



MULTICOOKER

SV MULTICOOKER BRUKSANVISNING

Översättning av originalinstruktioner

NO MULTICOOKER BETJENINGSANVISNINGER

Oversettelse av originalinstruksjonene

PL MULTICOOKER INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przekład instrukcji oryginalnej

EN MULTICOOKER OPERATING INSTRUCTIONS

Original instructions

DE MULTIKOCHER BEDIENUNGSANLEITUNG

Übersetzung der Originalanleitung

FI MONITOIMIKEITIN KÄYTTÖOHJE

Alkuperäisten ohjeiden käännös

FR MULTI-CUISEUR INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Traduction des instructions d'origine

NL MULTICOOKER BEDIENINGSINSTRUCTIES

Vertaling van de originele instructies

Jula AB förbehåller sig rätten att göra ändringar på produkten. Jula AB innehar upphovsrätten till denna dokumentation. Det är inte tillåtet att modifiera eller ändra denna dokumentation på något sätt och bruksanvisningen ska skrivas ut och användas som den är i förhållande till produkten. Se Julas webbplats för den senaste versionen av bruksanvisningen.

Jula AB forbeholder seg retten til å endre produktet. Jula AB innehar opphavsretten til denne dokumentasjonen. Det er ikke tillatt å modifisere eller endre denne dokumentasjonen på noen som helst måte, og håndboken skal trykkes og brukes som den er i forhold til produktet. For siste versjon av betjeningsanvisningene, se Julas nettsider.

Jula AB zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie. Jula AB zastrzega sobie prawa autorskie do niniejszej dokumentacji. Dokumentacji nie wolno w żaden sposób modyfikować ani zmieniać, a instrukcję należy drukować i używać ją w odniesieniu do produktu w stanie niezmienionym. Najnowszą wersję instrukcji obsługi można znaleźć na stronie internetowej Jula.

Jula AB reserves the right to make changes to the product. Jula AB claims copyright on this documentation. It is not allowed to modify or alter this documentation in any way and the manual shall be printed and used as it is in relation to the product. For the latest version of operating instructions, refer to the Jula website.

Jula AB behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt vorzunehmen. Jula AB beansprucht die Urheberrechte an dieser Dokumentation. Es ist nicht zulässig, diese Dokumentation in irgendeiner Weise zu verändern oder umzugestalten. Die Anleitung muss gedruckt und so verwendet werden, wie sie in Bezug zum Produkt steht. Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf der Website von Jula.

Jula AB pidättää oikeuden tehdä tuoteeseen muutoksia. Jula AB:llä on tämän dokumentaation tekijänoikeus. Tätä dokumentaatiota ei saa muuttaa millään tavalla ja käyttöopas on tulostettava ja sitä on käytettävä sellaisena kuin se on tämän tuotteen kanssa. Käyttöohjeiden uusin versio löytyy Julan verkkosivustolta.

Jula AB se réserve le droit d'apporter des modifications au produit. Jula AB revendique les droits d'auteur sur cette documentation. Il est interdit de modifier ou d'altérer cette documentation de quelque manière que ce soit et le manuel doit être imprimé et utilisé tel quel en relation avec le produit. Pour obtenir la dernière version des instructions d'utilisation, consultez le site Web de Jula.

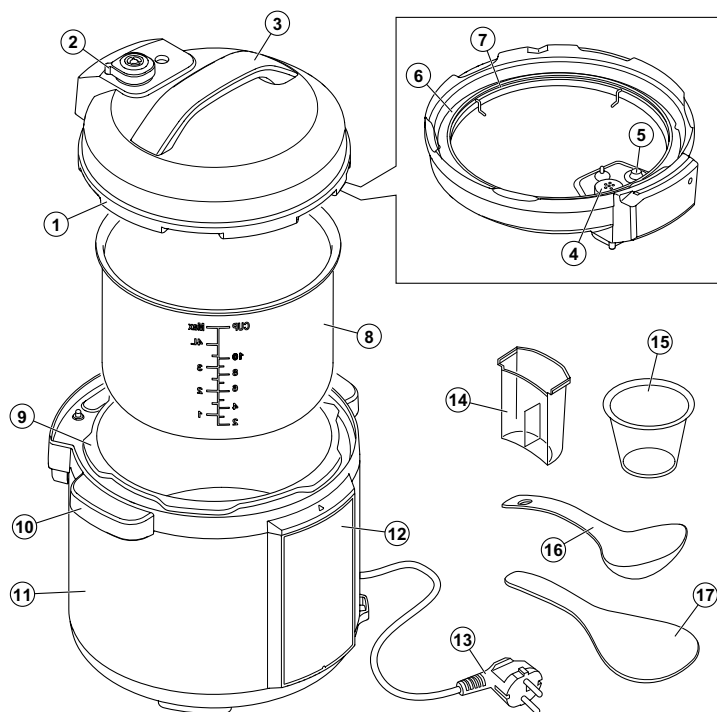
Jula AB behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan het product aan te brengen. Jula AB claimt het copyright op deze documentatie. Het is niet toegestaan om deze documentatie op welke manier dan ook te wijzigen of te veranderen. De handleiding moet worden afgedrukt en gebruikt zoals deze in relatie tot het product staat. Raadpleeg de Jula-website voor de laatste versie van de bedieningsinstructies.

WWW.JULA.COM

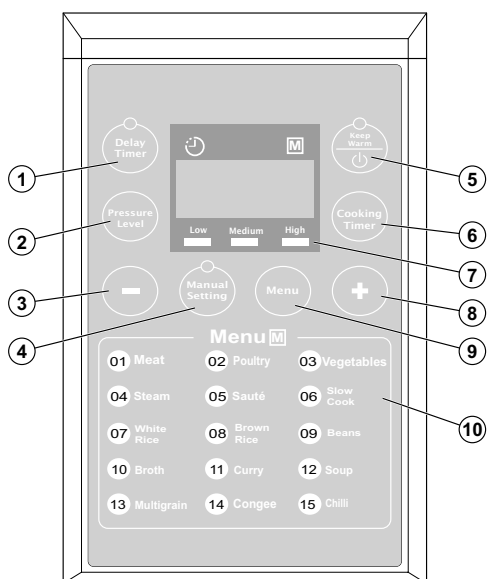
© JULA AB • 2022-08-03

**JULA AB
BOX 363, 532 24 SKARA, SWEDEN**

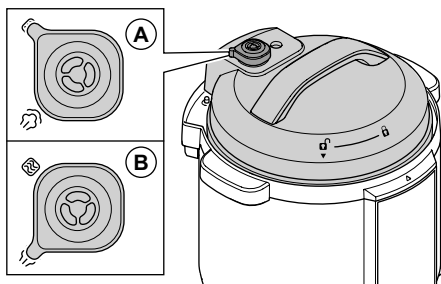
1



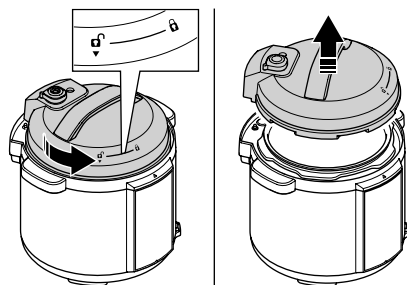
2



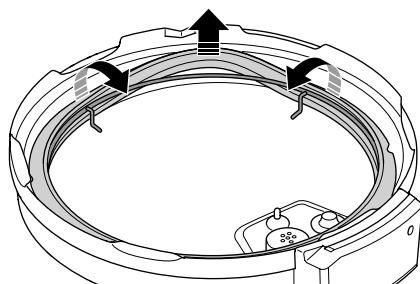
3



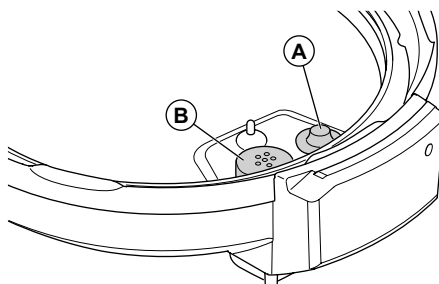
4



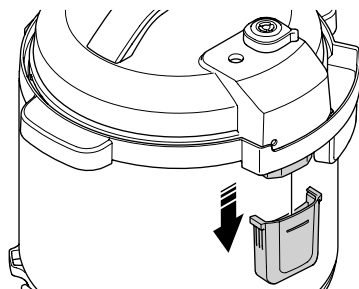
5



6



7



Innehåll

1

Inledning

8

1.1

Produktbeskrivning

8

1.2

Symboler

8

1.3

Produktöversikt

8

1.4

Översikt av manöverpanel

8

2

Säkerhet

9

2.1

Säkerhetsanvisningar

9

2.2

Säkerhetsanvisningar för användning

9

3

Användning

10

3.1

Funktioner

10

3.2

Öppning av locket

11

3.3

Stängning av locket

11

3.4

Kontroll av tätningsring

11

3.5

Kontroll av flottörventil och tryckavlastningsventil

11

3.6

Demontering av vattenbehållare

11

3.7

Användning av produkten

11

3.8

Programmeny

12

4

Underhåll

13

4.1

Rengöring av tryckavlastningsventil

13

4.2

Rengöring av tätningshållare för tryckavlastningsventil

13

4.3

Rengöring av behållare

13

4.4

Rengöring av vattenbehållare

13

5

Avfallshantering

13

5.1

Avfallshantering av produkten

13

6

Tekniska data

13

6.1

Tryckguide

14

1 Inledning

1.1 Produktbeskrivning

Produkten är en multicooker som kan användas som tryckkokare, slowcooker och riskokare.

1.2 Symboler

	Läs alla anvisningar och säkerhetsanvisningar noga före användning. Spara dessa anvisningar för framtida behov.
	Produkten uppfyller kraven i tillämpliga EU-direktiv och föreskrifter.
	Avfallshanteras som elektriskt/elektroniskt avfall.

1.3 Produktöversikt

(Bild 1)

1. Lock
2. Handtag, tryckavlastningsventil
3. Handtag, lock
4. Flottörventil
5. Tryckavlastningsventil
6. Tätning
7. Tätningshållare
8. Behållare
9. Kockkärl
10. Handtag
11. Cooker
12. Manöverpanel
13. Anslutning för nätsladd
14. Vattenbehållare
15. Mätbägare
16. Sked
17. Slev

1.4 Översikt av manöverpanel

(Bild 2)

1. Tidsfördröjning
2. Tryckinställning
3. Minska inställt värde
4. Manuell inställning
5. Varmhållning/strömbrytare
6. Tillagningstid
7. Display
8. Öka inställt värde
9. Menyknapp
10. Programknapp

2 Säkerhet

2.1 Säkerhetsanvisningar

! WARNING! Om inte dessa anvisningar följs finns risk för dödsfall och/eller personskada.

! VIKTIGT! Om inte dessa anvisningar följs finns risk för skada på produkten, annan egendom och/eller intilliggande område.

OBS! Markerar information som är viktig i en given situation.

2.2 Säkerhetsanvisningar för användning

- Låt inte barn använda produkten. Förvara produkten och dess sladd oåtkomligt för barn. Låt inte barn vistas i närheten av produkten när den är igång.
- Produkten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte produkten utomhus.
- Låt inte barn yngre än 8 år använda produkten.
- Låt inte personer med någon typ av funktionshinder använda produkten utan övervakning.
- Låt inte personer som inte har tillräcklig erfarenhet, kunskap eller utbildning använda produkten utan utbildning eller övervakning.
- Om sladden eller stickproppen är skadad ska den bytas ut av behörig servicerepresentant eller annan kvalificerad personal, för att undvika fara.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten.
- Använd inga andra tillbehör än de som rekommenderas av tillverkaren – risk för personskada.
- Stäng av produkten och dra ut stickproppen före rengöring och underhåll, innan produkten flyttas och när produkten inte används.
- Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkant eller komma i kontakt med heta ytor. Hantera produkten varsamt när den innehåller varm mat eller vätska.
- Använd aldrig produkten för något annat ändamål än det avsedda.
- Produkten blir varm när den används.
- Dränk aldrig produkten, sladden eller stickproppen i vatten eller annan vätska – risk för elolycksfall.
- Öppna aldrig kokkärlet innan trycket har avlastats.
- Produkten är inte avsedd att styras med extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Placera alltid produkten på ett stabilt underlag med handtagen vända så att spill av het vätska undviks vid användning.
- Produkten förblir varm efter att produkten har stängts av – risk för brännskada.
- Locket måste vara stängt för att rätt tryck ska byggas upp i kokkärlet. Det går inte att ta av locket när trycket i kokkärlet är för högt.
- Produktens kokkärl är trycksatt. Felaktig användning medför risk för skållningsskada. Starta aldrig produkten om inte locket är korrekt stängt.
- Starta aldrig produkten utan vatten eller livsmedel i kokkärlet (utom när sauteringsfunktionen används) – kokkärlet kan förstöras.
- Fyll inte kokkärlet till mer än 2/3. Vid tillagning av livsmedel som expanderar under tillagning, som ris eller torkade grönsaker, fyll inte kokkärlet till mer än 1/2.
- Försök aldrig värma kokkärlet med annan värmekälla än vad som beskrivs i dessa anvisningar.
- Vid tillagning av kött med skinn (t.ex. oxtunga) kan trycket få skinnet att expandera. Punktera inte skinnet i dessa fall – risk för skållningsskada.
- Vid tillagning av livsmedel som sväller vid uppvärmning, skaka kokkärlet försiktigt innan du tar av locket, annars kan heta livsmedel slungas ut.
- Kontrollera före varje användning att ventilerna inte är blockerade.
- Använd inte produkten i trycksatt läge för att steka eller friteras.
- Använd endast delar och tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
- Kontrollera regelbundet att produktens tryckavlastningsventil inte är blockerad, utan släpper ut ånga korrekt.

- Placera inte produkten i varm ugn.
- Var mycket försiktig om produkten måste flyttas när den är trycksatt. Rör inte vid heta delar. Använd handtag och knoppar. Använd grytlappar eller ugnsvantar vid behov.
- Gör inga ingrepp i produktens säkerhetsanordningar som inte anges i dessa anvisningar.
- Håll händer och ansikte borta från ångutlopp och lock när produkten används – risk för skållningsskada.
- Dra ut stickproppen innan livsmedel tas ur produkten.
- Rör inte vid locket under tillagning eller varmhållning.
- Ändra eller blockera aldrig låsmekanismen – risk för allvarlig personskada och/eller egendomsskada.
- Försök aldrig öppna locket när flottörventilen rör sig eller kokkärlet är trycksatt.
- När locket öppnas kan hett vatten rinna från tryckavlastningsventilen – risk för skållningsskada.
- Silikonringen är inte en säkerhetsanordning.
- Felaktig montering medför risk för personskada. Var noga med att montera den rätt.
- Anslut produkten till nätuttag 230 V. Anslutning till annan spänning medför risk för brand och/eller elolycksfall.
- Anslut produkten till separat elkrets.
- Anslut produkten till jordat nätuttag med säkring minst 10 A. Om andra elektriska apparater är ansluta till samma elkrets finns risk för överhettning som kan medföra brand.
- Sätt inte i sladden om sladd, stickpropp och/eller nätuttag är skadade – risk för brand och/eller elolycksfall.
- Undvik att spillas på sladd och stickpropp.
- Använd endast det medföljande locket. Använd aldrig något annat lock än det medföljande – risk för elolycksfall, skållningsskada och/eller personskada.
- För aldrig in främmande föremål och kortslut aldrig polerna i kontakter eller anslutningar. Låt aldrig metallföremål komma i kontakt med

polerna i kontakter eller anslutningar – risk för elolycksfall och/eller personskada.

- Håll händer och ansikte borta från utloppsöppningen när produkten används.
- Täck aldrig utloppsöppningen med tyg eller andra föremål. Vidrör aldrig locket när produkten används.

3 Användning

⚠ VARNING! Använd inte produkten på följande platser:

- På instabilt underlag.
- Nära vatten eller öppen låga.
- Nära väggar eller möbler.
- Nära hett fett eller i direkt solljus.
- Nära värmekällor.

⚠ VIKTIGT! Värm aldrig kokkärlet när det är tomt. Det kan göra att kokkärlet deformeras eller missfärgas.

⚠ VIKTIGT! Lämna inte sura eller alkaliska ämnen eller livsmedel i kokkärlet under längre tid.

⚠ VIKTIGT! Blötlägg inte kokkärlet under längre tid.

3.1 Funktioner

3.1.1 Manuell inställning

Ställ in tryck, tillagningstid och tidsfördröjning i läget för manuell inställning.

3.1.2 Tryckhållningsfunktion

Ställ in önskat tryck med tryckinställningsknappen i läget för manuell inställning.

3.1.3 Tillagningstid

Ställ in önskat tryck med knapparna +/- i läget för manuell inställning.

3.1.4 Tidsfördröjning

Ställ in klockslaget då tillagningen ska vara slutförd med knapparna +/-.

3.1.5 Varmhållning

När tillagningen är slutförd, går tryckkokaren automatiskt in i varmhållningsläge och indikeringslampan för varmhållning tänds.

Varmhållningsläget kan också aktiveras från vänteläget med hjälp av varmhållningsknappen.

Varmhållningstemperaturen är 60 till 80 °C.

3.2 Öppning av locket

3.2.1 Öppning av produktens lock under tryck

! WARNING! Öppna inte locket förrän trycket i kokkärlet har avlastats helt. Tvinga inte upp locket.

! WARNING! Öppna inte tryckavlastningsventilen omedelbart efter tillagning av stor livsmedelsvolym. Låt tryckkokaren stå i varmhållningsläge en stund innan locket öppnas.

1 Stäng av tryckkokaren och dra ut stickproppen.

2 Utför 1 av nedanstående procedurer.

A. Vrid tryckavlastningsventilen till öppet läger (A) för att avlasta trycket tills flottören sjunker (för icke-vätskeformiga livsmedel). (Bild 3)

! WARNING! Håll händer och ansikte borta från ångutloppet – risk för skällningsskada och/eller allvarig personskada.

B. Låt tryckkokaren svalna tills flottören sjunker. Vrid locket moturs 30°, så att markeringen på lockets kant är i linje med markeringen på behållaren (A). (Bild 4)

3.2.2 Öppning av produktens lock utan tryck/före användning

1 Vrid locket moturs 30°, så att markeringen på lockets kant är i linje med markeringen på behållarens lock.

2 Ta bort locket.

3.3 Stängning av locket

1 Vrid locket medurs 30°, så att hänglåsmarkeringen på lockets kant är i linje med markeringen på behållaren. (B)

2 Vrid tryckavlastningsventilen till stängt läge (B).

3.4 Kontroll av tätningssring

1 Ta bort locket. Se "[3.2.2 Öppning av produktens lock utan tryck/före användning](#)" på sid. 9

2 Dra ut tätningssringen. (Bild 5)

OBS! Hantera tätningssringen försiktigt. Om tätningssringen skadas eller deformeras kan den täta sämre, vilket försämrar produktens tryckhållningsförmåga.

3 Kontrollera att tätningssringen inte är skadad.

! VIKTIGT! Använd inte tryckkokaren om tätningssringen är skadad. Kontakta återförsäljaren för en ny tätningssring.

4 Sätt tillbaka tätningssringen i omvänd ordning.

3.5 Kontroll av flottörventil och tryckavlastningsventil

1 Ta bort locket. Se "[3.2.2 Öppning av produktens lock utan tryck/före användning](#)" på sid. 9

2 Kontrollera att flottörventilen (A) och tryckavlastningsventilen (B) inte är blockerade och att de kan röra sig fritt. (Bild 6)

! WARNING! Tryckavlastningsventilen får inte bytas ut eller tryckas ner med tunga föremål.

3.6 Demontering av vattenbehållare

1 Ta bort vattenbehållaren. Kontrollera att den är ren och i gott skick.

2 Sätt tillbaka i omvänd ordning. (Bild 7)

3.7 Användning av produkten

3.7.1 Förberedelser för tillagning

1 Ta bort locket. Se "[3.2.2 Öppning av produktens lock utan tryck/före användning](#)" på sid. 9

2 Kontrollera tätningssringen. Se "[3.4 Kontroll av tätningssring](#)" på sid. 9.

3 Kontrollera flottörventil och tryckavlastningsventil. Se "[3.5 Kontroll av flottörventil och tryckavlastningsventil](#)" på sid. 9.

4 Lyft ur behållaren och lägg livsmedel och vatten i den.

! VIKTIGT! Fyll inte behållaren över markeringen Max. Att fylla kokkärlet över Max kan orsaka funktionsfel eller göra att livsmedlet inte tillagas korrekt.

5 Rengör behållaren utvändigt och sätt ner den i tryckkokaren. Vrid behållaren från sida till sida för att säkerställa att den har kontakt med kokplattan.

! VIKTIGT! Kontrollera att kokplattan och behållarens botten är rena och fria från främmande föremål. Annars finns risk för överhettning och/eller funktionsfel.

- 6** Stäng locket och tryckavlastningsventilen. Se "[3.3 Stängning av locket](#)" på sid. 9.

3.7.2 Start av produkten

- 1** Förbered produkten och livsmedlet. Se "[3.7.1 Förberedelser för tillagning](#)" på sid. 9.
- 2** Starta produkten. Om knappen inte fungerar korrekt, kontrollera att locket sluter tätt. Se "[3.3 Stängning av locket](#)" på sid. 9.

OBS! När produkten startas går den in i vänteläge och symbolen (-) blinkar på displayen.

- 3** Tryck på menyknappen.
- 4** Använd knapparna +/- för att navigera och välja önskat menyprogram. Motsvarande program väljs efter 10 sekunder och produkten startar efter ytterligare 10 sekunder. När följande inträffar är tillagningen slutförd:

- Indikeringslampan för menyprogrammet släcks.
- Indikeringslampan för varmhållning tänds.
- En ljudsignal avges.

OBS! Olika menyprogram har olika tillagningstider och större mängd livsmedel kräver längre tillagningstid. Se "[3.8 Programmeny](#)" på sid. 10.

OBS! Tillagningen kan avbrytas när som helst med varmhållningsknappen/strömbrytaren. Produkten går in i vänteläge.

OBS! Lämna inte produkten i varmhållningsläge under mer än 2 timmar.

