороварка и все принадлежности полностью остынут, прежде чем приступить к разборке и очистке.

Вымойте съемную чашу для приготовления теплой мыльной водой и чистой мягкой тканью или губкой. Промойте чистой водой и тщательно высушите.

Если со временем образуется известковый налет, смешайте 2 столовые ложки белого уксуса и 1 стакан (250 мл) горячей воды в чаше для приготовления и нагревайте с помощью функции пара в течение 10 минут, прежде чем охладить и очистить щеткой.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Съемную чашу для приготовления можно мыть в посудомоечной машине, но рекомендуется мыть чашу в горячей мыльной воде с использованием мягкого бытового моющего средства. Тщательно промойте и высушите.

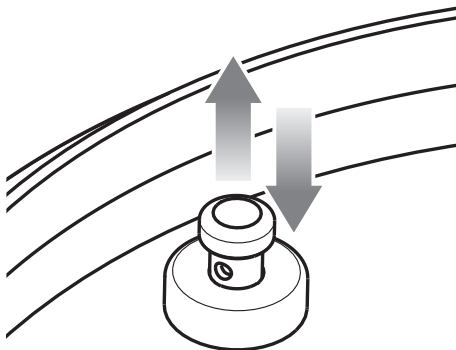


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не используйте абразивные чистящие средства, стальную мочалку или губки для чистки внешнего и внутреннего корпуса устройства.
- Не погружайте металлическое основание или шнур питания в воду или любую другую жидкость, так как они могут вызвать поражение электрическим током.
- Перед тем, как приступить к приготовлению, убедитесь, что съемная чаша для приготовления правильно установлена.

### РАЗБОРКА КРЫШКИ:

- Аккуратно вытащите силиконовый уплотнитель крышки из-за проволочного кольца на нижней стороне крышки. Периодически проверяйте, чтобы он был чистым, гибким, без трещин и разрывов. В случае повреждения не используйте устройство.
- Вымойте внутреннюю часть крышки влажной мыльной губкой или тканью. При необходимости удалите остатки масла кистью. Вытрите насухо чистой тканью.
- Регулярно проверяйте, чтобы крышка клапана освобождения давления была чистой и на ней не было жидкости / остатков продуктов. Снимите крышку клапана освобождения давления с крышки, протрите мыльной тканью и высушите. Хорошо промойте и установите на место, защелкнув.
- Предохранительный клапан давления необходимо регулярно проверять и чистить, чтобы избежать засорения, которое может привести к блокировке предохранительного клапана. Вымойте и очистите от масла или остатков пищи. Убедитесь, что после очистки клапан плавно движется внутрь и наружу.



## СИЛИКОНОВАЯ УПЛОТНИТЕЛЬНАЯ ПРОКЛАДКА:

- Заменяйте прокладку из силиконовой резины каждые 1-2 года (обратитесь в ближайший сервисный центр Sage).
- Промойте прокладку в теплой мыльной воде. Промойте чистой водой, тщательно высушите и верните в исходное положение.
- Прокладку из силиконовой резины можно мыть на верхней полке посудомоечной машины, чтобы избавиться от запаха специй.
- Смочите прокладку из силиконовой резины смесью бикарбонатной соды и воды, чтобы устранить запахи перед очисткой.



### ВНИМАНИЕ

Если прокладка из силиконовой резины неправильно вставлена в держатель, крышка не будет плотно закрыта. Это может привести к неисправности устройства и утечке пара или горячей жидкости, что может вызвать ожоги.



### СОВЕТ

Смесь  $\frac{1}{2}$  стакана (125 мл) лимонного сока, 1 столовой ложки цедры лимона и 500 мл горячей воды, приготовленной при **ВЫСОКОМ** давлении в течение 5 минут, может помочь устранить запахи пищи.

## ХРАНЕНИЕ:

- Убедитесь в том, что скороварка выключена. Скороварка выключена, когда все индикаторы погашены.
- Вытащите вилку из розетки. Подождите, пока скороварка и все принадлежности полностью остынут, прежде чем приступать к разборке и очистке.
- Убедитесь в том, что скороварка и все принадлежности чистые и сухие.
- Убедитесь в том, что чаша установлена в скороварку.
- Убедитесь в том, что крышка закрыта и зафиксирована.
- Храните устройство в вертикальном положении, ровно стоящим на опорных ножках. Не кладите ничего на устройство.



