



MULTICOOKER

OPERATING INSTRUCTIONS - Original instructions

**SV MULTIKOKARE
BRUKSANVISNING**
Översättning av originalinstruktioner

**DE MULTIKOCHER
BEDIENUNGSANLEITUNG**
Übersetzung der Originalanleitung

**NO MULTIKOKER
BETJENINGSANVISNINGER**
Oversettelse av originalinstruksjonene

**FI MONITOIMIKEITIN
KÄYTTÖOHJE**
Alkuperäisten ohjeiden käännös

**DA MULTIKOGER
BETJENINGSVEJLEDNING**
Oversættelse af den originale vejledning

**FR MULTICUISEUR
INSTRUCTIONS D'UTILISATION**
Traduction des instructions d'origine

**PL MULTICOOKER
INSTRUKCJA OBSŁUGI**
Przekład instrukcji oryginalnej

**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 forbeholder sig retten til at ændre produktet. Jula AB har ophavsretten til denne dokumentation. Det er ikke tilladt at modificere eller ændre denne dokumentation på nogen måde, og manualen skal printes og bruges som den er i forhold til produktet. For den seneste version af betjeningsvejledningen, se Julas hjemmeside.

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 niezmiennym. 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 tuotteeseen 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.

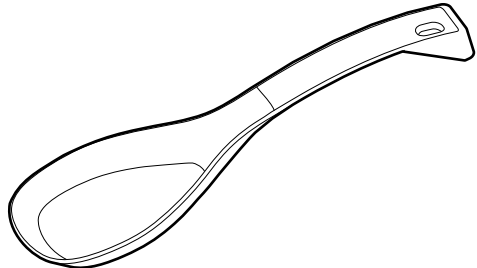
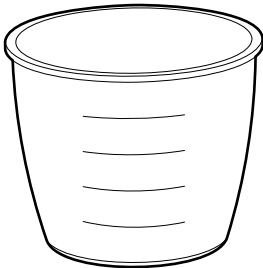
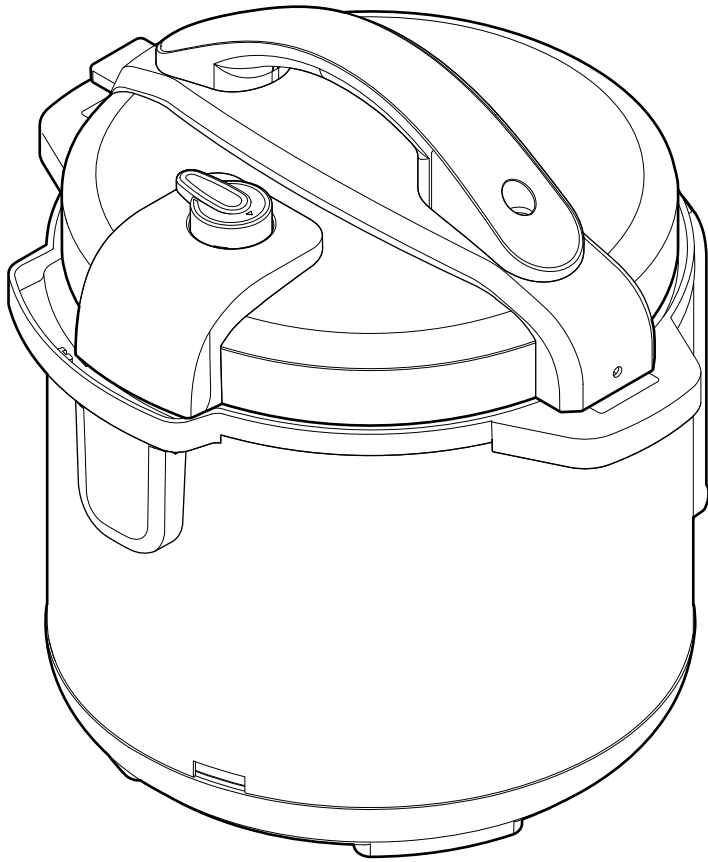
Jula AB se réserve le droit d'apporter des modifications au produit. Jula AB revendique les droits d'auteur sur cette documentation. Il est interdit de modifier ou d'altérer cette documentation de quelque manière que ce soit et le manuel doit être imprimé et utilisé tel quel en relation avec le produit.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

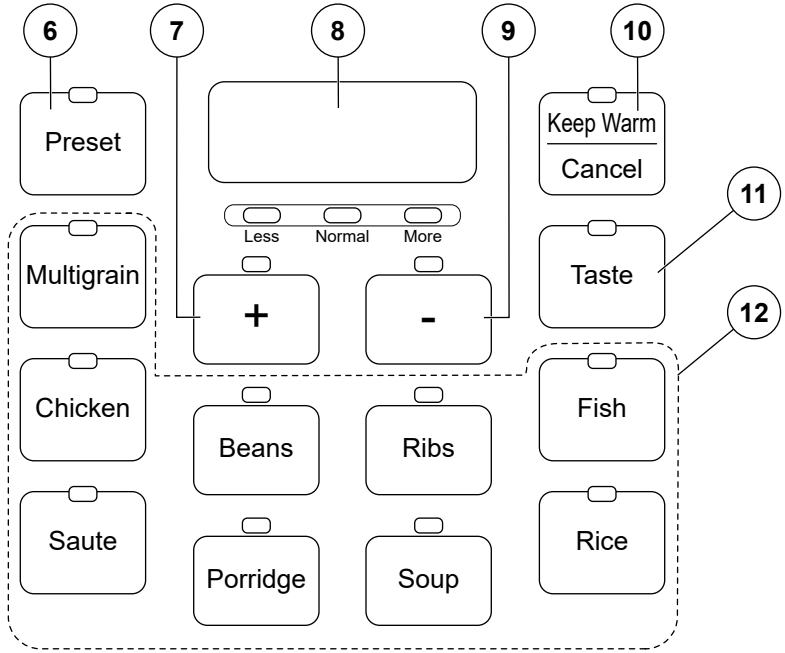
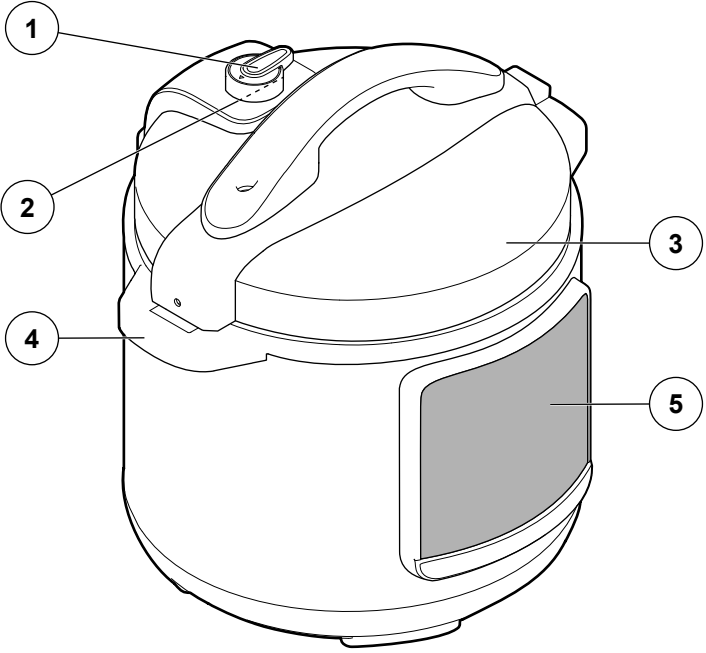
Jula AB behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan het product aan te brengen. Jula AB claimt het copyright op deze documentatie. Het is niet toegestaan om deze documentatie op welke manier dan ook te wijzigen of te veranderen. De handleiding moet worden afgedrukt en gebruikt zoals deze in relatie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

WWW.JULA.COM

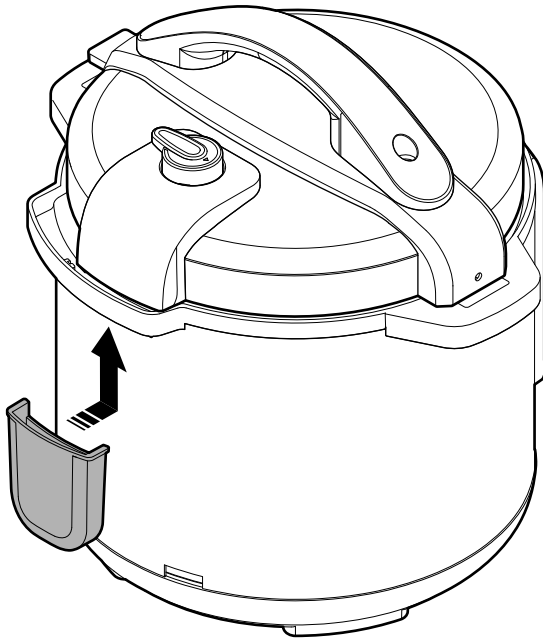
© JULA AB 2025-05-26

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

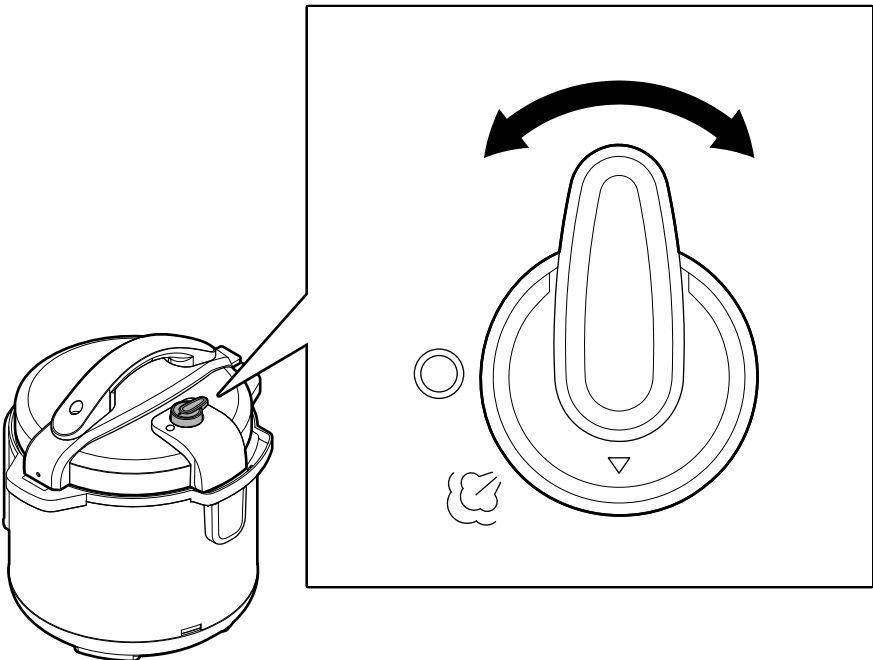




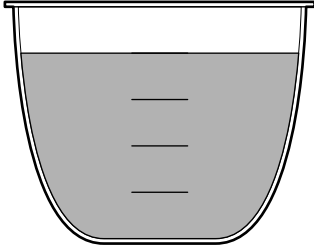
2



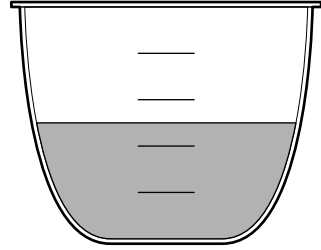
3



4



5



6

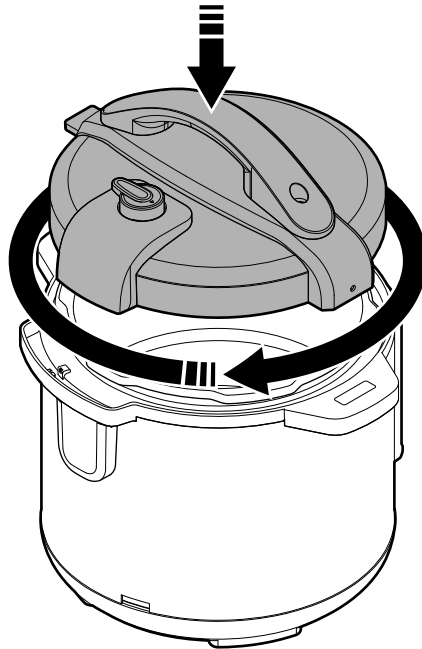


Table of contents

1 Introduction	7
1.1 The product.....	7
1.2 Dedicated use.....	7
1.3 Symbols	7
1.4 Product overview	7
2 Safety	7
2.1 Safety definitions	7
2.2 Safety instructions for operation.....	8
3 Operation	8
3.1 To do before the first use of the product.....	8
3.2 To operate the product.....	8
3.3 To use the dedicated cooking modes.....	9
3.4 To customize the cooking time	9
3.5 To set the timer function.....	9
3.6 To stop the product operation.....	9
3.7 To release the internal pressure	10
3.8 To remove the lid	10
4 Transport	10
5 Storage	10
6 Maintenance	10
6.1 To clean the product.....	10
7 Troubleshooting	11
8 Discard	11
9 Technical data	11
10 Appendix A	12
10.1 Timetable for rice and grains.....	12
10.2 Timetable for dried beans, legume and lentils.....	12
10.3 Timetable for meat.....	12
10.4 Timetable for seafood and fish.....	13
10.5 Timetable for vegetables	13
11.1 Timetable for fruits.....	14

1 Introduction

1.1 The product




The product is a multi cooker with 9 different dedicated cooking modes and keep warm function.

1.2 Dedicated use

The product is only for domestic and equivalent use. For example in staff kitchen areas, farm houses and by clients in hotel, motel, and bed and breakfast environments.

The product is only for indoor use.

1.3 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.

1.4 Product overview

Figure 1

1. Pressure regulator
2. Pressure indicator
3. Lid
4. Handle
5. Control panel
6. Preset button
7. Increase button
8. Display
9. Decrease button
10. Keep warm/cancel button
11. Customized cooking time button
12. Dedicated cooking mode buttons

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

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

- Read and obey the warning instructions before operation.
- Do not use the product if you are tired, ill, or intoxicated. This will decrease your vision, alertness, coordination and judgment.
- Do not soak the product in water.
- Do not open the lid until the internal pressure has decreased sufficiently.
- Make sure that these persons do not operate the product independently:
 - Children less than 8 years
 - Persons who do not know the product sufficiently
 - Persons with disabilities.
- Children must not play with the product.
- Children must not clean or do maintenance on the product independently.
- Do not let the power cable hang over an edge or touch hot surfaces.
- Do not use the product with an extension power cable.
- Do not touch the hot surfaces of the product.
- Do not put weight on the pressure limiting valve or replace it with another object.
- Do not use the product if it is damaged.
- Do not make changes to the product.
- Use the product only for its specified function.

3 Operation

Warning! Do not open the product until the internal pressure is fully released.

Warning! Do not try to open the lid during operation.

Warning! Do not use force to open the lid. If the lid does not easily open, the product is pressurized.

Caution! Make sure that the product is not under a wall-mounted cabinet when the internal pressure is released. The steam can cause damage to the cabinet.

Note! Some ingredients, for example apple sauce, cranberries, oatmeal, split peas, pasta and rhubarb, can foam, froth and splatter during cooking. This can cause blockage in the pressure indicator.

- Do not use the product for frying oil.
- Do not start the product without the inner bowl.
- Only the supplied cooking pot must be used in the product.
- Do not operate the product without food or water in the cooking pot.
- The power cable must be connected to the product before it is connected to a power outlet.

3.1 To do before the first use of the product

- Remove the packaging material, promotional labels and protective film from the product.
- Clean the lid and the cooking pot with warm water and a mild detergent.

Note! To remove the lid, turn it counter-clockwise to the open position and then lift it.

Note! The cooking pot can be cleaned in the dishwasher.

- Clean the outer surface of the product with a damp cloth.
- Install the condensation collector to the product and make sure that it clicks into position. (Figure 2)
- Set the pressure regulator to off (0). (Figure 3)

3.2 To operate the product

Note! To prevent blockage in the pressure regulator, do not fill the cooking pot above the 4/5 mark. (Figure 4)

Note! When cooking food that expands during cooking, for example vegetables, legumes, beans, and grains, do not fill the cooking bowl above the middle of the 2/5 and 3/5 marks. (Figure 5)

- 1 Put the product on a level surface.
- 2 Remove the lid.

- 3 Remove the cooking pot from the product and then put the food and the liquid in it.
- 4 Put the cooking pot into the product.
- 5 Make sure that the inner lid is correctly installed into the outer lid.
- 6 Set the pressure regulator to off (0).
- 7 Make sure that the pressure indicator is fully down.
- 8 Attach the lid to the product and turn it clockwise to the lock position. (Figure 6)

Note! The lid cannot be locked if the pressure indicator is not fully down.

- 9 Connect the power cable to the product and then to a power outlet. "00 00" is shown on the display.
- 10 If applicable, set the timer function.
- 11 Push the "+" and "-" buttons to set the cooking time or select a dedicated cooking mode. Refer to ["3.3 To use the dedicated cooking modes" on page 9](#).

Note! The hour digits flashes until the correct pressure and temperature is reached. Then a beep will be heard, the digits lights solid, and the pressure indicator is pushed upwards.

- 12 When the cooking is completed, 3 beeps will be heard and the product goes into the keep warm mode.

Note! Keep the food warm the shortest possible time. The quality and texture of the food gradually changes during the warming period.

Warning! Do not try to open the lid until the pressure indicator is fully down.

- 13 Release the pressure and then open the lid. Refer to ["3.7 To release the internal pressure" on page 10](#).

3.3 To use the dedicated cooking modes

- 1 Push the applicable dedicated cooking button. The default cooking time will flash on the display for 5 seconds before the operation starts.

- 2 To adjust the cooking time, push the "+" or "-" button.

Note! The cooking time can only be adjusted during the 5 seconds that the digits flashes.

Cooking mode	Default time	Time adjustment range
Rice	12 min	10-16 min
Soup	25 min	20-30 min
Chicken	12 min	10-16 min
Ribs	12 min	10-18 min
Porridge	15 min	13-20 min
Fish	8 min	6-12 min
Bean	35 min	30-45 min
Multigrain	18 min	15-20 min
Saute	40 min	30-60 min

3.4 To customize the cooking time

- 1 Select a dedicated cooking mode. The "Normal" indicator will illuminate.
- 2 Push the "Taste" button to select shorter ("Less"), normal or longer ("More") cooking time. The indicator for the selected cooking time will illuminate.
- 3 To adjust the cooking time, push the "+" or "-" button.

3.5 To set the timer function

Use the timer function to set the start of the operation. The timer can be set to 0.5-24 hours in 0.5 hour intervals.

- 1 When the product is in standby mode, push the "Preset" button. "0:30" will flash on the display.
- 2 Push the "+" button to set the time.
- 3 When the digits lights up solid, set the cooking time or select a dedicated cooking mode.

Note! The product goes into stand by mode after a period of time if the time is not set or a dedicated cooking mode is not selected.

3.6 To stop the product operation

- Push the "Warm/Cancel" button during the operation or setting process to put the product in stand by mode.

3.7 To release the internal pressure

The pressure can be released naturally, manually or with a combination of these 2 methods.

3.7.1 To do a natural pressure release

Note! Do not use this method with food that can be overcooked because the cooking process continues until the pressure is fully released.

The pressure will start to decrease when the cooking is done and the keep warm function is activated.

- When the cooking is done, wait until the pressure indicator is fully down and then remove the lid.

Note! It takes 12-30 minutes until the pressure is fully released. High quantity of liquid and long operation time will increase the time.

3.7.2 To do a quick pressure release

Warning! To prevent burns use tongs or oven mitts to turn the pressure regulator.

Warning! Keep your face, hands and arms away from the steam released from the pressure regulator.

Caution! Do not release the pressure under wall mounted cabinets because the steam can cause damage to them.

- 1 Turn the pressure regulator to its open position. Steam will immediately be released through the vents of the pressure regulator.
- 2 Remove the lid when the pressure indicator is fully down.

3.8 To remove the lid

- 1 Release the pressure from the product with the applicable method. Refer to [“3.7 To release the internal pressure” on page 10](#).
- 2 When the pressure indicator is fully down, turn the lid clockwise and then lift it.

4 Transport

- Use the handles when you lift or move the product.
- If possible, do not lift or move the product when there is hot liquid or food in it.

5 Storage

- If the product is not going to be used for a long period of time, keep the product in a clean and dry area, where children and pets do not have access to it.

6 Maintenance

Warning! Disconnect the product from the power outlet before you clean or do maintenance on it.

- Regularly do a check for blockage in the ducts of the pressure regulator.
- Regularly clean the filter on the pressure regulator.
- Regularly clean the product.

6.1 To clean the product

Warning! Let the product become cool before you clean it.

Caution! Do not soak the product in water or let water get into the product when you clean it.

- 1 Disconnect the power cable from the power outlet and then from the product.
- 2 Remove the cooking pot and clean it with warm water and a mild detergent or in the dishwasher.
- 3 Remove the condensation collector and clean it with warm water and a mild detergent.
- 4 Remove the inner lid, pressure regulator and the pressure regulator filter from the outer lid and clean them with warm water and a mild detergent.

Note! To remove the inner lid, hold the knob and pull it upwards.

- 5 Clean the inside of the outer lid with warm water.
- 6 Clean the inside of the product with a damp cloth.
- 7 Clean the outer surface of the product with a soft cloth.
- 8 Let the parts become dry.
- 9 Put back the cooking pot, condensation collector, pressure regulator, pressure regulator filter and the inner lid.

7 Troubleshooting

Problem	Possible cause	Task
The lid does not lock.	The lid is not correctly attached.	Attach the lid correctly.
	The pressure indicator is in its up position.	Push down the pressure indicator.
The lid cannot be open after the pressure has been released from the product.	The pressure indicator is not fully down.	Push down the pressure indicator.
Steam comes out around the rim of the lid.	The inner lid is not installed in the outer lid.	Install the inner lid to the outer lid.
	There is food residues on the sealing ring of the inner lid.	Clean the sealing ring of the inner lid.
	The sealing ring of the inner lid is damaged or worn.	Replace the sealing ring of the inner lid.
	The lid is not correctly locked.	Lock the lid.
Air comes out from the pressure indicator.	There is food residues on pressure indicator seal.	Clean the pressure indicator seal.
	The pressure indicator seal is worn or damaged.	Replace the pressure indicator seal.
The pressure indicator does not move up during the cooking process.	The pressure regulator is not in the "0" position.	Turn the pressure regulator to its "0" position.
	It is too much food and liquid in the cooking pot.	Decrease the quantity of food and liquid in the cooking pot.
	There is an air leak around the rim of the lid or around the pressure regulator.	Do a check of the seals for damage and wear.
E1 is shown on the display.	Sensor open circuit.	Refer to the supplier.
E2 is shown on the display.	Sensor open circuit.	Refer to the supplier.
E4 is shown on the display.	Pressure switch fault.	Refer to the supplier.

8 Discard

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

9 Technical data

Specification	Value
Rated voltage	230 V
Power	1000 W
Power consumption in standby mode	0.7 W
Time needed to reach the low power mode	2 s
Volume	4.8 l

10 Appendix A

10.1 Timetable for rice and grains

Ingredient	Grain:water ratio	Cooking time
Barley, pearl	1:4	25-30 min
Barley, pot	1:3-1:4	25-30 min
Porridge, thick	1:4-1:5	15-20 min
Porridge, thin	1:6-1:7	15-20 min
Couscous	1:2	5-8 min
Corn, dried, half	1:3	25-30 min
Kamut, whole	1:3	10-12 min
Oats, quick	1:1 2/3	6 min
Oats, steel-cut	1:1 2/3	10 min
Quinoa, quick	1:2	8 min
Rice, Basmati	1:1.5	8 min
Rice, Brown	1:1.5	10-15 min
Rice, white	1:1.5	8 min
Rice, wild	1:3	25-30 min
Sorghum	1:3	20-25 min
Spelt berries	1:3	15-20 min
Wheat berries	1:3	25-30 min

10.2 Timetable for dried beans, legume and lentils

Ingredient	Cooking time dried	Cooking time soaked
Adzuki	20-40 min	15-20 min
Anasazi	20-25 min	15-20 min
Black beans	25-40 min	15-20 min
Black-eyed peas	25-40 min	15-20 min
Chickpeas	35-40 min	20-25 min
Cannellini beans	35-40 min	20-25 min
Soy beans	25-30 min	20-25 min
Scarlet runner	20-25 min	10-15 min
Peas	15-20 min	10-15 min
Pinto beans	25-30 min	20-25 min
Navy beans	25-30 min	20-25 min
Kidney beans, white	35-40 min	20-25 min
Kidney beans, red	25-30 min	20-25 min

Ingredient	Cooking time dried	Cooking time soaked
Lima beans	20-25 min	15-20 min
Lentils, yellow, split	15-18 min	N/A
Lentils, red, split	15-18 min	N/A
Lentils, green, mini	15-20 min	N/A
Lentils, french green	15-20 min	N/A
Great northern beans	25-30 min	20-25 min
Gandules (pigeon peas)	20-25 min	15-20 min

10.3 Timetable for meat

Ingredient	Cooking time
Beef, stew meat	15-20 min
Beef, meat ball	10-15 min
Beef, dressed	20-25 min
Beef, pot, large pieces	35-40 min
Beef, pot, small pieces	25-30 min
Beef, ribs	25-30 min
Beef, shanks	25-30 min
Beef, oxtail	40-50 min
Chicken, breast	8-10 min
Chicken, whole	20-25 min
Chicken, cut with bones	10-15 min
Chicken, drumsticks, legs or thighs	10-15 min
Cornish hen, whole	20-30 min
Duck, cut with bones	15-20 min
Duck, whole	25-30 min
Ham, sliced	9-12 min
Ham, picnic shoulder	25-30 min
Lamb, pieces	10-15 min
Lamb, stew meat	10-15 min
Lamb, leg	35-45 min
Pheasant	20-25 min
Pork, loin roast	55-60 min
Pork, butt roast	45-50 min
Pork, ribs	20-25 min
Turkey, breast without bones	15-20 min

Ingredient	Cooking time
Turkey, breast with bones	25-30 min
Turkey, leg	15-20 min
Veal, chops	5-8 min
Veal, roast	35-45 min
Quail, whole	8-10 min

10.4 Timetable for seafood and fish

Ingredient	Cooking time, fresh	Cooking time, frozen
Crab	3-4 min	5-6 min
Shrimp	1-2 min	2-3 min
Seafood soup or stock	6-7 min	7-9 min
Mussels	2-3 min	4-5 min
Lobster	3-4 min	4-6 min
Fish steak	3-4 min	4-6 min
Fish fillet	2-3 min	3-4 min
Fish, whole	5-6 min	7-10 min

10.5 Timetable for vegetables

Ingredient	Cooking time, fresh	Cooking time, frozen
Artichoke, whole	9-11 min	11-13 min
Artichoke, heart	4-5 min	5-6 min
Asparagus	1-2 min	2-3 min
Beans, green, yellow or wax	1-2 min	2-3 min
Beets, small	11-13 min	13-15 min
Beets, large	20-25 min	25-30 min
Broccoli, florets	2-3 min	3-4 min
Broccoli, stalks	3-4 min	4-5 min
Brussel sprouts	3-4 min	4-5 min
Cabbage, shredded	2-3 min	3-4 min
Cabbage, wedges	3-4 min	4-5 min
Carrots, sliced or shredded	1-2 min	2-3 min
Carrots, whole or chunked	2-3 min	3-4 min
Cauliflower florets	2-3 min	3-4 min

Ingredient	Cooking time, fresh	Cooking time, frozen
Celery, chunks	2-3 min	3-4 min
Collard	4-5 min	5-6 min
Corn, kernels	1-2 min	2-3 min
Corn, on the cob	3-4 min	4-5 min
Eggplant, slices or chunks	2-3 min	3-4 min
Endive	1-2 min	2-3 min
Escarole, chopped	1-2 min	2-3 min
Green beans, whole	2-3 min	3-4 min
Leek	2-4 min	3-5 min
Mixed vegetables	2-3 min	3-4 min
Okra	2-3 min	3-4 min
Onion, sliced	2-3 min	3-4 min
Parsnips, sliced	1-2 min	2-3 min
Parsnips, chunks	2-4 min	4-6 min
Peas, in the pod	1-2 min	2-3 min
Peas, green	1-2 min	2-3 min
Potatoes, cubes	7-9 min	9-11 min
Potatoes, small	10-12 min	12-14 min
Potatoes, large	12-15 min	15-19 min
Pumpkin, small slices or chunks	4-5 min	6-7 min
Pumpkin, large slices or chunks	8-10 min	10-14 min
Rutabaga, slices	3-5 min	4-6 min
Rutabaga, chunks	4-6 min	6-8 min
Spinach	1-2 min	3-4 min
Squash, acorn, chunks	6-7 min	8-9 min
Squash, butternut, chunks	8-10 min	10-12 min
Sweet potato, chunks	7-9 min	9-11 min
Sweet potato, whole, small	10-12 min	12-14 min
Sweet potato, whole, large	12-15 min	15-19 min

Ingredient	Cooking time, fresh	Cooking time, frozen
Sweet pepper, slices or chunks	1-3 min	2-4 min
Tomatoes, quarters	2-3 min	4-5 min
Tomatoes, whole	3-5 min	5-7 min
Turnip, chunks	2-4 min	4-6 min
Yum, chunks	7-9 min	9-11 min
Yum, whole, small	10-12 min	12-14 min
Yum, whole, large	12-15 min	15-19 min
Zucchini, slices or chunks X	2-3 min	3-4 min

11.1 Timetable for fruits

Ingredient	Cooking time, fresh	Cooking time, dried
Apples, pieces	2-3 min	3-4 min
Apples, whole	3-4 min	4-6 min
Apricots	2-3 min	3-4 min
Peaches, pieces	2-3 min	4-5 min
Pears, whole	3-4 min	4-6 min
Pears, pieces	2-3 min	4-5 min
Prunes	2-3 min	4-5 min
Raisins	N/A	4-5 min

Innehållsförteckning

1 Inledning	15
1.1 Produkten	15
1.2 Avsedd användning	15
1.3 Symboler	15
1.4 Produktöversikt.....	15
2 Säkerhet	15
2.1 Säkerhetsdefinitioner.....	15
2.2 Säkerhetsinstruktioner för användning	16
3 Användning	16
3.1 Att göra före första användningen	16
3.2 Att använda produkten	16
3.3 Så här använder du de förinställda tillagningslägena	17
3.4 Att anpassa tillagningstiden.....	17
3.5 Att ställa in timerfunktionen	17
3.6 Att stänga av produktens drift.....	17
3.7 Att släppa ut det inre trycket	18
3.8 Att ta bort locket.....	18
4 Transport	18
5 Förvaring	18
6 Underhåll	18
6.1 Att rengöra produkten	18
7 Felsökning	19
8 Kassering	19
9 Tekniska data	19
10 Bilaga A	20
10.1 Tillagningstider för ris och spannmål.....	20
10.2 Tillagningstider för torkade bönor, baljväxter och linser	20
10.3 Tillagningstider för kött.....	20
10.4 Tillagningstider för skaldjur och fisk.....	21
10.5 Tillagningstider för grönsaker	21
10.6 Tillagningstider för frukt.....	22

1 Inledning

1.1 Produkten

Produkten är en multikokare med 9 olika förinställda tillagningslägen och varmhållningsfunktion.

