

the Fast Slow Pro™

SPR700



EN QUICK GUIDE

DK QUICK GUIDE

SE QUICK GUIDE

NO QUICK GUIDE

FI PIKAOPAS

Sage®



Contents

- 2 Sage® Recommends Safety First
- 7 Components
- 9 Important Safety Information for your Fast Slow Pro™
- 11 Functions
- 17 Care & Cleaning
- 19 Troubleshooting
- 20 Guarantee

SAGE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Sage® we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com
- Do not let children near the pressure cooker when in use.
- Do not put the pressure cooker into a heated oven.
- Move the pressure cooker under pressure with the greatest care. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.
- Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended.
- This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat. See “Pressure Cook” instructions in this book.
- Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. See the “Steam Release” instructions in this book.
- Never use your pressure cooker without adding water, this would seriously damage it.

- Do not fill the cooker beyond $\frac{2}{3}$ of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than half of its capacity.
- The heating source necessary for cooking is included in the appliance.
- After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
- When cooking food with thick or doughy texture, after steam release, gently shake the cooker. Then steam release again if necessary before opening the lid to avoid food ejection.
- Before each use, check that the valves are not obstructed. See the Instructions for use.
- Never use the pressure cooker in its pressurised mode for deep or shallow frying of food.
- Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
- Only use Sage® spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from Sage® indicated as being compatible.
- Before using for the first time please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns please contact your local electricity company.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before use.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Always ensure the appliance is properly assembled before use. Follow the instructions provided in this book.
- Always insert the connector end of the power cord into the appliance inlet before inserting power plug into the power outlet and switching on appliance. Ensure the appliance inlet is completely dry before inserting the connector end of the power cord.
- Take care to avoid spillage on the connector.
- Do not touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts, or use handles or knobs where available.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or

table during operation. Ensure that the surface is dry, level, clean and free of any liquid and other substances.

- Always operate the appliance on a stable and heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, and position the appliance at a minimum distance of 20cm away from walls, curtains, cloths and other heat sensitive materials.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not operate the appliance on a sink drain board.
- Do not place the cooker on a stone bench top when it's cooking. This is due to bench tops being sensitive to uneven heat and may crack if heated locally. If you would like to cook with the slow cooker on the bench top, place a chopping board or heat proof mat underneath the cooker.
- Do not place anything, other than lid, on top of the cooker when assembled, when in use and when stored.
- Do not use the lid handle to carry the appliance.
- Before placing removable cooking bowl into stainless steel base ensure the base of bowl and the base of the appliance is dry by wiping with a dry soft cloth.
- Do not use a damaged removable cooking bowl. Replace before using.
- Do not place food or liquid directly into the stainless steel base. Only the removable cooking bowl is designed to contain food or liquid.
- Before use, always check pressure release valve and safety locking pin for clogging and clean if necessary. Check to make sure the safety locking pin moves freely from under the lid.
- Do not touch the pressure release valve whilst in use.
- Use only recommended STEAM RELEASE to depressurise cooker after use.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance. Keep the appliance clean and refer to care and cleaning section.
- Do not leave the appliance unattended when in use.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Do not use this appliance if it is worn, has been dropped or is damaged in any way.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.

- Connect only to a 220–240V power outlet.
- Always turn the appliance to the OFF position, switch off at the power outlet, remove the plug and allow all parts to cool before attempting to move the appliance, when the appliance is not in use, before cleaning and when storing.
- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way. If damaged or maintenance other than cleaning is required,
- please contact Sage Customer Service or go to sageappliances.com
- The use of attachments not sold or recommended by Sage® may cause fire, electric shock or injury.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.

SPECIFICATION

Model	SPR700
Rated Volume	6 Litres
Usable Volume	4 Litres
Working Pressure	80 kPa

These specifications may change without notice.



The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste.

It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.

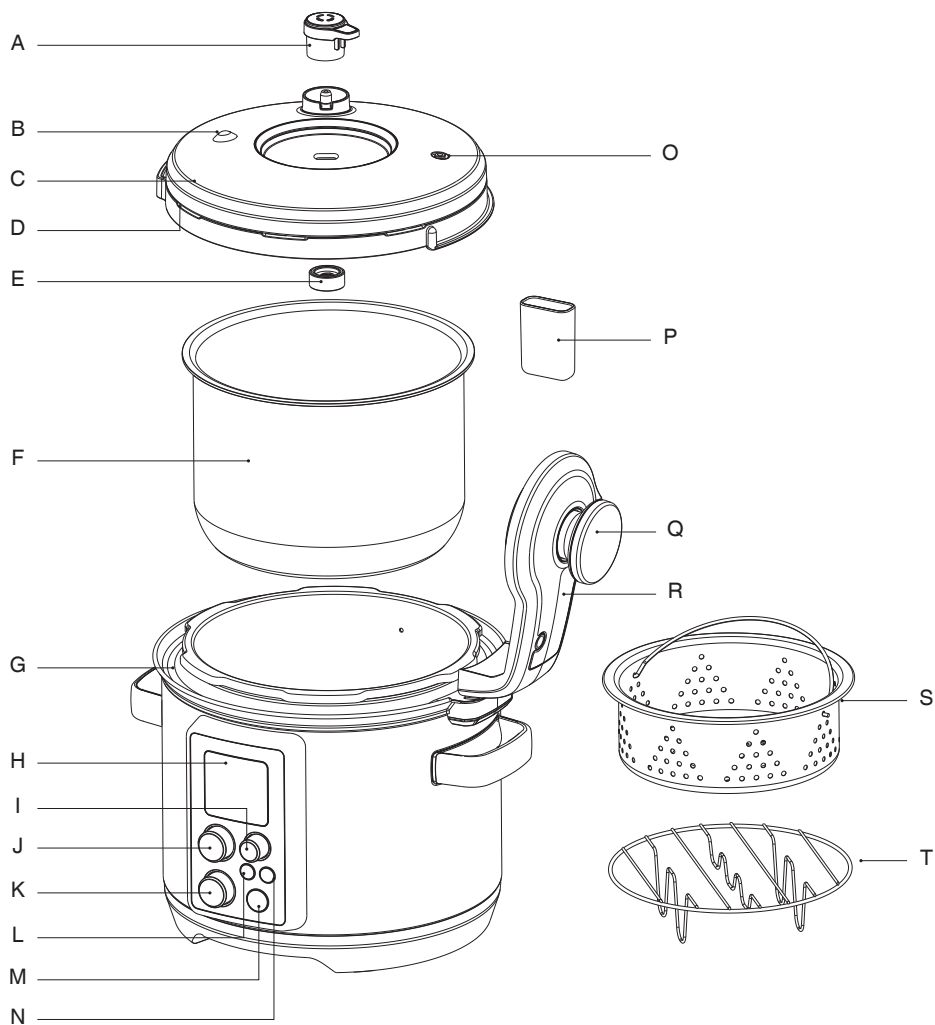


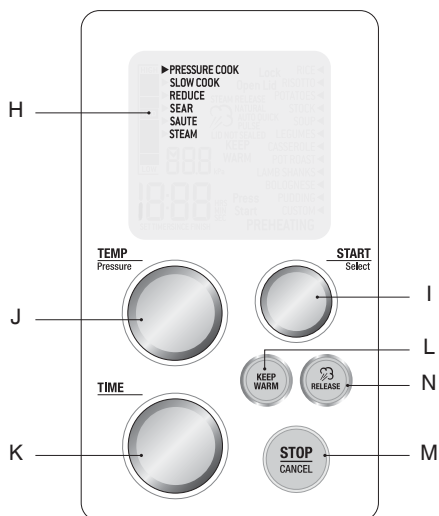
To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components





- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| A. Pressure Release Valve | K. Time Dial |
| B. Pressure Safety Valve | L. Keep Warm |
| C. Dishwasher Safe Removable Lid | M. Stop/Cancel |
| D. Silicone Lid Seal | N. Steam Release |
| E. Sealing Nut | O. Safety Locking Pin |
| F. 6L 3 Cooking Bowl | P. Condensation Drip Cup |
| G. Easy Clean Moat | Q. Lid Knob |
| H. Interactive LCD | R. Lid Arm |
| I. Start/Select Dial | S. Stainless Steamer |
| J. Temperature/ Pressure Dial | T. Stainless Trivet |

CE Rating Information
 220-240V ~ 50-60Hz 900-1100W

IMPORTANT SAFETY INFORMATION FOR YOUR FAST SLOW PRO™

This appliance cooks under pressure and must be operated and maintained as described in this book. The trapped air pressure inside the pressure cooker may cause a hazardous situation if not operated and maintained as described in this manual.

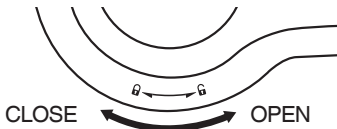
COOKING BOWL CAPACITY

- Always ensure proper liquid / food level in the removable cooking bowl.
- 'MAX' level – Do not exceed the maximum fill level. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the cooker.
- '½' level – When cooking foods that expand (such as dried vegetables, beans, grains, rice, etc.) DO NOT fill past the middle fill level.
- 'MIN' level – Make sure the removable cooking bowl is filled to at least the minimum fill level to ensure proper operation and to avoid thermal damage and fire.

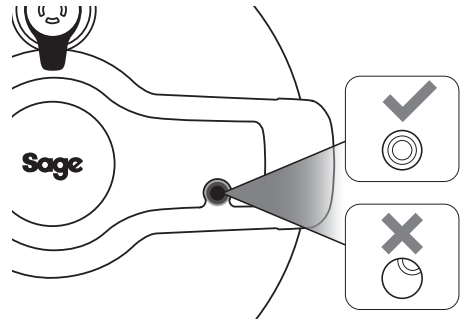
NEVER FORCE THE LID CLOSED.

CLOSING THE LID

- Make sure the silicone lid seal is properly inserted around the wire ring on the underside of the lid and that the safety locking pin moves freely.
- Lower the lid into the closed position. Turn the lid knob clockwise towards the closed lock graphic. The lid should close and lock into place with ease and minimal effort. **DO NOT STRAIN OR FORCE THE LID TO CLOSE.** The cooker alert will sound when the lid locks.



- Always ensure the safety locking pin is properly aligned within the opening of the lid arm and is not restricted in any way.



NOTE

If the contents of the cooker are hot when closing the lid, it may be necessary to press down slightly on the lid knob while the lid is still in the unlocked position, allowing the lid to turn easily.

HANDS-FREE STEAM RELEASE

The cooker features automatic hands-free steam release that will occasionally release steam as the cooker pressurises as well as automatically start the steam release cycle after cooking.

- Never place your hands, arms or face over the pressure release valve.

In addition to the automatic hands-free steam release, pressure can be released by pressing the **RELEASE** button or by manually turning the pressure release valve.

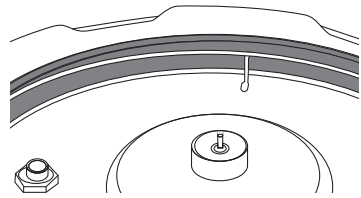
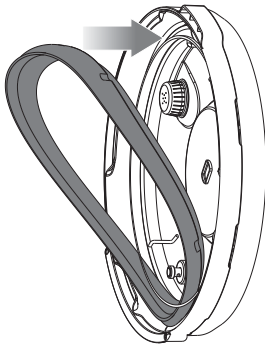
OPENING THE LID

- Turn the lid knob counter-clockwise towards the open lock graphic. The cooker alert will sound when the lid unlocks.
- The lid should open with ease if all internal pressure has been released. Never force the lid open.
- If the lid will not unlock, or if you encounter resistance, it may indicate the cooker is still pressurised. Press and hold the **RELEASE** button until all internal pressure is released and the lid opens easily.

NEVER FORCE THE LID OPEN.

PREPARING THE FAST SLOW PRO™

1. Remove and safely discard any packaging material, promotional labels and tape from the cooker.
2. Open the lid by turning the lid knob counter clockwise and lifting the lid up and off the appliance until it is in the hinged open position. Unscrew and remove the sealing nut from the centre of the lid and pull the lid away to remove from the lid arm.
3. Wash the lid, removable cooking bowl and silicone lid seal in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. Wipe the inside and outside of the cooker base with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
4. The silicone lid seal is reversible and can be inserted in either direction. Insert the silicone lid seal around the outer edge of the wire ring on the underside of the lid. Ensure that it is fully inserted and lies flat under the wire ring.



5. The lid can only be inserted one way and must be assembled correctly for the cooker to operate. Position the lid so the steam release valve cover is to the rear of the cooker (Image A). Align the centre of the lid with the bolt on the underside of the lid arm (Image B) and push it into position to expose the screw thread. Screw the sealing nut, with the red ring touching the lid, onto the bolt to secure the lid. Once assembled, ensure the steam release valve is properly seated in position and facing the lid knob.

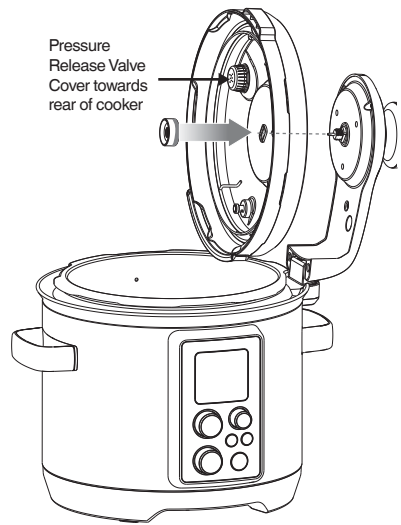


Image A

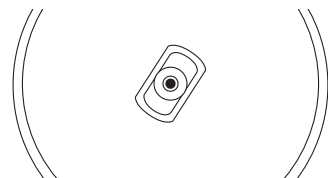
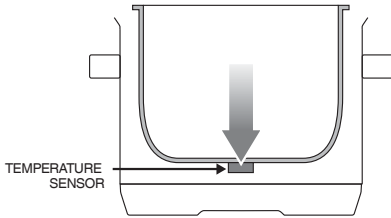
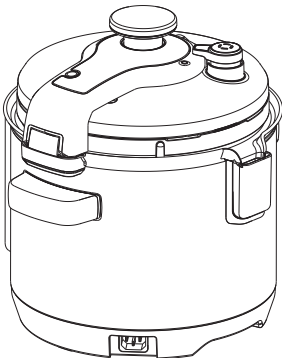
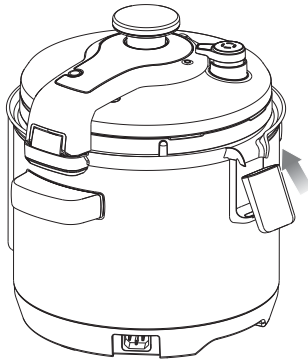


Image B

- Clean and dry the underside of the removable cooking bowl and the temperature sensor, making sure there are no unwanted materials on the surface. The removable cooking bowl must sit flat on the temperature sensor to ensure proper contact.



- Click condensation drip cup into place.



- Insert the connector end of the power cord into the cooker base, ensuring it is completely dry. Insert the power plug in to a 220–240V (grounded) power outlet.
- The cooker alert will sound and the LCD will illuminate. The setting options will appear with an indicator on the PRESSURE COOK setting.



Functions

SMART SETTINGS

The Fast Slow Pro™ features 6 Smart Settings; Pressure Cook, Slow Cook, Reduce, Sear, Sauté and Steam. Pressure and slow cook settings have a list of commonly used food types with pre-determined cook times and temperatures / pressure levels to give the best results, however we suggest experimenting with these depending on the recipe, amount of food and your personal taste. Alternatively, you can select the CUSTOM setting to select your own cooking times and temperatures/ pressure levels.

Your CUSTOM setting will remain in the memory of the cooker. To reset to factory settings, switch off at the power outlet and press and hold START / SELECT while switching back on at the power outlet.

HANDS-FREE VARIABLE STEAM RELEASE

The Fast Slow Pro™ features 3 steam release methods:

Auto Quick

Pressure is released quickly to minimise overcooking of foods or recipes with short cook times.

Auto Pulse

Pressure is released in bursts to reduce disturbance to the food inside.

Natural

Pressure naturally subsides inside without releasing steam through the vent to prevent the churning up or breaking apart of sensitive ingredients like stocks and beans during pressure release.

These can be selected using the STEAM RELEASE button on the control panel during the set up and steam release cycles. Once selected, the pressure release valve will automatically release the steam at the end of the pressure cooking cycle.

Pressing and holding the steam release button during or after a cooking cycle will open the pressure release valve.





CAUTION

Always keep hands and face clear of the pressure release valve when pressure cooking as hot steam and water may be emitted during operation.

ALTITUDE ADJUST

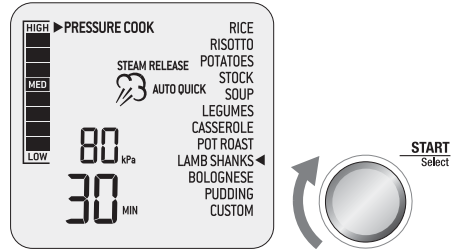
Pressure builds and increases when the temperature inside the cooking vessel exceeds boiling point. As altitude increases, the temperature at which water boils decreases as a result of the drop in air pressure. This creates very different conditions for cooking when using a pressure cooker.

In order to maintain consistent cooking results at various altitudes, the Fast Slow Pro™ has an Altitude Adjust feature that adjusts the settings based on the altitude of your current location.

1. To enter Altitude Adjust mode, press and hold STOP / CANCEL to activate standby mode. The button backlight will go out and the LCD will no longer illuminate.
2. Once in standby, press and hold both the KEEP WARM and STEAM RELEASE buttons for 2 seconds.
3. Turn the TIME dial to enter the altitude of your current location. Altitude can be adjusted from 250m to 1,999m. The pressure cooker should not be used at altitudes above 2,000m.
4. Press the START / SELECT dial to confirm.
5. The cooker's settings have now been adjusted for your current altitude. To reset altitude to sea level (factory settings), switch off at the power outlet and press and hold START / SELECT while switching back on at the power outlet.

PRESSURE COOK

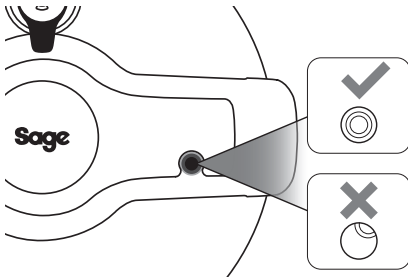
1. Turn the START / SELECT dial until the indicator reaches the PRESSURE COOK setting. Press the START / SELECT dial to confirm.
2. Turn the START / SELECT dial until the indicator on the right hand side of the LCD reaches the desired setting.



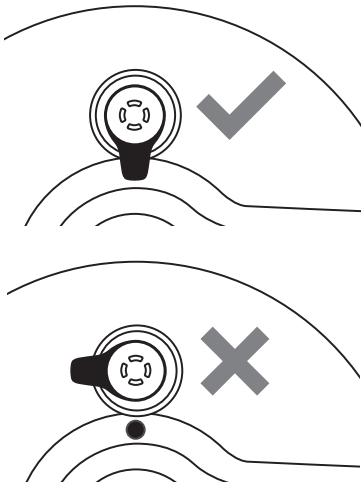
3. The top figure on the LCD screen indicates the preset pressure level for the selected setting. Turn the TEMPERATURE / PRESSURE dial to the left to reduce the pressure or to the right to increase pressure. Pressure can be adjusted from 20 kPa (LOW) to 80 kPa (HIGH).
4. The bottom figure on the LCD screen indicates the preset cooking time for the selected setting. Turn the TIME dial to the left to reduce the cooking time or to the right to increase the cooking time. Time can be adjusted up to 2 hours.
5. The steam icon on the LCD screen indicates the preset steam release method for the selected setting. Press the STEAM RELEASE button to select between 'AUTO QUICK', 'AUTO PULSE' and 'NATURAL' steam release.
6. Place food into the removable cooking bowl. Ensure there is at least 1L of combined food and liquid in the bowl.



7. Close the lid and turn the lid knob clockwise to lock into place. The cooker alert will sound when the lid has been locked. Check that the safety locking pin is properly aligned with the opening in the lid arm and is not restricted in any way.



8. Ensure the pressure release valve is placed on the lid, is properly seated in position and facing the lid knob.



9. Press the START / SELECT dial to commence cooking. The STOP / CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange, 'PREHEATING' will appear and the pressure bar on the left will climb to indicate the cooker is building pressure.

NOTE

It is normal for the cooker to release small bursts of steam as it stabilises its internal pressure.

10. If the lid has not been locked correctly 'LOCK LID' will appear on the LCD screen. Turn the lid knob clockwise to lock the lid and commence cooking.
11. Once the cooker has reached pressure, the 'PREHEATING' will go out, the cooker alert will sound, the timer will start counting down and the pressure bar will indicate the current pressure in the vessel.
12. The time can be adjusted during the pressure cook cycle by turning the TIME dial. The cycle can be paused at any time by pressing the STOP / CANCEL button. To end the cycle press and hold STOP / CANCEL for 2 seconds. If there is already pressure in the vessel it will go immediately to the steam release cycle.
13. At the end of the pressure cook cycle, the cooker alert will sound and steam will be automatically released through the pressure release valve. The steam icon will blink, the timer will start counting up and the pressure bar will decrease, indicating the current pressure in the vessel. If NATURAL steam release is selected, pressure will naturally subside in the vessel without forcing steam through the pressure release valve. The steam release setting can be changed during the steam release cycle by pressing the STEAM RELEASE button.
14. At the end of the steam release cycle, the cooker alert will sound, the LCD will illuminate blue and the timer will start counting up.
15. Open the lid by turning the lid knob counter clockwise and carefully lift the lid into the hinged open position.
16. After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The button backlight will go out and the LCD will no longer illuminate.

CAUTION

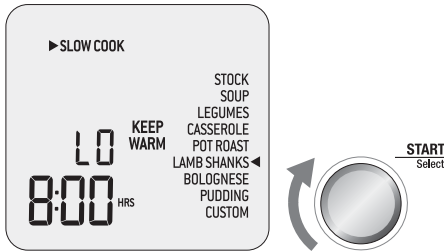
To avoid scalding from escaping steam, never place your face or hands over the cooker when removing the lid.

NOTE

If the lid will not unlock this indicates the appliance is still under pressure. Do not force the lid open as any remaining pressure can be hazardous. Press the STEAM RELEASE button until all internal pressure is released and the lid opens easily.

SLOW COOK

1. Turn the START / SELECT dial until the indicator reaches the SLOW COOK setting. Press the START / SELECT dial to confirm.
2. Turn the START / SELECT dial until the indicator on the right hand side of the LCD reaches the desired setting.



3. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature for the selected setting. Turn the TEMPERATURE / PRESSURE dial to the left to reduce the temperature or to the right to increase temperature. Temperature can be adjusted to one of two preset temperatures; 'LO' or 'HI.'
4. The bottom figure on the LCD screen indicates the preset cooking time for the selected setting. Turn the TIME dial to the left to reduce the cooking time or to the right to increase the cooking time. Time can be adjusted between 2 and 12 hours.
5. 'KEEP WARM' indicates the KEEP WARM function will automatically switch on after the SLOW COOK cycle. Press the KEEP WARM button on the control panel to select or deselect the function.
6. Place food into the removable cooking bowl. Ensure there is at least 1L of combined food and liquid in the bowl.



7. Close the lid but do not lock.
8. Remove the pressure release valve from the lid.
9. Press the START / SELECT dial to commence cooking. The STOP / CANCEL button backlight will illuminate red and the LCD screen will illuminate orange.
10. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The time can be adjusted during the slow cook cycle by turning the TIME dial. The cycle can be paused at any time by pressing the STOP / CANCEL button. To end the cycle press and hold STOP / CANCEL for 2 seconds.
11. At the end of the slow cook cycle, the cooker will automatically switch to the KEEP WARM function. The LCD screen will display 'KEEP WARM' and the timer will start counting up to a maximum of 2 hours. The keep warm cycle can be paused at any time by pressing the STOP / CANCEL button.
12. If KEEP WARM has not been selected, the cooker alert will sound, the STOP / CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.
13. After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The button backlight will go out and the LCD will no longer illuminate.

REDUCE

The REDUCE setting is ideal for thickening and intensifying the flavour of sauces, syrups and stocks.

1. Turn the START / SELECT dial until the indicator reaches the REDUCE setting. Press the START / SELECT dial to confirm.
2. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature for the REDUCE setting. Turn the TEMPERATURE / PRESSURE dial to the left to reduce the temperature or to the right to increase temperature. Temperature can be adjusted to one of three preset temperatures; 'LO', 'MED' or 'HI.'
3. The bottom figure on the LCD screen indicates the preset cooking time for the REDUCE setting. Turn the TIME dial to the left to reduce the cooking time or to the right to increase the cooking time. Time can be adjusted up to 2 hours.
4. Place liquid to be reduced into the removable bowl.



NOTE

If reducing cooking sauce from pressure and slow cooking, remove cooked meat or vegetables.

Once sauce has reached the correct consistency and flavour, return meat and allow to warm through for a few minutes before serving.

5. Press the START / SELECT dial to commence cooking. The STOP / CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and indicate 'PREHEATING.'
6. Keep the lid open in the hinged position. If the lid has not been opened the cooker alert will sound and 'OPEN LID' will appear on the LCD screen.
7. Once the cooker has reached temperature, 'PREHEATING' will go out. Place liquid to be reduced into the removable cooking bowl.
8. The timer will start counting down. The time can be adjusted during the reduce cycle by turning the TIME dial. The cycle can be paused at any time by pressing the STOP / CANCEL button. To end the cycle press and hold STOP / CANCEL for 2 seconds.
9. At the end of the reduce cycle, the cooker alert will sound, the STOP / CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.
10. After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The button backlight will go out and the LCD will no longer illuminate.

SEAR

The SEAR setting is designed to enhance and deepen the taste of meals by using the same cooking bowl for caramelising and browning foods before pressure or slow cooking.

1. Turn the START / SELECT dial until the indicator reaches the SEAR setting. Press the START / SELECT dial to confirm.
2. The STOP / CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and indicate 'PREHEATING.'
3. Keep the lid open in the hinged position. If the lid has not been opened the cooker alert will sound and 'OPEN LID' will appear on the LCD screen.
4. Once the cooker has reached temperature, 'PREHEATING' will go out. Place food to be cooked into the removable cooking bowl.

5. The timer will start counting up to a maximum of 45 minutes. The cycle can be paused at any time by pressing the STOP / CANCEL button. To end the cycle press and hold STOP / CANCEL for 2 seconds.
6. At the end of the sear cycle, the cooker alert will sound, the STOP / CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.
7. After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The button backlight will go out and the LCD will no longer illuminate.

SAUTÉ

The SAUTÉ setting is ideal for softening and caramelising garlic, onions and smaller pieces of food prior to pressure or slow cooking.

1. Turn the START / SELECT dial until the indicator reaches the SAUTÉ setting. Press the START / SELECT dial to confirm.
2. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature for the SAUTÉ setting. Turn the TEMPERATURE / PRESSURE dial to the left to reduce the temperature or to the right to increase temperature. Temperature can be adjusted to one of three preset temperatures; 'LO', 'MED' or 'HI.'
3. Press the START / SELECT dial to commence cooking. The STOP / CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and indicate 'PREHEATING.'
4. Keep the lid open in the hinged position. If the lid has not been opened the cooker alert will sound and 'OPEN LID' will appear on the LCD screen.
5. Once the cooker has reached temperature, 'PREHEATING' will go out. Place food to be cooked into the removable cooking bowl.
6. The timer will start counting up. The cycle can be paused at any time by pressing the STOP / CANCEL button. To end the cycle press and hold STOP / CANCEL for 2 seconds.
7. At the end of the sauté cycle, the cooker alert will sound, the STOP / CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.
8. After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The button backlight will go out and the LCD will no longer illuminate.

STEAM

The STEAM setting is ideal for steaming vegetables, fish fillets, dumplings and reheating dinner plates.

1. Turn the START / SELECT dial until the indicator reaches the STEAM setting. Press the START / SELECT dial to confirm.
2. The bottom figure on the LCD screen indicates the preset cooking time for the STEAM setting. Turn the TIME dial to the left to reduce the cooking time or to the right to increase the cooking time. Time can be adjusted up to 1 hour.
3. Fill the removable cooking bowl with water to the MIN level marking. During steaming, please check the water level and add water when needed.
4. Insert the trivet into the bowl and place the steaming basket on top. If reheating dinner plates, place the plate on top of the trivet.
5. Arrange food on the steamer allowing 1cm gaps between the food so the steam can flow evenly around all sides.
6. Close the lid but do not lock.
7. Remove the pressure release valve from the lid.
8. Press the START / SELECT dial to commence cooking. The STOP / CANCEL button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and indicate 'PREHEATING.'
9. Once the cooker has reached temperature, 'PREHEATING' will go out.
10. The timer will start counting up to a maximum of 45 minutes. The time can be adjusted during the steam cycle by turning the TIME dial. The cycle can be paused at any time by pressing the STOP / CANCEL button. To end the cycle press and hold STOP / CANCEL for 2 seconds.
11. At the end of the steam cycle, the cooker alert will sound, the STOP / CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.
12. If further steaming is required, check water levels and refill as required.
13. After 5 minutes of inactivity, standby mode will be activated. The button backlight will go out and the LCD will no longer illuminate.



Care & Cleaning

The cooker bowl, outer body, lid and accessories should be thoroughly cleaned before every use.

Before cleaning, ensure the cooker is turned off by pressing and holding the STOP / CANCEL button on the control panel. The cooker is off when the button backlight is no longer illuminated.

