



MasterChef
THE TV SERIES



10-IN-1 MULTICOOKER USER MANUAL

ITEM NO.: VRD919101300

ENGLISH - FRENCH - SPANISH - DANISH - NORWEGIAN - SWEDISH



IMPORTANT SAFEGUARDS, SAVE THESE INSTRUCTIONS

The following safety precautions should always be followed, to reduce the risk of electric shock, personal injury, or fire. It is important to read all these instructions carefully before using the product, and to save them for future reference or new users.

Read all instructions before use.

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or any other part of the product in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when the multi cooker is used near children
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- This product is for household use only. Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces
- Intended for countertop use only.
- **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter and never use with extension cord.
- When device indicates it is ready to operate (green flashing light etc.), avoid having contact with any moving parts.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not perform additional pre-heating external to the functions of the device itself.
- Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oil or hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to 'OFF'; then remove the plug from the wall outlet.
- To reduce the risk of electric shock, do not mount over a sink.
- To reduce the risk of fire, do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation. Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. Refer to: Operating Instructions.
- Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Overfilling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. Refer to Food Preparation Instructions for proper instruction procedures.
- Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in a multi cooker.
- Always check the pressure release devices for clogging before use. Do not open the multi cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. Refer to Operating Instructions section.
- Do not use this multi cooker for pressure frying with oil.
- When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which

creates the steam, does not evaporate.

- A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.
- Never deep fry or pressure fry in the unit with oil. It is dangerous and may cause a fire or serious damage.
- Caution: to reduce the risk of electric shock, cook only in the provided removable container (cooking pot).
- Do not use incompatible removable container (cooking pot) or sealing ring (gasket) to avoid pressure leakage.
- Do not place the unit on an unstable location it is strictly prohibited to use it on a newspaper, foam or other object that may easily block the vent holes at the bottom. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use it in a place which is near splash water or fire. Do not use it in a place exposed to directly to sunshine or oil splash. Put it in a place out of the reach of children.
- Before use each time, be sure to check the anti-block shield, float valve and exhaust valve (steam release handle) for obstruction, wipe the surface of the inner pot and the heating plate to confirm they are free of any foreign object; make sure the steam release handle is in sealing position.
- Do not move this product or force to remove the lid when the unit is in operation.
- Do not place your hands or face over the exhaust valve (steam release handle) or float valve.
- Do not cover the pressure valves.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance. shall not be made by children without supervision.
- Do not use this product on any electrical system other than voltage: 220-240V/60Hz
- Never use your pressure cooker without adding water, this would seriously damage it.
- After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.





WARNINGS

This appliance is for household use only. It should not be used in the dining rooms of shops, office, farms, or other working environments. And should not be used by customers in hotels, motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments. No user-serviceable parts inside. Return the appliance to the nearest authorized service centre for examination, repair, or adjustment.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

And keep the user manual in a convenient place for future reference.

EXPLANATION SYMBOLS

 <p>Read operations manual.</p>	 <p>Declaration of Conformity. Products marked with this symbol comply of the European Economic Area. The EU Declaration of Conformity can be requested from the manufacturer.</p>
 <p>The manufacturer of the packaging contributes to the costs of the waste separation and recycling system “Green Dot”.</p>	 <p>The packaging can be reused or recycled. Please dispose properly of any packaging material no longer required.</p>



If you notice any transport damage when unpacking the product, please contact your dealer without delay.



This product is safe to be used in contact with food.



The packaging can be reused or recycled. Please dispose properly of any packaging material no longer required.

IN THE BOX

- Multicooker
- Steamer piece
- Cup
- Spoon
- Instruction manual

TECHNICAL DATA

Dimensions: 295 x 340 x 345mm
Rated voltage: 220-240 V
Rated power: 1000 W
Rated frequency: 50/60 Hz
Class I
Rated pressure: 0~70Kpa
Max pressure: 70Kpa
Capacity: 6l

PRECAUTIONS

Before each use, please make sure to inspect the following:

1. The anti-block shield, float valve and exhaust valve are not blocked by food debris.
2. The bottom surface of the inner pot and the heating plate are free of any foreign objects.
3. The steam release handle is in the "Sealing" position for all pressure cooking.

After cooking, wait until the cooker cools down for a while and release the pressure using the steam release handle. Use extreme caution when opening the lid. Scald and serious burns can be caused by the steam inside the unit. If all LED lights are flashing on the control panel, unplug the power cord immediately and consult the "Troubleshooting" section. Care must be taken with the sealing ring to avoid deformation. Failure to do so may prevent the product from working properly.

SPECIAL CARD SET INSTRUCTIONS

Our pressure cooker has a 3-prong grounding plug. To reduce the risk of electric shock, plug the power cord into a grounded (earthed) electrical outlet that is easily accessible at all times. The pressure cooker has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet in only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, flip the plug. Do not attempt to modify the plug in any way.

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement and tripping. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, use only a 3-wire extension cord that has a 3-prong grounding plug and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The electrical rating of the cord must be at least 12 amps and 120 volts. The extended cord must be arranged so that it will not drape over edge of table or counter where it can be pulled by children or tripped over accidentally.

PRODUCT INTRODUCTION

Our programmable pressure cooker is the new generation of smart kitchen appliances. It is a 10-in-1 multifunction cooker combining the benefits of a Pressure Cooker, Sauté, Slow Cooker, Rice Cooker, Steamer, Yogurt Maker, Food Warmer, Soup Cooker, Air Fryer, and disinfectant as well. Our pressure cooker is a convenient and kitchen-friendly time saver. Its 18 micro-processor controlled intelligent programs make your everyday cooking as easy as pressing a button.

It brings your green thinking right into the kitchen by saving up to 70% of energy compared with conventional cooking. In most cases, your pressure cooker reduces the cooking time by 70%, and preserves more vitamins and minerals in the natural ingredients.

Our pressure cooker has been designed to avoid the common errors and safety hazards of old stove-top pressure cookers using 10 proven safety mechanisms and patented technologies. They include lid position monitoring, locking the lid under pressure, electronic pressure and temperature control, dry burn detection with automatic shutoff, over-pressure protection, and temperature and electrical current limiting fuse.

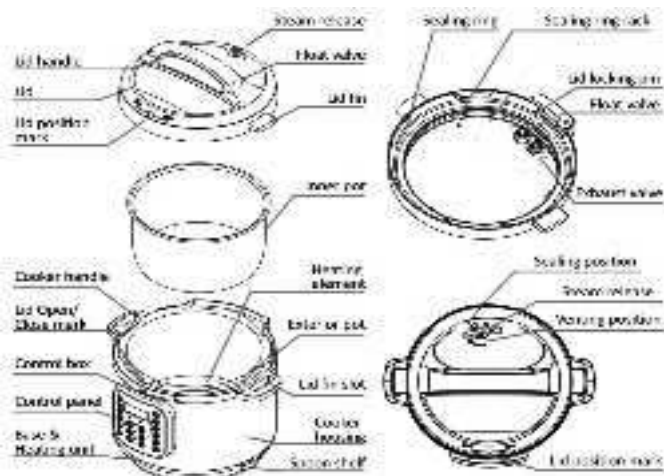
FEATURES

- High safety standard: 10 safety mechanisms.
- Multi-function: Braising, pressure cooking, stewing, steaming, simmering, slow cooking, sauté/browning, fermenting, making yogurt and keeping warm.
- 18 Convenient cooking programs controlled by a microprocessor: Simply press one of the function keys to start cooking. The microprocessor controls the time, cooking pressure and temperature eliminating the need to watch over the cooker in the kitchen.
- Clean and pleasant: our pressure cooker produces very little noise and leaks almost no steam. This keeps the aromas and flavour of ingredients in the food and avoids messy spills, splashes, or spatters to clean up.
- Dual pressure settings for fast and flexible cooking: Cooking with the high pressure reduces cooking time by up to 70% and low pressure avoids overcooking delicate food.
- Up to 24-hour delayed cooking: Long 24-hour timer. Perfect for meal planning.
- Up to 99 minutes (slow cook: 360 minutes; yogurt: 720 minutes) of manual cooking time selection.
- Auto keep warm: After cooking, the keep-warm function starts automatically for 24 hours.
- Dishwasher safe stainless steel inner pot and steam rack.