3.8 Programmeny

1. Meat (kött)
2. Poultry (fågel)
3. Vegetables (grönsaker)
4. Steam (ångkokning)
5. Sauté (sautering)
6. Slow Cook
7. White Rice (vitt ris)

8. Brown Rice (brunt ris)
9. Beans (bönor)
10. Broth (buljong)
11. Curry (currygryta)
12. Soup (soppa)
13. Multigrain (flerkorn)
14. Congee (risvälling)
15. Chili (chiligröta)

3.8.1 Användning av program

- 1** Tryck på menyknappen.
- 2** Använd knapparna +/- för att navigera och välja önskat menyprogram, P01–P15. Motsvarande program väljs efter 10 sekunder och produkten startar efter ytterligare 10 sekunder.

OBS! Nedräkningen på displayen börjar när trycket i produkten ökar.

OBS! Tryck på strömbrytaren för att avsluta ett program.

3.8.2 Användning av program med fördröjd start

- 1** Tryck på menyknappen.
- 2** Använd knapparna +/- för att navigera och välja önskat menyprogram, P01–P15.
- 3** Tryck på knappen för tidsfördröjning inom 10 sekunder efter att du valt ett program. Indikeringslampan för tidsfördröjning och klockslag blinkar på displayen.
- 4** Ställ in önskad tid med knapparna +/- . Varje knapptryck ökar eller minskar tiden med 10 minuter. Efter 10 sekunder visas total tillagningstid på displayen och nedräkningen startar.

3.8.3 Användning av manuell inställning

- 1** Tryck på knappen för manuell inställning. Statuslamporna för lägena Manual och High tänds. 30 visas på displayen.
- 2** Tryck på knappen för tillagningstid.
- 3** Ställ in önskad tid med knapparna +/- . Varje knapptryck ökar eller minskar tiden med 10 minuter. Om ingen annan knapp trycks in, startar produkten efter 10 sekunder.

OBS! Nedräkningen på displayen börjar när trycket i produkten ökar.

3.8.4 Användning av manuell inställning med tidsfördröjning

- 1 Tryck på knappen för manuell inställning. Statuslamporna för lägena Manual och High tänds. 30 visas på displayen.
- 2 Tryck på knappen för tidsfördröjning. Indikeringslampan för tidsfördröjning och klockslag blinkar på displayen.
- 3 Ställ in önskad tid med knapparna +/- . Varje knapptryck ökar eller minskar tiden med 10 minuter. Efter 10 sekunder visas total tillagningstid på displayen och nedräkningen startar.

3.8.5 Inställning av tryck vid manuell inställning

- 1 Tryck på knappen för manuell inställning. Statuslamporna för lägena Manual och High tänds. 30 visas på displayen.
- 2 Tryck på knappen för inställning av tryck. Indikeringslampan High släcks och lampan Low tänds. Tryck en gång till på knappen för att välja Medium. Om ingen annan knapp trycks in, startar produkten efter 10 sekunder.

OBS! Nedräkningen på displayen börjar när trycket i produkten ökar.

4 Underhåll

- Håll kokkärlet rent för bästa funktion och livslängd. Rengör produkten ofta och avlägsna fett och rester.
- Rengör kokkärlet med varmt vatten och mild rengöringsmedel.
- Använd inte redskap av metall, slipande eller repande redskap för rengöring, det kan skada kokkärlets yta.
- Förvara produkten minst 30 cm från andra köksprodukter.

4.1 Rengöring av tryckavlastningsventil

OBS! Rengör tryckavlastningsventilen en gång i månaden.

- 1 Dra ut tryckavlastningsventilen från locket.

- 2 Rengör tryckavlastningsventilen invändigt och utvändigt med en borste eller trasa.

4.2 Rengöring av tätningshållare för tryckavlastningsventil

OBS! Rengör tätningshållaren en gång i månaden.

- 1 Rengör tätningshållaren med varmt vatten, diskmedel och en borste.
- 2 Avlägsna alla rester.

4.3 Rengöring av behållare

OBS! Rengör behållaren efter varje användning.

- Töm behållaren och torka av med en ren trasa.

4.4 Rengöring av vattenbehållare

OBS! Rengör vattenbehållaren efter varje användning.

- Töm behållaren och torka av med en ren trasa.

5 Avfallshantering

5.1 Avfallshantering av produkten

Uttjänt produkt ska avfallshanteras i enlighet med gällande regler. Produkten får inte brännas.

6 Tekniska data

Tekniska data	
Märkspänning	230 VAC, 50 Hz
Uteffekt	1000 W
Volym	5,5 l
Kokkärlets diameter	220 mm
Drifttryck	1,6 bar
Uppvärmningstemperatur	60–80°C

6.1 Tryckguide

Tryckguide	
Meat (kött)	0,8 bar
Poultry (fågel)	0,8 bar
Vegetables (grönsaker)	0,8 bar
Steam (ångkokning)	0,8 bar
Sauté (sautering)	0 bar
Slow Cook	0 bar
White Rice (vitt ris)	0,8 bar
Brown Rice (brunt ris)	0,8 bar
Beans (bönor)	0,8 bar
Broth (buljong)	0,8 bar
Curry (currygryta)	0,8 bar
Soup (soppa)	0,8 bar
Multigrain (flerkorn)	0,8 bar
Congee (risvälling)	0,8 bar
Chili (chiligryta)	0,8 bar

Innhold

1 Innledning	12
1.1 Produktbeskrivelse.....	12
1.2 Symboler	12
1.3 Produktoversikt.....	12
1.4 Oversikt over betjeningspanel	12
2 Sikkerhet	13
2.1 Sikkerhetsanvisninger	13
2.2 Sikkerhetsanvisninger for bruk.....	13
3 Bruk 14	
3.1 Funksjoner	14
3.2 Åpne lokket	15
3.3 Lukke lokket.....	15
3.4 Kontrollere tetningsring.....	15
3.5 Kontrollere flottørventil og trykkavlastningsventil	15
3.6 Demontere vannbeholderen	15
3.7 Bruke produktet	15
3.8 Programmeny	16
4 Vedlikehold 17	
4.1 Rengjøre trykkavlastningsventil.....	17
4.2 Rengjøre tetningsholder for trykkavlastningsventil	17
4.3 Rengjøre beholderen.....	17
4.4 Rengjøre vannbeholderen	17
5 Avfallshåndtering 17	
5.1 Avfallshåndtere produktet	17
6 Tekniske data 17	
6.1 Trykkguide.....	17

1 Innledning

1.1 Produktbeskrivelse

Produktet er en multicooler som kan brukes som trykkoker, slowcooker og riskoker.

1.2 Symboler

	Les alle anvisninger og sikkerhetsanvisninger nøye før bruk. Ta vare på disse anvisningene for fremtidig bruk.
	Produktet oppfyller kravene i relevante EU-direktiv og -forskrifter.
	Avfallshåndteres som elektrisk/elektronisk avfall.

1.3 Produktoversikt

(Bilde 1)

1. Lokket
2. Håndtak, trykkavlastningsventil
3. Håndtak, lokk
4. Flottørventil
5. Trykkavlastningsventil
6. Tetning
7. Tetningsholder
8. Beholder
9. Innerbolle
10. Håndtak
11. Cooker
12. Betjeningspanel
13. Tilkobling for strømledning
14. Vannbeholderen
15. Målebeger
16. Skje
17. Øse

1.4 Oversikt over betjeningspanel

(Bilde 2)

1. Forsinkelse
2. Innstilling av trykk
3. Reduser innstilt verdi
4. Manuell innstilling
5. Varmholding/strømbryter
6. Tilberedningstid
7. Display
8. Øke innstilt verdi
9. Menyknapp
10. Programknapp

2 Sikkerhet

2.1 Sikkerhetsanvisninger

⚠ ADVARSEL! Manglende overholdelse av disse anvisningene medfører fare for dødsfall og/eller personskade.

⚠ VIKTIG! Hvis disse anvisningene ikke følges, er det fare for skade på produktet, annen eiendom og/eller omgivelsene.

OBS! Markerer informasjon som er viktig i en gitt situasjon.

2.2 Sikkerhetsanvisninger for bruk

- Ikke la barn bruke produktet. Oppbevar produktet og ledningen utilgjengelig for barn. Ikke la barn oppholde seg i nærheten av produktet når det er i gang.
- Produktet er bare beregnet for privat bruk. Ikke bruk produktet utendørs.
- Ikke la barn under 8 år bruke produktet.
- Ikke la personer med noen type funksjonshemming bruke produktet uten overvåkning.
- Ikke la personer uten tilstrekkelig erfaring, kunnskap eller opplæring bruke produktet uten opplæring eller overvåkning.
- Hvis ledningen eller støpselet er skadet, må den/det byttes av en godkjent servicerepresentant eller en annen kvalifisert fagperson for å unngå risiko.
- Barn skal holdes under oppsyn, slik at de ikke leker med produktet.
- Ikke bruk andre tilbehør enn de som anbefales av produsenten – fare for personskade.
- Slå av produktet og trekk ut støpselet før rengjøring og vedlikehold, før produktet flyttes og når produktet ikke er i bruk.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benker, og pass på at den ikke kommer i kontakt med varme overflater. Hånder produktet forsiktig når det inneholder varm mat eller væske.
- Ikke bruk produktet til annet enn det som det er beregnet for.
- Produktet blir varmt under bruk.
- Ikke senk produktet, ledningen eller støpselet ned i vann eller annen væske – fare for el-ulykker.
- Åpne aldri kokekaret før trykket er avlastet.
- Produktet er ikke beregnet for styring med eksternt tidsur eller separat fjernkontroll.
- Sett alltid produktet på et stabilt underlag med håndtakene vendt slik at du unngår søl av varm væske under bruk.
- Produktet er varmt også etter at det er slått av – fare for brannskade.
- Lokket må være stengt for at riktig trykk skal bygge seg opp i kokekaret. Det er ikke mulig å ta av lokket når trykket i kokekaret er for høyt.
- Produktets kokekar er trykksatt. Feil bruk medfører fare for skåldning. Produktet skal aldri startes hvis ikke lokket er riktig montert.
- Start aldri produktet uten vann eller matvarer i kokekaret (utenom når sauteringsfunksjonen brukes) – det kan ødelegge kokekaret.
- Ikke fyll kokekaret mer enn 2/3. Når du tilbereder matvarer som ekspanderer under tilberedning, som ris eller tørkede grønnsaker, må du ikke fylle kokekaret mer enn 1/2.
- Forsøk aldri å varme kokekaret med en annen varmekilde enn det som er beskrevet i disse anvisningene.
- Ved tilberedning av kjøtt med skinn (f.eks. oksetunge) kan trykket gjøre at skinnet utvider seg. I så fall må du ikke punktere skinnet – skåldningsfare.
- Ved tilberedning av matvarer som sveller ved oppvarming skal du riste kokekaret forsiktig før du tar av lokket, ellers kan varme matvarer bli kastet ut.
- Kontroller før hver gangs bruk at ventilene ikke er blokkerte.
- Ikke bruk produktet i trykksatt modus når du skal steke eller fritere.
- Bruk kun deler og tilbehør som er anbefalt av produsenten.
- Kontroller regelmessig at produktets trykkavlastningsventil ikke er blokkert, men slipper ut damp på riktig måte.
- Ikke sett produktet i en varm ovn.

- Vær svært forsiktig hvis du må flytte produktet mens det er trykksatt. Ikke berør varme deler. Bruk håndtak og knotter. Bruk grytekluter eller ovnsvotter ved behov.
- Ikke gjør noen andre inngrep i produktets sikkerhetsinnretninger enn de som er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Hold hender og ansikt unna damputløp og lokk når produktet er i bruk – skåldningsfare.
- Trekk ut støpselet før du tar matvarer ut av produktet.
- Ikke rør lokket under tilberedning eller varmholding.
- Endre eller blokker aldri låsemekanismen – fare for alvorlig personskade og/eller materielle skader.
- Forsøk aldri å åpne lokket når flottørventilen beveger seg eller kokekaret er trykksatt.
- Når lokket åpnes, kan det renne varmt vann fra trykkavlastningsventilen – skåldningsfare.
- Silikonringen er ikke en sikkerhetsanordning.
- Feilaktig montering medfører risiko for personskade. Vær nøye med å montere den riktig.
- Koble produktet til strømuttak på 230 V. Tilkobling til annen spenning medfører fare for brann og/eller el-ulykker.
- Koble produktet til en separat strømkrets.
- Koble produktet til et jordet strømuttak med sikring på minst 10 A. Hvis andre elektriske apparater er koblet til samme strømkrets, er det fare for overoppheting, noe som kan føre til brann.
- Ikke sett inn ledningen hvis ledningen, støpselet eller strømuttaket er skadet – fare for brann og/eller el-ulykke.
- Unngå å søle på ledning og støpsel.
- Bruk bare det medfølgende lokket. Bruk aldri noe annet lokk enn det som følger med – fare for el-ulykke, skåldningsfare og/eller personskade.
- Før aldri fremmede gjenstander inn i polene i kontakter eller tilkoblinger, og ikke kortslutt dem. Ikke la metallgjenstander komme i kontakt med polene i kontakter eller tilkoblinger – fare for el-ulykker og/eller personskade.

- Hold hender og ansikt unna utløpsåpningen når produktet er i bruk.
- Tildekk aldri utløpsåpningen med tekstil eller andre gjenstander. Ikke ta på lokket når produktet er i bruk.

3 Bruk



ADVARSEL! Ikke bruk produktet på følgende steder:

- På ustabilt underlag.
- Nær vann eller åpen ild.
- Nær vegger eller møbler.
- Nær varmt fett eller i direkte sollys.
- Nær varmekilder.



VIKTIG! Varm aldri kokekaret når det er tomt. Det kan gjøre at kokekaret deformeres eller misfarges.



VIKTIG! Ikke la sure eller alkaliske stoffer eller matvarer ligge i kokekaret over lengre tid.



VIKTIG! Ikke legg kokekaret i bløt over lengre tid.

3.1 Funksjoner

3.1.1 Manuell innstilling

Still inn trykk, tilberedningstid og tidsforsinkelse i modusen for manuell innstilling.

3.1.2 Trykkholdingsfunksjon

Still inn ønsket trykk med trykkinnstillingsknappen i posisjon for manuell innstilling.

3.1.3 Tilberedningstid

Still inn ønsket trykk med knappene +/- i modusen for manuell innstilling.

3.1.4 Forsinkelse

Still inn klokkeslettet når tilberedningen skal være fullført med knappene +/-.

3.1.5 Varmholding

Når tilberedningen er fullført, går trykkokeren automatisk til varmeholdingsmodus og indikatorlampen for varmholding tennes.

Varmholdingsmodusen kan også aktiveres fra ventemodusen ved å trykke på varmholdingsknappen.

Varmholdingstemperaturen er 60 til 80 °C.

3.2 Åpne lokket

3.2.1 Åpne produktets lokk under trykk

⚠ ADVARSEL! Ikke åpne lokket før trykket i kokekaret er helt avlastet. Ikke bruk makt for å åpne lokket.

⚠ ADVARSEL! Ikke åpne trykkavlastningsventilen umiddelbart etter tilberedning av store matvarevolumer. La trykkokeren stå i varmholdingsmodus en stund før lokket åpnes.

- 1 Slå av trykkokeren og trekk ut støpselet.
- 2 Utfør 1 av prosedyrene nedenfor.
 - A. Vri trykkavlastningsventilen til åpen posisjon (A) for å avlaste trykket til flottøren synker (for matvarer som ikke er i væskeform). (Bilde 3)

⚠ ADVARSEL! Hold hender og ansikt unna damputløpet – fare for skåldningsskade og/eller alvorlig personskade.

- B. La trykkokeren kjøle seg ned til flottøren synker. Vri lokket mot klokken cirka 30°, slik at markeringen på lokkets kant er i linje med markeringen på beholderen (A). (Bilde 4)

3.2.2 Åpne produktets lokk uten trykk/før bruk

- 1 Vri lokket mot klokken cirka 30°, slik at markeringen på lokkets kant er i linje med markeringen på beholderens lokk.
- 2 Ta av lokket.

3.3 Lukke lokket

- 1 Vri lokket med klokken cirka 30°, slik at hengslåsmarkeringen på lokkets kant er i linje med markeringen på beholderen. (B)
- 2 Vri trykkavlastningsventilen til lukket posisjon (B).

3.4 Kontrollere tetningsring

- 1 Fjern lokket. Se «3.2.2 Åpne produktets lokk uten trykk/før bruk» på side 16
- 2 Trekk ut tetningsringen. (Bilde 5)

OBS! Håndter tetningsringen forsiktig. Hvis tetningsringen skades eller deformeres, kan den tette dårligere, noe som reduserer produktets evne til å holde på trykket.

- 3 Kontroller at tetningsringen ikke er skadet.

⚠ VIKTIG! Ikke bruk trykkokeren dersom tetningsringen er skadet. Kontakt forhandleren for å få tak i en ny tetningsring.

- 4 Sett tetningsringen på plass igjen i omvendt rekkefølge.

3.5 Kontrollere flottørventil og trykkavlastningsventil

- 1 Fjern lokket. Se «3.2.2 Åpne produktets lokk uten trykk/før bruk» på side 16
- 2 Kontroller at flottørventilen (A) og trykkavlastningsventilen (B) ikke er blokkerte og at de kan bevege seg fritt. (Bilde 6)

⚠ ADVARSEL! Trykkavlastningsventilen skal ikke byttes ut eller trykkes ned med tunge gjenstander.

3.6 Demontere vannbeholderen

- 1 Fjern vannbeholderen. Kontroller at den er ren og i god stand.
- 2 Sett tilbake i omvendt rekkefølge. (Bilde 7)

3.7 Bruke produktet

3.7.1 Forberedelse før tilberedning

- 1 Fjern lokket. Se «3.2.2 Åpne produktets lokk uten trykk/før bruk» på side 16
- 2 Kontroller tetningsringen. Se «3.4 Kontrollere tetningsring» på side 16.
- 3 Kontroller flottørventilen og trykkavlastningsventilen. Se «3.5 Kontrollere flottørventil og trykkavlastningsventil» på side 16.
- 4 Løft ut beholderen og legg matvarer og vann i den.

⚠ VIKTIG! Ikke fyll beholderen høyere enn Max. Å gjøre det kan forårsake funksjonsfeil eller gjøre at matvaren ikke tilberedes riktig.

- 5 Rengjør beholderen utvendig og sett den ned i trykkokeren. Vri beholderen fra side til side for å sikre at den har kontakt med kokeplaten.

⚠ VIKTIG! Kontroller at kokeplaten og beholderens bunn er rene og frie for fremmedlegemer. Ellers er det fare for overoppheting og/eller funksjonsfeil.

- 6** Lukk lokket og trykkavlastningsventilen.
Se «[3.3 Lukke lokket](#)» på side 16.

3.7.2 Starte produktet

- 1** Forbered produktet og matvaren.
Se «[3.7.1 Forberedelse før tilberedning](#)» på side 16.
- 2** Start produktet. Hvis knappen ikke fungerer som den skal, kontroller at lokket sitter tett. Se «[3.3 Lukke lokket](#)» på side 16.

OBS! Når produktet startes, går den i ventemodus og symbolet (–) blinker på displayet.

- 3** Trykk på menyknappen.
- 4** Bruk knappene +/- for å navigere og velge ønsket menyprogram. Valgt program blir aktivert etter 10 sekunder, og produktet starter etter ytterligere 10 sekunder. Når følgende intrefrer, er tilberedningen fullført:

- Indikatorlampen for menyprogrammet slukkes.
- Indikatorlampen for varmhoding tennes.
- En lydsignal avgis.

OBS! Ulike menyprogrammer har ulike tilberedningstider, og større matvaremengder krever lengre tilberedningstider. Se «[3.8 Programmeny](#)» på side 17.

OBS! Tilberedningen kan avbrytes når som helst med varmhodingsknappen/strømbryteren. Produktet går i ventemodus.

OBS! Ikke la produktet stå i varmhodingsmodus i mer enn 2 timer.

3.8 Programmeny

1. Meat (kjøtt)
2. Poultry (fugl)
3. Vegetables (grønnsaker)
4. Steam (dampkoking)
5. Sauté (sautering)
6. Slow Cook
7. White Rice (hvit ris)

8. Brown Rice (brun ris)
9. Beans (bønner)
10. Broth (buljong)
11. Curry (currygryte)
12. Soup (suppe)
13. Multigrain (flerkorn)
14. Congee (risvelling)
15. Chili (chiligryte)

3.8.1 Bruke program

- 1** Trykk på menyknappen.
- 2** Bruk knappene +/- for å navigere og velge ønsket menyprogram, P01–P15. Valgt program blir aktivert etter 10 sekunder, og produktet starter etter ytterligere 10 sekunder.

OBS! Nedtellingen på displayet starter når trykket i produktet øker.

OBS! Trykk på strømbryteren for å avslutte et program.

3.8.2 Bruke program med forsinket start

- 1** Trykk på menyknappen.
- 2** Bruk knappene +/- for å navigere og velge ønsket menyprogram, P01–P15.
- 3** Trykk på knappen for forsinkelse innen 10 sekunder etter at du har valgt et program. Indikatorlampen for tidsforsinkelse og klokkeslett blinker på displayet.
- 4** Still inn ønsket tid med knappene + og –. Hvert knappetrykk øker eller reduserer tiden med 10 minutter. Etter 10 sekunder vises total tilberedningstid på displayet og nedtellingen starter.

3.8.3 Bruke manuell innstilling

- 1** Trykk på knappen for manuell innstilling. Statuslampene for modusene Manual og High tennes. 30 vises på displayet.
- 2** Trykk på knappen for tilberedningstid.
- 3** Still inn ønsket tid med knappene + og –. Hvert knappetrykk øker eller reduserer tiden med 10 minutter. Hvis ingen annen knapp trykkes på, starter produktet etter 10 sekunder.

OBS! Nedtellingen på displayet starter når trykket i produktet øker.

3.8.4 Bruke manuell innstilling med tidsforsinkelse

- 1 Trykk på knappen for manuell innstilling. Statuslampene for modusene Manual og High tennes. 30 vises på displayet.
- 2 Trykk på knappen for tidsforsinkelse. Indikatorlampen for tidsforsinkelse og klokkeslett blinker på displayet.
- 3 Still inn ønsket tid med knappene + og -. Hvert knappetrykk øker eller reduserer tiden med 10 minutter. Etter 10 sekunder vises total tilberedningstid på displayet og nedtellingen starter.

3.8.5 Stille inn trykk ved manuell innstilling

- 1 Trykk på knappen for manuell innstilling. Statuslampene for modusene Manual og High tennes. 30 vises på displayet.
- 2 Trykk på knappen for innstilling av trykk. Indikatorlampen High slukkes og lampen Low tennes. Trykk en gang til på knappen for å velge Medium. Hvis ingen annen knapp trykkes på, starter produktet etter 10 sekunder.