## Поиск и устранение неисправностей

| ПРОБЛЕМА  | ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ   |
|---|---|
| <b>Крышка не открывается по окончании цикла приготовления еды</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажимайте на кнопку ОСВОБОЖДЕНИЕ ПАРА до тех пор, пока все внутреннее давление не будет сброшено и крышка не будет открываться.</li> <li>• Если это случается часто, то, возможно, скороварку необходимо отрегулировать, чтобы она соответствовала текущей высоте над уровнем моря. Выполните инструкции из раздела «Регулировка высоты над уровнем моря».</li> </ul>  |
| <b>Моргает индикатор LID (КРЫШКА) и звучит сигнал</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поверните крышку в правильное положение для приготовления под давлением или медленного приготовления.</li> </ul>   |
| <b>Пар выходит через крышку ИЛИ<br/>Предохранительный штифт не поднимается ИЛИ<br/>В скороварке не образуется давление ИЛИ<br/>Таймер не ведет обратный отсчет ИЛИ<br/>На дисплее отображено 'SEAL'</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Соберите крышку надлежащим образом, проследив за тем, чтобы между рукояткой крышки и крышкой из нержавеющей стали не было зазора. Уплотнительная гайка должна быть плотно прикручена.</li> <li>• Убедитесь в том, чтобы силиконовый уплотнитель крышки был чистым, не был поврежденным, треснутым и был вставлен надлежащим образом.</li> <li>• Убедитесь в том, что предохранительный штифт может свободно перемещаться вверх и вниз.</li> <li>• Когда крышка будет зафиксирована, убедитесь в том, что предохранительный штифт надлежащим образом совмещен с отверстием на рукоятке крышки.</li> <li>• Убедитесь в том, что клапан освобождения давления плотно установлен и обращен в сторону ручки крышки.</li> <li>• Добавьте больше жидкости/продуктов в чашу. Общий объем продуктов и жидкости должен составлять не менее 1 литра.</li> <li>• Если проблема не исчезнет, позвоните в центр обслуживания клиентов Sage.</li> </ul> |
| <b>Скороварка автоматически переключается на функцию поддержания тепла, не выполнив цикл приготовления еды полностью</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Добавьте в чашу больше воды и перезапустите цикл.</li> </ul>   |
| <b>Вода снапливается на столешнице</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проследите за тем, чтобы скороварка стояла на плоской и ровной поверхности и, чтобы стаканчик для сбора конденсата был установлен в задней части скороварки. Выполните инструкции из раздела «Подготовка скороварки Fast Slow Go™» на странице 89.</li> <li>• Опустошите стаканчик для сбора конденсата.</li> </ul>  |
| <b>На дисплее отображается "Err"</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• На экране будет отображаться «Err», если есть неисправимая проблема с устройством. В этом случае немедленно отсоедините шнур питания от розетки и обратитесь в центр обслуживания клиентов Sage.</li> </ul>  |
| <b>Сброс до заводских настроек</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите и удерживайте кнопки «супа» и «су-вид» в течение трех секунд, чтобы сбросить настройки, включая уровень высоты.</li> </ul>   |

LV

“B.T.U. Company” SIA  
Dārzaugļu iela 1-207, Rīga, LV-1012, Latvija  
sage@btu.lv

Lai sazinātos ar klientu servisu, lūdzu, apmeklējiet vietni: [sage.lv](http://sage.lv)

Reģistrēts Latvijā № 50003873791.

Tā kā mēs nepārtraukti cenšamies uzlabot savu produkciju, šajā dokumentā attēlotie produkti vai to fotogrāfijas var nedaudz atšķirties no produktu faktiskā izskata.

LT

“B.T.U. Company” SIA  
Darzaugļu iela 1-207, Ryga, LV-1012, Latvija  
sage@btu.lv

Pirkējiem priekšroku, lūdzam, apmeklējiet vietni [sage.lv](http://sage.lv)

Uzreģistrēta Latvijā № 50003873791.

Kadangi gaminiai nuolat tobulinami, tai šīme dokumente pateiktos gaminių iliustracijos ar nuotraukos gali šiek tiek skirtis nuo tikrojo gaminiio..

EE

“B.T.U. Company” SIA  
Darzaugļu iela 1-207, Riia, LV-1012, Lāti  
sage@btu.lv

Klienditeeninduse leiate aadressilt [sage.lv](http://sage.lv)

Reģistreeritud Lātis № 50003873791.

Pidevate tāienduste tōttu vōivad jōonistel vōi fotodel olevad tooted tegelikest toodetest veidi erineada.

# Sage®

[www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

Registered in England & Wales No. 8223512.

Copyright BRG Appliances 2021.

BPR680/SPR680 UG6 A21