SPECIFICATIONS

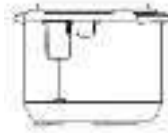
- Working pressure: High 10.2 - 11.6psi (70 - 80kPa); Low 5.8 - 1.2 psi (40 - 50kPa)
- Steam release pressure limit: 16.68psi (115kPa)
- Working temperature: 115 C° - 118 C° (239 F° - 244 F°) at high pressure setting 110 C° - 112 C° (229° - 233 F°) at low pressure setting.
- “Keep Warm” function: up to 99 hours 50 minutes, 63 - 78 C° (145 - 172 F°)
- “Slow Cook” function: 1 - 6 hours, at 88 - 99 C° (190 - 210 F°)
- “Sauté” function: “Normal” mode: 160 - 176 C° (320 - 349 F°)
- “More” mode: 175 - 210 C° (347 - 410 F°)
- “Less” mode: 135 - 150 C (275 - 302 F).
- “Yogurt” function: up to 12 hours. “Normal” mode for making yogurt: 36 - 43 C° (96.8 - 109.4 F°); “More” for pasteurizing milk: 71 - 83 C° (160 - 180 F°).

PRODUCT STRUCTURE





Lid fin slot on the cooker handle can hold the open lid on either left or right.



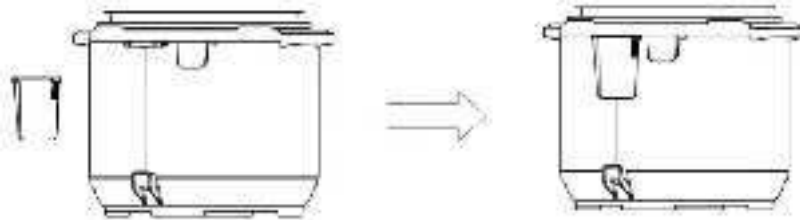
Condensation collector.

BEFORE THE FIRST USE

Before the first use, please take out all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions and cautions to avoid any injury or property damage. Please wash the inside of the lid and the inner pot with warm soapy water, rinse and dry thoroughly. Wipe the outer housing with a clean damp cloth. Never immerse the cooker housing in water or any other liquid. The inner pot, sealing ring and steam release handle and all accessories are dishwasher safe. But never clean the lid and housing in a dishwasher.

Install the Condensation Collector

To install the condensation collector, slide it into the slot on the cooker housing. Follow the reverse order to remove it for cleaning.



Remove and Install the Sealing Ring

The sealing ring can be removed by pulling upwards (check the below picture and pull up). To re-install the sealing ring, pressing it down into the lid rest (check the below picture and press down). The sealing ring can be installed on either side facing up.



Please note the following:

- Prior to each use, inspect to make sure the sealing ring is well seated in the sealing ring rack. A properly seated sealing ring can be shifted, with a bit of effort, clockwise or anti-clockwise follow the sealing ring rack shifted.
- After use, remove any foreign objects from the sealing ring.
- Keep the sealing ring clean to avoid odour. Washing the sealing ring in warm soapy water or

dishwasher can remove odour. However, it is normal for the sealing ring to absorb the smell of certain acidic foods. That's why it is always a good idea to have more than one sealing ring on hand.

- Never pull the sealing ring by force, as the pulling may cause deformation and affect its function in sealing the pressure.
- A sealing ring with cracks, cuts or other damages should not be used. A new sealing ring replacement should be used.

SAFE LID OPENING

1. Make sure the pressure-cooking program has completed or press “Keep Warm/Cancel” to terminate the program.
2. Releasing pressure in one of the following approaches.

Quick Release:

Slide the steam release handle to the “Venting” position to let out steam.

CAUTION:

- Please keep hands and face away from the hole on the top of the steam release handle when using Quick Release. The escaping steam is very hot and can cause scalding.
- Never pull out the steam release handle when it is letting out steam.
- Please be aware that Quick Release is not suitable for food in large liquid volume or with high starch content (e.g., porridge, congee, sticky liquids, soup, etc.). Food content may splatter out with steam. Use Natural Release instead.

Natural Release:

- Allow the cooker to cool down naturally. This may take 10 to 15 minutes after cooking is finished and the cooker is in Keep-Warm mode. Putting a wet towel on the lid can speed up cooling.
- Open the lid: Hold the lid handle, turn the lid counter clockwise to the open position, and lift the lid up to open. To avoid vacuum suction on the lid, turn the steam release to “Venting” position to let in air when lifting the lid.

CAUTION:

- Do not open the lid until pressure inside the pot is completely released. As a safety feature, the lid is locked and cannot be opened.

COOKING PREPARATION

1. Open the lid

Holding the lid handle with your hand, rotate approximately 30 degrees counter clockwise.

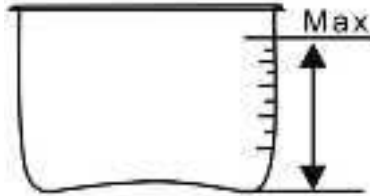


2. Check whether all parts on the lid are assembled properly

Check exhaust valve for obstructions. Make sure that the sealing ring is well seated inside its holding rack.

3. Take out the inner pot, and put in food and liquid

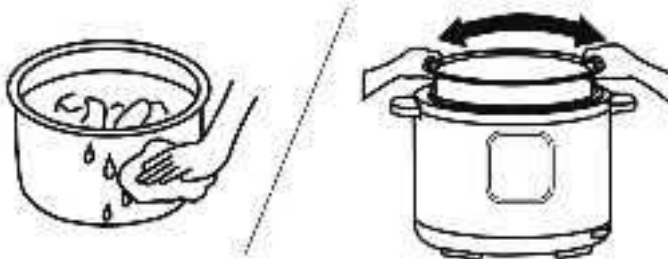
The total amount of food and water should NEVER exceed the maximum level marking of the inner pot. It is recommended that you do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice, beans, or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Over filling may risk clogging the vent pipes and developing excess pressure. This could also cause spillage and may damage to the unit.



4. Place the inner pot inside the cooker housing

Before that, be sure to remove foreign objects and wipe dry the outside of the inner pot and the heating element inside of the cooker.

After putting the inner pot inside the housing, rotate the inner pot slightly to ensure good contact between the inner pot and the heating element.



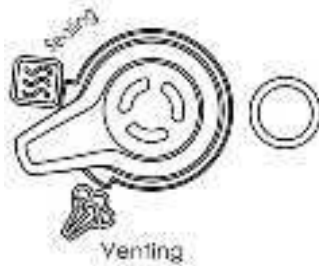
5. Close the lid completely

Hold the lid handle and put the lid on the cooker, rotate the lid anti-clockwise approximately 30 degrees. When using "Soup", "Pizza", "Meat/Stew", "Slow cook/Bean", "Cake", "Rice", "Steam", "Porridge" and "Yogurt", the lid should be fully closed. When using "Sauté" and "Fried", the lid should be open. "Keep Warm" works with the lid either opened or closed.



6. Position the steam release handle properly

Please note that it is perfectly normal and necessary for the steam release handle to be loose. It works by weight and simply rests on top of the exhaust pipe. It can also be removed for washing, if necessary, by pulling it straight out. In operation of the cooker for any functions except “Keep-Warm”, “Sauté”, align the pointed end of the steam release handle pointing to “Sealing”, indicating that the pressure cooker is in the sealed position. The “Sauté” function must be used without the lid. The “Keep-Warm” can operate with or without the lid or using an optional glass lid.



CONTROLS AND STATES OF THE COOKER

Control Panel

The control panel of your pressure cooker consists of an LED display, 2 pressure indicators, 3 mode indicators, 4 operation keys and 14 function keys. Each function key has a function indicator light. Operation keys do not have indicator lights.



Starts of the Cooker

Your multi cooker has 3 states which are shown on the LED display and function indicators.

- Standby state: the LED display shows “00:00”
- Program operating state: the activated function indicator lights up and the LED display shows time. For pressure cooking, slow cooking and timer functions, the time counts down.



Operation keys

The 4 operations keys include “+”, “-”, “**Pressure**” and “**Adjust**” keys. The “+” and “-” are used to change the time value.

- The “Pressure” key toggles the pressure setting between “High Pressure” and “Low Pressure” for the pressure cooking functions which include “Soup”, “Meat/Stew”, “Rice”, “Porridge”, “Steam”, “Slow cook/Bean” functions. The “Pressure” key has no effect on non-pressure-cooking functions: “Pizza”, “Fried”, “Cake”, “Sauté” and “Yogurt”.
- The “Adjust” key can make 3 types of adjustments: Changing the pressure keeping time for pressure cooking functions, “Less”, “Normal”, “More”; except “Slow Cook/Bean” and “Yogurt” functions. And these two functions (“Slow Cook/Bean” and “Yogurt”) need to use “+”, “-” to adjust.