OBS! Nedtellingen på displayet starter når trykket i produktet øker.

4 Vedlikehold

- Hold kokekaret rent for best funksjon og levetid. Rengjør produktet ofte og fjern fett og rester.
- Rengjør kokekaret med varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel.
- Ikke bruk redskaper av metall, slipende eller ripende redskaper til rengjøring, det kan skade kokekarets overflate.
- Oppbevar produktet minst 30 cm fra andre kjøkkenprodukter.

4.1 Rengjøre trykkavlastningsventil

OBS! Rengjør trykkavlastningsventilen en gang i måneden.

- 1 Dra trykkavlastningsventilen ut av lokket.
- 2 Rengjør trykkavlastningsventilen innvendig og

utvendig med en børste eller klut.

4.2 Rengjøre tetningsholder for trykkavlastningsventil

OBS! Rengjør tetningsbeholderen en gang i måneden.

- 1 Rengjør tetningsholderen med varmt vann, oppvaskmiddel og børste.
- 2 Fjern alle rester.

4.3 Rengjøre beholderen

OBS! Rengjør beholderen etter hver gangs bruk.

- Tøm beholderen og tørk av med en ren klut.

4.4 Rengjøre vannbeholderen

OBS! Rengjør vannbeholderen etter hver gangs bruk.

- Tøm beholderen og tørk av med en ren klut.

5 Avfallshåndtering

5.1 Avfallshåndtere produktet

Utrangert produkt skal kasseres i henhold til gjeldende regler. Produktet skal ikke brennes.

6 Tekniske data

Tekniske data	
Nominell spenning	230 V AC, 50 Hz
Uteffekt	1000 W
Volum	5,5 l
Kokekarets diameter	220 mm
Driftstrykk	1,6 bar
Oppvarmingstemperatur	60–80°C

6.1 Trykkguide

Trykkguide	
Meat (kjøtt)	0,8 bar
Poultry (fugl)	0,8 bar
Vegetables (grønnsaker)	0,8 bar
Steam (dampkoking)	0,8 bar
Sauté (sauteing)	0 bar
Slow Cook	0 bar
White Rice (hvit ris)	0,8 bar
Brown Rice (brun ris)	0,8 bar
Beans (bønner)	0,8 bar
Broth (buljong)	0,8 bar
Curry (currygryte)	0,8 bar
Soup (suppe)	0,8 bar
Multigrain (flerkorn)	0,8 bar
Congee (risvelling)	0,8 bar
Chili (chiligryte)	0,8 bar

Spis treści

1 Wprowadzenie	19
1.1 Opis produktu	19
1.2 Symbole	19
1.3 Przegląd produktu	19
1.4 Przegląd panelu sterowania	19
2 Bezpieczeństwo	20
2.1 Zasady bezpieczeństwa	20
2.2 Zasady bezpieczeństwa dotyczące użytkowania	20
3 Sposób użycia	21
3.1 Funkcje	21
3.2 Otwieranie pokrywy	22
3.3 Zamykanie pokrywy	22
3.4 Kontrola pierścienia uszczelniającego	22
3.5 Kontrola zaworu pływakowego i zaworu redukcji ciśnienia	22
3.6 Demontaż zbiornika wody	23
3.7 Użytkowanie produktu	23
3.8 Menu programów	23
4 Konserwacja	24
4.1 Czyszczenie zaworu redukcji ciśnienia	24
4.2 Czyszczenie uchwytu uszczelki do zaworu redukcji ciśnienia	24
4.3 Czyszczenie pojemnika	25
4.4 Czyszczenie zbiornika wody	25
5 Postępowanie z odpadami	25
5.1 Postępowanie z odpadami produktu	25
6 Dane techniczne	25
6.1 Zalecenia dotyczące ciśnienia	25

1 Wprowadzenie

1.1 Opis produktu

Produkt to multicooker, który może być używany jako parowar, wolnowar oraz urządzenie do gotowania ryżu.

1.2 Symbole

	Przed użyciem przeczytaj dokładnie wszystkie wskazówki i zasady bezpieczeństwa. Zachowaj niniejszą instrukcję obsługi do przyszłego użytku.
	Produkt spełnia wymogi odpowiednich dyrektyw i przepisów UE.
	Zutylizować jako odpady elektryczne/elektroniczne.

1.3 Przegląd produktu

(Rys. 1)

1. Pokrywa
2. Uchwyt, zawór redukcji ciśnienia
3. Uchwyt pokrywy
4. Zawór pływakowy
5. Zawór redukcji ciśnienia
6. Uszczelka
7. Uchwyt uszczelki
8. Pojemnik
9. Naczynie do gotowania
10. Uchwyt
11. Korpus urządzenia
12. Panel sterowania
13. Złącze przewodu sieciowego
14. Zbiornik wody
15. Pojemnik z podziałką
16. Łyżka
17. Chochla

1.4 Przegląd panelu sterowania

(Rys. 2)

1. Opóźnienie
2. Regulacja ciśnienia
3. Zmniejszanie ustawionej wartości
4. Ustawienia ręczne
5. Podtrzymywanie ciepła / przełącznik
6. Czas przyrządzania
7. Wyświetlacz
8. Zwiększanie ustawionej wartości
9. Przycisk menu
10. Przycisk programu

2 Bezpieczeństwo

2.1 Zasady bezpieczeństwa

! OSTRZEŻENIE! W razie nieprzestrzegania wskazówek zachodzi ryzyko śmierci i/lub obrażeń ciała.

! WAŻNE! Nieprzestrzeganie niniejszych zaleceń grozi uszkodzeniem produktu, innego mienia i/lub przyległego obszaru.

UWAGA! Zaznaczenie ważnych informacji w danej sytuacji.

2.2 Zasady bezpieczeństwa dotyczące użytkowania

- Nie pozwalaj dzieciom używać produktu. Przechowuj urządzenie wraz z przewodem w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie pozwalaj dzieciom przebywać w pobliżu pracującego produktu.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj produktu na zewnątrz pomieszczeń.
- Nie pozwalaj używać produktu dzieciom poniżej 8. roku życia.
- Nie pozwalaj osobom z jakkolwiek formą dysfunkcji korzystać z produktu bez nadzoru.
- Nie pozwalaj osobom posiadającym niewystarczające doświadczenie, wiedzę lub wyszkolenie używać produktu bez przeszkolenia lub nadzoru.
- Jeśli przewód lub wtyk jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony w autoryzowanym serwisie lub przez uprawniony personel, aby uniknąć zagrożenia.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem.
- Nie stosuj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta – stwarza to ryzyko obrażeń.
- Wyłącz produkt i wyciągnij wtyk z gniazda przed przystąpieniem do jego konserwacji, czyszczenia, przeniesienia i na czas, gdy go nie używasz.
- Dopilnuj, aby przewód nie zwisał ze stołu lub blatu ani nie dotykał gorących powierzchni. Z produktem należy obchodzić się ostrożnie, gdy jest w nim gorące jedzenie lub płyn.
- Nie używaj produktu w inny sposób niż zgodny

z przeznaczeniem.

- Produkt nagrzewa się podczas użytkowania.
- Nigdy nie zanurzaj produktu, przewodu lub wtyku w wodzie ani innej cieczy ze względu na ryzyko porażenia prądem.
- Nigdy nie otwieraj naczyń, zanim nie zostanie spuszczone ciśnienie.
- Produktem nie można sterować przy użyciu zewnętrznego wyłącznika czasowego lub osobnego pilota.
- Produkt umieszczaj zawsze z obróconymi uchwytami na stabilnym podłożu, żeby uniknąć rozlania gorącej cieczy podczas użytkowania.
- Produkt pozostaje gorący po wyłączeniu – ryzyko oparzenia.
- Pokrywa musi być zamknięta, aby w naczyniu wytworzyło się odpowiednie ciśnienie. Pokrywy nie można zdjąć, jeśli w naczyniu jest zbyt wysokie ciśnienie.
- Naczynie produktu jest pod ciśnieniem. Nieprawidłowe użytkowanie stwarza ryzyko oparzenia. Jeśli pokrywa nie będzie prawidłowo zamknięta, nie uruchamiaj produktu.
- Nie uruchamiaj produktu bez wody lub żywności w naczyniu (z wyjątkiem sytuacji, gdy używana jest funkcja sauté), gdyż naczynie może ulec uszkodzeniu.
- Nie wypełniaj naczyń do ponad 2/3 pojemności. Podczas przyrządzania produktów spożywczych, które zwiększają objętość podczas obróbki, takich jak ryż lub suszone warzywa, nie napełniaj naczyń do ponad 1/2 pojemności.
- Nigdy nie podgrzewaj naczyń za pomocą innego źródła ciepła, niż opisano w niniejszej instrukcji.
- Podczas przyrządzania mięsa ze skórą (np. ozora wołowego) ciśnienie może spowodować napęczniecie skóry. W takim wypadku nie próbuj nakłuwać skóry – ryzyko oparzenia.
- Podczas przyrządzania potraw, które pęcznieją podczas podgrzewania, delikatnie potrząśnij naczyniem przed zdjęciem pokrywy. W przeciwnym razie gorące produkty spożywcze mogą zostać wyrzucone w powietrze.

- Skontroluj przed każdym użyciem, czy zawory nie są zablokowane.
- Nie używaj produktu pod ciśnieniem do smażenia lub smażenia w głębokim tłuszczu.
- Korzystaj wyłącznie z części i akcesoriów zalecanych przez producenta.
- Sprawdzaj regularnie, czy zawór redukcji ciśnienia nie jest zablokowany i swobodnie wydobywa się z niego para wodna.
- Nie umieszczaj produktu w rozgrzanym piekarniku.
- Zachowaj ostrożność, jeśli musisz przenieść produkt, który jest pod ciśnieniem. Nie dotykaj gorących elementów. Używaj uchwytów i gałek. W razie potrzeby używaj rękawic lub chwytaków kuchennych.
- Nie ingeruj w zabezpieczenia produktu, jeśli nie napisano tak w instrukcji obsługi.
- Trzymaj ręce i twarz z dala od wylotu pary i pokrywy podczas użytkowania produktu – ryzyko oparzenia.
- Przed wyjęciem żywności z produktu wyciągnij wtyk z gniazda.
- Nie dotykaj pokrywy podczas przyrządzania potraw lub podtrzymywania ciepła.
- Nigdy nie modyfikuj ani nie blokuj mechanizmu blokady – stwarza to ryzyko ciężkich obrażeń ciała i/lub szkód materialnych.
- Nigdy nie próbuj otwierać pokrywy, gdy zawór pływakowy się porusza lub naczynie jest pod ciśnieniem.
- Po otwarciu pokrywy z zaworu redukcji ciśnienia może wypłynąć woda – ryzyko oparzenia.
- Pierścień silikonowy nie pełni funkcji zabezpieczenia.
- Nieprawidłowy montaż stwarza ryzyko obrażeń ciała. Upewnij się, że produkt jest zmontowany prawidłowo.
- Podłącz produkt do gniazda ściennego 230 V. Podłączenie do innego napięcia stwarza ryzyko pożaru i/lub porażenia prądem.
- Podłącz produkt do oddzielnego obwodu elektrycznego.
- Podłącz produkt do uziemionego gniazda sieciowego z bezpiecznikiem co najmniej 10 A.

Jeśli do tego samego obwodu podłączone są inne urządzenia elektryczne, istnieje ryzyko przegrzania, co może doprowadzić do pożaru.

- Nie podłączaj przewodu, jeśli przewód, wtyk i/lub gniazdo są uszkodzone – ryzyko pożaru i/lub porażenia prądem.
- Unikaj oblewania przewodu i wtyku.
- Używaj wyłącznie dołączonej pokrywy. Nigdy nie używaj innej pokrywy niż załączona – ryzyko porażenia prądem, oparzenia i/lub innych obrażeń ciała.
- Nie wolno wkładać obcych przedmiotów ani zwierzać biegunów styków lub połączeń. Nigdy nie dopuszczaj, aby metalowe przedmioty zetknęły się z biegunami wtyków lub połączeń – ryzyko porażenia prądem elektrycznym i/lub obrażeń ciała.
- Podczas użytkowania produktu trzymaj ręce i twarz z dala od otworu wylotowego.
- Nigdy nie zakrywaj otworu wylotowego materiałem ani innym przedmiotem. Nigdy nie dotykaj pokrywy podczas używania produktu.

3 Sposób użycia

⚠ OSTRZEŻENIE! Nie używaj produktu w następujących miejscach:

- Na niestabilnych powierzchniach.
- W pobliżu wody lub otwartego ognia.
- W pobliżu ścian lub mebli.
- W pobliżu gorącego tłuszczu lub w bezpośrednim świetle słonecznym.
- W pobliżu źródeł ciepła.

⚠ WAŻNE! Nigdy nie podgrzewaj pustego naczynia. Może to spowodować jego odkształcenie lub odbarwienie.

⚠ WAŻNE! Nie pozostawiaj kwaśnych lub zasadowych substancji ani produktów spożywczych w naczyniu przez dłuższy czas.

⚠ WAŻNE! Nie mocz naczynia przez dłuższy czas.

3.1 Funkcje

3.1.1 Ustawienia ręczne

Ustaw ciśnienie, czas przyrządzania i opóźnienie w trybie ustawień ręcznych.

3.1.2 Funkcja podtrzymywania ciśnienia

Ustaw żądane ciśnienie za pomocą przycisku regulacji ciśnienia w trybie ustawień ręcznych.

3.1.3 Czas przyrządzania

Ustaw czas przyrządzania za pomocą przycisków „+” i „-” w trybie ustawień ręcznych.

3.1.4 Opóźnienie

Za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw czas, kiedy przyrządzanie ma zostać zakończone.

3.1.5 Podtrzymywanie ciepła

Po zakończeniu przyrządzania urządzenie automatycznie przechodzi w tryb podtrzymywania ciepła i zapala się lampka kontrolna.

Tryb podtrzymywania ciepła można również aktywować w trybie gotowości za pomocą przycisku podtrzymywania ciepła.

Zakres temperatur podtrzymywania ciepła wynosi 60–80°C.

3.2 Otwieranie pokrywy

3.2.1 Otwieranie pokrywy produktu pod ciśnieniem

! OSTRZEŻENIE! Nie otwieraj pokrywy, dopóki ciśnienie w naczyniu nie zostanie całkowicie zredukowane. Nie otwieraj pokrywy na siłę.

! OSTRZEŻENIE! Nie otwieraj zaworu redukcji ciśnienia natychmiast po ugotowaniu dużej ilości żywności. Pozostaw urządzenie na chwilę w trybie podtrzymywania ciepła przed otwarciem pokrywy.

1 Wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyk z gniazda.

2 Wykonaj jedną z poniższych czynności.

- A. Przekręć zawór redukcji ciśnienia do położenia otwartego (A), aby zmniejszyć ciśnienie do opadnięcia pływaka (w przypadku produktów niepalnych). (Rys. 3)

! OSTRZEŻENIE! Trzymaj ręce i twarz z dala od wylotu pary ze względu na ryzyko poparzenia i/lub ciężkich obrażeń ciała.

- B. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie do momentu opadnięcia pływaka. Obróć pokrywę w lewo o 30°, aby oznaczenie na jej krawędzi zrównało się z oznaczeniem na pojemniku (A). (Rys. 4)

3.2.2 Otwieranie pokrywy produktu nie pod ciśnieniem i przed użyciem

1 Obróć pokrywę w lewo o 30°, aby oznaczenie na jej krawędzi zrównało się z oznaczeniem na pokrywie pojemnika.

2 Zdejmij pokrywę.

3.3 Zamykanie pokrywy

1 Obróć pokrywę w prawo o 30°, aby symbol kłódki na jej krawędzi zrównało się z oznaczeniem na pojemniku. (B)

2 Przekręć zawór redukcji ciśnienia do położenia zamkniętego (B).

3.4 Kontrola pierścienia uszczelniającego

1 Zdejmij pokrywę. Zob. „3.2.2 Otwieranie pokrywy produktu nie pod ciśnieniem i przed użyciem” na stronie 23.

2 Wyjmij pierścień uszczelniający. (Rys. 5)

UWAGA! Podczas obchodzenia się z pierścieniem zachowaj ostrożność. Jeśli pierścień uszczelniający ulegnie uszkodzeniu lub odkształceniu, uszczelnianie może się pogorszyć, co obniża zdolność utrzymywania ciśnienia produktu.

3 Sprawdź, czy pierścień uszczelniający nie jest uszkodzony.

! WAŻNE! Nie używaj urządzenia, jeśli pierścień uszczelniający jest uszkodzony. Skontaktuj się z dystrybutorem w celu otrzymania nowego pierścienia uszczelniającego.

4 Włóż pierścień uszczelniający w odwrotnej kolejności.

3.5 Kontrola zaworu pływakowego i zaworu redukcji ciśnienia

1 Zdejmij pokrywę. Zob. „3.2.2 Otwieranie pokrywy produktu nie pod ciśnieniem i przed użyciem” na stronie 23.

2 Sprawdź, czy zawór pływakowy (A) i zawór redukcji ciśnienia (B) nie są zablokowane i czy mogą się swobodnie poruszać. (Rys. 6)

⚠ OSTRZEŻENIE! Zaworu redukcji ciśnienia nie wolno wymieniać ani przyciskać ciężkimi przedmiotami.

3.6 Demontaż zbiornika wody

- 1 Wymij zbiornik wody. Sprawdź, czy jest czysty i w dobrym stanie.
- 2 Włóż z powrotem w odwrotnej kolejności. (Rys. 7)

3.7 Użytkowanie produktu

3.7.1 Przygotowania do przyrządzania produktów

- 1 Zdejmij pokrywę. Zob. „[3.2.2 Otwieranie pokrywy produktu nie pod ciśnieniem i przed użyciem](#)” na stronie 23.
- 2 Sprawdź pierścień uszczelniający. Zob. „[3.4 Kontrola pierścienia uszczelniającego](#)” na stronie 23.
- 3 Sprawdź zawór pływakowy i zawór redukcji ciśnienia. Zob. „[3.5 Kontrola zaworu pływakowego i zaworu redukcji ciśnienia](#)” na stronie 23.
- 4 Wymij pojemnik, a następnie włóż do niego produkty spożywcze i wlej wodę.

⚠ WAŻNE! Nie napełniaj pojemnika powyżej oznaczenia MAX, gdyż może to spowodować błędy w działaniu lub nieprawidłowe przyrządzenie żywności.

- 5 Wyczyść pojemnik od zewnątrz i umieść go w urządzeniu. Obróć pojemnik z boku na bok, aby upewnić się, że styka się z płytą grzewczą.

⚠ WAŻNE! Dopilnuj, aby płyta grzewcza i dno pojemnika były czyste i wolne od ciał obcych. W przeciwnym razie istnieje ryzyko przegrzania i/lub błędów w działaniu.

- 6 Zamknij pokrywę i zawór redukcji ciśnienia. Zob. „[3.3 Zamykanie pokrywy](#)” na stronie 23.

3.7.2 Uruchamianie produktu

- 1 Przygotuj produkt i produkty żywnościowe. Zob. „[3.7.1 Przygotowania do przyrządzania produktów](#)” na stronie 24.
- 2 Uruchom produkt. Jeśli przycisk nie działa prawidłowo, sprawdź, czy pokrywa jest szczelnie

zamknięta. Zob. „[3.3 Zamykanie pokrywy](#)” na stronie 23.

UWAGA! Po uruchomieniu produkt przechodzi w tryb gotowości, a na wyświetlaczu miga symbol (-).

- 3 Naciśnij przycisk menu.
- 4 Użyj przycisków „+” i „-” do nawigacji i wybierz żądany program menu. Odpowiedni program jest wybierany po 10 sekundach, a produkt uruchamia się po kolejnych 10 sekundach. Przyrządzanie żywności zostało zakończone, gdy:

- lampka kontrolna programu menu gaśnie;
- lampka kontrolna podtrzymywania ciepła zapala się;
- zostaje wyemitowany sygnał dźwiękowy.

UWAGA! Różne programy menu mają różny czas przyrządzania, a większa ilość żywności wymaga dłuższego czasu przyrządzania. Zob. „[3.8 Menu programów](#)” na stronie 24.

UWAGA! Przyrządzanie można przerwać w dowolnym momencie za pomocą przycisku podtrzymywania temperatury / przełącznika. Produkt przechodzi w tryb gotowości.

UWAGA! Nie zostawiaj produktu w trybie podtrzymywania temperatury na dłużej niż 2 godziny.

3.8 Menu programów

1. Meat (mięso)
2. Poultry (drób)
3. Vegetables (warzywa)
4. Steam (gotowanie na parze)
5. Sauté (gotowanie sauté)
6. Slow Cook (tryb wolnowaru)
7. White Rice (ryż biały)
8. Brown Rice (ryż brązowy)
9. Beans (fasola)
10. Broth (bulion)
11. Curry (potrawka curry)
12. Soup (zupa)
13. Multigrain (produkty wieloziarniste)
14. Congee (kleik ryżowy)
15. Chili (potrawka chili)

3.8.1 Używanie programów

- 1 Naciśnij przycisk menu.
- 2 Użyj przycisków „+” i „-” do nawigacji i wybierz żądany program menu: P01-P15. Odpowiedni program jest wybierany po 10 sekundach, a produkt uruchamia się po kolejnych 10 sekundach.

UWAGA! Odliczanie na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz ze wzrostem ciśnienia w produkcie.

UWAGA! Naciśnij przełącznik, aby zakończyć program.

3.8.2 Używanie programów z opóźnieniem

- 1 Naciśnij przycisk menu.
- 2 Użyj przycisków „+” i „-” do nawigacji i wybierz żądany program menu: P01-P15.
- 3 Naciśnij przycisk opóźnienia czasowego w ciągu 10 sekund po wybraniu programu. Na wyświetlaczu migają lampka kontrolna opóźnienia i godzina.
- 4 Ustaw wybrany czas za pomocą przycisków „+” i „-”. Każde naciśnięcie przycisku wydłuża lub skraca czas o 10 minut. Po 10 sekundach na wyświetlaczu pojawi się całkowity czas przyrządzenia i rozpoczyna się odliczanie.