1.2 Avsedd användning

Produkten är endast avsedd för hushållsbruk och motsvarande användning. T.ex. i personalkök, på bondgårdar och av gäster på hotell, motell och bed-and-breakfast-inrättningar.

Produkten är endast avsedd för inomhusbruk.

1.3 Symboler

	Läs bruksanvisningen noggrant och se till att du förstår instruktionerna innan du börjar använda produkten. Spara bruksanvisningen för framtida bruk.
	Denna produkt uppfyller tillämpliga EU-direktiv och -förfordningar.
	Återvinns som elektroniskt avfall.

1.4 Produktöversikt

(Bild 1)

1. Tryckregulator
2. Tryckindikator
3. Lock
4. Handtag
5. Kontrollpanel
6. Förinställning
7. Öka
8. Display
9. Minska
10. Varmhållning/Avbryt
11. Anpassad tillagningstid
12. Knappar för olika tillagningslägen

2 Säkerhet

2.1 Säkerhetsdefinitioner

! **Varning!** Om du inte följer dessa instruktioner finns det risk för personskada eller dödsfall.

! **Försiktighet!** Om du inte följer dessa instruktioner finns det risk för att du skadar produkten, andra material eller det närliggande området.

Obs! Information som är nödvändig i en specifik situation.

2.2 Säkerhetsinstruktioner för användning

⚠ Varning! Om du inte följer dessa instruktioner finns det risk för personskada eller dödsfall.

- Läs och följ varningsanvisningarna innan användning.
- Använd inte produkten om du är trött, sjuk eller berusad. Dessa försämrar din syn, uppmärksamhet, koordination och omdömesförmåga.
- Dränk inte produkten i vatten.
- Öppna inte locket förrän det inre trycket har minskat tillräckligt.
- Se till att följande personer inte använder produkten på egen hand:
 - Barn under 8 år.
 - Personer som inte känner till produkten tillräckligt.
 - Personer med funktionshinder.
- Barn får inte leka med produkten.
- Barn får inte rengöra eller utföra underhåll på produkten på egen hand.
- Låt inte strömkabeln hänga över en kant eller vidröra heta ytor.
- Använd inte produkten med en förlängningskabel.
- Rör inte produktens heta ytor.
- Lägg ingen vikt på tryckbegränsningsventilen eller byt ut den med något annat föremål.
- Använd inte produkten om den är skadad.
- Gör inga ändringar på produkten.
- Använd endast produkten för dess avsedda ändamål.

3 Användning

⚠ Varning! Öppna inte produkten förrän det inre trycket har släppts ut helt.

⚠ Varning! Försök inte öppna locket under drift.

⚠ Varning! Använd inte våld för att öppna locket. Om locket inte öppnas lätt är produkten under tryck.

⚠ Försiktighet! Se till att produkten inte är under ett vägghmonterat skåp när det inre trycket släpps ut. Ångan kan orsaka skador på skåpet.

Obs! Vissa ingredienser, t.ex. äppelsås, tranbär, havregryn, delade torkade ärtor, pasta och rabarber kan skumma och stänka under tillagningen. Detta kan orsaka blockering i tryckregulatorn.

- Använd inte produkten för att koka olja.
- Starta inte produkten utan tillagnings-skålen.
- Endast den medföljande tillagnings-skålen får användas i produkten.
- Använd inte produkten utan mat eller vatten i tillagnings-skålen.
- Strömkabeln måste anslutas till produkten innan den ansluts till ett eluttag.

3.1 Att göra före första användningen

- Ta bort förpackningsmaterial, reklametiketter och skyddsfilm från produkten.
- Rengör locket och tillagnings-skålen med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Obs! För att ta bort locket, vrid det moturs till öppet läge och lyft det sedan.

Obs! Tillagnings-skålen kan rengöras i diskmaskinen.

- Rengör produktens utsida med en fuktig trasa.
- Montera kondensuppsamlaren på produkten och se till att den klickar på plats. (Bild 2)
- Ställ in tryckregulatorn på av (0). (Bild 3)

3.2 Att använda produkten

Obs! För att förhindra blockering i tryckregulatorn, fyll inte tillagnings-skålen över 4/5-märket. (Bild 4)

Obs! När du lagar mat som expanderar under tillagningen, t.ex. grönsaker, baljväxter, bönor och spannmål, fyll inte tillagnings-skålen över mitten av markeringarna 2/5 och 3/5. (Bild 5)

- 1 Placera produkten på ett jämnt underlag.
- 2 Ta bort locket.

- 3 Ta bort tillagnings-skålen från produkten och lägg sedan maten och vätskan i den.
- 4 Sätt i tillagnings-skålen i produkten.
- 5 Se till att det inre locket sitter korrekt i ytterlocket.
- 6 Ställ in tryckregulatorn på av (0).
- 7 Se till att tryckindikatorn visar inget tryck (helt nere).
- 8 Fäst locket på produkten och vrid det medurs till låsläget. (Bild 6)

Obs! Locket kan inte låsas om tryckindikatorn inte är helt nere.

- 9 Anslut strömkabeln till produkten och sedan till ett eluttag. "00 00" visas på displayen.
- 10 Om tillämpligt, ställ in timerfunktionen.
- 11 Använd knapparna + och - för att ställa in tillagningstiden eller välj ett förinställt tillagningsläge. Se "[3.3 Så här använder du de förinställda tillagningslägena](#)" på sid. 17.

Obs! Tidssiffrorna blinkar tills rätt tryck och temperatur har uppnåtts. Då hörs ett pip, siffrorna lyser med fast sken och tryckindikatorn pressas uppåt.

- 12 När tillagningen är klar hörs tre pip och produkten går till varmhållningsläget.

Obs! Håll maten varm kortast möjliga tid. Matens kvalitet och konsistens förändras gradvis under uppvärmningstiden.

⚠ Varning! Försök inte öppna locket förrän tryckindikatorn är helt nere.

- 13 Släpp ut trycket och öppna sedan locket. Se "[3.7 Att släppa ut det inre trycket](#)" på sid. 18.

3.3 Så här använder du de förinställda tillagningslägena

- 1 Tryck på tillämplig tillagningsknapp. Standard-tillagningstid blinkar på displayen i fem sekunder innan driften startar.
- 2 För att justera tillagningstiden, tryck på knapparna + eller -.

Obs! Tillagningstiden kan endast justeras under de fem sekunder som siffrorna blinkar.

Tillagningsläge	Standardtid	Tidsjusteringsintervall
Ris	12 min	10-16 min
Soppa	25 min	20-30 min
Kyckling	12 min	10-16 min
Revben	12 min	10-18 min
Gröt	15 min	13-20 min
Fisk	8 min	6-12 min
Bönor	35 min	30-45 min
Flerkorn	18 min	15-20 min
Stekning	40 min	30-60 min

3.4 Att anpassa tillagningstiden

- 1 Välj ett förinställt tillagningsläge. Indikatorn "Normal" tänds.
- 2 Tryck på "Taste" -knappen för att välja kortare ("Less"), normal eller längre ("More") tillagningstid. Indikatorn för den valda tillagningstiden tänds.
- 3 För att justera tillagningstiden, tryck på knapparna + eller -.

3.5 Att ställa in timerfunktionen

Använd timerfunktionen för att ställa in fördröjd start. Timern kan ställas in på 0,5-24 timmar, med 0,5 timmars intervall.

- 1 När produkten är i vänteläge, tryck på knappen "Present". "0:30" blinkar på displayen.
- 2 Tryck på knappen + för att ställa in tiden.
- 3 När siffrorna lyser med fast sken ställer du in tillagningstiden eller väljer ett förinställt tillagningsläge.

Obs! Produkten går till vänteläge efter en viss tid om tid inte har ställts in eller om ett förinställt tillagningsläge inte har valts.

3.6 Att stänga av produktens drift

- Tryck på knappen "Warm/Cancel" under drift eller i inställningsprocessen för att sätta produkten i vänteläge.

3.7 Att släppa ut det inre trycket

Trycket kan släppas ut naturligt, manuellt eller med en kombination av dessa två metoder.

3.7.1 Att göra en naturlig frisläppning av trycket

Obs! Använd inte den här metoden med mat som kan bli överkokad eftersom tillagningsprocessen fortsätter tills trycket har släppt helt.

Trycket börjar minska när tillagningen är klar och varmhållningsfunktionen har aktiverats.

- När tillagningen är klar, vänta tills tryckindikatorn är helt nere och ta sedan bort locket.

Obs! Det tar 12–30 minuter innan trycket är helt släppt. En stor mängd vätska och lång tillagningstid ökar tiden.

3.7.2 Att göra en snabb (manuell) frisläppning av trycket

! Varning! För att förhindra brännskador använd tång eller ugnsvantar för att vrida tryckregulatorn.

! Varning! Håll ansiktet, händerna och armarna borta från ångan som släpps ut från tryckregulatorn.

! Försiktighet! Släpp inte ut trycket under väggmonterade skåp eftersom ångan kan orsaka skador på dem.

- 1 Vrid tryckregulatorn till sitt öppna läge. Ånga släpps omedelbart ut genom tryckregulatorns ventiler.
- 2 Ta bort locket när tryckindikatorn är helt nere.

3.8 Att ta bort locket

- 1 Släpp ut trycket från produkten med tillämplig metod. Se "[3.7 Att släppa ut det inre trycket](#)" på [sid. 18](#).
- 2 När tryckindikatorn är helt nere, vrid locket medurs och lyft det sedan.

4 Transport

- Använd handtagen när du lyfter eller flyttar produkten.
- Om möjligt, lyft eller flytta inte produkten när det finns varm vätska eller mat i den.

5 Förvaring

- Om produkten inte ska användas under en längre tid ska den förvaras på en ren och torr plats, utom räckhåll för barn och husdjur.

6 Underhåll

! Varning! Koppla bort produkten från eluttaget innan du rengör eller utför underhåll på den.

- Kontrollera regelbundet för blockering i tryckregulatorns kanaler.
- Rengör tryckregulatorfiltret regelbundet.
- Rengör produkten regelbundet.

6.1 Att rengöra produkten

! Varning! Låt produkten svalna innan du rengör den.

! Försiktighet! Blötlägg inte produkten i vatten eller låt vatten komma in i produkten när du rengör den.

- 1 Koppla bort strömkabeln från eluttaget och sedan från produkten.
- 2 Ta bort tillagningsskålen och rengör den med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel eller i diskmaskinen.
- 3 Ta bort kondensuppsamlaren och rengör den med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.
- 4 Ta bort innerlocket, tryckregulatorn och tryckregulatorfiltret från ytterlocket och rengör dem med varmt vatten och ett mildt rengöringsmedel.

Obs! För att ta bort det inre locket, håll i knoppen och dra den uppåt.

- 5 Rengör insidan av ytterlocket med varmt vatten.
- 6 Rengör insidan av produkten med en fuktig trasa.
- 7 Rengör utsidan av produkten med en mjuk torr trasa.
- 8 Låt delarna torka.
- 9 Sätt tillbaka tillagningsskålen, kondensuppsamlaren, tryckregulatorn, tryckregulatorfiltret och innerlocket.

7 Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Locket låses inte.	Locket är inte korrekt fastsatt.	Fäst locket korrekt.
	Tryckindikatorn är i sitt övre läge.	Tryck ner tryckindikatorn.
Locket kan inte öppnas efter att trycket har släppts från produkten.	Tryckindikatorn är inte helt nere.	Tryck ner tryckindikatorn.
Ånga kommer ut runt lockets kant.	Det inre locket är inte installerat i ytterlocket.	Montera innerlocket i ytterlocket.
	Det finns matrester på tätningssringen på innerlocket.	Rengör tätningssringen på innerlocket.
	Tätningssringen på innerlocket är skadad eller sliten.	Byt ut tätningssringen på innerlocket.
	Locket är inte korrekt låst.	Lås locket.
Luft kommer ut från tryckindikatorn.	Det finns matrester på tryckindikatorns tätning.	Rengör tryckindikatorns tätning.
	Tryckindikatorns tätning är sliten eller skadad.	Byt ut tryckindikatorns tätning.
Tryckindikatorn rör sig inte uppåt under tillagningsprocessen.	Tryckregulatorn är inte i 0-läget.	Vrid tryckregulatorn till 0-läget.
	Det är för mycket mat och vätska i tillagningskålen.	Minska mängden mat och vätska i tillagningskålen.
	Det finns en luftläcka runt lockets kant eller runt tryckregulatorn.	Kontrollera tätningarna för skador och slitage.
"E1" visas på displayen.	Sensorn har öppen krets.	Kontakta leverantören.
"E2" visas på displayen.	Sensorn har öppen krets.	Kontakta leverantören.
"E4" visas på displayen.	Tryckbrytarfel.	Kontakta leverantören.

8 Kassering

- Se till att du följer lokala bestämmelser när du kasserar produkten. Bränn inte produkten.

9 Tekniska data

Specifikation	Värde
Märkspänning	230 V
Effekt	1000 W
Strömförbrukning i standby-läge	0,7 W
Tidsåtgång för att nå lågeffektläget	2 s
Volym	4,8 l

10 Bilaga A

10.1 Tillagningstider för ris och spannmål

Ingrediens	Förhållande spannmål:vatten	Tillagningstid
Korn, småkorn	1:4	25–30 min
Korn, krukka	1:3–1:4	25–30 min
Gröt, tjock	1:4–1:5	15–20 min
Gröt, tunn	1:6–1:7	15–20 min
Couscous	1:2	5–8 min
Majs, torkad, halv	1:3	25–30 min
Durumvete, helt	1:3	10–12 min
Havre, snabbkokt	1:1 2/3	6 min
Havre, gryn	1:1 2/3	10 min
Quinoa, snabbkokt	1:2	8 min
Ris, Basmati	1:1,5	8 min
Ris, brunt	1:1,5	10–15 min
Ris, vitt	1:1,5	8 min
Ris, vilt	1:3	25–30 min
Durra	1:3	20–25 min
Speltvete/Dinkel	1:3	15–20 min
Matvete	1:3	25–30 min

10.2 Tillagningstider för torkade bönor, baljväxter och linser

Ingrediens	Tillagningstid torkad	Tillagningstid blötlagd
Adzukibönor	20–40 min	15–20 min
Anasazibönor	20–25 min	15–20 min
Svarta bönor	25–40 min	15–20 min
Ögonbönor	25–40 min	15–20 min
Kikärtor	35–40 min	20–25 min
Cannellini	35–40 min	20–25 min
Sojabönor	25–30 min	20–25 min
Rosenbönor	20–25 min	10–15 min
Ärtor	15–20 min	10–15 min
Pintobönor	25–30 min	20–25 min
Vita bönor	25–30 min	20–25 min

Ingrediens	Tillagningstid torkad	Tillagningstid blötlagd
Kidneybönor, vita	35–40 min	20–25 min
Kidneybönor, röda	25–30 min	20–25 min
Limabönor	20–25 min	15–20 min
Linser, gula, delade	15–18 min	N/A
Linser, röda, delade	15–18 min	N/A
Linser, gröna, mini	15–20 min	N/A
Linser, franska gröna	15–20 min	N/A
Stora vita bönor	25–30 min	20–25 min
Duvärt	20–25 min	15–20 min

10.3 Tillagningstider för kött

Ingrediens	Tillagningstid
Nötkött, hackat	15–20 min
Nötkött, köttbullar	10–15 min
Nötkött, rensat	20–25 min
Nötkött, gryta, stora bitar	35–40 min
Nötkött, gryta, små bitar	25–30 min
Nötkött, revben	25–30 min
Nötkött, lägg	25–30 min
Nötkött, oxsvans	40–50 min
Kyckling, bröst	8–10 min
Kyckling, hel	20–25 min
Kyckling, hackad med ben	10–15 min
Kyckling, vingar, lår	10–15 min
Broilerkyckling, hel	20–30 min
Anka, hackad med ben	15–20 min
Anka, hel	25–30 min
Skinka, skivad	9–12 min
Skinka, bog	25–30 min
Lamm, bitar	10–15 min
Lamm, hackat	10–15 min
Lamm, lår	35–45 min
Fasan	20–25 min
Fläsk, kotletrad	55–60 min

Ingrediens	Tillagningstid
Fläsk, rumpstek	45-50 min
Fläsk, revben	20-25 min
Kalkon, bröst utan ben	15-20 min
Kalkon, bröst med ben	25-30 min
Kalkon, lår	15-20 min
Kalvkött, kotletter	5-8 min
Kalvkött, stek	35-45 min
Vaktel, hel	8-10 min

10.4 Tillagningstider för skaldjur och fisk

Ingrediens	Tillagningstid, färsk	Tillagningstid, frusen
Krabba	3-4 min	5-6 min
Räkor	1-2 min	2-3 min
Skaldjursoppa eller buljong	6-7 min	7-9 min
Musslor	2-3 min	4-5 min
Hummer	3-4 min	4-6 min
Fiskkotlett	3-4 min	4-6 min
Fiskfilé	2-3 min	3-4 min
Fisk, hel	5-6 min	7-10 min

10.5 Tillagningstider för grönsaker

Ingrediens	Tillagningstid, färsk	Tillagningstid, frusen
Kronärtskocka, hel	9-11 min	11-13 min
Kronärtskocka, hjärta	4-5 min	5-6 min
Sparris	1-2 min	2-3 min
Bönor, gröna, gula eller vaxbönor	1-2 min	2-3 min
Rödbetor, små	11-13 min	13-15 min
Rödbetor, stora	20-25 min	25-30 min
Broccoli, buketter	2-3 min	3-4 min
Broccoli, stjälkar	3-4 min	4-5 min
Brysselkål	3-4 min	4-5 min
Kål, strimlad	2-3 min	3-4 min
Kål, bitar	3-4 min	4-5 min

Ingrediens	Tillagningstid, färsk	Tillagningstid, frusen
Morötter, skivade eller strimlade	1-2 min	2-3 min
Morötter, hela eller bitar	2-3 min	3-4 min
Blomkål, buketter	2-3 min	3-4 min
Selleri, bitar	2-3 min	3-4 min
Kål	4-5 min	5-6 min
Majs, kärnor	1-2 min	2-3 min
Majs, kolv	3-4 min	4-5 min
Aubergine, skivor eller bitar	2-3 min	3-4 min
Endiver	1-2 min	2-3 min
Escarole, hackad	1-2 min	2-3 min
Gröna bönor, hela	2-3 min	3-4 min
Purjolök	2-4 min	3-5 min
Blandade grönsaker	2-3 min	3-4 min
Okra	2-3 min	3-4 min
Lök, skivad	2-3 min	3-4 min
Palsternacka, skivad	1-2 min	2-3 min
Palsternacka, bitar	2-4 min	4-6 min
Ärtor, i balja	1-2 min	2-3 min
Ärtor, gröna	1-2 min	2-3 min
Potatis, kuber	7-9 min	9-11 min
Potatis, liten	10-12 min	12-14 min
Potatis, stor	12-15 min	15-19 min
Pumpa, små skivor eller bitar	4-5 min	6-7 min
Pumpa, stora skivor eller bitar	8-10 min	10-14 min
Kålrot, skivor	3-5 min	4-6 min
Kålrot, bitar	4-6 min	6-8 min
Spenat	1-2 min	3-4 min
Squash, pumpa, bitar	6-7 min	8-9 min
Squash, myskpumpa, bitar	8-10 min	10-12 min

EN

SV

NO

DA

PL

DE

FI

FR

NL

Ingrediens	Tillagningstid, färsk	Tillagningstid, fusen
Sötpotatis, bitar	7-9 min	9-11 min
Sötpotatis, hel, liten	10-12 min	12-14 min
Sötpotatis, hel, stor	12-15 min	15-19 min
Paprika, skivor eller bitar	1-3 min	2-4 min
Tomater, fjärdedelar	2-3 min	4-5 min
Tomater, hela	3-5 min	5-7 min
Rova, bitar	2-4 min	4-6 min
Jams, bitar	7-9 min	9-11 min
Jams, hel, liten	10-12 min	12-14 min
Jams, hel, stor	12-15 min	15-19 min
Zucchini, skivor eller bitar X	2-3 min	3-4 min

10.6 Tillagningstider för frukt

Ingrediens	Tillagningstid, färsk	Tillagningstid, torkad
Äpplen, bitar	2-3 min	3-4 min
Äpplen, hela	3-4 min	4-6 min
Aprikoser	2-3 min	3-4 min
Persikor, bitar	2-3 min	4-5 min
Päron, hela	3-4 min	4-6 min
Päron, bitar	2-3 min	4-5 min
Plommon	2-3 min	4-5 min
Russin	N/A	4-5 min

Innholdsfortegnelse

1 Introduksjon	23
1.1 Produktet.....	23
1.2 Tiltenkt bruk.....	23
1.3 Symboler	23
1.4 Produktoversikt.....	23
2 Sikkerhet	23
2.1 Sikkerhetsdefinisjoner.....	23
2.2 Sikkerhetsinstruksjoner for drift.....	24
3 Bruk	24
3.1 Før produktet tas i bruk.....	24
3.2 Bruk av produktet	24
3.3 For å bruke de dedikerte tilberedningsmo- dusene	25
3.4 Tilpasse tilberedningstiden.....	25
3.5 Innstilling av timerfunksjonen	25
3.6 Avbryte produktets drift.....	25
3.7 Frigjøring av det indre trykket	25
3.8 Fjerning av lokket.....	26
4 Transport	26
5 Oppbevaring	26
6 Vedlikehold	26
6.1 Rengjøring av produktet.....	26
7 Feilsøking	27
8 Avhending	27
9 Tekniske data	27
10 Vedlegg A	28
10.1 Tidstabell for ris og korn	28
10.2 Tidstabell for tørkede bønner, belgfrukter og linser	28
10.3 Tidstabell for kjøtt.....	28
10.4 Tidstabell for sjømat og fisk.....	29
10.5 Tidstabell for grønnsaker.....	29
10.6 Tidstabell for frukt.....	30

1 Introduksjon

1.1 Produktet




Produktet er en multikoker med 9 forskjellige dedikerte tilberedningsmoduser og hold-varm-funksjon.

1.2 Tiltenkt bruk

Produktet er kun til husholdningsbruk og tilsvarende bruk. For eksempel i personalkjøkkenområder, gårdshus og av kunder i miljøer som hoteller, moteller og gjestgiverier.

Produktet er kun til innendørs bruk.

1.3 Symboler

	Les bruksanvisningen nøye og forsikre deg om at du har forstått den før du tar produktet i bruk. Ta vare på bruksanvisningen til senere bruk.
	Dette produktet er i samsvar med gjeldende EU-direktiver og -forskrifter.
	Gjenvinnes som elektrisk avfall.

1.4 Produktoversikt

Figur 1

1. Trykkgulator
2. Trykkindikator
3. Lokk
4. Håndtak
5. Kontrollpanel
6. Knapp for forhåndsinnstilte programmer
7. Økningsknapp
8. Display
9. Reduksjonsknapp
10. Hold varm/avbryt-knapp
11. Knapp for tilpasset koketid
12. Dedikerte knapper for matlagingsmodus

2 Sikkerhet

2.1 Sikkerhetsdefinisjoner

⚠ Advarsel! Hvis du ikke følger disse instruksjonene, er det fare for død eller personskafe.

⚠ Forsiktig! Hvis du ikke følger disse instruksjonene, er det fare for skade på produktet, annet materiell eller på omgivelsene.

Merk! Informasjon som er nødvendig i en gitt situasjon.

2.2 Sikkerhetsinstruksjoner for drift

⚠ Advarsel! Hvis du ikke følger disse instruksjonene er det fare for død eller skade.