Remove the power plug from the power outlet and remove the connector end of the power cord from the cooker base. Allow the cooker and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

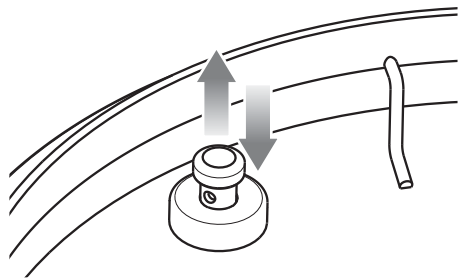
CLEANING THE BOWL AND OUTER BODY

1. The removable cooking bowl can be washed in the dishwasher. However, to maintain the ceramic coating, it is recommended to wash the cooking bowl in warm soapy water using a mild household detergent. Rinse with clean water and dry thoroughly.
2. Wipe the moat and outer body with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the cooker surface, before cleaning.
3. Remove condensation drip cup by gently pulling the bottom away from the body. Wash in warm soapy water, rinse with clean water, dry thoroughly and click back into position.
4. Wipe the LCD screen with a soft damp cloth. Cleaning with dry cloth or abrasive cleaners may scratch the surface.
5. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the cooker on.

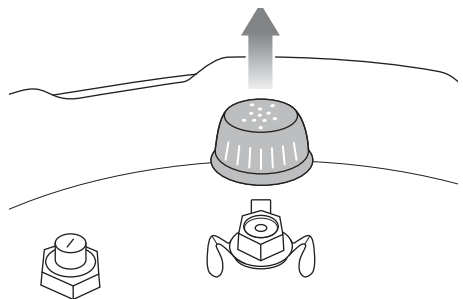
CLEANING THE LID

1. Remove the pressure release valve from the lid.
2. Open the lid by turning the lid knob counter clockwise and lifting lid up and off the appliance until it is in the hinged open position. Unscrew and remove the sealing nut from the centre of the lid and pull the lid away to remove from the lid arm.

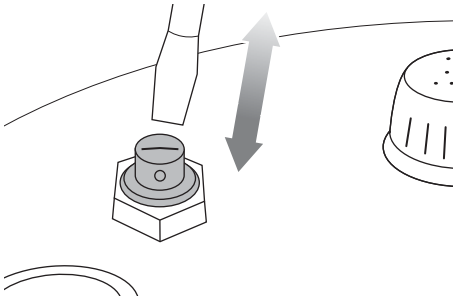
3. Gently pull the silicone lid seal out from around the wire ring on the underside of the lid.
4. Wash the sealing nut and pressure release valve in warm soapy water. Rinse with clean water and dry thoroughly.
5. Wash the silicone lid seal and the lid on the top rack of the dishwasher. Alternatively, wash in warm soapy water, rinse with clean water and dry thoroughly.
6. After cleaning the lid, regularly inspect and ensure;
 - a) Safety locking pin moves up and down freely. Always remove any oil or food residue left on this area.



- b) Pressure release valve and cover are clean and free of food or liquid. To clean, twist and pull the pressure release valve cover off the lid, wipe with a soapy cloth, rinse and dry thoroughly. Clip cover back into its original position.



- c) Pressure safety valve is clean and free of food or liquid. To clean, push the valve from inside so the valve sits open on the lid and remove any oil or food residue. Ensure the valve moves in and out smoothly after cleaning.



7. Attach the clean silicone lid seal securely back around the wire ring on the underside of the lid. Adjust position if necessary so that it sits comfortably and is free from any distortions.
8. To reattach the lid, orient the lid so that the steam release valve housing is to the rear of the unit, and then align the centre of the lid and push into position to expose the screw thread. Secure the lid by screwing on the sealing nut so that the red seal touches the lid surface.

CLEANING THE STEAMING TRAY AND TRIVET

1. Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories as they may damage the surfaces.
2. To extend the life of your accessories, we do not recommend that these be placed in the dishwasher.



TIP

To help eliminate food odours, combine 2 cups (500ml) hot water, ½ cup (125ml) lemon juice, 1 tablespoon lemon rind and 1 tablespoon vanilla extract in the removable cooking bowl. Pressure cook at 80 kPa for 5 minutes using Natural steam release.

STORAGE

1. Ensure the cooker is turned off by pressing the STOP / CANCEL button on the control panel. The cooker is off when the button backlight is no longer illuminated.
2. Remove the power plug from the power outlet. Allow the cooker and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.
3. Ensure the cooker and all accessories are clean and dry.
4. Ensure the bowl is inserted into the cooker; the trivet is inserted into the steaming tray and placed inside the bowl.
5. Ensure the lid is closed and in the locked position.
6. Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store anything on top.



Troubleshooting

PROBLEM

EASY SOLUTION

The lid cannot be opened at the end of the cooking cycle

- Press the STEAM RELEASE button until all internal pressure is released and the cooker can be opened.
- Once all internal pressure has been released using the STEAM RELEASE button, turn the pressure release valve to the open position, facing away from the lid knob.
- If this occurs frequently, the cooker may need to be adjusted to suit your current altitude. Follow “Altitude Adjust” instructions on page 12.

‘Open Lid’ is displayed on the LCD when the lid is open

- Turn the lid knob clockwise and counter clockwise.

Steam is escaping from the lid

OR

Safety locking pin does not rise

OR

Cooker is not getting to pressure

OR

Timer will not count down

- Assemble the lid correctly ensuring there is no gap between lid arm and the stainless steel lid. The sealing nut should be screwed on tightly. Follow step 5 on page 10.
- Ensure the silicone lid seal is clean, free from damage or cracks and is properly inserted. Follow step 4 on page 10.
- Ensure that the safety locking pin can move freely up and down. Follow step 6a on page 17.
- When the lid is locked, ensure the safety locking pin is properly aligned within the opening of the lid arm. See step 7, page 13.
- Ensure that the pressure release valve is properly seated in position and facing the lid knob. Follow step 8 on page 13.
- Add more liquid / food to the bowl. There should be a minimum of 1 litre combined food and liquid.
- If problem persists, call Sage Customer Service.

The cooker automatically switches to keep warm without going through a complete cooking cycle

- Add more water to the cooking bowl and restart the cycle.

Water is collecting on the benchtop

- Ensure the cooker is on a flat level surface and that the condensation drip cup is installed on the back of the cooker. Follow “Preparing the Fast Slow Pro™” instructions on page 10.
- Empty the condensation drip cup.



Guarantee

2 YEAR LIMITED GUARANTEE

Sage Appliances guarantees this product for domestic use in specified territories for 2 years from the date of purchase against defects caused by faulty workmanship and materials. During this guarantee period Sage Appliances will repair, replace, or refund any defective product (at the sole discretion of Sage Appliances).

All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our guarantee. For full terms and conditions on the guarantee, as well as instructions on how to make a claim, please visit www.sageappliances.com.



Notes



Indhold

- 22 Sage® anbefaler sikkerhed frem for alt
- 27 Komponenter
- 29 Vigtige sikkerhedsoplysninger om Fast Slow Pro™
- 31 Funktioner
- 37 Pleje og rengøring
- 39 Fejlfinding
- 40 Garanti

SAGE® ANBEFALER SIKKERHED FREM FOR ALT

Hos Sage® er vi meget sikkerhedsbevidste. Når vi designer og producerer forbrugerprodukter er det først og fremmest med brugernes sikkerhed for øje. Derudover beder vi om, at du udviser varsomhed, når du bruger et elektrisk apparat og overholder de følgende forholdsregler.

VIGTIGE SIKKERHEDS- OPLYSNINGER

LÆS HELE BRUGSANVISNINGEN, FØR APPARATET TAGES I BRUG, OG GEM DEN TIL SENERE

- Du kan også downloade denne brugsanvisning på sageappliances.com.
- Lad ikke børn være i nærheden af trykkogeren, når denne er i brug.
- Sæt ikke trykkogeren i en opvarmet ovn.
- Når trykkogeren er under tryk, må den kun flyttes meget forsigtigt. Rør ikke ved varme overflader. Brug kun de håndtag og greb, der er beregnet dertil. Brug om nødvendigt beskyttelse som f.eks. grydelapper.
- Trykkogeren må ikke anvendes til andre formål end det, den er beregnet til.
- Denne maskine koger under tryk. Forkert brug af trykkogeren kan medføre forbrændinger. Sørg for, at trykkogeren er lukket korrekt, inden der sættes varme på. Du kan læse om, hvordan du anvender trykkogning, i de relevante afsnit i denne brugervejledning.
- Trykkogeren må aldrig tvinges åben. Må ikke åbnes, før du er sikker på, at trykket i maskinen er faldet helt ned til det normale niveau. Du kan læse om dampudledning i de relevante afsnit i denne brugervejledning.

- Brug aldrig trykkogeren uden vand, da dette vil beskadige maskinen.
- Fyld ikke mere i maskinen end $\frac{2}{3}$ af dens kapacitet. Ved tilberedning af fødevarer, der udvides under kogning, såsom ris eller tørrede grøntsager, må trykkogeren ikke fyldes til mere end halvdelen af kapaciteten.
- Den nødvendige varmekilde til kogning er indbygget i maskinen.
- Efter kogning af kød med hud (f.eks. kalvetunge), som kan svulme under tryk, må du ikke stikke i kødet, mens kødstykket er opsvulmet, da det kan medføre forbrænding.
- Ved kogning af retter med en tyk eller dejagtig konsistens skal trykkogeren rystes let efter dampudledning. Foretag derefter evt. en ny dampudledning, før du åbner låget for at undgå, at indholdet sprøjter ud.
- Kontrollér, at ventilerne ikke er tilstoppet, inden du bruger trykkogeren. Se brugsanvisningen.
- Trykkogeren må ikke anvendes til dyb- eller friturestegning.
- Maskinens sikkerhedssystemer må kun bruges i overensstemmelse med de vedligeholdelsesinstruktioner, der er angivet i brugsanvisningen.
- Brug kun originale Sage®-reservedele, der er beregnet til den relevante model. Det er især vigtigt at bruge et kompatibelt kabinet og låg fra Sage®.
- Før maskinen tages i brug første gang skal du sikre, at din elforsyning er den samme som vist på mærkaten i bunden af apparatet. Hvis du har spørgsmål i den forbindelse, bedes du kontakte dit lokale elselskab.
- Fjern alt indpakningsmateriale og alle reklameetiketter, før maskinen tages i brug.
- Bortskaf beskyttelsesindpakningen omkring stikket på forsvarlig vis, da børn kan blive kvalt, hvis de putter det i munden.
- Kontrollér altid, at produktet er rigtigt samlet, inden det bruges. Følg anvisningerne i denne manual.
- Tilslut altid strømkablet til maskinen først, inden du sætter stikket i stikkontakten på væggen og tænder for maskinen. Kontrollér, at strømsvikket på maskinen er fuldstændigt tørt, inden du tilslutter strømkablet.
- Undgå at spilde væske på stikket.
- Rør ikke ved varme overflader. Apparatets overflader er meget varme under og efter brug. For ikke at komme til at brænde dig skal du bruge grydelapper eller ovnhandsker, og ellers betjene maskinen ved kun at røre ved de komponenter, der er beregnet dertil.

- Anbring ikke apparatet tæt på bordkanten, når apparatet er i brug. Apparatet skal anbringes på en plan, ren og helt tør overflade.
- Underlaget skal være stabilt, og overfladen skal kunne tåle høje temperaturer. Overfladen må ikke være dækket af stof, dug eller lignende, og apparatet skal anbringes i en afstand på mindst 20 cm væk fra vægge, gardiner, tøj og andre materialer, der ikke kan tåle høje temperaturer.
- Placer ikke apparatet på eller tæt på et varmt gas- eller elektrisk komfur, eller hvor det kan komme i berøring med en opvarmet ovn.
- Brug ikke apparatet i en vask eller på en afløbsbakke.
- Undgå at stille trykkogeren på køkkenborde med stenoverflade, når kogeren er i brug. En sådan overflade tåler muligvis ikke lokal opvarmning og risikerer at revne. Hvis du skal bruge apparatet på en stenoverflade, skal du lægge et spækbræt eller andet materiale, der kan tåle høje temperaturer, under apparatet.
- Når trykkogeren er samlet, i brug eller sat til side, må der – udover selve låget – ikke placeres noget oven på den.
- Trykkogeren må ikke løftes ved at tage fat i lågets håndtag.
- Før du placerer den aftagelige tilberedningsskål i bunden af apparatet, skal du tørre skålens bund og bunden af apparatet af med en tør, blød klud.
- Brug ikke en skål, der er beskadiget. Anskaf en ny før brug.
- Fødevarer og væske må ikke placeres direkte oven på det rustfrie stål i bunden af apparatet. Fødevarer og væske må kun anbringes i den aftagelige skål.
- Kontrollér altid trykaflastningsventilen og sikkerhedslåsen før brug for evt. tilstopning, og rengør dem om nødvendigt. Kontrollér, at sikkerhedslåsen kan flyttes uden forhindring.
- Rør ikke ved trykaflastningsventilen, når apparatet er i brug.
- Brug kun den foreskrevne metode til dampudledning for at reducere trykket i kogeren efter brug.
- Brug ikke hårde slibemidler, kaustiske rengøringsmidler eller ovenrensninger til rengøring af apparatet. Rengøring af apparatet skal foregå som beskrevet i brugervejledningen.
- Lad ikke apparatet være uden opsyn, når det er i brug.

VIGTIGE SIKKERHEDS- OPLYSNINGER OM ALLE ELEKTRISKE APPARATER

- Apparatet må ikke bruges, hvis det er nedslidt, er blevet tabt eller på nogen måde beskadiget.
- Ledningen skal være viklet helt ud før brug.
- Sørg for, at ledningen ikke hænger ud over bordkanten, er i kontakt med varme overflader eller er viklet sammen.
- Må kun sluttes til en stikkontakt med 220-240 V.
- Sluk altid for apparatet, sluk for kontakten, tag stikket ud af stikkontakten, og lad alle dele køle af, når apparatet skal flyttes, når det ikke er i brug, eller når det skal rengøres eller opmagasineres.
- Apparatet er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, manglende erfaring og viden, eller af børn – medmindre de er blevet vejledt og givet brugsanvisninger af en person med ansvar for deres sikkerhed.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Apparatet og dets ledning skal være uden for rækkevidde for børn under 8 år.
- Det anbefales at kontrollere apparatet regelmæssigt. Brug ikke apparatet, hvis strømledningen, stikket eller selve apparatet på nogen måde bliver beskadiget. Hvis apparatet eller tilbehøret bliver beskadiget eller der kræves anden vedligeholdelse end blot rengøring, skal du kontakte Sage kundeservicecenter eller gå ind på sageappliances.com.
- Brug af ekstraudstyr, som ikke sælges eller anbefales af Sage®, kan forårsage brand, elektrisk stød eller anden skade.
- Dette apparat er kun til brug i hjemmet. Brug ikke apparatet til andet end det tiltænkte brug. Brug ikke apparatet i køretøjer eller både i bevægelse. Brug den ikke udendørs. Forkert brug kan medføre skader.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller separat system til fjernbetjening.
- Det anbefales at have en automatisk sikkerhedsafbryder til sikringer i hjemmet ved brug af alle elektriske apparater. Det anbefales at bruge en sikringsgruppe på maks. 30 mA og med automatisk afbryder på det elektriske kredsløb, som apparatet er sluttet til. Kontakt en elektriker for at få professionel hjælp.

SPECIFIKATIONER

Model	SPR700
Maks. indhold	6 liter
Indhold til anvendelse	4 liter
Tryk ved drift	80 kPa

Specifikationerne kan ændres uden varsel.



Det viste symbol angiver, at denne maskine ikke må bortskaffes som normalt husholdningsaffald. Den skal afleveres på en lokal genbrugsstation eller til en forhandler, som tilbyder denne service. Kontakt de lokale myndigheder for at få yderligere oplysninger.

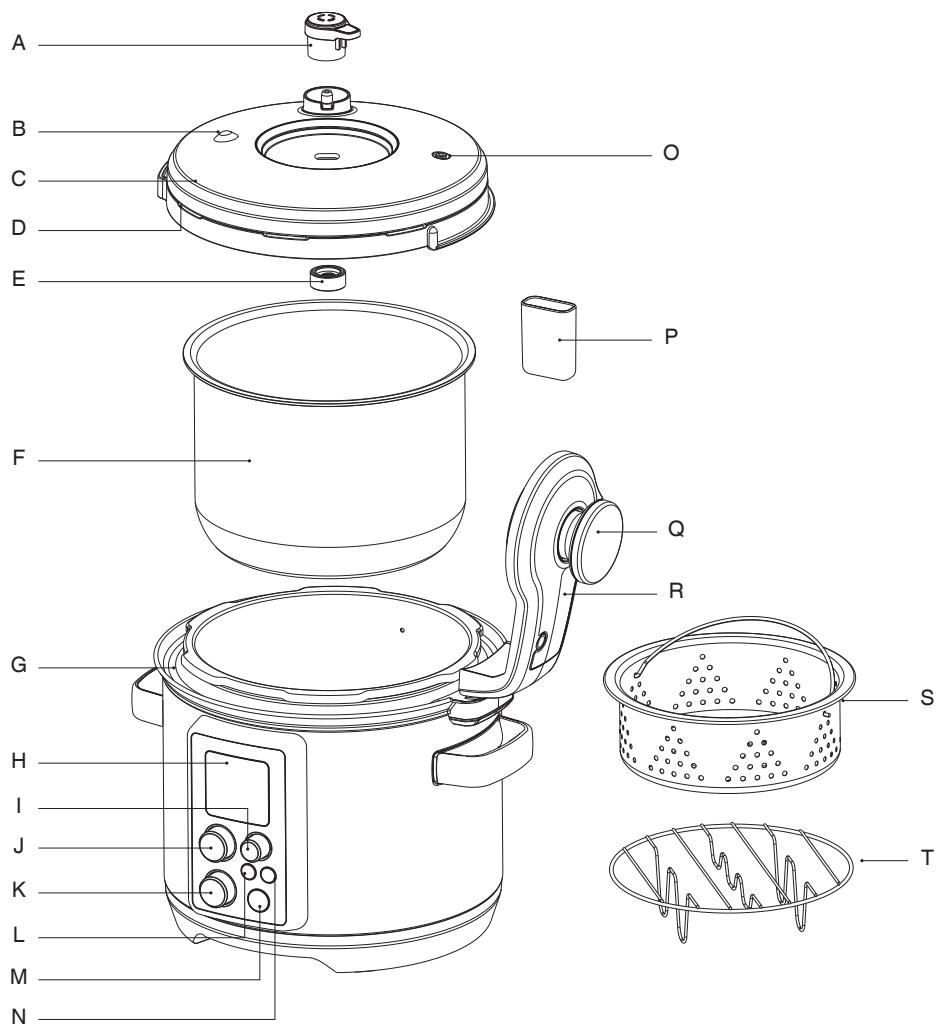


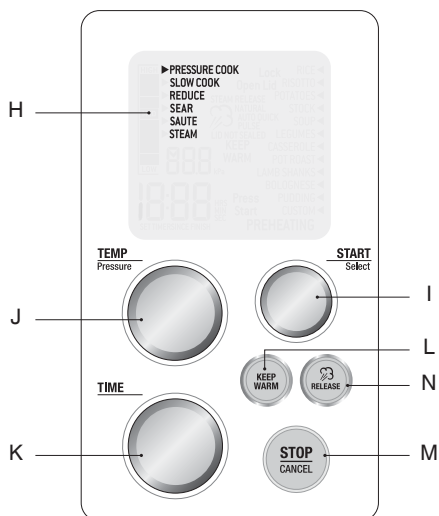
For at undgå elektrisk stød må hverken ledning, stik eller maskinen sænkes i vand eller blive udsat for fugt.

GEM DISSE INSTRUKTIONER



Komponenter





- | | |
|--|---------------------------------------|
| A. Trykaflastningsventil | K. Time-knap (tid) |
| B. Sikkerhedsventil | L. Keep Warm-knap (hold varm) |
| C. Aftageligt låg (tåler maskinopvask) | M. Stop/Cancel-knap (stop/annuller) |
| D. Silikonepakning til låget | N. Steam Release-knap (dampudledning) |
| E. Tætningsmøtrik | O. Sikkerhedslås |
| F. Tilberedningsskål på 6 liter | P. Kondensbeholder |
| G. Grydekant, der nemt kan rengøres | Q. Låghåndtag |
| H. LCD-display | R. Lågarm |
| I. Start/Select-knap (start/vælg) | S. Dampindsats i rustfrit stål |
| J. Temperature/Pressure-knap (temperatur/tryk) | T. Stativ i rustfrit stål |


Specifikationer
 220-240 V ~ 50-60 Hz 900-1100 W

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER OM FAST SLOW PRO™

Dette apparat koger under tryk og skal betjenes og vedligeholdes som beskrevet i brugervejledningen. Det lufttryk, der opstår inde i trykkogeren, kan være farligt, hvis apparatet ikke betjenes og vedligeholdes som beskrevet i brugervejledningen.

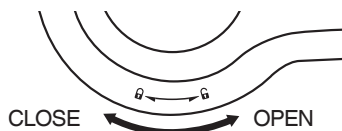
TILBEREDNINGSSKÅLENS KAPACITET

- Sørg altid for at komme korrekte mængder væske og fødevarer i den aftagelige tilberedningsskål.
- MAX-niveau – Skålen må maksimalt fyldes op til dette niveau. Overfyldning kan medføre personskaade, beskadigelse af apparatet og omgivelserne eller gøre trykkogeren mindre sikker at bruge fremover.
- ½-niveau – Dette påfyldningsniveau skal benyttes til fødevarer, der udvider sig under tilberedningen, f.eks. tørrede grøntsager, bønner, korn, ris osv. Fyld IKKE fødevarer af denne type over det midterste påfyldningsniveau.
- MIN-niveau – Den aftagelige tilberedningsskål skal som minimum fyldes op til dette niveau for at sikre korrekt drift af apparatet og undgå beskadigelse og brand pga. varme.

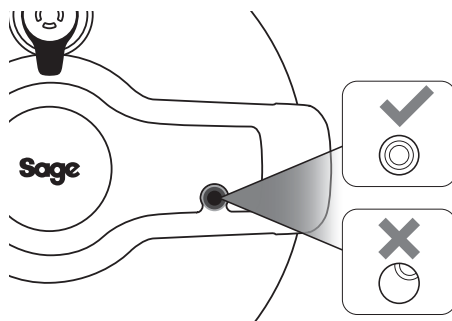
LÅGET MÅ ALDRIG LUKKES VED AT TVINGE DET NED MED KRAFT.

LUKNING AF LÅGET

- Sørg for, at silikonepakningen sidder korrekt rundt om kanten på undersiden af låget, og at sikkerhedslåsen kan bevæge sig uden forhindringer.
- Sænk låget ned til dets lukkede position. Drej låghåndtaget med uret mod lukkesymbolet. Låget skal lukke og låses på plads let og uden brug af kræfter. LUK IKKE LÅGET VED AT BRUGE KRÆFTER. Når låget er låst på plads, udsender trykkogeren et lydssignal.



- Sørg altid for, at sikkerhedslåsen kommer uhindret ind i åbningen i lågarmen.



BEMÆRK

Hvis indholdet af apparatet er varmt, mens låget lukkes, kan det være nødvendigt at trykke låghåndtaget lidt ned, mens låget stadig er i ulåst position, så låget lettere kan drejes.

AUTOMATISK DAMPUDLEDNING

Apparatet har en funktion til automatisk dampudledning, der fra tid til anden udleder damp, mens apparatet opbygger det indvendige tryk. Funktionen starter også dampudledningsprocessen, når trykkogeren er færdig med tilberedningen.

- Hold aldrig dine hænder, arme eller ansigt over trykaflastningsventilen.

Udover den automatiske dampudledning kan trykket også udjævnes manuelt ved at trykke på RELEASE-knappen eller dreje på trykaflastningsventilen.

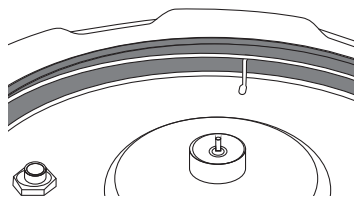
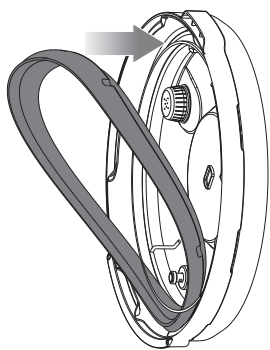
ÅBNING AF LÅGET

- Drej låghåndtaget mod uret i retning mod åbnesymbolet. Når låget er låst op, udsender trykkogeren et lydsignal.
- Hvis det indvendige tryk er blevet korrekt udjævnet, skal låget kunne åbnes let og ubesværet. Låget må aldrig tvinges åben.
- Hvis låget ikke kan låses op, eller hvis der er en mærkbar modstand, når du prøver, kan det være tegn på, at apparatet stadig er under tryk. Tryk på RELEASE-knappen, og hold den nede, indtil trykket udjævnes, og låget kan åbnes let og uden brug af kræfter.

LÅGET MÅ ALDRIG TVINGES ÅBEN.

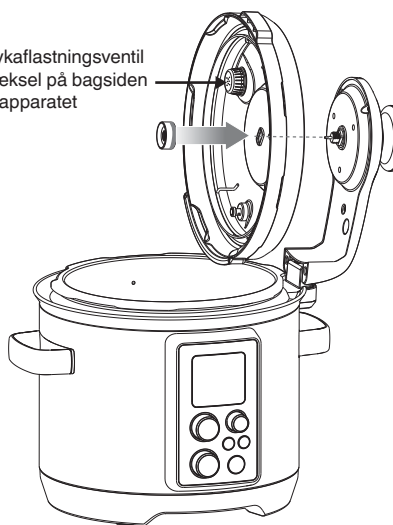
KLARGØRING AF FAST SLOW PRO™

1. Fjern alt indpakningsmateriale, tape og alle reklameetiketter fra apparatet.
2. Åbn låget ved at dreje låghåndtaget mod uret og løfte låget op og udad, indtil det hænger i hængslet. Skru tætningsmøtrikken i midten af låget af, og frigør låget af lågarmen.
3. Vask låget, den aftagelige tilberedningsskål og silikonepakningen til låget i varmt sæbevand, hvorefter de skylles af og tørres grundigt. Tør indersiden og ydersiden af trykkogeren med en blød, fugtig klud, og tør grundigt af.
4. Silikonepakningen kan indsættes, uanset hvilken vej den vender. Indsæt silikonepakningen rundt om den yderste kant på metalringen på undersiden af låget. Sørg for, at pakningen er korrekt indsat hele vejen rundt og ligger fladt under metalringen.

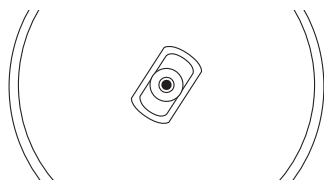


5. Låget kan kun sættes på plads, når det vender den rigtige vej, og skal være monteret korrekt for at apparatet kan fungere. Drej låget, så dækslet til dampudledningsventilen er på bagsiden af apparatet (se tegning A). Hold låget, så åbningen i midten passer til bolten på undersiden af lågarmen (se tegning B), og skub låget ind, så bolten kommer igennem åbningen, og gevindtet er synligt. Sæt tætningsmøtrikken på bolten, og stram den, til den røde forsegling rører ved låget. Når låget er på plads, skal du kontrollere, at dampudledningsventilen sidder korrekt og vender mod håndtaget på låget.

Trykafslætningsventil
Dækslet på bagsiden
af apparatet

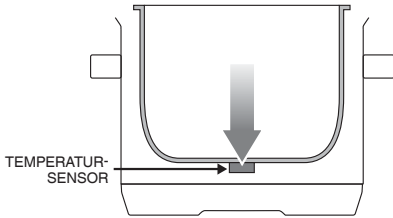


Tegning A

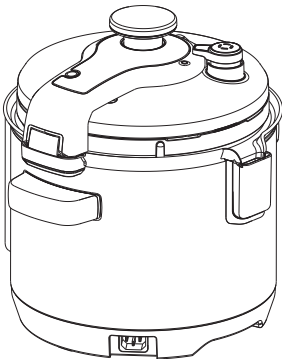
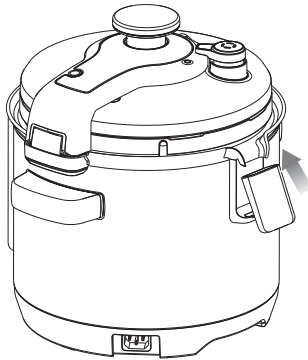


Tegning B

6. Rengør undersiden af den aftagelige tilberedningsskål og temperatursensoren, og tør dem af. Kontrollér, at overfladen er helt ren. Den aftagelige tilberedningsskål skal være placeret korrekt oven på temperatursensoren for at sikre god kontakt.



7. Klik kondensbeholderen på plads.



8. Kontrollér, at strømstikket på apparatet er helt tørt, inden du sætter ledningen i. Sæt stikket i en stikkontakt med 220-240 V og med jord.
9. Trykkogeren udsender et lydsignal, og LCD-displayet tændes. Funktionerne på displayet vises, og programmet PRESSURE COOK er valgt (trykkogning).



Funktioner

HURTIGE FUNKTIONER

Fast Slow Pro™ har 6 hurtige funktioner: Pressure Cook (trykkogning), Slow Cook (langtidskogning), Reduce (indkogning), Sear (bruning), Sauté (sautering) og Steam (dampning). Indstillingerne for tryk- og langtidskogning indeholder en liste over almindeligt anvendte typer fødevarer med forudindstillede tilberedningstider og temperaturer/trykniveauer for at give de bedste resultater, men vi anbefaler at eksperimentere lidt, afhængigt af opskriften, mængden af fødevarer og dine personlige præferencer. Alternativt kan du vælge indstillingen CUSTOM (brugerdefineret) og angive dine egne tilberedningstider og temperaturer/trykniveauer.

Den brugerdefinerede indstilling, du angiver, gemmes i apparatets indbyggede hukommelse. Hvis du vil nulstille apparatet til fabriksindstillinger, skal du slukke for kontakten ved stikket og derefter trykke på knappen START/SELECT og holde den nede, mens du tænder for kontakten igen.

REGULERET DAMPUDLEDNING

Fast Slow Pro™ har 3 funktioner til dampudledning:

Auto Quick (automatisk og hurtigt)

Trykket udledes hurtigt for at minimere overkogning, når du følger opskrifter med korte tilberedningstider.

Auto Pulse (automatisk og gradvis)

Trykket udledes gradvist, så fødevarerne i kogeren ikke forstyrres eller rystes.