3.8.3 Stosowanie ustawień ręcznych

- 1 Naciśnij przycisk ustawień ręcznych. Zapalają się lampki statusu trybów Manual (Ręczny) i High (Duża moc). Na wyświetlaczu ukazuje się „30”.
- 2 Naciśnij przycisk czasu przyrządzenia.
- 3 Ustaw wybrany czas za pomocą przycisków „+” i „-”. Każde naciśnięcie przycisku wydłuża lub skraca czas o 10 minut. Produkt włączy się po 10 sekundach, jeżeli żaden inny przycisk nie zostanie wciśnięty.

UWAGA! Odliczanie na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz ze wzrostem ciśnienia w produkcie.

3.8.4 Stosowanie ustawień ręcznych z opóźnieniem

- 1 Naciśnij przycisk ustawień ręcznych. Zapalają się lampki statusu trybów Manual (Ręczny) i High (Duża moc). Na wyświetlaczu ukazuje się „30”.

- 2 Naciśnij przycisk opóźnienia. Na wyświetlaczu migają lampka kontrolna opóźnienia i godzina.
- 3 Ustaw wybrany czas za pomocą przycisków „+” i „-”. Każde naciśnięcie przycisku wydłuża lub skraca czas o 10 minut. Po 10 sekundach na wyświetlaczu pojawi się całkowity czas przyrządzenia i rozpoczyna się odliczanie.

3.8.5 Regulacja ciśnienia w trybie ustawień ręcznych

- 1 Naciśnij przycisk ustawień ręcznych. Zapalają się lampki statusu trybów Manual (Ręczny) i High (Duża moc). Na wyświetlaczu ukazuje się „30”.
- 2 Naciśnij przycisk regulacji ciśnienia. Gaśnie lampka kontrolna High i zapala się lampka kontrolna Low. Naciśnij ponownie przycisk, aby wybrać Medium. Produkt włączy się po 10 sekundach, jeżeli żaden inny przycisk nie zostanie wciśnięty.

UWAGA! Odliczanie na wyświetlaczu rozpoczyna się wraz ze wzrostem ciśnienia w produkcie.

4 Konserwacja

- Utrzymuj naczynie w czystości, aby zapewnić najlepsze działanie i okres użytkowania. Produkt należy często czyścić oraz usuwać tłuszcz i resztki jedzenia.
- Naczynie czyść ciepłą wodą i delikatnym środkiem czyszczącym.
- Do czyszczenia nie używaj przyborów z metalu, środków ściernych ani rysujących narzędzi, gdyż mogą uszkodzić powierzchnię naczynia.
- Przechowuj produkt w odległości co najmniej 30 cm od innych produktów kuchennych.

4.1 Czyszczenie zaworu redukcji ciśnienia

UWAGA! Czyść zawór redukcji ciśnienia raz w miesiącu.

- 1 Wyciągnij zawór redukcji ciśnienia z pokrywy.
- 2 Wyczyść zawór redukcji ciśnienia od wewnątrz i z zewnątrz za pomocą szczotki lub szmatki.

4.2 Czyszczenie uchwytu uszczelki do zaworu redukcji ciśnienia

UWAGA! Czyść uchwyt uszczelki raz w miesiącu.

- 1 Wyczyść uchwyt uszczelki ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i szczotką.
- 2 Usuń wszystkie resztki.

4.3 Czyszczenie pojemnika

UWAGA! Czyść pojemnik po każdym użyciu.

- Opróżnij pojemnik i wytrzyj go czystą szmatką.

4.4 Czyszczenie zbiornika wody

UWAGA! Czyść zbiornik wody po każdym użyciu.

- Opróżnij pojemnik i wytrzyj go czystą szmatką.

5 Postępowanie z odpadami

5.1 Postępowanie z odpadami produktu

Zużyty produkt należy przekazać do utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami. Nie wolno wrzucać produktu do ognia.

6 Dane techniczne

Dane techniczne	
Napięcie znamionowe	230 V AC, 50 Hz
Moc wyjściowa	1000 W
Pojemność	5,5 l
Średnica naczynia	220 mm
Ciśnienie robocze	1,6 bara
Temperatura podtrzymywania ciepła	60–80°C

6.1 Zalecenia dotyczące ciśnienia

Zalecenia dotyczące ciśnienia	
Meat (mięso)	0,8 bara
Poultry (drób)	0,8 bara
Vegetables (warzywa)	0,8 bara
Steam (gotowanie na parze)	0,8 bara
Sauté (gotowanie sauté)	0 barów
Slow Cook (tryb wolnowaru)	0 barów
White Rice (ryż biały)	0,8 bara
Brown Rice (ryż brązowy)	0,8 bara
Beans (fasola)	0,8 bara
Broth (bulion)	0,8 bara
Curry (potrawka curry)	0,8 bara
Soup (zupa)	0,8 bara
Multigrain (produkty wieloziarniste)	0,8 bara
Congee (kleik ryżowy)	0,8 bara
Chili (potrawka chili)	0,8 bara

Table of contents

1

Introduction

26

1.1

Product description.....

26

1.2

Symbols

26

1.3

Product overview

26

1.4

Control panel overview.....

26

2

Safety

27

2.1

Safety definitions.....

27

2.2

Safety instructions for operation.....

27

3

Operation

28

3.1

Functions.....

28

3.2

To open the lid

29

3.3

To close the lid.....

29

3.4

To do a check of the seal.....

29

3.5

To do a check of the float valve and the pressure relief valve

29

3.6

To remove the water collection container

29

3.7

To use the product.....

29

3.8

Program menu.....

30

4

Maintenance

31

4.1

To clean the pressure relief valve.....

31

4.2

To clean the seal holder for pressure relief valve.....

31

4.3

To clean the container

31

4.4

To clean the water collection container.....

31

5

Disposal

31

5.1

To discard the product.....

31

6

Technical data

31

6.1

Pressure guide.....

32

1 Introduction

1.1 Product description

The product is a multicooker that can be used as pressure cooker, slow cooker and rice cooker.

1.2 Symbols

	Read the operating instructions carefully and make sure that you understand the instructions before you use the product. Save the instructions for future reference.
	This product complies with applicable EU directives and regulations.
	Recycle as electrical waste.

1.3 Product overview

(Figure 1)

1. Lid
2. Handle for pressure relief valve
3. Lid handle
4. Float valve
5. Pressure relief valve
6. Outlet seal
7. Seal holder
8. Container
9. Pan
10. Handle
11. Cooker
12. Control panel
13. Connection for power cord
14. Water collection container
15. Measuring cup
16. Spoon
17. Ladle

1.4 Control panel overview

(Figure 2)

1. Delay timer
2. Setting the pressure
3. Reduce set value
4. Manual setting
5. Keep warm/Power switch
6. Cooking time
7. Display
8. Increase set value
9. Menu button
10. Program button

2 Safety

2.1 Safety definitions

Warning! If you do not obey these instructions, there is a risk of death or injury.

Caution! If you do not obey these instructions, there is a risk of damage to the product, other materials or the adjacent area.

Note! Information that is necessary in a given situation.

2.2 Safety instructions for operation

- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Do not let children near the appliance when in use.
- The product is only intended for household use. Do not use the product outdoors.
- Do not let children younger than 8 years operate the product.
- Do not let persons with physical, sensorial or mental disabilities operate the product without supervision.
- Do not let persons who do not have the required experience, knowledge or training operate the product without training or supervision.
- A damaged power cord or plug must be replaced by an authorized service center or other qualified personnel to ensure safe use.
- Keep children under supervision to make sure they do not play with the product.
- Do not use any accessories other than those recommended by the appliance manufacturer - risk of personal injury.
- Switch off the product and pull out the plug before cleaning and maintenance, before moving the product, and when the product is not in use.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or worktop, or to come into contact with hot surfaces. Handle the product with care when there is hot food or hot liquid in it.
- Never use the product for anything other than the purpose it was designed for.
- The product gets hot when in use.
- Never immerse the power cord, plug or product in water or any other liquid - risk of electric shock.
- Never open the pan before the pressure has been released.
- The product is not intended to be controlled by an external timer or a separate remote control.
- Always put the product on a stable surface with the handles turned, to avoid spilling hot liquid when in use.
- Note that the product will still be hot after it is switched off - risk of burn injury.
- The lid must be closed for pressure to build up in the pan. The lid cannot be opened when there is a lot of pressure in the pan.
- The pan is pressurized. Incorrect use can result in the risk of scalding. Do not switch on the product if the lid is not properly closed.
- Never switch on the product without any water or food in the pan (except when using saute mode), this can ruin the pan.
- Do not fill the pan to more than 2/3 full. When cooking food that expands during the cooking, such as rice or dry vegetables, do not fill the pan to more than 1/2 full.
- Never attempt to heat the pan with a source of heat other than described in these instructions.
- When cooking meat with skin (e.g. ox tongue) the pressure can cause the skin to expand. In which case, do not puncture the skin - risk of scalding.
- When cooking food that swells up, carefully shake the pan before taking off the lid otherwise the hot food could burst out.
- Always check before use that the valves are not blocked.
- Do not use the product in pressurized mode to fry or deep-fry.
- Only use parts and accessories recommended by the manufacturer.
- The pressure regulator allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that it is not blocked.
- Do not put the appliance into a heated oven.

- Move the appliance under pressure with the greatest care. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.
- Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
- Keep your hands and face away from the steam outlet and lid when the product is in use - risk of scalding.
- Pull out the plug before taking the food out of the product.
- Do not touch the lid during cooking or keeping warm.
- Never modify or block the locking mechanism - risk of serious personal injury and/or material damage.
- Never attempt to open the lid when the float valve is moving or the pan is pressurised.
- Hot water can run out from the pressure relief valve when the lid is opened - risk of scalding.
- The silicone ring is not a safety device.
- Incorrect fitting can result in a risk of personal injury. Make sure to fit it correctly.
- Connect the product to a 230 V outlet, otherwise there is a risk of fire and/or electric shock.
- Connect the product to a separate outlet.
- Connect the product to an earthed outlet with a fuse of at least 10 A. If other appliances are connected to the same power circuit there is a risk of overheating that can cause a fire.
- Do not plug in the power cord if the cord, plug and/or the outlet are damaged - risk of fire and/or electric shock.
- Avoid spilling on the power cord and plug.
- Only use the supplied lid. Never use any other lid than the one supplied with the product - risk of electric shock, scalding and/or personal injury.
- Do not insert foreign objects into or short circuit the terminals. Never allow metal objects to come into contact with the terminals - risk of electric shock and/or personal injury.
- Keep your hands and face away from the outlet opening when the product is in use.

- Never cover the outlet with a cloth or any other object. Do not touch the lid when the product is in use.

3 Operation

! Warning! Do not use the product in the places that follow:

- On an unstable surface.
- Near water or an open flame.
- Near walls or furniture.
- Near hot fat or in direct sunlight.
- Near sources of heat.

! Caution! Do not heat the pan when it is empty. This can deform or discolour the pan.

! Caution! Do not leave sour or alkaline substances, or food, in the pan for long periods.

! Caution! Do not soak the pan for a long time.

3.1 Functions

3.1.1 Manual setting

Use the manual setting to activate pressure, cooking time and delay timer functions.

3.1.2 Pressure function

Set the required pressure with the pressure button in manual mode.

3.1.3 Cooking time

Set the required pressure with the +/- buttons in manual mode.

3.1.4 Timer for delayed start

Set the time for the cooking to finish with the +/- buttons.

3.1.5 Keep warm

When the cooking is finished the pressure cooker goes automatically into keep warm mode and the status light for keep warm goes on.

Keep warm mode can also be enabled from standby mode with the keep warm button.

The keep warm temperature is 60 to 80°C.

3.2 To open the lid

3.2.1 To open the lid on a pressurized cooker

⚠ Warning! Do not open the lid until the pressure in the pan is fully relieved. Do not force the lid.

⚠ Warning! Do not open the pressure relief valve immediately after cooking a large amount of food. Leave the pressure cooker in keep warm mode for a short while before opening the lid.

- 1 Switch off the pressure cooker and disconnect the plug.
- 2 Do 1 of the procedures that follow.
 - A. Turn the pressure relief valve to the open position (A) to relieve the pressure until the float sinks (for non-liquid flood). (Figure 3)

⚠ Warning! Keep your hands and face away from the steam outlet - risk of scalding, serious personal injury

- B. Allow the pressure cooker to cool until the float sinks. Turn the lid handle counterclockwise 30°, so that the marking on the edge of the lid is in line with the marking on the container (A). (Figure 4)

3.2.2 To open the lid on a cooker without pressure/before use

- 1 Turn the lid handle counterclockwise 30°, so that the marking on the edge of the lid is in line with the marking on the container lid.

- 2 Remove the lid.

3.3 To close the lid

- 1 Turn the lid handle clockwise 30°, so that the padlock marking on the edge of the lid is in line with the marking on the container. (B)
- 2 Turn the pressure relief valve to closed position (B).

3.4 To do a check of the seal

- 1 Remove the lid. Refer to ["3.2.2 To open the lid on a cooker without pressure/before use" on page 30](#)
- 2 Pull out the seal. (Figure 5)

Note! Handle the seal with care. If the seal becomes damaged or deformed, it will seal poorly and the pressure in the cooker will be reduced.

- 3 Inspect the seal for damage.

⚠ Caution! Do not use the pressure cooker if the seal is damaged. Contact the retailer for a new seal.

- 4 Install the seal in the opposite sequence.

3.5 To do a check of the float valve and the pressure relief valve

- 1 Remove the lid. Refer to ["3.2.2 To open the lid on a cooker without pressure/before use" on page 30](#)
- 2 Make sure that the float valve (A) and the pressure relief valve (B) are not blocked and that they can move freely. (Figure 6)

⚠ Warning! The pressure relief valve must not be replaced or pressed down with a heavy object.

3.6 To remove the water collection container

- 1 Remove the water collection container. Make sure that it is clean and undamaged.
- 2 Install in the opposite sequence. (Figure 7)

3.7 To use the product

3.7.1 To prepare for cooking

- 1 Remove the lid. Refer to ["3.2.2 To open the lid on a cooker without pressure/before use" on page 30](#)
- 2 Do a check of the seal. Refer to ["3.4 To do a check of the seal" on page 30](#).
- 3 Do a check of the float valve and the pressure relief valve. Refer to ["3.5 To do a check of the float valve and the pressure relief valve" on page 30](#).
- 4 Lift out the container and put the food and water in it.

⚠ Caution! Do not fill the container over the Max marking. If the Max marking is exceeded it can cause a malfunction or prevent the food from being properly cooked.

- 5 Clean the outside of the container and put the container in the pressure cooker. Twist the container from side to side to make sure it has contact with the hot plate.

! Caution! Make sure that the hot plate and the bottom of the container are clean and free from objects, - risk of overheating and/or malfunction.

- 6 Close the lid and the pressure relief valve. Refer to "3.3 To close the lid" on page 30.

3.7.2 To start the product

- 1 Prepare the pressure cooker and the food. Refer to "3.7.1 To prepare for cooking" on page 30.
- 2 Switch on the pressure cooker. If the button does not operate correctly, make sure that the lid is properly closed. Refer to "3.3 To close the lid" on page 30.

Note! When the pressure cooker is switched on it goes into standby mode and (-) flashes in the display.

- 3 Push the menu button.
- 4 Use the +/- buttons to navigate and select the required menu program. The corresponding program is selected after 10 seconds and the pressure cooker starts after another 10 seconds. The cooking is finished when the following occurs:

- The status light for the menu program goes off.
- The status light for keep warm goes on.
- A sound is given.

Note! Different menu programs have different cooking times and larger amounts of food require longer cooking times. Refer to "3.8 Program menu" on page 31.

Note! The cooking can be stopped at any time with the keep warm button/power switch. The pressure cooker goes into standby mode.

Note! Do not let the product stay in keep warm mode for more than 2 hours.

3.8 Program menu

1. Meat
2. Poultry
3. Vegetables

4. Steam
5. Sauté
6. Slow cook
7. White rice
8. Brown rice
9. Beans
10. Broth
11. Curry
12. Soup
13. Multigrain
14. Congee
15. Chili

3.8.1 To use a program

- 1 Push the menu button.
- 2 Use the +/- buttons to navigate and select the required menu program, P01-P15. The corresponding program is selected after 10 seconds and the product starts after another 10 seconds.

Note! The countdown in the display starts when the pressure increases in the product.

Note! Push the power switch at any time to end a program.

3.8.2 To use a program with delayed start

- 1 Push the menu button.
- 2 Use the +/- buttons to navigate and select the required menu program, P01-P15.
- 3 Push the delay timer button within 10 seconds after you select a program. The status light Delay Timer and the time flashes in the display.
- 4 Set the required time with the +/- buttons. Each push on the buttons increases or decreases time with 10 minutes. After 10 seconds the total cooking time will show on the display and the countdown starts.

3.8.3 To use the manual setting

- 1 Push the button for manual setting. The status lights for Manual setting and High comes on. The display shows the number 30.
- 2 Push the button for cooking time.

- 3 Set the time with the +/- buttons. Each push on the buttons increases or decreases time with 10 minutes. If no other button is pushed, the product starts after 10 seconds.

Note! The countdown in the display starts when the pressure increases in the product.

3.8.4 To use the manual setting with delay

- 1 Push the button for manual setting. The status lights for Manual setting and High comes on. The display shows the number 30.
- 2 Push the delay timer button. The status light Delay Timer and the time flashes in the display.
- 3 Set the required time with the +/- buttons. Each push on the buttons increases or decreases time with 10 minutes. After 10 seconds the total cooking time will show on the display and the countdown starts.

3.8.5 To set the pressure for manual setting

- 1 Push the button for manual setting. The status lights for Manual setting and High comes on. The display shows the number 30.
- 2 Push the pressure setting button. The status light for High goes off and the light for Low comes on. Push the button 1 more time to select Medium pressure. If no other button is pushed, the product starts after 10 seconds.

Note! The countdown in the display starts when the pressure increases in the product.

4 Maintenance

- Keep the pan clean for best functionality and lifespan. Clean the pressure cooker often and remove any grease and scraps.
- Clean the pan with hot water and a mild detergent.
- Do not use metal utensils, abrasive or scratching utensils when cleaning, they can damage the surface of the pan.
- Store the pressure cooker at least 30 cm from other kitchen appliances.

4.1 To clean the pressure relief valve

Note! Clean the pressure relief valve once every month.

- 1 Pull the pressure relief valve out of the lid.
- 2 Clean the inside and outside of the pressure relief valve with a brush or cloth.

4.2 To clean the seal holder for pressure relief valve

Note! Clean the seal holder every other month.

- 1 Clean the seal holder with hot water, washing-up liquid and a brush.
- 2 Remove all residue.

4.3 To clean the container

Note! Clean the container after each use.

- Empty the container and wipe dry with a clean cloth.

4.4 To clean the water collection container

Note! Clean the water collection container after each use.

- Empty the container and wipe dry with a clean cloth.

5 Disposal

5.1 To discard the product

Make sure that you follow local regulations when you discard the product. Do not burn the product.

6 Technical data

Technical data	
Rated voltage	230 V ~ 50 Hz
Output	1000 W
Volume	5.5 l
Pan diameter	220 mm
Operating pressure	1.6 bar/160 kPa
Warming temperature	60–80°C

6.1 Pressure guide

Pressure guide	
Meat	80 kPa
Poultry	80 kPa
Vegetables	80 kPa
Steam	80 kPa
Sauté	0 kPa
Slow cook	0 kPa
White rice	80 kPa
Brown rice	80 kPa
Beans	80 kPa
Broth	80 kPa
Curry	80 kPa
Soup	80 kPa
Multigrain	80 kPa
Congee	80 kPa
Chili	80 kPa

Inhaltsverzeichnis

1 Einführung33

1.1 Produktbeschreibung33

1.2 Symbole.....33

1.3 Produktübersicht.....33

1.4 Übersicht über das Bedienfeld.....33

2 Sicherheit34

2.1 Sicherheitshinweise.....34

2.2 Sicherheitshinweise für die Verwendung34

3 Verwendung35

3.1 Funktionen.....36

3.2 Öffnen der Abdeckung36

3.3 Schließen des Deckels.....36

3.4 Dichtring prüfen.....36

3.5 Schwimmerventil und Druckbegrenzungsventil prüfen37

3.6 Entfernen des Wasserbehälters.....37

3.7 Verwendung des Produkts.....37

3.8 Programmmenü.....38

4 Pflege39

4.1 Druckbegrenzungsventil reinigen.....39

4.2 Dichtungshalter des Druckbegrenzungsventils reinigen.....39

4.3 Reinigung des Behälters39

4.4 Reinigung des Wasserbehälters.....39

5 Entsorgung39

5.1 Entsorgung des Produkts39

6 Technische Daten39

6.1 Druckführung39

1.2 Symbole

	Alle Anweisungen und Sicherheitshinweise vor der Verwendung gründlich durchlesen. Diese Anweisungen für die zukünftige Verwendung aufbewahren.
	Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der geltenden EU-Richtlinien und -Vorschriften.
	Entsorgen Sie es als Elektro-/Elektronikabfall.

1.3 Produktübersicht

(Abbildung 1)

1. Deckel

2. Griff, Druckbegrenzungsventil

3. Griff, Deckel

4. Schwimmerventil

5. Druckbegrenzungsventil

6. Dichtung

7. Dichtungshalter

8. Behälter

9. Kochgeschirr

10. Griff

11. Cooker

12. Bedienfeld

13. Netzkabelanschluss

14. Wasserbehälter

15. Messbecher

16. Löffel

17. Schöpfkelle

1.4 Übersicht über das Bedienfeld

(Abbildung 2)

1. Zeitverzögerung

2. Druckeinstellung

3. Den eingestellten Wert reduzieren

4. Manuelle Einstellung

5. Halten Sie den Schalter warm/ein/aus

6. Zubereitungszeit

7. Display

8. Den eingestellten Wert erhöhen

9. Menütaste

10. Programmtaste

1 Einführung

1.1 Produktbeschreibung

Das Produkt ist ein Multi-Cooker, der als Schnellkochtopf, Slow-Cooker und Reiskocher verwendet werden kann.

2 Sicherheit

2.1 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Werden diese Anweisungen und Sicherheitshinweise nicht befolgt, besteht das Risiko für Todesfälle und Beschädigungen.



WICHTIG! Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Schäden am Produkt, an anderen Gegenständen und/oder in der Umgebung führen.

HINWEIS: Kennzeichnet Informationen, die in einer bestimmten Situation wichtig sind.