Function Keys

The most important key is “Keep Warm/Cancel”. When multi cooker is being programmed or any program is in effect, press this key will cancel the program and take the cooker to standby state. When the cooker is in standby state, pressing this key activates the keep-warm program.



The **“Soup”** key is for making various soups and broth. You can use the “Adjust” key to select a shorter or longer cooking duration, depending on the intended cooking result. Instant Pot controls the pressure and temperature to a level that the liquid never goes into the heavy boiling state. For example, making chicken broth with the “Soup” function, the broth is clear, and the chicken remains intact after cooking. If you need the food content to be fully broken down, please stir and mix the soup before serving.

The **“Porridge”** key is to make porridge of various grains. You can use the “Adjust” key to select a cooking duration. The “Normal” duration is for rice porridge. For a mixture various grains and beans, please choose the “More” duration. Stir the Porridge before serving. Please note, after the “Porridge” program is finished, do NOT put steam release handle in venting position; otherwise, the porridge will splatter through the steam release. Please use Natural Release.

The **“Pizza”** key is programmed to make Pizza. You may use the “Adjust” key to change the Pizza cooking time from “Normal” to “More” or “Less” depending on your preference of the texture and the size of pizza you put into the pot.

The **“Meat/Stew”** key is for cooking meat and stew. The “Adjust” key can be used to change the cooking time to achieve the desired texture of the meat. In general, “More” duration is for bone-stripping effect on meat.

The **“Slow Cook/Bean”** key is specifically for cooking beans. If you want the beans well cooked, please use the “Adjust” key to select “More” duration.

The **“Rice”** key is for cooking rice, and you can select 3 tests for the rice, press “adjust” function key from “Normal” to “More” or “Less”.

The **“Cake”** key is programmed to make cake. You may use the “Adjust” key to change the cake cooking time from “Normal” to “More” or “Less” depending on your preference of the texture and the size of cake you put into the pot.

The **“Steam”** key is designed for steaming purposes. You can steam vegetables, seafood or reheating with the enclosed steam rack. When steaming vegetables and seafood, please note that using the “Natural Release” method for releasing the steam will likely overcook the food. You will need to release the steam as soon as the cooking time has expired using the “Quick Release” method. Using 1 - 2 cups (160ml) of water is sufficient for steaming fresh or frozen vegetables, with 10-minute pressure keeping time. Please use “+” or “-” keys to change the steaming time. Please note that unlike other pressure-cooking functions, the “Steam” function heats at full power continuously. This may burn food in direct contact with the bottom of the inner pot. Please use the trivet provided to elevate the food above the water. Use a metal basket or (oven safe) glass/ceramic container that fits into the inner pot to contain the food.

The **“Manual”** key use for selecting the functions from “Soup” to “Steam”, except the “Slow Cook/Bean” and “Yogurt”.

The **“Sauté”** key is used for open lid sauteing, browning, or simmering inside the inner pot. “Adjust” can be used to change the operating temperature in 3 modes. Please see the “Sauteing” section for details.

The **“Slow Cook”** key allows you to use your multi cooker as a common slow cooker. The user can change the cooking duration by pressing the “+” or “-” key between 1 and 6 hours. Please see the “Slow cooking” section for its usage.

The **“Yogurt”** key has 2 programs: make yogurt and pasteurize milk a Please see the “Making Yogurt” sections.

The **“Timer”** key is for delayed cooking. To start delayed cooking, first select the desired cooking function, and then press the “Timer” key. Use “Timer” key to set the delayed hours. Press “Timer” key again to change the minutes (press “Timer” every time it will add 0.5 hours, until 24 hours). The time you are setting is the delayed time before the program starts. Please allow sufficient cooking time and cooling down time before serving. Please see the “Delayed Cooking with Timer” section for details.

COOKING WITH YOUR MULTI COOKER

Pressure Cooking

The following procedure is for “Rice”, “Soup”, “Poultry”, “Meat/Stew”, “Bean/Chili”, “Multigrain”, “Porridge”, “Steam” and “Manual” functions.



1. Follow steps in the “Cooking Preparation” section of this manual.
2. Connect power cord. The LED display shows “00:00” indicating that it is in standby state.
3. Select a cooking function, e.g., “Soup”. Once a function key is pressed, its indicator lights up and twinkling.
 - Within 5 seconds after pressing a function key, you can still select any other function keys and adjust cooking duration.



4. Select cooking time.
 - You may use the “Adjust” key (except the “Slow Cook/Bean” and “Yogurt” functions) to adjust cooking duration. Press the “Adjust” key repeatedly to change between “Normal” - “Less” and “More” modes which will light up on the display.
 - If necessary, change the cooking time with “+” and “-”. Press and hold the “+” or “-” key for faster changes.

- The built-in cooking time is suitable for general purpose food. Please use the cooking timetable in the recipe book to determine the appropriate cooking time based on the specific food, the quantity of food and your texture preference.
5. Select cooking pressure.
 - All functions except “Pizza “, “Fried”, “Cake”, “Slow Cook/Bean”, “Yogurt” “Sauté” can adjust high pressure, from defaults low pressure.
 6. Cooking starts automatically in 5 seconds after the last key press.
 - Three audible “da” will sound to indicate the cooking process has begun. The LED display shows time indicating that the pre-heating state is in progress. Please note: Depending on the food content, the quantity, and its temperature (frozen or not), the preheat cycle can range between 10 to 40 minutes.
 - As the pressure increases inside the cooker, it is perfectly normal for traces of steam to escape from the float valve until the float valve pops up.
 - Once the cooker reaches working pressure, the LED display changes from “On” to the programmed cooking time. The cooking time counts down to indicate the remaining time in minutes. During this pressurized state you should not see any steam gushing out anywhere from the lid. However, from time to time you may see a small smoke effect coming from the steam release handle and occasionally a little sputtering. This is perfectly normal.
 - During the cooking operation, the cooker makes low clicking sounds. This comes from normal operation in switching the heating element on and off.
 - At any time, you can cancel the cooking program in progress and return to standby mode by pressing the “Keep-Warm/Cancel” key.
 - When the pressure-cooking cycle finishes, the cooker beep one time and automatically goes into the “Keep Warm” cycle, called Auto. Keep “Warm” Cycle. The LED display shows an “00:00” on the first digit. The clock counts up for 24 hours. If the 24 hours Auto. Keep “Warm” cycle finishes, the cooker goes into standby state.
 - It is not recommended to leave cooked rice in “Keep-Warm “state for too long as it may affect the texture or the taste of the food.
 7. When the pressure-cooking cycle finishes, the cooker beep one time and automatically goes into the “Keep Warm” cycle, called Auto. Keep “Warm” Cycle. The LED display shows an “00:00” on the first digit. The clock counts up for 24 hours. If the 24 hours Auto. Keep “Warm” cycle finishes, the cooker goes into standby state.
 - It is not recommended to leave cooked rice in “Keep-Warm “state for too long as it may affect the texture or the taste of the food.



8. To serve the food, press “Keep-Warm/Cancel” to stop the keep-warm cycle and open the lid according to the “Safe Lid Opening” section of this manual. When opening the lid, the inner pot may appear to be stuck on the lid by vacuum. This is caused by contraction of air due to cooling. Please turn the steam release handle to “Venting” to let in air to release the vacuum.

Slow Cooking

1. Follow steps in the “Cooking Preparation” section of this manual. The steam release handle should be at the “Venting” positions. An optional glass lid can also be used.
2. Connect power cord. The LED display shows. “OFF” indicating that it’s in standby state.
3. Press “Slow Cook” key.
4. Change cooking duration between and 6 hours by pressing the “+” or “-” key.
5. Cooking starts automatically in 5 seconds after the last key is pressed (after “da” one time)
6. When the cooking finishes, the cooker beep one time and goes into the Auto “Keep Warm” cycle for 24 hours.



Delayed Cooking with Timer

Your multi cooker has a timer function to delay the start of all kinds of cooking for up to 24 hours. The following shows how to program for delayed cooking.

1. Follow steps in the previous. “Pressure Cooking” and “Slow Cooking” sections to set a cooking program.
2. Within 5 seconds after program selection, press the “Timer” key to set the hours and minutes to be delayed. Use “+ ” and “-” to set the delayed hours. Press “Timer” key again to change the minutes. The time is the delayed time before the program starts. Please allow sufficient cooking time and cooling down time before serving.



3. 5 Seconds after last key press, the “Timer” function starts, the time on LED display counts down, and the flashing indicator on the “Timer” key changes to solid.
4. To cancel the Timer operation, press the “Keep-Warm/Cancel” key at any time.

5. Your multi cooker starts cooking when the delay timer counts down to 0. After cooking, the cooker will then enter the Auto “Keep Warm” cycle for 10 hours.