Natural (naturlig)

Det interne tryk falder naturligt og uden at udlede damp gennem ventilen, så søde eller løse fødevarer som sovser eller bønner ikke oppiskes eller hvirvles rundt, når trykket udjævnes pludseligt.

De forskellige dampudledningsfunktioner vælges vha. knappen STEAMRELEASE på kontrolpanelet under opsætningen, og når der skal udledes damp. Når en af funktionerne er valgt, vil trykaflastningsventilen automatisk udlede damp, når apparatet er færdigt med trykkogningen.

Når dampudledningsknappen holdes nede under eller efter tilberedningen, åbnes trykaflastningsventilen.





FORSIGTIG

Hold aldrig dine hænder eller dit ansigt over trykafslastningsventilen, når apparatet bruges til trykkogning, da brandvarm damp og vand kan blive udledt automatisk og på et hvilket som helst tidspunkt.

JUSTERING AF HØJDEN OVER HAVETS OVERFLADE

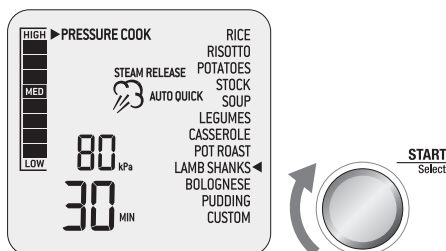
Når temperaturen inde i apparatet stiger over kogepunktet, opbygges der internt tryk, som fortsætter med at stige i takt med temperaturen. Vandets kogetemperatur afhænger af, hvor højt over havets overflade du befinder dig, idet højtbeliggende områder har et lavere atmosfærisk tryk. Dette har en betydning for de forhold, der gør sig gældende ved trykkogning.

For at kunne give de samme resultater i forskellige højder giver Fast Slow Pro™ mulighed for at angive, hvor højt over havets overflade du befinder dig.

1. Dette gøres ved først at trykke på knappen STOP/CANCEL og holde den nede, til apparatet går i standby. Lyset i knappen og LCD-displayet slukkes.
2. Når apparatet er i standby, skal du trykke på knapperne KEEP WARM og STEAM RELEASE samtidigt og holde dem nede i 2 sekunder.
3. Du kan nu angive højden af din geografiske placering ved at dreje på knappen TIME. Du kan angive en højde på mellem 250 m og 1.999 m. Trykkogeren må ikke anvendes i højder over 2000 m over havets overflade.
4. Bekræft dit valg ved at trykke på knappen START/SELECT.
5. Trykkogeren er nu konfigureret til at fungere korrekt i den aktuelle højde. Hvis du vil nulstille højden til 0 m over havets overflade (fabriksindstilling), skal du slukke for kontakten ved stikket og derefter trykke på knappen START/SELECT og holde den nede, mens du tænder for kontakten igen.

TRYKKOGNING

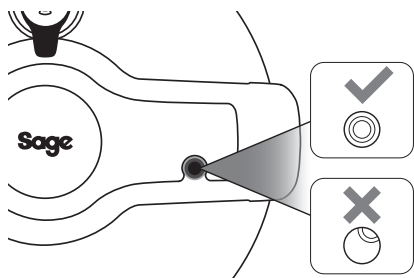
1. Drej knappen START/SELECT, indtil indikatoren står på PRESSURE COOK (trykkogning). Bekræft dit valg ved at trykke på knappen START/SELECT.
2. Drej knappen START/SELECT, indtil indikatoren i højre side af LCD-displayet står på den ønskede indstilling.



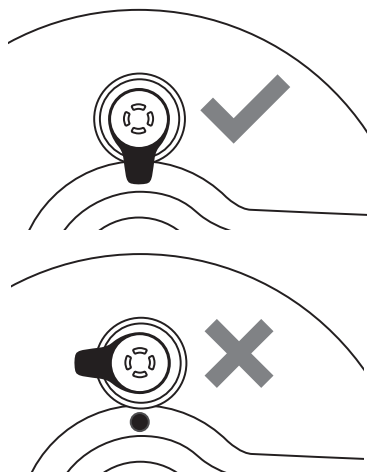
3. I den øverste del af LCD-displayet vises det forudindstillede trykniveau for den valgte indstilling. Drej knappen TEMPERATURE/PRESSURE (temperatur/tryk) til venstre for at reducere trykket eller til højre for at øge trykket. Trykket kan justeres fra 20 kPa (LOW) til 80 kPa (HIGH).
4. I den nederste del af LCD-displayet vises den forudindstillede tilberedningstid for den valgte indstilling. Drej knappen TIME (tid) til venstre for at reducere tilberedningstiden eller til højre for at forlænge tilberedningstiden. Du kan vælge en tilberedningstid på op til 2 timer.
5. Dampikonet på LCD-displayet angiver den forudindstillede dampudledningsmetode for den valgte indstilling. Tryk på knappen STEAM RELEASE (dampudledning) for at skifte mellem metoderne "AUTO QUICK" (automatisk og hurtig), "AUTO PULSE" (automatisk og gradvis) og "NATURAL" (naturlig).
6. Læg den mad, der skal tilberedes, i den aftagelige tilberedningsskål. Sørg for, at der mindst er 1 liter mad og/eller væske i skålen.



7. Luk låget, og drej låghåndtaget med uret for at låse låget. Når låget er låst på plads, udsender trykkogeren et lydsignal. Kontrollér, at sikkerhedslåsen kommer uhindret ind i åbningen i lågarmen.



8. Kontrollér, at dampudledningsventilen sidder korrekt og vender mod låghåndtaget.



9. Tryk på knappen START/SELECT (start/vælg) for at begynde tilberedningen. STOP/CANCEL-knappen lyser rødt, LCD-displayet lyser orange og viser "PREHEATING" (varmer op), og trykindikatoren i venstre side stiger for at vise, at der opbygges tryk i apparatet.

BEMÆRK

Det er helt normalt, hvis apparatet gradvist udleder små mængder damp under opbygningen af det indre tryk.

10. Hvis låget ikke er låst korrekt på plads, vises "LOCK LID" (lås låget) på LCD-displayet. Drej låghåndtaget med uret for at låse låget og begynde tilberedningen.

11. Når apparatet når op på det korrekte trykniveau, slukkes meddelelsen "PREHEATING" (varmer op) på displayet, apparatet udsender et lydsignal, timeren begynder at tælle ned, og trykindikatoren på displayet viser det aktuelle tryk i apparatet.
12. Tilberedningstiden kan justeres under tilberedningsprocessen ved at dreje på knappen TIME (tid). Processen kan på et hvilket som helst tidspunkt sættes på pause ved at trykke på knappen STOP/CANCEL (stop/annuller). Processen kan stoppes helt ved at holde knappen STOP/CANCEL nede i 2 sekunder. Hvis der allerede er opbygget tryk i apparatet, vil dampudledningen begynde automatisk.
13. Når tilberedningsprocessen er færdig, udsender apparatet et lydsignal, og dampen udledes automatisk gennem trykaflastningsventilen. Dampikonet blinker, timeren begynder at tælle op, og trykindikatoren på displayet begynder at falde for at vise det aktuelle tryk i apparatet. Hvis dampudledningsmetoden NATURAL (naturlig) er valgt, udjævnes trykket i apparatet naturligt og uden dampudledning gennem trykaflastningsventilen. Dampudledningsmetoden kan ændres under dampudledningen ved at trykke på knappen STEAM RELEASE (dampudledning).
14. Når dampudledningen er færdig, udsender trykkogeren et lydsignal, LCD-displayet lyser blå, og timeren begynder at tælle op.
15. Åbn låget ved at dreje låghåndtaget mod uret, og løft forsigtigt låget op, indtil det hænger i hængslet.
16. Efter 5 minutters inaktivitet går apparatet i standbytilstand. Lyset i knappen og LCD-displayet slukkes.

FORSIGTIG

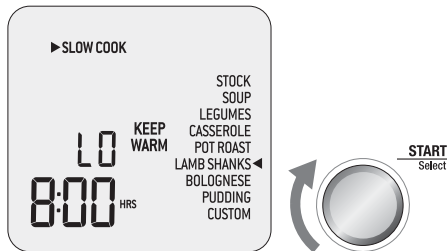
For at undgå at blive forbrændt af den varme damp skal du aldrig holde dit ansigt eller dine hænder over trykkogeren, når du løfter låget.

BEMÆRK

Hvis låget ikke kan låses op, kan det være tegn på, at apparatet stadig er under tryk. Tving ikke låget åbent, da det tryk, der er tilbage i apparatet, kan være farligt. Tryk på RELEASE-knappen, indtil trykket udjævnes, og låget kan åbnes let og uden brug af kræfter.

FUNKTIONEN SLOW COOK (LANGTIDSKOGNING)

1. Drej knappen START/SELECT (start/vælg), indtil indikatoren står på SLOW COOK (langtidskogning). Bekræft dit valg ved at trykke på knappen START/SELECT.
2. Drej knappen START/SELECT, indtil indikatoren i højre side af LCD-displayet står på den ønskede indstilling.



3. I den øverste del af LCD-displayet vises den forudindstillede temperatur for den valgte indstilling. Drej knappen TEMPERATURE/PRESSURE (temperatur/tryk) til venstre for at reducere temperaturen eller til højre for at øge den. Du kan vælge mellem to forudindstillede temperaturværdier – "LO" (lav) eller "HI" (høj).
4. I den nederste del af LCD-displayet vises den forudindstillede tilberedningstid for den valgte indstilling. Drej knappen TIME (tid) til venstre for at reducere tilberedningstiden eller til højre for at forlænge tilberedningstiden. Tilberedningstiden kan indstilles til en værdi mellem 2 og 12 timer.
5. Når der vises "KEEP WARM" (hold varm) på displayet, betyder det, at apparatet vil holde maden varm, efter at SLOW COOK-processen er færdig. Funktionen kan aktiveres eller deaktiveres efter behov ved at trykke på knappen KEEP WARM på kontrolpanelet.
6. Læg den mad, der skal tilberedes, i den aftagelige tilberedningsskål. Sørg for, at der er mindst 1 liter mad og/eller væske i skålen.



7. Luk låget, men lås det ikke.
8. Fjern trykafslætningsventilen fra låget.
9. Tryk på knappen START/SELECT (start/vælg) for at begynde tilberedningen. STOP/CANCEL-knappen lyser rødt, og LCD-displayet lyser orange.
10. Timeren vises på displayet og begynder automatisk at tælle ned. Tilberedningstiden kan justeres under tilberedningsprocessen ved at dreje på knappen TIME (tid). Processen kan på et hvilket som helst tidspunkt sættes på pause ved at trykke på knappen STOP/CANCEL (stop/annuller). Processen kan stoppes helt ved at holde knappen STOP/CANCEL nede i 2 sekunder.
11. Når tilberedningen er færdig, skifter apparatet automatisk til KEEP WARM-funktionen for at holde maden varm. LCD-skærmen viser "KEEP WARM", og timeren begynder at tælle op til op til 2 timer. Processen kan på et hvilket som helst tidspunkt sættes på pause ved at trykke på knappen STOP/CANCEL (stop/annuller).
12. Hvis KEEP WARM-funktionen ikke er blevet valgt, udsender apparatet et lydsignal, STOP/CANCEL-knappen slukker, og LCD-displayet lyser blå.
13. Efter 5 minutters inaktivitet går apparatet i standbytilstand. Lyset i knappen og LCD-displayet slukkes.

FUNKTIONEN REDUCE (INDKOGNING)

Funktionen REDUCE er velegnet til fortykning og smagsforstærkning af saucer, sirupper og fonder.

1. Drej knappen START/SELECT (start/vælg), indtil indikatoren står på REDUCE (indkogning). Bekræft dit valg ved at trykke på knappen START/SELECT.
2. I den øverste del af LCD-displayet vises den forudindstillede temperatur for den valgte indstilling. Drej knappen TEMPERATURE/PRESSURE (temperatur/tryk) til venstre for at reducere temperaturen eller til højre for at øge den. Du kan vælge mellem tre forudindstillede temperaturværdier – "LO" (lav), "MED" (medium) eller "HI" (høj).
3. I den nederste del af LCD-displayet vises den forudindstillede tilberedningstid for den valgte indstilling. Drej knappen TIME (tid) til venstre for at reducere tilberedningstiden eller til højre for at forlænge tilberedningstiden. Du kan vælge en tilberedningstid på op til 2 timer.
4. Hæld den væske, der skal indkoges, i den aftagelige tilberedningsskål.



BEMÆRK

Hvis du vil indkoge sovs, der er tilovers efter en tryk- eller langtidskogningsproces, skal du først fjerne det tilberedte kød og/eller grøntsager fra sovsen.

Når sovsen har den ønskede konsistens og smag, kan du evt. lægge kødet tilbage i den og varme retten i nogle minutter, inden du serverer den.

5. Tryk på knappen START/SELECT (start/vælg) for at begynde tilberedningen. STOP/CANCEL-knappen lyser rødt, og LCD-displayet lyser orange og viser meddelelsen "PREHEATING" (varmer op).
6. Hold låget åbent. Hvis låget ikke er åbent, vises "OPEN LID" (åbn låget) på LCD-displayet.
7. Når apparatet når op på den korrekte temperatur, lukkes beskeden "PREHEATING". Hæld den væske, der skal indkoges, i den aftagelige tilberedningsskål.
8. Timeren begynder at tælle ned. Tilberedningstiden kan justeres under indkogningsprocessen ved at dreje på knappen TIME (tid). Processen kan på et hvilket som helst tidspunkt sættes på pause ved at trykke på knappen STOP/CANCEL (stop/annuller). Processen kan stoppes helt ved at holde knappen STOP/CANCEL nede i 2 sekunder.
9. Når indkogningsprocessen er færdig, udsteder apparatet et lydsignal, STOP/CANCEL-knappen slukker, og LCD-displayet lyser blåt.
10. Efter 5 minutters inaktivitet går apparatet i standbytilstand. Lyset i knappen og LCD-displayet slukkes.

FUNKTIONEN SEAR (BRUNING)

Funktionen SEAR er designet til at karamellisere eller brune fødevarerne, før de trykkes eller langtidskoges.

1. Drej knappen START/SELECT (start/vælg), indtil indikatoren står på SEAR (bruning). Bekræft dit valg ved at trykke på knappen START/SELECT.
2. STOP/CANCEL-knappen lyser rødt, og LCD-displayet lyser orange og viser meddelelsen "PREHEATING" (varmer op).
3. Hold låget åbent. Hvis låget ikke er åbent, vises "OPEN LID" (åbn låget) på LCD-displayet.

4. Når apparatet når op på den korrekte temperatur, lukkes beskeden "PREHEATING". Læg den mad, der skal tilberedes, i den aftagelige tilberedningsskål.
5. Timeren begynder at tælle op til maks. 45 minutter. Processen kan på et hvilket som helst tidspunkt sættes på pause ved at trykke på knappen STOP/CANCEL (stop/annuller). Processen kan stoppes helt ved at holde knappen STOP/CANCEL nede i 2 sekunder.
6. Når bruningen er færdig, udsteder apparatet et lydsignal, STOP/CANCEL-knappen slukker, og LCD-displayet lyser blåt.
7. Efter 5 minutters inaktivitet går apparatet i standbytilstand. Lyset i knappen og LCD-displayet slukkes.

FUNKTIONEN SAUTÉ (SAUTERING)

Funktionen SAUTÉ er velegnet til mörning og karamellisering af hvidløg, løg og mindre stykker fødevarer, før de tryk- eller langtidskoges.

1. Drej knappen START/SELECT (start/vælg), indtil indikatoren står på SAUTÉ (sautering). Bekræft dit valg ved at trykke på knappen START/SELECT.
2. I den øverste del af LCD-displayet vises den forudindstillede temperatur for den valgte indstilling. Drej knappen TEMPERATURE/PRESSURE (temperatur/tryk) til venstre for at reducere temperaturen eller til højre for at øge den. Du kan vælge mellem tre forudindstillede temperaturværdier – "LO" (lav), "MED" (medium) eller "HI" (høj).
3. Tryk på knappen START/SELECT (start/vælg) for at begynde tilberedningen. STOP/CANCEL-knappen lyser rødt, og LCD-displayet lyser orange og viser meddelelsen "PREHEATING" (varmer op).
4. Hold låget åbent. Hvis låget ikke er åbent, vises "OPEN LID" (åbn låget) på LCD-displayet.
5. Når apparatet når op på den korrekte temperatur, lukkes beskeden "PREHEATING". Læg den mad, der skal tilberedes, i den aftagelige tilberedningsskål.

6. Timeren begynder at tælle op. Processen kan på et hvilket som helst tidspunkt sættes på pause ved at trykke på knappen STOP/CANCEL (stop/annuller). Processen kan stoppes helt ved at holde knappen STOP/CANCEL nede i 2 sekunder.
7. Når sauteringen er færdig, udsteder apparatet et lydsignal, STOP/CANCEL-knappen slukker, og LCD-displayet lyser blå.
8. Efter 5 minutters inaktivitet går apparatet i standbytilstand. Lyset i knappen og LCD-displayet slukkes.
5. Arranger maden i indsatsen, sådan at der et mellemrum på 1 cm hele vejen rundt, som dampen kan komme igennem.
6. Luk låget, men lås det ikke.
7. Fjern trykafslætningsventilen fra låget.
8. Tryk på knappen START/SELECT (start/vælg) for at begynde tilberedningen. STOP/CANCEL-knappen lyser rødt, og LCD-displayet lyser orange og viser meddelelsen "PREHEATING" (varmer op).
9. Når apparatet når op på den korrekte temperatur, lukkes beskeden "PREHEATING".

FUNKTIONEN STEAM (DAMPNING)

Funktionen STEAM er velegnet til dampning af grøntsager, rå stykker fisk, dumplings og genopvarmning af mad.

1. Drej knappen START/SELECT (start/vælg), indtil indikatoren står på STEAM (dampning). Bekræft dit valg ved at trykke på knappen START/SELECT.
2. I den nederste del af LCD-displayet vises den forudindstillede tilberedningstid for den valgte indstilling. Drej knappen TIME (tid) til venstre for at reducere tilberedningstiden eller til højre for at forlænge tilberedningstiden. Tilberedningstiden kan indstilles til op til 1 time.
3. Fyld vand til MIN-mærket i den aftagelige tilberedningsskål. Kontrollér vandniveauet under dampningen, og tilsæt mere vand, hvis det bliver nødvendigt.
4. Sæt stativet ind i skålen, og placer dampindsatsen på det. Hvis du vil opvarme mad på en tallerken, skal du sætte tallerkenen direkte på stativet.
10. Timeren begynder at tælle op til maks. 45 minutter. Tilberedningstiden kan justeres under dampningen ved at dreje på knappen TIME (tid). Processen kan på et hvilket som helst tidspunkt sættes på pause ved at trykke på knappen STOP/CANCEL (stop/annuller). Processen kan stoppes helt ved at holde knappen STOP/CANCEL nede i 2 sekunder.
11. Når dampningen er færdig, udsteder apparatet et lydsignal, STOP/CANCEL-knappen slukker, og LCD-displayet lyser blå.
12. Hvis maden skal dampes lidt mere, skal du kontrollere vandniveauet og evt. komme mere vand i.
13. Efter 5 minutters inaktivitet går apparatet i standbytilstand. Lyset i knappen og LCD-displayet slukkes.



Pleje og rengøring

Tilberedningsskålen, kabinettet, låget og alt tilbehør skal grundigt rengøres før brug.

Inden du rengør apparatet skal du sørge for, at det er slukket ved at trykke på knappen STOP/CANCEL på kontrolpanelet og holde den nede. Apparatet er slukket, når der ikke længere er lys i knappen.

Tag stikket ud af stikkontakten på væggen og på apparatet. Lad apparatet og alle delene køle helt af, før du skiller dem ad til rengøring.

RENGØRING AF SKÅLEN OG YDERSIDEN AF APPARATET

1. Den aftagelige tilberedningsskål tåler maskinopvask. Den keramiske belægning holder dog længere, hvis tilberedningsskålen vaskes op i hånden i varmt vand og mildt opvaskemiddel. Skyl efter under vandhanen, og tør grundigt.
2. Tør kanten til låget og ydersiden af apparatet af med en blød, fugtig svamp. Fjern evt. urenheder med en mild flydende sæbe eller en mild rengøringsmiddel på svampen og ikke på apparatet.
3. Fjern kondensbeholderen ved forsigtigt at trække i bunden. Vask kondensbeholderen i varmt sæbevand, skyl efter med vand, tør grundigt af, og klik den igen på plads.
4. Tør LCD-displayet af med en blød, fugtig klud. En tør eller grov klud, eller brug af stærke rengøringsmidler kan ridse overfladen.
5. Sørg for, at alle overflader er helt tørre, før du sætter stikket i stikkontakten igen.

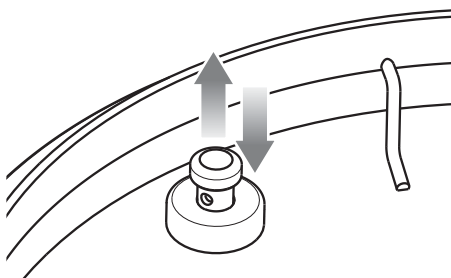
RENGØRING AF LÅGET

1. Fjern trykafslastningsventilen fra låget.
2. Åbn låget ved at dreje låghåndtaget mod uret og løfte låget op og udad, indtil det hænger i hængslet. Skru tætningsmøtrikken i midten af låget af, og frigør låget af lågarmen.
3. Træk forsigtigt silikonepakningen ud af metalringen på undersiden af låget.
4. Vask tætningsmøtrikken og trykafslastningsventilen i varmt sæbevand. Skyl efter under vandhanen, og tør grundigt.

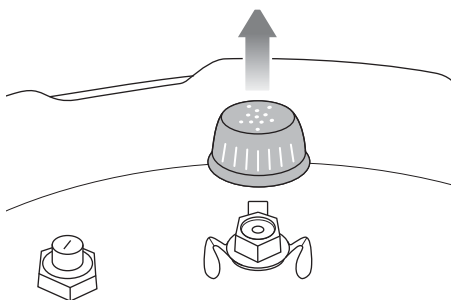
5. Du kan komme silikonepakningen og låget i den øverste bakke i opvaskemaskinen. De kan også vaskes op i hånden i varmt sæbevand, skylles efter under vandhanen og tørres grundigt af.

6. Når du rengør låget, skal du kontrollere følgende:

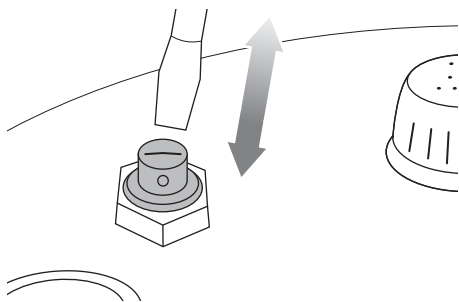
- a) Sikkerhedslåsen kan bevæge sig op og ned let og uden hindring. Sørg altid for, at området omkring låsen er rent og frit for fedt eller madrester.



- b) Både trykafslastningsventilen og dens dæksel er helt rene og tørre. Dækslet til trykafslastningsventilen fjernes ved at dreje det, hvorefter det kan trækkes ud af låget, rengøres med en klud dyppet i sæbevand, og til sidst skylles og tørres grundigt. Derefter kan dækslet klikkes på plads igen.



- c) Sikkerhedsventilen er helt ren og tør. For at rengøre ventilen skal du skubbe den ud fra indersiden af låget, til den befinder sig i en åben position over låget, og evt. fedt og gamle madrester kan fjernes fra den. Efter rengøringen af ventilen skal du kontrollere, at den kan bevæge sig ind og ud let og uden hindring.



7. Sæt silikonepakningen tilbage på plads rundt om metalringen på undersiden af låget. Juster den evt., så den sidder jævnt og ikke er krøllet eller bøjet.
8. Låget monteres ved at holde det, så trykafslastningsventilen peger nedad, og åbningen i midten af låget passer til bolten på undersiden af lågarmen, hvorefter låget skubbes ind, så bolten kommer igennem åbningen, og gevindtet er synligt. Sæt tætningsmøtrikken på bolten, og stram den, til den røde forsegling rører ved låget.

RENGØRING AF DAMPINDSATSEN OG STATIVET

1. Vask alle delene i varmt sæbevand med en blød svamp eller blød opvaskebørste. Skyl og tør grundigt. Brug ikke grove rengøringsmaterialer, metalbørster eller stærke rengøringsmidler, da disse kan ridse overfladen på delene.
2. For at forlænge delenes levetid anbefaler vi at vaske dem op i hånden og ikke i en opvaskemaskine.



TIP

For at fjerne evt. lugt kan du blande en halv liter varmt vand med en halv kop (125 ml) citronsaft, 1 spsk. citronskal og 1 spsk. vaniljeessens i den aftagelige tilberedningsskål. Blandingen skal trykkoges ved 80 kPa i 5 minutter ved at vælge Natural (naturlig) dampudledning.

OPBEVARING

1. Sluk apparatet ved at holde knappen STOP/ CANCEL på kontrolpanelet nede. Apparatet er slukket, når der ikke længere er lys i knappen.
2. Tag stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet og alle delene køle helt af, før du skiller dem ad til rengøring.
3. Sørg for, at apparatet og alle delene er rene og tørre.
4. Sæt skålen i apparatet, placer stativet i dampindsatsen, og anbring dem begge inde i skålen.
5. Luk låget, og lås det.
6. Apparatet skal opbevares opretstående og på en vandret overflade. Placer ikke andre ting oven på apparatet.



Fejlfinding

PROBLEM

HURTIG LØSNING

Låget kan ikke åbnes, efter at apparatet er færdig med tilberedningen

- Tryk på STEAM RELEASE-knappen, indtil trykket udjævnes, og låget kan åbnes.
- Når trykket er blevet udjævnet vha. knappen STEAM RELEASE, skal du åbne trykaflastningsventilen ved at dreje den, så den vender væk fra låghåndtaget.
- Hvis det sker tit, kan det være tegn på, at apparatet skal justeres til den højde over havets overflade, du befinder dig på. Følg henvisningerne i "Justering af højden over havets overflade" på side 32.

Meddelelsen "Open Lid" (åbn låget) vises på LCD-displayet, selvom låget er åbent

- Drej låghåndtaget først med, så mod uret.

Dampen lækker fra låget

ELLER

Sikkerhedslåsen løfter sig ikke

ELLER

Der opbygges intet tryk i apparatet

ELLER

Timeren tæller ikke ned

- Sæt låget korrekt på, så der ikke er noget mellemrum mellem lågarmen og låget. Tætningsmøtrikken skal skrues på, så den er helt tæt. Følg trin 5 på side 30.
- Kontrollér, at silikonepakningen er ren og uden revner eller har andre tegn på beskadigelse, og at den er korrekt indsat. Følg trin 4 på side 28.
- Kontrollér, at sikkerhedslåsen kan bevæge sig op og ned let og uden hindring. Følg trin 6a på side 37.
- Når låget er lukket, skal sikkerhedslåsen passe ind i åbningen i lågarmen. Følg trin 7 på side 33.
- Kontrollér, at trykaflastningsventilen sidder korrekt og vender mod låghåndtaget. Følg trin 8 på side 33.
- Tilsæt mere væske/mad i skålen. Der skal være mindst 1 liter mad og/eller væske i skålen.
- Hvis det ikke løser problemet, skal du kontakte vores kundeservice.

Apparatet skifter til indstillingen KEEP WARM (hold varm), før tilberedningsprocessen er helt færdig

- Tilsæt mere vand i tilberedningsskålen, og genstart processen.

Der samler sig vand på køkkenbordet

- Sørg for, at apparatet står på en helt vandret overflade, og at kondensbeholderen er korrekt monteret på bagsiden af apparatet. Følg anvisningerne under "Klargøring af Fast Slow Pro™" på side 30.
- Tøm kondensbeholderen.



Garanti

2 ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Sage Appliances giver garanti på dette produkt til hjemlig brug i de angivne områder i 2 år fra købsdato på fejl, der er begrundet med dårlig produktion og materialer. Under denne garantiperiode vil Sage Appliances reparere eller refundere alle defekte produkter (efter skøn fra Sage Appliances).

Alle juridiske garantirettigheder underlagt national lovgivning bliver respekteret og vil ikke blive svækket af vores garanti. Gå ind på www.sageappliances.com for at se de komplette vilkår og betingelser samt instruktioner om, hvordan man indgiver en skadesanmeldelse.



Noter



Innehåll

- 42 Sage® sätter alltid säkerheten först
- 47 Komponenter
- 49 Viktig säkerhetsinformation om Fast Slow Pro™
- 51 Funktioner
- 57 Skötsel och rengöring
- 59 Felsökning
- 60 Garanti

SAGE® SÄTTER ALLTID SÄKERHETEN FÖRST

På Sage® tar vi säkerheten på allvar. Vi designar och tillverkar produkter med din, vår kunds, säkerhet som högsta prioritet. Vi ber dig därutöver att vara försiktig när du använder elektriska hushållsmaskiner och efterfölja nedanstående försiktighetsåtgärder.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS SAMTLIGA INSTRUKTIONER INNAN DU ANVÄNDER MASKINEN OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA BEHOV

- En nedladdningsbar version av detta dokument finns även på sageappliances.com
- Håll tryckkokaren utom räckhåll för barn under användning.
- Lägg inte tryckkokaren i en varm ugn.
- Flytta tryckkokaren väldigt försiktigt när den är under tryck. Vidrör inte heta ytor. Använd handtag och knoppar. Använd skydd för händerna om det är nödvändigt.
- Använd inte tryckkokaren för något annat ändamål än vad den är avsedd för.
- Denna apparat tillagar mat under tryck. Felaktig användning av tryckkokaren kan leda till skållskador. Kontrollera att apparaten är ordentligt stängd innan uppvärmning. Se instruktionerna för tryckkokning i denna handbok.
- Öppna aldrig tryckkokaren med våld. Öppna inte förrän du är säker på att det inre trycket har sänkts helt. Se instruktionerna för att släppa ut ånga i denna guide.