2.2 Sicherheitshinweise für die Verwendung

- Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu benutzen. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Geräts, wenn es in Betrieb ist.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Das Produkt darf nicht im Freien verwendet werden.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen das Produkt nicht verwenden.
- Erlauben Sie Personen mit Behinderungen nicht, das Produkt ohne Aufsicht zu verwenden.
- Personen, die nicht über ausreichende Erfahrung, Kenntnisse oder Schulungen verfügen, dürfen das Produkt nicht ohne Schulung oder Aufsicht bedienen.
- Ist das Kabel oder der Stecker beschädigt, muss das entsprechende Teil zur Gefahrvermeidung von einem zuständigen Techniker oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Kinder beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Es darf nur das empfohlene oder vom Hersteller empfohlene Zubehör verwendet werden - Verletzungsgefahr.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder pflegen, bewegen oder nicht benutzen.
- Das Kabel darf nicht über Tisch- oder andere Kanten hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen. Gehen Sie vorsichtig mit dem Produkt um, wenn es heiße Lebensmittel oder Flüssigkeiten enthält.
- Das Produkt darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Das Produkt wird während des Gebrauchs heiß.
- Lassen Sie das Produkt, das Kabel oder das Netzteil nicht Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen - Gefahr von Stromschlägen.
- Öffnen Sie den Kochbehälter erst, wenn der Druck abgelassen wurde.
- Das Produkt ist nicht für die Steuerung durch eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät immer mit den Griffen nach oben auf eine stabile Oberfläche, um das Verschütten von heißen Flüssigkeiten während der Verwendung zu vermeiden.
- Das Produkt ist auch nach dem Ausschalten warm - Verbrennungsgefahr.
- Der Deckel muss geschlossen werden, damit der richtige Druck im Behälter erreicht wird. Wenn der Druck im Behälter zu hoch ist, kann der Deckel nicht geöffnet werden.
- Das Kochgeschirr des Geräts steht unter Druck. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu schweren Verletzungen führen. Schalten Sie das Produkt nur dann ein, wenn der Deckel richtig geschlossen ist.
- Starten Sie das Produkt niemals ohne Wasser oder Lebensmittel im Kochgeschirr (außer bei Verwendung der Anbratfunktion) - das Kochgeschirr könnte zerstört werden.
- Füllen Sie den Kochbehälter nicht mehr als 2/3. Füllen Sie das Kochgeschirr bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen, wie Reis oder getrocknetem Gemüse, nicht mehr als 1/2.
- Versuchen Sie niemals, das Kochgeschirr mit einer anderen Wärmequelle zu erhitzen, als in diesen Anweisungen beschrieben.
- Beim Garen von Fleisch mit Haut (z. B. Ochsenzunge) kann sich die Haut durch den Druck ausdehnen. In solchen Fällen die Haut nicht durchstechen - Verbrühungsgefahr.

- Schütteln Sie beim Kochen von Speisen, die sich während des Erhitzens ausdehnen, das Kochgeschirr vorsichtig, bevor Sie den Deckel abnehmen, da sonst heiße Speisen herausgeschleudert werden können.
- Vergewissern Sie sich vor jeder Benutzung, dass die Ventile nicht blockiert sind.
- Verwenden Sie das Produkt nicht unter Druck, um zu braten oder zu frittieren.
- Es dürfen nur vom Hersteller empfohlene (Zubehör-)teile verwendet werden.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Überdruckventil des Geräts nicht blockiert ist, sondern den Dampf korrekt ablässt.
- Stellen Sie das Produkt nicht in einen heißen Ofen.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn das Produkt unter Druck bewegt werden muss. Heiße Teile nicht berühren. Verwenden Sie den Griff und die Tasten. Verwenden Sie bei Bedarf Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Nehmen Sie keine Eingriffe an den Sicherheitsvorrichtungen des Geräts vor, die nicht in dieser Anleitung beschrieben sind.
- Halten Sie bei der Verwendung des Geräts Hände und Gesicht von der Dampfaustrittsöffnung und dem Deckel fern, es besteht Verbrühungsgefahr.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Lebensmittel aus dem Gerät nehmen.
- Berühren Sie den Deckel während des Garvorgangs oder Warmhaltens nicht.
- Verändern oder blockieren Sie niemals den Verriegelungsmechanismus – es besteht die Gefahr schwerer Personen- und/oder Sachschäden.
- Versuchen Sie niemals, den Deckel zu öffnen, wenn sich das Schwimmentil bewegt oder der Kochbehälter unter Druck steht.
- Beim Öffnen des Deckels kann heißes Wasser aus dem Überdruckventil fließen – Verbrühungsgefahr.
- Der Silikonring ist keine Sicherheitsvorrichtung.
- Falsche Dichtungen können zu Verletzungen führen. Stellen Sie sicher, dass die Dichtungen richtig eingesetzt sind.
- Schließen Sie das Produkt an eine 230 V-Steckdose an. Der Anschluss an eine andere Spannung kann zu einem Brand und/oder einem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät an einen separaten Stromkreis an.
- Schließen Sie das Produkt mit einer Sicherung von mindestens 10 A an eine geerdete Steckdose an. Wenn andere elektrische Geräte an demselben Stromkreis angeschlossen sind, besteht die Gefahr einer Überhitzung und eines Brandes.
- Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn das Kabel, der Netzstecker und/oder die Steckdose beschädigt sind – es besteht Brand- und/oder Stromschlaggefahr.
- Verschütten Sie nichts auf dem Kabel oder den Netzstecker.
- Verwenden Sie nur den mitgelieferten Deckel. Verwenden Sie keinen anderen Deckel als den mitgelieferten – es besteht die Gefahr eines Stromschlags, des Verbrühens und/oder anderer Verletzungen.
- Stecken Sie niemals Fremdkörper ein und schließen Sie die Pole der Kontakte oder Anschlüsse nicht kurz. Achten Sie darauf, dass keine Metallgegenstände mit den Polen von Steckern oder Anschlüssen in Berührung kommen – es besteht Stromschlaggefahr und/oder Gefahr von Sachschäden.
- Halten Sie Hände und Gesicht von der Auslassöffnung fern, wenn das Produkt in Gebrauch ist.
- Decken Sie die Auslassöffnung niemals mit einem Tuch oder anderen Gegenständen ab. Berühren Sie den Deckel nicht, wenn das Produkt in Gebrauch ist.

3 Verwendung

! WARNUNG! Verwenden Sie das Produkt nicht an den folgenden Orten:

- Auf einer instabilen Oberfläche.
- In der Nähe von Wasser oder offener Flamme.
- In der Nähe von Wänden oder Möbeln.
- In der Nähe von heißem Fett oder in direkter Sonneneinstrahlung. In der Nähe von Wärmequellen.

! WICHTIG! Erhitzen Sie das Kochgeschirr niemals, wenn es leer ist.

Dadurch kann sich das Kochgeschirr verformen oder verfärben.

! WICHTIG! Lassen Sie saure oder alkalische Substanzen oder Lebensmittel nicht lange im Kochgefäß.

! WICHTIG! Weichen Sie das Kochgeschirr nicht lange ein.

3.1 Funktionen

3.1.1 Manuelle Einstellung

Stellen Sie den Druck, die Garzeit und die Zeitverzögerung im manuellen Modus ein.

3.1.2 Druckhaltende Funktion

Stellen Sie den gewünschten Druck mit dem Druckeinstellschalter im manuellen Einstellmodus ein.

3.1.3 Zubereitungszeit

Stellen Sie den gewünschten Druck mit den Tasten +/- im manuellen Einstellmodus ein.

3.1.4 Zeitverzögerung

Stellen Sie mit den Tasten +/- die Zeit ein, zu der der Garvorgang abgeschlossen werden soll.

3.1.5 Warmhaltefunktion

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, wechselt der Schnellkochtopf automatisch in den Warmhaltemodus, und die Warmhalteanzeige leuchtet auf.

Der Warmhaltemodus kann auch aus dem Standby-Modus aktiviert werden, indem Sie die Warmhaltetaste drücken.

Die Temperatur liegt bei 60 bis 80 °C.

3.2 Öffnen der Abdeckung

3.2.1 Öffnen der Produktabdeckung unter Druck

! WARNUNG! Öffnen Sie den Deckel erst, wenn der Druck im Kochgeschirr vollständig abgelassen ist. Den Deckel nicht mit Gewalt nach oben ziehen.

! WARNUNG! Öffnen Sie das Druckbegrenzungsventil nicht unmittelbar nach dem Garen einer großen Menge Speisen. Lassen Sie den Schnellkochtopf eine Weile in Warmhalteposition, bevor Sie den Deckel öffnen.

1 Schalten Sie den Schnellkochtopf aus und ziehen Sie den Netzstecker.

2 Führen Sie 1 der unten aufgeführten Verfahren durch.

A. Das Druckbegrenzungsventil in die geöffnete Stellung (A) drehen, um den Druck abzulassen, bis der Schwimmer abnimmt (bei nicht flüssigen Lebensmitteln). (Abbildung 3)

! WARNUNG! Hände und Gesicht vom Dampfauslass fernhalten – Verbrühungsgefahr und/oder Gefahr schwerer Verletzungen.

B. Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, bis der Schwimmer abfällt. Drehen Sie den Deckel um 30 Grad gegen den Uhrzeigersinn, so dass die Markierung am Rand des Deckels auf die Markierung am Behälter (A) ausgerichtet ist. (Abbildung 4)

3.2.2 Öffnen des Produktdeckels ohne Druck/vor Gebrauch

1 Drehen Sie den Deckel um 30 Grad gegen den Uhrzeigersinn, so dass die Markierung am Rand des Deckels auf die Markierung am Behälter ausgerichtet ist.

2 Entfernen Sie den Deckel.

3.3 Schließen des Deckels

1 Drehen Sie den Deckel um 30 Grad im Uhrzeigersinn, so dass die Markierung mit dem Vorhängeschloss am Rand des Deckels auf die Markierung am Behälter ausgerichtet ist. (B)

2 Das Druckbegrenzungsventil in die geschlossene Stellung (B) drehen.

3.4 Dichtring prüfen

1 Entfernen Sie den Deckel. Siehe „3.2.2 Öffnen des Produktdeckels ohne Druck/vor Gebrauch“ auf [Seite 37](#)

2 Den Dichtring herausziehen. (Abbildung 5)

HINWEIS: Den Dichtring vorsichtig behandeln. Wenn der Dichtring beschädigt oder verformt ist, kann sich die Dichtung verschlechtern und die Druckhaltefähigkeit des Produkts verringern.

3 Überprüfen Sie den Dichtring regelmäßig auf Beschädigungen.

! WICHTIG! Der Schnellkochtopf darf nicht verwendet werden, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenden Sie sich an Ihren Händler, um einen neuen Dichtring zu erhalten.

- 4 Den Dichtring in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

3.5 Schwimmerventil und Druckbegrenzungsventil prüfen

- 1 Entfernen Sie den Deckel. Siehe „[3.2.2 Öffnen des Produktdeckels ohne Druck/vor Gebrauch](#)“ auf [Seite 37](#)
- 2 Darauf achten, dass Schwimmerventil (A) und Druckbegrenzungsventil (B) nicht blockiert sind und sich frei bewegen können. (Abbildung 6)

! WARNUNG! Das Druckbegrenzungsventil darf nicht ersetzt oder mit schweren Gegenständen nach unten gedrückt werden.

3.6 Entfernen des Wasserbehälters

- 1 Entfernen Sie den Wasserbehälter. Überprüfen Sie, ob er sauber und in gutem Zustand ist.
- 2 Den Einbau in umgekehrter Reihenfolge durchführen. (Abbildung 7)

3.7 Verwendung des Produkts

3.7.1 Vorbereitung zum Garen

- 1 Entfernen Sie den Deckel. Siehe „[3.2.2 Öffnen des Produktdeckels ohne Druck/vor Gebrauch](#)“ auf [Seite 37](#)
- 2 Dichtring prüfen. Siehe „[3.4 Dichtring prüfen](#)“ auf [Seite 37](#).
- 3 Schwimmerventil und Druckbegrenzungsventil prüfen. Siehe „[3.5 Schwimmerventil und Druckbegrenzungsventil prüfen](#)“ auf [Seite 38](#).
- 4 Heben Sie den Behälter heraus, und geben Sie Lebensmittel und Wasser hinein.

! WICHTIG! Füllen Sie den Behälter nicht über die Markierung MAX hinaus. Das Befüllen des Kochgeschirrs über Max hinaus kann zu Fehlfunktionen oder nicht richtig gegarten Speisen führen.

- 5 Reinigen Sie die Außenseite des Behälters und setzen Sie ihn in den Schnellkochtopf ein. Drehen Sie den Behälter von Seite zu Seite, um sicherzustellen, dass er mit der Heizplatte in Kontakt kommt.

! WICHTIG! Vergewissern Sie sich, dass die Warmhalteplatte und der Boden des Behälters sauber und frei von Fremdkörpern sind. Andernfalls besteht die Gefahr einer Überhitzung und/oder Fehlfunktion.

- 6 Deckel und Druckbegrenzungsventil schließen. Siehe „[3.3 Schließen des Deckels](#)“ auf [Seite 37](#).

3.7.2 Schalten Sie das Produkt ein

- 1 Bereiten Sie das Produkt und die Lebensmittel vor. Siehe „[3.7.1 Vorbereitung zum Garen](#)“ auf [Seite 38](#).
- 2 Schalten Sie das Produkt ein. Wenn die Taste nicht richtig funktioniert, überprüfen Sie, ob der Deckel fest sitzt. Siehe „[3.3 Schließen des Deckels](#)“ auf [Seite 37](#).

HINWEIS: Wenn das Produkt eingeschaltet wird, wechselt es in den Standby-Modus, und das Symbol (-) blinkt auf dem Display.

- 3 Drücken Sie die Menü-Taste.
- 4 Verwenden Sie die Tasten +/-, um zu navigieren und das gewünschte Menüprogramm auszuwählen. Das entsprechende Programm wird nach 10 Sekunden ausgewählt, und das Produkt schaltet sich nach weiteren 10 Sekunden ein. In folgenden Fällen ist der Garvorgang abgeschlossen:

- Die Kontrolllampe für das Menüprogramm erlischt.
- Die Anzeigeleuchte der Warmhaltefunktion leuchtet auf.
- Es wird ein akustisches Signal ausgegeben.

HINWEIS: Verschiedene Menüprogramme haben unterschiedliche Garzeiten, und größere Mengen an Lebensmitteln erfordern eine längere Garzeit. Siehe „[3.8 Programmmenü](#)“ auf [Seite 39](#).

HINWEIS: Der Garvorgang kann jederzeit durch Drücken der Warmhaltetaste/des Netzschalters unterbrochen werden. Das Produkt wechselt in den Standby-Modus.

HINWEIS: Lassen Sie das Produkt nicht länger als 2 Stunden im Warmhaltemodus.

3.8 Programmmenü

1. Meat (Fleisch)
2. Poultry (Geflügel)
3. Vegetables (Gemüse)
4. Steam (Dampfgaren)
5. Sauté (Anbraten)
6. Slow Cook
7. White Rice (weißer Reis)
8. Brown Rice (brauner Reis)
9. Beans (Bohnen)
10. Broth (Bouillon)
11. Curry (Currygericht)
12. Soup (Suppe)
13. Multigrain (Mehrkorn)
14. Congee (Reissuppe)
15. Chili (Chiligericht)

3.8.1 Verwendung eines Programms

- 1 Drücken Sie die Menü-Taste.
- 2 Verwenden Sie die Tasten +/-, um zu navigieren und das gewünschte Menüprogramm P01-P15 auszuwählen. Das entsprechende Programm wird nach 10 Sekunden ausgewählt, und das Produkt schaltet sich nach weiteren 10 Sekunden ein.

HINWEIS: Der Countdown auf dem Display beginnt, wenn der Druck im Produkt steigt.

HINWEIS: Drücken Sie den Netzschalter, um ein Programm zu beenden.

3.8.2 Verwendung von Programmen mit Zeitverzögerung

- 1 Drücken Sie die Menü-Taste.
- 2 Verwenden Sie die Tasten +/-, um zu navigieren und das gewünschte Menüprogramm P01-P15 auszuwählen.
- 3 Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden nach Auswahl eines Programms die Taste Zeitverzögerung. Die Kontrollleuchte für die Zeitverzögerung blinkt im Display.
- 4 Stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Zeit ein. Mit jedem Drücken der Taste wird die Zeit um

10 Minuten erhöht oder verringert. Nach 10 Sekunden zeigt das Display die gesamte Garzeit an, und der Countdown beginnt.

3.8.3 Verwendung der manuellen Einstellung

- 1 Drücken Sie die Taste für die manuelle Einstellung. Die Status-LEDs für den Modus Manual und High leuchten auf. Auf dem Display wird 30 angezeigt.
- 2 Drücken Sie die Taste für die Garzeit.
- 3 Stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Zeit ein. Mit jedem Drücken der Taste wird die Zeit um 10 Minuten erhöht oder verringert. Wenn keine Taste gedrückt wird, startet das Produkt nach 10 Sekunden automatisch.

HINWEIS: Der Countdown auf dem Display beginnt, wenn der Druck im Produkt steigt.

3.8.4 Verwendung der manuellen Einstellung mit Zeitverzögerung

- 1 Drücken Sie die Taste für die manuelle Einstellung. Die Status-LEDs für den Modus Manual und High leuchten auf. Auf dem Display wird 30 angezeigt.
- 2 Drücken Sie die Taste für die Zeitverzögerung. Die Kontrollleuchte für die Zeitverzögerung blinkt im Display.
- 3 Stellen Sie mit den Tasten +/- die gewünschte Zeit ein. Mit jedem Drücken der Taste wird die Zeit um 10 Minuten erhöht oder verringert. Nach 10 Sekunden zeigt das Display die gesamte Garzeit an, und der Countdown beginnt.

3.8.5 Manuelle Einstellung der Druckeinstellung

- 1 Drücken Sie die Taste für die manuelle Einstellung. Die Status-LEDs für den Modus Manual und High leuchten auf. Auf dem Display wird 30 angezeigt.
- 2 Drücken Sie die Taste für die Druckeinstellung. Die Kontrollleuchte High erlischt, und die Kontrolllampe Low leuchtet auf. Drücken Sie einmal auf die Taste, um Medium zu wählen. Wenn keine Taste gedrückt wird, startet das Produkt nach 10 Sekunden automatisch.

HINWEIS: Der Countdown auf dem Display beginnt, wenn der Druck im Produkt steigt.

4 Pflege

- Halten Sie das Kochgeschirr sauber, um eine optimale Leistung und Lebensdauer zu gewährleisten. Reinigen Sie das Produkt regelmäßig und entfernen Sie Fett und Rückstände.
- Reinigen Sie das Kochgeschirr mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Geräte aus Metall, Scheuermittel oder Schleifmittel, da dies die Oberfläche des Kochgeschirrs beschädigen kann.
- Halten Sie das Produkt mindestens 30 cm von anderen Küchenprodukten entfernt.

4.1 Druckbegrenzungsventil reinigen

HINWEIS: Das Druckbegrenzungsventil einmal im Monat reinigen.

- 1 Das Druckbegrenzungsventil aus der Abdeckung ziehen.
- 2 Reinigen Sie das Druckbegrenzungsventil innen und außen mit einer Bürste oder einem Tuch.

4.2 Dichtungshalter des Druckbegrenzungsventils reinigen

HINWEIS: Reinigen Sie den Dichtungshalter einmal im Monat.

- 1 Reinigen Sie den Dichtungshalter mit heißem Wasser, Spülmittel und einer Bürste.
- 2 Alle Rückstände entfernen.

4.3 Reinigung des Behälters

HINWEIS: Behälter nach jedem Gebrauch reinigen.

- Leeren Sie den Behälter und wischen Sie ihn mit einem sauberen Tuch aus.

4.4 Reinigung des Wasserbehälters

HINWEIS: Wasserbehälter nach jedem Gebrauch reinigen.

- Leeren Sie den Behälter und wischen Sie ihn mit einem sauberen Tuch aus.

5 Entsorgung

5.1 Entsorgung des Produkts

Das Produkt am Ende der Nutzungsdauer vorschriftsmäßig entsorgen. Das Gerät darf nicht verbrannt werden.

6 Technische Daten

Technische Daten	
Nennspannung	230 V AC, 50 Hz
Ausgangsleistung	1000 W
Fassungsvermögen	5,5 l
Durchmesser des Kochgeschirrs	220 mm
Betriebsdruck	1,6 bar
Heiztemperatur	60–80 °C

6.1 Druckführung

Druckführung	
Meat (Fleisch)	0,8 bar
Poultry (Geflügel)	0,8 bar
Vegetables (Gemüse)	0,8 bar
Steam (Dampfgaren)	0,8 bar
Sauté (Anbraten)	0 bar
Slow Cook	0 bar
White Rice (weißer Reis)	0,8 bar
Brown Rice (brauner Reis)	0,8 bar
Beans (Bohnen)	0,8 bar
Broth (Bouillon)	0,8 bar
Curry (Currygericht)	0,8 bar
Soup (Suppe)	0,8 bar
Multigrain (Mehrkorn)	0,8 bar
Congee (Reissuppe)	0,8 bar
Chili (Chilligericht)	0,8 bar

Sisällysluettelo

1 Johdanto	40
1.1 Tuotteen kuvaus	40
1.2 Symbolit.....	40
1.3 Tuotteen kuvaus.....	40
1.4 Ohjauspaneelin kuvaus.....	40
2 Turvallisuus	41
2.1 Turvallisuusohjeet	41
2.2 Turvallisuusohjeet.....	41
3 Käyttö	42
3.1 Toiminnot.....	42
3.2 Kannen avaaminen	42
3.3 Kannen sulkeminen	43
3.4 Tiivisterenkaan tarkastus	43
3.5 Uimuriventtiilin ja paineenalennusventtiilin tarkastus	43
3.6 Vesisäiliön irrotus.....	43
3.7 Tuotteen käyttö.....	43
3.8 Ohjelmavalikko.....	44
4 Huolto	45
4.1 Paineenalennusventtiilin puhdistus	45
4.2 Paineenalennusventtiilin tiivisteen pidikkeen puhdistus.....	45
4.3 Astian puhdistaminen.....	45
4.4 Vesisäiliön puhdistus.....	45
5 Jätteenkäsittely	45
5.1 Tuotteen hävittäminen	45
6 Tekniset tiedot	45
6.1 Paineopas.....	45

1 Johdanto

1.1 Tuotteen kuvaus

Tuote on monitoimikeitin, jota voidaan käyttää painekattilana, haudutuspatana ja riisinkiekkimä.