Please Note:

- We highly discourage using the Timer function for perishable foods, such as meat and fish, which may go bad when left at room temperature for hours. Cooked rice may yield overly soft texture due to long soaking time. It may also cause a layer of burned rice at the bottom of the pot if it is left in Keep-Warm mode for too long.
- The Timer function is not recommended for porridge, oatmeal, or other foamy and sticky foods. Because of the possibility of these foods gumming up the float valve causing it to never seal and leading to overflowing food content, it is highly recommended that your multi cooker not be left unattended during the preheat cycle. Since the delay function implies leaving the unit unattended, we strongly recommend not using the timer function for these types of food.

Sauteing

1. Follow steps in the “Cooking Preparation” section of this manual. Keep the lid open to avoid pressure from building up inside the cooker. An optional glass lid can also be used.
2. Connect power cord. The LED display shows “00:00” indicating that it’s in standby state.



3. Press “Sauté” key. For safety reasons, suggest that maximum operation time of one “Sauté” cycle is 30 minutes.
4. Change the cooking temperature among “Normal”, “More” and “Less” modes with the “Adjust” key. The “Normal” mode is suited for regular sauté or browning. The “More” mode is for stir-frying or blackening meat at higher temperature. The “Less” mode is suitable for simmering, reducing juices or thickening sauce. To avoid pressure building up, the lid cannot be closed. CAUTION: partially closing the lid during sauteing could cause the pressure to build up in the cooker. This can be hazardous.
5. Heating starts automatically in 5 seconds after the last key is pressed. The “Sauté” program can be cancelled at any time by pressing “Keep Warm/Cancel” key.
6. When cooking finishes, the cooker beep one time and goes to standby state. If you need more time, simply press the “Sauté” key again.

WARNING

Pressing the “Keep-Warm/Cancel” key in the standby state activates the “Keep Warm” function. And it starts automatically keep warm. You cannot adjust the time, due to this warming function is automatic. Maximum duration time is 24 hours. The “Keep Warm” function can be used with or without the lid closed. You can also use an optional glass lid for this function. When it finishes, the cooker goes to standby state automatically.

Making Yogurt

You can make yogurt either with the inner pot or use glass bottles. The process to make yogurt involves two steps. The first step is to pasteurize the milk by heating it to 180 F/83 C. This serves two

purposes: (1) killing pathogens and harmful bacteria which can grow during the fermentation period, and (2) denaturation of milk proteins, which prevents curdling of milk and makes the proteins easier to absorb.



Your multi cooker provides two convenient ways to heat your milk. If you use the inner pot to make yogurt, press “Yogurt” then press “+”, “-” to adjust the time you need, and it defaults 8 hours. Your multi cooker will then boil the milk to 180 F°/83 C°. When it’s done, it beeps one time and goes to keep warm automatically.

If you use a container or bottles to make yogurt, you can steam the milk by adding 1 cup of water in the inner pot, putting in the steam rack and placing your container or bottles on top of the rack. Select the “Yogurt” function and set the time for 1 minute. Once the process is over, use the “Natural Release” method to release the steam.

The second step after heating the milk is to let it cool to below 115 F°/46 C°, then add an adequate amount of yogurt starter or fresh yogurt. If you use a container or bottles, you can place them in the inner pot without adding any additional water. Press the “Yogurt” function key and adjust the time using the “+” and “-” keys based on the instructions of the yogurt starter. The program automatically starts in 5 seconds.

When the program completes, your multi cooker “da” one time, displays “08:00” and goes to standby state. The yogurt can be served plain together with other dishes (e.g., curry), or mixed with honey or jam to make a fruit yogurt.

Initial Test Run

To get a feel for your multi cooker before jumping in with your favourite recipe, it’s a great idea to take it for a test run. This will help you to become familiar with your multi cooker, make sure that your unit is working perfectly and clean the unit of possible residues in the process. This test run can be accomplished in about 15 minutes. It’s optional but recommended.



1. Make sure the steam release handle and float valve are unobstructed and clean and that the sealing ring is properly seated.
2. Insert the inner pot in the cooker base and add water to the “3” mark on the inner pot.
3. Close the lid. Make sure that the steam release handle is pointing to “Sealing” mark on the lid.
4. Press the “Steam & Egg” button and press the “.” button to change the time to 2 minutes.
5. In 5 seconds, your multi cooker will go into the preheating cycle (display showing “00:10”). Within a few minutes steam will start coming out for a minute or two until the Float Valve pops up and seals the cooker. Within another minute or two the working pressure will be reached, and the countdown timer will begin. Once the countdown is finished, your multi cooker will beep and automatically go into the. “Keep Warm” mode. That’s it. The test is complete. Press the “Keep-Warm/Cancel” button and/or unplug the unit. Once the pot cools down, you can open it and are ready to try your favourite recipe.

CARE AND MAINTENANCE

Regular care or maintenance is essential in ensuring that this product is safe for use. If any of the following circumstances take place, please stop using the appliance immediately and contact the retail store or online merchant. When:

- Power cord and plug suffer from expansion, deformation, discoloration, damages, etc.
- A portion of power cord or the plug gets hotter than usual.
- Electric multi cooker heats abnormally, emitting a burnt smell.
- When powered on, there are unusual sounds or vibrations. If there is dust or dirt on the plug or socket, please remove dust or dirt with a dry brush.

CLEANING

CAUTION: please make sure the appliance has cooled down and is unplugged before cleaning.


- Clean the product after each use. Wipe the black inner housing rim and slot dry with cloth to prevent rusting on the exterior pot rim.
- Remove the lid and take out the inner pot, wash them with detergent, rinse with clear water and then wipe dry with a soft cloth. The stainless-steel inner pot is also dishwasher safe.
- Use water to clean the lid, including the sealing ring (which can be removed), exhaust valve, anti-block shield, and wipe them clean with dry soft cloth. Do not take apart the steam release pipe assembly.
- Clean the cooker body with clean damp cloth. Do not immerse the cooker into water. Do not use a wet cloth to clean the pot while the power cord is plugged into the power outlet. Troubleshooting If you experience any problem with the appliance, please contact the retail store or online merchant. For technical assistance and product return information. The cases in the following tables do not always indicate a faulty cooker. Please examine the cooker carefully before contacting the support for repair.

TROUBLESHOOTING TABLE

No.	Description	Cause	Solution
1	Unable to close lid.	The installation of gasket is not correct.	Calibrate the position of the gasket.
		The ball float valve on splint is jammed.	Gently poke the valve plate
2	Unable to open lid.	The ball float valve doesn't fall.	Use a toothpick to gently poke the valve
3	The air leakage of pot cover	The installation of gasket is not correct.	Calibrate the position of the gasket.

		Gasket has stains.	Clean the gasket
		Gasket is damaged.	Replace the gasket.
		The cover is not sealed.	Cover the lid according to the manual.
4	The air leakage of the ball float valve	The gasket of the ball float valve has stains.	Clean the gasket of ball float valve.
		The gasket of the ball float valve is damaged.	Replace the gasket of ball float valve.
5	The ball float valve is not rising.	Water and food don't reach the minimum limit.	According to instructions, use the correct amount of water and food.
		Air leakage of pot cover or discharge pressure valve	Send the electric pressure cooker to the maintenance centre to check.
6	E1	Open circuit of the sensor	Send the electric pressure cooker to the maintenance centre to check.
7	E2	Short circuit of the sensor	Send the electric pressure cooker to the maintenance centre to check.
8	E3	Overheating	Send the electric pressure cooker to the maintenance centre to check.
9	E4	Low temperature	Send the electric pressure cooker to the maintenance centre to check.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

	<p>Do not dispose electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge.</p>
---	---

LIMITED WARRANTY

Our multi cooker warrants this appliance to be free from defects in workmanship and material, under normal residential use, for a period of one (1) year from the date of purchase. This warranty extends only to the original purchaser. A purchase receipt, purchase order number or other proof of date of original purchase is required before warranty service is performed. Seller's obligation under this warranty is limited to replacing or repairing or assisting in the repair at Seller's option. All repairs for which warranty claims are made must be pre-authorized by Seller. This appliance comes equipped with many safety features. Any attempt to interfere with their operation may result in serious injury/

damages and void this warranty. No warranty service will be provided to any appliance that has been tampered with, unless directed by a seller representative.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from negligent use or misuse of the appliance, use contrary to the operating instructions, failure to provide reasonable and necessary maintenance, or disassembly. Further, the warranty does not cover damage resulting from Acts of God, such as fire, flood, hurricanes, and tornadoes. Seller is not responsible for shipping cost for warranty service.