- Les og følg advarselsinstruksjonene før bruk.
- Ikke bruk produktet hvis du er trett, syk eller beruset. Dette vil redusere synet, årvåkenheten, koordinasjonen og dømmekraften.
- Ikke bløtlegg produktet i vann.
- Ikke åpne lokket før det indre trykket har redusert seg tilstrekkelig.
- Pass på at disse personene ikke bruker produktet uten tilsyn:
 - Barn under 8 år
 - Personer som ikke kjenner produktet tilstrekkelig
 - Personer med nedsatt funksjonsevne.
- Barn må ikke leke med produktet.
- Barn må ikke rengjøre eller utføre vedlikehold på produktet uten tilsyn.
- Ikke la strømkabelen henge over en kant eller berøre varme overflater.
- Ikke bruk produktet med en skjøteledning.
- Ikke berør de varme overflatene på produktet.
- Ikke legg vekt på trykkbegrensningsventilen eller erstatt den med en annen gjenstand.
- Ikke bruk produktet hvis det er skadet.
- Ikke gjør endringer på produktet.
- Bruk produktet kun til det som det er beregnet til.

3 Bruk

⚠ Advarsel! Åpne ikke produktet før det interne trykket er helt utløst.

⚠ Advarsel! Ikke prøv å åpne lokket under drift.

⚠ Advarsel! Ikke bruk makt for å åpne lokket. Hvis lokket ikke åpnes lett, er produktet under trykk.

⚠ Forsiktig! Forsikre deg om at produktet ikke er under et veggmontert skap når det indre trykket slippes ut. Dampen kan forårsake skade på skapet.

Merk! Noen ingredienser, for eksempel eplemos, tyttebær, havregryn, delte erter, pasta og rabarbra, kan skumme og sprute under tilberedningen. Dette kan føre til blokkering i trykkindikatoren.

- Ikke bruk produktet til frityrølje.
- Ikke start produktet uten den indre bollen.
- Kun den medfølgende gryten må brukes til produktet.
- Ikke bruk produktet uten mat eller vann i kokekaret.
- Strømkabelen må kobles til produktet før det kobles til en stikkontakt.

3.1 Før produktet tas i bruk

- Fjern emballasjen, reklameetikettene og beskyttelsesfilmen fra produktet.
- Rengjør lokket og gryten med varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel.

Merk! For å fjerne lokket, vri det mot klokken til åpen posisjon og løft det deretter.

Merk! Gryten kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

- Rengjør den ytre overflaten av produktet med en fuktig klut.
- Installer kondensoppsamleren på produktet og pass på at den klikker på plass. (Figur 2)
- Sett trykkregulatoren til AV (0). (Figur 3)

3.2 Bruk av produktet

Merk! For å unngå blokkering i trykkregulatoren, må du ikke fylle kokekaret over 4/5-merket. (Figur 4)

Merk! Når du tilbereder mat som utvider seg under tilberedningen, f.eks. grønnsaker, belgfrukter, bønner og korn, må du ikke fylle kokebollen over midten av merkene for 2/5 og 3/5. (Figur 5)

- 1 Sett produktet på et plant underlag.
- 2 Ta av lokket.
- 3 Fjern gryten fra produktet og ha deretter maten og væsken i den.
- 4 Sett kokekaret i produktet.
- 5 Pass på at det indre lokket er riktig installert i det ytre lokket.

- 6 Sett trykkregulatoren til AV (0).
- 7 Pass på at trykkindikatoren er helt nede.
- 8 Fest lokket til produktet og vri det med klokken til låseposisjon. (Figur 6)

Merk! Lokket kan ikke låses hvis trykkindikatoren ikke er helt nede.

- 9 Koble strømkabelen til produktet og deretter til en stikkontakt. "00 00" vises i displayet.
- 10 Still eventuelt inn timerfunksjonen.
- 11 Trykk på knappene "+" og "-" for å stille inn tilberedningstiden eller velg en dedikert tilberedningsmodus. Se ["3.3 For å bruke de dedikerte tilberedningsmodusene"](#) på side 25.

Merk! Timesifrene blinker til riktig trykk og temperatur er nådd. Deretter høres et pip, sifrene lyser konstant, og trykkindikatoren skyves oppover.

- 12 Når tilberedningen er fullført, høres 3 pip og produktet går inn i hold-varm-modus.

Merk! Hold maten varm kortest mulig tid. Kvaliteten og teksturen på maten endres gradvis i løpet av oppvarmingsperioden.

⚠ Advarsel! Ikke prøv å åpne lokket før trykkindikatoren er helt nede.

- 13 Slipp trykket og åpne deretter lokket. Se ["3.7 Frigjøring av det indre trykket"](#) på side 25.

3.3 For å bruke de dedikerte tilberedningsmodusene

- 1 Trykk på den aktuelle dedikerte tilberedningsknappen. Standard tilberedningstid vil blinke på displayet i 5 sekunder før operasjonen starter.
- 2 For å justere tilberedningstiden, trykk på knappen "+" eller "-".

Merk! Tilberedningstiden kan bare justeres i løpet av de 5 sekundene sifrene blinker.

Matlagingsmodus	Standard tid	Tidsjusteringsområde
Ris	12 min	10-16 min
Suppe	25 min	20-30 min
Kylling	12 min	10-16 min
Ribbe	12 min	10-18 min
Grøt	15 min	13-20 min
Fisk	8 min	6-12 min
Bønne	35 min	30-45 min
Flerkorn	18 min	15-20 min
Sauté	40 min	30-60 min

3.4 Tilpasse tilberedningstiden

- 1 Velg en dedikert tilberedningsmodus. Indikatoren for "Normal" vil lyse.
- 2 Trykk på "Taste" for å velge kortere («Less»), normal eller lengre ("More") koketid. Indikatoren for valgt tilberedningstid vil lyse.
- 3 For å justere tilberedningstiden, trykk på knappen "+" eller "-".

3.5 Innstilling av timerfunksjonen

Bruk timerfunksjonen til å stille inn starten på driften. Timeren kan stilles inn på 0,5-24 timer i 0,5 timers intervaller.

- 1 Når produktet er i standby-modus, trykk på "Preset"-knappen. "0:30" vil blinke i displayet.
- 2 Trykk på "+"-knappen for å stille inn tiden.
- 3 Når sifrene lyser konstant, still inn tilberedningstiden eller velg en dedikert tilberedningsmodus.

Merk! Produktet går i standby-modus etter en periode hvis tiden ikke er stillt inn eller en dedikert tilberedningsmodus ikke er valgt.

3.6 Avbryte produktets drift

- Trykk på "Warm/Cancel"-knappen under operasjons- eller innstillingsprosessen for å sette produktet i standby-modus.

3.7 Frigjøring av det indre trykket

Trykket kan slippes naturlig, manuelt eller med en kombinasjon av disse to metodene.

3.7.1 Naturlig trykkfrigjøring

Merk! Ikke bruk denne metoden med mat som kan bli overkocht fordi tilberedningsprosessen fortsetter til trykket er helt frigjort.

Trykket vil begynne å synke når tilberedningen er ferdig og hold-varm-funksjonen er aktivert.

- Når tilberedningen er ferdig, vent til trykkindikatoren er helt nede og fjern deretter lokket.

Merk! Det tar 12–30 minutter før trykket er helt frigjort. Høy mengde væske og lang driftstid vil øke tiden.

3.7.2 Rask trykkfrigjøring

⚠ Advarsel! For å forhindre brannskader bruk tang eller ovnsvotter for å vri trykkregulatoren.

⚠ Advarsel! Hold ansiktet, hendene og armene vekk fra dampen som slippes ut av trykkregulatoren.

⚠ OBS! Ikke frigjør trykket under veggmonterte skap fordi dampen kan forårsake skade på dem.

- 1 Vri trykkregulatoren til åpen stilling. Damp vil umiddelbart slippes ut gjennom ventilasjonsåpningene på trykkregulatoren.
- 2 Fjern lokket når trykkindikatoren er helt nede.

3.8 Fjerning av lokket

- 1 Slipp trykket fra produktet med den aktuelle metoden. Se ["3.7 Frigjøring av det indre trykket"](#) på side 25.
- 2 Når trykkindikatoren er helt nede, vri lokket med klokken og løft det deretter.

4 Transport

- Bruk håndtakene når du løfter eller flytter produktet.
- Hvis mulig, ikke løft eller flytt produktet når det er varmt væske eller mat i det.

5 Oppbevaring

- Dersom produktet ikke skal brukes over en lengre periode, oppbevar produktet på et rent og tørt sted utilgjengelig for barn og kjæledyr.

6 Vedlikehold

⚠ Advarsel! Koble produktet fra stikkkontakten før du rengjør eller utfører vedlikehold på produktet.

- Kontroller regelmessig for blokkering i kanalene til trykkregulatoren.
- Rengjør filteret på trykkregulatoren regelmessig.
- Rengjør produktet regelmessig.

6.1 Rengjøring av produktet

⚠ Advarsel! La produktet avkjøles før du rengjør det.

⚠ Forsiktig! Ikke bløtlegg produktet i vann eller la vann komme inn i produktet når du rengjør det.

- 1 Koble strømkabelen fra strømuttaket og deretter fra produktet.
- 2 Fjern gryten og rengjør den med varmt vann og et mildt vaskemiddel eller i oppvaskmaskinen.
- 3 Fjern kondensoppsamleren og rengjør den med varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel.
- 4 Fjern det indre lokket, trykkregulatoren og trykkregulatorfilteret fra det ytre lokket og rengjør dem med varmt vann og et mildt rengjøringsmiddel.

Merk! For å fjerne det indre lokket, hold knotten og trekk den oppover.

- 5 Rengjør innsiden av det ytre lokket med varmt vann.
- 6 Rengjør utsiden av produktet med en fuktig klut.
- 7 Rengjør den ytre overflaten av produktet med en myk klut.
- 8 La delene tørke.
- 9 Sett tilbake kokekaret, kondensatoroppsamleren, trykkregulatoren, trykkregulatorfilteret og det indre lokket.

7 Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Oppgave
Lokket låses ikke.	Lokket er ikke riktig festet.	Fest lokket riktig.
	Trykkindikatoren er i oppadgående posisjon.	Trykk ned trykkindikatoren.
Lokket kan ikke åpnes etter at trykket er sluppet fra produktet.	Trykkindikatoren er ikke helt nede.	Trykk ned trykkindikatoren.
Damp kommer ut rundt kanten av lokket.	Det indre lokket er ikke installert i det ytre lokket.	Monter det indre lokket på det ytre lokket.
	Det er matrester på tetningsringen på det indre lokket.	Rengjør tetningsringen på det indre lokket.
	Tetningsringen på det indre lokket er skadet eller slitt.	Bytt ut tetningsringen på det indre lokket.
	Lokket er ikke riktig låst.	Lås lokket.
Luft kommer ut fra trykkindikatoren.	Det er matrester på trykkindikator tetningen.	Rengjør trykkindikator tetningen.
	Trykkindikator tetningen er slitt eller skadet.	Bytt ut trykkindikator tetningen.
Trykkindikatoren beveger seg ikke opp under tilberedningsprosessen.	Trykkregulatoren er ikke i "0" -posisjon.	Vri trykkregulatoren til "0" -posisjon.
	Det er for mye mat og væske i gryten.	Reduser mengden mat og væske i gryten.
	Det er en luftlekkasje rundt kanten av lokket eller rundt trykkregulatoren.	Kontroller tetningene for skader og slitasje.
"E1" vises i displayet.	Sensor åpen krets.	Kontakt leverandøren.
"E2" vises i displayet.	Sensor åpen krets.	Kontakt leverandøren.
"E4" vises i displayet.	Feil på trykkbryter.	Kontakt leverandøren.

8 Avhending

- Følg lokale forskrifter når du avhender produktet. Produktet må ikke brennes.

9 Tekniske data

Spesifikasjoner	Verdi
Nominell spenning	230 V
Effekt	1000 W
Strømforbruk i standby-modus	0,7 W
Tiden som trengs for å nå den lave strømmodus	2 s
Volum	4,8 L

10.1 Tidstabell for ris og korn

Ingrediens	Korn:vann-forhold	Koketid
Bygg, perlebygg	1:4	25-30 min
Bygg, gryte	1:3~1:4	25-30 min
Grøt, tykk	1:4~1:5	15-20 min
Grøt, tynn	1:6~1:7	15-20 min
Couscous	1:2	5-8 min
Mais, tørket, halv	1:3	25-30 min
Kamuthvete, hel	1:3	10-12 min
Havre, hurtig	1:1 2/3	6 min
Havre, stålkuttet	1:1 2/3	10 min
Quinoa, hurtig	1:2	8 min
Ris, basmati	1:1,5	8 min
Ris, brun	1:1,5	10-15 min
Ris, hvit	1:1,5	8 min
Ris, vill	1:3	25-30 min
Durra	1:3	20-25 min
Speltbær	1:3	15-20 min
Hvetebær	1:3	25-30 min

10.2 Tidstabell for tørkede bønner, belgfrukter og linser

Ingrediens	Koketid tørket	Koketid bløtlagt
Adzuki	20-40 min	15-20 min
Anasazi	20-25 min	15-20 min
Svarte bønner	25-40 min	15-20 min
Svartøyebønner	25-40 min	15-20 min
Kikerter	35-40 min	20-25 min
Cannellini-bønner	35-40 min	20-25 min
Soyabønner	25-30 min	20-25 min
Prydbønner	20-25 min	10-15 min
Erter	15-20 min	10-15 min
Pinto-bønner	25-30 min	20-25 min
Marineblå bønner	25-30 min	20-25 min
Kidney-bønner, hvite	35-40 min	20-25 min

Ingrediens	Koketid tørket	Koketid bløtlagt
Kidney-bønner, røde	25-30 min	20-25 min
Lima-bønner	20-25 min	15-20 min
Linser, gule, spaltede	15-18 min	N/A
Linser, røde, spaltede	15-18 min	N/A
Linser, grønne, mini	15-20 min	N/A
Linser, franske, grønne	15-20 min	N/A
Store nordlige bønner	25-30 min	20-25 min
Ertebønner	20-25 min	15-20 min

10.3 Tidstabell for kjøtt

Ingrediens	Koketid
Storfe kjøtt, lapskaus kjøtt	15-20 min
Biff, kjøttboller	10-15 min
Storfe kjøtt, tilberedt	20-25 min
Storfe kjøtt, gryte, store biter	35-40 min
Storfe kjøtt, gryte, små biter	25-30 min
Storfe kjøtt, ribbe	25-30 min
Storfe kjøtt, skank	25-30 min
Storfe kjøtt, oksehale	40-50 min
Kylling, bryst	8-10 min
Kylling, hel	20-25 min
Kylling, kuttet, med bein	10-15 min
Kylling, trommestikker, ben eller lår	10-15 min
Cornish høne, hel	20-30 min
And, kuttet, med bein	15-20 min
And, hel	25-30 min
Skinke, skivet	9-12 min
Picnicskinke av bog	25-30 min
Lammekjøtt, biter	10-15 min
Lammekjøtt, lapskaus kjøtt	10-15 min
Lammekjøtt, lår	35-45 min
Fasan	20-25 min
Svinekjøtt, ryggstek	55-60 min
Svinekjøtt, rumpestek	45-50 min
Svinekjøtt, ribbe	20-25 min

Ingrediens	Koketid
Kalkun, bryst uten bein	15-20 min
Kalkun, bryst med bein	25-30 min
Kalkun, ben	15-20 min
Kalvekjøtt, koteletter	5-8 min
Kalvekjøtt, stekt	35-45 min
Vaktel, hel	8-10 min

10.4 Tidstabell for sjømat og fisk

Ingrediens	Koketid, ferskt	Koketid, frosset
Krabbe	3-4 min	5-6 min
Reker	1-2 min	2-3 min
Sjømatsuppe eller kraft	6-7 min	7-9 min
Blåskjell	2-3 min	4-5 min
Hummer	3-4 min	4-6 min
Fiskestek	3-4 min	4-6 min
Fiskefilet	2-3 min	3-4 min
Fisk, hel	5-6 min	7-10 min

10.5 Tidstabell for grønnsaker

Ingrediens	Koketid, ferskt	Koketid, frosset
Artisjokk, hel	9-11 min	11-13 min
Artisjokk, hjerte	4-5 min	5-6 min
Asparges	1-2 min	2-3 min
Bønner, grønne, gule eller voks	1-2 min	2-3 min
Rødbeter, små	11-13 min	13-15 min
Rødbeter, store	20-25 min	25-30 min
Brokkoli, buketter	2-3 min	3-4 min
Brokkoli, stilker	3-4 min	4-5 min
Rosenkål	3-4 min	4-5 min
Kål, strimlet	2-3 min	3-4 min
Kål, kilet	3-4 min	4-5 min
Gulrøtter, skivet eller strimlet	1-2 min	2-3 min
Gulrøtter, hele eller i biter	2-3 min	3-4 min
Blomkålbuketter	2-3 min	3-4 min
Selleri, biter	2-3 min	3-4 min

Ingrediens	Koketid, ferskt	Koketid, frosset
Grønnkål	4-5 min	5-6 min
Mais, kjerner	1-2 min	2-3 min
Mais, kolber	3-4 min	4-5 min
Aubergine, skiver eller biter	2-3 min	3-4 min
Endive	1-2 min	2-3 min
Endive, hakket	1-2 min	2-3 min
Grønne bønner, hele	2-3 min	3-4 min
Purreløk	2-4 min	3-5 min
Blandede grønnsaker	2-3 min	3-4 min
Okra	2-3 min	3-4 min
Løk, skivet	2-3 min	3-4 min
Pastinakk, skivet	1-2 min	2-3 min
Pastinakk, biter	2-4 min	4-6 min
Erter, i belg	1-2 min	2-3 min
Erter, grønne	1-2 min	2-3 min
Poteter, terninger	7-9 min	9-11 min
Poteter, små	10-12 min	12-14 min
Poteter, store	12-15 min	15-19 min
Gresskar, små skiver eller biter	4-5 min	6-7 min
Gresskar, store skiver eller biter	8-10 min	10-14 min
Rutabaga, skiver	3-5 min	4-6 min
Kålrot, biter	4-6 min	6-8 min
Spinat	1-2 min	3-4 min
Squash, eikenøtt, biter	6-7 min	8-9 min
Squash, smørnøtt, biter	8-10 min	10-12 min
Søtpotet, biter	7-9 min	9-11 min
Søtpotet, hel, liten	10-12 min	12-14 min
Søtpotet, hel, stor	12-15 min	15-19 min
Søt pepper, skiver eller biter	1-3 min	2-4 min
Tomater, kvartaler	2-3 min	4-5 min

Ingrediens	Koketid, ferskt	Koketid, frosset
Tomater, hele	3-5 min	5-7 min
Kålrot, biter	2-4 min	4-6 min
Yum, biter	7-9 min	9-11 min
Yum, hel, liten	10-12 min	12-14 min
Yum, hel, stor	12-15 min	15-19 min
Zucchini, skiver eller biter	2-3 min	3-4 min

10.6 Tidstabell for frukt

Ingrediens	Koketid, ferskt	Koketid, tørket
Epler, biter	2-3 min	3-4 min
Epler, hele	3-4 min	4-6 min
Aprikoser	2-3 min	3-4 min
Fersken, biter	2-3 min	4-5 min
Pærer, hele	3-4 min	4-6 min
Pærer, biter	2-3 min	4-5 min
Svisker	2-3 min	4-5 min
Rosiner	N/A	4-5 min

Indholdsfortegnelse

1 Indledning	31
1.1 Produktet.....	31
1.2 Anvendelse.....	31
1.3 Symboler	31
1.4 Produktoversigt.....	31
2 Sikkerhed	31
2.1 Sikkerhedsdefinitioner	31
2.2 Sikkerhedsanvisninger for brug.....	32
3 Brug	32
3.1 Før produktet tages i brug	32
3.2 Sådan betjener du produktet.....	32
3.3 Sådan bruger du de dedikerede tilberedningstilstande	33
3.4 Sådan tilpasser du tilberedningstiden	33
3.5 Sådan indstiller du timerfunktionen.....	33
3.6 Sådan stopper du brugen af produktet	33
3.7 Sådan udløser du det interne tryk	34
3.8 Sådan fjerner du låget.....	34
4 Transport	34
5 Opbevaring	34
6 Vedligeholdelse	34
6.1 Sådan rengør du produktet	34
7 Fejlfinding	35
8 Bortskaffelse	35
9 Tekniske data	35
10 Bilag A	36
10.1 Tidsplan for ris og korn.....	36
10.2 Tidsplan for tørrede bønner, bælgfrugter og linser	36
10.3 Tidsplan for kød.....	36
10.4 Tidsplan for skaldyr og fisk.....	37
10.5 Tidsplan for grøntsager	37
10.6 Tidsplan for frugt.....	38

1 Indledning

1.1 Produktet

Produktet er et multikomfur med 9 forskellige dedikerede tilberedningstilstande og hold varm-funktion.

1.2 Anvendelse

Produktet er kun til husholdningsbrug og tilsvarende brug. For eksempel i personalekøkkener, på bondegårde og af kunder på hoteller, moteller og i bed and breakfast-miljøer.

Produktet er kun til indendørs brug.

1.3 Symboler

	Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt, og vær sikker på, du forstår den, før du tager produktet i brug. Gem betjeningsvejledningen til senere brug.
	Produktet overholder gældende EU-direktiver og -forordninger.
	Skal bortskaffes som elektronikaffald.

1.4 Produktoversigt

Figur 1

1. Trykregulator
2. Trykindikator
3. Låg
4. Håndtag
5. Betjeningspanel
6. Forudindstillingsknap
7. Skru op-knap
8. Display
9. Skru ned-knap
10. Hold varm-knap/Annuller-knap
11. Knap til tilpasset tilberedningstid
12. Knapper til dedikeret tilberedningstilstand

2 Sikkerhed

2.1 Sikkerhedsdefinitioner

! **Advarsel!** Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre død eller personskade.

! **Forsigtig!** Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre skader på produktet, andre materialer eller det omgivende område.

Bemærk! Information der er nødvendig i bestemte situationer.

2.2 Sikkerhedsanvisninger for brug

⚠ Advarsel! Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre død eller personskade.

- Læs og følg advarslerne før brug.
- Brug ikke produktet, hvis du er træt, syg eller påvirket. Det vil påvirke dit syn, din opmærksomhed, din koordination og din dømmekraft.

- Undgå at nedsænke produktet i vand.

- Tag ikke låget af, før det indre tryk er faldet tilstrækkeligt.

- Undgå, at følgende personer ikke bruger produktet uden opsyn:

- Børn under 8 år
- Personer, der ikke kender produktet tilstrækkelig godt
- Personer med handicap.

- Børn må ikke lege med produktet.

- Børn må ikke rengøre eller vedligeholde produktet uden opsyn.
- Lad ikke strømkablet hænge ud over en kant eller røre ved varme overflader.
- Brug ikke produktet med et forlænger-kabel.
- Rør ikke ved produktets varme overflader.
- Læg ikke vægt på trykbegrænsningsventilen, og erstat den ikke med en anden genstand.
- Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget.
- Foretag ikke ændringer på produktet.
- Brug kun produktet til den angivne funktion.

3 Brug

⚠ Advarsel! Undlad at åbne produktet, før det interne tryk er helt udløst.

⚠ Advarsel! Forsøg ikke at åbne på låget under brug.

⚠ Advarsel! Undlad at tvinge låget af. Hvis låget ikke åbner sig let, er produktet under tryk.

⚠ Forsigtig! Sørg for, at produktet ikke står under et væghængt skab, når det interne tryk udløses. Dampen kan forårsage skader på skabet.

Bemærk! Nogle ingredienser, f.eks. æblemos, tranebær, havregryn, flækærter, pasta og rabarber, kan skumme og sprøjte under tilberedningen. Dette kan forårsage blokering i trykindikatoren.

- Brug ikke produktet til fritureolie.
- Start ikke produktet uden inderskålen.
- Der må kun bruges den medfølgende gryde i produktet.
- Brug ikke produktet uden mad eller vand i gryden.
- Strømkablet skal tilsluttes produktet, før det sluttes til en stikkontakt.

3.1 Før produktet tages i brug

- Fjern emballagematerialet, reklamatiketterne og beskyttelsesfilmen fra produktet.
- Rengør låget og gryden med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

Bemærk! For at fjerne låget skal du dreje det mod uret til åben position og derefter løfte det af.

Bemærk! Gryden kan rengøres i opvaskemaskinen.

- Rengør ydersiden af produktet med en fugtig klud.
- Monter kondensopsamleren på produktet, og sørg for, at den klikker på plads. (Figur 2)
- Sæt trykregulatoren på fra (0). (Figur 3)

3.2 Sådan betjener du produktet

Bemærk! For at undgå blokering af trykregulatoren må gryden ikke fyldes over 4/5-mærket. (Figur 4)

Bemærk! Når du tilbereder mad, der udvider sig under tilberedningen, f.eks. grøntsager, bælgfrugter, bønner og korn, må du ikke fylde gryden til over midten af 2/5- og 3/5-mærkerne. (Figur 5)

- 1 Stil produktet på en plan overflade.
- 2 Tag låget af.
- 3 Tag gryden ud af produktet, og læg derefter maden og væsken i den.
- 4 Sæt gryden ind i produktet.
- 5 Sørg for, at det indvendige låg er sat korrekt på plads i det udvendige låg.

- 6 Sæt trykregulatoren på fra (0).
- 7 Sørg for, at trykindikatoren er helt nede.
- 8 Sæt låget på produktet, og drej det med uret til låsepositionen. (Figur 6)

Bemærk! Låget kan ikke låses, hvis trykindikatoren ikke er helt nede.

- 9 Slut strømkablet til produktet og derefter til en stikkontakt. Displayet viser "00 00".
- 10 Indstil timerfunktionen, hvis det er relevant.
- 11 Tryk på knapperne "+" og "-" for at indstille tilberedningstiden eller vælge en særlig tilberedningstilstand. Se "[3.3 Sådan bruger du de dedikerede tilberedningstilstande](#)" på side 33.

Bemærk! Timetallene blinker, indtil det korrekte tryk og den korrekte temperatur er nået. Derefter høres et bip, cifrene lyser konstant, og trykindikatoren skubbes opad.

- 12 Når tilberedningen er færdig, lyder der 3 bip, og produktet går i hold varm-tilstand.

Bemærk! Hold maden varm så kort tid som muligt. Madens kvalitet og tekstur ændrer sig gradvist i løbet af opvarmningsperioden.

⚠ Advarsel! Forsøg ikke at åbne låget, før trykindikatoren er helt nede.

- 13 Lad trykket falde, og åbn derefter låget. Se "[3.7 Sådan udløser du det interne tryk](#)" på side 34.

3.3 Sådan bruger du de dedikerede tilberedningstilstande

- 1 Tryk på den relevante knap til dedikeret tilberedning. Standardtilberedningstiden blinker på displayet i 5 sekunder, før apparatet starter tilberedningen.
- 2 Tryk på knappen "+" eller "-" for at justere tilberedningstiden.

Bemærk! Tilberedningstiden kan kun justeres i de 5 sekunder, hvor cifrene blinker.

Tilberedningstilstand	Standardtid	Område for tidsjustering
Ris	12 min.	10-16 min.
Suppe	25 min.	20-30 min.
Kylling	12 min.	10-16 min.
Ribben	12 min.	10-18 min.
Grød	15 min.	13-20 min.
Fisk	8 min.	6-12 min.
Bønner	35 min.	30-45 min.
Flerkorn	18 min.	15-20 min.
Sauté	40 min.	30-60 min.

3.4 Sådan tilpasser du tilberedningstiden

- 1 Vælg en dedikeret tilberedningstilstand. "Normal" -indikatoren vil lyse.
- 2 Tryk på knappen "Taste" (Smag) for at vælge kortere ("Less" (Mindre)), normal eller længere ("More" (Mere)) tilberedningstid. Indikatoren for den valgte tilberedningstid lyser.
- 3 Tryk på knappen "+" eller "-" for at justere tilberedningstiden.

3.5 Sådan indstiller du timerfunktionen

Brug timerfunktionen til at indstille starten for tilberedning. Timeren kan indstilles til 0,5-24 timer i intervaller på 0,5 time.