- Använd aldrig tryckkokaren utan att tillsätta vatten. Det är väldigt skadligt för apparaten.
- Fyll inte tryckkokaren över $\frac{2}{3}$ av dess kapacitet. Fyll inte tryckkokaren över halva dess kapacitet när du tillagar ingredienser som expanderar under tillagning, som ris och torkade grönsaker.
- Värmekällan som behövs för tillagning medföljer apparaten.
- För att undvika skållskador vid tillagning av kött med skinn (t.ex. oxtunga) som kan svälla upp under tryck ska du inte sticka hål på köttet medan skinnet är uppsvällt.
- När du tillagar mat med tjock eller degig konsistens, skaka tryckkokaren lätt efter att du har släppt ut ånga. Släpp sedan ut ånga igen, om nödvändigt, för att undvika stänkande mat.
- Kontrollera att ventilerna inte är blockerade innan varje användning. Se instruktionerna för användning.
- Använd aldrig apparatens tryckkokningsläge för att fritera mat.
- Gör inget med säkerhetssystemen, utöver det som står om underhåll i användningsinstruktionerna.
- Använd bara Sage®-reservdelar som tillhör modellen du äger. I synnerhet ska du bara använda kompatibla stommar och lock från Sage®.
- Se till att ditt eluttag stämmer överens med siffran som står angiven på en etikett på undersidan av apparaten innan du använder den för första gången. Om du har några funderingar, kontakta ditt elbolag.
- Ta bort och kassera förpackningsmaterial och etiketter på ett säkert sätt innan du använder apparaten för första gången.
- Avlägsna och släng transportskyddet som sitter på stickkontakten till denna apparat för att undvika kvävningrisk för små barn.
- Se alltid till att apparaten är ordentligt monterad före användning. Följ anvisningarna i denna handbok.
- Sätt alltid in den ände av nätsladden som har ett kontaktdon i apparatens kontaktingång innan du ansluter nätkontakten till vägguttaget och slår på kokaren. Se till att apparatens kontaktingång är helt torr innan du sätter in kontaktdonet.
- Var försiktig så att du inte spiller något på kontaktdonet.
- Vidrör inte heta ytor. Apparaten ytor är heta under och efter drift. För att undvika bränn- och personsador ska du alltid använda grytlappar eller värmeisolerade ugnshandskar, eller använda handtag och knoppar om möjligt.

- Ställ inte apparaten nära en bänk- eller bordskant under användning. Kontrollera att ytan är jämn, ren och fri från vätskor och andra substanser.
- Använd alltid apparaten på en stabil och värmebeständig yta. Placera apparaten minst 20 cm bort från väggar, gardiner och andra värmekänsliga material. Ställ den inte på en tygtäckt yta.
- Placera inte denna apparat på eller nära varm gas eller elspisar, eller på ställen där den kan vidröra en varm ugn.
- Använd inte apparaten på diskbänken.
- Ställ inte kokaren på en stenbänk under tillagning. Stenbänkar är känsliga mot ojämn värme och kan spricka om de värms upp på bara ett visst ställe. Om du vill använda kokaren på en stenbänk ska du lägga en skärbräda eller värmetålig matta under den.
- Placera inte något annat än locket ovanpå kokaren när den är monterad, används eller är i förvaring.
- Använd inte locket handtag för att bära apparaten.
- Innan du placerar den löstagbara grytan i höljet i rostfritt stål, torka grytbotten och höljet ordentligt med en torr, mjuk trasa.
- Använd inte den löstagbara grytan om den skadats. Ersätt den innan du använder den igen.
- Lägg inte mat och håll inte vätskor direkt i det rostfritt stålhöljet. Bara den löstagbara grytan är gjord för att ha mat och vätska i sig.
- Kontrollera alltid att tryckavlastningsventilen inte är igentäppt och låspinnen inte är fastklibbad. Rengör om så behövs. Kontrollera att låspinnen rör sig fritt under locket.
- Vidrör inte tryckavlastningsventilen när den används.
- Använd endast apparatens rekommenderade ångutsläppsfunktion för att minska trycket efter användning.
- Använd inte hårda, slipande och frätande rengöringsmedel eller ugnsgörningsmedel när du rengör apparaten. Håll apparaten ren och läs igenom sektionen för skötsel och rengöring.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den används.

VIKTIGA SÄKERHETS- ÅTGÄRDER FÖR ALLA ELEKTRISKA APPARATER

- Använd inte apparaten om den är utsliten, du råkat tappa den eller den är skadad på något sätt.
- Veckla ut nätsladden helt innan du använder den.
- Låt inte nätsladden hänga över en bords- eller bänkkant, vidröra heta ytor eller trassla sig.
- Anslut endast till ett uttag på 220–240 V.
- Stäng alltid av apparaten till OFF-läget, stäng av strömmen, koppla ur den ur eluttaget och låt den svalna innan du flyttar den, innan rengöring, vid förvaring, eller när den inte används.
- Apparaten kan användas av barn 8 år och över samt personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller fått instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår de faror som är förknippade med användningen.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Låt inte barn rengöra och utföra underhåll på apparaten såvida de inte är minst 8 år och övervakas.
- Apparaten och sladden ska hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- Vi rekommenderar att du regelbundet kontrollerar att apparaten är fri från skador. Använd inte apparaten om nätsladden, nätkontakten eller apparaten skadas på något sätt. Om den skadas och annat underhåll än rengöring krävs, kontakta Sage kundservice eller besök sageappliances.com
- Användning av tillbehör som inte säljs eller rekommenderas av Sage® kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsanvändning. Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad den är avsedd för. Använd inte i fordon eller båtar i rörelse. Använd inte apparaten utomhus. Felanvändning kan orsaka skada.
- Apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- Vi rekommenderar att du använder en jordfelsbrytare till elektriska apparater för säkerhets skull. Installera en jordfelsbrytare på högst 30 mA i den elektriska krets som förser apparaten med ström. Kontakta din elektriker för professionell rådgivning.

SPECIFIKATIONER

Modell	SPR700
Nominell volym	6 liter
Brukbar volym	4 liter
Arbetsstryck	80 kPa

Specifikationerna kan ändras utan förvarning.



Denna symbol visar att apparaten inte bör kastas i hushållssoporna. Den ska tas till en återvinningscentral, eller till en återförsäljare som ger sådan service. Kontakta din kommun för ytterligare information.

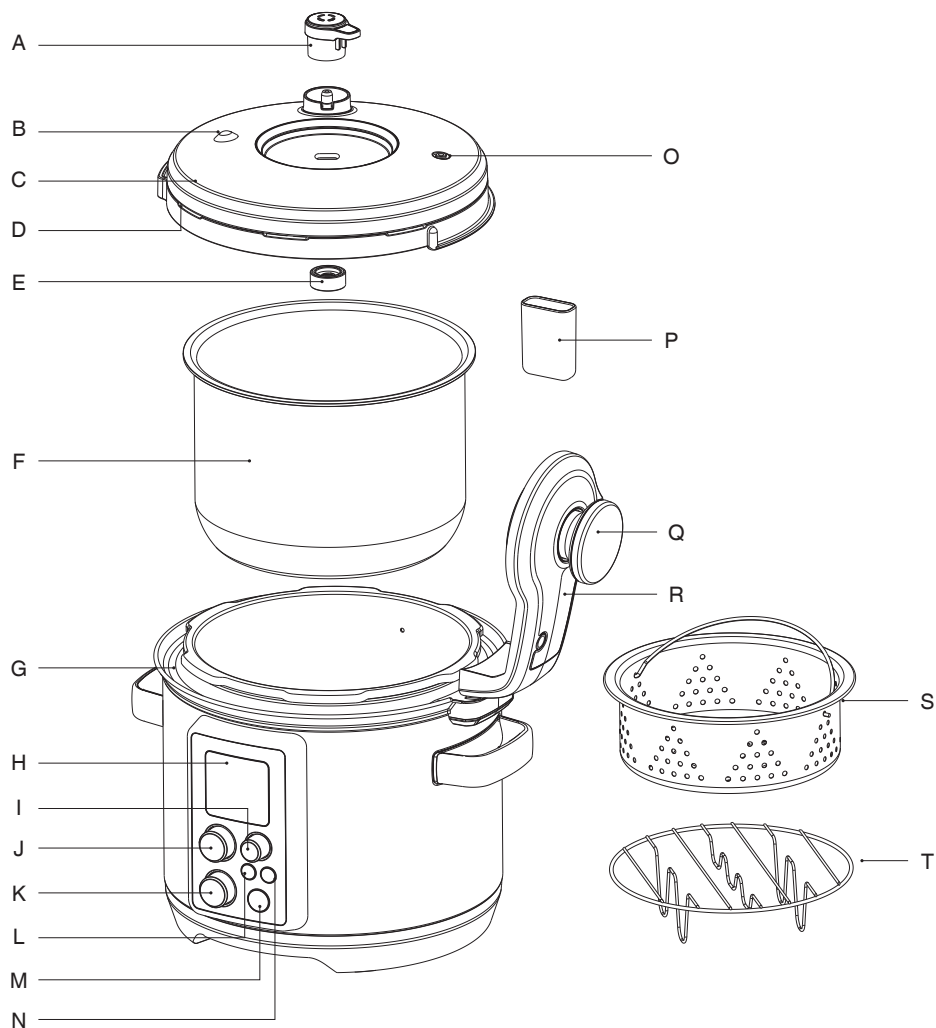


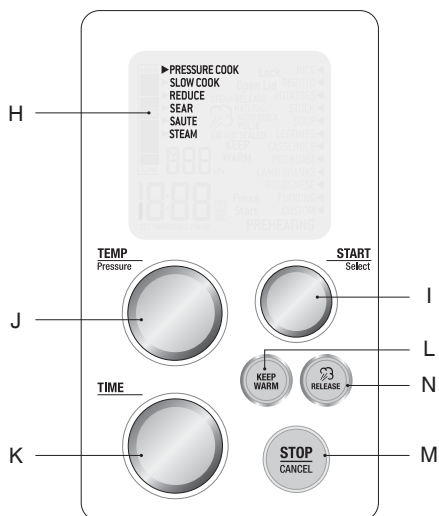
Nätsladden, nätkontakten och apparaten får inte sänkas ned i vatten eller annan vätska eftersom det medför risk för stötar.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER




Komponenter





- | | |
|---|----------------------------------|
| A. Tryckutsläppsventil | K. Time (tidsreglage) |
| B. Trycksäkerhetsventil | L. Keep Warm (värmehållning) |
| C. Löstagbart lock, tål maskindisk | M. Stop/Cancel (stopp/avbryt) |
| D. Lockpackning i silikon | N. Steam Release (släpp ut ånga) |
| E. Tätningsmutter | O. Låspinne |
| F. 6-liters gryta | P. Kondenseringsuppsamlare |
| G. Lättrenjörd fåra | Q. Lockknopp |
| H. Interaktiv LCD-skärm | R. Lockarm |
| I. Start/Select (start-/valreglage) | S. Rostfri ångkorg |
| J. Temperature/Pressure
(reglage för temperatur/tryck) | T. Rostfritt ställ |


Märkdata
 220–240 V ~ 50–60 Hz 900–1 100 W

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION OM FAST SLOW PRO™

Denna apparat tillagar mat under tryck och måste användas och underhållas enligt anvisningarna i handboken. Trycket inuti kokaren kan medföra stor risk om du inte följer instruktionerna gällande användning och skötsel.

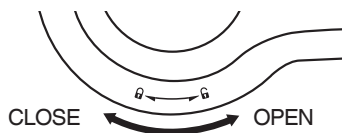
GRYTANS KAPACITET

- Se alltid till att ha rätt volym vätska och mat i den löstagbara grytan enligt dess kapacitet.
- MAX-nivån: Överskrid aldrig maxvolymgränsen. För stora volymer kan orsaka personskador och skador på egendom, samt påverka kokarens säkerhet.
- ½-nivån: När du tillagar mat som ökar i storlek (som torkade grönsaker, bönor, spannmål, ris osv.) ska du ALDRIG fylla grytan över mittvolymgränsen.
- MIN-nivån: För att säkerställa att apparaten fungerar som den ska och undvika värmeskador och brand, se till att den löstagbara grytan är fylld till minst minimivolymgränsen.

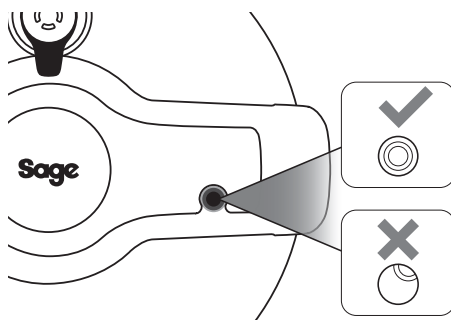
STÄNG ALDRIG LOCKET MED VÅLD.

STÄNGA LOCKET

- Se till att lockpackningen i silikon är korrekt träd runt stålringen på lockets undersida, och att låspinnen rör sig fritt.
- Stäng locket. Vrid knoppen medsols mot markeringen med ett stängt hänslås. Du bör kunna stänga och låsa fast locket på plats utan ansträngning. FÖRSÖK INTE ATT STÄNGA LOCKET MED VÅLD. En signal hörs när locket låses på plats.



- Kontrollera alltid att låspinnen är rätt justerad mot öppningen i lockarmen och inte är blockerad på något sätt.



OBS!

Om kokarens innehåll är varmt när du stänger locket kan du behöva trycka ner lockknoppen lite medan locket fortfarande är i olåst position för att göra det enkelt att vrida.

AUTOMATISKT ÅNGUTSLÄPP

Kokaren har en automatisk funktion för att släppa ut ånga utan att använda händerna. Ångan släpps då och då medan tryck byggs upp inuti kokaren, och ångutsläppscykeln börjar automatiskt efter tillagning.

- Placera aldrig händerna, armarna eller ansiktet över tryckutsläppsventilen.

Förutom det automatiska ångutsläppet kan du avlasta trycket genom att trycka på RELEASE (ångutsläppsknappen) eller vrida på tryckavlastningsventilen manuellt.

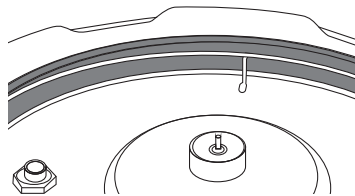
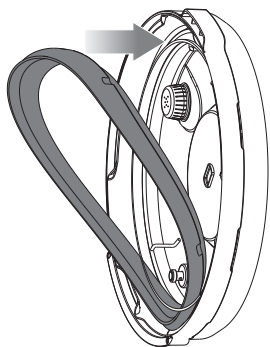
ÖPPNA LOCKET

- Vrid knoppen motsols mot markeringen med ett öppet hånglås. En signal hörs när locket låses på plats.
- Du bör kunna öppna locket utan ansträngning om allt inre tryck har avlastats. Öppna aldrig locket med våld.
- Om locket inte vill låsas upp eller du känner motstånd kan kokaren fortfarande ha tryck uppbyggt i sig. Tryck och håll in RELEASE-knappen tills allt inre tryck avlastats och du kan öppna locket utan problem.

ÖPPNA ALDRIG LOCKET MED VÅLD.

FÖRBEREDA FAST SLOW PRO™

1. Ta bort och kassera förpackningsmaterial, etiketter och tejp från kokaren på ett säkert sätt.
2. Öppna locket genom att vrida det motsols och lyfta det tills det sitter upprätt på lockarmen. Skruva loss och ta bort tätningsmuttern från mitten av locket och dra loss locket från armen.
3. Diska locket, den löstagbara grytan och lockpackningen i silikon i varmt vatten med lite diskmedel. Skölj och torka noggrant. Rengör kokarbasens insida och utsida med en mjuk, fuktig trasa torka noggrant.
4. Du kan vända lockpackningen åt vilket håll som helst när du trär på den, eftersom den är vändbar. Trä den runt stålringens ytterkant på lockets undersida. Se till att den är ordentligt påträdd och ligger jämn och platt under ringen.



5. Locket kan bara sättas fast på ett sätt och måste monteras på rätt sätt för att kokaren ska fungera. Placera locket så att skyddet för ångutsläppsventilen är vänd mot kokarens baksida (bild A). Placera mitten av locket framför skruven på undersidan av lockarmen (bild B) och tryck in den på plats så att skruvens gängor sticker fram. Skruva på tätningsmuttern på skruven så att den röda ringen vidrör locket. Nu är locket på plats. När monteringen är klar kontrollerar du att ångutsläppsventilen sitter på plats och är riktad mot lockknoppen.

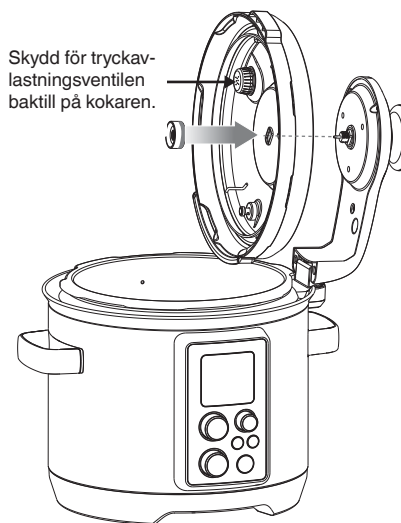


Bild A

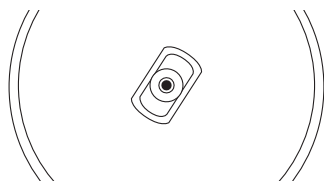
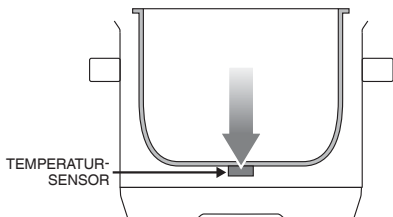
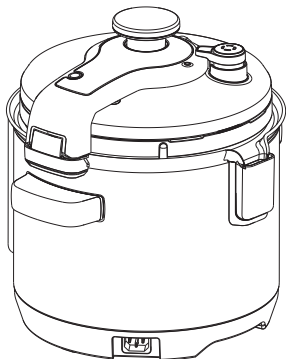
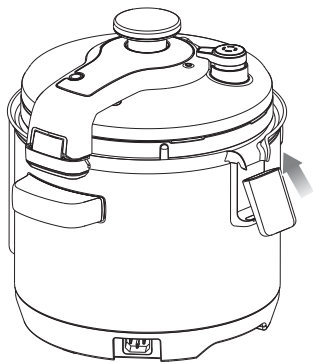


Bild B

- Rengör och torka den löstagbara grytans undersida och temperatursensorn för att få bort oönskat material från ytan. Grytan måste vara jämnt placerad över temperatursensorn för att delarna ska komma i kontakt ordentligt.



- Klicka fast kondenseringsuppsamlaren.



- Se till att nätsladden är helt torr och sätt in den ände som har ett kontaktdon i kokarbasen. Anslut nätkontakten till ett jordat vägguttag på 220–240 V.
- En signal hörs, och LCD-skärmen lyser upp. Inställningsalternativet visas, med en pil vid inställningen PRESSURE COOK.



Funktioner

SMARTA INSTÄLLNINGAR

Fast Slow Pro™ har 6 smarta inställningar: Pressure Cook (tryckkokning), Slow Cook (långkokning), Reduce (minskning), Sear (bryning), Sauté (sautering) och Steam (ångkokning). Inställningarna för tryck- och långkokning har en lista över vanliga matsorter med förbestämda tillagningstider och temperatur-/trycknivåer för bästa resultat. Vi rekommenderar dock att du själv testar dig fram med inställningarna beroende på recept, matmängd och personlig smak. Med inställningen CUSTOM (Anpassa) kan du dessutom välja egna tillagningstider och temperatur-/trycknivåer.

De anpassade inställningarna sparas i kokarens minne. För att återställa apparaten till fabriksinställningarna bryter du strömmen och håller in START/SELECT medan du slår på den igen.

STÄLLBART AUTOMATISKT ÅNGUTSLÄPP

Fast Slow Pro™ har 3 metoder för att släppa ut ånga:

Auto Quick (snabbt automatiskt)

Trycket avlastas snabbt och minimerar överkokningsrisken för mat med kort tillagningstid.

Auto Pulse (stötvis automatiskt)

Trycket avlastas lite i taget och minskar risken för att försämma maten.

Natural (naturligt)

Trycket sjunker naturligt inuti kokaren utan att ånga släpps ut genom ventilen. Detta för att känsliga ingredienser som buljonger och bönor inte ska skvalpa omkring eller förstöras under tryckavlastningen.

Välj alternativen via STEAM RELEASE-knappen när du ställer in tillagningen, och under ångutsläppscyklerna.



När du valt en inställning kommer tryckavlastningsventilen automatiskt att släppa ut ånga i slutet av tryckkokningscykeln.

Tryck och håll in STEAM RELEASE-knappen under eller efter en tillagningssykel för att öppna tryckavlastningsventilen.



VARNING

Håll alltid händerna och ansiktet borta från tryckavlastningsventilen under tryckkokning eftersom apparaten kan utstöta het ånga och vatten.

ALTITUDE ADJUST (HÖJDJUSTERING)

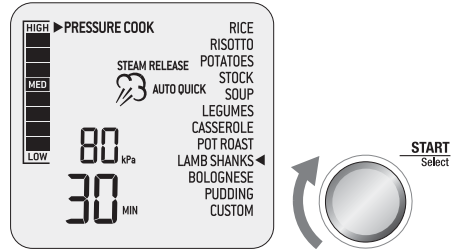
Tryck byggs upp och minskar när temperaturen i grytan överstiger kokpunkten. Högre höjder innebär minskat lufttryck, vilket gör att vatten kokar vid lägre temperaturer. Tillagning med tryckkokare har därför väldigt speciella förutsättningar.

För att ge konsekventa tillagningsresultat på olika höjd har Fast Slow Pro™ en höjdjusteringsinställning som ändrar inställningarna beroende på vilken höjd du befinner dig på.

1. För att välja höjdjusteringsläget måste du aktivera Standby-läget. Du gör detta genom att trycka och hålla in STOP/CANCEL. Knappbakgrundsbelysningen och LCD-skärmen slocknar.
2. Väl i Standby-läget trycker du och håller in både KEEP WARM- och STEAM RELEASE-knapparna i 2 sekunder.
3. Vrid TIME-reglaget för att ange den höjd du befinner dig på. Höjden kan justeras från 250 m till 1 999 m. Använd inte tryckkokaren på högre höjder än 2 000 m.
4. Tryck in START/SELECT-reglaget för att bekräfta.
5. Kokarens inställningar har nu anpassats till höjden du befinner dig på. För att återställa apparaten till havsnivå (fabriksinställningarna) drar du ut nätkontakten ur uttaget och trycker och håller in START/SELECT medan du sätter i kontakten igen.

TRYCKKOKNING

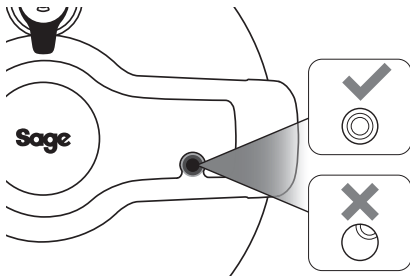
1. Vrid START/SELECT-reglaget tills pilen pekar på inställningen PRESSURE COOK (tryckkokning). Tryck in START/SELECT-reglaget för att bekräfta.
2. Vrid START/SELECT-reglaget tills pilen på LCD-skärmens högra sida pekar på den önskade inställningen.



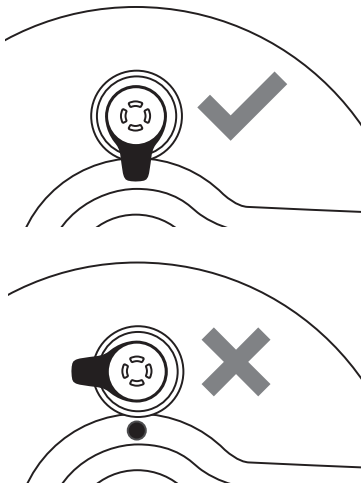
3. De övre siffrorna på LCD-skärmen visar den förbestämda trycknivån för den valda inställningen. Vrid TEMPERATURE/PRESSURE-reglaget till vänster för att minska trycket, eller till höger för att öka det. Du väljer mellan 20 kPa (LOW/låg) till 80 kPa (HIGH/hög).
4. De nedre siffrorna på skärmen visar den förbestämda tillagningstiden för inställningen du valt. Vrid TIME-reglaget till vänster för att minska tiden, eller till höger för att öka den. Du kan välja upp till 2 timmars tillagning.
5. Ångikonen på skärmen visar den förbestämda ångutsläppsmetoden för den valda inställningen. Tryck på STEAM RELEASE-knappen för att välja mellan ångutsläppsalternativen 'AUTO QUICKK' (snabbt automatiskt), 'AUTO PULSEK' (stötvis automatiskt) och 'NATURALK' (naturligt).
6. Lägg mat i den löstagbara grytan. Se till att fylla den med sammanlagt minst 1 liter mat och vätska.



7. Stäng locket och vrid knoppen medsols för att låsa i rätt läge. En signal hörs när locket sitter rätt. Kontrollera alltid att låsspinnen är rätt justerat mot öppningen i lockarmen och inte är blockerad på något sätt.



8. Kontrollera att tryckavlastningsventilen sitter på plats på locket och är riktad mot lockknoppen.



9. Tryck in START/SELECT-reglaget för att påbörja tillagningen. STOP/CANCEL-knappens bakgrundsljus börjar att lysa rött, LCD-skärmen börjar att lysa orange, ordet 'PREHEATING' ('FÖRVÄRMNING') dyker upp och tryckmätaren till vänster ökar för att visa att det byggs upp tryck inuti kokaren.



OBS!

Det är normalt för kokaren att släppa ut lite ånga stötvís, för att stabilisera det inre trycket.

10. Om locket inte är rätt fastlåst visas orden 'LOCK LID' (LÅS LOCKET) på LCD-skärmen. Stäng locket och vrid knoppen medsols för att låsa fast på plats och påbörja tillagningen.
11. När det byggs upp tryck inuti kokaren försvinner orden 'PREHEATING', en signal hörs, timern börjar räkna ner och tryckmätaren visar aktuellt tryck.
12. Vrid TIME-reglaget för att justera tiden under tryckkokningscykeln. Pausa cykeln när som helst genom att trycka på STOP/CANCEL-knappen. För att avsluta cykeln trycker du och håller in STOP/CANCEL i 2 sekunder. Om det byggs upp tryck inuti kokaren går den automatiskt till ångutsläppscykeln.
13. I slutet av tryckkokningscykeln hörs en signal, och ånga släpps automatiskt ut ur tryckavlastningsventilen. Ångikonen börjar blinka, timern börjar räkna ner och tryckmätaren, som visar aktuellt tryck i kokaren, börjar minska. Om ångutsläppsställningen NATURAL valts minskar trycket naturligt i kokaren utan att släppa ut ånga ur tryckavlastningsventilen. Tryck på STEAM RELEASE-knappen under ångutsläppscykeln för att ändra inställningen för ångutsläpp.
14. I slutet av ångutsläppscykeln hörs en signal, LCD-skärmen börjar att lysa blått och timern börjar att räkna uppåt.
15. För att öppna locket, vrid lockknoppen motsols och lyft locket försiktigt tills det sitter upprätt.
16. Standby-läget aktiveras om du inte gör något med apparaten på 5 minuter. Knappbakgrundsbelysningen och LCD-skärmen slocknar.



VARNING

För att undvika skållskador från utsläppt ånga ska du aldrig placera ansiktet eller händerna över kokaren när du öppnar locket.

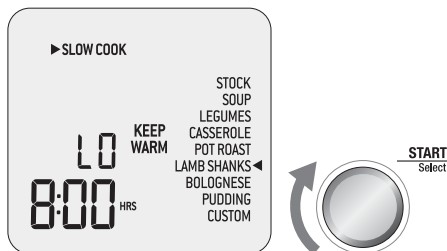


OBS!

Om locket inte vill låsas upp har apparaten fortfarande tryck uppbyggt i sig. Öppna inte locket med våld – kvarvarande tryck kan medföra skador. Tryck på STEAM RELEASE-knappen tills allt inre tryck avlats och du kan öppna locket utan problem.

LÅNGKOKNING

1. Vrid START/SELECT-reglaget tills pilen pekar på inställningen SLOW COOK (långkokning). Tryck in START/SELECT-reglaget för att bekräfta.
2. Vrid START/SELECT-reglaget tills pilen på LCD-skärmens högra sida pekar på den önskade inställningen.



3. De övre siffrorna på LCD-skärmen visar den förbestämda temperaturen för den valda inställningen. Vrid TEMPERATURE/PRESSURE-reglaget till vänster för att minska den, eller till höger för att öka den. Du kan välja två förinställda temperaturer: 'LO' (låg) eller 'HI' (hög).
4. De nedre siffrorna på skärmen visar den förbestämda tillagningstiden för inställningen du valt. Vrid TIME-reglaget till vänster för att minska tiden, eller till höger för att öka den. Du kan välja mellan 2 till 12 timmars tillagning.
5. 'KEEP WARM' (HÅLL VARM) betyder att varmhållningsfunktionen automatiskt aktiveras efter långkokningscykeln. Tryck på KEEP WARM-knappen på kontrollpanelen för att välja eller välja bort funktionen.
6. Lägg mat i den löstagbara grytan. Se till att fylla den med sammanlagt minst 1 liter mat och vätska.



7. Stäng locket men lås inte.
8. Ta bort tryckutsläppsventilen från locket.
9. Tryck in START/SELECT-reglaget för att påbörja tillagningen. STOP/CANCEL-knappens bakgrundslys börjar att lysa rött och LCD-skärmen börjar att lysa orange.
10. Timern kommer visas och börjar automatiskt räkna ner. Vrid TIME-reglaget för att justera tiden under långkokningscykeln. Pausa cykeln när som helst genom att trycka på STOP/CANCEL-knappen. För att avsluta cykeln trycker du och håller in STOP/CANCEL i 2 sekunder.
11. I slutet av långkokningscykeln aktiveras funktionen varmhållningsfunktionen automatiskt. LCD-skärmen visar 'KEEP WARM' och timern kommer börja räkna upp i högst 2 timmar. Pausa varmhållningscykeln när som helst genom att trycka på STOP/CANCEL-knappen.
12. Om du inte har valt KEEP WARM kommer en signal ljuda, STOP/CANCEL-knappens bakgrundslys släckas och LCD-skärmen att lysa blått.
13. Standby-läget aktiveras om du inte gör något med apparaten på 5 minuter. Knappbakgrundsbelysningen och LCD-skärmen slöcknar.