1.2 Symbolit

	Lue kaikki ohjeet ja turvallisuusohjeet huolellisesti ennen käyttöä. Säilytä nämä ohjeet myöhempää käyttöä varten.
	Tuote täyttää sovellettavien EU-direktiivien/asetusten vaatimukset.
	Hävitetään sähkö-/elektroniikkaromuna.

1.3 Tuotteen kuvaus

(Kuva 1)

1. Kansi
2. Kahva, paineenalennusventtiili
3. Kannen kahva
4. Uimuriventtiili
5. Paineenalennusventtiili
6. Tiiviste
7. Tiivisteiden pidin
8. Säiliö
9. Keittoastia
10. Kahva
11. Cooker
12. Ohjauspaneeli
13. Virtajohdon liitäntä
14. Vesisäiliö
15. Mittakannu
16. Lusikka
17. Kauha

1.4 Ohjauspaneelin kuvaus

(Kuva 2)

1. Aikaviive
2. Paineen asetus
3. Vähentää asetusarvoa
4. Manuaalinen asetus
5. Lämpimänäpito/kytkin
6. Kypsennysaika
7. Näyttö
8. Suurentaa asetusarvoa
9. Valikkopainike
10. Ohjelmapainike

2 Turvallisuus

2.1 Turvallisuusohjeet

VAROITUS! Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa kuoleman ja/tai henkilövahingon.

TÄRKEÄÄ! Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vahinkoa tuotteelle, muulle omaisuudelle ja/tai viereiselle alueelle.

HUOM! Korostaa tietyssä tilanteessa tärkeitä tietoja.

2.2 Turvallisuusohjeet

- Älä anna lasten käyttää tuotetta. Säilytä tuote ja johto poissa lasten ulottuvilta. Älä päästä lapsia tuotteen lähelle, kun se on käynnissä.
- Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Älä käytä tuotetta ulkona.
- Älä anna alle 8-vuotiaiden lasten käyttää tuotetta.
- Älä anna toimintarajotteisten henkilöiden käyttää tuotetta ilman valvontaa.
- Älä anna henkilöiden, joilla ei ole riittävää kokemusta, tietoa tai koulutusta, käyttää tuotetta ilman koulutusta tai valvontaa.
- Jos johto tai pistotulppa on vaurioitunut, sen saa vaihtaa vain valtuutettu huoltoliike tai muu pätevä henkilökunta.
- Huolehdi siitä, että lapset eivät leiki tuotteella.
- Älä käytä muita kuin valmistajan suosittelemia tarvikkeita - henkilövahinkojen vaara.
- Sammuta laite ja irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta ja/tai huoltoa, ennen tuotteen siirtoa ja kun tuotetta ei käytetä.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai joutua kosketuksiin kuumien pintojen kanssa. Käsittele tuotetta varovasti, kun se sisältää kuumaa ruokaa tai nestettä.
- Älä koskaan käytä tuotetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
- Tuote kuumenee käytön aikana.
- Älä koskaan upota tuotetta, johtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen - sähköiskun vaara.
- Älä koskaan avaa keittoastiaa ennen kuin paine on päästetty.
- Tuote ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Aseta tuote aina tukevalle alustalle kahvat käännettynä niin, että kuumaa nestettä ei pääse valumaan käytön aikana.
- Tuote pysyy kuumana sammuttamisen jälkeen - palovammojen vaara.
- Kansi on suljettava, jotta astiaan saadaan oikea paine. Kantta ei voi avata, kun keittoastian paine on liian korkea.
- Tuotteen keittoastia on paineistettu. Vääränlainen käyttö voi aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja. Älä koskaan käynnistä tuotetta, jos kansi ei ole kunnolla kiinni.
- Älä koskaan käynnistä tuotetta ilman vettä tai ruokaa keittoastiassa (paitsi käytettäessä paistotoimintoa) - tämä voi pilata keittoastian.
- Älä täytä keittoastiaa yli 2/3. Kun kypsennät elintarvikkeita, jotka turpoavat kypsennyksen aikana, kuten riisiä tai kuivattuja vihanneksia, älä täytä keittoastiaa yli puolivälin.
- Älä koskaan yritä lämmittää keittoastiaa millään muulla kuin näissä ohjeissa kuvatulla lämmönlähteellä.
- Kun kypsennät lihaa, jossa on nahka (esim. härän kieli), paine voi aiheuttaa nahan laajenemisen. Älä puhkaise nahkaa tällaisissa tapauksissa - palovammojen vaara.
- Kun kypsennät ruokia, jotka turpoavat kuumennettaessa, ravista astiaa varovasti ennen kuin irrotat kannen, sillä muuten kuumia ruokia voi sinkoutua ulos.
- Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että venttiilit eivät ole juuttuneet.
- Älä käytä tuotetta paineenalaisena paistamiseen tai friteeraamiseen.
- Käytä vain valmistajan suosittelemia osia ja lisävarusteita.
- Tarkista säännöllisesti, että tuotteen paineenalennusventtiili ei ole tukossa, vaan se päästää höyryä oikein.
- Älä aseta tuotetta kuumaan uuniin.
- Ole erittäin varovainen, jos tuotetta on siirrettävä, kun se on paineistettu. Älä koske

kuumiin osiin. Käytä kahvoja ja nuppeja. Käytä tarvittaessa patalappuja tai uunikintaita.

- Älä tee muutoksia tuotteen turvalaitteisiin muutoin kuin näissä ohjeissa määritellyllä tavalla.
- Pidä kädet ja kasvot kaukana höyryn ulostuloaukosta ja kannesta tuotetta käytettäessä – palovammojen vaara.
- Vedä pistotulppa pistorasiasta, ennen kuin poistat ruokaa tuotteesta.
- Älä koske kanteen ruuanlaiton tai lämpimänäpidon aikana.
- Älä muuta tai estä lukitusmekanismeja - vakavan henkilövahingon ja/tai omaisuusvahingon vaara.
- Älä koskaan yritä avata kantta, kun uimuriventtiili liikkuu tai keittoastia on paineenalaisena.
- Kun kansi avataan, paineentasausventtiilistä voi virrata kuumaa vettä - palovammojen vaara.
- Silikonirengas ei ole turvalaite.
- Vääränlainen asennus voi aiheuttaa henkilövahinkoja. Muista asentaa tuote oikein.
- Kytke tuote 230 V pistorasiaan. Kytkeminen muuhun jännitteeseen voi aiheuttaa tulipalon ja/tai sähköiskun vaaran.
- Kytke tuote erilliseen virtapiiriin.
- Kytke tuote maadoitettuun pistorasiaan, joka on suojattu vähintään 10 A:n sulakkeella. Jos samaan virtapiiriin on kytketty muita sähkölaitteita, on olemassa ylikuumenemisvaara, joka voi johtaa tulipalon vaaraan.
- Älä kytke pistotulppaa, jos johto, pistotulppa ja/tai pistorasia on vaurioitunut - tulipalon ja/tai sähköiskun vaara.
- Varo läikyttämästä johdon ja pistotulpan päälle.
- Käytä vain mukana toimitettua kantta. Älä koskaan käytä muuta kuin mukana toimitettua kantta, - sähkötapaturman, palovammojen ja/tai henkilövahinkojen vaara.
- Älä koskaan työnnä sisään vieraita esineitä laitteeseen äläkä oikosulje koskettimien tai liitäntöjen napoja. Älä koskaan päästä metalliesineitä kosketuksiin pistokkeiden tai

liittimien napojen kanssa - sähkötapaturman ja/tai henkilövahingon vaara.

- Pidä kädet ja kasvot kaukana ulostuloaukosta, kun tuotetta käytetään.
- Älä koskaan peitä ulostuloaukkoa kankaalla tai muilla esineillä. Älä koskaan koske kanteen, kun tuote on käytössä.

3 Käyttö



VAROITUS! Älä käytä tuotetta seuraavissa paikoissa:

- Epävakaailla alustalla.
- Lähellä vettä tai avotulta.
- Lähellä seinää tai huonekaluja.
- Lähellä kuumaa rasvaa tai suorassa auringonvalossa.
- Lähellä lämmönlähteitä.



TÄRKEÄ! Älä koskaan lämmitä keittoastiaa, kun se on tyhjä.

Tämä voi aiheuttaa keittoastian muodonmuutoksen tai värjäytymisen.



TÄRKEÄ! Älä jätä happamia tai emäksisiä aineita tai ruokia keittoastiaan pitkäksi aikaa.



TÄRKEÄ! Älä liota keittoastiaa pitkään.

3.1 Toiminnot

3.1.1 Manuaalinen asetus

Aseta paine, kypsennysaika ja aikaviive manuaalisessa asetustilassa.

3.1.2 Paineenpitotoiminto

Aseta haluttu paine painesäätöpainikkeella manuaalisessa asetustilassa.

3.1.3 Kypsennysaika

Aseta haluttu paine + ja -painikkeella manuaalisessa asetustilassa.

3.1.4 Aikaviive

Aseta +/- -painikkeilla aika, jolloin kypsennyksen pitäisi olla valmis.

3.1.5 Lämpimänäpito

Kun kypsennys on valmis, painekattila siirtyy automaattisesti lämpimänäpitoilaan ja lämpimänäpidon merkkivalo syttyy.

Lämmönpitotila voidaan aktivoida myös valmiustilasta lämpimänäpitolämpötilalla.

Lämpimänäpitolämpötila on 60–80 °C.

3.2 Kannen avaaminen

3.2.1 Paineenalaisen tuotteen kannen avaaminen

VAROITUS! Älä avaa kantta ennen kuin paine keittoastiassa on täysin laskenut. Älä avaa kantta väkisin.

VAROITUS! Älä avaa paineenalennusventtiiliä heti suuren ruokamäärän kypsennyksen jälkeen. Jätä painekattila lämpimänäpitolaitilaan hetkeksi, ennen kuin avaat kannen.

1 Pysäytä painekattila ja vedä pistotulppa ulos.

2 Suorita yksi seuraavista toimenpiteistä.

- A. Käännä paineenalennusventtiili auki-asentoon (A) ja päästä painetta, kunnes uimuri laskee (ei-nestemäisten ruokien osalta). (Kuva 3)

VAROITUS! Pidä kädet ja kasvoilta kaukana höyryn ulostuloaukosta - palovammojen ja/tai vakavan henkilövahingon vaara.

- B. Anna painekattilan jäähtyä, kunnes uimuri laskee. Käännä kantta vastapäivään 30° niin, että kannen reunassa oleva merkintä on linjassa astian merkinnän kanssa (A) (Kuva 4)

3.2.2 Tuotteen kannen avaaminen ilman painetta/ennen käyttöä

1 Käännä kantta vastapäivään 30° niin, että kannen reunassa oleva merkintä on linjassa astian merkinnän kanssa.

2 Poista kansi.

3.3 Kannen sulkeminen

1 Käännä kantta myötäpäivään 30° niin, että kannen reunassa olevat riippulukkomerkit ovat linjassa astiassa olevien merkkien kanssa. (B)

2 Käännä paineenalennusventtiili suljettuun asentoon(B).

3.4 Tiivisterenkaan tarkastus

1 Poista kansi. Katso ["3.2.2 Tuotteen kannen avaaminen ilman painetta/ennen käyttöä" sivulla 44.](#)

2 Vedä tiivisterengas ulos. (Kuva 5)

HUOM! Käsittele tiivisterengasta varovasti. Jos tiivisterengas on vaurioitunut tai epämuodostunut, se ei ehkä tiivistä kunnolla, jolloin tuotteen paineenpitokyky heikkenee.

3 Tarkasta, että tiivisterengas on ehjä.

TÄRKEÄ! Älä käytä painekattilaa, jos tiivisterengas on vaurioitunut. Ota yhteys jälleenmyyjään uuden tiivisterenkaan hankkimiseksi.

4 Asenna tiivisterengas päinvastaisessa järjestyksessä.

3.5 Uimuriventtiilin ja paineenalennusventtiilin tarkastus

1 Poista kansi. Katso ["3.2.2 Tuotteen kannen avaaminen ilman painetta/ennen käyttöä" sivulla 44.](#)

2 Tarkista, että uimuriventtiili (A) ja paineenalennusventtiili (B) eivät ole tukossa ja että ne voivat liikkua vapaasti. (Kuva 6)

VAROITUS! Paineenalennusventtiiliä ei saa vaihtaa tai painaa alas raskailla esineillä.

3.6 Vesisäiliön irrotus

1 Poista vesisäiliö. Tarkista, että se on puhdas ja hyvässä kunnossa.

2 Asenna päinvastaisessa järjestyksessä. (Kuva 7)

3.7 Tuotteen käyttö

3.7.1 Valmistelut ennen ruuanlaittoa

1 Poista kansi. Katso ["3.2.2 Tuotteen kannen avaaminen ilman painetta/ennen käyttöä" sivulla 44.](#)

2 Tarkista tiivisterengas. Katso ["3.4 Tiivisterenkaan tarkastus" sivulla 44.](#)

3 Tarkista uimuriventtiili ja paineenalennusventtiili. Katso ["3.5 Uimuriventtiilin ja paineenalennusventtiilin tarkastus" sivulla 44.](#)

4 Nosta säiliö ulos ja aseta siihen elintarvikkeet ja vesi.

! TÄRKEÄ! Älä täytä astiaa yli Max-merkin. Jos astia täytetään yli Max-merkin, se voi aiheuttaa toimintahäiriöitä tai estää ruoan kypsymisen kunnolla.

- 5** Puhdista astian ulkopuoli ja aseta se painekattilaan. Käännä astiaa puolelta toiselle varmistaaksesi, että se on kosketuksissa keittolevyn kanssa.

! TÄRKEÄ! Tarkista, että keittolevy ja astian pohja ovat puhtaat ja että niissä ei ole vieraita esineitä. Muuten on olemassa ylikuumentuminen ja/tai toimintahäiriön riski.

- 6** Sulje kansi ja venttiili. Katso "3.3 Kannen sulkeminen" sivulla 44.

3.7.2 Käynnistä tuote

- 1** Valmistele tuote ja elintarvikkeet. Katso "3.7.1 Valmistelut ennen ruuanlaittoa" sivulla 44.
- 2** Käynnistä tuote. Jos painike ei toimi kunnolla, tarkista, että kansi sulkeutuu tiiviisti. Katso "3.3 Kannen sulkeminen" sivulla 44.

HUOM! Kun tuote käynnistetään, se siirtyy valmiustilaan ja symboli (-) vilkkuu näytössä

- 3** Paina valikkopainiketta.
- 4** Navigoi +/- -painikkeilla ja valitse haluamasi valikko-ohjelma. Vastaava ohjelma valitaan 10 sekunnin kuluttua, ja tuote käynnistyy 10 sekunnin kuluttua. Kypsennys on valmis, kun tapahtuu seuraava:

- Valikko-ohjelman merkkivalo sammuu.
- Lämpimänäpidon merkkivalo syttyy.
- Akustinen signaali lähetetään.

HUOM! Eri valikko-ohjelmilla on erilaiset kypsennysajat, ja suuremmat ruokamäärät vaativat pidemmän kypsennysajan. Katso "3.8 Ohjelmavalikko" sivulla 45.

HUOM! Kypsennys voidaan keskeyttää milloin tahansa painamalla lämpimänäpitoainiketta/virtakytkintä. Tuote siirtyy valmiustilaan.

HUOM! Älä jätä tuotetta lämpimänäpitoalaan yli 2 tunniksi

3.8 Ohjelmavalikko

1. Meat (liha)
2. Poultry (siipikarja)
3. Vegetable (vihannekset)
4. Steam (höyry)
5. Sauté (ruskistus)
6. Slow Cook (haudutus)
7. White Rice (valkoinen riisi)
8. Brown rice (ruskea riisi)
9. Beans (pavut)
10. Broth (liemi)
11. Curry (karripata)
12. Soup (keitto)
13. Multigrain (monivilja)
14. Congee (riisivanukas)
15. Chili (chilipata)

3.8.1 Ohjelman käyttäminen

- 1** Paina valikkopainiketta.
- 2** Valitse haluamasi valikko-ohjelma +/- -painikkeilla, P01-P15. Vastaava ohjelma valitaan 10 sekunnin kuluttua, ja tuote käynnistyy 10 sekunnin kuluttua.

HUOM! Näytössä näkyvä alaslaskenta alkaa, kun paine tuotteessa kasvaa

HUOM! Lopeta ohjelma painamalla virtakytkintä.

3.8.2 Ohjelman käyttö viivästetyllä käynnistyksellä

- 1** Paina valikkopainiketta.
- 2** Valitse haluamasi valikko-ohjelma +/- -painikkeilla, P01-P15.
- 3** Paina aikaviivepainiketta 10 sekunnin kuluessa ohjelman valinnasta. Aikaviiveen merkkivalo syttyy ja aika vilkkuu näytössä.
- 4** Aseta haluamasi aika +/- painikkeilla. Jokainen painallus lisää tai vähentää aikaa 10 minuutilla. 10 sekunnin kuluttua näytössä näkyy kokonaiskypsennysaika ja alaslaskenta alkaa.

3.8.3 Manuaalisen asetuksen käyttö

- 1 Paina manuaalista asetuspainiketta. Manual- ja High-tilojen tilavalot palavat. Näyttöön ilmestyy numero 30.
- 2 Paina kypsennysaikapainiketta.
- 3 Aseta haluamasi aika +/- painikkeilla. Jokainen painallus lisää tai vähentää aikaa 10 minuutilla. Jos mitään muuta painiketta ei paineta, tuote käynnistyy 10 sekunnin kuluttua.

HUOM! Näytössä näkyvä alaslaskenta alkaa, kun paine tuotteessa kasvaa

3.8.4 Manuaalisen asetuksen käyttö aikaviiveellä

- 1 Paina manuaalista asetuspainiketta. Manual- ja High-tilojen tilavalot palavat. Näyttöön ilmestyy numero 30.
- 2 Paina aikaviivepainiketta. Aikaviiveen merkkivalo syttyy ja aika vilkkuu näytössä.
- 3 Aseta haluamasi aika +/- painikkeilla. Jokainen painallus lisää tai vähentää aikaa 10 minuutilla. 10 sekunnin kuluttua näytössä näkyy kokonaiskypsennysaika ja alaslaskenta alkaa.

3.8.5 Paineen asetus manuaalisessa asetuksessa

- 1 Paina manuaalista asetuspainiketta. Manual ja High-tilojen tilavalot palavat. Näyttöön ilmestyy numero 30.
- 2 Paina paineen asetuspainiketta. High-merkkivalo sammuu ja Low-merkkivalo syttyy. Valitse Medium painamalla kerran painiketta. Jos mitään muuta painiketta ei paineta, tuote käynnistyy 10 sekunnin kuluttua.

HUOM! Näytössä näkyvä alaslaskenta alkaa, kun paine tuotteessa kasvaa

4 Huolto

- Pidä keittoastia puhtaana parhaan toiminnan ja käyttöiän varmistamiseksi. Puhdista tuote usein ja poista rasva ja jäämät.
- Puhdista keittoastia lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.

- Älä käytä puhdistukseen metallisia, hankaavia tai naarmuttavia työkaluja, sillä ne voivat vahingoittaa keittoastian pintaa.
- Säilytä tuote vähintään 30 cm:n etäisyydellä muista keittölaitteista.

4.1 Paineenalennusventtiilin puhdistus

HUOM! Puhdista paineenalennusventtiili kerran kuukaudessa.

- 1 Vedä paineenalennusventtiili ulos kannesta.
- 2 Puhdista paineenalennusventtiili sisä- ja ulkopuolelta harjalla tai liinalla.

4.2 Paineenalennusventtiilin tiivisteen pidikkeen puhdistus

HUOM! Puhdista tiivistepidike kerran kuukaudessa.

- 1 Puhdista tiivistepidike lämpimällä vedellä, pesuaineella ja harjalla.
- 2 Poista kaikki jäämät.

4.3 Astian puhdistaminen

HUOM! Puhdista astia jokaisen käytön jälkeen.

- Tyhjennä astia ja pyyhi se puhtaalla liinalla.

4.4 Vesisäiliön puhdistus

HUOM! Puhdista vesisäiliö jokaisen käytön jälkeen.

- Tyhjennä astia ja pyyhi se puhtaalla liinalla.

5 Jätteenkäsittely

5.1 Tuotteen hävittäminen

Käytetty tuote on hävitettävä voimassa olevien säännösten mukaisesti. Tuotetta ei saa polttaa.

6 Tekniset tiedot

Tekniset tiedot	
Nimellisjännite	230 VAC, 50 Hz
Lähtöteho	1000 W
Tilavuus	5,5 l
Keittoastian halkaisija	220 mm
Käyttöpaine	1,6 bar
Lämmityslämpötila	60–80°C

6.1 Paineopas

Paineopas	
Meat (liha)	0,8 bar
Poultry (siipikarja)	0,8 bar
Vegetable (vihannekset)	0,8 bar
Steam (höyry)	0,8 bar
Sauté (ruskistus)	0 bar
Slow Cook (haudutus)	0 bar
White Rice (valkoinen riisi)	0,8 bar
Brown rice (ruskea riisi)	0,8 bar
Beans (pavut)	0,8 bar
Broth (liemi)	0,8 bar
Curry (karripata)	0,8 bar
Soup (keitto)	0,8 bar
Multigrain (monivilja)	0,8 bar
Congee (riisivanukas)	0,8 bar
Chili (chilipata)	0,8 bar

Sommaire

1

Introduction

47

1.1

Description du produit.....

47

1.2

Pictogrammes

47

1.3

Aperçu du produit.....

47

1.4

Aperçu du panneau de commande

47

2

Sécurité

48

2.1

Consignes de sécurité

48

2.2

Consignes de sécurité pour l'utilisation

48

3

Utilisation

49

3.1

Fonctions.....

50

3.2

Ouverture du couvercle

50

3.3

Fermeture du couvercle.....

50

3.4

Contrôle du joint d'étanchéité

50

3.5

Contrôle de la valve à flotteur et de la valve de décompression.....

51

3.6

Démontage du réservoir d'eau.....

51

3.7

Utilisation du produit.....

51

3.8

Menu du programme

52

4

Entretien

53

4.1

Nettoyage de la valve de décompression.....

53

4.2

Nettoyage du porte-joint de la valve de décompression.....

53

4.3

Nettoyage du récipient.....

53

4.4

Nettoyage du réservoir d'eau.....

53

5

Mise au rebut

53

5.1

Mise au rebut du produit en fin de vie.....

53

6

Caractéristiques techniques

53

6.1

Guide de pression.....