- 1 Tryk på knappen "Preset" (Forudindstilling), når produktet er i standbytilstand. "0:30" vil blinke på displayet.
- 2 Tryk på "+"-knappen for at indstille tiden.
- 3 Når cifrene lyser konstant, skal du indstille tilberedningstiden eller vælge en dedikeret tilberedningstilstand.

Bemærk! Produktet går i standbytilstand efter et stykke tid, hvis tiden ikke er indstillet, eller hvis der ikke er valgt en dedikeret tilberedningstilstand.

3.6 Sådan stopper du brugen af produktet

- Tryk på knappen "Warm/Cancel" (Opvarm/Annuller) under brug eller indstilling for at sætte produktet i standbytilstand.

3.7 Sådan udløser du det interne tryk

Trykket kan udløses naturligt, manuelt eller med en kombination af disse 2 metoder.

3.7.1 Sådan foretager du en naturlig trykløsning

Bemærk! Brug ikke denne metode til mad, der kan blive overkogt, fordi tilberedningsprocessen fortsætter, indtil trykket er helt udløst.

Trykket begynder at falde, når tilberedningen er færdig, og hold varm-funktionen er aktiveret.

- Når tilberedningen er færdig, skal du vente, til trykindikatoren er helt nede, og derefter tage låget af.

Bemærk! Det tager 12-30 minutter, før trykket er helt udløst. Høj væskemængde og lang brugstid forlænger tiden.

3.7.2 Sådan foretager du en hurtig udløsning af tryk

⚠ Advarsel! For at undgå forbrændinger skal du bruge en tang eller ovenhandsker til at dreje på trykregulatoren.

⚠ Advarsel! Hold ansigt, hænder og arme væk fra den damp, der udløses fra trykregulatoren.

⚠ Forsigtig! Udløs ikke trykket under vægmonterede skabe, da dampen kan beskadige dem.

- 1 Drej trykregulatoren til åben position. Dampen vil straks blive udløst gennem trykregulatorens ventilationsåbninger.
- 2 Fjern låget, når trykindikatoren er helt nede.

3.8 Sådan fjerner du låget

- 1 Udløs trykket fra produktet med den relevante metode. Se "[3.7 Sådan udløser du det interne tryk](#)" på side 34.
- 2 Når trykindikatoren er helt nede, skal du dreje låget med uret og derefter løfte det.

4 Transport

- Brug håndtagene, når du løfter eller flytter produktet.
- Hvis det er muligt, må du ikke løfte eller flytte produktet, når der er varm væske eller mad i det.

5 Opbevaring

- Hvis produktet ikke skal bruges i længere tid, skal du opbevare det på et rent og tørt sted utilgængeligt for børn og kæledyr.

6 Vedligeholdelse

⚠ Advarsel! Tag produktet ud af stikkontakten, før du rengør eller udfører vedligeholdelse på det.

- Kontrollér regelmæssigt, om der er blokeringer i trykregulatorens kanaler.
- Rengør regelmæssigt filteret på trykregulatoren.
- Rengør produktet regelmæssigt.

6.1 Sådan rengør du produktet

⚠ Advarsel! Lad produktet køle af, før du rengør det.

⚠ Forsigtig! Læg ikke produktet i blød i vand, og lad ikke vand trænge ind i produktet, når du rengør det.

- 1 Tag strømkablet ud af stikkontakten og derefter ud af produktet.
- 2 Tag gryden ud, og rengør den med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel eller i opvaskemaskinen.
- 3 Fjern kondensopsamleren, og rengør den med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
- 4 Fjern det indvendige låg, trykregulatoren og trykregulatorfilteret fra det udvendige låg, og rengør dem med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.

Bemærk! For at fjerne det indvendige låg skal du holde fast i knappen og trække den opad.

- 5 Rengør indersiden af det udvendige låg med varmt vand.
- 6 Rengør produktet indvendigt med en fugtig klud.
- 7 Rengør ydersiden af produktet med en blød klud.
- 8 Lad delene tørre helt.
- 9 Sæt gryden, kondensopsamleren, trykregulatoren, trykregulatorfilteret og det indvendige låg tilbage.

7 Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Opgave
Låget kan ikke låses.	Låget er ikke sat korrekt på.	Sæt låget korrekt på.
	Trykindikatoren er i sin øverste position.	Tryk trykindikatoren ned.
Låget kan ikke åbnes, efter at trykket er udløst fra produktet.	Trykindikatoren er ikke helt nede.	Tryk trykindikatoren ned.
Der kommer damp ud omkring kanten af låget.	Det indvendige låg er ikke monteret i det udvendige låg.	Monter det indvendige låg på det udvendige låg.
	Der er madrester på tætningsringen på det indvendige låg.	Rengør tætningsringen på det indvendige låg.
	Tætningsringen på det indvendige låg er beskadiget eller slidt.	Sæt tætningsringen på det indvendige låg på plads igen.
	Låget er ikke låst korrekt.	Lås låget.
Der kommer luft ud af trykindikatoren.	Der er madrester på trykindikatorens pakning.	Rengør trykindikatorens pakning.
	Trykindikatorens pakning er slidt eller beskadiget.	Udskift trykindikatorens pakning.
Trykindikatoren bevæger sig ikke opad under tilberedningsprocessen.	Trykregulatoren er ikke i "0"-position.	Drej trykregulatoren til positionen "0".
	Det er for meget mad og væske i gryden.	Reducer mængden af mad og væske i gryden.
	Der er en luftlækage omkring kanten af låget eller omkring trykregulatoren.	Tjek pakningerne for skader og slitage.
Displayet viser "E1".	Sensorens kredsløb er åbent.	Kontakt leverandøren.
Displayet viser "E2".	Sensorens kredsløb er åbent.	Kontakt leverandøren.
Displayet viser "E4".	Fejl i trykafbryder.	Kontakt leverandøren.

8 Bortskaffelse

- Sørg for at følge de lokale regler ved bortskaffelse af produktet. Brænd ikke produktet.

9 Tekniske data

Specifikation	Værdi
Nominal spænding	230 V
Strøm	1000 W
Strømforbrug i standbytilstand	0,7 W
Nødvendig tid for at nå den lave strømtilstand	2 s
Kapacitet	4,8 l

10 Bilag A

10.1 Tidsplan for ris og korn

Ingrediens	Forholdet mellem korn og vand	
	Tilberedningstid, tørret	Tilberedningstid, opblødt
Byg, perle	1:4	25-30 min.
Byg, upoleret	1:3-1:4	25-30 min.
Grød, tyk	1:4-1:5	15-20 min.
Grød, tynd	1:6-1:7	15-20 min.
Couscous	1:2	5-8 min.
Majs, tørret, halve	1:3	25-30 min.
Kamut, hel	1:3	10-12 min.
Havre, hurtig	1:1 2/3	6 min.
Havre, knækket	1:1 2/3	10 min.
Quinoa, hurtig	1:2	8 min.
Ris, basmati	1:1,5	8 min.
Ris, brune	1:1,5	10-15 min.
Ris, hvide	1:1,5	8 min.
Ris, vilde	1:3	25-30 min.
Sorghum	1:3	20-25 min.
Speltkerner	1:3	15-20 min.
Hvedekerner	1:3	25-30 min.

10.2 Tidsplan for tørrede bønner, bælgfrugter og linser

Ingrediens	Tilberedningstid	
	tørret	opblødt
Azuki	20-40 min.	15-20 min.
Anasazi	20-25 min.	15-20 min.
Sorte bønner	25-40 min.	15-20 min.
Sortøjebønner	25-40 min.	15-20 min.
Kikærter	35-40 min.	20-25 min.
Cannellini-bønner (hvide bønner)	35-40 min.	20-25 min.
Sojabønner	25-30 min.	20-25 min.
Pralbønner	20-25 min.	10-15 min.
Ærter	15-20 min.	10-15 min.
Pinto-bønner	25-30 min.	20-25 min.
Navy-bønner (hvide bønner)	25-30 min.	20-25 min.

Ingrediens	Tilberedningstid	
	tørret	opblødt
Kidneybønner, hvide	35-40 min.	20-25 min.
Kidneybønner, røde	25-30 min.	20-25 min.
Lima-bønner	20-25 min.	15-20 min.
Linser, gule, flækkede	15-18 min.	N/A
Linser, røde, flækkede	15-18 min.	N/A
Linser, grønne, mini	15-20 min.	N/A
Linser, franske grønne	15-20 min.	N/A
Great northern beans (hvide bønner)	25-30 min.	20-25 min.
Gandules (dueærter)	20-25 min.	15-20 min.

10.3 Tidsplan for kød

Ingrediens	Tilberedningstid	
	tørret	opblødt
Oksekød, gryderet	15-20 min.	
Oksekød, kødbolle	10-15 min.	
Oksekød, køkkenklart	20-25 min.	
Oksekød, gryde, store stykker	35-40 min.	
Oksekød, gryde, små stykker	25-30 min.	
Oksekød, spareribs	25-30 min.	
Oksekød, skank	25-30 min.	
Oksekød, oksehale	40-50 min.	
Kylling, bryst	8-10 min.	
Kylling, hel	20-25 min.	
Kylling, udskåret med ben	10-15 min.	
Kylling, underlår, ben eller lår	10-15 min.	
Cornish høne, hel	20-30 min.	
And, udskåret med ben	15-20 min.	
And, hel	25-30 min.	
Skinke, i skiver	9-12 min.	
Skinke, bov	25-30 min.	
Lam, stykker	10-15 min.	
Lam, gryderetskød	10-15 min.	
Lam, kølle	35-45 min.	
Fasan	20-25 min.	

Ingrediens	Tilberedningstid
Svine, kam	55-60 min.
Svinekød, culottesteg	45-50 min.
Svinekød, ribs	20-25 min.
Kalkun, bryst uden ben	15-20 min.
Kalkun, bryst med ben	25-30 min.
Kalkun, lår	15-20 min.
Kalvekød, koteletter	5-8 min.
Kalv, steg	35-45 min.
Vagtel, hel	8-10 min.

10.4 Tidsplan for skaldyr og fisk

Ingrediens	Tilberedningstid,	Tilberedningstid,
	frisk	frossen
Krabbe	3-4 min.	5-6 min.
Rejer	1-2 min.	2-3 min.
Skaldyrssuppe eller -fond	6-7 min.	7-9 min.
Muslinger	2-3 min.	4-5 min.
Hummer	3-4 min.	4-6 min.
Fiskebøf	3-4 min.	4-6 min.
Fiskefilet	2-3 min.	3-4 min.
Fisk, hel	5-6 min.	7-10 min.

10.5 Tidsplan for grøntsager

Ingrediens	Tilberedningstid,	Tilberedningstid,
	frisk	frossen
Artiskok, hel	9-11 min.	11-13 min.
Artiskok, hjerte	4-5 min.	5-6 min.
Asparges	1-2 min.	2-3 min.
Bønner, grønne, gule eller voks	1-2 min.	2-3 min.
Rødbeder, små	11-13 min.	13-15 min.
Rødbeder, store	20-25 min.	25-30 min.
Broccoli, buketter	2-3 min.	3-4 min.
Broccoli, stilke	3-4 min.	4-5 min.
Rosenkål	3-4 min.	4-5 min.
Kål, strimlet	2-3 min.	3-4 min.
Kål, i både	3-4 min.	4-5 min.
Gulerødder, i skiver eller strimler	1-2 min.	2-3 min.

Ingrediens	Tilberedningstid,	Tilberedningstid,
	frisk	frossen
Gulerødder, hele eller i stykker	2-3 min.	3-4 min.
Blomkålsbuketter	2-3 min.	3-4 min.
Selleri, i stykker	2-3 min.	3-4 min.
Collard (marvkål)	4-5 min.	5-6 min.
Majs, kerner	1-2 min.	2-3 min.
Majs, på kolben	3-4 min.	4-5 min.
Aubergine, skiver eller stykker	2-3 min.	3-4 min.
Endivie	1-2 min.	2-3 min.
Escarole, hakket	1-2 min.	2-3 min.
Grønne bønner, hele	2-3 min.	3-4 min.
Porre	2-4 min.	3-5 min.
Blandede grøntsager	2-3 min.	3-4 min.
Okra	2-3 min.	3-4 min.
Løg, skiver	2-3 min.	3-4 min.
Pastinakker, skåret i skiver	1-2 min.	2-3 min.
Pastinakker, i stykker	2-4 min.	4-6 min.
Ærter, i bælg	1-2 min.	2-3 min.
Ærter, grønne	1-2 min.	2-3 min.
Kartofler, tern	7-9 min.	9-11 min.
Kartofler, små	10-12 min.	12-14 min.
Kartofler, store	12-15 min.	15-19 min.
Græskar, små skiver eller stykker	4-5 min.	6-7 min.
Græskar, store skiver eller stykker	8-10 min.	10-14 min.
Kålroe, skiver	3-5 min.	4-6 min.
Kålroe, i stykker	4-6 min.	6-8 min.
Spinat	1-2 min.	3-4 min.
Squash, acorn (pebersquash), i bidder	6-7 min.	8-9 min.
Squash, butternut, bidder	8-10 min.	10-12 min.

Ingrediens	Tilberedningstid, frisk	Tilberedningstid, frossen
Sød kartoffel, i bidder	7-9 min.	9-11 min.
Sød kartoffel, hel, lille	10-12 min.	12-14 min.
Sød kartoffel, hel, stor	12-15 min.	15-19 min.
Peberfrugt, i skiver eller bidder	1-3 min.	2-4 min.
Tomater, i kvarte	2-3 min.	4-5 min.
Tomater, hele	3-5 min.	5-7 min.
Majroe, i bidder	2-4 min.	4-6 min.
Yum, bidder	7-9 min.	9-11 min.
Yum, hel, lille	10-12 min.	12-14 min.
Yum, hel, stor	12-15 min.	15-19 min.
Courgetter, skiver eller bidder X	2-3 min.	3-4 min.

10.6 Tidsplan for frugt

Ingrediens	Tilberedningstid, frisk	Tilberedningstid, tørret
Æbler, i stykker	2-3 min.	3-4 min.
Æbler, hele	3-4 min.	4-6 min.
Abrikoser	2-3 min.	3-4 min.
Ferskner, i stykker	2-3 min.	4-5 min.
Pærer, hele	3-4 min.	4-6 min.
Pærer, i stykker	2-3 min.	4-5 min.
Svesker	2-3 min.	4-5 min.
Rosiner	N/A	4-5 min.

Spis treści

1 Wprowadzenie	39
1.1 Produkt.....	39
1.2 Przeznaczenie.....	39
1.3 Symbole.....	39
1.4 Przegląd produktu.....	39
2 Bezpieczeństwo	39
2.1 Definicje dotyczące bezpieczeństwa.....	39
2.2 Instrukcja bezpiecznej obsługi.....	40
3 Obsługa	40
3.1 Czynności do wykonania przed pierwszym użyciem.....	40
3.2 Obsługa produktu.....	40
3.3 Używanie przycisków trybu gotowania.....	41
3.4 Zmiana czasu gotowania.....	41
3.5 Ustawianie wyłącznika czasowego.....	41
3.6 Zatrzymanie produktu.....	42
3.7 Uwalnianie ciśnienia wewnętrznego.....	42
3.8 Zdejmowanie pokrywy.....	42
4 Transport	42
5 Przechowywanie	42
6 Konserwacja	42
6.1 Czyszczenie produktu.....	42
7 Usuwanie problemów	43
8 Utylizacja	44
9 Dane techniczne	44
10 Załącznik A	45
10.1 Tabela czasu gotowania ryżu i kaszy.....	45
10.2 Tabela czasu gotowania fasoli, roślin strączkowych i soczewicy.....	45
10.3 Tabela czasów gotowania mięsa.....	45
10.4 Tabela czasów gotowania owoców morza i ryb.....	46
10.5 Tabela czasów gotowania warzyw.....	46
10.6 Tabela czasów gotowania owoców.....	47

1 Wprowadzenie

1.1 Produkt




Produkt to multicooker z 9 programami gotowania i funkcją podtrzymywania temperatury.

1.2 Przeznaczenie

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i innego nieprofesjonalnego. Na przykład w kuchniach dla pracowników, w gospodarstwach rolnych oraz przez klientów w hotelach, motelach i pensjonatach.

Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku na wewnątrz.

1.3 Symbole

	Przed użyciem produktu należy dokładnie i ze zrozumieniem przeczytać tę instrukcję obsługi. Zachowaj instrukcję na przyszłość.
	Niniejszy produkt spełnia wymagania stosownych dyrektyw i rozporządzeń unijnych.
	Utylizować jak odpady elektryczne.

1.4 Przegląd produktu

Rysunek 1

1. Regulator ciśnienia
2. Wskaźnik ciśnienia
3. Pokrywa
4. Uchwyt
5. Panel sterowania
6. Przycisk programowania
7. Przycisk zwiększania
8. Wyświetlacz
9. Przycisk zmniejszania
10. Przycisk podtrzymywania ciepła/anulowania
11. Przycisk zmiany czasu gotowania
12. Przyciski programów gotowania

2 Bezpieczeństwo

2.1 Definicje dotyczące bezpieczeństwa

! **Ostrzeżenie!** W razie niestosowania się do niniejszej instrukcji zachodzi ryzyko śmierci lub obrażeń ciała.

! **Przestroga!** W razie niestosowania się do niniejszej instrukcji zachodzi ryzyko uszkodzenia produktu lub innych materiałów w pobliżu.

Uwaga! Informacje istotne w danej sytuacji.

2.2 Instrukcja bezpiecznej obsługi

! **Ostrzeżenie!** W razie niestosowania się do niniejszej instrukcji zachodzi ryzyko śmierci lub obrażeń ciała.

- Przed użyciem produktu zapoznaj się z ostrzeżeniami w niniejszej instrukcji, a następnie stosuj się do nich podczas używania.
- Nie używaj produktu w stanie zmęczenia, choroby lub pod wpływem środków odurzających. Takie okoliczności powodują pogorszenie wzroku, koncentracji, koordynacji i oceny sytuacji.
- Nie zanurzaj produktu w wodzie.
- Nie otwieraj pokrywy, dopóki ciśnienie wewnętrzne nie spadnie dostatecznie.
- Należy upewnić się, że niżej wymienione osoby nie obsługują produktu samodzielnie:
 - Dzieci w wieku poniżej 8 lat
 - Osoby, które nie są zaznajomione z produktem w wystarczającym stopniu
 - Osoby z niepełnosprawnościami.
- Dzieciom nie wolno bawić się produktem.
- Dzieciom nie wolno samodzielnie czyścić ani konserwować produktu.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi lub dotykał gorących powierzchni.
- Nie używaj produktu z przedłużaczem.
- Nie dotykaj gorących powierzchni produktu.
- Nie obciążaj zaworu ograniczającego ciśnienie ani nie zastępuj go innym przedmiotem.
- Nie używaj produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Nie wolno wprowadzać zmian w produkcie.
- Produktu można używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

3 Obsługa

! **Ostrzeżenie!** Nie otwieraj produktu, dopóki ciśnienie wewnętrzne nie zostanie całkowicie uwolnione.

! **Ostrzeżenie!** Nie próbuj otwierać pokrywy podczas pracy urządzenia.

! **Ostrzeżenie!** Nie otwieraj pokrywy na siłę. Jeżeli nie można łatwo otworzyć pokrywy, produkt jest pod ciśnieniem.

! **Przeostrożenie!** Upewnij się, że produkt nie znajduje się pod szafką ścienną podczas uwalniania ciśnienia wewnętrzznego. Para może uszkodzić szafki.

Uwaga! Niektóre składniki, na przykład mus jabłkowy, żurawina, płatki owsiane, groszek luskany, makaron i rabarbar, mogą pęknąć i przyskać podczas gotowania. Może to spowodować niedrożność wskaźnika ciśnienia.

- Nie używaj produktu do smażenia na oleju.
- Nie uruchamiaj produktu bez miski wewnętrznej.
- W produkcie należy używać wyłącznie dołączonego garnka.
- Nie używaj produktu, jeśli w garnku nie ma jedzenia lub wody.
- Przed podłączeniem produktu do gniazdka elektrycznego należy podłączyć go do przewodu zasilającego.

3.1 Czynności do wykonania przed pierwszym użyciem

- Usuń opakowanie, etykiety promocyjne i folię ochronną z produktu.
- Czyść pokrywę i garnek ciepłą wodą z łagodnym detergentem.

Uwaga! Aby zdjąć pokrywę, obróć ją w lewo do pozycji otwartej, a następnie unieś.

Uwaga! Garnek można myć w zmywarce.

- Wyczyść produkt na zewnątrz wilgotną szmatką.
- Zamontuj zbiornik kroplin w produkcie i upewnij się, że został prawidłowo zamocowany. (Rysunek 2)
- Ustaw regulator ciśnienia w pozycji wyłączonej (0). (Rysunek 3)

3.2 Obsługa produktu

Uwaga! Aby zapobiec niedrożności regulatora ciśnienia, nie napełniaj garnka powyżej oznaczenia 4/5. (Rysunek 4)

Uwaga! Podczas przyrządzania potraw, które zwiększają objętość w trakcie gotowania, na przykład warzyw, roślin strączkowych, fasoli i zbóż, nie napełniaj miski powyżej połowy oznaczeń 2/5 i 3/5. (Rysunek 5)

- 1 Połóż produkt na płaskiej powierzchni.
- 2 Zdejmij pokrywę.

- 3 Wyjmij garnek z produktu i włóż do niego jedzenie i nalej płyn.
- 4 Włóż garnek do produktu.
- 5 Sprawdź, czy wewnętrzna pokrywa jest prawidłowo zamontowana w zewnętrznej pokrywie.
- 6 Ustaw regulator ciśnienia w pozycji wyłączonej (0).
- 7 Upewnij się, że wskaźnik ciśnienia jest całkowicie do dołu.
- 8 Załóż pokrywę na produkt i przekręć ją w prawo do pozycji zablokowanej. (Rysunek 6)

Uwaga! Pokrywy nie można zablokować, jeśli wskaźnik ciśnienia nie jest całkowicie opuszczony.

- 9 Podłącz przewód do produktu, a potem do gniazda zasilania. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „00 00”.
- 10 Jeżeli potrzebujesz, ustaw funkcję wyłącznika czasowego.
- 11 Naciśnij przyciski „+” i „-”, aby ustawić czas gotowania lub wybrać określony tryb gotowania. Patrz [”3.3 Używanie przycisków trybu gotowania” na stronie 41](#).

Uwaga! Cyfry godzin migają do momentu osiągnięcia właściwego ciśnienia i temperatury. Następnie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, cyfry zaświecą się światłem ciągłym, a wskaźnik ciśnienia zostanie przesunięty do góry.

- 12 Po zakończeniu gotowania usłyszysz 3 sygnały dźwiękowe, a urządzenie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła.

Uwaga! Podgrzewaj jedzenie możliwie jak najkrócej. Jakość i konsystencja pożywienia stopniowo zmieniają się w miarę podgrzewania.

⚠ Ostrzeżenie! Nie próbuj otwierać pokrywy, dopóki wskaźnik ciśnienia nie znajdzie się całkowicie na dole.

- 13 Zwolnij ciśnienie i otwórz pokrywę. Patrz [”3.7 Uwalnianie ciśnienia wewnętrznego” na stronie 42](#).

3.3 Używanie przycisków trybu gotowania

- 1 Naciśnij odpowiedni przycisk gotowania. Przed rozpoczęciem operacji na wyświetlaczu przez 5 sekund będzie migał domyślny czas gotowania.
- 2 Aby zmienić czas gotowania, naciśnij przycisk „+” lub „-”.

Uwaga! Czas gotowania można zmienić wyłącznie w ciągu 5 sekund, kiedy migają cyfry.

Tryb gotowania	Czas domyślny	Zakres ustawień czasu
Ryż	12 min	10–16 min
Zupa	25 min	20–30 min
Kurczak	12 min	10–16 min
Żeberka	12 min	10–18 min
Owsianka	15 min	13–20 min
Ryba	8 min	6–12 min
Fasola	35 min	30–45 min
Różne ziarna	18 min	15–20 min
Podsmażanie	40 min	30–60 min

3.4 Zmiana czasu gotowania

- 1 Naciśnij wybrany przycisk trybu gotowania. Zaświeci się wskaźnik Normal.
- 2 Naciśnij przycisk „Taste”, aby wybrać krótszy („Less”), normalny lub dłuższy („More”) czas gotowania. Zaświeci się wskaźnik wybranego czasu gotowania.
- 3 Aby zmienić czas gotowania, naciśnij przycisk „+” lub „-”.

3.5 Ustawianie wyłącznika czasowego

Użyj funkcji wyłącznika czasowego, aby ustawić początek operacji. Wyłącznik czasowy można ustawić w zakresie od 0,5 do 24 godzin, w odstępach półgodzinnych.

- 1 Kiedy produkt jest w trybie czuwania, naciśnij przycisk „Preset”. Na wyświetlaczu zacznie migać „0:30”.
- 2 Naciśnij przycisk „+”, aby ustawić czas.
- 3 Kiedy cyfry zaświecą się światłem ciągłym, ustaw czas gotowania lub wybierz konkretny tryb gotowania.

Uwaga! Jeśli nie ustawisz czasu ani nie wybierzesz żadnego trybu gotowania, po upływie określonego czasu produkt przejdzie w tryb czuwania.

3.6 Zatrzymanie produktu

- Aby produkt przeszedł do trybu czuwania, naciśnij przycisk „Warm/Cancel” w trakcie działania lub ustawiania produktu.

3.7 Uwalnianie ciśnienia wewnętrznego

Ciśnienie może uwolnić się samoczynnie, można to zrobić ręcznie lub stosując kombinację tych dwóch metod.

3.7.1 Samoczynne uwalnianie ciśnienia

Uwaga! Nie należy stosować tej metody w przypadku żywności, którą można przegotować, ponieważ proces gotowania trwa do momentu całkowitego uwolnienia ciśnienia.

Ciśnienie zacznie spadać po zakończeniu gotowania i aktywowaniu funkcji podtrzymywania ciepła.

- Po zakończeniu gotowania odczekaj, aż wskaźnik ciśnienia całkowicie się obniży, a następnie zdejmij pokrywę.

Uwaga! Całkowite uwolnienie ciśnienia trwa od 12 do 30 minut. Duża ilość pary i długi czas działania wydłużą ten czas.

3.7.2 Szybkie uwalnianie ciśnienia

! **Ostrzeżenie!** Aby zapobiec poparzeniom, użyj szczyptic lub rękawic kuchennych, obracając regulator ciśnienia.

! **Ostrzeżenie!** Trzymaj twarz, dłonie i ramiona z dala od pary wydobywającej się z regulatora ciśnienia.

! **Przestroga!** Nie uwalniaj ciśnienia, gdy produkt znajduje się pod wiszącymi na ścianie szafkami kuchennymi, gdyż para może je uszkodzić.

- 1 Ustaw regulator ciśnienia w pozycji otwartej. Para zostanie natychmiast uwolniona przez otwory wentylacyjne regulatora ciśnienia.
- 2 Pokrywą możesz zdjąć, gdy wskaźnik ciśnienia jest całkowicie do dołu.

3.8 Zdejmowanie pokrywy

- 1 Uwolnij ciśnienie z produktu stosując odpowiednią metodę. Patrz ["3.7 Uwalnianie ciśnienia wewnętrznego"](#) na stronie 42.
- 2 Gdy wskaźnik ciśnienia znajdzie się całkowicie na dole, należy przekrócić pokrywę w prawo i podnieść ją.

4 Transport

- Podnosząc lub przenosząc produkt, należy używać uchwytów.
- Jeżeli to możliwe, nie podnoś ani nie przenoś produktu, jeżeli znajduje się w nim gorący płyn lub jedzenie.