REDUCE

Inställningen REDUCE (REDUCERA) är perfekt för att göra såser, inläggningar och fonder tjockare och smakrikare.

1. Vrid START/SELECT-reglaget tills pilen pekar på inställningen REDUCE. Tryck in START/SELECT-reglaget för att bekräfta.
2. De övre siffrorna på LCD-skärmen visar den förbestämda temperaturen för REDUCE-inställningen. Vrid TEMPERATURE/PRESSURE-reglaget till vänster för att minska den, eller till höger för att öka den. Du kan välja tre förinställda temperaturer: LO (låg), MED (medel) eller HI (hög).
3. De nedre siffrorna på skärmen visar den förbestämda tillagningstiden REDUCE-inställningen. Vrid TIME-reglaget till vänster för att minska tiden, eller till höger för att öka den. Du kan välja upp till 2 timmars tillagning.
4. Håll vätskan som ska reduceras i den löstagbara grytan.



Om du reducerar sky från tryckkokning eller slökokning måste du ta bort det tillagade köttet eller grönsakerna först.

När såsen har fått rätt konsistens och smak kan du lägga tillbaka köttet eller grönsakerna för att värma dem i några minuter innan servering.

- Tryck in START/SELECT-reglaget för att påbörja tillagningen. STOP/CANCEL-knappens bakgrundsljus börjar att lysa rött och LCD-skärmen börjar att lysa orange och visa 'PREHEATING' (förvärmning).
- Håll locket upprätt. Om locket inte har öppnats visas orden 'OPEN LID' (ÖPPNA LOCKET) på skärmen.
- När rätt temperatur har uppnåtts kommer 'PREHEATING' släckas. Håll vätskan som ska reduceras i den löstagbara grytan.
- Timern börjar räkna ner. Vrid TIME-reglaget för att justera tiden under reduktionscykeln. Pausa cykeln när som helst genom att trycka på STOP/CANCEL-knappen. För att avsluta cykeln trycker du och håller in STOP/CANCEL i 2 sekunder.
- I slutet av reduktionscykeln kommer en signal ljuda, STOP/CANCEL-knappens bakgrundsljus släckas och LCD-skärmen att lysa blått.
- Standby-läget aktiveras om du inte gör något med apparaten på 5 minuter. Knappbakgrundsbelysningen och LCD-skärmen slocknar.

SEAR

Inställningen SEAR (bryning) är utformad för att ge mat en bättre och djupare smak genom att använda samma gryta för att bryna och karamellisera mat innan tryck- eller långkokning.

- Vrid START/SELECT-reglaget tills pilen pekar på inställningen SEAR. Tryck in START/SELECT-reglaget för att bekräfta.
- STOP/CANCEL-knappens bakgrundsljus börjar att lysa rött och LCD-skärmen börjar att lysa orange och visa 'PREHEATING' (förvärmning).
- Håll locket upprätt. Om locket inte har öppnats visas orden 'OPEN LID' (ÖPPNA LOCKET) på skärmen.
- När rätt temperatur har uppnåtts kommer 'PREHEATING' släckas. Lägg maten som ska tillagas i den löstagbara grytan.

- Timern kommer börja räkna upp i högst 45 minuter. Pausa cykeln när som helst genom att trycka på STOP/CANCEL-knappen. För att avsluta cykeln trycker du och håller in STOP/CANCEL i 2 sekunder.
- I slutet av bryningscykeln kommer en signal ljuda, STOP/CANCEL-knappens bakgrundsljus släckas och LCD-skärmen att lysa blått.
- Standby-läget aktiveras om du inte gör något med apparaten på 5 minuter. Knappbakgrundsbelysningen och LCD-skärmen slocknar.

SAUTÉ

Inställningen SAUTÉ (sautering) är perfekt för att mjuka upp och karamellisera lök, paprika och andra mindre matbitar före tryck- eller långkokning.

- Vrid START/SELECT-reglaget tills pilen pekar på inställningen SAUTÉ. Tryck in START/SELECT-reglaget för att bekräfta.
- De övre siffrorna på LCD-skärmen visar den förbestämda temperaturen för SAUTÉ-inställningen. Vrid TEMPERATURE/PRESSURE-reglaget till vänster för att minska den, eller till höger för att öka den. Du kan välja tre förinställda temperaturer: LO (låg), MED (medel) eller HI (hög).
- Tryck in START/SELECT-reglaget för att påbörja tillagningen. STOP/CANCEL-knappens bakgrundsljus börjar att lysa rött och LCD-skärmen börjar att lysa orange och visa 'PREHEATING' (förvärmning).
- Håll locket upprätt. Om locket inte har öppnats visas orden 'OPEN LID' (ÖPPNA LOCKET) på skärmen.
- När rätt temperatur har uppnåtts kommer 'PREHEATING' släckas. Lägg maten som ska tillagas i den löstagbara grytan.
- Timern börjar räkna upp. Pausa cykeln när som helst genom att trycka på STOP/CANCEL-knappen. För att avsluta cykeln trycker du och håller in STOP/CANCEL i 2 sekunder.
- I slutet av sauteringscykeln kommer en signal ljuda, STOP/CANCEL-knappens bakgrundsljus släckas och LCD-skärmen att lysa blått.
- Standby-läget aktiveras om du inte gör något med apparaten på 5 minuter. Knappbakgrundsbelysningen och LCD-skärmen slocknar.

STEAM

Inställningen STEAM (ångkokning) är perfekt för att ångkoka grönsaker, fiskfiléer, dumplings och för att värma upp middagstallrikar.

1. Vrid START/SELECT-reglaget tills pilen pekar på inställningen STEAM. Tryck in START/SELECT-reglaget för att bekräfta.
2. De nedre siffrorna på skärmen visar den förbestämda tillagningstiden för STEAM-inställningen. Vrid TIME-reglaget till vänster för att minska tiden, eller till höger för att öka den. Du kan välja upp till 1 timmes tillagning.
3. Fyll den löstagbara grytan med vatten till MIN-märkningen. Kontrollera vattennivån under ångkokningen och håll i mer vatten när det behövs.
4. Sätt i stället i grytan med ångkokningskorgen ovanpå. Om du värmer tallrikar ställer du tallriken på stället.
5. Ställ ner maten med 1 cm mellanrum mellan varje vara så att ångan kan passera jämnt runt alla sidor.
6. Stäng locket men lås inte.
7. Ta bort tryckutsläppsventilen från locket.
8. Tryck in START/SELECT-reglaget för att påbörja tillagningen. STOP/CANCEL-knappens bakgrundsljus börjar att lysa rött och LCD-skärmen börjar att lysa orange och visa 'PREHEATING' (förvärmning).
9. När rätt temperatur har uppnåtts kommer 'PREHEATING' släckas.
10. Timern kommer börja räkna upp i högst 45 minuter. Vrid TIME-reglaget för att justera tiden under ångkokningscykeln. Pausa cykeln när som helst genom att trycka på STOP/CANCEL-knappen. För att avsluta cykeln trycker du och håller in STOP/CANCEL i 2 sekunder.
11. I slutet av ångkokningscykeln kommer en signal ljuda, STOP/CANCEL-knappens bakgrundsljus släckas och LCD-skärmen att lysa blått.
12. Om du behöver ångkoka mer fyller du på vattnet till MIN-nivån.
13. Standby-läget aktiveras om du inte gör något med apparaten på 5 minuter. Knappbakgrundsbelysningen och LCD-skärmen slöcknar.



Skötsel och rengöring

Grytan, höljet, locket och tillbehören ska rengöras noggrant innan användning.

Innan rengöring måste du stänga av apparaten genom att trycka på STOP/CANCEL-knappen på kontrollpanelen. Apparaten är avstängd när knapparna inte längre lyser.

Dra ur nätkontakten från vägguttaget och ta loss kontakten ur apparaten. Låt apparaten och alla tillbehör svalna helt innan du tar isär och rengör dem.

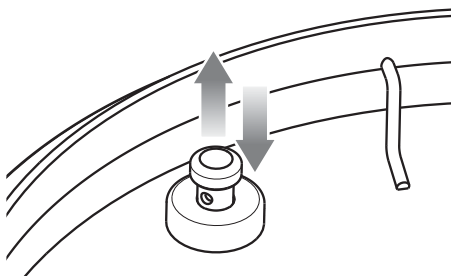
RENGÖRA GRYTAN OCH HÖLJET

1. Den löstagbara grytan kan maskindiskas. Men för att behålla keramikbeläggningen rekommenderas att du tvättar grytan i varmt vatten med ett mildt diskmedel. Skölj med rent vatten och torka noggrant.
2. Torka ur vätskefåran och höljet med en mjuk, fuktad svamp. Ett skonsamt rengöringsmedel eller en skonsam rengöringssprej kan användas för att förhindra fläckbildning. Applicera rengöringsmedlet på svampen, inte direkt på grytan, innan rengöring.
3. Ta loss kondenseringsuppsamlaren genom att försiktigt dra undersidan utåt. Tvätta i varmt vatten med lite diskmedel, skölj med rent vatten, torka noga och sätt tillbaka tills det klickar.
4. Torka LCD-skärmen med en mjuk, fuktad trasa. Om du rengör med torr trasa eller slipande rengöringsmedel kan ytan repas.
5. Låt alla ytor torka ordentligt innan du sätter i nätkontakten i ett vägguttag och startar apparaten.

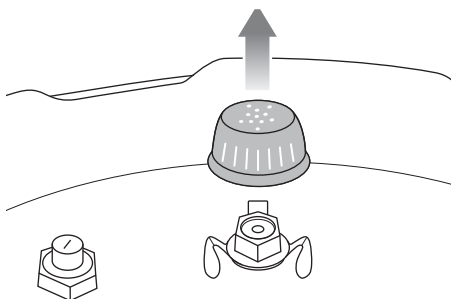
RENGÖRA LOCKET

1. Ta bort tryckutsläppsventilen från locket.
2. Öppna locket genom att vrida det motsols och lyfta det tills det sitter upprätt på lockarmen. Skruva loss och ta bort tätningsmuttern från mitten av locket och dra loss locket från armen.
3. Ta försiktigt ut lockpackningen från stålringens ytterkant på lockets undersida.

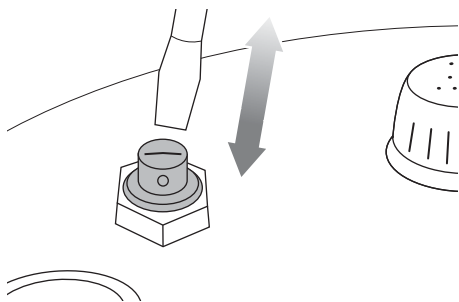
4. Rengör tätningsmuttern och tryckutsläppsventilen i varmt vatten med lite diskmedel. Skölj med rent vatten och torka noggrant.
5. Tvätta lockpackningen och locket i diskmaskinens övre hylla. Eller tvätta i varmt vatten med lite diskmedel, skölj med rent vatten och torka noggrant.
6. När du rengjort locket, inspektera och kontrollera:
 - a) Att låspinnen rör sig fritt upp och ner. Ta alltid bort olja eller matrester som finns här.



- b) Att tryckutsläppsventilen och skyddet är rena och fria från mat och vätska. För att rengöra, vrid och dra loss tryckutsläppsventilen från locket, rengör med en trasa med diskmedel, skölj och torka noggrant. Klicka tillbaka skyddet i rätt läge.



- c) Att trycksäkerhetsventilen är ren och fri från mat och vätska. För att rengöra, tryck ventilen inifrån så den är öppen på locket, och ta bort olja och matrester. Kontrollera att ventilen rör sig in och ut obehindrat efter rengöring.



7. Fäst den rena lockpackningen i silikon runt stålringen på lockets undersida. Justera dess position om det behövs så att den sitter ordentligt och inte är ojämnt spänd eller vriden.
8. För att sätta tillbaka locket, vänd locket så att tryckutsläppsventilens hölje är på enhetens baksida, och placera mitten av locket framför skruven på undersidan av lockarmen och tryck in det på plats så att skruvens gängor sticker fram. Fäst locket genom att skruva på tätningsmuttern så att det röda fästet nuddar lockets yta.

RENGÖRA ÅNGKORGEN OCH ÅNGSTÄLLET

1. Använd en mjuk svamp eller skrubbduk och tvätta alla delar i varmt vatten med lite diskmedel. Skölj och torka noggrant. Använd inte slipande rengöringsmedel, stålull eller metallredskap för att rengöra tillbehören, eftersom det kan skada ytorna.
2. För att förlänga tillbehörens livslängd avråder vi från maskindisk.



TIPS

För att få bort matlukten, blanda 5 dl hett vatten, 1,5 dl citronjuice, 1 msk citrusskal och 1 msk vaniljextrakt i den löstagbara grytan. Tryckkoka på 8 kPa i 5 minuter med naturligt ångutsläpp.

FÖRVARING

1. Stäng av apparaten genom att trycka på STOP/CANCEL-knappen på kontrollpanelen. Apparaten är avstängd när knapparna inte längre lyser.
2. Dra ut nätkontakten från vägguttaget. Låt apparaten och alla tillbehör svalna helt innan du tar isär och rengör dem.
3. Se till att apparaten och alla tillbehör är rena och torra.
4. Placera grytan i apparaten, stället i ångkorgen och ångkorgen i grytan.
5. Stäng och lås fast locket.
6. Förvara apparaten upprätt, så den står på sina stödben. Ställ inget ovanpå apparaten.



Felsökning

PROBLEM

ENKEL LÖSNING

Locket kan inte öppnas i slutet av matlagningsscykeln

- Tryck på STEAM RELEASE-knappen tills allt inre tryck avlastats och locket kan öppnas.
- När allt inre tryck har lättats med STEAM RELEASE-knappen kan du vrida upp tryckutsläppsventilen, så den är vänd bort från lockknoppen.
- Om detta händer ofta kan du behöva justera apparaten efter den höjd du befinner dig på. Följ instruktionerna för höjdstyckning på sida 52.

Det står 'Open Lid' (öppna locket) på skärmen när locket är öppet

- Vrid knoppen medsols och sedan motsols.

Det kommer ut ånga från locket ELLER

Låspinnen går inte upp

ELLER

Apparaten får inte upp trycket

ELLER

Timern räknar inte ner

- Sätt ihop locket korrekt och se till att det inte finns något glapp mellan lockarmen och locket. Tätningssmuttern måste vara ordentligt fastskruvad. Följ steg 5 på sida 50.
- Kontrollera att lockpackningen är ren, fri från skador och sprickor och är korrekt isatt. Följ steg 4 på sida 50.
- Kontrollera att låspinnen rör sig fritt upp och ner. Följ steg 6a på sida 55.
- När locket är låst, kontrollera att låspinnen är rätt justerad mot öppningen i lockarmen. Följ steg 7 på sida 51.
- Kontrollera att tryckavlastningsventilen sitter på plats på locket och är riktad mot lockknoppen. Följ steg 8 på sida 51.
- Lägg till mer vätska eller mat i grytan. Det borde finnas minst en liter mat och vätska i grytan.
- Ring Sage kundservice om problemet kvarstår.

Apparaten går automatiskt in i varmhållningsläget utan att fullborda en matlagningssykel

- Håll i mer vatten i grytan och starta om cykeln.

Det samlas vatten på köksbänken

- Se till att apparaten står på en platt yta och att kondenseringsuppsamlaren sitter på plats på apparatens baksida. Följ instruktionerna "Förbereda Fast Slow Pro™" på sidan 50.
- Töm kondenseringsuppsamlaren.



Garanti

2 ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

Sage Appliances garanterar denna produkt för hushållsbruk i specificerade områden i 2 år från inköpsdatum mot fel som orsakats av bristande utförande och material. Under denna garantitid kommer Sage Appliances att reparera, ersätta eller återbetala defekta produkter (enligt Sage Appliances eget gottfinnande).

Alla juridiska garantier enligt gällande nationell lagstiftning respekteras och kommer inte att försämrats av vår garanti. För fullständiga villkor i garantin samt anvisningar om hur man framställer ett krav, se www.sageappliances.com.



Anteckningar



Innhold

- 62 Sage® setter sikkerheten først
- 67 Komponenter
- 69 Viktig sikkerhetsinformasjon for Fast Slow Pro™
- 71 Funksjoner
- 77 Vedlikehold og rengjøring
- 79 Feilsøking
- 80 Garanti

SAGE® SETTER SIKKERHETEN FØRST

Hos Sage® er vi veldig opptatt av sikkerhet. Vi utvikler og produserer maskiner med kundens sikkerhet som førsteprioritet. Vi ber deg også om å være forsiktig når du bruker elektriske apparater, og om å overholde følgende forholdsregler.

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK, OG TA VARE PÅ DISSE TIL FREMTIDIG BRUK

- Du kan også laste ned en versjon av dette dokumentet på sageappliances.com.
- Hold barn unna trykkokeren når den er i bruk.
- Ikke sett trykkokeren i en varm ovn.
- Vær ytterst forsiktig hvis du skal flytte på trykkokeren når den står under trykk. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene og knottene. Bruk beskyttelse om nødvendig.
- Ikke bruk trykkokeren til noe annet formål enn det som er tiltenkt.
- I dette apparatet kokes mat under trykk. Feil bruk av trykkokeren kan føre til skålding. Kontroller at trykkokeren er skikkelig lukket før du setter på varmen. Se "Trykkoking" i denne håndboken.
- Trykkokeren må aldri åpnes med makt. Du må aldri åpne den før du har kontrollert at den ikke lenger står under trykk. Se "Dampventil" i denne håndboken.
- Bruk aldri trykkokeren uten vann, da det vil gjøre stor skade på den.

- Ikke fyll trykkokeren mer enn $\frac{2}{3}$ full. Når du tilbereder matvarer som utvider seg under koking, som for eksempel ris eller tørkede grønnsaker, skal ikke trykkokeren fylles mer enn halvfull.
- Den nødvendige varmekilden er inkludert i apparatet.
- Når du har kookt kjøtt med en hinne (f.eks. oksetunge), som kan svulle av trykket, må du ikke stikke hull på kjøttet mens det er svellet. Da kan du bli skåldet.
- Når du koker mat som har en tykk eller deigete konsistens, skal du riste lett på trykkokeren etter at du har sluppet ut dampen. Slipp deretter ut damp en gang til om nødvendig før du åpner lokket, så unngår du at maten spruter ut.
- Hver gang du skal bruke apparatet, må du kontrollere at ikke ventilene er tilstoppet. Se bruksanvisningen.
- Bruk aldri trykkokeren i trykkmodus ved frityrkoking eller steking.
- Ikke tukle med noen av sikkerhetssystemene, med unntak av det som er angitt i vedlikeholdsinstruksjonene i bruksanvisningen.
- Bruk bare reservedeler fra Sage® som passer til den aktuelle modellen. Det er ekstra viktig at du bruker et kompatibelt hus og lokk fra Sage®.
- Før du bruker apparatet for første gang må du kontrollere at strømtilførselen er den samme som vist på etiketten på undersiden av apparatet. Hvis du har spørsmål, kontakter du ditt lokale elektrisitetsfirma eller strømleverandøren.
- Fjern og avhend all emballasje og alle etiketter på en sikker måte.
- For å unngå kvelningsfare for små barn avhender du beskyttelsesdekslet på stikkontakten på en sikker måte.
- Sørg alltid for at apparatet er riktig montert før bruk. Følg instruksjonene i den håndboken.
- Koble alltid strømledningen til apparatet før du setter støpselet i stikkontakten og slår på apparatet. Sørg for at strøminntaket på apparatet er helt tørt før du kobler til strømledningen.
- Pass på så du ikke søler på kontakten.
- Ikke berør varme overflater. Apparatet vil være varmt under og etter bruk. For å unngå brann- og personskader må du alltid bruke grytekluter eller isolerte ovnshansker, eller ta tak i håndtakene hvis mulig.
- Ikke sett apparatet nær kanten på en benk eller et bord under bruk. Kontroller at underlaget er tørt, jevnt, rent og fritt for vann og andre væsker.
- Bruk alltid apparatet på et stabilt og varmebestandig underlag. Må ikke brukes på underlag

med duk. Apparatet skal plasseres minst 20 cm unna vegger, gardiner, duker og andre materialer som er sensitive for varme eller damp.

- Ikke plasser dette apparatet på eller i nærheten av gassdrevne eller elektriske kokeplater, eller andre steder hvor det kan komme i kontakt med en varm ovn.
- Apparatet må ikke brukes på dryppeflaten til oppvaskkummen.
- Trykkokeren må ikke stå på en benkeplate av stein når den er i bruk. Dette skyldes at slike benkeplater er sensitive for ujevn oppvarming og kan sprekke ved høy lokal varme. Hvis du vil koke med langtidskokeren på en benkeplate, må du plassere en fjøl eller en varmebestandig matte under den.
- Ikke plasser noe som helst, annet enn lokket, oppå trykkokeren når den er montert, enten den er i bruk eller settes til oppbevaring.
- Apparatet må ikke løftes etter håndtakene på lokket.
- Før du plasserer den flyttbare gryten i basen av rustfritt stål, må du forsikre deg om at undersiden av kjelen og basen på apparatet er tørr. Tørk av med en tørr, myk klut om nødvendig.
- Ikke bruk den flyttbare gryten hvis den er skadet. I så fall må du bytte den ut før bruk.

- Ikke ha mat eller væske rett i basen av rustfritt stål. Det er bare den flyttbare gryten som er beregnet på mat og væske.
- Kontroller alltid at ikke trykkventilen eller låsestiften er tilstoppet før bruk. Rengjør ved behov. Kontroller at låsestiften kan bevege seg fritt under lokket.
- Ikke berør trykkventilen mens apparatet er i bruk.
- Bruk kun den anbefalte DAMPVENTILEN når du skal slippe ut trykk etter bruk.
- Bruk ikke harde, slipende eller etsende rengjøringsmidler eller ovnsrens når du skal rengjøre apparatet. Hold apparatet rent. Se avsnittet "Vedlikehold og rengjøring".
- Ikke la apparatet være uten tilsyn når det er i bruk.

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER FOR ALLE ELEKTRISKE APPARATER

- Apparatet må ikke brukes hvis det er slitt, har falt i gulvet/bakken eller er skadet på noen måte.
- Strømledningen må vikles helt ut før bruk.
- Ikke la strømledningen henge over kanten på benken eller bordet.
- Må kobles til en 220–240 V stikkontakt.

- Sett alltid apparatet i OFF-posisjon, dra ut støpselet og la alle delene avkjøles før du forsøker å flytte på apparatet når det ikke er i bruk, før rengjøring samt når det skal settes til oppbevaring.
- Dette apparatet kan kun brukes av barn i alderen 8 år eller eldre, og av personer med nedsatte fysiske, sensoriske, eller mentale evner, eller personer med manglende erfaring og kunnskaper, hvis de har fått veiledning eller instruksjoner om bruk av apparatet på en trygg måte og forstår de farene som er involvert.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold av apparatet skal ikke utføres av barn, med mindre de har fylt 8 år og er under oppsyn av voksne.
- Hold apparatet og strømledningen utilgjengelig for barn som er 8 år eller yngre.
- Vi anbefaler at apparatet inspiseres regelmessig. Bruk ikke apparatet dersom strømledningen, støpselet eller apparatet har blitt skadet på noen måte. Dersom apparatet har blitt skadet eller trenger vedlikehold foruten rengjøring, ber vi deg kontakte Sages kundeservice eller gå til sageappliances.com.
- Bruk av ekstrautstyr som ikke selges eller anbefales av Sage®, kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.
- Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det som er tiltenkt. Må ikke brukes i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. Må ikke brukes utendørs. Feil bruk kan føre til personskader.
- Apparatet er ikke ment å bli betjent ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Installasjon av en jordfeilbryter anbefales for ekstra sikkerhet ved bruk av elektriske apparater. Det anbefales at en jordfeilbryter som slår ut ved maks 30 mA lekkasjestrøm mot jord, installeres på kretsen apparatet skal kobles til. Kontakt en elektriker for å få profesjonelle råd.

SPESIFIKASJON

Modell	SPR700
Nominelt volum	6 liter
Nyttbart volum	4 liter
Driftstrykk	80 kPa

Disse spesifikasjonene kan endres uten forvarsel.



Det viste symbolet indikerer at dette apparatet ikke bør avhendes i vanlig husholdningsavfall. Det bør tas til et lokalt offentlig avfallsmottak som tiltenkt dette formålet, eller til en forhandler som tilbyr denne tjenesten. Kontakt kommunekontoret ditt for mer informasjon.

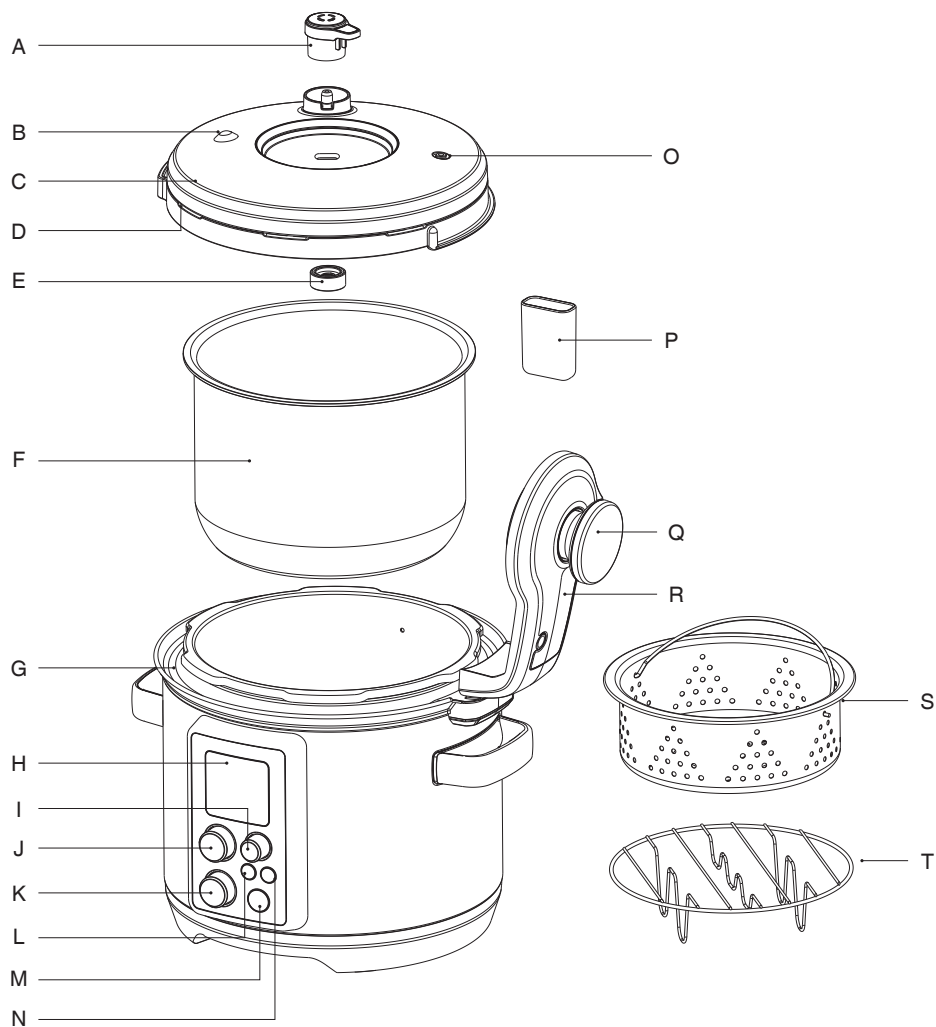


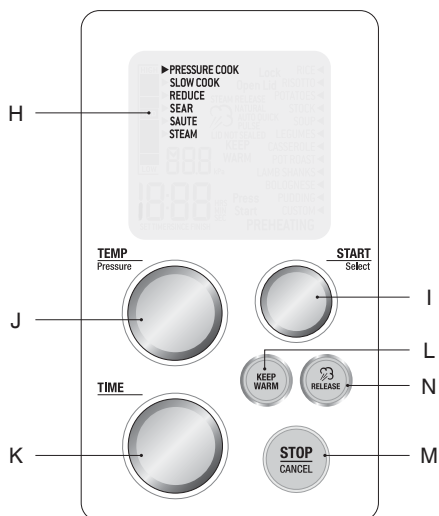
For å unngå elektrisk støt må du ikke senke strømledningen, støpselet eller apparatet i vann eller annen væske.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE




Komponenter





- | | |
|---|-----------------------------------|
| A. Trykkventil | K. Time-bryter (tid) |
| B. Sikkerhetsventil | L. Keep Warm (varmholding) |
| C. Lokk (som tåler oppvaskmaskin) | M. Stop / Cancel (stopp / avbryt) |
| D. Silikontetning for lokk | N. Dampventil |
| E. Tetningsmutter | O. Låsestift |
| F. 6 L 3 kokegryte | P. Dryppeskål |
| G. Avrenningskant som er lett å rengjøre | Q. Lokkhåndtak |
| H. Interaktiv LCD-skjerm | R. Lang arm |
| I. Start / Select-bryter (start/velg) | S. Dampkjele i rustfritt stål |
| J. Temperature / Pressure-bryter (temperatur / trykk) | T. Fot i rustfritt stål |


Merkedata
 220–240V ~ 50–60 Hz 900–1100 W

VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON FOR FAST SLOW PRO™

Dette apparatet tilbereder mat under trykk og må betjenes og vedlikeholdes som beskrevet i denne håndboken. Trykket i trykkokeren kan føre til farlige situasjoner hvis apparatet ikke betjenes og vedlikeholdes som beskrevet i denne håndboken.