WARRANTY

- The manufacturer provides warranty in accordance with the legislation of the customer's own country of residence, with a minimum of 1 year, starting from the date on which the appliance is sold to the end user.
- The warranty only covers defects in material or workmanship.
- The repairs under warranty may only be carried out by an authorized service centre. When making a claim under the warranty, the original bill of purchase (with purchase date) must be submitted.
- The warranty will not apply in cases of:
 - a. Normal wear and tear
 - b. Incorrect use, e.g. overloading of the appliance, use of nonapproved accessories
 - c. Use of force, damage caused by external influences
 - d. Damage caused by non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable mains supply or non-compliance with the installation instructions
 - e. Partially or completely dismantled appliances

DECLARATION OF CONFORMITY

We: Arovo BV, Dobbijn 26, 1046 BN Amsterdam, The Netherlands, www.arovo.com, declare under our own responsibility that the product:



Article number: VRD919101341 - Article name: Electric Pressure Cooker - Barcode: 8720791433581

Directive or regulation

Eco-design Energy-related Products (ERP) 2009/125/EC
Regulation 1275/2008/EC - Standby and off mode power consumption
Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU
LVD Low Voltage Directive 2014/35/EU
Pressure Equipment Directive (PED) 2014/68/EU
RoHS 2 Directive 2011/65/EU
WEEE Directive 2012/19/EU (Art. 14)
Regulation 1935/2004/EC - Food Contact Materials (FCM)

References to the relevant harmonized standards used or references to the specifications in relation to which conformity is declared:

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A15:2021 (clause 7)
EN 60335-2-15:2016+A11:2018+A12:2021+A1:2021+A2:2021 (clause 7)
EN 12778:2002+A1:2005 (clause 6)
EN 55014-1:2017
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
EN 62233:2008

In accordance with our policy of continual product improvement, we reserve the right to make technical and optical changes without notice. The current version of this instruction manual can be found under www.arovo.com/manuals.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES, CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les instructions de sécurité suivantes doivent toujours être respectées afin de réduire les risques d'électrocution, de blessure ou d'incendie. Lisez attentivement ces instructions dans leur intégralité avant d'utiliser ce produit, et conservez-les pour vous y référer ultérieurement ou les transmettre à de nouveaux utilisateurs.

Veillez lire toutes les instructions avant utilisation.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, ou tout autre élément du produit dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque le multicuiseur est utilisé par ou en présence d'enfants.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'insérer ou de retirer des pièces.
- N'utilisez pas d'appareil dont le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, qui présente des dysfonctionnements ou qui est endommagé de quelque autre manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre d'entretien autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou une personne de qualification équivalente, pour des raisons de sécurité.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait provoquer des blessures.
- Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir et ne le mettez pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Destiné à être utilisé sur un comptoir uniquement.
- **AVERTISSEMENT** : Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne faites jamais passer le cordon par-dessus le bord d'un comptoir, n'utilisez jamais de prise sous un comptoir et ne l'utilisez jamais avec une rallonge.
- Lorsque l'appareil indique qu'il est prêt à fonctionner (voyant vert clignotant, etc.), évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à côté d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chaud.
- N'effectuez pas de préchauffage externe supplémentaire en dehors des fonctions de l'appareil en soi.
- Soyez très prudent lorsque vous manipulez un appareil contenant de l'huile chaude ou des liquides chauds.
- Branchez toujours la prise à l'appareil avant de le brancher à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, réglez le bouton de réglage sur « OFF » (Arrêt), puis débranchez-le de la prise murale.
- Pour réduire le risque d'électrocution, n'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier.
- Pour réduire le risque d'incendie, ne rangez rien directement sur la surface de l'appareil lorsque celui-ci est en marche. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures par échaudage. Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de le faire fonctionner. Reportez-vous aux Instructions d'utilisation.
- Ne remplissez pas l'appareil à plus des deux tiers. Lorsque vous cuisinez des aliments qui se

dilantent pendant la cuisson, comme le riz ou les légumineuses, ne remplissez pas l'appareil à plus de la moitié. Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction du tuyau d'évacuation et le développement d'une pression excessive. Reportez-vous aux Instructions de préparation des aliments pour connaître les procédures d'instruction appropriées.

- Sachez que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent produire de la mousse, de l'écume et des crépitements, et obstruer le dispositif de libération de la pression (évent à vapeur). Ces aliments ne doivent pas être cuits dans un multicuiseur.
- Avant toute utilisation, vérifiez toujours que les dispositifs de libération de la pression ne sont pas obstrués. N'ouvrez pas le multicuiseur avant que l'appareil n'ait refroidi et que toute la pression interne n'ait été libérée. Si les poignées sont difficiles à écarter, cela indique que le multicuiseur est encore sous pression : ne forcez pas pour l'ouvrir. Toute pression dans le multicuiseur peut être dangereuse. Reportez-vous à la section Instructions d'utilisation.
- N'utilisez pas ce multicuiseur pour la friture sous pression avec de l'huile.
- Lorsque la pression de fonctionnement normale est atteinte, baissez le chauffage pour que tout le liquide, qui crée la vapeur, ne s'évapore pas.
- Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque qu'il soit saisi par les enfants, qu'ils s'y emmêlent ou qu'ils trébuchent sur un cordon plus long.
- Ne faites jamais de friture ou de friture sous pression dans l'appareil avec de l'huile. C'est dangereux et cela peut provoquer un incendie ou des dommages graves.
- Attention : pour réduire le risque d'électrocution, ne cuisinez que dans le récipient amovible fourni (cuve de cuisson).
- N'utilisez pas de récipient amovible (cuve de cuisson) ou de bague d'étanchéité (joint) incompatibles pour éviter les fuites de pression.
- Ne placez pas l'appareil sur un endroit instable ; il est strictement interdit de l'utiliser sur du papier journal, de la mousse ou tout autre objet qui pourrait facilement bloquer les événements d'aération situés en bas. Pour éteindre l'appareil, mettez n'importe quelle commande sur « Off » (Arrêt), puis débranchez la fiche de la prise murale.
- Ne l'utilisez pas dans un endroit proche d'une source d'eau ou de flammes. Ne l'utilisez pas dans un endroit exposé directement aux rayons du soleil ou à des projections d'huile. Placez-le hors de portée des enfants.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le bouclier antiblocage, la soupape à flotteur et la soupape d'échappement (poignée de libération de la vapeur) ne sont pas obstrués, essayez la surface de la cuve intérieure et de la plaque chauffante pour confirmer qu'ils sont exempts de tout objet étranger ; assurez-vous que la poignée de libération de la vapeur est en position d'étanchéité.
- Ne déplacez pas ce produit et ne forcez pas pour retirer le couvercle lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne placez pas vos mains ou votre visage au-dessus de la soupape d'échappement (poignée de libération de la vapeur) ou de la soupape à flotteur.
- Ne couvrez pas les soupapes de pression.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, voire manquant d'expérience et de compétences, sous réserve que celles-ci soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions relatives à l'utilisation sûre du produit et aux risques encourus. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil sans être encadrés.
- N'utilisez pas ce produit sur un système électrique autre que la tension : 220-240 V / 60 Hz
- N'utilisez jamais votre multicuiseur sans ajouter d'eau, cela l'endommagerait sérieusement.
- Après la cuisson d'une viande dont la peau (par exemple la langue de bœuf) peut gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau est gonflée ; vous risqueriez de vous ébouillanter.








AVERTISSEMENTS

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé dans les salles à manger des magasins, des bureaux, des fermes ou d'autres environnements de travail. Et il ne doit pas être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes ou des salles de petit déjeuner, ou d'autres environnements d'hébergement. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Renvoyez l'appareil au centre d'entretien autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

et conservez le mode d'emploi dans un endroit sûr pour vous y référer ultérieurement.

EXPLICATION DES SYMBOLES

	Veuillez lire le mode d'emploi.		Déclaration de conformité. Les produits portant ce symbole sont conformes à l'Espace économique européen. La Déclaration de conformité de l'UE peut être demandée au fabricant.
	Le fabricant de l'emballage contribue aux coûts du tri et du recyclage des déchets « Green Dot ».		L'emballage peut être réutilisé ou recyclé. Veuillez éliminer correctement tout emballage dont vous n'avez plus besoin.
	Si vous remarquez des dommages dus au transport lors du déballage du produit, veuillez contacter votre revendeur sans tarder.		Ce produit peut être utilisé sans danger au contact des aliments.
	L'emballage peut être réutilisé ou recyclé. Veuillez éliminer correctement tout emballage dont vous n'avez plus besoin.		