5 Przechowywanie

- Produkt, który nie będzie używany przez długi czas, należy przechowywać w czystym i suchym miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.

6 Konserwacja

! **Ostrzeżenie!** Odłącz produkt od gniazda zasilania przed czyszczeniem lub konserwacją.

- Regularnie sprawdzaj, czy przewody regulatora ciśnienia są drożne.
- Regularnie czyść filtr regulatora ciśnienia.
- Czyść produkt regularnie.

6.1 Czyszczenie produktu

! **Ostrzeżenie!** Przed czyszczeniem odczekaj, aż ostygnie.

! **Przestroga!** Nie zanurzaj produktu w wodzie i nie dopuść, aby woda dostała się do środka produktu podczas jego czyszczenia.

- 1 Odłącz najpierw przewód od gniazdka elektrycznego, a następnie od produktu.
- 2 Wyjmij garnek i umyj go ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu lub w zmywarce.
- 3 Wyjmij zbiornik kropliny i umyj go ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
- 4 Zdejmij wewnętrzną pokrywę, regulator ciśnienia i filtr regulatora ciśnienia z zewnętrznej pokrywy i umyj je ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Uwaga! Aby zdjąć wewnętrzną pokrywę, przytrzymaj pokrętko i pociągnij je do góry.

- 5 Wyczyść wewnętrzną stronę zewnętrznej pokrywy ciepłą wodą.
- 6 Wyczyść wnętrze produktu wilgotną szmatką.
- 7 Wyczyść produkt na zewnątrz miękką szmatką.
- 8 Pozostaw części do wyschnięcia.
- 9 Włóż z powrotem garnek, zbiornik skroplin, regulator ciśnienia, filtr regulatora ciśnienia i wewnętrzną pokrywę.

7 Usuwanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Pokrywa nie blokuje się.	Pokrywa nie jest prawidłowo zamocowana.	Założ prawidłowo pokrywę.
	Wskaźnik ciśnienia znajduje się w pozycji górnej.	Naciśnij wskaźnik ciśnienia.
Pokrywy nie można otworzyć po uwolnieniu ciśnienia z produktu.	Wskaźnik ciśnienia nie jest ustawiony całkowicie do dołu.	Naciśnij wskaźnik ciśnienia.
Para wydobywa się z krawędzi pokrywy.	Wewnętrzna pokrywa nie jest zamontowana w zewnętrznej pokrywie.	Zamontuj pokrywę wewnętrzną na pokrywie zewnętrznej.
	Na pierścieniu uszczelniającym wewnętrzną pokrywę znajdują się resztki jedzenia.	Wyczyść pierścień uszczelniający wewnętrznej pokrywy.
	Pierścień uszczelniający wewnętrznej pokrywy jest uszkodzony lub zużyty.	Wymień pierścień uszczelniający wewnętrznej pokrywy.
	Pokrywa nie jest prawidłowo zablokowana.	Zablokuj pokrywę.
Ze wskaźnika ciśnienia wydobywa się powietrze.	Na uszczelce wskaźnika ciśnienia znajdują się resztki jedzenia.	Wyczyść uszczelkę wskaźnika ciśnienia.
	Uszczelka wskaźnika ciśnienia jest zużyta lub uszkodzona.	Wymień uszczelkę wskaźnika ciśnienia.
Wskaźnik ciśnienia nie przesuwają się w górę w trakcie gotowania.	Regulator ciśnienia nie znajduje się w pozycji „0”.	Ustaw regulator ciśnienia w pozycji „0”.
	W garnku znajduje się zbyt dużo jedzenia i płynu.	Zmniejsz ilość jedzenia i płynu w garnku.
	Wystąpiła nieszczelność powietrza przy krawędzi pokrywy lub przy regulatorze ciśnienia.	Sprawdź uszczelki pod kątem uszkodzeń i zużycia.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „E1”.	Otwarty obwód czujnika.	Skontaktuj się ze sprzedawcą.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „E2”.	Otwarty obwód czujnika.	Skontaktuj się ze sprzedawcą.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „E4”.	Usterka wyłącznika ciśnieniowego.	Skontaktuj się ze sprzedawcą.

8 Utylizacja

- Pamiętaj, aby postępować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji. Nie spalaj produktu.

9 Dane techniczne

Specyfikacja	Wartość
Napięcie znamionowe	230 V
Moc	1000 W
Zużycie energii w trybie czuwania	0,7 W
Czas potrzebny na osiągnięcie odpowiedniego trybu niskiej mocy	2 s
Pojemność	4,8 l

10 Załącznik A

10.1 Tabela czasu gotowania ryżu i kaszy

Składnik	Proporcje ziaren do wody	Czas gotowania
Kasza jęczmienna perłowa	1:4	25-30 min
Kasza jęczmienna wiejska	1:3-1:4	25-30 min
Owsianka gęsta	1:4-1:5	15-20 min
Owsianka rzadka	1:6-1:7	15-20 min
Kuskus	1:2	5-8 min
Kukurydza suszona, połówki	1:3	25-30 min
Kamut, całe ziarna	1:3	10-12 min
Płatki owsiane	1:1 2/3	6 min
Kasza owsiana	1:1 2/3	10 min
Płatki z komosy ryżowej	1:2	8 min
Ryż basmati	1:1,5	8 min
Ryż brązowy	1:1,5	10-15 min
Ryż biały	1:1,5	8 min
Ryż dziki	1:3	25-30 min
Sorgo	1:3	20-25 min
Ziarna orkisz	1:3	15-20 min
Ziarna pszenicy	1:3	25-30 min

10.2 Tabela czasu gotowania fasoli, roślin strączkowych i soczewicy

Składnik	Czas gotowania suchych ziaren	Czas gotowania namoczonych ziaren
Fasola adzuki	20-40 min	15-20 min
Fasola anasazi	20-25 min	15-20 min
Czarna fasola	25-40 min	15-20 min
Fasola czarne oczko	25-40 min	15-20 min
Ciecierzyc	35-40 min	20-25 min
Biała fasola	35-40 min	20-25 min
Soja	25-30 min	20-25 min

Składnik	Czas gotowania suchych ziaren	Czas gotowania namoczonych ziaren
Fasola wielokwiatowa	20-25 min	10-15 min
Groch	15-20 min	10-15 min
Fasola pinto	25-30 min	20-25 min
Fasola biała haricot	25-30 min	20-25 min
Fasola biała kidney	35-40 min	20-25 min
Fasola czerwona kidney	25-30 min	20-25 min
Fasola limeńska	20-25 min	15-20 min
Soczewica żółta, łuskana	15-18 min	NIE DOTYCZY
Soczewica czerwona, łuskana	15-18 min	NIE DOTYCZY
Soczewica zielona, mini	15-20 min	NIE DOTYCZY
Soczewica zielona francuska	15-20 min	NIE DOTYCZY
Fasola Great northern	25-30 min	20-25 min
Nikla indyjska	20-25 min	15-20 min

10.3 Tabela czasów gotowania mięsa

Składnik	Czas gotowania
Wołowina, mięso gulaszowe	15-20 min
Wołowina, klopsiki	10-15 min
Wołowina, kawałki	20-25 min
Wołowina, garnek, duże kawałki	35-40 min
Wołowina, garnek, małe kawałki	25-30 min
Żeberka wołowe	25-30 min
Golonka wołowa	25-30 min
Ogon wołowy	40-50 min
Pierś kurczaka	8-10 min
Kurczak cały	20-25 min
Kurczak porcjowany z kośćmi	10-15 min
Pałki, nogi lub udka kurczaka	10-15 min
Kura kornwalijska cała	20-30 min

EN

SV

NO

DA

PL

DE

FI

FR

NL

Składnik	Czas gotowania
Kaczka porcjowana z kośćmi	15-20 min
Kaczka cała	25-30 min
Szynka krojona w plastry	9-12 min
Łopatką wieprzowa	25-30 min
Jagnięcina, kawałki	10-15 min
Wołowina, mięso gulaszowe	10-15 min
Jagnięcina, udziec	35-45 min
Bażant	20-25 min
Polędwiczka wieprzowa, pieczeń	55-60 min
Schab wieprzowy, pieczeń	45-50 min
Żeberka wieprzowe	20-25 min
Indyk, pierś bez kości	15-20 min
Indyk, pierś z kośćmi	25-30 min
Indyk, noga	15-20 min
Cielęcina, kotlety	5-8 min
Cielęcina, pieczeń	35-45 min
Przepiórka cała	8-10 min

10.4 Tabela czasów gotowania owoców morza i ryb

Składnik	Czas gotowania produkty świeże	Czas gotowania produkty mrożone
Krab	3-4 min	5-6 min
Krewetki	1-2 min	2-3 min
Zupa lub bulion z owoców morza	6-7 min	7-9 min
Małże	2-3 min	4-5 min
Homar	3-4 min	4-6 min
Stek z ryby	3-4 min	4-6 min
Filet z ryby	2-3 min	3-4 min
Ryba cała	5-6 min	7-10 min

10.5 Tabela czasów gotowania warzyw

Składnik	Czas gotowania produkty świeże	Czas gotowania produkty mrożone
Karczoch cały	9-11 min	11-13 min
Karczoch serce	4-5 min	5-6 min
Szparagi	1-2 min	2-3 min

Składnik	Czas gotowania produkty świeże	Czas gotowania produkty mrożone
Fasola zielona, żółta lub szparagowa	1-2 min	2-3 min
Buraki małe	11-13 min	13-15 min
Buraki duże	20-25 min	25-30 min
Brokuły, różyczki	2-3 min	3-4 min
Brokuły, łodyżki	3-4 min	4-5 min
Brukselka	3-4 min	4-5 min
Kapusta, poszatkowana	2-3 min	3-4 min
Kapusta, ćwiartki	3-4 min	4-5 min
Marchewka pokrojona w plasterki lub starta	1-2 min	2-3 min
Marchewka cała lub pokrojona w kawałki	2-3 min	3-4 min
Różyczki kalafiora	2-3 min	3-4 min
Seler, kawałki	2-3 min	3-4 min
Kapusta galicyjska	4-5 min	5-6 min
Kukurydza, ziarno	1-2 min	2-3 min
Kukurydza w kolbach	3-4 min	4-5 min
Bakłażan w plasterkach lub kawałkach	2-3 min	3-4 min
Endywia	1-2 min	2-3 min
Cykoria, posiekana	1-2 min	2-3 min
Zielona fasolka cała	2-3 min	3-4 min
Por	2-4 min	3-5 min
Mieszanka warzyw	2-3 min	3-4 min
Okra	2-3 min	3-4 min
Cebula pokrojona w plasterki	2-3 min	3-4 min

Składnik	Czas gotowania produkty świeże	Czas gotowania produkty mrożone
Pasternak, plastry	1-2 min	2-3 min
Pasternak, kawałki	2-4 min	4-6 min
Groszek, strączki	1-2 min	2-3 min
Groszek zielony	1-2 min	2-3 min
Ziemniaki w kostkach	7-9 min	9-11 min
Ziemniaki małe	10-12 min	12-14 min
Ziemniaki duże	12-15 min	15-19 min
Dynia, małe plasterki lub kawałki	4-5 min	6-7 min
Dynia, duże plastry lub kawałki	8-10 min	10-14 min
Brokiew, plasterki	3-5 min	4-6 min
Brokiew, kawałki	4-6 min	6-8 min
Szpinak	1-2 min	3-4 min
Dynia żółdziowa, kawałki	6-7 min	8-9 min
Dynia piżmowa, kawałki	8-10 min	10-12 min
Bataty, kawałki	7-9 min	9-11 min
Bataty całe małe	10-12 min	12-14 min
Bataty całe duże	12-15 min	15-19 min
Papryka słodka, plasterki lub kawałki	1-3 min	2-4 min
Pomidory, ćwiartki	2-3 min	4-5 min
Pomidory całe	3-5 min	5-7 min
Rzepa, kawałki	2-4 min	4-6 min
Pochrzyn, kawałki	7-9 min	9-11 min
Pochrzyn, cały, mały	10-12 min	12-14 min
Pochrzyn, cały, duży	12-15 min	15-19 min
Cukinia, plastry lub kawałki	2-3 min	3-4 min

10.6 Tabela czasów gotowania owoców

Składnik	Czas gotowania produkty świeże	Czas gotowania produkty suszone
Jabłka, kawałki	2-3 min	3-4 min
Jabłka całe	3-4 min	4-6 min
Morele	2-3 min	3-4 min
Brzoskwinie, kawałki	2-3 min	4-5 min
Gruszki całe	3-4 min	4-6 min
Gruszki, kawałki	2-3 min	4-5 min
Śliwki	2-3 min	4-5 min
Rodzynki	NIE DOTYCZY	4-5 min

Inhaltsverzeichnis

1 Einführung	48
1.1 Das Produkt.....	48
1.2 Zweckgebundene Nutzung	48
1.3 Symbole	48
1.4 Produktübersicht.....	48
2 Sicherheit	48
2.1 Sicherheitshinweise.....	48
2.2 Sicherheitshinweise für die Bedienung.....	49
3 Betrieb	49
3.1 Das müssen Sie vor der Verwendung des Produkts tun	49
3.2 So verwenden Sie das Produkt.....	50
3.3 So verwenden Sie die speziellen Kochprogramme	50
3.4 So passen Sie die Garzeit an	50
3.5 So stellen Sie die Timerfunktion ein.....	50
3.6 So stoppen Sie das Produkt.....	51
3.7 So lassen Sie den Innendruck ab	51
3.8 So entfernen Sie den Deckel.....	51
4 Transport	51
5 Lagerung	51
6 Reinigung und Wartung	51
6.1 So reinigen Sie das Produkt.....	51
7 Fehlersuche	52
8 Entsorgung	53
9 Technische Daten	53
10 Anhang A	54
10.1 Zeiteinstellung für Reis und Getreide	54
10.2 Zeiteinstellung für getrocknete Bohnen, Hülsenfrüchte und Linsen.....	54
10.3 Zeiteinstellung für Fleisch.....	54
10.4 Zeiteinstellung für Meeresfrüchte und Fisch	55
10.5 Zeiteinstellung für Gemüse	55
10.6 Zeiteinstellung für Früchte.....	56

1 Einführung

1.1 Das Produkt

Bei dem Produkt handelt es sich um einen Multikocher mit 9 verschiedenen Programmen und Warmhaltefunktion.

1.2 Zweckgebundene Nutzung

Das Produkt ist nur für den Hausgebrauch oder eine gleichwertige Verwendung bestimmt, beispielsweise in Personalküchen und von Kunden in Hotels, Motels und Bed & Breakfasts.

Nur für den Innenbereich.

1.3 Symbole

	Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Sie die Anweisungen verstanden haben, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie die Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.
	Dieses Produkt entspricht den geltenden EU-Richtlinien und -Vorschriften.
	Als Elektroschrott entsorgen.


1.4 Produktübersicht

Abbildung 1

1. Druckregler
2. Druckanzeige
3. Deckel
4. Griff
5. Bedienfeld
6. Voreinstellungstaste
7. Taste „Erhöhen“
8. Display
9. Taste „Verringern“
10. Warmhalte-/Abbruchtaste
11. Taste für benutzerdefinierte Garzeit
12. Kochprogramm-Tasten

2 Sicherheit

2.1 Sicherheitshinweise

 **Warnung!** Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht Lebens- und Verletzungsgefahr.

⚠ Vorsicht! Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht die Gefahr, dass das Produkt, andere Materialien oder der angrenzende Bereich beschädigt werden.

Hinweis! Informationen, die in einer bestimmten Situation notwendig sind.

2.2 Sicherheitshinweise für die Bedienung

⚠ Warnung! Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht Lebens- und Verletzungsgefahr.

- Lesen und beachten Sie die Warnhinweise vor dem Betrieb.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie müde, krank oder berauscht sind. Dadurch werden Ihr Sehvermögen, Ihre Wachsamkeit, Ihre Koordination und Ihr Urteilsvermögen beeinträchtigt.
- Das Produkt darf nicht in Wasser getaucht werden.
- Öffnen Sie den Deckel erst, wenn der Innendruck ausreichend gesunken ist.
- Stellen Sie sicher, dass folgende Personen das Produkt nicht selbstständig bedienen:
 - Kinder unter 8 Jahren
 - Personen, die nicht ausreichend mit dem Produkt vertraut sind.
 - Menschen mit Behinderungen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Kinder dürfen das Produkt nicht selbstständig reinigen oder warten.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über eine Kante hängt oder heiße Oberflächen berührt.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mit einem Verlängerungskabel.
- Heiße Oberflächen des Produkts nicht berühren.
- Belasten Sie das Druckbegrenzungsventil nicht mit Gewicht und ersetzen Sie es nicht durch einen anderen Gegenstand.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn es defekt ist.
- Nehmen Sie keine Änderungen an dem Produkt vor.
- Verwenden Sie das Produkt nur für die angegebene Funktion.

3 Betrieb

⚠ Warnung! Öffnen Sie das Produkt erst, wenn der Innendruck vollständig abgebaut ist.

⚠ Warnung! Versuchen Sie nicht, den Deckel während des Betriebs zu öffnen.

⚠ Warnung! Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt. Wenn sich der Deckel nicht leicht öffnen lässt, steht das Produkt unter Druck.

⚠ Achtung! Stellen Sie sicher, dass sich das Produkt nicht unter einem Wandschrank befindet, wenn der Innendruck abgelassen wird. Der Dampf kann Schäden am Schrank verursachen.

Hinweis! Einige Zutaten, z. B. Apfelmus, Preiselbeeren, Haferflocken, Spalterbsen, Nudeln und Rhabarber, können beim Garen schäumen und spritzen. Dies kann zu einer Verstopfung der Druckanzeige führen.

- Verwenden Sie für das Produkt kein Frittieröl.
- Starten Sie das Produkt nicht ohne die innere Schale.
- Für das Produkt darf nur der mitgelieferte Kochtopf verwendet werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Lebensmittel oder Wasser im Kochtopf.
- Das Netzkabel muss mit dem Gerät verbunden werden, bevor es an eine Steckdose angeschlossen wird.

3.1 Das müssen Sie vor der Verwendung des Produkts tun

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Etiketten und die Schutzfolie von dem Produkt.
- Reinigen Sie den Deckel und den Kochtopf mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Hinweis! Um den Deckel abzunehmen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die offene Position und heben Sie ihn dann an.

Hinweis! Der Kochtopf kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Reinigen Sie die Außenfläche des Produkts mit einem feuchten Tuch.
- Bringen Sie den Kondenswasserbehälter am Produkt an und achten Sie darauf, dass er einrastet. (Abbildung 2)
- Stellen Sie den Druckregler auf Aus (0). (Abbildung 3)

3.2 So verwenden Sie das Produkt

Hinweis! Um eine Verstopfung des Druckreglers zu vermeiden, darf der Kochtopf maximal bis zur 4/5-Marke befüllt werden. (Abbildung 4)

Hinweis! Lebensmittel, die sich beim Garen ausdehnen, z. B. Gemüse, Hülsenfrüchte, Bohnen und Getreide, dürfen maximal bis zur Mitte der 2/5- und 3/5-Marke befüllt werden. (Abbildung 5)

- 1 Stellen Sie das Produkt auf eine ebene Fläche.
- 2 Entfernen Sie den Deckel.
- 3 Nehmen Sie den Kochtopf aus dem Produkt und geben Sie die Lebensmittel und die Flüssigkeit hinein.
- 4 Setzen Sie den Kochtopf in das Produkt ein.
- 5 Vergewissern Sie sich, dass der Innendeckel richtig in den Außendeckel eingesetzt ist.
- 6 Stellen Sie den Druckregler auf Aus (0).
- 7 Vergewissern Sie sich, dass die Druckanzeige ganz unten ist.
- 8 Bringen Sie den Deckel am Produkt an und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition. (Abbildung 6)

Hinweis! Der Deckel lässt sich nicht verriegeln, wenn die Druckanzeige nicht ganz unten ist.

- 9 Schließen Sie das Netzkabel an das Gerät und dann an eine Steckdose an. Auf dem Display wird „00 00“ angezeigt.
- 10 Stellen Sie gegebenenfalls die Timerfunktion ein.
- 11 Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um die Garzeit einzustellen oder ein spezielles Kochprogramm auszuwählen. Siehe „3.3 So verwenden Sie die speziellen Kochprogramme“ auf Seite 50.

Hinweis! Die Stundenanzeige blinkt, bis der richtige Druck und die richtige Temperatur erreicht sind. Dann ertönt ein Piepton, die Anzeige leuchtet und die Druckanzeige wird nach oben gedrückt.

- 12 Nach Beendigung des Garvorgangs ertönen 3 Pieptöne und das Gerät schaltet in den Warmhaltemodus.

Hinweis! Halten Sie die Speisen so kurz wie möglich warm. Die Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel verändert sich während der Warmhaltezeit allmählich.

! Warnung! Versuchen Sie nicht, den Deckel zu öffnen, bevor die Druckanzeige ganz unten ist.

- 13 Lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie dann den Deckel. Siehe „3.7 So lassen Sie den Innendruck ab“ auf Seite 51.

3.3 So verwenden Sie die speziellen Kochprogramme

- 1 Drücken Sie die entsprechende Kochtaste. Die voreingestellte Garzeit blinkt 5 Sekunden lang auf dem Display, bevor der Vorgang beginnt.
- 2 Um die Garzeit anzupassen, drücken Sie die Taste „+“ oder „-“.

Hinweis! Die Garzeit kann nur während der 5 Sekunden, in denen die Anzeige blinkt, eingestellt werden.

Kochprogramm	Standardzeiteinstellung	Bereich der Zeiteinstellung
Reis	12 Min.	10-16 Min.
Suppe	25 Min.	20-30 Min.
Hähnchen	12 Min.	10-16 Min.
Rippchen	12 Min.	10-18 Min.
Porridge	15 Min.	13-20 Min.
Fisch	8 Min.	6-12 Min.
Bohnen	35 Min.	30-45 Min.
Mehrkorn	18 Min.	15-20 Min.
Sautieren	40 Min.	30-60 Min.

3.4 So passen Sie die Garzeit an

- 1 Wählen Sie ein spezielles Kochprogramm. Die Anzeige „Normal“ leuchtet auf.
- 2 Drücken Sie die Taste „Taste“ (Geschmack), um eine kürzere („Less“), normale oder längere („More“) Garzeit auszuwählen. Die Anzeige für die gewählte Garzeit leuchtet auf.
- 3 Um die Garzeit anzupassen, drücken Sie die Taste „+“ oder „-“.

3.5 So stellen Sie die Timerfunktion ein

Verwenden Sie die Timer-Funktion, um den Beginn des gewünschten Programmeinzustellen. Der Timer kann auf 0,5-24 Stunden in 0,5-Stunden-Intervallen eingestellt werden.

1 Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Taste „Preset“. Im Display blinkt „0:30“.

2 Drücken Sie die Taste „+“, um die Zeit einzustellen.

3 Wenn die Ziffern durchgehend leuchten, stellen Sie die Garzeit ein oder wählen Sie ein spezielles Kochprogramm.

Hinweis! Das Gerät schaltet nach einer gewissen Zeit in den Standby-Modus, wenn die Zeit nicht eingestellt oder kein spezielles Kochprogramm ausgewählt wurde.

3.6 So stoppen Sie das Produkt

- Drücken Sie während des Betriebs die Taste „Warm/Cancel“, um das Produkt in den Standby-Modus zu versetzen.

3.7 So lassen Sie den Innendruck ab

Der Druck kann auf natürliche Weise, manuell oder durch eine Kombination aus beiden Methoden abgelassen werden.

3.7.1 So sorgen Sie für eine natürliche Druckentlastung

Hinweis! Verwenden Sie diese Methode nicht bei Lebensmitteln, die überkochen können, da der Kochvorgang fortgesetzt wird, bis der Druck vollständig abgebaut ist.

Der Druck beginnt zu sinken, wenn der Kochvorgang beendet und die Warmhaltefunktion aktiviert ist.

- Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, warten Sie, bis die Druckanzeige vollständig gesunken ist, und nehmen Sie dann den Deckel ab.

Hinweis! Es dauert 12–30 Minuten, bis der Druck vollständig abgebaut ist. Eine große Flüssigkeitsmenge und eine lange Betriebszeit verlängern die Zeit der Druckentlastung.

3.7.2 So führen Sie eine schnelle Druckentlastung durch

⚠️ Warnung! Um Verbrennungen zu vermeiden verwenden Sie eine Zange oder einen Topflappen, um den Druckregler zu drehen.

⚠️ Warnung! Halten Sie Ihr Gesicht, Ihre Hände und Arme von austretendem Dampf fern.

⚠️ Achtung! Lassen Sie den Druck nicht unter Hängeschränken ab, da der Dampf diese beschädigen kann.

1 Drehen Sie den Druckregler in die offene Position. Der Dampf wird sofort durch die Entlüftungsöffnungen des Druckreglers freigesetzt.

2 Nehmen Sie den Deckel ab, wenn die Druckanzeige ganz unten ist.

3.8 So entfernen Sie den Deckel

1 Lassen Sie den Druck mit der entsprechenden Methode vom Produkt ab. Siehe „3.7 So lassen Sie den Innendruck ab“ auf Seite 51.

2 Wenn die Druckanzeige ganz unten ist, drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn und heben ihn dann an.

4 Transport

- Benutzen Sie die Griffe, wenn Sie das Produkt anheben oder bewegen.
- Heben oder bewegen Sie das Produkt möglichst nicht, wenn sich heiße Flüssigkeiten oder Lebensmittel darin befinden.

5 Lagerung

- Wenn das Produkt über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, bewahren Sie es an einem sauberen und trockenen Ort auf, an dem Kinder und Haustiere keinen Zugang dazu haben.

6 Reinigung und Wartung

⚠️ Warnung! Trennen Sie das Produkt von der Steckdose, bevor Sie es reinigen oder warten.

- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Kanäle des Druckreglers verstopft sind.
- Reinigen Sie regelmäßig den Filter des Druckreglers.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.

6.1 So reinigen Sie das Produkt

⚠️ Warnung! Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie es reinigen.

⚠️ Achtung! Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser und lassen Sie während der Reinigung kein Wasser in das Produkt eindringen.

1 Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und dann aus dem Gerät.

2 Nehmen Sie den Kochtopf heraus und reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel oder in der Spülmaschine.

3 Entfernen Sie den Kondenswasserbehälter und reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

4 Nehmen Sie den inneren Deckel, den Druckregler und den Filter des Druckreglers aus dem äußeren Deckel und reinigen Sie sie mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

5 Reinigen Sie die Innenseite des äußeren Deckels mit warmem Wasser.

6 Reinigen Sie die Innenseite des Produkts mit einem feuchten Tuch.

7 Reinigen Sie die Außenfläche des Produkts mit einem weichen Tuch.

8 Lassen Sie die Teile trocknen.

9 Setzen Sie den Kochtopf, den Kondenswasserbehälter, den Druckregler, den Druckreglerfilter und den Innendeckel wieder ein.

Hinweis! Um den Innendeckel zu entfernen, halten Sie den Knopf fest und ziehen Sie ihn nach oben.