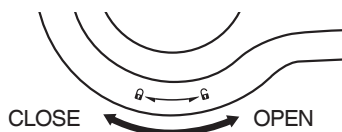
GRYTENS KAPASITET

- Sørg alltid for at det er riktig mengde væske/mat i den flyttbare gryten.
- MAX-nivå – dette maksimumsnivået må ikke overskrides. Overfylling kan føre til skader på personer eller eiendeler eller på annet vis påvirke trykkokerens sikkerhet.
- "1/2"-nivå – maksimumsgrense ved tilberedning av ingredienser som utvider seg (som tørkede grønnsaker, bønner, korn, ris osv.) IKKE fyll over midtstreken.
- MIN-nivå – sørg for at den flyttbare gryten fylles minst til dette minimumsnivået for å sikre riktig funksjon og unngå varmeskader og brann.

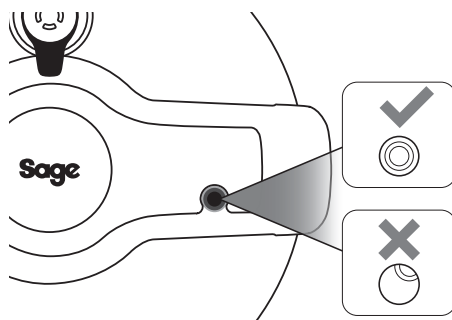
LOKKET MÅ ALDRI LUKKES MED MAKT.

LUKKE LOKKET

- Kontroller at lokkets silikontetning sitter riktig rundt metallringen på undersiden av lokket, og at låsestiften har fri bevegelse.
- Senk lokket til lukket posisjon. Drei lokkhåndtaket med klokken mot stengt hengelås-figuren. Lokket skal enkelt lukkes og låses på plass med minimal motstand. IKKE BRUK MAKT NÅR DU LUKKER LOKKET. Du hører en varselyd når lokket er låst.



- Kontroller alltid at låsestiften er justert i forhold til åpningen i det lange håndtaket, og at den ikke hindres på noen måte.



NB!

Hvis innholdet i trykkokeren er varmt når du lukker lokket, kan det hende du må presse lokkhåndtaket litt ned mens lokket fremdeles er i ulåst posisjon, for å gjøre det enklere å dreie lokket.

HÅNDFRI DAMPVENTIL

Trykkokeren har en automatisk, håndfri dampventil som iblant slipper ut damp mens trykkokeren trykkes. Den starter også automatisk damputslipp etter tilberedning.

- Du må aldri holde hendene, armene eller ansiktet over trykkventilen.

I tillegg til å bruke den automatiske, håndfrie dampventilen kan du også redusere trykket ved hjelp av RELEASE-knappen eller ved å dreie på trykkventilen.

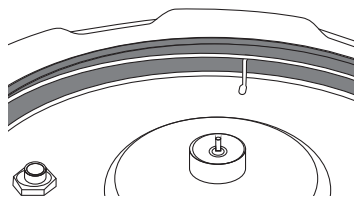
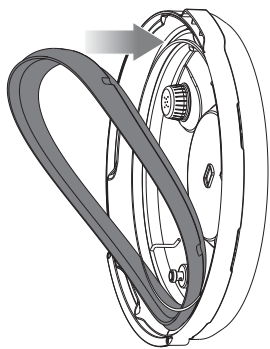
ÅPNE LOKKET

- Skru lokkhåndtaket mot klokken mot åpen hengelås-figuren. Du hører en varselydd når lokket låses opp.
- Lokket skal være lett å åpne hvis alt trykket i kokeren er sluppet ut. Lokket må aldri åpnes med makt.
- Hvis du ikke kan låse opp lokket eller du merker motstand, kan det være fordi trykkokeren fremdeles er under trykk. Trykk og hold inne RELEASE-knappen til alt trykket er sluppet ut og lokket er enkelt å åpne.

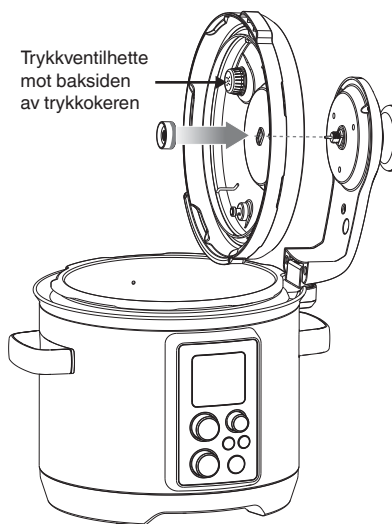
LOKKET MÅ ALDRI ÅPNES MED MAKT.

KLARGJØRE FAST SLOW PRO™

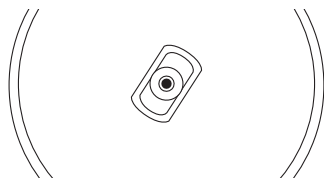
1. Fjern og avhend all slags emballasje, etiketter og teip på trykkokeren på en sikker måte.
2. Åpne lokket ved å dreie lokkhåndtaket mot klokken og løfte det opp og av apparatet til det henger i hengslene i åpen posisjon. Skru av tetningsmutteren fra midten av lokket og fjern deretter lokket fra armen.
3. Vask lokket, den flyttbare gryten og lokkets silikontetning i varmt såpevann. Skyll og tørk dem grundig. Tørk av innsiden og utsiden av trykkokerbasen med en myk, fuktet klut, og tørk deretter grundig.
4. Lokkets silikontetning kan vendes og brukes begge veier. Sett på silikontetningen rundt metallringen på undersiden av lokket. Kontroller at det er satt helt på og ligger flatt under metallringen.



5. Lokket kan bare settes på den ene veien og må monteres riktig for at trykkokeren skal fungere. Plasser lokket slik at dampventilheten er på baksiden av trykkokeren (bilde A). Juster midten av lokket etter bolten på undersiden av den lange armen (bilde B), og trykk det på plass slik at skrujegingene synes. Skru tetningsmutteren (den røde ringen skal berøre lokket) på bolten for å feste lokket. Når du er ferdig med monteringen, kontrollerer du at dampventilen er riktig plassert og vendt mot lokkhåndtaket.

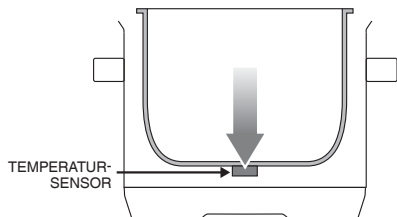


Bilde A

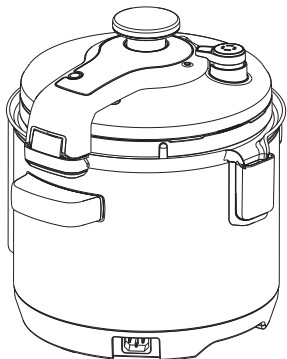
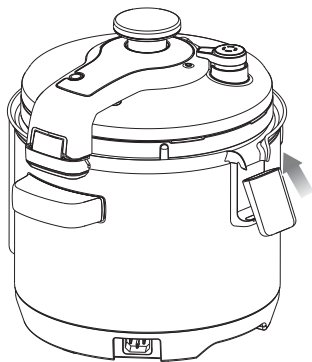


Bilde B

6. Rengjør og tørk undersiden av den flyttbare gryten og temperatursensoren. Kontroller at det ikke finnes fremmedlegemer på overflaten. Den flyttbare gryten må stå flatt på temperatursensoren for å sikre riktig kontakt.



7. Klikk dryppskålen på plass.



8. Sørg for at strøminntaket på apparatet er helt tørt før du kobler til strømledningen. Sett strømledningen i et 220–240 V (jordet) stikkontakt.
9. Du hører en varselyd, og LCD-skjermen lyser. Innstillingsalternativene vises med en indikator på PRESSURE COOK-innstillingen.



Funksjoner

SMARTINNSTILLINGER

Fast Slow Pro™ har 6 smartinnstillinger: Pressure Cook (trykkoking), Slow Cook (langtidskoking), Reduce (innkoking), Sear (bruning), Sauté (sautering) og Steam (damping). Innstillingene for trykkoking og langtidskoking har en liste over vanlige mattyper og tilhørende forhåndsinnstilte koketider og temperaturer/trykknivåer for best mulig resultat. Vi anbefaler imidlertid at du eksperimenterer med disse innstillingene avhengig av oppskriften, mengden mat og hva du selv liker. Du kan eventuelt bruke CUSTOM-innstillingen, hvor du selv kan velge koketid og temperatur/tryknivå.

CUSTOM-innstillingen lagres i trykkokerens minne. Hvis du vil tilbakestille til fabrikkinnstillingene, slår du av strømmen ved stikkontakten og trykker og holder inne START / SELECT mens du slår på strømmen igjen.

HÅNDFRI DAMPVENTIL

Fast Slow Pro™ har 3 metoder for å slippe ut damp:

Auto Quick (auto. hurtig)

Trykket slippes ut raskt for å redusere overkoking av mat eller ved oppskrifter med kort koketid.

Auto Pulse (auto. trinnvis)

Trykket slippes ut trinnvis for å redusere innvirkningen på maten.

Natural (naturlig)

Trykket reduseres på en naturlig måte, uten at det slippes ut via ventilen. På denne måten kan du unngå at sarte ingredienser, f.eks. buljongterninger og bønner, smuldrer opp eller går i biter når trykket slippes ut.

Disse kan velges med STEAM RELEASE-knappen på betjeningspanelet under konfigurasjons- og damputslippssyklusen.

Hvis du velger denne metoden, slipper trykkventilen automatisk ut damp når trykkokings-syklusen er ferdig.

Hvis du trykker og holder inne dampventilknappen under eller etter en kokesyklus, åpnes trykkventilen.





FORSIKTIG

Hold alltid hender og ansiktet unna trykkventilen når du trykkoker, ettersom varm damp og varmt vann kan slippes ut under drift.

ALTITUDE ADJUST (HØYDEJUSTERING)

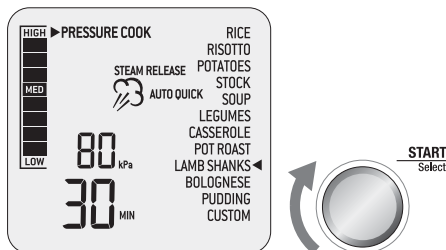
Trykket bygger seg opp og øker når temperaturen i kjelen når kokepunktet. Hvis du befinner deg i høyden, er vannets kokepunkt redusert på grunn av at lufttrykket er lavere. Dette skaper svært ulike forhold for bruk av trykkokeren.

For å få pålitelige kokeresultater i ulike høyder har Fast Slow Pro™ en høydejusteringsfunksjon som justerer innstillingene basert på høyden over havet.

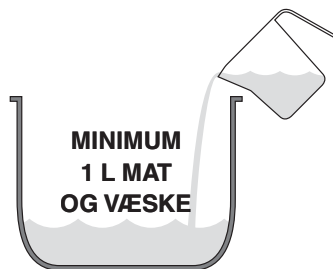
1. Du går over i høydejusteringsmodusen ved å trykke og holde inne STOP / CANCEL for å aktivere standbymodus. Bakbelysningen i knappen slukkes, og LCD-skjermen slukkes.
2. I standbymodus trykker og holder du inne både KEEP WARM-knappen og STEAM RELEASE-knappen i to sekunder.
3. Drei på TIME-bryteren for å legge inn høyden over havet. Den kan justeres fra 250 til 1999 m. Trykkokeren skal ikke brukes ved høyder over 2000 m.
4. Trykk på START / SELECT-bryteren for å bekrefte.
5. Trykkokerens innstillinger er nå justert til din høyde over havet. Hvis du vil tilbakestille innstillingen for høyde over havet (til fabrikkinnstillingen), slår du av strømmen ved stikkontakten og trykker og holder inne START / SELECT mens du slår på strømmen igjen.

PRESSURE COOK (TRYKKOKING)

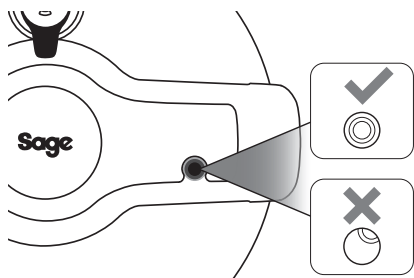
1. Drei på START / SELECT-bryteren til indikatoren når PRESSURE COOK-innstillingen. Trykk på START / SELECT-bryteren for å bekrefte.
2. Drei på START / SELECT-bryteren til indikatoren på høyre side av LCD-skjermen når ønsket innstilling.



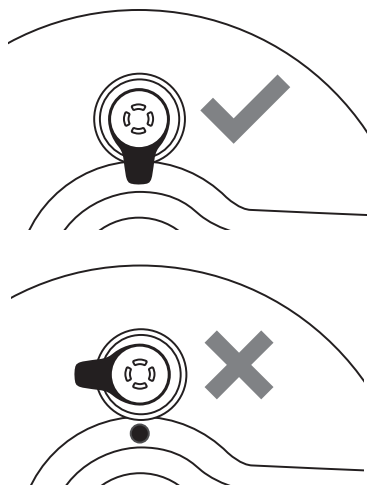
3. Det øverste tallet på LCD-skjermen viser det forhåndsinnstilte trykknivået for den valgte innstillingen. Drei TEMPERATURE / PRESSURE-bryteren mot venstre for å redusere trykket eller mot høyre for å øke det. Trykket kan justeres fra 20 kPa (LOW) til 80 kPa (HIGH).
4. Det nederste tallet på LCD-skjermen viser den forhåndsinnstilte koketiden for den valgte innstillingen. Drei TIME-bryteren mot venstre for å redusere koketiden eller mot høyre for å øke den. Tiden kan justeres opp til 2 timer.
5. Dampikonet på LCD-skjermen viser den forhåndsinnstilte damputslippsmetoden for den valgte innstillingen. Trykk på STEAM RELEASE-knappen og velg mellom "AUTO QUICK", "AUTO PULSE" og "NATURAL".
6. Legg maten i den flyttbare gryten. Sørg for at det er minst 1 liter mat/væske i gryten.



7. Lukk lokket og dreie lokkhåndtaket med klokken for å låse det på plass. Du hører en varselyld når lokket er låst. Kontroller at låsestiften er riktig justert etter åpningen i den lange armen, og at den ikke hindres på noen måte.



8. Kontroller at trykkventilen er plassert på lokket, sitter skikkelig og er vendt mot lokkhåndtaket.



9. Trykk på START / SELECT-bryteren for å begynne tilberedningen. Bakbelysningen i STOP / CANCEL-knappen lyser rødt, LCD-skjermen lyser oransje, PREHEATING vises, og trykkmåleren på venstre side vil gå oppover for å vise at trykket bygger seg opp i trykkokeren.



NB!

Det er normalt at trykkokeren å slipper ut små mengder damp idet det innvendige trykket stabiliseres.

10. Hvis lokket ikke er ordentlig låst, vises LOCK LID (lås lokket) på LCD-skjermen. Dreie lokkhåndtaket med klokken for å låse lokket og starte tilberedningen.
11. Når trykkokeren har nådd riktig trykk, vil PREHEATING slukkes, varselylden høres, timeren begynne nedtellingen og trykkmåleren vise gjeldende trykk i beholderen.
12. Du kan justere tiden under trykkokingscyklusen ved å dreie på TIME-bryteren. Syklusen kan når som helst settes på pause med STOP / CANCEL-knappen. Hvis du vil avbryte syklusen, holder du inne STOP / CANCEL-knappen i to sekunder. Hvis det allerede er trykk i beholderen, går trykkokeren automatisk til damputslippssyklusen.
13. Når trykkokingscyklusen er over, avgir apparatet en varselyld, og damp slippes automatisk ut via trykkventilen. Dampikonet blinker, timeren begynne å telle opp og trykkmåleren synker og viser gjeldende trykk i beholderen. Hvis NATURAL (naturlig) damputslipp er valgt, reduseres trykket i beholderen på vanlig måte, uten at det slippes ut via trykkventilen. Du kan endre damputslippssinnstillingen under damputslippssyklusen ved å trykke på STEAM RELEASE-knappen.
14. Når damputslippssyklusen er over, hører du varselylden, LCD-skjermen begynner å lyse blått og timeren begynner å telle opp.
15. Åpne lokket ved å dreie lokkhåndtaket mot klokken og løfte det forsiktig til det henger i hengslene i åpen posisjon.
16. Standbymodus aktiveres etter fem minutter med inaktivitet. Bakbelysningen i knappen slukkes, og LCD-skjermen slukkes.



FORSIKTIG

For å unngå å bli skåldet av dampen må du aldri plassere hendene eller ansiktet over trykkokeren når du fjerner lokket.

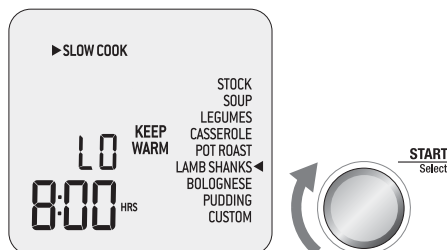


NB!

Hvis du ikke kan låse opp lokket, er det mulig at trykkokeren fremdeles er under trykk. Ikke åpne lokket med makt. Det kan være farlig på grunn av trykket i trykkokeren. Trykk på STEAM RELEASE-knappen til alt trykket er sluppet ut og lokket er enkelt å åpne.

SLOW COOK (LANGTIDSKOKING)

1. Dreii på START / SELECT-bryteren til indikatoren når SLOW COOK-innstillingen. Trykk på START / SELECT-bryteren for å bekrefte.
2. Dreii på START / SELECT-bryteren til indikatoren på høyre side av LCD-skjermen når ønsket innstilling.



3. Det øverste tallet på LCD-skjermen viser den forhåndsinnstilte temperaturen for den valgte innstillingen. Dreii TEMPERATURE / PRESSURE-bryteren mot venstre for å redusere temperaturen eller mot høyre for å øke den. Temperaturen kan justeres til to ulike forhåndsinnstillinger: LO (lav) eller HI (høy).
4. Det nederste tallet på LCD-skjermen viser den forhåndsinnstilte koketiden for den valgte innstillingen. Dreii TIME-bryteren mot venstre for å redusere koketiden eller mot høyre for å øke den. Tiden kan justeres fra 2–12 timer.
5. KEEP WARM viser at KEEP WARM-funksjonen aktiveres automatisk etter SLOW COOK-syklusen. Trykk på KEEP WARM-knappen på betjeningspanelet for å velge eller velge bort funksjonen.
6. Legg maten i den flyttbare gryten. Sørg for at det er minst 1 liter mat/væske i gryten.



7. Lukk lokket, men ikke lås det.
8. Ta av trykkventilen fra lokket.
9. Trykk på START / SELECT-bryteren for å begynne tilberedningen. Bakbelysningen i STOP / CANCEL-knappen lyser rødt, og LCD-skjermen lyser oransje.
10. Timeren vises og nedtellingen starter automatisk. Du kan justere tiden under SLOW COOK-syklusen ved å dreie på TIME-bryteren. Syklusen kan når som helst settes på pause med STOP / CANCEL-knappen. Hvis du vil avbryte syklusen, holder du inne STOP / CANCEL-knappen i to sekunder.
11. Når SLOW COOK-syklusen er ferdig, går trykkokeren automatisk over til KEEP WARM-funksjonen. KEEP WARM vises på LCD-skjermen, og timeren begynner å telle opp til maks to timer. KEEP WARM-syklusen kan når som helst settes på pause med STOP / CANCEL-knappen.
12. Hvis KEEP WARM ikke er valgt, hører du en varsellyd, lampen i STOP / CANCEL-knappen slukkes og LCD-skjermen lyser blått.
13. Standbymodus aktiveres etter fem minutter med inaktivitet. Bakbelysningen i knappen slukkes, og LCD-skjermen slukkes.

REDUCE (INNKOKING)

REDUCE-innstillingen er ideell når du skal koke inn eller smaksforsterke sauser, siruper og kraft.

1. Dreii på START / SELECT-bryteren til indikatoren når REDUCE-innstillingen. Trykk på START / SELECT-bryteren for å bekrefte.
2. Det øverste tallet på LCD-skjermen viser den forhåndsinnstilte temperaturen for REDUCE-innstillingen. Dreii TEMPERATURE / PRESSURE-bryteren mot venstre for å redusere temperaturen eller mot høyre for å øke den. Temperaturen kan justeres til tre ulike forhåndsinnstillinger: LO (lav), MED (middels) eller HI (høy).
3. Det nederste tallet på LCD-skjermen viser den forhåndsinnstilte koketiden for REDUCE-innstillingen. Dreii TIME-bryteren mot venstre for å redusere koketiden eller mot høyre for å øke den. Tiden kan justeres opp til 2 timer.
4. Hell væsken som skal kokes inn, i den flyttbare gryten.



NB!

Hvis du skal koke inn kraften etter trykkoking eller langtidskoking, tar du ut kjøttet eller grønnsakene.

Når kraften har fått den ønskede konsistensen og smaken, tilsetter du kjøttet/grønnsakene igjen og varmer det hele i noen minutter før servering.

- Trykk på **START / SELECT**-bryteren for å begynne tilberedningen. Bakbelysningen i **STOP / CANCEL**-knappen lyser rødt, og LCD-skjermen lyser oransje og viser **PREHEATING**.
- Hold lokket åpent i hengslet posisjon. Hvis lokket ikke er åpnet, hører du en varsellyd og **OPEN LID** vises på LCD-skjermen.
- Når trykkokeren har nådd riktig temperatur, slukkes **PREHEATING**. Hell væsken som skal kokes inn, i den flyttbare gryten.
- Timeren begynner nedtellingen. Du kan justere tiden under **REDUCE**-syklusen ved å dreie på **TIME**-bryteren. Syklusen kan når som helst settes på pause med **STOP / CANCEL**-knappen. Hvis du vil avbryte syklusen, holder du inne **STOP / CANCEL**-knappen i to sekunder.
- Når innkokingssyklusen er ferdig, hører du en varsellyd, bakbelysningen i **STOP / CANCEL**-knappen slukkes, og LCD-skjermen lyser blått.
- Standbymodus aktiveres etter fem minutter med inaktivitet. Bakbelysningen i knappen slukkes, og LCD-skjermen slukkes.

SEAR (BRUNING)

Med **SEAR**-innstillingen kan du sette en spiss på maten ved å bruke den samme kjelen til å karamellisere og/eller brune ingrediensene før trykkoking eller langtidskoking.

- Drei på **START / SELECT**-bryteren til indikatoren når **SEAR**-innstillingen. Trykk på **START / SELECT**-bryteren for å bekrefte.
- Bakbelysningen i **STOP / CANCEL**-knappen lyser rødt, og LCD-skjermen lyser oransje og viser **PREHEATING**.
- Hold lokket åpent i hengslet posisjon. Hvis lokket ikke er åpnet, hører du en varsellyd og **OPEN LID** vises på LCD-skjermen.
- Når trykkokeren har nådd riktig temperatur, slukkes **PREHEATING**. Tilsett maten som skal brunes, i den flyttbare gryten.

- Timeren begynner å telle opp til maks. 45 minutter. Syklusen kan når som helst settes på pause med **STOP / CANCEL**-knappen. Hvis du vil avbryte syklusen, holder du inne **STOP / CANCEL**-knappen i to sekunder.
- Når bruningssyklusen er ferdig, hører du en varsellyd, bakbelysningen i **STOP / CANCEL**-knappen slukkes, og LCD-skjermen lyser blått.
- Standbymodus aktiveres etter fem minutter med inaktivitet. Bakbelysningen i knappen slukkes, og LCD-skjermen slukkes.

SAUTÉ (SAUTERING)

SAUTÉ-innstillingen er ideell for bruning og karamellisering av hvitløk, løk og mat i små biter før trykkoking eller langtidskoking.

- Drei på **START / SELECT**-bryteren til indikatoren når **SAUTÉ**-innstillingen. Trykk på **START / SELECT**-bryteren for å bekrefte.
- Det øverste tallet på LCD-skjermen viser den forhåndsinnstilte temperaturen for **SAUTÉ**-innstillingen. Drei **TEMPERATURE / PRESSURE**-bryteren mot venstre for å redusere temperaturen eller mot høyre for å øke den. Temperaturen kan justeres til tre ulike forhåndsinnstillinger: **LO** (lav), **MED** (middels) eller **HI** (høy).
- Trykk på **START / SELECT**-bryteren for å begynne tilberedningen. Bakbelysningen i **STOP / CANCEL**-knappen lyser rødt, og LCD-skjermen lyser oransje og viser **PREHEATING**.
- Hold lokket åpent i hengslet posisjon. Hvis lokket ikke er åpnet, hører du en varsellyd og **OPEN LID** vises på LCD-skjermen.
- Når trykkokeren har nådd riktig temperatur, slukkes **PREHEATING**. Tilsett maten som skal brunes, i den flyttbare gryten.
- Timeren begynner å telle opp. Syklusen kan når som helst settes på pause med **STOP / CANCEL**-knappen. Hvis du vil avbryte syklusen, holder du inne **STOP / CANCEL**-knappen i to sekunder.
- Når sauteringssyklusen er ferdig, hører du en varsellyd, bakbelysningen i **STOP / CANCEL**-knappen slukkes, og LCD-skjermen lyser blått.
- Standbymodus aktiveres etter fem minutter med inaktivitet. Bakbelysningen i knappen slukkes, og LCD-skjermen slukkes.

STEAM (DAMPING)

STEAM-innstillingen er ideell for damping av grønnsaker, fiskefileter, dumplings eller oppvarming av middagsrester.

1. Drei på START / SELECT-bryteren til indikatoren når STEAM-innstillingen. Trykk på START / SELECT-bryteren for å bekrefte.
2. Det nederste tallet på LCD-skjermen viser den forhåndsinnstilte koketiden for STEAM-innstillingen. Drei TIME-bryteren mot venstre for å redusere koketiden eller mot høyre for å øke den. Tiden kan justeres opp til én time.
3. Fyll den flyttbare gryten med vann til MIN-nivået. Under damping skal du holde øye med vannnivået og fylle på med vann ved behov.
4. Sett foten i gryten og plasser deretter dampkurven oppå. Hvis du skal varme opp middagsrester, plasserer du tallerkenen oppå foten.
5. Legg maten på dampristen med 1 cm mellomrom, slik at dampen kommer til på alle sider.
6. Lukk lokket, men ikke lås det.
7. Ta av trykkventilen fra lokket.
8. Trykk på START / SELECT-bryteren for å begynne tilberedningen. Bakbelysningen i STOP / CANCEL-knappen lyser rødt, og LCD-skjermen lyser oransje og viser PREHEATING.
9. Når trykkokeren har nådd riktig temperatur, slukkes PREHEATING.
10. Timeren begynner å telle opp til maks. 45 minutter. Du kan justere tiden under dampsyklusen ved å dreie på TIME-bryteren. Syklusen kan når som helst settes på pause med STOP / CANCEL-knappen. Hvis du vil avbryte syklusen, holder du inne STOP / CANCEL-knappen i to sekunder.
11. Når dampsyklusen er ferdig, hører du en varsellyd, bakbelysningen i STOP / CANCEL-knappen slukkes, og LCD-skjermen lyser blått.
12. Hvis ytterligere damping er nødvendig, kontrollerer du vannnivået og fyller på mer vann etter behov.
13. Standbymodus aktiveres etter fem minutter med inaktivitet. Bakbelysningen i knappen slukkes, og LCD-skjermen slukkes.



Vedlikehold og rengjøring

Gryten, den ytre kjelen, lokket og tilbehøret bør rengjøres grundig før hver gangs bruk.

Før rengjøring må du kontrollere at trykkokeren er slått av, ved å trykke og holde inne STOP / CANCEL-knappen på betjeningspanelet. Trykkokeren er slått av når bakbelysningen i knappen ikke lenger lyser.

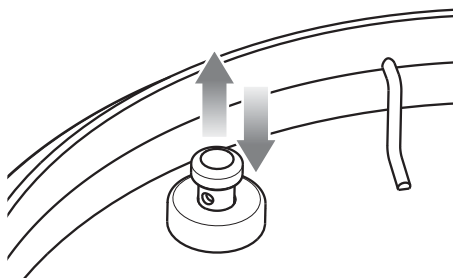
Koble støpselet fra stikkkontakten og koble strømledningen fra trykkokerbasen. La trykkokeren og alt tilbehør avkjøles helt før du demonterer og rengjør dem.

RENGJØRE GRYTEN OG DEN YTRE KJELEN

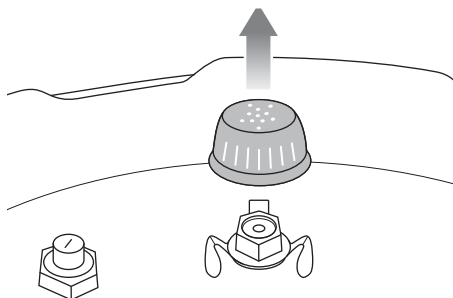
1. Den flyttbare gryten kan vaskes i oppvaskmaskin. For at det keramiske belegget skal holde seg best mulig, anbefaler vi imidlertid at du vasker kjelen i varmt såpevann. Bruk kun et mildt rengjøringsmiddel. Skyll med rent vann og tørk grundig.
2. Avrenningskanten og den ytre siden kan tørkes av med en myk, fuktet svamp. Du kan bruke et ikke-slipende rengjøringsmiddel eller en mild spray på flekker. Ha rengjøringsmiddelet på svampen, ikke på selve apparatet, før du rengjør.
3. Ta av dryppskålen ved å trekke den forsiktig ut av apparatet. Vask den i varmt såpevann, skyll med rent vann, tørk grundig og klikk den tilbake på plass.
4. Tørk av LCD-skjermen med en myk, fuktet klut. Rengjøring med tørr klut eller slipende rengjøringsmidler kan lage riper.
5. La alle flatene tørke godt før du kobler til strømmen og slår på trykkokeren.