CONTENU DE LA BOÎTE

- Multicuisineur
- Pièce de cuisson à la vapeur
- Récipient
- Cuillère
- Manuel d'instructions

DONNÉES TECHNIQUES

Dimensions : 295 x 340 x 345 mm
Tension nominale : 220-240 V
Puissance nominale : 1000 W
Fréquence nominale : 50-60 Hz
Catégorie I
Pression nominale : 0-70Kpa
Pression maximale : 70Kpa
Capacité : 6 l

SÉCURITÉ

Avant chaque utilisation, assurez-vous d'inspecter les éléments suivants :

1. Le bouclier antiblocage, la valve à flotteur et la valve de libération ne sont pas obstrués par des débris alimentaires.
2. La surface inférieure de la cuve intérieure et la plaque chauffante sont exemptes de tout corps étranger.
3. La poignée de libération de la vapeur est en position « Scellement » pour toute cuisson sous pression.

Après la cuisson, attendez que le multicuiseur refroidisse un moment et libérez la pression à l'aide de la poignée de libération de la vapeur. Soyez très prudent lorsque vous ouvrez le couvercle. Des échaudures et des brûlures graves peuvent être causées par la vapeur à l'intérieur de l'appareil. Si tous les témoins lumineux clignotent sur le panneau de commande, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation et consultez la section « Dépannage ». Faites attention à la bague d'étanchéité pour éviter toute déformation. Le non-respect de cette consigne peut empêcher le produit de fonctionner correctement.

FICHE SPÉCIFIQUE - INSTRUCTIONS DE L'ENSEMBLE

Notre autocuiseur est équipé d'une fiche à trois broches avec une mise à la terre. Pour réduire le risque d'électrocution, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique reliée à la terre, facilement accessible à tout moment. L'autocuiseur est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, retournez la fiche. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement. L'utilisation d'une rallonge est possible en respectant les mesures adéquates. Si une rallonge est utilisée, n'utilisez qu'une rallonge à 3 fils munie d'une fiche de mise à la terre à 3 broches et d'une prise à 3 fentes compatible avec la fiche de l'appareil. La puissance électrique du cordon doit être d'au moins 12 ampères et 120 volts. Le cordon doit être disposé de manière à ne pas traîner sur le bord d'un comptoir ou d'une table, afin que les enfants ne puissent pas tirer ou trébucher sur ce dernier.

PRÉSENTATION DU PRODUIT

Notre autocuiseur programmable est la nouvelle génération d'appareils de cuisine intelligents. Il s'agit d'un appareil multifonction 10-en-1 combinant les avantages d'un autocuiseur, d'une sauteuse, d'une mijoteuse, d'un cuiseur de riz, d'un cuiseur à vapeur, d'une yaourtière, d'un réchauffeur d'aliments, d'un cuiseur de soupe, d'une friteuse à air et d'un désinfecteur. Notre autocuiseur est un gain de temps pratique et convivial pour la cuisine. Ses 18 programmes intelligents contrôlés par microprocesseur rendent votre cuisine quotidienne aussi facile que d'appuyer sur un bouton. Il apporte une touche d'écologie directement dans votre cuisine en économisant jusqu'à 70 % d'énergie par rapport à la cuisson traditionnelle. Dans la plupart des cas, votre autocuiseur réduit le temps de cuisson de 70 % et préserve davantage de vitamines et de minéraux dans les ingrédients naturels.

Notre autocuiseur a été conçu pour éviter les erreurs courantes et les risques de sécurité des anciens autocuiseurs sur cuisinières grâce à 10 mécanismes de sécurité éprouvés et à des technologies brevetées. Citons par exemple le contrôle de la position du couvercle, le verrouillage du couvercle sous pression, le contrôle électronique de la pression et de la température, la détection de brûlure sèche avec un arrêt automatique, la protection contre la surpression et le fusible de limitation de la température et du courant électrique.

CARACTÉRISTIQUES

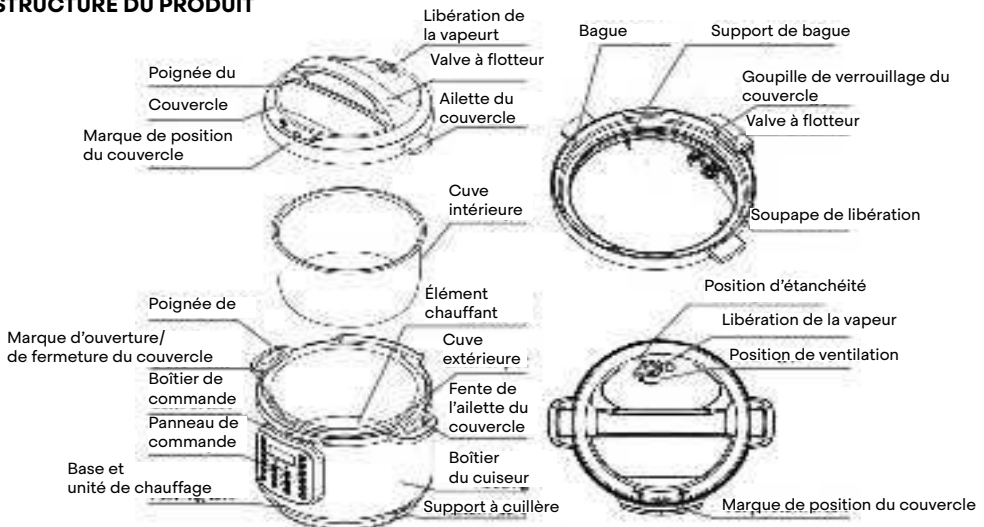
- Norme de sécurité élevée : 10 mécanismes de sécurité.
- Multifonction : Braissage, cuisson sous pression, cuisson à l'étouffée, cuisson à la vapeur, mijotage, cuisson lente, sautage/dorage, fermentation, fabrication de yaourts et maintien au chaud.
- 18 programmes de cuisson pratiques contrôlés par un microprocesseur : Il suffit d'appuyer sur l'une des touches de fonction pour lancer la cuisson. Le microprocesseur contrôle le temps, la pression de cuisson et la température, ce qui évite d'avoir à surveiller l'autocuiseur dans la cuisine.
- Propre et agréable : notre autocuiseur est très peu bruyant et ne laisse échapper presque aucune vapeur. Cela permet de conserver les arômes et la saveur des ingrédients dans les aliments et de ne pas avoir à nettoyer de déversements ou d'éclaboussures.
- Double réglage de la pression pour une cuisson rapide et flexible : La cuisson à haute pression réduit le temps de cuisson jusqu'à 70 % et la basse pression évite de trop cuire les aliments délicats.

- Cuisson différée jusqu'à 24 heures : Longue minuterie de 24 heures. Parfait pour planifier les repas.
- Jusqu'à 99 minutes (cuisson lente : 360 minutes ; yaourt : 720 minutes) de sélection manuelle du temps de cuisson.
- Maintien au chaud automatique : Après la cuisson, la fonction de maintien au chaud démarre automatiquement pendant 24 heures.
- La cuve intérieure et la grille à vapeur en acier inoxydable passent au lave-vaisselle.

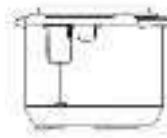
SPÉCIFICATIONS

- Pression de fonctionnement : Élevée 10,2 - 11,6 psi (70 - 80 kPa) ; Basse 5,8 - 1,2 psi (40 - 50 kPa)
- Limite de la pression de libération de la vapeur : 16,68 psi (115 kPa)
- Température de fonctionnement : 115 °C - 118 °C en réglage haute pression et 110 °C - 112 °C en réglage basse pression.
- Fonction de « Maintien au chaud » : jusqu'à 99 heures et 50 minutes, 63 - 78 °C
- Fonction de « Cuisson lente » : 1 - 6 heures, à 88 - 99 °C
- Fonction « Sauté » : Mode « Normal » : 160 - 176 °C
- Mode « Plus » : 175 - 210 °C
- Mode « Moins » : 135 - 150 °C.
- Fonction de « Yaourt » : jusqu'à 12 heures. Mode « Normal » pour la préparation de yaourts : 36 - 43 °C ; Mode « Plus » pour la pasteurisation du lait : 71 - 83 °C.

STRUCTURE DU PRODUIT



La fente de l'ailette du couvercle située sur la poignée de l'autocuiseur permet de maintenir le couvercle ouvert à gauche ou à droite.



Collecteur de condensation.