7 Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Der Deckel lässt sich nicht verriegeln.	Der Deckel ist nicht richtig befestigt.	Bringen Sie den Deckel richtig an.
	Die Druckanzeige befindet sich in der oberen Position.	Drücken Sie die Druckanzeige nach unten.
Der Deckel kann nicht geöffnet werden, nachdem der Druck vom Produkt abgelassen wurde.	Die Druckanzeige ist nicht ganz unten.	Drücken Sie die Druckanzeige nach unten.
Am Deckelrand tritt Dampf aus.	Der Innendeckel ist nicht in den Außendeckel eingesetzt.	Setzen Sie den Innendeckel auf den Außendeckel.
	Am Dichtungsring des Innendeckels befinden sich Lebensmittelreste.	Reinigen Sie den Dichtungsring des Innendeckels.
	Der Dichtungsring des Innendeckels ist beschädigt oder abgenutzt.	Tauschen Sie den Dichtungsring des Innendeckels aus.
	Der Deckel ist nicht richtig verschlossen.	Verschließen Sie den Deckel.
Aus der Druckanzeige tritt Luft aus.	An der Dichtung des Druckanzeigers befinden sich Lebensmittelreste.	Reinigen Sie die Dichtung der Druckanzeige.
	Die Dichtung der Druckanzeige ist abgenutzt oder beschädigt.	Ersetzen Sie die Dichtung der Druckanzeige.
Die Druckanzeige bewegt sich während des Garvorgangs nicht nach oben.	Der Druckregler befindet sich nicht in der Stellung „0“.	Drehen Sie den Druckregler in die Position „0“.
	Es befinden sich zu viele Lebensmittel und Flüssigkeit im Kochtopf.	Verringern Sie die Menge der Lebensmittel und der Flüssigkeit im Kochtopf.
	Es gibt ein Luftleck am Rand des Deckels oder am Druckregler.	Überprüfen Sie die Dichtungen auf Schäden und Verschleiß.
Auf dem Display wird „E1“ angezeigt.	Sensor offener Kreislauf.	Wenden Sie sich an den Lieferanten.
Auf dem Display wird „E2“ angezeigt.	Sensor offener Kreislauf.	Wenden Sie sich an den Lieferanten.
Auf dem Display wird „E4“ angezeigt.	Druckschalterfehler.	Wenden Sie sich an den Lieferanten.

8 Entsorgung

- Stellen Sie sicher, dass Sie die örtlichen Vorschriften befolgen, wenn Sie das Produkt entsorgen.
Verbrennen Sie das Produkt nicht.

9 Technische Daten

Spezifikation	Wert
Nennspannung	230 V
Leistung	1000 W
Stromverbrauch im Standby-Modus	0,7 W
Zeit, die das Produkt benötigt, um den Low-Power-Modus zu erreichen	2 s
Volumen	4,8 l

10 Anhang A

10.1 Zeiteinstellung für Reis und Getreide

Zutat	Verhältnis Getreide:Wasser	Garzeit
Gerste, Perlgraupen	1:4	25–30 Min.
Gerste, Eintopf	1:3~1:4	25–30 Min.
Porridge, dickflüssig	1:4~1:5	15–20 Min.
Porridge, dünnflüssig	1:6~1:7	15–20 Min.
Couscous	1:2	5–8 Min.
Mais, getrocknet, halb	1:3	25–30 Min.
Kamut, ganz	1:3	10–12 Min.
Haferflocken, schnell	1:1 2/3	6 Min.
Hafergrütze	1:1 2/3	10 Min.
Quinoa, schnell	1:2	8 Min.
Reis, Basmatireis	1:1.5	8 Min.
Reis, braun	1:1.5	10–15 Min.
Reis, weiß	1:1.5	8 Min.
Reis, Wildreis	1:3	25–30 Min.
Sorghumhirse	1:3	20–25 Min.
Dinkelbeeren	1:3	15–20 Min.
Weizenbeeren	1:3	25–30 Min.

10.2 Zeiteinstellung für getrocknete Bohnen, Hülsenfrüchte und Linsen

Zutat	Garzeit getrocknet	Garzeit eingeweicht
Adzukibohnen	20–40 Min.	15–20 Min.
Anasazibohnen	20–25 Min.	15–20 Min.
Schwarze Bohnen	25–40 Min.	15–20 Min.
Schwarzaugenbohnen	25–40 Min.	15–20 Min.
Kichererbsen	35–40 Min.	20–25 Min.
Cannellini-Bohnen	35–40 Min.	20–25 Min.
Sojabohnen	25–30 Min.	20–25 Min.
Feuerbohnen	20–25 Min.	10–15 Min.

Zutat	Garzeit getrocknet	Garzeit eingeweicht
Erbsen	15–20 Min.	10–15 Min.
Pintobohnen	25–30 Min.	20–25 Min.
Weißer Bohnen	25–30 Min.	20–25 Min.
Kidneybohnen, weiß	35–40 Min.	20–25 Min.
Kidneybohnen, rot	25–30 Min.	20–25 Min.
Limabohnen	20–25 Min.	15–20 Min.
Linsen, gelb, gespalten	15–18 Min.	N. z.
Linsen, rot, gespalten	15–18 Min.	N. z.
Linsen, grün, mini	15–20 Min.	N. z.
Puy Linsen	15–20 Min.	N. z.
Great Northern Bohnen	25–30 Min.	20–25 Min.
Gandules (Taubenerbsen)	20–25 Min.	15–20 Min.

10.3 Zeiteinstellung für Fleisch

Zutat	Garzeit
Rindfleisch, Eintopf fleisch	15–20 Min.
Rindfleisch, Hackbällchen	10–15 Min.
Rindfleisch, am Stück ohne Knochen	20–25 Min.
Rindfleisch, Eintopf, große Stücke	35–40 Min.
Rindfleisch, Eintopf, kleine Stücke	25–30 Min.
Rindfleisch, Rippen	25–30 Min.
Rindfleisch, Schenkel	25–30 Min.
Rindfleisch, Ochsenschwanz	40–50 Min.
Hähnchenbrust	8–10 Min.
Huhn, ganz	20–25 Min.
Hähnchen, geschnitten mit Knochen	10–15 Min.
Hühnchen, Drucksticks, Keulen oder Schenkel	10–15 Min.
Cornish Hen, ganz	20–30 Min.
Ente, geschnitten mit Knochen	15–20 Min.
Ente, ganz	25–30 Min.
Schinken, in Scheiben	9–12 Min.
Schinken, Schulter	25–30 Min.

Zutat	Garzeit
Lamm, Stücke	10-15 Min.
Lamm, Schmorfleisch	10-15 Min.
Lamm, Keule	35-45 Min.
Fasan	20-25 Min.
Schweinefleisch, Filet	55-60 Min.
Schweinefleisch, Braten	45-50 Min.
Schweinefleisch, Rippchen	20-25 Min.
Pute, Brustfleisch ohne Knochen	15-20 Min.
Pute, Brustfleisch mit Knochen	25-30 Min.
Pute, Keule	15-20 Min.
Kalbfleisch, Koteletts	5-8 Min.
Kalbfleisch, Braten	35-45 Min.
Wachteln, ganz	8-10 Min.

10.4 Zeiteinstellung für Meeresfrüchte und Fisch

Zutat	Garzeit, frisch	Garzeit, gefroren
Krabben	3-4 Min.	5-6 Min.
Garnelen	1-2 Min.	2-3 Min.
Meeresfrüchte- suppe oder -brühe	6-7 Min.	7-9 Min.
Muscheln	2-3 Min.	4-5 Min.
Hummer	3-4 Min.	4-6 Min.
Fischsteak	3-4 Min.	4-6 Min.
Fischfilet	2-3 Min.	3-4 Min.
Fisch, ganz	5-6 Min.	7-10 Min.

10.5 Zeiteinstellung für Gemüse

Zutat	Garzeit, frisch	Garzeit, gefroren
Artischocken, ganz	9-11 Min.	11-13 Min.
Artischockenherzen	4-5 Min.	5-6 Min.
Spargel	1-2 Min.	2-3 Min.
Grüne, gelbe oder Wachsbohnen	1-2 Min.	2-3 Min.
Rote Bete, klein	11-13 Min.	13-15 Min.
Rote Bete, groß	20-25 Min.	25-30 Min.
Brokkoli, Röschen	2-3 Min.	3-4 Min.

Zutat	Garzeit, frisch	Garzeit, gefroren
Brokkoli, mit Strunk	3-4 Min.	4-5 Min.
Rosenkohl	3-4 Min.	4-5 Min.
Kohl, zerkleinert	2-3 Min.	3-4 Min.
Kohl, Spalten	3-4 Min.	4-5 Min.
Möhren, in Scheiben geschnitten oder geraspelt	1-2 Min.	2-3 Min.
Möhren, ganz oder in Stücken	2-3 Min.	3-4 Min.
Blumenkohl-Röschen	2-3 Min.	3-4 Min.
Staudensellerie, Stücke	2-3 Min.	3-4 Min.
Kohl	4-5 Min.	5-6 Min.
Mais, Körner	1-2 Min.	2-3 Min.
Mais, am Maiskolben	3-4 Min.	4-5 Min.
Aubergine, Scheiben oder Stücke	2-3 Min.	3-4 Min.
Endivie	1-2 Min.	2-3 Min.
Glatte Endivie, gehackt	1-2 Min.	2-3 Min.
Grüne Bohnen, ganz	2-3 Min.	3-4 Min.
Lauch	2-4 Min.	3-5 Min.
Gemischtes Gemüse	2-3 Min.	3-4 Min.
Okra	2-3 Min.	3-4 Min.
Zwiebel, geschnitten	2-3 Min.	3-4 Min.
Pastinaken, geschnitten	1-2 Min.	2-3 Min.
Pastinaken, Stücke	2-4 Min.	4-6 Min.
Erbsen, mit Schote	1-2 Min.	2-3 Min.
Grüne Erbsen	1-2 Min.	2-3 Min.
Kartoffeln, Würfel	7-9 Min.	9-11 Min.
Kartoffeln, klein	10-12 Min.	12-14 Min.
Kartoffeln, groß	12-15 Min.	15-19 Min.

Zutat	Garzeit, frisch	Garzeit, gefroren
Kürbis, kleine Scheiben oder Stücke	4–5 Min.	6–7 Min.
Kürbis, große Scheiben oder Stücke	8–10 Min.	10–14 Min.
Steckrüben, geschnitten	3–5 Min.	4–6 Min.
Steckrüben, Stücke	4–6 Min.	6–8 Min.
Spinat	1–2 Min.	3–4 Min.
Eichelkürbis, Stücke	6–7 Min.	8–9 Min.
Butternut-Kürbis, Stücke	8–10 Min.	10–12 Min.
Süßkartoffeln, Stücke	7–9 Min.	9–11 Min.
Süßkartoffeln, ganz, klein	10–12 Min.	12–14 Min.
Süßkartoffeln, ganz, groß	12–15 Min.	15–19 Min.
Paprika, Scheiben oder Stücke	1–3 Min.	2–4 Min.
Tomaten, geviertelt	2–3 Min.	4–5 Min.
Tomaten, ganz	3–5 Min.	5–7 Min.
Rüben, Stücke	2–4 Min.	4–6 Min.
Yum, Stücke	7–9 Min.	9–11 Min.
Yum, ganz, klein	10–12 Min.	12–14 Min.
Yum, ganz, groß	12–15 Min.	15–19 Min.
Zucchini, Scheiben oder Stücke X	2–3 Min.	3–4 Min.

10.6 Zeiteinstellung für Früchte

Zutat	Garzeit, frisch	Garzeit, getrocknet
Äpfel, Stücke	2–3 Min.	3–4 Min.
Äpfel, ganz	3–4 Min.	4–6 Min.
Aprikosen	2–3 Min.	3–4 Min.
Pfirsiche, Stücke	2–3 Min.	4–5 Min.
Birnen, ganz	3–4 Min.	4–6 Min.
Birnen, Stücke	2–3 Min.	4–5 Min.
Pflaumen	2–3 Min.	4–5 Min.
Rosinen	N. z.	4–5 Min.

Sisällysluettelo

1 Johdanto	57
1.1 Tuote.....	57
1.2 Käyttötarkoitus.....	57
1.3 Symbolit.....	57
1.4 Tuotteen yleiskuvas.....	57
2 Turvallisuus	57
2.1 Turvallisuusmääräykset.....	57
2.2 Käytön turvaohjeet.....	58
3 Käyttö	58
3.1 Toimenpiteet ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa.....	58
3.2 Tuotteen käyttäminen.....	58
3.3 Erillisten kypsennystilojen käyttäminen.....	59
3.4 Kypsennysajan muokkaaminen.....	59
3.5 Ajastintoiminnon asettaminen.....	59
3.6 Tuotteen käytön lopettaminen.....	59
3.7 Sisäisen paineen vapauttaminen.....	59
3.8 Kannen poistaminen.....	60
4 Kuljettaminen	60
5 Säilytys	60
6 Ylläpito	60
6.1 Tuotteen puhdistaminen.....	60
7 Vianetsintä	61
8 Hävittäminen	61
9 Tekniset tiedot	61
10 Liite A	62
10.1 Riisin ja viljojen kypsennysajat.....	62
10.2 Kuivattujen papujen, palkokasvien ja linsien kypsennysajat.....	62
10.3 Lihan kypsennysajat.....	62
10.4 Kalojen ja äyriäisten ja kalojen kypsennysajat.....	63
10.5 Vihannesten kypsennysajat.....	63
10.6 Hedelmien kypsennysajat.....	64

1 Johdanto

1.1 Tuote

Tuote on monitoimikeitin, jossa on 9 erilaista kypsennystilaa ja lämpimänäpito toiminto.

1.2 Käyttötarkoitus

Tuote on tarkoitettu vain kotitalous- ja vastaavaan käyttöön. Esimerkiksi henkilökunnan keittiötilat, maalaistalot ja asiakashöyry hotell-, motelli- ja bed and breakfast -ympäristöissä.

Laite on tarkoitettu vain sisäkäyttöön.

1.3 Symbolit

	Lue käyttöohjeet huolellisesti ja varmista ennen tuotteen käytön aloittamista, että olet ymmärtänyt ohjeet. Säilytä ohjeet myöhempää käyttöä varten.
	Tämä tuote on sovellettavien EU:n direktiivien ja säädösten mukainen.
	Kierrätetään sähkö- ja elektroniikkalajajätteen mukana.

1.4 Tuotteen yleiskuvas

Kuva 1

1. Paineensäädin
2. Paineenilmaisin
3. Kansi
4. Kahva
5. Ohjauspaneeli
6. Nollauspainike
7. Lisäyspainike
8. Näyttö
9. Vähennyspainike
10. Lämpimänäpito-/peruuta-painike
11. Mukautettu kypsennysaika -painike
12. Erillisten kypsennystilojen painikkeet

2 Turvallisuus

2.1 Turvallisuusmääräykset

! **Varoitus!** Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla kuolema tai vammautuminen.

! **Huomio!** Jos näitä ohjeita ei noudateta, tuote, muut materiaalit tai ympäröivä alue voivat vahingoittua.

Huom. Tilannekohtaiset välttämättömät tiedot.

2.2 Käytön turvaohjeet

⚠ Varoitus! Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla kuolema tai vammautuminen.

- Lue varoitusohjeet ja noudata niitä ennen käyttöä.
- Älä käytä tuotetta, jos olet väsynyt, sairas tai päihtynyt. Nämä seikat heikentävät näkökykyäsi, valppautasi, koordinaatiokykyäsi ja harkintakykyäsi.
- Älä upota tuotetta veteen.
- Älä avaa kantta, ennen kuin sisäinen paine on laskenut riittävästi.
- Varmista, että nämä henkilöt eivät käytä tuotetta itsenäisesti:
 - Alle 8-vuotiaat lapset.
 - Henkilöt, jotka eivät ole riittävän perehtyneitä
 - Toimintarajoitteiset henkilöt.
- Lapset eivät saa leikkiä tuotteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tuotetta itsenäisesti.
- Älä anna virtajohdon roikkua reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Älä käytä tuotetta jatkojohdon kanssa.
- Älä koske tuotteen kuumiin pintoihin.
- Älä aseta painoa paineenrajoitusventtiilille tai vaihda sitä toiseen esineeseen.
- Älä käytä tuotetta, jos se on vahingoittunut.
- Älä tee tuotteeseen muutoksia.
- Käytä tuotetta vain käyttötarkoituksensa mukaisesti.

3 Käyttö

⚠ Varoitus! Älä avaa tuotetta ennen kuin sisäinen paine vapautuu kokonaan.

⚠ Varoitus! Älä yritä avata kantta käytön aikana.

⚠ Varoitus! Älä käytä voimaa kannen avaamiseen. Jos kansi ei avaudu helposti, tuotteen sisällä on painetta.

⚠ Huomio! Varmista, että tuote ei ole seinälle asennetun kaapin alla, kun sisäinen paine vapautetaan. Höyry voi vahingoittaa kaappia.

Huomaa! Jotkin ainesosat, esimerkiksi omenasose, karpalot, kaurapuuro, herneet, pasta ja raparperi, voivat vaahdotua, kuplia ja roiskua kypsennyksen aikana. Tämä voi aiheuttaa paineenilmaisimen tukkeutumisen.

- Älä käytä tuotetta öljykypsennykseen.
- Älä käynnistä tuotetta ilman sisäkulhoa.
- Tuotteessa saa käyttää vain mukana toimitettua keittoastiaa.
- Älä käytä tuotetta ilman ruokaa tai vettä keittoastiassa.
- Virtajohto on kytkettävä tuotteeseen ennen kuin se liitetään pistorasiaan.

3.1 Toimenpiteet ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista tuotteesta pakkausmateriaali, mainosetiketit ja suojakalvo.
- Puhdista kansi ja keittoastia lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.

Huom! Poista kansi kääntämällä sitä vastapäivään avoimeen asentoon ja nostamalla sitä.

Huom! Keittoastia on konepestävä.

- Puhdista tuotteen ulkopinta kostealla liinalla.
- Asenna kondenssivesisäiliö tuotteeseen ja varmista, että se napsahtaa paikalleen. (Kuva 2)
- Aseta paineensäädin pois päältä (0). (Kuva 3)

3.2 Tuotteen käyttäminen

Huom! Älä täytä keittoastiaa 4/5-merkin yläpuolelle paineensäätimen tukkeutumisen estämiseksi. (Kuva 4)

Huom! Kun valmistat kypsennyksen aikana laajenevaa ruokaa, kuten vihanneksia, palkokasveja, papuja ja jyyviä, älä täytä keittoastiaa 2/5- ja 3/5-merkin yli. (Kuva 5)

- 1 Aseta tuote tasaiselle alustalle.
- 2 Poista kansi.
- 3 Poista keittoastia tuotteesta ja laita sitten ruoka ja neste siihen.
- 4 Laita keittoastia tuotteeseen.
- 5 Varmista, että sisäkansi on asennettu oikein ulkokanteen.

- 6 Aseta paineensäädin pois päältä (0).
- 7 Varmista, että paineenilmaisim on ala-asennossa.
- 8 Kiinnitä kansi tuotteeseen ja käännä sitä myötöpäivään lukitusasentoon. (Kuva 6)

Huom! Kantta ei voi lukita, jos paineenilmaisim ei ole ala-asennossa.

- 9 Liitä virtajohto tuotteeseen ja sitten pistorasiaan. "00 00" näkyvä näyttössä.
- 10 Aseta tarvittaessa ajastintoiminto.
- 11 Aseta kypsennysaika painamalla "+"- ja "-"-painikkeita tai valitse kypsennystila. Katso lisätietoja kohdasta "3.3 Erillisten kypsennystilojen käyttäminen" sivulla 59.

Huomaa! Tuntinumerot vilkkuvat, kunnes oikea paine ja lämpötila saavutetaan. Sitten kuuluu äänimerkki, numerot palavat tasaisesti ja paineenilmaisim nousee yläasentoon.

- 12 Kun kypsennys on valmis, kuuluu 3 piippausta ja tuote siirtyy lämpimänäpilotilaan.

Huom! Pidä ruoka lämpimänä mahdollisimman lyhyen ajan. Ruoan laatu ja rakenne muuttuvat vähitellen lämpimänäpilotajksen aikana.

Varoitus! Älä yritä avata kantta, ennen kuin paineenilmaisim on ala-asennossa.

- 13 Vapauta paine ja avaa kansi. Katso lisätietoja kohdasta "3.7 Sisäisen paineen vapauttaminen" sivulla 59.

3.3 Erillisten kypsennystilojen käyttäminen

- 1 Paina haluamaasi erillistä kypsennyspainiketta. Oletuskypsennysaika vilkkuu näytöllä 5 sekunnin ajan ennen toiminnon alkamista.
- 2 Voit säätää kypsennysaikaa painamalla "+"- tai "-"-painiketta.

Huom! Kypsennysaikaa voidaan säätää vain 5 sekunnin aikana, jolloin numerot vilkkuvat.

Kypsennystila	Oletusaika	Ajan säätöalue
Riisi	12 min	10-16 min
Keitto	25 min	20-30 min
Kana	12 min	10-16 min
Ribsit	12 min	10-18 min
Puuro	15 min	13-20 min
Kala	8 min	6-12 min
Pavut	35 min	30-45 min
Monijyvä	18 min	15-20 min
Ruskistus	40 min	30-60 min

3.4 Kypsennysajan muokkaaminen

- 1 Valitse erillinen kypsennystila. "Normal"-merkkivalo syttyy.
- 2 Paina "Taste"-painiketta valitaksesi lyhyemmän ("Less"), normaalin tai pidemmän ("More") kypsennysajan. Valitun kypsennysajan ilmaisin syttyy.
- 3 Voit säätää kypsennysaikaa painamalla "+"- tai "-"-painiketta.

3.5 Ajastintoiminnon asettaminen

Aseta käynnistysaika ajastintoiminnolla. Ajastin voidaan asettaa 0,5-24 tuntiin 0,5 tunnin välein.

- 1 Kun tuote on valmiustilassa, paina "Preset"-painiketta. "0:30" vilkkuu näyttössä.
- 2 Aseta aika painamalla "+"-painiketta.
- 3 Kun numerot palavat tasaisesti, aseta kypsennysaika tai valitse erillinen kypsennystila.

Huomaa! Tuote siirtyy valmiustilaan tietyn ajan kuluttua, jos aikaa ei ole asetettu tai erillistä kypsennystilaa ei ole valittu.

3.6 Tuotteen käytön lopettaminen

- Paina "Warm/Cancel"-painiketta käytön tai asetusprosessin aikana asettaaksesi tuotteen valmiustilaan.

3.7 Sisäisen paineen vapauttaminen

Paine voidaan vapauttaa luonnollisesti, manuaalisesti tai näiden 2 menetelmän yhdistelmällä.

3.7.1 Luonnollinen paineenvapautus

Huomaa! Älä käytä tätä menetelmää ruoan kanssa, joka voi tulla ylikiypsäksi, koska kypsennysprosessi jatkuu, kunnes paine vapautuu kokonaan.

Paine alkaa laskea, kun kypsennys on valmis ja lämpimänäpitotoiminto aktivoituu.

- Kun kypsennys on valmis, odota, kunnes paineenilmaisin on ala-asennossa, ja poista sitten kansi.

Huom! Paineen vapautuminen kokonaan vie 12–30 minuuttia. Suuri määrä nestettä ja pitkä käyttöaika pidentävät aikaa.

3.7.2 Nopea paineenvapautus

! Varoitus! Palovammojen estämiseksi käytä pihtejä tai uunikintaita paineensäätimen kiertämiseen.

! Varoitus! Pidä kasvosu, kätesi ja käsivartesi etäällä paineensäätimestä vapautuvasta höyrystä.

! Huomio! Älä vapauta painetta seinälle asennettujen kaappien alla, koska höyry voi vahingoittaa niitä.

- 1 Kierrä paineensäädin avoimeen asentoon. Höyry vapautuu välittömästi paineensäätimen tuuletusaukkojen kautta.
- 2 Poista kansi, kun paineenilmaisin on ala-asennossa.

3.8 Kannen poistaminen

- 1 Vapauta tuotteesta oleva paine soveltuvalla menetelmällä. Katso lisätietoja kohdasta ["3.7 Sisäisen paineen vapauttaminen"](#) sivulla 59.
- 2 Kun paineenilmaisin on ala-asennossa, käännä kantta myötäpäivään ja nosta se sitten.

4 Kuljettaminen

- Käytä kahvoja, kun nostat tai siirrat tuotetta.
- Jos mahdollista, älä nosta tai siirrä tuotetta, kun siinä on kuumaa nestettä tai ruokaa.

5 Säilytys

- Jos tuotetta ei käytetä pitkään aikaan, säilytä sitä puhtaassa ja kuivassa paikassa, lasten ja lemmikkieläinten ulottumattomissa.

6 Ylläpito

! Varoitus! Irrota tuote pistorasiasta ennen tuotteen puhdistamista tai huoltoa.

- Tarkista säännöllisesti, etteivät paineensäätimen kanavat ole tukkeutuneet.
- Puhdista paineensäätimen suodatin säännöllisesti.
- Puhdista tuote säännöllisesti.

6.1 Tuotteen puhdistaminen

! Varoitus! Anna tuotteen jäähtyä ennen kuin puhdistat sitä.

! Huomio! Älä liota tuotetta vedessä äläkä päästä vettä tuotteen sisään, kun puhdistat sitä.

- 1 Irrota virtajohto pistorasiasta ja sitten tuotteesta.
- 2 Poista keittoastia ja puhdista se lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella tai astianpesukoneessa.
- 3 Poista kondenssivesisäiliö ja puhdista se lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.
- 4 Poista sisäkansi, paineensäädin ja paineensäätimen suodatin ulkokannesta ja puhdista ne lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella.

Huom! Poista sisäkansi pitämällä nuppia ja vetämällä sitä ylöspäin.

- 5 Puhdista ulkokannen sisäpuoli lämpimällä vedellä.
- 6 Puhdista tuotteen sisäpuoli kostealla liinalla.
- 7 Puhdista tuotteen ulkopinta pehmeällä liinalla.
- 8 Anna osien kuivua.
- 9 Aseta keittoastia, kondenssivesisäiliö, paineensäädin, paineensäätimen suodatin ja sisäkansi takaisin.

7 Vianetsintä

Ongelma	Mahdollinen syy	Toimenpide
Kansi ei lukkiudu.	Kantta ei ole kiinnitetty oikein.	Kiinnitä kansi oikein.
	Paineenilmaisin on yläasennossa.	Paina paineenilmaisin alaspäin.
Kansi ei voi olla auki, kun paine on vapautettu tuotteesta.	Paineenilmaisin ei ole alaspäin asennossa.	Paina paineenilmaisin alaspäin.
Höyryä tulee ulos kannen reunan ympäriltä.	Sisäkantta ei ole asennettu ulkokanteen.	Asenna sisäkansi ulkokanteen.
	Sisäkannen tiivisterengas on ruokajäämä.	Puhdista sisäkannen tiivisterengas.
	Sisäkannen tiivisterengas on vaurioitunut tai kulunut.	Aseta sisäkannen tiivisterengas takaisin paikalleen.
	Kansi ei ole lukittu oikein.	Lukitse kansi.
Ilmaa virtaa ulos paineenilmaisimesta.	Paineenilmaisimen tiivisteessä on ruokajäämä.	Puhdista paineenilmaisimen tiiviste.
	Paineenilmaisimen tiiviste on kulunut tai vaurioitunut.	Aseta paineenilmaisimen tiiviste takaisin paikalleen.
Paineenilmaisin ei liiku ylös kypsennyksen aikana.	Paineensäädin ei ole "0"-asennossa.	Käännä paineensäädin asentoon "0".
	Keittoastias on liikaa ruokaa ja nestettä.	Vähennä ruoan ja nesteen määrää keittoastias.
	Kannen reunan tai paineensäätimen ympärillä on ilmavuoto.	Tarkista tiivisteet vaurioiden ja kulumisen varalta.
E1 näkyy näytössä.	Anturin avoin piiri.	Ota yhteys toimittajaan.
E2 näkyy näytössä.	Anturin avoin piiri.	Ota yhteys toimittajaan.
E4 näkyy näytössä.	Painekeytkimen vika.	Ota yhteys toimittajaan.

8 Hävittäminen

- Varmista, että hävität tuotteen paikallisten määräysten mukaisesti. Älä polta tuotetta.