53

1.2 Pictogrammes

	Lisez attentivement toutes les instructions et consignes de sécurité avant utilisation. Conservez ces instructions en cas de besoin ultérieur.
	Le produit est conforme aux exigences des directives et réglementations européennes applicables.
	À mettre au rebut comme déchet électrique et électronique.

1.3 Aperçu du produit

(Figure 1)

1.

Couvercle
2.

Poignée, valve de décompression
3.

Poignée, couvercle
4.

Valve à flotteur
5.

Valve de décompression
6.

Joint
7.

Porte-joint
8.

Récipient
9.

Récipient de cuisson
10.

Poignée
11.

Cuiseur
12.

Panneau de commande
13.

Branchement du cordon d'alimentation
14.

Réservoir d'eau
15.

Verre doseur
16.

Cuillère
17.

Louche

1.4 Aperçu du panneau de commande

(Figure 2)

1.

Démarrage différé
2.

Réglage de la pression
3.

Diminution de la valeur réglée
4.

Réglage manuel
5.

Maintien au chaud/bouton d'alimentation
6.

Temps de cuisson
7.

Écran
8.

Augmentation de la valeur réglée
9.

Bouton Menu
10.

Bouton Programme

1 Introduction

1.1 Description du produit

Ce produit est un multicuiseur qui peut être utilisé comme autocuiseur, mijoteuse et cuiseur à riz.

2 Sécurité

2.1 Consignes de sécurité

⚠ ATTENTION ! Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort et/ou des blessures.

⚠ IMPORTANT ! Le non-respect de ces instructions peut provoquer des dommages au produit, à d'autres biens et/ou à l'environnement immédiat.

REMARQUE ! Signale des informations importantes dans une situation donnée.

2.2 Consignes de sécurité pour l'utilisation

- Ne laissez pas les enfants utiliser le produit. Tenez le produit et son cordon hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants rester à proximité du produit pendant son fonctionnement.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. N'utilisez pas le produit en extérieur.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans utiliser le produit.
- Ne laissez pas les personnes souffrant d'un handicap utiliser le produit sans surveillance.
- Veillez à ce que les personnes n'ayant pas une expérience, des connaissances ou une formation suffisantes n'utilisent pas le produit sans avoir été formées ou sans être surveillées.
- Si le cordon ou la fiche secteur est endommagé(e), faites-le/la remplacer par un représentant du service après-vente compétent ou du personnel qualifié afin d'écartier tout danger.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant – risques de blessures.
- Éteignez le produit et débranchez la fiche secteur du produit avant de le nettoyer, de procéder à son entretien et de le déplacer, et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, et assurez-vous qu'il n'est pas en contact avec des surfaces chaudes. Manipulez le produit avec précaution lorsqu'il contient des aliments ou des liquides chauds.
- N'utilisez jamais le produit à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
- Le produit devient chaud lors de l'utilisation.
- Ne plongez jamais le produit, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou tout autre liquide – risque d'accident électrique.
- N'ouvrez jamais l'autocuiseur avant que la pression ne soit évacuée.
- Le produit n'est pas destiné à être commandé par une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Placez toujours le produit sur une surface stable avec les poignées tournées vers l'extérieur afin d'éviter les fuites de liquide chaud pendant l'utilisation.
- Le produit reste chaud après avoir été éteint : risque de brûlures.
- Le couvercle doit être fermé pour que la bonne pression s'établisse dans le récipient de cuisson. Il est impossible de retirer le couvercle lorsque la pression dans le récipient de cuisson est trop élevée.
- Le récipient de cuisson est sous pression. Toute utilisation erronée entraîne un risque de brûlure. Ne mettez jamais le produit en marche si le couvercle n'est pas correctement fermé.
- Ne mettez jamais le produit en marche sans eau ni aliments dans le récipient (sauf en cas d'utilisation de la fonction de sauté), cela pourrait endommager le récipient.
- Ne remplissez pas le récipient au-delà des deux tiers. Lors de la cuisson d'aliments dont le volume augmente pendant la cuisson tels que le riz ou les légumes secs, ne remplissez pas le récipient à plus de la moitié.
- N'essayez jamais de chauffer le récipient avec une source de chaleur autre que celle décrite dans ces instructions.
- Lors de la cuisson d'une viande avec de la peau (de la langue de bœuf, par exemple), la pression peut faire gonfler cette dernière. Ne perforez pas la peau dans de tels cas : risque de brûlures.

- Lors de la cuisson d'aliments qui gonflent lorsqu'ils sont chauffés, secouez doucement le récipient avant de retirer le couvercle. Sinon, des aliments chauds peuvent être projetés.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les valves ne sont pas obstruées.
- N'utilisez pas le produit en mode pressurisé pour faire revenir ou frire des aliments.
- Utilisez uniquement des pièces et accessoires recommandés par le fabricant.
- Vérifiez régulièrement que la valve de décompression du produit n'est pas bloquée et qu'elle libère correctement la vapeur.
- Ne placez pas le produit dans un four chaud.
- Soyez très prudent si vous devez déplacer le produit lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les parties brûlantes. Utilisez les poignées et les boutons. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine si nécessaire.
- N'intervenez pas sur les dispositifs de sécurité du produit non cités dans cette notice.
- Tenez vos mains et votre visage éloignés de l'orifice de sortie de la vapeur et du couvercle lors de l'utilisation du produit : risque de brûlures.
- Débranchez la fiche secteur avant de retirer les aliments du produit.
- Ne touchez pas le couvercle pendant la cuisson ou le maintien au chaud.
- Ne modifiez et ne bloquez jamais le mécanisme de verrouillage : risque de dommages corporels et/ou matériels.
- N'essayez jamais d'ouvrir le couvercle lorsque la valve à flotteur est en mouvement ou lorsque le récipient est sous pression.
- Lors de l'ouverture du couvercle, de l'eau bouillante peut s'écouler de la valve de décompression : risque de brûlures.
- Le joint en silicone n'est pas un dispositif de sécurité.
- Tout assemblage incorrect entraîne un risque de blessures. Assurez-vous d'assembler le produit correctement.
- Branchez le produit sur une prise secteur 230 V. Le raccordement à une autre tension entraîne un risque d'incendie et/ou d'accident électrique.
- Connectez le produit à un circuit électrique séparé.
- Branchez le produit sur une prise secteur mise à la terre avec un fusible d'au moins 10 A. Si d'autres appareils électriques sont branchés sur le même circuit électrique, il existe un risque de surchauffe pouvant entraîner un incendie.
- N'insérez pas le cordon si le cordon d'alimentation, la fiche secteur et/ou la prise secteur sont endommagés : risque d'incendie et/ou d'accident électrique.
- Veillez à ne pas renverser de liquide sur le cordon d'alimentation ou la prise.
- Utilisez uniquement le couvercle fourni. N'utilisez jamais un couvercle autre que celui fourni : risque d'accident électrique, de brûlures et/ou de blessures.
- N'insérez jamais de corps étrangers et ne court-circuitez jamais les bornes des connecteurs ou des raccords. Ne laissez jamais des objets métalliques entrer en contact avec les pôles des contacts ou des connexions : risque d'accident électrique et/ou de blessures.
- Tenez vos mains et votre visage éloignés de l'ouverture de sortie lorsque le produit est en cours d'utilisation.
- Ne couvrez jamais l'orifice de sortie avec du tissu ou d'autres objets. Ne touchez jamais le couvercle lorsque le produit est en cours d'utilisation.

3 Utilisation



ATTENTION ! N'utilisez pas le produit dans les endroits suivants :

- Sur des surfaces instables.
- Près de l'eau ou de flammes nues.
- Près de murs ou de meubles.
- Près de graisses chaudes ou en plein soleil.
- Près de sources de chaleur.



IMPORTANT ! Ne chauffez jamais le récipient de cuisson lorsqu'il est vide.

Cela peut entraîner une déformation ou une décoloration du récipient.

! IMPORTANT ! Ne laissez pas de substances ou d'aliments acides ou alcalins dans le récipient pendant une longue période.

! IMPORTANT ! Ne faites pas tremper le récipient pendant longtemps.

3.1 Fonctions

3.1.1 Réglage manuel

Réglez la pression, le temps de cuisson et le démarrage différé en mode de réglage manuel.

3.1.2 Fonction de maintien de la pression

Réglez la pression désirée avec le bouton-poussoir en mode de réglage manuel.

3.1.3 Temps de cuisson

Réglez la pression désirée avec les boutons +/- en mode de réglage manuel.

3.1.4 Démarrage différé

Réglez l'heure de fin de cuisson avec les boutons +/-.

3.1.5 Maintien au chaud

Lorsque la cuisson est terminée, l'autocuiseur passe automatiquement en mode de maintien au chaud et le voyant correspondant s'allume.

Le mode de maintien au chaud peut également être activé à partir du mode veille à l'aide du bouton de maintien au chaud.

La température de maintien au chaud est de 60 à 80 °C.

3.2 Ouverture du couvercle

3.2.1 Ouverture du couvercle du produit sous pression

! ATTENTION ! N'ouvrez pas le couvercle tant que la pression dans le récipient de cuisson n'est pas complètement évacuée. Ne forcez pas l'ouverture du couvercle.

! ATTENTION ! N'ouvrez pas la valve de décompression immédiatement après la cuisson de gros volumes d'aliments. Laissez l'autocuiseur en mode de maintien au chaud pendant un moment avant d'ouvrir le couvercle.

1 Éteignez l'autocuiseur et débranchez la fiche secteur.

2 Suivez l'une des procédures suivantes.

A. Tournez la valve de décompression sur la position ouverte (A) pour évacuer la pression jusqu'à ce que le flotteur descende (pour les aliments non liquides). (Figure 3)

! ATTENTION ! Tenez vos mains et votre visage éloignés de l'orifice de sortie de la vapeur : risque de brûlure et/ou de blessures graves.

B. Laissez refroidir l'autocuiseur jusqu'à ce que le flotteur descende. Tournez le couvercle de 30° dans le sens antihoraire, de façon à ce que le repère sur le bord du couvercle soit aligné avec le repère sur le récipient (A). (Figure 4)

3.2.2 Ouverture du couvercle du produit sans pression/avant utilisation

1 Tournez le couvercle de 30° dans le sens antihoraire, de façon à ce que le repère sur le bord du couvercle soit aligné avec le repère sur le couvercle du récipient (A).

2 Retirez le couvercle.

3.3 Fermeture du couvercle

1 Tournez le couvercle de 30° dans le sens horaire, de manière à ce que le repère cadenas sur le bord du couvercle soit aligné avec le repère sur le récipient. (B)

2 Tournez la valve de décompression sur la position fermée (B).

3.4 Contrôle du joint d'étanchéité

1 Retirez le couvercle. Voir le paragraphe « 3.2.2 Ouverture du couvercle du produit sans pression/avant utilisation » à la page 51.

2 Retirez le joint d'étanchéité. (Figure 5)

REMARQUE ! Manipulez le joint d'étanchéité avec précaution. Si le joint d'étanchéité est endommagé ou déformé, il risque de ne pas être complètement étanche, ce qui réduira la résistance à la pression du produit.

3 Vérifiez que le joint d'étanchéité n'est pas endommagé.

⚠ IMPORTANT ! N'utilisez pas l'autocuiseur si le joint d'étanchéité est endommagé. Contactez votre revendeur pour vous procurer un nouveau joint d'étanchéité.

- 4** Remplacez le joint d'étanchéité en procédant dans l'ordre inverse.

3.5 Contrôle de la valve à flotteur et de la valve de décompression

- 1** Retirez le couvercle. Voir le paragraphe « 3.2.2 Ouverture du couvercle du produit sans pression/avant utilisation » à la page 51.
- 2** Vérifiez que la valve à flotteur (A) et la valve de décompression (B) ne sont pas bloquées et qu'elles peuvent bouger librement. (Figure 6)

⚠ ATTENTION ! La valve de décompression ne doit pas être remplacée ou enfoncée avec des objets lourds.

3.6 Démontage du réservoir d'eau

- 1** Retirez le récipient d'eau. Assurez-vous qu'il est propre et en bon état.
- 2** Remontez en procédant dans l'ordre inverse. (Figure 7)

3.7 Utilisation du produit

3.7.1 Préparation avant la cuisson

- 1** Retirez le couvercle. Voir le paragraphe « 3.2.2 Ouverture du couvercle du produit sans pression/avant utilisation » à la page 51.
- 2** Contrôlez le joint d'étanchéité. Voir le paragraphe « 3.4 Contrôle du joint d'étanchéité » à la page 51.
- 3** Contrôlez la valve à flotteur et la valve de décompression. Voir le paragraphe « 3.5 Contrôle de la valve à flotteur et de la valve de décompression » à la page 52.
- 4** Retirez le récipient et versez-y les aliments et l'eau.

⚠ IMPORTANT ! Ne remplissez pas le récipient au-delà du repère Max. Dépasser ce repère peut provoquer des dysfonctionnements ou empêcher la cuisson correcte des aliments.

- 5** Nettoyez l'extérieur du récipient et placez-le dans l'autocuiseur. Tournez le récipient d'un côté à l'autre pour vous assurer qu'il est en contact avec la plaque de cuisson.

⚠ IMPORTANT ! Vérifiez que la plaque de cuisson et le fond du récipient sont propres et exempts de corps étrangers.
Si ce n'est pas le cas, le produit risque de surchauffer et/ou de dysfonctionner.

- 6** Fermez le couvercle et la valve de décompression. Voir le paragraphe « 3.3 Fermeture du couvercle » à la page 51.

3.7.2 Démarrez le produit

- 1** Préparez le produit et les aliments. Voir le paragraphe « 3.7.1 Préparation avant la cuisson » à la page 52.
- 2** Allumez le produit. Si le bouton ne fonctionne pas correctement, vérifiez que le couvercle ferme bien. Voir le paragraphe « 3.3 Fermeture du couvercle » à la page 51.

REMARQUE ! Lorsque le produit est mis en marche, il entre en mode veille et le symbole (-) clignote à l'écran.

- 3** Appuyez sur le bouton Menu.
- 4** Utilisez les boutons +/- pour naviguer et sélectionner le programme de menu souhaité. Le programme correspondant est sélectionné après 10 secondes et le produit démarre au bout de 10 secondes supplémentaires. La cuisson est terminée lorsque le message suivant apparaît :

- Le voyant lumineux du programme s'éteint.
- Le voyant de maintien au chaud s'allume.
- Un bip est émis.

REMARQUE ! Les différents programmes impliquent des temps de cuisson divers, et de grandes quantités d'aliments nécessiteront des temps de cuisson plus longs. Voir le paragraphe « 3.8 Menu du programme » à la page 53.

REMARQUE ! La cuisson peut être interrompue à tout moment grâce au bouton de maintien au chaud/d'alimentation. Le produit passe en mode veille.

REMARQUE ! Ne laissez pas le produit en mode de maintien au chaud pendant plus de 2 heures.

3.8 Menu du programme

1. Meat (viande)
2. Poultry (volaille)
3. Vegetable (légumes)
4. Steam (cuisson à la vapeur)
5. Saute (sauté)
6. Slow Cook (cuisson lente)
7. White Rice (riz blanc)
8. Brown Rice (riz brun)
9. Beans (haricots)
10. Broth (bouillon)
11. Curry (curry)
12. Soup (soupe)
13. Multigrain (mélange de céréales)
14. Congee (bouillie de riz)
15. Chili (chili)

3.8.1 Utilisation du produit

- 1 Appuyez sur le bouton Menu.
- 2 Utilisez les boutons +/- pour naviguer et sélectionner le programme de menu souhaité, P01-P15. Le programme correspondant est sélectionné après 10 secondes et le produit démarre au bout de 10 secondes supplémentaires.

REMARQUE ! Le décompte affiché commence lorsque la pression dans le produit augmente.

REMARQUE ! Appuyez sur le bouton d'alimentation pour quitter un programme.

3.8.2 Utilisation du programme de démarrage différé

- 1 Appuyez sur le bouton Menu.
- 2 Utilisez les boutons +/- pour naviguer et sélectionner le programme de menu souhaité, P01-P15.
- 3 Appuyez sur la touche du démarrage différé dans les 10 secondes suivant la sélection d'un programme. Le voyant du démarrage différé et la durée clignotent à l'écran.
- 4 Réglez la durée souhaitée à l'aide des boutons +/- . À chaque pression sur un bouton, vous augmentez ou diminuez la durée de 10 minutes. Après

10 secondes, l'écran affiche le temps de cuisson total et le décompte commence.

3.8.3 Utilisation du réglage manuel

- 1 Appuyez sur le bouton de réglage manuel. Les voyants de statut des modes Manual et High sont allumés. Le nombre 30 apparaît à l'écran.
- 2 Appuyez sur le bouton de réglage du temps de cuisson.
- 3 Réglez la durée souhaitée à l'aide des boutons +/- . À chaque pression sur un bouton, vous augmentez ou diminuez la durée de 10 minutes. Si vous n'appuyez sur aucun autre bouton, le produit démarre après 10 secondes.

REMARQUE ! Le décompte affiché commence lorsque la pression dans le produit augmente.

3.8.4 Utilisation du réglage manuel avec démarrage différé

- 1 Appuyez sur le bouton de réglage manuel. Les voyants de statut des modes Manual et High sont allumés. Le nombre 30 apparaît à l'écran.
- 2 Appuyez sur le bouton de démarrage différé. Le voyant du démarrage différé et la durée clignotent à l'écran.
- 3 Réglez la durée souhaitée à l'aide des boutons +/- . À chaque pression sur un bouton, vous augmentez ou diminuez la durée de 10 minutes. Après 10 secondes, l'écran affiche le temps de cuisson total et le décompte commence.

3.8.5 Réglage de la pression en réglage manuel

- 1 Appuyez sur le bouton de réglage manuel. Les voyants de statut des modes Manual et High sont allumés. Le nombre 30 apparaît à l'écran.
- 2 Appuyez sur le bouton pour régler la pression. Le voyant High s'éteint et le voyant Low s'allume. Appuyez à nouveau sur le bouton pour sélectionner Medium. Si vous n'appuyez sur aucun autre bouton, le produit démarre après 10 secondes.

REMARQUE ! Le décompte affiché commence lorsque la pression dans le produit augmente.

4 Entretien

- Gardez le récipient de cuisson propre pour une longévité et un fonctionnement optimaux. Nettoyez fréquemment le produit et éliminez les graisses et les résidus.
- Nettoyez le récipient avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pouvant rayer ou couper pour le nettoyage, car cela pourrait endommager la surface du récipient.
- Gardez le produit à une distance d'au moins 30 cm des autres appareils de la cuisine.

4.1 Nettoyage de la valve de décompression

REMARQUE ! Nettoyez la valve de décompression une fois par mois.

- 1 Tirez la valve de décompression hors du couvercle.
- 2 Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la valve de décompression avec une brosse ou un chiffon.

4.2 Nettoyage du porte-joint de la valve de décompression

REMARQUE ! Nettoyez le porte-joint une fois par mois.

- 1 Nettoyez le porte-joint avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une brosse.
- 2 Retirez tous les résidus.

4.3 Nettoyage du récipient

REMARQUE ! Nettoyez le récipient après chaque utilisation.

- Videz le récipient et essuyez-le avec un chiffon propre.

4.4 Nettoyage du réservoir d'eau

REMARQUE ! Nettoyez le réservoir d'eau après chaque utilisation.

- Videz le récipient et essuyez-le avec un chiffon propre.

5 Mise au rebut

5.1 Mise au rebut du produit en fin de vie

La mise au rebut du produit usagé doit être conforme à la réglementation en vigueur. Le produit ne doit pas être brûlé.

6 Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques	
Tension nominale	230 V CA, 50 Hz
Puissance de sortie	1000 W
Volume	5,5 l
Diamètre du récipient	220 mm
Pression de service	1,6 bar
Température de chauffe	60–80 °C

6.1 Guide de pression

Guide de pression	
Meat (viande)	0,8 bar
Poultry (volaille)	0,8 bar
Vegetable (légumes)	0,8 bar
Steam (cuisson à la vapeur)	0,8 bar
Saute (sauté)	0 bar
Slow Cook (cuisson lente)	0 bar
White Rice (riz blanc)	0,8 bar
Brown Rice (riz brun)	0,8 bar
Beans (haricots)	0,8 bar
Broth (bouillon)	0,8 bar
Curry (curry)	0,8 bar
Soup (soupe)	0,8 bar
Multigrain (mélange de céréales)	0,8 bar
Congee (bouillie de riz)	0,8 bar
Chili (chili)	0,8 bar

Inhoudsopgave

1

Inleiding

54

1.1

Productbeschrijving.....

54

1.2

Symbolen

54

1.3

Productoverzicht

54

1.4

Overzicht van bedieningspaneel.....

54

2

Veiligheid

55

2.1

Veiligheidsinstructies

55

2.2

Veiligheidsinstructies voor gebruik.....

55

3

Gebruik

56

3.1

Functies.....

56

3.2

Openen van het deksel

57

3.3

Sluiten van het deksel

57

3.4

Controle van de afdichtingsring

57

3.5

Controle van het vlotterventiel en
overdrukventiel.....

57

3.6

Demontage van het waterreservoir

57

3.7

Gebruik van het product.....

58

3.8

Programmamenu

58

4

Onderhoud

59

4.1

Reiniging van het overdrukventiel

59

4.2

Reiniging van de afdichtingshouder voor het
overdrukventiel.....

60

4.3

Reiniging van de opvangbak.....

60

4.4

Reiniging van het waterreservoir

60

5

Afvalverwijdering

60

5.1

Verwijdering van het product.....

60

6

Technische gegevens

60

6.1

Drukhandleiding

60

1.2 Symbolen

	Lees vóór gebruik alle instructies en veiligheidsinstructies zorgvuldig door. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.
	Het product voldoet aan de eisen van de geldende EU-richtlijnen en -verordeningen.
	Afvoeren als elektrisch/elektronisch afval.

1.3 Productoverzicht

(Afbeelding 1)

1.

Deksel
2.

Handgreep, overdrukventiel
3.

Handgreep, deksel
4.

Vlotterventiel
5.

Overdrukventiel
6.

Afdichting
7.

Afdichtingshouder
8.

Opvangbak
9.

Pan
10.

Handgreep
11.

Cooker
12.

Bedieningspaneel
13.

Aansluiting voor netsnoer
14.

Waterreservoir
15.

Maatbeker
16.

Lepel
17.

Pollepel

1.4 Overzicht van bedieningspaneel

(Afbeelding 2)

1.

Timer
2.

Drukinstelling
3.