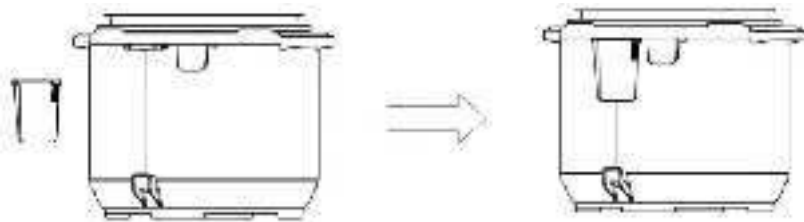
La fente de l'ailette du couvercle située sur la poignée de l'autocuiseur permet de maintenir le couvercle ouvert à gauche ou à droite.
Collecteur de condensation.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, veuillez sortir tous les accessoires de l'emballage et lire attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions d'utilisation et aux mises en garde afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel. Veuillez laver l'intérieur du couvercle et la cuve intérieure à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-les soigneusement. Essuyez le boîtier extérieur avec un chiffon propre et humide. N'immergez jamais le boîtier de l'autocuiseur dans l'eau ou tout autre liquide. La cuve intérieure, la bague d'étanchéité, la poignée de libération de la vapeur et tous les accessoires passent au lave-vaisselle. Ne nettoyez jamais le couvercle et le boîtier dans un lave-vaisselle.

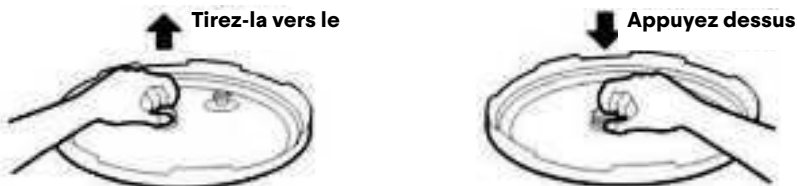
Installer le collecteur de condensation

Pour installer le collecteur de condensation, faites-le glisser dans la fente du boîtier de l'autocuiseur. Suivez l'ordre inverse pour le retirer afin de le nettoyer.



Retirer et installer la bague d'étanchéité

La bague d'étanchéité peut être retirée en la tirant vers le haut (consultez l'image ci-dessous et tirez-la vers le haut). Pour réinstaller la bague d'étanchéité, appuyez sur celle-ci dans le support du couvercle (consultez l'image ci-dessous et appuyez dessus). La bague d'étanchéité peut être installée sur l'un ou l'autre côté, vers le haut.



Veuillez noter ce qui suit :

- Avant chaque utilisation, vérifiez que la bague d'étanchéité est bien en place dans le support de bague d'étanchéité. Une bague d'étanchéité correctement installée peut être déplacée, avec un peu d'effort, dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse, suivant le déplacement du support de la bague d'étanchéité.
- Après utilisation, retirez tout corps étranger de la bague d'étanchéité.
- Maintenez la bague d'étanchéité propre pour éviter les odeurs. Le nettoyage de la bague d'étanchéité à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle peut éliminer les odeurs. Cependant, il est normal que la bague d'étanchéité absorbe l'odeur de certains aliments acides. C'est pourquoi il est toujours préférable d'avoir plus d'une bague d'étanchéité à portée de main.
- Ne tirez jamais sur la bague d'étanchéité en la forçant, car cela pourrait la déformer et affecter sa fonction d'étanchéité de la pression.
- N'utilisez pas une bague d'étanchéité présentant des fissures, des coupures ou d'autres dommages. Utilisez alors une nouvelle bague d'étanchéité de remplacement.

OUVRIR LE COUVERCLE EN TOUTE SÉCURITÉ

1. Assurez-vous que le programme de cuisson sous pression est terminé ou appuyez sur « Maintien au chaud/Annuler » pour mettre fin au programme.
2. Libérez la pression par l'une des méthodes suivantes.

Libération rapide :

Faites glisser la poignée de libération de la vapeur sur la position « Ventilation » pour libérer la vapeur.

ATTENTION :

- Veuillez garder les mains et le visage éloignés de l'orifice situé en haut de la poignée de libération de la vapeur lorsque vous utilisez le système de libération rapide. La vapeur libérée est très chaude et peut provoquer des brûlures.
- Ne tirez jamais sur la poignée de libération de la vapeur lorsque celle-ci s'échappe.
- Sachez que la libération rapide ne convient pas aux aliments contenant un grand volume de liquide ou ayant une forte teneur en amidon (par exemple, porridge, congee, liquides collants, soupe, etc.). Le contenu des aliments peut être projeté avec la vapeur. Utilisez plutôt la libération naturelle.

Libération naturelle :

- Laissez l'autocuiseur refroidir naturellement. Cela peut prendre 10 à 15 minutes après la fin de la cuisson et lorsque l'autocuiseur est en mode « Maintien au chaud ». Poser une serviette humide sur le couvercle peut accélérer le refroidissement.
- Ouvrez le couvercle : Tenez la poignée du couvercle, tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ouverte, et soulevez le couvercle pour l'ouvrir. Pour éviter l'aspiration du vide sur le couvercle, mettez le dispositif de libération de la vapeur en position « Ventilation » pour laisser entrer l'air lorsque vous soulevez le couvercle.

ATTENTION :

- N'ouvrez pas le couvercle avant que la pression à l'intérieur de la cuve ne soit complètement libérée. Par mesure de sécurité, le couvercle est verrouillé et ne peut être ouvert.

PRÉPARATION À LA CUISSON

1. Ouvrez le couvercle

En tenant la poignée du couvercle avec votre main, faites-la tourner d'environ 30 degrés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



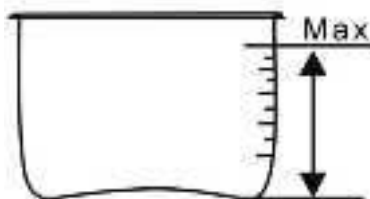
2. Vérifiez si toutes les pièces du couvercle sont correctement assemblées

Vérifiez que la soupape de libération n'est pas obstruée. Assurez-vous que la bague d'étanchéité est bien placée dans son support.

3. Retirez la cuve intérieure, et mettez-y les aliments et le liquide

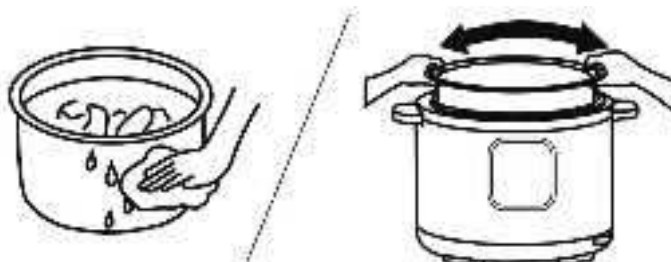
La quantité totale d'aliments et d'eau ne doit JAMAIS dépasser le niveau maximal indiqué sur la cuve intérieure. Il est recommandé de ne pas remplir l'appareil à plus des deux tiers.

Lorsque vous cuisinez des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les haricots ou les légumineuses, ne remplissez pas l'appareil à plus de la moitié. Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction des tuyaux de ventilation et le développement d'une pression excessive. Cela pourrait également provoquer des déversements et endommager l'appareil.



4. Placez la cuve intérieure dans le boîtier de l'autocuiseur

Avant cela, veillez à retirer les corps étrangers et à essuyer l'extérieur de la cuve intérieure et l'élément chauffant à l'intérieur de l'autocuiseur. Après avoir placé la cuve intérieure à l'intérieur du boîtier, tournez légèrement la cuve intérieure pour assurer un bon contact entre la cuve intérieure et l'élément chauffant.



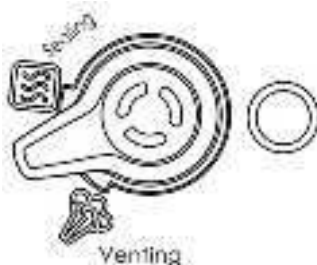
5. Fermez le couvercle complètement

Tenez la poignée du couvercle et mettez le couvercle sur l'autocuiseur, tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre d'environ 30 degrés. Lorsque vous utilisez les fonctions « Soupe », « Pizza », « Viande/Ragoût », « Cuisson lente/Haricots », « Gâteau », « Riz », « Vapeur », « Porridge » et « Yaourt », le couvercle doit être complètement fermé. Lorsque vous utilisez les fonctions « Sauté » et « Friture », le couvercle doit être ouvert. La fonction « Maintien au chaud » fonctionne avec le couvercle ouvert ou fermé.