RENGJØRE LOKKET

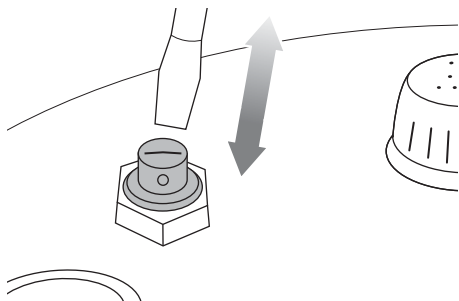
1. Ta av trykkventilen fra lokket.
2. Åpne lokket ved å dreie lokkhåndtaket mot klokken og løfte det opp og av apparatet til det henger i hengslene i åpen posisjon. Skru av tetningsmutteren fra midten av lokket og fjern deretter lokket fra armen.
3. Trekk forsiktig silikontetningen av metallringen på undersiden av lokket.
4. Vask tetningsmutteren og trykkventilen i varmt såpevann. Skyll med rent vann og tørk grundig.
5. Vask silikontetningen og lokket på den øverste hyllen i oppvaskmaskinen. De kan også vaskes i varmt såpevann, skylles med rent vann og tørkes grundig.
6. Når du har vasket lokket, må du kontrollere at:
 - a) Låsestiften kan bevege seg fritt opp og ned. Tørk alltid av olje- eller matrester i dette området.



- b) Trykkventilen og hetten er fri for mat og væske. Du kan rengjøre dem ved å trekke trykkventilhetten av lokket, tørke av med en klut fuktet i såpevann, og deretter skylle og tørke dem godt. Sett deretter på hetten igjen.



- c) Trykkventilen er ren og fri for mat og væske. Når du skal rengjøre ventilen, skyver du ut ventilen fra innsiden til den er åpen oppå på lokket. Deretter fjerner du olje- eller matrester. Sørg for at ventilen kan bevege seg jevnt inn og ut etter rengjøring.



7. Sett silikontetningen tilbake på metallringen på undersiden av lokket. Juster den om nødvendig slik at den sitter godt og ikke er deformert.
8. Når du skal sette på lokket igjen, retter du det inn slik at dampventilhuset er vendt mot baksiden av apparatet. Deretter justerer du midten av lokket etter boltene på undersiden av den lange armen og trykker det på plass slik at skruetvingene synes. Fest lokket ved å skru fast tetningsmutteren slik at den røde tetningen berører lokket.

RENGJØRE DAMPBRETTET OG FOTEN

1. Vask alt av tilbehør i varmt såpevann med en myk svamp eller en myk plastskrubber. Skyll og tørk grundig. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, metallskrubber eller metallredskaper når du skal rengjøre tilbehøret, ettersom det kan skade overflaten.
2. For å sørge for at tilbehøret varer så lenge som mulig, anbefaler vi at du ikke vasker det i oppvaskmaskin.



TIPS

For å fjerne matlukter kan du blande to kopper (500 ml) varmtvann, ½ kopp (125 ml) sitronsaft, én spiseskje sitronskall og én spiseskje vaniljeekstrakt i den flyttbare gryten. Trykkok blandingen ved 80 kPa i 5 minutter ved Natural-innstillingen.

OPPBEVARING

1. Sørg for at trykkokeren er slått av ved å trykke og holde inne STOP / CANCEL-knappen på betjeningspanelet. Trykkokeren er slått av når bakkelysningen i knappen ikke lenger lyser.
2. Trekk støpselet ut av stikkontakten. La trykkokeren og alt tilbehør avkjøles helt før du demonterer og rengjør dem.
3. Kontroller at trykkokeren og alt tilbehøret er rent og tørt.
4. Se til at kjelen er satt på plass i trykkokeren, og at foten er satt inn i dampbrettet, som så er plassert i gryten.
5. Kontroller at lokket er lukket og låst.
6. Apparatet skal oppbevares på et jevnt underlag, i stående posisjon på støttefottene. Ikke oppbevar noe oppå apparatet.



Feilsøking

PROBLEM

ENKEL LØSNING

Lokket kan ikke åpnes etter endt kokesyklus

- Trykk på "STEAM RELEASE"-knappen til alt trykket er sluppet ut og trykkokeren er enkel å åpne.
- Når alt trykket er sluppet ut med STEAM RELEASE-knappen, dreier du trykkventilen til åpen posisjon, vendt bort fra lokkhåndtaket.
- Hvis dette skjer ofte, kan det hende at trykkokeren må justeres til riktig høyde over havet. Se Instruksjoner for høydejustering på side 72.

Open Lid (åpent lokk) vises på LCD-skjermen når lokket er åpent

- Skru lokkhåndtaket med og deretter mot klokken.

**Det kommer damp ut fra lokket
ELLER**

Låsestiften går ikke opp

ELLER

Det dannes ikke trykk i trykkokeren

ELLER

Timeren begynner ikke å telle ned

- Monter lokket ordentlig. Det skal ikke være noen avstand mellom den lange armen på lokket og selve lokket av rustfritt stål. Tetningsmutteren skal være godt strammet. Følg trinn 5 på side 70.
- Sørg for at lokkets silikontetning er ren, fri for skader/sprekker og skikkelig satt inn. Følg trinn 4 på side 70.
- Kontroller at låsestiften kan bevege seg fritt opp og ned. Følg trinn 6a på side 77.
- Sørg alltid for at låsestiften er justert etter åpningen i den lange armen når lokket er låst. Se trinn 7 på side 73.
- Kontroller at trykkventilen er riktig plassert og vendt mot lokkhåndtaket. Følg trinn 8 på side 73.
- Ha mer væske/mat i kjelen. Det skal være minst én liter totalt med væske/mat.
- Hvis problemet vedvarer, må du kontakte Sages kundeservice.

Trykkokeren går automatisk over til Keep Warm (hold varm) før kokesyklusen er fullført

- Ha mer vann i kjelen og start syklusen på nytt.

Det samler seg vann på benkeplaten

- Sørg for at trykkokeren står på et flatt og jevnt underlag, og at dryppskålen er satt inn på baksiden av trykkokeren. Følg instruksjonene under "Klargjøre Fast Slow Pro™" på side 70.
- Tøm dryppskålen.



Garanti

2 ÅRS BEGRENSET GARANTI

Sage Appliances garanterer dette produktet for husholdningsbruk i bestemte regioner og områder i 2 år fra kjøpsdatoen, mot feil som skyldes feil i utførelse og materialer. Under denne garantiperioden skal Sage Appliances reparere, erstatte eller refundere eventuelle defekte produkter (etter Sage Appliances eget skjønn).

Alle juridiske garantirettigheter i henhold til gjeldende nasjonal lovgivning skal respekteres, og skal ikke svekkes ikke av garantien vår. Hvis du vil se de fullstendige betingelsene for garantien, samt instruksjoner om hvordan du starter en kravprosedyre, gå til kan du besøke www.sageappliances.com.



Merknader



Sisältö

82	Sage® suosittelen: turvallisuus ensin
87	Osat
89	Tärkeää turvallisuustietoa Fast Slow Pro™ -käyttäjälle
91	Toiminnot
97	Hoito & puhdistus
99	Ongelmanratkaisu
100	Takuu

SAGE® SUOSITTELEE: TURVALLISUUS ENSIN

Me Sage®lla otamme turvallisuuden erittäin vakavasti. Suunnittelemme ja valmistamme laitteemme ajatellen ensisijaisesti asiakkaidemme turvallisuutta. Pyydämme myös, että käytät sähkölaitteita varoen ja noudatat seuraavia varotoimenpiteitä.

TÄRKEÄT VAROTOIMENPI- TEET

LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ JA SÄÄSTÄ NE MYÖHEMPÄÄ TARVETTA VARTEN

- Tämän asiakirjan ladattava versio on saatavilla osoitteessa sageappliances.com
- Pidä lapset loitolla painekattilasta, kun se on käytössä.
- Älä laita painekattilaa lämpimään uuniin.
- Ole erityisen varovainen, kun siirrä paineistettua painekattilaa. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja ja nuppia. Suojaa ihosi tarvittaessa.
- Älä käytä painekattilaa muuhun kuin sen oikeaan käyttötarkoitukseen.
- Tämä laite kypsentää ruuan paineen avulla. Painekattilan väärinkäyttö voi aiheuttaa palovamman. Varmista, että kattila on kunnolla kiinni, ennen kuin lämmität sitä. Lue oppaan Pressure Cook (painekeksennys) -osio.
- Älä koskaan avaa painekattilaa väkisin. Älä avaa kattilaa, ennen kuin paine sen sisällä on varmasti laskenut. Lue oppaan Steam Release (höyrynpisto) -osio.

- Älä koskaan käytä painekattilaa ilman vettä, sillä laite saattaa vaurioitua siitä vakavasti.
- Älä täytä yli $\frac{2}{3}$ kattilan tilavuudesta. Kun kypsennät laajentuvia ruoka-aineita, kuten riisiä tai kuivattuja vihanneksia, älä täytä kattilaa yli puoleen sen tilavuudesta.
- Kypsennykseen tarvittava lämmönlähde tulee laitteen mukana.
- Jos kypsennät nahallista lihaa (esim. härän kieltä), joka voi turvota paineessa, älä pistä lihaa, jos liha on turvonnut. Saatat polttaa itsesi.
- Kun kypsennät paksua tai taikinamaista ruokaa, ravistele kattilaa varoen höyrynpöistön jälkeen. Toista höyrynpöistön tarvittaessa ennen kuin avaat kannen, jottei ruoka roisku.
- Tarkista venttiilit aina ennen käyttöä. Lue käyttöohje.
- Älä koskaan käytä painekattilan paineistettua tilaa oppopaistoon tai rasvapaistoon.
- Älä peukaloi mitään turvajärjestelmiä muuten kuin käyttöohjeen huolto-ohjeiden mukaisesti.
- Käytä vain malliin sopivia Sage®-varaosia. Käytä etenkin Sage®-yhteensopivaa runkoa ja kantta.
- Varmista ennen ensimmäistä käyttöä, että käyttämäsi sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä luokitustietoja. Jos tarvitset lisätietoja, ota yhteyttä paikalliseen sähköyhtiöön.
- Irrota ja hävitä pakkausmateriaalit ja mainosetiketit turvallisesti ennen käyttöä.
- Irrota ja hävitä pistokkeen suojus turvallisesti pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi. Varmista ennen käyttöä, että laite on koottu oikein. Noudata tämän oppaan ohjeita.
- Kiinnitä aina virtajohdon liitinpää laitteeseen, ennen kuin kytket pistokkeen pistorasiaan ja käynnistät laitteen.
- Varmista, että virtajohdon paikka on täysin kuiva, ennen kuin kiinnität virtajohdon.
- Varo, ettei mitään läiky liittimien päälle.
- Älä koske kuumiin pintoihin. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja käytön jälkeen. Palovammojen ja muiden vammojen välttämiseksi käytä aina patalappuja tai -kintaita sekä kahvoja ja kädensijoja.
- Älä sijoita laitetta tason reunan lähelle käytön aikana. Varmista, että taso on tasainen, puhdas ja kuiva.
- Käytä laitetta aina vakaalla ja lämpöä kestäväällä pinnalla. Älä aseta laitetta kankaan päälle ja sijoita laite vähintään 20 cm päähän seinistä, verhoista ja muista lämmölle alttiista materiaaleista.

- Älä sijoita laitetta kuumalle liedelle tai paikkaan, jossa se voi osua kuumaan uuniin.
- Älä käytä laitetta tiskipöydän kuivaustason päällä.
- Älä sijoita painekattilaa kivipinnalle käytön ajaksi. Kivinen taso on altis epätasaiselle lämmölle ja voi haljeta paikallisesti lämmitettynä. Jos haluat kypsentää ruokaa, kun laite on kivitason päällä, aseta laite leikkuulaudalle tai lämmönkestävälle alustalle.
- Älä aseta laitteen kannen lisäksi laitteen päälle mitään muuta, kun laite on koottu, käytössä tai säilössä.
- Älä kannata laitetta kannen kahvasta.
- Ennen kuin laitat irrotettavan kypsennyskulhon teräsrungon sisään, pyyhi kulho ja runko kuivalla ja pehmeällä liinalla, jotta molempien alusta on kuiva.
- Älä käytä irrotettavaa kypsennyskulhoa, jos se on vaurioitunut. Vaihda kulho uuteen.
- Älä laita ruokaa tai nestettä suoraan laitteen rungon sisään. Vain irrotettava kypsennyskulho on tarkoitettu ruuan tai nesteen käsittelyyn.
- Tarkista paineenpoistoventtiili ja turvalukitusappi aina ennen käyttöä tukosten varalta ja puhdista tarvittaessa. Varmista, että tappi liikkuu esteettömästi kannen alta.

- Älä koske paineenpoistoventtiiliin käytön aikana.
- Poista höyry ja paine vain ohjeiden mukaisesti käytön jälkeen.
- Älä puhdista laitetta hankaavilla tai syövyttävillä puhdistusaineilla tai uuninpuhdistusaineella. Pidä laite puhtaana Hoito ja puhdistus -osion mukaisesti.
- Älä jätä laitetta vahtimatta käytön aikana.

SÄHKÖLAITTEIDEN KÄYTTÖÖN LIITTYVÄT VAROTOIMENPITEET

- Älä käytä laitetta, jos se on kulunut, pudotettu tai vaurioitunut.
- Kelaa koko virtajohto auki ennen käyttöä.
- Älä anna virtajohdon riippua työtason tai pöydän reunan yli, koskea kuumia pintoja tai mennä solmuun.
- Kytke laite vain 220–240 V pistorasiaan.
- Käännä aina laitteen virtakytkin OFF-asentoon, irrota virtajohto pistorasiasta ja anna osien jäähtyä ennen kuin yrität siirtää laitetta, kun laite ei ole käytössä, ennen puhdistamista ja kun laite viedään säilöön.
- Kahdeksanvuotiaat tai sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on alentunut tai joiden kokemus ja tiedot ovat

puutteelliset, voivat käyttää laitetta valvottuna tai jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit.

- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, jos heitä ei valvota tai jos he ovat alle 8-vuotiaita.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Suosittelemme, että tarkastat laitteen säännöllisesti. Älä käytä laitetta, jos virtajohto, pistoke tai laite vaurioituu jollain tavoin. Jos laite vaurioituu tai vaatii muita huoltotoimenpiteitä kuin puhdistusta, ota yhteys Sagen asiakaspalveluun tai mene osoitteeseen sageappliances.com
- Muiden kuin Sage®n myymien tai suosittelemien lisäosien käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen oikeaan käyttötarkoitukseen. Älä käytä liikkuvissa kulkuvälineissä tai veneissä. Älä käytä ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa vahinkoja.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastuksella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

- Jäännösvirtasuojakytkimien asennus on suositeltavaa, sillä se antaa lisäsuojaa aina sähkölaitteita käytettäessä. On suositeltavaa, että virtapiiriin, jonka läpi laitteen virta kulkee, asennetaan jäännösvirtasuojakytkin, jonka nimellisvirta on enintään 30 mA. Ota yhteyttä sähköasentajaan, jos tarvitset ammattilaisen neuvoa.

LAITTEEN TIEDOT

Malli	SPR700
Laitteen tilavuus	6 litraa
Käyttötilavuus	4 litraa
Käyttöpaine	80 kPa

Tiedot voivat muuttua ilman erillistä ilmoitusta.



Symbolin mukaisesti tätä laitetta ei saa hävittää normaalin kotitalousjätteen mukana. Laite täytyy viedä asianmukaiselle elektroniikkajätteen keräyspaikalle tai sähkölaitteita vastaanottavaan liikkeeseen. Lisätietoja saat kunnalta tai jätehuoltomääräyksistä.

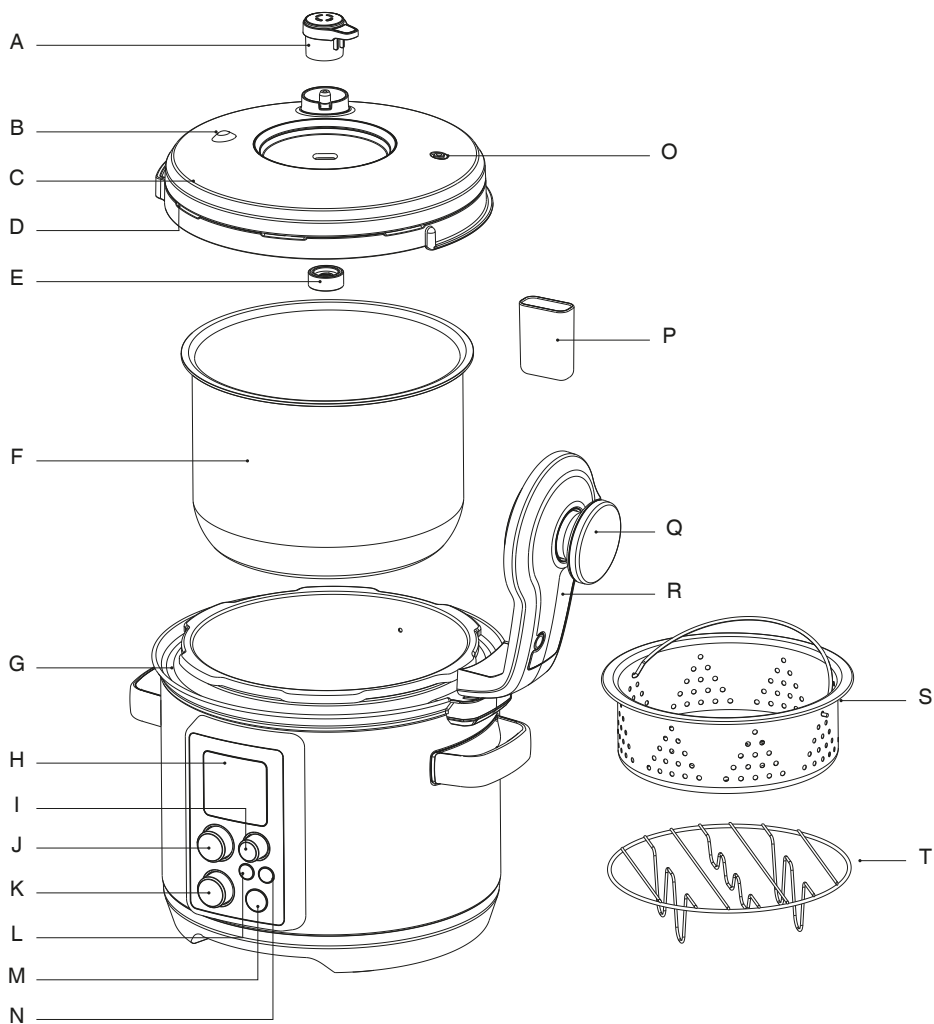


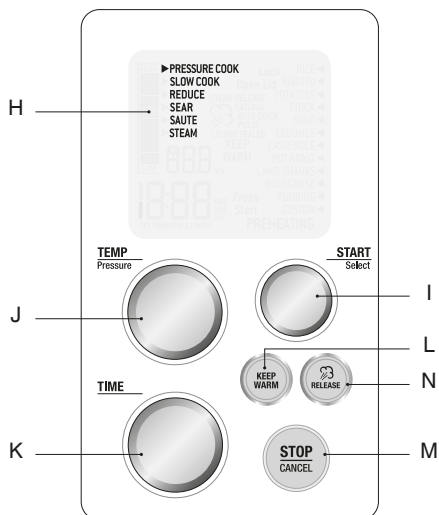
Sähköiskujen välttämiseksi älä kasta virtajohtoa, pistoketta tai itse laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

PIDÄ OHJEET TALLESSA




Osat





- | | |
|---|-------------------------------------|
| A. Paineenpoistiventtiili | K. Time-valitsin (aika) |
| B. Painesuojaventtiili | L. Keep Warm (pidä lämpimänä) |
| C. Irrotettava kansi (konepestävä) | M. Stop/Cancel (lopetta/peruuta) |
| D. Kannen silikonitiiviste | N. Release (höyrynpolsto) |
| E. Tiivistysmutteri | O. Turvalukitustappi |
| F. Kypsennyskulho, 6 litraa | P. Tippa-astia |
| G. Helposti puhdistettava kannen reunus | Q. Kannen nuppi |
| H. LCD-näyttö | R. Kannen varsi |
| I. Start/Select -valitsin (aloita/valitse) | S. Höyrytysastia (ruostum. terästä) |
| J. Temperature/Pressure -valitsin (lämpö/paine) | T. Korotusritilä (ruostum. terästä) |


Teho
 220–240 V ~ 50–60 Hz 900–1100 W

TÄRKEÄÄ TURVALLISUUSTIETOA FAST SLOW PRO™ -KÄYTTÄJÄLLE

Tämä laite kypsentää ruuan paineen avulla, ja laitteen käytön ja huollon tulee olla tämän oppaan mukaista. Painekeittilan sisäinen ilmanpaine voi aiheuttaa vaaratilanteen, jollei laitetta käytetä tämän oppaan mukaisesti.

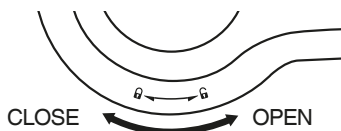
KYSENNYSKULHON TILAVUUS

- Varmista aina, että nestettä/ruokaa on irrotettavassa kypsennyskulhossa sopivasti.
- MAX-ylärajamerkki – älä ylitä täyttörajaa. Liiallinen täyttö voi aiheuttaa henkilö- tai omaisuusvahingon tai vaikuttaa käyttöturvallisuuteen.
- ½-tasomerkki – kun kypsennät laajenevia ruokia (kuivatut vihannekset, riisi jne.) ÄLÄ täytä kulhoa yli puolivälin.
- MIN-alarajamerkki – varmista, että irrotettava kypsennyskulho on täytetty ainakin alarajaan asti, jotta lämpövaurio- ja tulipalovaara voidaan välttää ja jotta laite toimii oikein.

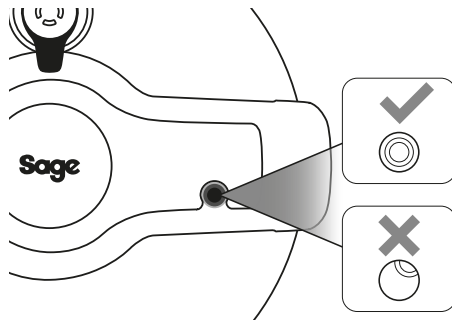
ÄLÄ KOSKAAN SULJE KANTTA VÄKISIN.

KANNEN SULKEMINEN

- Varmista, että silikonitiiviste on kunnolla kannen alapuolen renkaan ympärillä ja että tappi liikkuu vapaasti.
- Laske kansi suljettuun asentoon. Käännä kannen nuppia myötäpäivään kohti lukitusmerkintää. Kannen tulisi sulkeutua ja lukittua vaivattomasti. ÄLÄ SULJE KANTTA VÄKISIN. Laite antaa äänimerkin, kun kansi lukittuu.



- Varmista aina, että turvatappi on oikein paikallaan kannen varressa ja että sen liikettä ei ole estetty.



HUOM.

Jos keittimen sisältö on kuumaa kannen sulkemishetkellä, voi olla tarpeen painaa kannen nuppia hieman alaspäin, kun kansi on vielä lukitsematta, jotta kansi kääntyy helposti.

STEAM RELEASE (HÖYRYNPOISTO)

Laitteessa on automaattinen höyrynpisto, joka päästää ajoittain höyryä ulos laitteen paineistuessa ja aloittaa höyrynpiston automaattisesti kypsennyksen päätyttyä.

- Älä koskaan laita käsiäsi tai kasvojasi paineenpoistovenktiiliin ylle.

Automaattisen höyrynpiston lisäksi painetta voidaan vähentää RELEASE-painikkeesta tai kääntämällä paineenpoistovenktiili auki käsin.

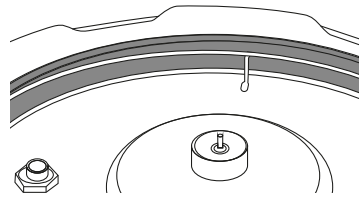
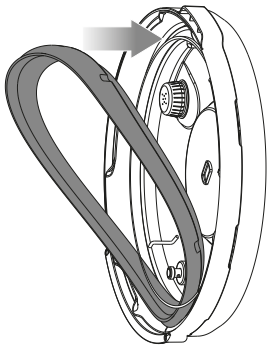
KANNEN AVAAMINEN

- Käännä kannen nuppia vastapäivään kohti avausmerkintää. Laite antaa äänimerkin, kun kannen lukko aukeaa.
- Kannen tulisi aueta vaivatta, jos paine on poistunut laitteesta. Älä koskaan avaa kantta väkisin.
- Jos kannen lukitus ei aukea tai tunnet vastavoiman, sisällä voi olla vielä painetta. Paina RELEASE-painiketta, kunnes paine on poistunut ja kansi aukeaa helposti.

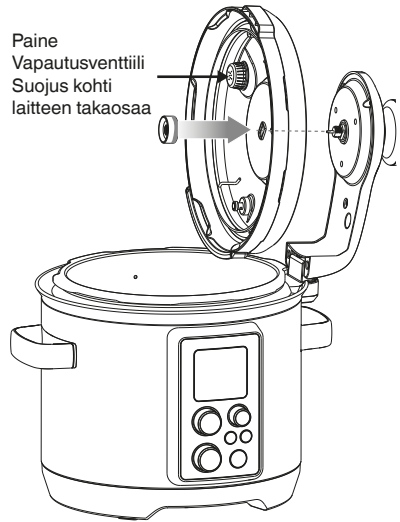
ÄLÄ KOSKAAN AVAA KANTTA VÄKISIN.

VALMISTELE FAST SLOW PRO™

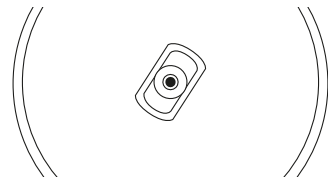
1. Irrota pakkausmateriaalit, mainosetiketit ja teipit laitteesta ja hävitä ne turvallisesti.
2. Käännä kannen nuppia vastapäivään ja nosta kantta auki, kunnes sen sarana on täysin auki. Käännä tiivistysmutteri irti kannen keskeltä ja vedä kantta, jotta se irtoaa varresta.
3. Pese kansi, irrotettava kypsennyskulho, ja silikonitiiviste kuumalla saippuavedellä, huuhtelee ne ja kuivaa ne hyvin. Pyyhi laitteen rungon sisä- ja ulkopuoli kunnolla pehmeällä ja kostealla liinalla. Kuivaa huolellisesti.
4. Kannen silikonitiivistettä voi käyttää kummin päin tahansa. Aseta silikonitiiviste kunnolla kannen alapuolen renkaan ulkoreunan ympärille. Varmista, että se on täysin paikallaan ja esteettömästi renkaan alla.



5. Kansi menee paikalleen vain yhdellä tapaa, eikä laite toimi, jos kansi on kiinnitetty väärin. Suuntaa kansi niin, että paineenpoistovenktiilin suojuus on kohti laitteen takaosaa (kuva A). Linjaa kannen keskiosa varren alapuolen pultin kanssa (kuva B) ja työnnä se paikalleen, jotta kierteet näkyvät. Kiristä tiivistysmutteri paikalleen pulttiin niin, että punainen rengas osuu kanteen. Kun laite on koottu, varmista, että höyrynpöistovenktiili on paikallaan ja suunnattu kohti kannen nuppia.

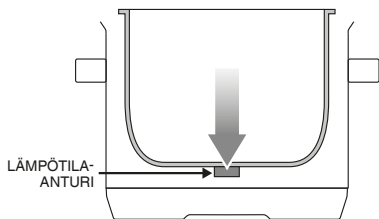


Kuva A

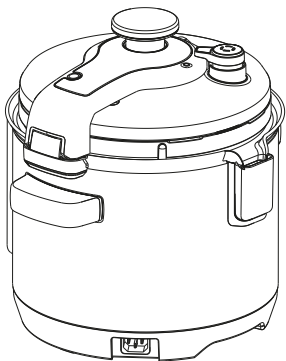
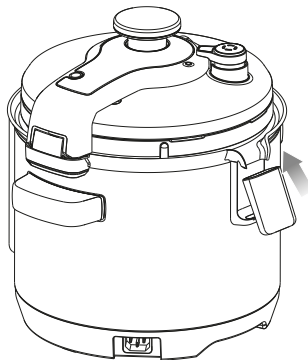


Kuva B

6. Puhdista ja kuivaa irrotettavan kypsennyskulhon alapuoli ja lämpöanturi ja varmista, ettei pinnalla ole ylimääräisiä aineita. Irrotettavan kypsennyskulhon täytyy asettua tasaisesti lämpöanturin päälle, jotta kytkös on asianmukainen.



7. Aseta tippa-astia paikalleen.



8. Kiinnitä virtajohto laitteeseen, mutta varmista ensin, että liitin on täysin kuiva. Kytke virtapistoke (maadoitettuun) 220–240 V pistorasiaan.
9. Laite antaa äänimerkin, ja LCD-näytön valo syttyy. Asetusvaihtoehdot ilmestyvät, ja merkki on PRESSURE COOK -asetuksen kohdalla.



Toiminnot

ÄLYKKÄÄT ASETUKSET

Fast Slow Pro™ sisältää 6 älykästä asetusta: Pressure Cook, Slow Cook, Reduce, Sear, Sauté ja Steam. Pressure- (paine) ja Slow Cook (haudutus) -asetuksille on lista yleisistä aineksista ja niiden kypsennysajoista ja -lämpötiloista/paineista, jotta lopputulos olisi hyvä. Suosittelemme silti, että teet kokeiluja reseptistä ja ruuan määrästä riippuen ja makusi mukaan. Voit myös valita CUSTOM-asetuksen, johon voit määrittää kypsennysajan ja lämpötilan/paineen.

CUSTOM-asetuksesi tallentuu laitteen muistiin. Jos haluat palauttaa tehdasasetukset, katkaise virta (irrota pistorasiasta) ja paina START/SELECT -painiketta pohjassa, kun palautat virran.

SÄÄDELTU HÖYRYNPOISTO

Fast Slow Pro™ tarjoaa 3 höyrynpöistotapaa:

Auto Quick (automaattisesti ja nopeasti)

Paine vapautuu nopeasti, jotta nopeiden ruokien ylikypsentyminen vaara on pienempi.