9 Tekniset tiedot

Tekniset tiedot	Arvo
Nimellisjännite	230 V
Teho	1000 W
Virrankulutus valmiustilassa	0,7 W
Aika, joka tarvitaan tuotteen saavuttamiseen Low Power -tilassa	2 s
Tilavuus	4,8 L

10 Liite A

10.1 Riisin ja viljojen kypsennysajat

Ainesosa	Vesimäärä	Kypsennysaika
Ohra, helmi	1:4	25–30 min
Ohra, ruukku	1:3–1:4	25–30 min
Puuro, paksu	1:4–1:5	15–20 min
Puuro, ohut	1:6–1:7	15–20 min
Kuskus	1:2	5–8 min
Maissi, kuivattu, puolitettu	1:3	25–30 min
Kamut, kokonainen	1:3	10–12 min
Kaura, nopea	1:1 2/3	6 min
Kaura, leikattu	1:1 2/3	10 min
Kvinoa, nopea	1:2	8 min
Riisi, basmati	1:1.5	8 min
Riisi, ruskea	1:1.5	10–15 min
Riisi, valkoinen	1:1.5	8 min
Riisi, villi	1:3	25–30 min
Durra	1:3	20–25 min
Speltinjyvät	1:3	15–20 min
Vehnäjyvät	1:3	25–30 min

10.2 Kuivattujen papujen, palkokasvien ja linssien kypsennysajat

Ainesosa	Kypsennysaika kuivattu	Kypsennysaika liotettu
Adsukipavut	20–40 min	15–20 min
Anasazi-pavut	20–25 min	15–20 min
Mustat pavut	25–40 min	15–20 min
Mustasilmäpavut	25–40 min	15–20 min
Kikherneet	35–40 min	20–25 min
Cannellini-pavut	35–40 min	20–25 min
Soijapavut	25–30 min	20–25 min
Ruusupavut	20–25 min	10–15 min
Herneet	15–20 min	10–15 min
Pintopavut	25–30 min	20–25 min
Valkoiset pavut	25–30 min	20–25 min
Kidneypavut, valkoiset	35–40 min	20–25 min

Ainesosa	Kypsennysaika kuivattu	Kypsennysaika liotettu
Kidneypavut, punaiset	25–30 min	20–25 min
Limapavut	20–25 min	15–20 min
Linssit, keltaiset, halkaistut	15–18 min	N/A
Linssit, punaiset, halkaistut	15–18 min	N/A
Linssit, vihreät, mini	15–20 min	N/A
Linssit, ranskalainen vihreä	15–20 min	N/A
Suuret pohjoiset pavut	25–30 min	20–25 min
Kyyhkynherneet	20–25 min	15–20 min

10.3 Lihan kypsennysajat

Ainesosa	Kypsennysaika
Naudanliha, palapaisti	15–20 min
Naudanliha, lihapullat	10–15 min
Naudanliha, marinoitu	20–25 min
Naudanliha, ruukku, suuret palat	35–40 min
Naudanliha, ruukku, pienet palat	25–30 min
Naudanliha, ribsit	25–30 min
Naudanliha, potka	25–30 min
Naudanliha, häränhäntä	40–50 min
Kana, kananrinta	8–10 min
Kana, kokonainen	20–25 min
Kana, leikattu luullinen	10–15 min
Kana, koivet tai reidet	10–15 min
Broileri, kokonainen	20–30 min
Ankka, leikattu luullinen	15–20 min
Ankka, kokonainen	25–30 min
Kinkku, viipaloitu	9–12 min
Kinkku, lapa	25–30 min
Lampaanliha, palat	10–15 min
Lampaanliha, palapaisti	10–15 min
Lampaanliha, reisi	35–45 min
Fasaani	20–25 min
Sianliha, kyljys	55–60 min
Sianliha, kinkku	45–50 min

Ainesosa	Kypsennysaika
Sianliha, ribsit	20-25 min
Kalkkuna, rinta ilman luita	15-20 min
Kalkkuna, rinta luiden kanssa	25-30 min
Kalkkuna, koipi	15-20 min
Vasikanliha, kyljykset	5-8 min
Vasikanliha, paisti	35-45 min
Viiriäinen, kokonainen	8-10 min

10.4 Kalojen ja äyriäisten ja kalojen kypsennysajat

Ainesosa	Kypsennysaika, tuore	Kypsennysaika, pakaste
Rapu	3-4 min	5-6 min
Katkaravut	1-2 min	2-3 min
Äyriäiskeitto tai -liemi	6-7 min	7-9 min
Simpukat	2-3 min	4-5 min
Hummeri	3-4 min	4-6 min
Kalapihvi	3-4 min	4-6 min
Kalafilée	2-3 min	3-4 min
Kala, kokonainen	5-6 min	7-10 min

10.5 Vihannesten kypsennysajat

Ainesosa	Kypsennysaika, tuore	Kypsennysaika, pakaste
Artisokka, kokonainen	9-11 min	11-13 min
Artisokka, sydän	4-5 min	5-6 min
Parsa	1-2 min	2-3 min
Pavut, vihreät, keltaiset tai vahapavut	1-2 min	2-3 min
Punajuuret, pienet	11-13 min	13-15 min
Punajuuret, suuret	20-25 min	25-30 min
Parsakaali, kukinnot	2-3 min	3-4 min
Parsakaali, varret	3-4 min	4-5 min
Ruusukaali	3-4 min	4-5 min
Kaali, raaste	2-3 min	3-4 min
Kaali, kiilat	3-4 min	4-5 min

Ainesosa	Kypsennysaika, tuore	Kypsennysaika, pakaste
Porkkanat, viipaleet tai raaste	1-2 min	2-3 min
Porkkanat, kokonaiset tai palat	2-3 min	3-4 min
Kukkakaali, kukinnot	2-3 min	3-4 min
Selleri, palat	2-3 min	3-4 min
Lehtikaali	4-5 min	5-6 min
Maissi, ytimet	1-2 min	2-3 min
Maissi, tähkät	3-4 min	4-5 min
Munakoiso, viipaleet tai palat	2-3 min	3-4 min
Endiivi	1-2 min	2-3 min
Endiivi, hienonnettu	1-2 min	2-3 min
Vihreät pavut, kokonaiset	2-3 min	3-4 min
Purjo	2-4 min	3-5 min
Sekavihannekset	2-3 min	3-4 min
Okra	2-3 min	3-4 min
Sipuli, viipaleet	2-3 min	3-4 min
Palsternakka, viipaleet	1-2 min	2-3 min
Palsternakka, palat	2-4 min	4-6 min
Herneet, palko	1-2 min	2-3 min
Herneet, vihreät	1-2 min	2-3 min
Peruna, kuutiot	7-9 min	9-11 min
Peruna, pienet	10-12 min	12-14 min
Peruna, suuret	12-15 min	15-19 min
Kurpitsa, pienet viipaleet tai palat	4-5 min	6-7 min
Kurpitsa, suuret viipaleet tai palat	8-10 min	10-14 min
Juurekset, viipaleet	3-5 min	4-6 min
Juurekset, palat	4-6 min	6-8 min
Pinaatti	1-2 min	3-4 min
Kurpitsa, tammenterho, palat	6-7 min	8-9 min

Ainesosa	Kypsennysaika, tuore	Kypsennysaika, pakaste
Kurpitsa, voipähkinät, palat	8-10 min	10-12 min
Bataatti, palat	7-9 min	9-11 min
Bataatti, kokonainen, pieni	10-12 min	12-14 min
Bataatti, kokonainen, iso	12-15 min	15-19 min
Paprika, viipaleet tai palat	1-3 min	2-4 min
Tomaatit, lohkot	2-3 min	4-5 min
Tomaatit, kokonaiset	3-5 min	5-7 min
Nauris, palat	2-4 min	4-6 min
Jamssi, palat	7-9 min	9-11 min
Jamssi, kokonainen, pieni	10-12 min	12-14 min
Jamssi, kokonainen, suuri	12-15 min	15-19 min
Kesäkurpitsa, viipaleet tai palat X	2-3 min	3-4 min

10.6 Hedelmien kypsennysajat

Ainesosa	Kypsennysaika, tuore	Kypsennysaika, kuivattu
Omena, palat	2-3 min	3-4 min
Omena, kokonainen	3-4 min	4-6 min
Aprikoosi	2-3 min	3-4 min
Persikka, palat	2-3 min	4-5 min
Päärynä, kokonaiset	3-4 min	4-6 min
Päärynä, palat	2-3 min	4-5 min
Luumu	2-3 min	4-5 min
Rusinat	N/A	4-5 min

Sommaire

1 Introduction	65
1.1 Le produit.....	65
1.2 Utilisation prévue.....	65
1.3 Symboles.....	65
1.4 Présentation du produit.....	65
2 Sécurité	65
2.1 Définitions relatives à la sécurité.....	65
2.2 Consignes de sécurité pour le fonctionnement.....	66
3 Utilisation	66
3.1 À faire avant la première utilisation du produit.....	66
3.2 Pour utiliser le produit.....	66
3.3 Pour utiliser les modes de cuisson dédiés.....	67
3.4 Pour personnaliser la durée de cuisson.....	67
3.5 Pour régler la fonction de minuterie.....	67
3.6 Pour arrêter le fonctionnement du produit.....	68
3.7 Pour relâcher la pression interne.....	68
3.8 Pour retirer le couvercle.....	68
4 Transport	68
5 Stockage	68
6 Maintenance	68
6.1 Pour nettoyer le produit.....	68
7 Dépannage	69
8 Mise au rebut	69
9 Données techniques	70
10 Annexe A	71
10.1 Durées de cuisson du riz et des céréales.....	71
10.2 Durées de cuisson des haricots secs, des légumineuses et des lentilles.....	71
10.3 Durées de cuisson de la viande.....	71
10.4 Durées de cuisson des fruits de mer et des poissons.....	72
10.5 Durées de cuisson des légumes.....	72
10.6 Durées de cuisson des fruits.....	73

1 Introduction

1.1 Le produit




Le produit est un multicuiseur avec 9 modes de cuisson dédiés différents et une fonction de maintien au chaud.

1.2 Utilisation prévue

Le produit est uniquement destiné à un usage domestique et équivalent. Par exemple dans des cuisines du personnel, maisons de campagne et par les clients dans les hôtels, les motels et les chambres d'hôtes.

Le produit est uniquement destiné à un usage en intérieur.

1.3 Symboles

	Lisez attentivement le mode d'emploi et veillez à bien en comprendre les instructions avant d'utiliser le produit. Conservez le mode d'emploi pour toute référence ultérieure.
	Ce produit est conforme aux directives et réglementations européennes en vigueur.
	Recycler comme déchet électrique.

1.4 Présentation du produit

Figure 1

- Régulateur de pression
- Indicateur de pression
- Couvercle
- Poignée
- Panneau de commande
- Bouton de prééglage
- Bouton d'augmentation
- Écran
- Bouton de diminution
- Bouton de maintien au chaud/annulation
- Bouton de durée de cuisson personnalisée
- Boutons de mode de cuisson dédiés

2 Sécurité

2.1 Définitions relatives à la sécurité

⚠ Avertissement ! Le non-respect de ces instructions induit un risque de mort ou de blessure.

⚠ Attention ! Le non-respect des présentes instructions induit un risque d'endommagement du produit, de tout autre matériel ou de la zone adjacente.

Remarque ! Informations nécessaires dans une situation donnée.

2.2 Consignes de sécurité pour le fonctionnement

⚠ Attention ! Le non-respect de ces instructions peut entraîner un risque de mort ou de blessures.

- Veuillez lire et respecter les instructions d'avertissement avant l'utilisation.
- N'utilisez pas le produit si vous êtes fatigué(e), malade ou en état d'ébriété. Cela diminuera votre vision, votre vigilance, votre coordination et votre jugement.
- Ne trempez pas le produit dans l'eau.
- N'ouvrez pas le couvercle tant que la pression interne n'a pas suffisamment diminué.
- Assurez-vous que ces personnes n'utilisent pas le produit de manière indépendante :
 - Enfants de moins de 8 ans
 - Personnes qui ne connaissent pas suffisamment le produit
 - Personnes handicapées.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ou effectuer l'entretien du produit de manière autonome.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre d'un bord ou toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas le produit avec une rallonge de câble d'alimentation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes du produit.
- Ne mettez pas de poids sur la soupape de limitation de pression et ne la remplacez pas par un autre objet.
- N'utilisez pas le produit s'il est endommagé.
- N'apportez aucune modification au produit.
- Utilisez le produit uniquement pour sa fonction prévue.

3 Utilisation

⚠ Attention ! N'ouvrez pas le produit tant que la pression interne n'est pas complètement relâchée.

⚠ Attention ! N'essayez pas d'ouvrir le couvercle pendant le fonctionnement.

⚠ Attention ! Ne forcez pas pour ouvrir le couvercle. Si le couvercle ne s'ouvre pas facilement, le produit est sous pression.

⚠ Attention ! Assurez-vous que le produit n'est pas sous un meuble mural lorsque la pression interne est relâchée. La vapeur peut endommager le meuble.

Remarque ! Certains ingrédients, par exemple la compote de pommes, les canneberges, les flocons d'avoine, les pois cassés, les pâtes et la rhubarbe, peuvent mousser et éclabousser pendant la cuisson. Cela peut provoquer un blocage de l'indicateur de pression.

- N'utilisez pas le produit pour l'huile de friture.
- Ne démarrez pas le produit sans le bol intérieur.
- Seul le bol de cuisson fourni doit être utilisé dans le produit.
- N'utilisez pas le produit sans nourriture ou eau dans le bol de cuisson.
- Le câble d'alimentation doit être connecté au produit avant qu'il ne soit connecté à une prise de courant.

3.1 À faire avant la première utilisation du produit

- Retirez le matériel d'emballage, les étiquettes promotionnelles et le film protecteur du produit.
- Nettoyez le couvercle et le bol de cuisson avec de l'eau tiède et un détergent doux.

Remarque ! Pour retirer le couvercle, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre en position ouverte, puis soulevez-le.

Remarque ! Le bol de cuisson peut être nettoyé au lave-vaisselle.

- Nettoyez la surface extérieure du produit avec un chiffon humide.
- Installez le collecteur de condensation sur le produit et assurez-vous qu'il s'enclenche. (Figure 2)
- Réglez le régulateur de pression sur off (0). (Figure 3)

3.2 Pour utiliser le produit

Remarque ! Pour éviter tout blocage dans le régulateur de pression, ne remplissez pas le bol de cuisson au-dessus de la marque 4/5. (Figure 4)

Remarque ! Lorsque vous cuisinez des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, par exemple des légumes, des légumineuses, des haricots et des céréales, ne remplissez pas le bol de cuisson au-dessus du milieu des repères 2/5 et 3/5. (Figure 5)

- 1 Placez le produit sur une surface à niveau.
- 2 Retirez le couvercle.
- 3 Retirez le bol de cuisson du produit, puis mettez-y les aliments et le liquide.
- 4 Mettez le bol de cuisson dans le produit.
- 5 Assurez-vous que le couvercle intérieur est correctement installé dans le couvercle extérieur.
- 6 Réglez le régulateur de pression sur off (0).
- 7 Assurez-vous que l'indicateur de pression est complètement abaissé.
- 8 Fixez le couvercle au produit et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage. (Figure 6)

Remarque ! Le couvercle ne peut pas être verrouillé si l'indicateur de pression n'est pas complètement abaissé.

- 9 Connectez le câble d'alimentation au produit, puis à une prise de courant. « 00 00 » s'affiche à l'écran.
- 10 Le cas échéant, réglez la fonction de minuterie.
- 11 Appuyez sur les boutons « + » et « - » pour régler la durée de cuisson ou sélectionner un mode de cuisson dédié. Voir "[3.3 Pour utiliser les modes de cuisson dédiés](#)" à la page 67.

Remarque ! Les chiffres des heures clignotent jusqu'à ce que la pression et la température correctes soient atteintes. Ensuite, un bip se fera entendre, les chiffres s'allument en continu et l'indicateur de pression est poussé vers le haut.

- 12 Une fois la cuisson terminée, 3 bips se font entendre et le produit passe en mode maintien au chaud.

Remarque ! Gardez les aliments au chaud le moins de temps possible. La qualité et la texture des aliments changent progressivement au cours de la période de réchauffement.

⚠ Avertissement ! N'essayez pas d'ouvrir le couvercle tant que l'indicateur de pression n'est pas complètement abaissé.

- 13 Relâchez la pression, puis ouvrez le couvercle. Voir "[3.7 Pour relâcher la pression interne](#)" à la page 68.

3.3 Pour utiliser les modes de cuisson dédiés

- 1 Appuyez sur le bouton de cuisson dédié applicable. La durée de cuisson par défaut clignotera sur l'écran pendant 5 secondes avant le début de l'opération.
- 2 Pour régler la durée de cuisson, appuyez sur le bouton « + » ou « - ».

Remarque ! La durée de cuisson ne peut être ajustée que pendant les 5 secondes où les chiffres clignotent.

Mode de cuisson	Durée par défaut	Plage de réglage de la durée
Riz	12 min	10-16 min
Soupe	25 min	20-30 min
Poulet	12 min	10-16 min
Côtes	12 min	10-18 min
Porridge	15 min	13-20 min
Poisson	8 min	6-12 min
Haricot	35 min	30-45 min
Multicéréales	18 min	15-20 min
Sauter	40 min	30-60 min

3.4 Pour personnaliser la durée de cuisson

- 1 Sélectionnez un mode de cuisson dédié. L'indicateur « Normal » s'allumera.
- 2 Appuyez sur le bouton « Taste » pour sélectionner une durée de cuisson plus courte (« Less »), normale ou plus longue (« More »). L'indicateur de durée de cuisson sélectionnée s'allumera.
- 3 Pour régler la durée de cuisson, appuyez sur le bouton « + » ou « - ».

3.5 Pour régler la fonction de minuterie

Utilisez la fonction minuterie pour régler le début de l'opération. La minuterie peut être réglée sur 0,5 à 24 heures par intervalles de 0,5 heure.

- 1 Quand le produit est en mode veille, appuyez sur le bouton « Preset ». « 0:30 » clignotera sur l'écran.
- 2 Appuyez sur le bouton « + » pour régler l'heure.
- 3 Lorsque les chiffres s'allument en continu, réglez la durée de cuisson ou sélectionnez un mode de cuisson dédié.

Remarque ! Le produit passe en mode veille après un certain temps si l'heure n'est pas réglée ou si un mode de cuisson dédié n'est pas sélectionné.

3.6 Pour arrêter le fonctionnement du produit

- Appuyez sur le bouton « Warm/Cancel » pendant le processus de fonctionnement ou de réglage pour mettre le produit en mode veille.

3.7 Pour relâcher la pression interne

La pression peut être relâchée naturellement, manuellement ou avec une combinaison de ces 2 méthodes.

3.7.1 Pour faire un relâchement naturel de la pression

Remarque ! N'utilisez pas cette méthode avec des aliments qui peuvent être trop cuits car le processus de cuisson se poursuit jusqu'à ce que la pression soit complètement relâchée.

La pression commencera à diminuer lorsque la cuisson sera terminée et que la fonction de maintien au chaud sera activée.

- Lorsque la cuisson est terminée, attendez que l'indicateur de pression soit complètement baissé, puis retirez le couvercle.

Remarque ! Il faut 12 à 30 minutes pour que la pression soit complètement relâchée. Une grande quantité de liquide et un long temps de fonctionnement augmenteront le temps.

3.7.2 Pour effectuer un relâchement rapide de la pression

⚠ Avertissement ! Pour prévenir les brûlures, utilisez des pinces ou des gants de cuisine pour tourner le régulateur de pression.

⚠ Avertissement ! Gardez votre visage, vos mains et vos bras loin de la vapeur dégagée par le régulateur de pression.

⚠ Attention ! Ne relâchez pas la pression sous les meubles muraux car la vapeur peut les endommager.

- 1 Tournez le régulateur de pression en position ouverte. La vapeur sera immédiatement libérée par les événements du régulateur de pression.
- 2 Retirez le couvercle lorsque l'indicateur de pression est complètement abaissé.

3.8 Pour retirer le couvercle

- 1 Relâchez la pression du produit avec la méthode applicable. Voir "[3.7 Pour relâcher la pression interne](#)" à la page 68.
- 2 Lorsque l'indicateur de pression est complètement baissé, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, puis soulevez-le.

4 Transport

- Utilisez les poignées lorsque vous soulevez ou déplacez le produit.
- Si possible, ne soulevez pas ou ne déplacez pas le produit lorsqu'il contient un liquide chaud ou des aliments.

5 Stockage

- Si le produit n'est pas utilisé pendant une période prolongée, rangez-le dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

6 Maintenance

⚠ Attention ! Débranchez le produit du secteur avant de nettoyer ou d'effectuer la maintenance du produit.

- Vérifiez régulièrement qu'il n'y a pas d'obstruction dans les conduits du régulateur de pression.
- Nettoyez régulièrement le filtre du régulateur de pression.
- Nettoyez le produit régulièrement.

6.1 Pour nettoyer le produit

⚠ Attention ! Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer.

⚠ Attention ! Ne trempez pas le produit dans l'eau et ne laissez pas l'eau pénétrer dans le produit lorsque vous le nettoyez.

- 1 Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant, puis du produit.
- 2 Retirez le bol de cuisson et nettoyez-le à l'eau tiède et avec un détergent doux ou au lave-vaisselle.
- 3 Retirez le collecteur de condensation et nettoyez-le avec de l'eau tiède et un détergent doux.

- 4** Retirez le couvercle intérieur, le régulateur de pression et le filtre du régulateur de pression du couvercle extérieur et nettoyez-les avec de l'eau tiède et un détergent doux.

Remarque ! Pour retirer le couvercle intérieur, tenez le bouton et tirez-le vers le haut.

- 5** Nettoyez l'intérieur du couvercle extérieur avec de l'eau tiède.

- 6** Nettoyez l'intérieur du produit avec un chiffon humide.

- 7** Nettoyez la surface extérieure du produit avec un chiffon doux.

- 8** Laissez les pièces sécher.

- 9** Remettez le bol de cuisson, le collecteur de condenseur, le régulateur de pression, le filtre régulateur de pression et le couvercle intérieur.

7 Dépannage

Problème	Cause possible	Tâche
Le couvercle ne se verrouille pas.	Le couvercle n'est pas correctement fixé.	Fixez correctement le couvercle.
	L'indicateur de pression est en position haute.	Appuyez sur l'indicateur de pression.
Le couvercle ne peut pas être ouvert une fois que la pression a été relâchée du produit.	L'indicateur de pression n'est pas complètement baissé.	Appuyez sur l'indicateur de pression.
La vapeur sort par le bord du couvercle.	Le couvercle intérieur n'est pas installé dans le couvercle extérieur.	Installez le couvercle intérieur dans le couvercle extérieur.
	Il y a des résidus alimentaires sur la bague d'étanchéité du couvercle intérieur.	Nettoyez la bague d'étanchéité du couvercle intérieur.
	La bague d'étanchéité du couvercle intérieur est endommagée ou usée.	Remplacez la bague d'étanchéité du couvercle intérieur.
	Le couvercle n'est pas correctement verrouillé.	Verrouillez le couvercle.
De l'air sort de l'indicateur de pression.	Il y a des résidus alimentaires sur le joint de l'indicateur de pression.	Nettoyez le joint de l'indicateur de pression.
	Le joint de l'indicateur de pression est usé ou endommagé.	Remplacez le joint de l'indicateur de pression.
L'indicateur de pression ne monte pas pendant le processus de cuisson.	Le régulateur de pression n'est pas en position « 0 ».	Tournez le régulateur de pression sur sa position « 0 ».
	Il y a trop de nourriture et de liquide dans le bol de cuisson.	Diminuez la quantité d'aliments et de liquide dans le bol de cuisson.
	Il y a une fuite d'air autour du bord du couvercle ou autour du régulateur de pression.	Vérifiez que les joints ne sont pas endommagés et usés.
E1 s'affiche à l'écran.	Circuit ouvert du capteur.	Se référer au fournisseur.
E2 s'affiche à l'écran.	Circuit ouvert du capteur.	Se référer au fournisseur.
E4 s'affiche à l'écran.	Défaut du pressostat.	Se référer au fournisseur.

8 Mise au rebut

- Veuillez à respecter la réglementation locale quand vous mettez le produit au rebut. Ne brûlez pas le produit.