De ingestelde waarde verlagen
4.

Handmatig instellen
5.

Warm houden/schakelaar
6.

Bereidingstijd
7.

Display
8.

De ingestelde waarde verhogen
9.

Menuknop
10.

Programmaknop

1 Inleiding

1.1 Productbeschrijving

Het product is een multicooker die kan worden gebruikt als snelkookpan, slowcooker en rijstkoker.

2 Veiligheid

2.1 Veiligheidsinstructies

! WAARSCHUWING! Als deze aanwijzingen niet worden opgevolgd, bestaat er gevaar voor overlijden en/of lichamelijk letsel.

! BELANGRIJK! Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot schade aan het product, andere eigendommen en/of de directe omgeving.

LET OP! Wijst op informatie die in bepaalde situaties belangrijk is.

2.2 Veiligheidsinstructies voor gebruik

- Laat kinderen het product niet gebruiken. Houd het product en het snoer buiten bereik van kinderen. Houd kinderen uit de buurt van het product wanneer het ingeschakeld is.
- Het product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het product niet buitenshuis.
- Laat kinderen jonger dan 8 jaar het product niet gebruiken.
- Laat personen met een functiebeperking het product niet zonder toezicht gebruiken.
- Laat personen die niet over voldoende ervaring, kennis of kunde beschikken, het product niet zonder instructie of toezicht gebruiken.
- Als het snoer of de stekker beschadigd is, moet deze worden vervangen door een erkende servicevertegenwoordiger of ander gekwalificeerd personeel om risico's te vermijden.
- Houd kinderen in de gaten om te voorkomen dat zij met het product spelen.
- Gebruik geen andere dan door de fabrikant aanbevolen accessoires – risico op lichamelijk letsel.
- Schakel het product uit en trek de stekker uit het stopcontact voor reiniging en onderhoud, voordat u het product verplaatst of wanneer het product niet in gebruik is.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en zorg dat het snoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken. Wees voorzichtig met het product wanneer het heet voedsel of hete vloeistof bevat.
- Gebruik het product nooit voor een ander doel dan waarvoor het bestemd is.
- Het product wordt warm tijdens gebruik.
- Dompel het product, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistof – gevaar voor elektrische schokken.
- Open de multicooker nooit voordat de druk is afgelaten.
- Het product is niet bedoeld voor regeling met een externe timer of aparte afstandsbediening.
- Plaats het product altijd op een stabiele ondergrond met de handgrepen naar voren gericht zodat er geen hete vloeistof tijdens het gebruikt wordt gemorst.
- Het product blijft warm nadat het is uitgeschakeld – gevaar voor brandwonden.
- Het deksel moet gesloten zijn om de juiste druk in de pan te bereiken. Het is niet mogelijk om het deksel te openen wanneer de druk in de pan te hoog is.
- De pan van het product staat onder druk. Incorrect gebruik kan leiden tot brandwonden. Start het product nooit zonder dat het deksel goed gesloten is.
- Start het product nooit zonder water of voedsel in de pan (behalve wanneer de sauteerfunctie wordt gebruikt) – hierdoor kan de pan kapot gaan.
- Vul de pan niet meer dan 2/3. Vul de pan niet meer dan 1/2 wanneer u voedingsmiddelen kookt die uitzetten, zoals rijst of gedroogde groente of peulvruchten.
- Verwarm de pan nooit met een andere warmtebron dan beschreven in deze instructies.
- Bij het koken van vlees met huid (bijv. ossentong) kan de druk de huid laten uitzetten. Prik in dergelijke gevallen niet in de huid – risico op brandwonden.
- Wanneer u voedsel kookt dat bij verhitting opzwelt, moet u de pan voorzichtig schudden voordat u het deksel eraf haalt, anders kan er heet voedsel uit de pan vliegen.

- Controleer voor elk gebruik of de ventielen niet geblokkeerd zijn.
- Bak of frituur niet in de multicooker wanneer u de drukpanmodus gebruikt.
- Gebruik alleen onderdelen en accessoires die door de fabrikant worden aanbevolen.
- Controleer regelmatig of het overdrukventiel van het product niet geblokkeerd is en de stoom correct kan ontsnappen.
- Plaats het product niet in een hete oven.
- Wees zeer voorzichtig als u het product verplaatst wanneer het onder druk staat. Raak geen hete onderdelen aan. Gebruik de handgrepen en knoppen. Gebruik indien nodig ovenwanten of ovenhandschoenen.
- Verander niets aan de veiligheidssystemen, en wijk niet af van de onderhouds- en gebruiksinstructies.
- Houd uw handen en uw gezicht weg van de stoomuitlaten en het deksel wanneer u het product gebruikt – risico op brandwonden.
- Haal de stekker uit het stopcontact voor u voedsel uit de pan haalt.
- Raak het deksel niet aan tijdens het koken of het warmhouden.
- Verander of blokkeer nooit het vergrendelingsmechanisme – gevaar voor ernstige verwondingen en/of materiële schade.
- Probeer nooit het deksel te openen wanneer het vlotterventiel beweegt of de pan onder druk staat.
- Wanneer het deksel wordt geopend, kan er heet water uit het overdrukventiel stromen – gevaar voor brandwonden.
- De siliconen ring is geen veiligheidsvoorziening.
- Als de ring slecht wordt geplaatst, loopt u een risico op persoonlijk letsel. Plaats de ring zorgvuldig.
- Sluit het product aan op stopcontacten van 230 V. Aansluiting op een andere spanning kan brand en/of elektrische schokken veroorzaken.
- Sluit het product aan op een afzonderlijk elektrisch circuit.
- Sluit het product aan op een geaard stopcontact met een zekering van ten minste

10 A. Als andere elektrische apparaten op hetzelfde elektrische circuit zijn aangesloten, bestaat er een risico op oververhitting dat kan leiden tot brandgevaar.

- Sluit het snoer niet aan als het snoer, de stekker en/of het stopcontact beschadigd zijn – gevaar voor brand en/of elektrische schokken.
- Mors niet op het snoer en de stekker.
- Gebruik alleen het meegeleverde deksel. Gebruik nooit een ander deksel dan het meegeleverde deksel – gevaar voor elektrische schokken, brandwonden en/of ander persoonlijk letsel.
- Stop er geen vreemde voorwerpen in en veroorzaak geen kortsluiting in de polen. Laat metalen voorwerpen nooit in contact komen met de polen of aansluitingen – gevaar voor elektrische schokken en/of lichamelijk letsel.
- Houd uw handen en uw gezicht weg van de stoomuitlaat wanneer het product in gebruik is.
- Bedek de opening van de uitlaat nooit met een doek of andere voorwerpen. Verwijder nooit het deksel wanneer het product in gebruik is.

3 Gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Gebruik het product niet op de volgende plaatsen:

- Op onstabiel oppervlak.
- In de buurt van water of open vuur.
- In de buurt van muren of meubels.
- In de buurt van vetten of in direct zonlicht.
- In de buurt van warmtebronnen.

⚠ BELANGRIJK! Warm de pan nooit op wanneer deze leeg is.
Hierdoor kan de pan vervormen of verkleuren.

⚠ BELANGRIJK! Laat zure of alkalische stoffen of voedingsmiddelen niet lang in de pan.

⚠ BELANGRIJK! Laat de pan niet lang weken.

3.1 Functies

3.1.1 Handmatig instellen

Stel de druk, de bereidingstijd en de tijdsvertraging in de manuele modus in.

3.1.2 Drukfunctie

Stel de gewenste druk in met de drukknop in de manuele modus.

3.1.3 Bereidingstijd

Stel de gewenste druk in met de knoppen +/- in de manuele modus.

3.1.4 Timer

Stel het tijdstip in waarop het gerecht klaar moet zijn met de +/- knoppen.

3.1.5 Warmhouden

Na het koken schakelt de snelkookpan automatisch over naar de warmhoudmodus en licht het indicatielampje voor warmhouden op.

De warmhoudmodus kan ook worden geactiveerd vanuit stand-by met behulp van de warmhoudknop.

De warmhoudtemperatuur is 60 à 80 °C.

3.2 Openen van het deksel

3.2.1 Opening van het deksel van het product onder druk

⚠ WAARSCHUWING! Open het deksel pas als de druk in de pan volledig weg is. Forceer het deksel niet.

⚠ WAARSCHUWING! Open het overdrukventiel niet onmiddellijk na het koken van een groot volume. Laat de snelkookpan een tijdje in de warmhoudstand staan voordat u het deksel opent.

1 Zet de snelkookpan uit en trek de stekker uit het stopcontact.

2 Voer 1 van de onderstaande procedures uit.

A. Draai het overdrukventiel open (A) om druk af te laten tot de vlotter zinkt (voor niet-vloeibaar voedsel). (Afbeelding 3)

⚠ WAARSCHUWING! Houd uw handen en uw gezicht weg van de stoomuitlaten – risico op brandwonden en/of ernstig lichamelijk letsel.

B. Laat de snelkookpan afkoelen tot de vlotter zinkt. Draai het deksel ongeveer 30° linksom, zodat de markering op de rand van het deksel in lijn is met de markering op het deksel van het reservoir (A). (Afbeelding 4)

3.2.2 Opening van het deksel van het product onder druk/voor gebruik

1 Draai het deksel ongeveer 30° linksom, zodat de markering op de rand van het deksel in lijn is met de markering op het deksel van het reservoir.

2 Verwijder het deksel.

3.3 Sluiten van het deksel

1 Draai het deksel ongeveer 30° rechtsom, zodat de markering van het handslot op het deksel in lijn is met de markering op het reservoir. (B)

2 Draai het overdrukventiel in de gesloten stand (B).

3.4 Controle van de afdichtingsring

1 Verwijder het deksel. Zie "[3.2.2 Opening van het deksel van het product onder druk/voor gebruik](#)" op [pagina 58](#)

2 Verwijder de afdichtingsring. (Afbeelding 5)

LET OP! Ga voorzichtig met de afdichtingsring om. Als de afdichtingsring beschadigd of vervormd is, kan deze niet goed afdichten en wordt het drukhoudend vermogen van het product verminderd.

3 Zorg ervoor dat de afdichtingsring niet beschadigd is.

⚠ BELANGRIJK! Gebruik de snelkookpan niet als de afdichtingsring beschadigd is. Neem contact op met uw dealer voor een nieuwe afdichtingsring.

4 Plaats de afdichtingsring terug in de omgekeerde volgorde.

3.5 Controle van het vlotterventiel en overdrukventiel

1 Verwijder het deksel. Zie "[3.2.2 Opening van het deksel van het product onder druk/voor gebruik](#)" op [pagina 58](#)

2 Controleer of het vlotterventiel (A) en overdrukventiel (B) niet zijn geblokkeerd en vrij kunnen bewegen. (Afbeelding 6)

⚠ WAARSCHUWING! Het overdrukventiel mag niet worden vervangen of met een zwaar voorwerp naar beneden worden gedrukt.

3.6 Demontage van het waterreservoir

- 1 Verwijder het waterreservoir. Controleer of het waterreservoir in goede staat is.
- 2 Plaats het terug in de omgekeerde volgorde. (Afbeelding 7)

3.7 Gebruik van het product

3.7.1 Voorbereidingen vóór bereiding

- 1 Verwijder het deksel. Zie "[3.2.2 Opening van het deksel van het product onder druk/voor gebruik](#)" op pagina 58
- 2 Controleer de afdichtingsring. Zie "[3.4 Controle van de afdichtingsring](#)" op pagina 58.
- 3 Controle van het vlotterventiel en overdrukventiel. Zie "[3.5 Controle van het vlotterventiel en overdrukventiel](#)" op pagina 58.
- 4 Til het reservoir uit het product en doe er voedsel en water in.

! **BELANGRIJK!** Vul het reservoir niet hoger dan de Max-markering. Het vullen van de pan tot boven de Max-markering kan storingen veroorzaken of ervoor zorgen dat het voedsel niet goed kookt.

- 5 Maak de buitenkant van het reservoir schoon en plaats het in de snelkookpan. Draai het reservoir van de ene naar de andere kant om ervoor te zorgen dat het contact maakt met het verwarmingselement.

! **BELANGRIJK!** Controleer of het verwarmingselement en de bodem van het reservoir schoon zijn en geen vreemde voorwerpen aanwezig zijn.
Als u dat niet doet, bestaat er gevaar voor oververhitting en/of storingen.

- 6 Sluit het deksel en overdrukventiel. Zie "[3.3 Sluiten van het deksel](#)" op pagina 58.

3.7.2 Het product starten

- 1 Bereid het product en de levensmiddelen voor. Zie "[3.7.1 Voorbereidingen vóór bereiding](#)" op pagina 59.

- 2 Start het product. Als de knop niet correct functioneert, controleer dan of het deksel goed is gesloten. Zie "[3.3 Sluiten van het deksel](#)" op pagina 58.

LET OP! Het product start in de stand-bymodus en het symbool (-) knippert op het display.

- 3 Druk op de menuknop.
- 4 Druk op de knoppen +/- om te navigeren en het gewenste menuprogramma te selecteren. Na 10 seconden wordt het bijbehorende programma geselecteerd en na nog eens 10 seconden wordt het product gestart. De bereiding is voltooid na het volgende:

- Het indicatielampje voor het menuprogramma gaat uit.
- Het indicatielampje voor de warmhoudfunctie gaat aan.
- Er klinkt een geluidssignaal.

LET OP! Verschillende menuprogramma's hebben verschillende kooktijden en grotere hoeveelheden voedsel vereisen een langere kooktijd. Zie "[3.8 Programmamenu](#)" op pagina 59.

LET OP! De bereiding kan op enig moment worden afgebroken door op de warmhoudknop/schakelaar te drukken. Het product gaat dan in de stand-bymodus.

LET OP! Laat het product niet langer dan 2 uur in de warmhoudstand staan.

3.8 Programmamenu

1. Meat (vlees)
2. Poultry (gevogelte)
3. Vegetables (groente)
4. Steam (stoom)
5. Sauté (sauteren)
6. Slow Cook (traag garen)
7. White Rice (witte rijst)
8. Brown Rice (bruine rijst)
9. Beans (bonen)
10. Broth (bouillon)
11. Curry (kerriestooftpot)
12. Soup (soep)
13. Multigrain (meergranen)
14. Congee (rijstepap)
15. Chili (chilistooftpot)

3.8.1 Gebruik van programma's

- 1 Druk op de menuknop.
- 2 Druk op de knoppen +/- om te navigeren en het gewenste menuprogramma (P01-P15) te selecteren. Na 10 seconden wordt het bijbehorende programma geselecteerd en na nog eens 10 seconden wordt het product gestart.

LET OP! Het aftellen op het display begint wanneer de druk in het product toeneemt.

LET OP! Druk op de schakelaar om een programma af te sluiten.

3.8.2 Gebruik van programma's met uitgestelde start

- 1 Druk op de menuknop.
- 2 Druk op de knoppen +/- om te navigeren en het gewenste menuprogramma (P01-P15) te selecteren.
- 3 Houd de timerknop 10 seconden ingedrukt nadat u een programma hebt geselecteerd. Het indicatielampje voor de timer en tijd knippert op het display.
- 4 Stel met behulp van de knoppen +/- de gewenste tijd in. Elke druk op de knop verlengt of verkort de tijd met 10 minuten. Na 10 seconden geeft het display de totale bereidingstijd aan en begint het aftellen.

3.8.3 Gebruik van de manuele instelling

- 1 Druk op de knop voor manuele instelling. De indicatorlampjes voor de modi Manual en High lichten op. 30 wordt weergegeven op het display.
- 2 Druk op de knop voor het instellen van de bereidingstijd.
- 3 Stel met behulp van de knoppen +/- de gewenste tijd in. Elke druk op de knop verlengt of verkort de tijd met 10 minuten. Als u geen andere knop indrukt, start het product na 10 seconden.

LET OP! Het aftellen op het display begint wanneer de druk in het product toeneemt.

3.8.4 Gebruik van de manuele instelling met timer

- 1 Druk op de knop voor manuele instelling. De indicatorlampjes voor de modi Manual en High lichten op. 30 wordt weergegeven op het display.
- 2 Druk op de timerknop. Het indicatielampje voor de timer en tijd knippert op het display.
- 3 Stel met behulp van de knoppen +/- de gewenste tijd in. Elke druk op de knop verlengt of verkort de tijd met 10 minuten. Na 10 seconden geeft het display de totale bereidingstijd aan en begint het aftellen.

3.8.5 Drukinstelling bij manuele instelling

- 1 Druk op de knop voor manuele instelling. De indicatorlampjes voor de modi Manual en High lichten op. 30 wordt weergegeven op het display.
- 2 Druk op de knop voor het instellen van de druk. Het indicatielampje High gaat uit en het lampje Low gaat branden. Druk nogmaals op de knop om Medium te selecteren. Als u geen andere knop indrukt, start het product na 10 seconden.

LET OP! Het aftellen op het display begint wanneer de druk in het product toeneemt.

4 Onderhoud

- Houd de pan schoon voor de beste werking en levensduur. Reinig de het product regelmatig en verwijder vet en vuil.
- Maak de pan schoon met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- Gebruik geen metalen, schurende of krassende gereedschappen voor het reinigen, dit kan het oppervlak van de pan beschadigen.
- Bewaar het product op minstens 30 cm afstand van andere keukenapparatuur.

4.1 Reiniging van het overdrukventiel

LET OP! Maak het overdrukventiel één keer per maand schoon.

- 1 Trek het overdrukventiel uit het deksel.
- 2 Maak het overdrukventiel aan de binnen- en buitenkant schoon met een borstel of doek.

4.2 Reiniging van de afdichtingshouder voor het overdrukventiel

LET OP! Maak de afdichtingshouder één keer per maand schoon.

- 1 Reinig de afdichtingshouder met warm water, reinigingsmiddel en een borstel.
- 2 Verwijder alle etensresten.

4.3 Reiniging van de opvangbak

LET OP! Reinig het reservoir na elk gebruik.

- Leeg het reservoir en droog af met een schone doek.

4.4 Reiniging van het waterreservoir

LET OP! Reinig het waterreservoir na elk gebruik.

- Leeg het reservoir en droog af met een schone doek.

5 Afvalverwijdering

5.1 Verwijdering van het product

Afgedankte producten moeten worden verwijderd in overeenstemming met de van toepassing zijnde voorschriften. Het product mag niet worden verbrand.

6 Technische gegevens

Technische gegevens	
Nominale spanning	230 VAC, 50 Hz
Uitgangsvermogen	1000 W
Volume	5,5 l
Diameter van de pan	220 mm
Werkdruk	1,6 bar
Verwarmingstemperatuur	60–80°C

6.1 Drukhandleiding

Drukhandleiding	
Meat (vlees)	0,8 bar
Poultry (gevogelte)	0,8 bar
Vegetables (groente)	0,8 bar
Steam (stoom)	0,8 bar
Sauté (sauteren)	0 bar
Slow Cook (traag garen)	0 bar
White Rice (witte rijst)	0,8 bar
Brown Rice (bruine rijst)	0,8 bar
Beans (bonen)	0,8 bar
Broth (bouillon)	0,8 bar
Curry (kerriestoofpot)	0,8 bar
Soup (soep)	0,8 bar
Multigrain (meergranen)	0,8 bar
Congee (rijstepap)	0,8 bar
Chili (chilistoofpot)	0,8 bar



**EU DECLARATION OF CONFORMITY / EU FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE /
EU SAMSVARSERKLÆRING / DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE /
EU KONFORMITÄTSERKLÄRUNG / EU VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS /
DÉCLARATION UE DE CONFORMITÉ / EU CONFORMITEITSVERKLARING**

Item number / Artikelnummer / Artikkelnnummer / Numer artykułu / Artikkelnnummer /
Tuotenumero / Numéro de référence / Artikelnummer

021351



Jula AB, Box 363, SE-532 24 SKARA, SWEDEN

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer./ Denna försäkran om överensstämmelse utfärdas på tillverkarens eget ansvar./ Denne samsvarserklæring er utstedt under ansvaret til produsenten./ Niniejsza deklaracja zgodności wydana zostaje na wyłączną odpowiedzialność producenta./ Diese Konformitätserklärung wird unter der alleinigen Verantwortung des Herstellers ausgestellt./ Tämä vaatimustenmukaisuusvakuutus on annettu valmistajan yksinomaisella vastuulla./ La présente déclaration de conformité est émise sous la seule responsabilité du fabricant. / Deze conformiteitsverklaring wordt afgegeven onder de uitsluitende verantwoordelijkheid van de fabrikant./

**MULTI-PRESSURE COOKER / MULTI-TRYCKKOKARE / MULTI-TRYKKOKER /
MULTIWAR CIŚNIENIOWY / MEHRDRUCKKOCHER / MONIPAINELIETIN / CUISINIÈRE
MULTIPRESSION / MEERDRUKKOKER**

5,5L

Conforms to the following directives, regulations and standards./ Överensstämmer med följande direktiv, förordningar och standarder./ Er i samsvar med følgende direktiver, forordning og standarder./ Są zgodne z następującymi dyrektywami, regulacja i normami./ Entspricht den folgenden Richtlinien, Vorschriften und Normen./ Seuraavien direktiivien, asetusten ja standardien mukainen./ Conforme aux directives, règlements et normes suivants: / Voldoet aan de volgende richtlijnen, voorschriften en normen:

<u>Directive/Regulation</u>	<u>Harmonised standard</u>
RED 2014/53/EU	EN 60335-1:2012+A1+A2+A11+A13+A14, EN 60335-2-15:2016+A11, EN 62233:2008, EN 62479:2010, EN 50663:2017, EN 300 330 V2.1.1:2017, EN 301 489-1 V2.2.3:2019, EN301 489-3 V2.1.1:2019, EN 55014-1:2017+A11, EN 55014-2:2015, EN IEC 61000-3-2:2019
Pressure Equipment Directive 2014/68/EU	EN 12778:2002+AC+A1
Eco design regulation EU 1275/208+801/2012	
RoHS 2011/65/EU + 2015/863	EN 50581:2012

This product was CE marked in year:/ Produkten CE-märktes år:/ Dette produktet ble CE-merket dette året:/ Wyrób oznakowany znakiem CE w roku:/ Dieses Produkt erhielt die CE-Kennzeichnung im Jahr:/ Tämä tuote on CE-merkitty vuonna:/ Ce produit a reçu le marquage CE en:/ Dit product werd CE-gemarkeerd in het jaar: -21

Skara 2021-12-28

CHRISTIAN BLANK
BUSINESS AREA MANAGER



www.jula.com