Auto Pulse (automaattisesti asteittain)

Paine vapautuu vaiheittain, jotta sen lasku ei vaikuta kattilassa olevaan ruokaan.

Natural (luonnollisesti)

Paine palautuu normaaliksi itsekseen ilman höyrynpöistoa, jotta herkäät ainekset, kuten liemet tai pavut, eivät hölsky tai hajoa paineen laskiessa.

Vaihtoehdot valitaan ohjauspaneelin RELEASE-painikkeesta valmistelu- ja höyrynpöistovaiheissa.

Kun asetusta on valittu, paineenpöistventtiili vapauttaa höyryn automaattisesti kypsennyksen loppuksi.

Höyrynpöistopainikkeen (release) pohjaan painaminen kypsennyksen aikana tai sen jälkeen avaa paineenpöistventtiilin.





VAROITUS:

Pidä kätesi ja kasvosoi loitolla paineenpoistoventtiilistä, kun painekypsennät ruokaa, sillä kuumaa höyryä ja vettä voi poistua laitteesta käytön aikana.

KORKEUDEN SÄÄTÖ

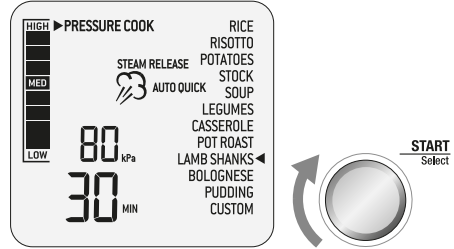
Paine kasvaa, kun kypsennysastian sisälämpötila ylittää kiehumispisteen. Veden kiehumispiste riippuu siitä, miten korkealla merenpinnan yläpuolella ollaan. Korkeammassa ilmanalassa veden kiehumispiste on alempana matalamman ilmanpaineen vuoksi. Tästä syystä painekattilan käyttöolosuhteet ovat varsin erilaiset.

Jotta ruuanlaitto onnistuisi samalla tavalla eri korkeuksissa, Fast Slow Pro™ sisältää Altitude Adjust -toiminnon (korkeussäätö), joka muuttaa asetuksia korkeussijainnin mukaan.

1. Altitude Adjust -tilaan pääset painamalla STOP/CANCEL -painiketta pohjassa. Painikkeen taustavalo sammuu, eikä LCD-näyttö ole enää valaistu.
2. Kun laite on valmiustilassa, pidä KEEP WARM- ja RELEASE-painikkeita pohjassa 2 sekuntia.
3. Valitse korkeus kääntämällä TIME-valitsinta. Korkeus voidaan säätää 250 m ja 1 999 m välille. Painekattilaa ei tule käyttää yli 2000 metrin korkeudessa.
4. Vahvista valinta painamalla START/SELECT.
5. Laitteen asetukset on säädetty korkeuden mukaisiksi. Jos haluat palauttaa tehdasetukset, katkaise virta (irrota pistorasiasta) ja pidä START/SELECT -painiketta pohjassa, kun palautat virran.

PRESSURE COOK (PAINEKYPSENNYS)

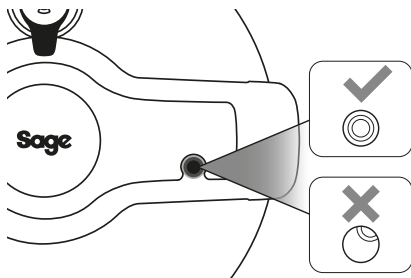
1. Käännä START/SELECT -valitsimesta merkki PRESSURE COOK -asetuksen kohdalle. Vahvista valinta painamalla START/SELECT.
2. Käännä START/SELECT -valitsinta, kunnes merkki on oikean asetuksen kohdalla näytön oikeassa reunassa.



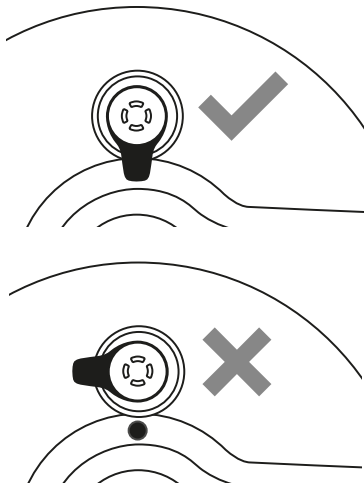
3. LCD-näytön ylin luku kertoo valitun asetuksen esimääritetyn painetason. Käännä TEMPERATURE/PRESSURE -valitsinta vasemmalle (vähemmän painetta) tai oikealle (enemmän painetta). Paine voidaan asettaa 20 kPa:n (LOW) ja 80 kPa:n (HIGH) välille.
4. LCD-näytön alin luku kertoo valitun asetuksen esimääritetyn kypsennysajan. Käännä TIME-valitsinta vasemmalle (vähemmän aikaa) tai oikealle (lisää aikaa). Aika voi olla enintään 2 tuntia.
5. LCD-näytön höyrykuvake kertoo valitun asetuksen esimääritetyn höyrynpoistotavan. Valitse RELEASE-painiketta painamalla AUTO QUICK, AUTO PULSE tai NATURAL.
6. Laita ruoka-ainekset irrotettavaan kypsennyskulhoon. Varmista, että kulhossa on ruokaa ja nestettä vähintään 1 litran edestä.



7. Sulje kansi ja käännä nuppia myötäpäivään, jotta se lukittuu. Laite antaa äänimerkin, kun kansi lukittuu. Varmista aina, että turvatappi on oikein paikallaan kannen varressa ja että sen liike ei ole estynyt.



8. Varmista, että paineenpoistovenntiili on paikallaan ja suunnattu kohti kannen nuppia.



9. Paina START/SELECT -valitsinta ja aloita kypsennys. STOP/CANCEL -painikkeen punainen taustavalo syttyy, LCD-näytön oranssi valo syttyy, "PREHEATING"-teksti (esilämmitys) ilmestyy näytölle ja vasemman reunan painepalkki nousee keittimen paineen mukaan.

HUOM.

On normaalia, että laite vapauttaa hieman höyryä, kun se tasaa sisäisen paineensa.

10. Jos kantta ei ole lukittu oikein, näytöllä lukee "LOCK LID" (sulje kansi). Käännä nuppia myötäpäivään, jotta se lukittuu, ja jatka kypsennystä.
11. Kun kattila on saavuttanut oikean paineen, "PREHEATING" katoaa näytöltä, laite antaa äänimerkin, laskuri lähtee käyntiin ja painepalkki kertoo astian senhetkisen paineen.
12. Voit muuttaa aikaa kypsennyksen aikana kääntämällä TIME-valitsinta (aika). Voit keskeyttää ohjelman koska tahansa painamalla STOP/ CANCEL -painiketta. Jos haluat lopettaa, paina STOP/CANCEL -painiketta 2 sekuntia. Jos astiassa on painetta, laite käynnistää höyrypoiston välittömästi.
13. Paine kypsennyksen lopuksi laite antaa äänimerkin ja poistaa höyryä automaattisesti paineenpoistovenntiilistä. Höyrykuvake vilkkuu, ajastin lähtee käyntiin ja painepalkki alkaa laskea laitteen senhetkisen paineen mukaan. Jos NATURAL-höyrypoisto on valittu, paine laskee luonnollisesti ilman, että paineenpoistovenntiilistä lasketaan ulos höyryä. Höyrypoistoasetusta voidaan muuttaa höyrypoiston aikana painamalla RELEASE-painiketta.
14. Laite antaa höyrypoiston lopuksi äänimerkin, LCD-näytön sininen valo syttyy, ja ajastin alkaa laskea eteenpäin.
15. Käännä kannen nuppia vastapäivään ja nosta kansi varovasti auki, kunnes sen sarana on täysin auki.
16. Jos laitetta ei ole käytetty 5 minuuttiin, se menee valmiustilaan. Painikkeen taustavalo sammuu, eikä LCD-näyttö ole enää valaistu.



VAROITUS:

Palovammojen välttämiseksi älä koskaan laita käsiäsi tai kasvojasi keittimen yläpuolelle, kun avaat kannen.

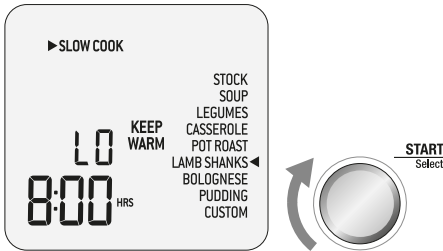


HUOM.

Jos kannen lukitus ei aukea, sisällä on vielä painetta. Älä avaa kantta väkisin, sillä jos astiassa on vielä painetta, se voi aiheuttaa vaaratilanteen. Paina RELEASE-painiketta, kunnes paine on poistunut ja kansi aukeaa helposti.

SLOW COOK (HAUDUTUS)

1. Käännä START/SELECT -valitsimesta merkki SLOW COOK -asetuksen kohdalle. Vahvista valinta painamalla START/SELECT.
2. Käännä START/SELECT -valitsinta, kunnes merkki on oikean asetuksen kohdalla näytön oikeassa reunassa.



3. LCD-näytön ylin luku kertoo asetuksen esimääritetyn lämpötilan. Käännä TEMPERATURE/PRESSURE -valitsinta vasemmalle (vähemmän lämpöä) tai oikealle (enemmän lämpöä). Lämpötila-asetuksia on kaksi: LO (matala) ja HI (korkea).
4. LCD-näytön alin luku kertoo valitun asetuksen esimääritetyn kypsennysajan. Käännä TIME-valitsinta vasemmalle (vähemmän aikaa) tai oikealle (lisää aikaa). Ajaksi voidaan määrittää 2–12 tuntia.
5. "KEEP WARM" -teksti kertoo, että lämmön ylläpito käynnistyy automaattisesti SLOW COOK -ohjelman lopuksi. Paina KEEP WARM -painiketta, kun haluat toiminnon päälle tai pois päältä.
6. Laita ruoka-ainekset irrotettavaan kypsennyskulhoon. Varmista, että kulhossa on ruokaa ja nestettä vähintään 1 litran edestä.



7. Sulje kansi, mutta älä lukitse sitä.
8. Irrota paineenpoistiventtiili kannesta.
9. Paina START/SELECT -valitsinta ja aloita kypsennys. STOP/CANCEL -painikkeen punainen taustavalo syttyy, ja LCD-näytön oranssi valo syttyy.
10. Ajastin ilmestyy näytölle ja alkaa laskea alaspäin. Voit muuttaa aikaa kypsennyksen aikana kääntämällä TIME-valitsinta. Voit keskeyttää ohjelman koska tahansa painamalla STOP/CANCEL -painiketta. Jos haluat lopettaa, paina STOP/CANCEL -painiketta 2 sekuntia.
11. KEEP WARM -toiminto käynnistyy automaattisesti matalalämpökypsennyksen lopuksi. Näytöllä näkyy "KEEP WARM" -teksti, ja ajastin laskee eteenpäin enintään 2 tuntiin asti. Voit keskeyttää ohjelman painamalla STOP/CANCEL -painiketta.
12. Jos KEEP WARM on poissa käytöstä, laite antaa merkkiäänen, STOP/CANCEL -painikkeen taustavalo sammuu ja LCD-näytön sininen valo syttyy.
13. Jos laitetta ei ole käytetty 5 minuuttiin, se menee valmiustilaan. Painikkeen taustavalo sammuu, eikä LCD-näyttö ole enää valaistuu.

REDUCE (KOKOON KEITTO)

REDUCE-asetus sopii kastikkeiden, siirappien ja liemien koostumuksen paksuntamiseen ja maun vahvistamiseen.

1. Käännä START/SELECT -valitsimesta merkki REDUCE -asetuksen kohdalle. Vahvista valinta painamalla START/SELECT.
2. LCD-näytön ylin luku kertoo asetuksen esimääritetyn lämpötilan. Käännä TEMPERATURE/PRESSURE -valitsinta vasemmalle (vähemmän lämpöä) tai oikealle (enemmän lämpöä). Lämpötilaksi voidaan asettaa LO (matala), MED (keski) tai HI (korkea).
3. LCD-näytön alin luku kertoo asetuksen esimääritetyn kypsennysajan. Käännä TIME-valitsinta vasemmalle (vähemmän aikaa) tai oikealle (lisää aikaa). Aika voi olla enintään 2 tuntia.
4. Laita kokoon keitettävä neste irrotettava kulhoon.



HUOM.

Jos keitöt kokoon paine- tai haudutus- kypsennyksen kastiketta, poista siitä kiinteät ainekset.

Kun kastikkeen maku ja koostumus ovat hyvät, lisää kiinteät ainekset ja anna ruuan lämmetä muutama minuutti ennen tarjoilua.

5. Paina START/SELECT -valitsinta ja aloita kypsennys. STOP/CANCEL -painikkeen punainen taustavalo syttyy, LCD-näytön oranssi valo syttyy ja "PREHEATING"-teksti ilmestyy näytölle.
6. Pidä kansi täysin auki. Jos kannta ei ole avattu, laite antaa äänimerkin ja LCD-näytöllä lukee "OPEN LID".
7. Kun lämpötila on oikea, "PREHEATING"-teksti katoaa. Laita kokoon keitettävä neste irrotettavaan kypsennyskulhoon.
8. Ajastin alkaa laskea alaspäin. Voit muuttaa aikaa ohjelman ollessa käynnissä kääntämällä TIME-valitsinta. Voit keskeyttää ohjelman koska tahansa painamalla STOP/CANCEL -painiketta. Jos haluat lopettaa, paina STOP/CANCEL -painiketta 2 sekuntia.
9. Kokoon keiton lopuksi laite antaa merkkiäänen, STOP/CANCEL -painikkeen taustavalo sammuu ja LCD-näytön sininen valo syttyy.
10. Jos laitetta ei ole käytetty 5 minuuttiin, se menee valmiustilaan. Painikkeen taustavalo sammuu, eikä LCD-näyttö ole enää valaistua.

SEAR (RUSKISTUS)

SEAR-asetus rikastaa ruuan makua käyttämällä samaa kypsennyskulhoa aineiden karamellisointiin ja ruskistukseen ennen paine- tai matalalämpökypsennystä.

1. Käännä START/SELECT -valitsimesta merkki SEAR-asetuksen kohdalle. Vahvista valinta painamalla START/SELECT.
2. STOP/CANCEL -painikkeen punainen taustavalo syttyy, LCD-näytön oranssi valo syttyy ja "PREHEATING"-teksti ilmestyy näytölle.
3. Pidä kansi täysin auki. Jos kannta ei ole avattu, laite antaa äänimerkin ja LCD-näytöllä lukee "OPEN LID".
4. Kun lämpötila on oikea, "PREHEATING"-teksti katoaa. Laita kypsennettävät ainekset irrotettavaan kypsennyskulhoon.

5. Ajastin laskee ylöspäin enintään 45 minuuttiin asti. Voit keskeyttää ohjelman koska tahansa painamalla STOP/CANCEL -painiketta. Jos haluat lopettaa, paina STOP/CANCEL -painiketta 2 sekuntia.
6. Ruskistuksen lopuksi laite antaa merkkiäänen, STOP/CANCEL -painikkeen taustavalo sammuu ja LCD-näytön sininen valo syttyy.
7. Jos laitetta ei ole käytetty 5 minuuttiin, se menee valmiustilaan. Painikkeen taustavalo sammuu, eikä LCD-näyttö ole enää valaistua.

SAUTÉ (KUULLOTUS)

SAUTÉ-asetus soveltuu valkosipulin, sipulin ja pienten ruuanpalasten karamellisointiin tai pehmentämiseen ennen kypsennysohjelmaa.

1. Käännä START/SELECT -valitsimesta merkki SAUTÉ-asetuksen kohdalle. Vahvista valinta painamalla START/SELECT.
2. LCD-näytön ylin luku kertoo asetuksen esimääritetyn lämpötilan. Käännä TEMPERATURE/PRESSURE -valitsinta vasemmalle (vähemmän lämpöä) tai oikealle (enemmän lämpöä). Lämpötilaksi voidaan asettaa LO (matala), MED (keski) tai HI (korkea).
3. Paina START/SELECT -valitsinta ja aloita kypsennys. STOP/CANCEL -painikkeen punainen taustavalo syttyy, LCD-näytön oranssi valo syttyy ja "PREHEATING"-teksti ilmestyy näytölle.
4. Pidä kansi täysin auki. Jos kannta ei ole avattu, laite antaa äänimerkin ja LCD-näytöllä lukee "OPEN LID".
5. Kun lämpötila on oikea, "PREHEATING"-teksti katoaa. Laita kypsennettävät ainekset irrotettavaan kypsennyskulhoon.
6. Ajastin alkaa laskea ylöspäin. Voit keskeyttää ohjelman koska tahansa painamalla STOP/CANCEL -painiketta. Jos haluat lopettaa, paina STOP/CANCEL -painiketta 2 sekuntia.
7. Kuullotuksen lopuksi laite antaa merkkiäänen, STOP/CANCEL -painikkeen taustavalo sammuu ja LCD-näytön sininen valo syttyy.
8. Jos laitetta ei ole käytetty 5 minuuttiin, se menee valmiustilaan. Painikkeen taustavalo sammuu, eikä LCD-näyttö ole enää valaistua.

STEAM (HÖYRYTYS)

STEAM-asetus soveltuu vihannesten, kalafilleiden ja mykyjen höyrytykseen ja annosten uudelleenlämmitykseen.

1. Käännä START/SELECT -valitsimesta merkki STEAM-asetuksen kohdalle. Vahvasta valinta painamalla START/SELECT.
2. Näytön alareunan luku kertoo asetuksen esimääritetyn kypsennysajan. Käännä TIME-valitsinta vasemmalle (vähemmän aikaa) tai oikealle (lisää aikaa). Aika voi olla enintään 1 tunti.
3. Täytä irrotettava kypsennyskulho vedellä MIN-merkkiin asti. Seuraa vedenpintaa höyrytyksen aikana ja lisää vettä tarvittaessa.
4. Aseta korotusritilä kulhoon ja höyrytysastia sen päälle. Jos lämmität ruokaa uudelleen, aseta lautanen korotusritilän päälle.
5. Asettele ruuat höyrystimeen siten, että palojen väliin jää 1 cm tilaa, jotta höyry pääsee joka puolelle.
6. Sulje kansi, mutta älä lukitse sitä.
7. Irrota paineenpoistiventtiili kannesta.
8. Paina START/SELECT -valitsinta ja aloita kypsennys. STOP/CANCEL -painikkeen punainen taustavalo syttyy, LCD-näytön oranssi valo syttyy ja "PREHEATING"-teksti ilmestyy näytölle.
9. Kun lämpötila on oikea, "PREHEATING"-teksti katoaa.
10. Ajastin laskee ylöspäin enintään 45 minuuttiin asti. Voit muuttaa aikaa ohjelman aikana kääntämällä TIME-valitsinta. Voit keskeyttää ohjelman koska tahansa painamalla STOP/CANCEL -painiketta. Jos haluat lopettaa, paina STOP/CANCEL -painiketta 2 sekuntia.
11. Höyrytyksen loppuksi laite antaa merkkiäänensä, STOP/CANCEL -painikkeen taustavalo sammuu ja LCD-näytön sininen valo syttyy.
12. Jos höyrytystä täytyy jatkaa, tarkista vesi ja lisää sitä tarvittaessa.
13. Jos laitetta ei ole käytetty 5 minuuttiin, se menee valmiustilaan. Painikkeen taustavalo sammuu, eikä LCD-näyttö ole enää valaistunut.



Hoito & puhdistus

Kypsennyskulho, runko, kansi ja lisätarvikkeet tulee puhdistaa hyvin aina ennen käyttöä.

Varmista ennen puhdistusta, että laite on sammutettu painamalla STOP/CANCEL -painiketta pohjassa. Laite on sammunut, kun painikkeen taustavalvo ei pala.

Irrota pistoke pistorasiasta. Irrota virtajohdon liitinpää keittimestä. Anna keittimen ja sen tarvikkeiden jäähtyä täysin ennen purkua ja puhdistusta.

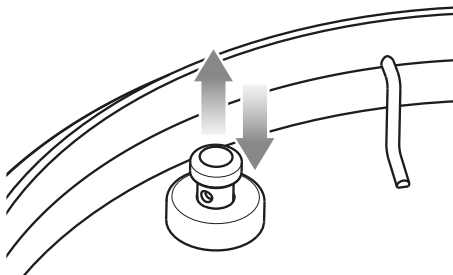
KULHON JA RUNGON PUHDISTUS

1. Irrotettava kypsennyskulho voidaan pestä astianpesukoneessa. Keraamisen pinnoituksen säilyttämiseksi suosittelemme silti, että kypsennyskulho pestään lämpimässä pesuainevedessä miedolla astianpesuaineella. Huuhtele puhtaalla vedellä ja kuivaa hyvin.
2. Pyyhi kannen reunus ja runko pehmeällä, kostealla sienellä. Voit käyttää hankaamatonta pesuainetta tai mietoja pesuainesuihketta tahrojen poistoon. Laita puhdistusainetta sienen, ei laitteen, pintaan ennen puhdistusta.
3. Irrota tippa-astia vetämällä alasaa rungosta pois päin. Pese lämpimällä pesuainevedellä, huuhto puhtaalla vedellä, kuivaa ja laita paikalleen.
4. Pyyhi näyttö pehmeällä, kostealla liinalla. Kuiva liina tai hankaava pesuaine voi naarmuttaa pintaa.
5. Anna kaikkien pintojen kuivua hyvin, ennen kuin kytket virtajohdon tai käynnistät laitteen.

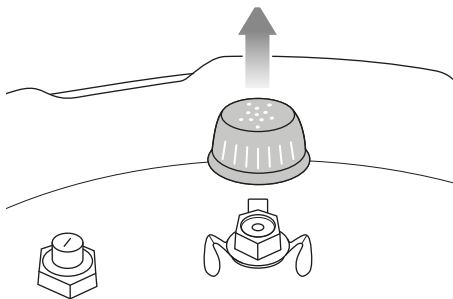
KANNEN PUHDISTUS

1. Irrota paineenpoistoventtiili kannesta.
2. Käännä kannen nuppia vastapäivään ja nosta kantta auki, kunnes sen sarana on täysin auki. Käännä tiivistysmutteri irti kannen keskeltä ja vedä kantta, jotta se irtoaa varresta.
3. Vedä varovasti silikonitiivistevä irti kannen alaosan renkaasta.
4. Pese tiivistysmutteri ja paineenpoistoventtiili lämpimällä pesuainevedellä. Huuhtele puhtaalla vedellä ja kuivaa hyvin.

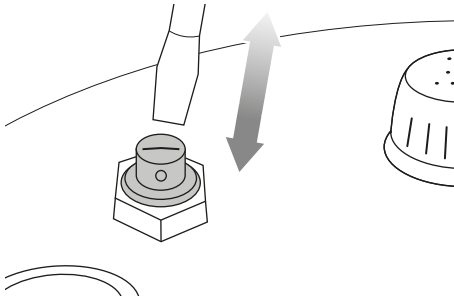
5. Pese kannen tiiviste ja kansi astianpesukoneen yläosassa. Voit myös pestä ne lämpimällä pesuainevedellä. Huuhto puhtaalla vedellä ja kuivaa.
6. Kannen puhdistuksen jälkeen tarkista säännöllisesti ja varmista, että:
 - a) Turvatappi liikkuu vapaasti. Poista aina öljyt tai ruokajäämät tältä alueelta.



- b) Paineenpoistoventtiili ja suojus ovat puhtaat (ei ruoka- tai nestejäämiä) ja kuivat. Käännä suojusta ja irrota se puhdistusta varten kannesta, pyyhi se pesuaineisella liinalla, huuhtele ja kuivaa. Laita suojus takaisin paikalleen.



- c) Painesuojaventtiili on puhdas (ei ruoka- tai nestejäämiä) ja kuiva. Työnä venttiiliä sisäpuolelta, jotta se lepää avonaisena kannella, ja puhdiista siitä öljy- tai ruokajäämät. Varmista, että venttiili liikkuu esteettömästi.



7. Kiinnitä puhdas silikonitiiviste takaisin kannen alle renkaan ympärille. Säädä sitä tarvittaessa niin, että se lepää paikallaan eikä se ole rutussa tai vääntynyt.
8. Kiinnitä kansi seuraavasti: Suuntaa kansi niin, että paineenpoistovenyttiin kotelo osoittaa laitteen takaosaan. Linjaa sitten kannen keskiosa varren alapuolen pultin kanssa ja työnnä se paikalleen, jotta kierteet näkyvät. Pyöritä tiivistysmutteri paikalleen niin, että punainen tiiviste koskettaa kannen pintaa.

HÖYRYTYSASTIAN JA KOROTUSRITILÄN PUHDISTUS

1. Pese osat lämpimällä saippuvedellä ja pehmeällä sienellä tai muovisella karhunkielellä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti. Älä käytä hankaavia pesuaineita, metallista karhunkieltä tai metallivälineitä osien puhdistuksessa, sillä pinnat voivat vaurioitua.
2. Tarvikkeet kestävät pidempään, kun niitä ei pestä astianpesukoneessa.



VINKKI

Ruuan hajun poistamiseksi sekoita 5 dl kuumaa vettä, 1,25 dl sitruunamehua, 1 rkl sitruunan kuorta ja 1 rkl vaniljauutetta irrotettavassa kypsennyskulhossa. Paine kypsennä 5 minuuttia Natural-höyrynpistoasetuksella.

SÄILYTYS

1. Varmista ennen puhdistusta, että laite on sammutettu, painamalla STOP/CANCEL-painiketta pohjassa. Laite on sammutunut, kun painikkeen taustavalo ei pala.
2. Irrota pistoke pistorasiasta. Anna keittimen ja sen tarvikkeiden jäähtyä täysin ennen purkua ja puhdistusta.
3. Varmista, että keitin ja tarvikkeet ovat puhtaita ja kuivia.
4. Varmista, että kulho on keittimen sisällä ja pannunalus on höyrytysastiassa kulhon sisällä.
5. Varmista, että kansi on kiinni ja lukittu.
6. Säilytä laitetta pystyssä ja omilla jaloillaan tasaisella alustalla. Älä säilytä mitään laitteen päällä.



Ongelmanratkaisu

ONGELMA

HELPPO RATKAISU

Kansi ei aukea kypsennyksen lopuksi

- Paina RELEASE-painiketta, kunnes paine on poistunut ja kannen saa avattua.
- Kun olet poistanut paineen RELEASE-painikkeella, käännä paineenpoistventtiili avoimeen asentoon ja poispäin kannen nupista.
- Jos näin käy usein, korkeuden säätö voi olla tarpeen. Katso korkeuden säädön ohjeet sivulta 92.

”Open Lid” (avaa kansi) näkyy LCD-näytöllä, vaikka kansi on auki

- Käännä kannen nuppia myötäpäivään ja vastapäivään.

Kansi vuotaa höyryä

TAI

Turvatappi ei nouse

TAI

Kattila ei saavuta paineistusta

TAI

Ajastin ei lähde käyntiin

- Kokoa kansi oikein ja varmista, ettei kannen varren ja kannen välissä ole rakoa. Tiivistysmutterin tulisi olla tiukasti paikallaan. Noudata sivun 90 vaihetta 5.
- Varmista, että silikonitiiviste on puhdas, ehjä ja kunnolla paikallaan. Noudata sivun 90 vaihetta 4.
- Varmista, että turvatappi voi liikkua vapaasti. Noudata sivun 97 vaihetta 6a.
- Kun kansi on lukittu, varmista, että turvatappi on oikein paikallaan kannen varressa. Noudata sivun 93 vaihetta 7.
- Varmista, että paineenpoistventtiili on paikallaan ja suunnattu kohti kannen nuppia. Noudata sivun 93 vaihetta 8.
- Lisää nestettä/ruokaa kulhoon. Aineksia tulee olla kulhossa yhteensä vähintään 1 litra.
- Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä Sagen tukeen.

Keitin siirtyy lämmön ylläpitoon ilman kypsennysohjelman suorittamista

- Lisää vettä kypsennyskulhoon ja aloita ohjelma alusta.

Pöytätasolle kertyy vettä

- Varmista, että keitin on tasaisella pinnalla ja tippa-astia on paikallaan laitteen takaosassa. Noudata sivun 90 ”Valmistele Fast Slow Pro™”-ohjeita.
- Tyhjennä tippa-astia.



Takuu

2 VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Sage Appliances myöntää tälle tuotteelle kotitalouskäytössä määritetyillä alueilla 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien. Takuu kattaa viat, jotka aiheutuvat valmistus- ja materiaalivirheistä. Takuuaikana Sage Appliances korjaa, vaihtaa tai hyvittää vialliset tuotteet (Sage Appliancesin harkinnan mukaan).

Kaikki lakisääteiset virhevastuuoikeudet ovat voimassa, eikä valmistajan myöntämä takuu vaikuta niihin. Täydelliset takuehdot ja lisätietoja takuupyynnön tekemisestä on osoitteessa www.sageappliances.com.



Muistiinpanoja



Muistiinpanoja



Muistiinpanoja

GBR

BRG Appliances Limited
Unit 3.2, Power Road Studios,
114 Power Road, London, W4 5PY
Freephone (UK Landline): 0808 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland
Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

FRA

Sage Appliances France SAS
Siège social: 66 avenue des Champs
Élysées – 75008 Paris
879 449 866 RCS Paris
France: 0800 903 235

IRE

Ireland
1800 932 369

ITL

Italy
800 909 773

BEL

Belgium
0800 54 155

NLD

Netherlands
0800 020 1741

LUX

Luxembourg
0800 880 72

CHE

Switzerland
0800 009 933

ESP

Spain
0900 838 534

POR

Portugal
0800 180 243

NO

Norway
80 024 976

SE

Sweden
0200 123 797

DK

Denmark
080 820 877

FI

Finland
0800 412 143

Sage®

www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512
Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf)
Registered in France No. 879 449 866 RCS

EN Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

DEU Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.

FRA En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.

ITL A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.

NLD Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.

ESP Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.

POR Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.

DK På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.

SE På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.

FI Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samankaltaisia kuin varsinaisen tuote.

NO På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produktene som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.

Copyright BRG Appliances 2021

SPR700 UG7 – A21