9 Données techniques

Spécifications	Valeur
Tension nominale	230 V
Puissance	1000 W
Consommation électrique en mode veille	0,7 W
Temps nécessaire pour que le produit atteigne le mode de faible puissance	2 s
Volume	4,8 L

10 Annexe A

10.1 Durées de cuisson du riz et des céréales

Ingrédient	Rapport céréale/eau	Durée de cuisson
Orge, perle	1:4	25-30 min
Orge, pot	1:3-1:4	25-30 min
Porridge, épais	1:4-1:5	15-20 min
Porridge, fin	1:6-1:7	15-20 min
Couscous	1:2	5-8 min
Maïs, séché, moitié	1:3	25-30 min
Kamut, entier	1:3	10-12 min
Avoine, rapide	1:1 2/3	6 min
Avoine, grossier	1:1 2/3	10 min
Quinoa, rapide	1:2	8 min
Riz, basmati	1:1.5	8 min
Riz, brun	1:1.5	10-15 min
Riz, blanc	1:1.5	8 min
Riz, sauvage	1:3	25-30 min
Sorgho	1:3	20-25 min
Grains d'épeautre	1:3	15-20 min
Grains de blé	1:3	25-30 min

10.2 Durées de cuisson des haricots secs, des légumineuses et des lentilles

Ingrédient	Durée de cuisson séché	Durée de cuisson trempé
Haricots azuki	20-40 min	15-20 min
Haricots anasazi	20-25 min	15-20 min
Haricots noirs	25-40 min	15-20 min
Haricots à œil noir	25-40 min	15-20 min
Pois chiches	35-40 min	20-25 min
Haricots cannellini	35-40 min	20-25 min
Soja	25-30 min	20-25 min
Haricot écarlate	20-25 min	10-15 min
Pois	15-20 min	10-15 min
Haricots pinto	25-30 min	20-25 min
Haricots blancs	25-30 min	20-25 min

Ingrédient	Durée de cuisson séché	Durée de cuisson trempé
Haricots rouges, blancs	35-40 min	20-25 min
Haricots rouges, rouges	25-30 min	20-25 min
Haricots de Lima	20-25 min	15-20 min
Lentilles, jaunes, fendues	15-18 min	N/A
Lentilles, rouges, fendues	15-18 min	N/A
Lentilles, vertes, mini	15-20 min	N/A
Lentilles, vertes, du Puy	15-20 min	N/A
Haricots Great northern	25-30 min	20-25 min
Gandules (pois d'Angole)	20-25 min	15-20 min

10.3 Durées de cuisson de la viande

Ingrédient	Durée de cuisson
Bœuf, viande à ragoût	15-20 min
Bœuf, boulette de viande	10-15 min
Bœuf, habillé	20-25 min
Bœuf, pot, gros morceaux	35-40 min
Bœuf, pot, petits morceaux	25-30 min
Bœuf, côtes levées	25-30 min
Bœuf, jarrets	25-30 min
Bœuf, queue de bœuf	40-50 min
Poulet, poitrine	8-10 min
Poulet, entier	20-25 min
Poulet, morceaux avec les os	10-15 min
Poulet, pilons, cuisses	10-15 min
Poule de Cornouailles, entière	20-30 min
Canard, morceaux avec les os	15-20 min
Canard, entier	25-30 min
Jambon, tranché	9-12 min
Jambon, épaule pique-nique	25-30 min
Agneau, morceaux	10-15 min
Agneau, viande à ragoût	10-15 min
Agneau, gigot	35-45 min

Ingrédient	Durée de cuisson
Faisan	20-25 min
Porc, rôti de longe	55-60 min
Porc, échine	45-50 min
Porc, côtes levées	20-25 min
Dinde, poitrine désossée	15-20 min
Dinde, poitrine non désossée	25-30 min
Dinde, cuisse	15-20 min
Veau, côtelettes	5-8 min
Veau, rôti	35-45 min
Caille, entière	8-10 min

10.4 Durées de cuisson des fruits de mer et des poissons

Ingrédient	Durée de cuisson, frais	Durée de cuisson, congelé
Crabe	3-4 min	5-6 min
Crevettes	1-2 min	2-3 min
Soupe ou bouillon de fruits de mer	6-7 min	7-9 min
Moules	2-3 min	4-5 min
Homard	3-4 min	4-6 min
Pavé de poisson	3-4 min	4-6 min
Filet de poisson	2-3 min	3-4 min
Poisson, entier	5-6 min	7-10 min

10.5 Durées de cuisson des légumes

Ingrédient	Durée de cuisson, frais	Durée de cuisson, congelé
Artichaut, entier	9-11 min	11-13 min
Artichaut, cœur	4-5 min	5-6 min
Asperge	1-2 min	2-3 min
Haricots, verts, jaunes ou beurre	1-2 min	2-3 min
Betteraves, petites	11-13 min	13-15 min
Betteraves, grosses	20-25 min	25-30 min
Brocolis, fleurettes	2-3 min	3-4 min
Brocolis, tiges	3-4 min	4-5 min

Ingrédient	Durée de cuisson, frais	Durée de cuisson, congelé
Choux de Bruxelles	3-4 min	4-5 min
Chou, râpé	2-3 min	3-4 min
Chou, quartiers	3-4 min	4-5 min
Carottes, tranchées ou râpées	1-2 min	2-3 min
Carottes, entières ou morceaux	2-3 min	3-4 min
Chou-fleur, fleurettes	2-3 min	3-4 min
Céleri, morceaux	2-3 min	3-4 min
Chou cavalier	4-5 min	5-6 min
Maïs, grains	1-2 min	2-3 min
Maïs, épis	3-4 min	4-5 min
Aubergine, tranches ou morceaux	2-3 min	3-4 min
Endive	1-2 min	2-3 min
Scarole, hachée	1-2 min	2-3 min
Haricots verts, entiers	2-3 min	3-4 min
Poireau	2-4 min	3-5 min
Mélange de légumes	2-3 min	3-4 min
Gombo	2-3 min	3-4 min
Oignon, tranché	2-3 min	3-4 min
Panais, tranché	1-2 min	2-3 min
Panais, morceaux	2-4 min	4-6 min
Pois, en cosse	1-2 min	2-3 min
Pois, verts	1-2 min	2-3 min
Pommes de terre, cubes	7-9 min	9-11 min
Pommes de terre, petites	10-12 min	12-14 min
Pommes de terre, grosses	12-15 min	15-19 min
Citrouille, petites tranches ou morceaux	4-5 min	6-7 min
Citrouille, grosses tranches ou morceaux	8-10 min	10-14 min

Ingrédient	Durée de cuisson, frais	Durée de cuisson, congelé
Rutabaga, tranches	3-5 min	4-6 min
Rutabaga, morceaux	4-6 min	6-8 min
Épinards	1-2 min	3-4 min
Courge, poivrée, morceaux	6-7 min	8-9 min
Courge, butternut, morceaux	8-10 min	10-12 min
Patate douce, morceaux	7-9 min	9-11 min
Patate douce, entière, petite	10-12 min	12-14 min
Patate douce, entière, grande	12-15 min	15-19 min
Poivron, en tranches ou en morceaux	1-3 min	2-4 min
Tomates, quartiers	2-3 min	4-5 min
Tomates, entières	3-5 min	5-7 min
Navet, morceaux	2-4 min	4-6 min
Yum, morceaux	7-9 min	9-11 min
Yum, entier, petit	10-12 min	12-14 min
Yum, entier, grand	12-15 min	15-19 min
Courgettes, tranches ou morceaux X	2-3 min	3-4 min

10.6 Durées de cuisson des fruits

Ingrédient	Durée de cuisson, frais	Durée de cuisson, séché
Pommes, morceaux	2-3 min	3-4 min
Pommes, entières	3-4 min	4-6 min
Abricots	2-3 min	3-4 min
Pêches, morceaux	2-3 min	4-5 min
Poires, entières	3-4 min	4-6 min
Poires, morceaux	2-3 min	4-5 min
Pruneaux	2-3 min	4-5 min
Raisins secs	N/A	4-5 min

1	Inleiding	74
1.1	Het product.....	74
1.2	Beoogd gebruik.....	74
1.3	Symbolen.....	74
1.4	Productoverzicht.....	74
2	Veiligheid	74
2.1	Definities van veiligheid.....	74
2.2	Veiligheidsvoorschriften voor gebruik.....	75
3	Gebruik	75
3.1	Wat u moet doen voordat u het product voor het eerst gebruikt.....	75
3.2	Het product gebruiken.....	75
3.3	De speciale kookmodi gebruiken.....	76
3.4	De kooktijd aanpassen.....	76
3.5	De timerfunctie instellen.....	76
3.6	De werking van het product stoppen.....	77
3.7	De interne druk opheffen.....	77
3.8	Het deksel verwijderen.....	77
4	Vervoeren	77
5	Opbergen	77
6	Onderhoud	77
6.1	Het product schoonmaken.....	77
7	Problemen oplossen	78
8	Afvoeren	78
9	Technische gegevens	79
10	Aanhangsel A	80
10.1	Tijdschema voor rijst en granen.....	80
10.2	Tijdschema voor gedroogde bonen, peulvruchten en linzen.....	80
10.3	Tijdschema voor vlees.....	80
10.4	Tijdschema voor zeevruchten en vis.....	81
10.5	Tijdschema voor groenten.....	81
10.6	Tijdschema voor fruit.....	82

1 Inleiding

1.1 Het product

Het product is een multicooker met 9 verschillende speciale kookstanden en een warmhoudfunctie.

1.2 Beoogd gebruik

Het product is alleen voor huishoudelijk en gelijkwaardig gebruik. Bijvoorbeeld in personeelskeukens, boerderijen en door klanten in hotel-, motel- en bed & breakfast-omgevingen.

Het product is alleen voor binnengebruik.

1.3 Symbolen

	Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en zorg ervoor dat u de instructies begrijpt voordat u het product gebruikt. Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.
	Dit product voldoet aan de geldende EU-richtlijnen en -regelgeving.
	Recyclen als elektrisch afval.

1.4 Productoverzicht

Afbeelding 1

1. Drukregelaar
2. Drukindicator
3. Deksel
4. Hendel
5. Bedieningspaneel
6. Resetknop
7. Knop verhogen
8. Display
9. Knop verlagen
10. Knop voor warmhouden/annuleren
11. Knop voor aangepaste kooktijd
12. Speciale knoppen voor de kookmodus

2 Veiligheid

2.1 Definities van veiligheid

! **Waarschuwing!** Als u zich niet aan deze voorschriften houdt, kan dat leiden tot (dodelijk) letsel.

! **Voorzichtig!** Als u zich niet aan deze voorschriften houdt, kan dat leiden tot schade aan het product, overige materialen of de nabije omgeving.

Let op! Informatie die in bepaalde situaties noodzakelijk is.

2.2 Veiligheidsvoorschriften voor gebruik

⚠ Waarschuwing. Als u zich niet aan deze voorschriften houdt, kan dat leiden tot (dodelijk) letsel.

- Lees en volg de waarschuwingsinstructies voor gebruik.
- Gebruik het product niet als u moe, ziek of onder invloed bent. Dat vermindert uw gezichtsvermogen, alertheid en coördinatie- en beoordelingsvermogen.
- Laat het product niet weken in water.
- Open het deksel pas als de inwendige druk voldoende is afgenomen.
- Zorg ervoor dat deze personen het product niet zelfstandig bedienen:
 - Kinderen jonger dan 8 jaar
 - Personen die het product niet in voldoende mate kennen
 - Personen met een handicap
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Kinderen mogen het product niet zelfstandig schoonmaken of onderhouden.
- Laat het netsnoer niet over een rand hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Gebruik het product niet met een verlengsnoer.
- Raak de hete oppervlakken van het product niet aan.
- Oefen geen gewicht uit op het drukbegrenzingsventiel en vervang het niet door een ander voorwerp.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Breng geen wijzigingen aan in het product.
- Gebruik het product alleen voor de beoogde functie.

3 Gebruik

⚠ Waarschuwing. Open het product niet totdat de interne druk volledig is opgeheven.

⚠ Waarschuwing. Probeer het deksel niet te openen tijdens het gebruik.

⚠ Waarschuwing! Gebruik geen kracht om het deksel te openen. Als het deksel niet gemakkelijk opengaat, staat het product onder druk.

⚠ Voorzichtig! Zorg ervoor dat het product niet onder een aan de muur gemonteerde kast staat wanneer de interne druk wordt opgeheven. De stoom kan schade aan de kast veroorzaken.

Let op! Sommige ingrediënten, bijvoorbeeld appelmoes, cranberry's, haverhout, spliterwten, pasta en rabarber, kunnen tijdens het koken schuimen en spetteren. Dit kan verstopping in de drukindicator veroorzaken.

- Gebruik het product niet voor olie.
- Start het product niet zonder de binnenkom.
- Alleen de meegeleverde kookpot mag in het product worden gebruikt.
- Gebruik het product niet zonder voedsel of water in de kookpot.
- De stroomkabel moet op het product worden aangesloten voordat het op een stopcontact wordt aangesloten.

3.1 Wat u moet doen voordat u het product voor het eerst gebruikt

- Verwijder het verpakkingsmateriaal, de reclamelabels en de beschermfolie van het product.
- Reinig het deksel en de kookpot met warm water en een mild schoonmaakmiddel.

Let op! Om het deksel te verwijderen, draait u het tegen de klok in naar de open stand en tilt u het vervolgens op.

Let op! De kookpot kan in de vaatwasser worden gereinigd.

- Reinig de buitenkant van het product met een vochtige doek.
- Installeer de condensopvangbak op het product en zorg ervoor dat deze op zijn plaats klikt. (Afbeelding 2)
- Zet de drukregelaar op uit (0). (Afbeelding 3)

3.2 Het product gebruiken

Let op! Om verstopping in de drukregelaar te voorkomen, mag u de kookpot niet boven de 4/5-markering vullen. (Afbeelding 4)

Let op! Bij het koken van voedsel dat tijdens het koken uitzet, bijvoorbeeld groenten, peulvruchten, bonen en granen, vul de kookkom dan niet boven het midden van de 2/5 en 3/5 markeringen. (Afbeelding 5)

- 1 Leg het product op een vlakke ondergrond.
- 2 Verwijder het deksel.
- 3 Haal de kookpot uit het product en doe vervolgens het voedsel en de vloeistof erin.
- 4 Zet de kookpot in het product.
- 5 Zorg ervoor dat het binnendeksel correct in het buitendeksel is geplaatst.
- 6 Zet de drukregelaar op uit (0).
- 7 Zorg ervoor dat de drukindicator volledig naar beneden staat.
- 8 Bevestig het deksel op het product en draai het met de klok mee naar de vergrendelde positie. (Afbeelding 6)

Let op! Het deksel kan niet worden vergrendeld als de drukindicator niet volledig naar beneden staat.

- 9 Sluit de stroomkabel aan op het product en vervolgens op een stopcontact. '00 00' verschijnt op het display.
- 10 Stel indien van toepassing de timerfunctie in.
- 11 Druk op de knoppen "+" en "-" om de kooktijd in te stellen of selecteer een speciale kookmodus. Zie '3.3 De speciale kookmodi gebruiken' op [pagina 76](#).

Let op! De uren cijfers knippen tot dat de juiste druk en temperatuur zijn bereikt. Dan klinkt er een piepton, branden de cijfers ononderbroken en wordt de drukindicator omhoog geduwd.

- 12 Wanneer het koken is voltooid, hoort u 3 pieptonen en gaat het product in de warmhoudmodus.

Let op! Houd het voedsel zo kort mogelijk warm. De kwaliteit en textuur van het voedsel veranderen geleidelijk tijdens de warmhoudperiode.

⚠ Waarschuwing Probeer het deksel pas te openen als de drukindicator volledig naar beneden is.

- 13 Laat de druk los en open vervolgens het deksel. Zie '3.7 De interne druk opheffen' op [pagina 77](#).

3.3 De speciale kookmodi gebruiken

- 1 Druk op de betreffende speciale kookknop. De standaardkooktijd knippert 5 seconden op het display voordat de bewerking begint.
- 2 Om de kooktijd aan te passen, drukt u op de knop "+" of "-".

Let op! De kooktijd kan alleen worden aangepast gedurende de 5 seconden dat de cijfers knippen.

Kookmodus	Standaardtijd	Bereik voor tijdaanpassing
Rijst	12 min	10-16 min
Soep	25 min	20-30 min
Kip	12 min	10-16 min
Spareribs	12 min	10-18 min
Pap	15 min	13-20 min
Vis	8 min	6-12 min
Bonen	35 min	30-45 min
Meergranen	18 min	15-20 min
Sauteren	40 min	30-60 min

3.4 De kooktijd aanpassen

- 1 Selecteer een speciale kookmodus. De indicator "Normal" gaat branden.
- 2 Druk op de knop "Taste" om een kortere ("Less"), normale of langere ("More") kooktijd te selecteren. De indicator voor de geselecteerde kooktijd gaat branden.
- 3 Om de kooktijd aan te passen, drukt u op de knop "+" of "-".

3.5 De timerfunctie instellen

Gebruik de timerfunctie om het begin van de operatie in te stellen. De timer kan worden ingesteld op 0,5-24 uur met tussenpozen van 0,5 uur.

- 1 Als het product in stand-by staat, drukt u op de knop "Preset". "0:30" knippert op het display.
- 2 Druk op de knop "+" om de tijd in te stellen.
- 3 Wanneer de cijfers ononderbroken oplichten, stelt u de kooktijd in of selecteert u een speciale kookmodus.

Let op! Het product gaat na een bepaalde tijd in stand-by als de tijd niet wordt ingesteld of als er geen speciale kookmodus wordt geselecteerd.

3.6 De werking van het product stoppen

- Druk tijdens de werking of het instellen op de knop "Warm/Cancel" om het product in stand-by te zetten.

3.7 De interne druk opheffen

De druk kan op een natuurlijke manier, handmatig of met een combinatie van deze 2 methoden worden opgeheven.

3.7.1 De druk op natuurlijke wijze opheffen

Let op! Gebruik deze methode niet met voedsel dat te gaar kan worden, omdat het kookproces doorgaat totdat de druk volledig is opgeheven.

De druk begint af te nemen wanneer het koken klaar is en de warmhoudfunctie is geactiveerd.

- Als het koken klaar is, wacht u tot de drukindicator volledig naar beneden is en verwijdert u vervolgens het deksel.

Let op! Het duurt 12-30 minuten voordat de druk volledig is opgeheven. Een grote hoeveelheid vloeistof en een lange gebruiksduur zullen de tijd verlengen.

3.7.2 De druk snel opheffen

! Waarschuwing! Gebruik om brandwonden te voorkomen een tang of ovenwanten om de drukregelaar te draaien.

! Waarschuwing Houd uw gezicht, handen en armen uit de buurt van de stoom die uit de drukregelaar komt.

! Voorzichtig! Hef de druk niet op onder aan de muur gemonteerde kasten, omdat de stoom ze kan beschadigen.

- 1 Draai de drukregelaar naar de open stand. Er komt onmiddellijk stoom uit de ventilatieopeningen van de drukregelaar.
- 2 Verwijder het deksel wanneer de drukindicator volledig naar beneden is.

3.8 Het deksel verwijderen

- 1 Hef de druk van het product op met de toepasselijke methode. Zie '3.7 De interne druk opheffen' op pagina 77.
- 2 Wanneer de drukindicator volledig naar beneden is, draait u het deksel met de klok mee en tilt u het vervolgens op.

4 Vervoeren

- Gebruik de handgrepen wanneer u het product optilt of verplaatst.
- Indien mogelijk het product niet optillen of verplaatsen als er hete vloeistof of voedsel in zit.

5 Opbergen

- Als het product gedurende lange tijd niet wordt gebruikt, bewaar het dan in een schoon en droog gebied waar kinderen en huisdieren geen toegang hebben.

6 Onderhoud

! Waarschuwing. Koppel het product los van het stopcontact voordat u het schoonmaakt of er onderhoud aan verricht.

- Controleer de kanalen van de drukregelaar regelmatig op verstoppingen.
- Maak het filter op de drukregelaar regelmatig schoon.
- Maak het product regelmatig schoon.

6.1 Het product schoonmaken

! Waarschuwing. Laat het product afkoelen voordat u het schoonmaakt.

! Voorzichtig! Week het product niet in water en laat geen water in het product komen wanneer u het schoonmaakt.

- 1 Haal eerst de stekker uit het stopcontact en vervolgens uit het product.
- 2 Verwijder de kookpot en maak deze schoon met warm water en een mild afwasmiddel of in de vaatwasser.
- 3 Verwijder de condensopvangbak en reinig deze met warm water en een mild schoonmaakmiddel.

- 4** Verwijder het binnendeksel, de drukregelaar en het drukregelaarfilter van het buitendeksel en reinig ze met warm water en een mild schoonmaakmiddel.

Let op! Om het binnendeksel te verwijderen, houdt u de knop vast en trekt u deze omhoog.

- 5** Maak de binnenkant van het buitendeksel met warm water schoon.
- 6** Maak de binnenkant van het product schoon met een vochtige doek.

- 7** Reinig de buitenkant van het product met een zachte doek.

- 8** Laat de onderdelen opdrogen.

- 9** Plaats de kookpot, condensopvangbak, drukregelaar, drukregelaarfilter en het binnendeksel terug.

7 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het deksel vergrendelt niet.	Het deksel is niet goed bevestigd.	Bevestig het deksel op de juiste manier.
	De drukindicator staat omhoog.	Duw de drukindicator naar beneden.
Het deksel kan niet worden geopend nadat de druk van het product is gehaald.	De drukindicator is niet volledig naar beneden.	Duw de drukindicator naar beneden.
Er komt stoom langs de rand van het deksel.	Het binnendeksel is niet in het buitendeksel geïnstalleerd.	Installeer het binnendeksel op het buitendeksel.
	Er zitten etensresten op de afdichtring van het binnendeksel.	Reinig de afdichtring van het binnendeksel.
	De afdichtring van het binnendeksel is beschadigd of versleten.	Vervang de afdichtring van het binnendeksel.
	Het deksel is niet goed vergrendeld.	Vergrendel het deksel.
Er komt lucht uit de drukindicator.	Er zitten voedselresten op de afdichtring van de drukindicator.	Reinig de afdichtring van de drukindicator.
	De afdichtring van de drukindicator is versleten of beschadigd.	Vervang de afdichtring van de drukindicator.
De drukindicator beweegt niet omhoog tijdens het kookproces.	De drukregelaar staat niet in de stand "0".	Draai de drukregelaar naar de "0"-stand.
	Het zit te veel voedsel en vloeistof in de kookpot.	Doe minder voedsel en vloeistof in de kookpot.
	Er is een luchttek langs de rand van het deksel of rond de drukregelaar.	Controleer de afdichtingen op beschadigingen en slijtage.
E1 verschijnt op het display.	Sensor open circuit.	Raadpleeg de leverancier.
E2 verschijnt op het display.	Sensor open circuit.	Raadpleeg de leverancier.
E4 verschijnt op het display.	Storing drukschakelaar.	Raadpleeg de leverancier.

8 Afvoeren

- Volg de lokale voorschriften wanneer u het product afvoert. Verbrand het product niet.

9 Technische gegevens

Specificatie	Waarde
Nominale spanning	230 V
Vermogen	1000 W
Energieverbruik in stand-bymodus	0,7 W
Tijd die nodig is voor het product om the low power mode te bereiken	2 s
Volume	4,8 l

EN

SV

NO

DA

PL

DE

FI

FR

NL

10 Aanhangsel A

10.1 Tijdschema voor rijst en granen

Ingrediënt	Verhouding graan:water	Kooktijd
Parelgort	1:4	25-30 min
Gort	1:3~1:4	25-30 min
Pap, dik	1:4~1:5	15-20 min
Pap, dun	1:6~1:7	15-20 min
Couscous	1:2	5-8 min
Mais, gedroogd, half	1:3	25-30 min
Kamut, heel	1:3	10-12 min
Havermout	1:1 2/3	6 min
Havergrutten	1:1 2/3	10 min
Quinoa, snel	1:2	8 min
Rijst, Basmati	1:1.5	8 min
Rijst, Bruin	1:1.5	10-15 min
Rijst, wit	1:1.5	8 min
Rijst, wild	1:3	25-30 min
Sorghum	1:3	20-25 min
Speltkorrels	1:3	15-20 min
Tarwekorrels	1:3	25-30 min

10.2 Tijdschema voor gedroogde bonen, peulvruchten en linzen

Ingrediënt	Kooktijd gedroogd	Kooktijd geweekt
Adzuki	20-40 min	15-20 min
Anasazi	20-25 min	15-20 min
Zwarte bonen	25-40 min	15-20 min
Ogenbonen	25-40 min	15-20 min
Kikkererwten	35-40 min	20-25 min
Cannellini bonen	35-40 min	20-25 min
Sojabonen	25-30 min	20-25 min
Pronkbonen	20-25 min	10-15 min
Erwten	15-20 min	10-15 min
Pintobonen	25-30 min	20-25 min
Witte bonen	25-30 min	20-25 min
Kidneybonen, wit	35-40 min	20-25 min
Kidneybonen, rood	25-30 min	20-25 min

Ingrediënt	Kooktijd gedroogd	Kooktijd geweekt
Limabonen	20-25 min	15-20 min
Linzen, geel, gespleten	15-18 min	N.v.t.
Linzen, rood, gespleten	15-18 min	N.v.t.
Linzen, groen, mini	15-20 min	N.v.t.
Linzen, groen	15-20 min	N.v.t.
Grote witte bonen	25-30 min	20-25 min
Wandoe (duivenerwten)	20-25 min	15-20 min

10.3 Tijdschema voor vlees

Ingrediënt	Kooktijd
Rundvlees, stoofvlees	15-20 min
Rundvlees, gehaktbal	10-15 min
Rundvlees, gemarineerd	20-25 min
Rundvlees, pot, grote stukken	35-40 min
Rundvlees, pot, kleine stukjes	25-30 min
Rundvlees, ribben	25-30 min
Rundvlees, schenkels	25-30 min
Rundvlees, ossenstaart	40-50 min
Kip, borst	8-10 min
Kip, heel	20-25 min
Kip, gesneden met botten	10-15 min
Kip, drumsticks, poten of dijnen	10-15 min
Braadkuiken, heel	20-30 min
Eend, gesneden met botten	15-20 min
Eend, heel	25-30 min
Ham, in plakjes	9-12 min
Ham, schouder	25-30 min
Lamsvlees, stukjes	10-15 min
Lamsvlees, stoofvlees	10-15 min
Lam, bout	35-45 min
Fazant	20-25 min
Varkensvlees, lendenstuk	55-60 min
Varkensvlees, gebrad	45-50 min
Varkensvlees, spareribs	20-25 min
Kalkoen, filet	15-20 min

Ingrediënt	Kooktijd
Kalkoen, borst met botten	25–30 min
Kalkoen, poten	15–20 min
Kalfsvlees, karbonades	5–8 min
Kalfsvlees, gebraden	35–45 min
Kwartel, heel	8–10 min

10.4 Tijdschema voor zeevruchten en vis

Ingrediënt	Kooktijd, vers	Kooktijd, diepvries
Krab	3–4 min	5–6 min
Garnalen	1–2 min	2–3 min
Zeevruchtensoep of bouillon	6–7 min	7–9 min
Mosselen	2–3 min	4–5 min
Kreeft	3–4 min	4–6 min
Vissteak	3–4 min	4–6 min
Visfilet	2–3 min	3–4 min
Vis, heel	5–6 min	7–10 min

10.5 Tijdschema voor groenten

Ingrediënt	Kooktijd, vers	Kooktijd, diepvries
Artisjok, heel	9–11 min	11–13 min
Artisjok, hart	4–5 min	5–6 min
Asperge	1–2 min	2–3 min
Bonen, sperzie-, geel of was-	1–2 min	2–3 min
Bieten, klein	11–13 min	13–15 min
Bieten, groot	20–25 min	25–30 min
Broccoli, roosjes	2–3 min	3–4 min
Broccoli, stelen	3–4 min	4–5 min
Spruitjes	3–4 min	4–5 min
Kool, fijngesneden	2–3 min	3–4 min
Kool, partjes	3–4 min	4–5 min
Wortelen, in plakjes of fijngesneden	1–2 min	2–3 min
Wortelen, heel of in stukken	2–3 min	3–4 min
Bloemkoolroosjes	2–3 min	3–4 min

Ingrediënt	Kooktijd, vers	Kooktijd, diepvries
Bleekselderij, stukken	2–3 min	3–4 min
Boerenkool	4–5 min	5–6 min
Mais, korrels	1–2 min	2–3 min
Maiskolf	3–4 min	4–5 min
Aubergine, plakjes of stukjes	2–3 min	3–4 min
Witlof	1–2 min	2–3 min
Andijvie, gesneden	1–2 min	2–3 min
Sperziebonen, heel	2–3 min	3–4 min
Prei	2–4 min	3–5 min
Gemengde groenten	2–3 min	3–4 min
Okra	2–3 min	3–4 min
Ui, gesnipperd	2–3 min	3–4 min
Pastinaak, in plakjes	1–2 min	2–3 min
Pastinaak, stukjes	2–4 min	4–6 min
Erwten, in de peul	1–2 min	2–3 min
Erwten, groen	1–2 min	2–3 min
Aardappelen, blokjes	7–9 min	9–11 min
Aardappelen, klein	10–12 min	12–14 min
Aardappelen, groot	12–15 min	15–19 min
Pompoen, kleine plakjes of stukjes	4–5 min	6–7 min
Pompoen, grote plakken of stukjes	8–10 min	10–14 min
Koolraap, plakjes	3–5 min	4–6 min
Koolraap, stukken	4–6 min	6–8 min
Spinazie	1–2 min	3–4 min
Pompoen, muskaat-, stukjes	6–7 min	8–9 min

Ingrediënt	Kooktijd, vers	Kooktijd, diepvries
Pompoen, fles-, stukjes	8-10 min	10-12 min
Zoete aardappel, stukjes	7-9 min	9-11 min
Zoete aardappel, heel, klein	10-12 min	12-14 min
Zoete aardappel, heel, groot	12-15 min	15-19 min
Paprika, plakjes of stukjes	1-3 min	2-4 min
Tomaten, kwarten	2-3 min	4-5 min
Tomaten, heel	3-5 min	5-7 min
Raap, stukjes	2-4 min	4-6 min
Yam, stukjes	7-9 min	9-11 min
Yam, heel, klein	10-12 min	12-14 min
Yam, heel, groot	12-15 min	15-19 min
Courgette, plakjes of stukjes X	2-3 min	3-4 min

10.6 Tijdschema voor fruit

Ingrediënt	Kooktijd, vers	Kooktijd, gedroogd
Appels, stukjes	2-3 min	3-4 min
Appels, heel	3-4 min	4-6 min
Abrikozen	2-3 min	3-4 min
Perziken, stukjes	2-3 min	4-5 min
Peren, heel	3-4 min	4-6 min
Peren, stukjes	2-3 min	4-5 min
Pruimen	2-3 min	4-5 min
Rozijnen	N.v.t.	4-5 min



www.jula.com