6. **Positionnez correctement la poignée de libération de la vapeur**

Veillez noter qu'il est parfaitement normal et nécessaire que la poignée de libération de la vapeur soit lâche. Elle fonctionne par poids et repose simplement sur le dessus du tuyau d'évacuation. Elle peut également être retirée pour être nettoyée, si nécessaire, en la tirant directement. Lors de l'utilisation de l'appareil pour toutes les fonctions, à l'exception de celles de « Maintien au chaud » et « Sauté », alignez l'extrémité pointue de la poignée de libération de la vapeur sur « Scellement », indiquant que le autocuiseur est en position scellée. La fonction « Sauté » doit être utilisée sans le couvercle. La fonction « Maintien au chaud » peut fonctionner avec ou sans le couvercle ou en utilisant un couvercle en verre en option.



COMMANDES ET ÉTATS DE L'AUTOCUISEUR

Panneau de commande

Le panneau de commande de votre autocuiseur se compose d'un affichage LED, de 2 indicateurs de pression, de 3 indicateurs de mode, 4 touches d'opération et 14 touches de fonction. Chaque touche de fonction dispose d'un témoin de fonction. Les touches de commande ne sont pas dotées de témoins lumineux.



Démarrage de l'autocuiseur

Votre multicuiseur a 3 états qui sont indiqués sur l'écran LED et les indicateurs de fonction.

- État de veille : l'écran LED affiche « 00:00 »
- État de fonctionnement du programme : le témoin de la fonction activée s'allume et l'écran LED affiche le temps. Pour les fonctions de cuisson sous pression, de cuisson lente et de minuterie, le temps est décompté.



Touches de commande

Les 4 touches de commande incluent « + », « - », « **Pression** » et « **Ajuster** ». Les touches « + » et « - » sont utilisées pour modifier la valeur du temps.

- La touche « Pression » permet de basculer le réglage de la pression entre « Haute pression » et « Basse pression » pour les fonctions de cuisson sous pression qui comprennent les fonctions « Soupe », « Viande/Ragoût », « Riz », « Porridge », « Vapeur », « Cuisson lente/Haricots ». La touche « Pression » n'a aucun effet sur les fonctions de cuisson sans pression suivantes : « Pizza », « Friture », « Gâteau », « Sauté » et « Yaourt ».
- La touche « Ajuster » permet d'effectuer 3 types de réglages : Modification du temps de maintien de la pression pour les fonctions de cuisson sous pression, « Moins », « Normal », « Plus » ; à l'exception des fonctions « Cuisson lente/Haricots » et « Yaourt ». Et ces deux fonctions (« Cuisson lente/Haricots » et « Yaourt ») requièrent l'utilisation des touches « + » et « - » pour les ajuster.

Touches de fonction

La touche la plus importante est « Maintien au chaud/Annuler ». Lorsque le multicuiseur est en cours de programmation ou qu'un programme est activé, appuyer sur cette touche annule le programme et met l'autocuiseur en veille. Lorsque l'autocuiseur est en état de veille, une pression sur cette touche active le programme de maintien au chaud.



La touche « **Soupe** » permet de préparer diverses soupes et bouillons. Vous pouvez utiliser la touche « Ajuster » pour sélectionner une durée de cuisson plus courte ou plus longue, en fonction du résultat de cuisson souhaité. L'Instant Pot contrôle la pression et la température à un niveau tel que le liquide ne passe jamais à l'état de forte ébullition. Par exemple, si vous préparez un bouillon de poulet avec la fonction « Soupe », le bouillon est clair et le poulet reste intact après la cuisson. Si vous avez besoin que le contenu des aliments soit entièrement décomposé, veuillez remuer et mélanger la soupe avant de la servir.

La touche « **Porridge** » permet de faire du porridge de différentes céréales. Vous pouvez utiliser la touche « Ajuster » pour sélectionner une durée de cuisson. La durée « Normale » est pour le porridge de riz. Pour un mélange de diverses céréales et haricots, veuillez choisir la durée « Plus ». Remuez le porridge avant de le servir. Veuillez noter qu'une fois le programme « Porridge » terminé, ne mettez PAS la poignée de libération de la vapeur en position d'évacuation, sinon le porridge sera expulsé avec la vapeur libérée. Veuillez utiliser la libération naturelle.

La touche « **Pizza** » est programmée pour faire des pizzas. Vous pouvez utiliser la touche « Ajuster » pour modifier le temps de cuisson de la pizza de « Normal » à « Plus » ou « Moins » selon vos préférences en matière de texture et de la taille de la pizza que vous insérez dans la cuve.

La touche « **Viande/Ragoût** » est destinée à la cuisson de la viande et de ragoûts. La touche « Ajuster » permet de modifier le temps de cuisson pour obtenir la texture souhaitée de la viande. En général, la durée « Plus » correspond à l'effet de désossage de la viande.

La touche « **Cuisson lente/Haricots** » est spécialement conçue pour la cuisson des haricots. Si vous voulez que les haricots soient bien cuits, veuillez utiliser la touche « Ajuster » pour sélectionner la durée « Plus ».

La touche « **Riz** » permet de cuire le riz, et vous pouvez sélectionner 3 tests pour le riz, en appuyant sur la touche de fonction « Ajuster » pour la faire passer de « Normal » à « Plus » ou « Moins ».

La touche « **Gâteau** » est programmée pour préparer des gâteaux. Vous pouvez utiliser la touche « Ajuster » pour modifier le temps de cuisson du gâteau de « Normal » à « Plus » ou « Moins » selon vos préférences en matière de texture et de la taille du gâteau que vous insérez dans la cuve.

La touche « **Vapeur** » est destinée à la cuisson à la vapeur. Vous pouvez faire cuire des légumes et des fruits de mer à la vapeur ou les réchauffer grâce à la grille à vapeur incluse. Lorsque vous faites cuire des légumes et des fruits de mer à la vapeur, veuillez noter que l'utilisation du mode de libération naturelle pour libérer la vapeur risque de trop cuire les aliments. Vous devez libérer la vapeur dès que le temps de cuisson est écoulé en utilisant le mode « Libération rapide ». Utiliser 1 - 2 tasses (160 ml) d'eau est suffisant pour cuire à la vapeur des légumes frais ou surgelés, avec un temps de maintien de la pression de 10 minutes. Veuillez utiliser les touches « + » ou « - » pour modifier le temps de cuisson à la vapeur. Veuillez noter que contrairement aux autres fonctions de cuisson sous pression, la fonction « Vapeur » chauffe à pleine puissance en continu. Cela peut brûler les aliments en contact direct avec le fond de la cuve intérieure. Veuillez utiliser le support fourni pour surélever les aliments au-dessus de l'eau. Utilisez un panier en métal ou un récipient en verre/céramique (allant au four) rentrant dans la cuve intérieure pour contenir les aliments.

La touche « **Manuel** » permet de sélectionner les fonctions de « Soupe » à « Vapeur », à l'exception de « Cuisson lente/Haricots » et « Yaourt ».

La touche « **Sauté** » est utilisée pour faire sauter, dorer, ou mijoter à l'intérieur de la cuve intérieure avec le couvercle ouvert. « Ajuster » peut être utilisé pour modifier la température de fonctionnement dans 3 modes. Veuillez consulter la section « Sauté » pour plus de détails.

La touche « **Cuisson lente** » vous permet d'utiliser votre multicuiseur comme une mijoteuse ordinaire. L'utilisateur peut modifier la durée de cuisson en appuyant sur la touche « + » ou « - » entre 1 et 6

heures. Veuillez consulter la section « Cuisson lente » pour plus de détails sur son utilisation.

La touche « Yaourt » comporte 2 programmes : préparation de yaourts et pasteurisation du lait (voir les sections « Préparer des yaourts »).

La touche « Minuterie » est destinée à la cuisson différée. Pour lancer la cuisson différée, sélectionnez d'abord la fonction de cuisson souhaitée, puis appuyez sur la touche « Minuterie ». Utilisez la touche « Minuterie » pour régler les heures différées. Appuyez à nouveau sur la touche « Minuterie » pour modifier les minutes (lorsque vous appuyez sur la touche « Minuterie », 0,5 heure s'ajoute à chaque fois, et ce jusqu'à 24 heures). Le temps que vous réglez est le temps différé avant le démarrage du programme. Veuillez à prévoir un temps de cuisson et de refroidissement suffisant avant de servir. Veuillez consulter la section « Cuisson différée avec une minuterie » pour plus de détails.

CUISINER AVEC VOTRE MULTICUISEUR

Cuisson sous pression

La procédure suivante concerne les fonctions « Riz », « Soupe », « Volaille », « Viande/Ragoût », « Haricots/Chili », « Multicéréales », « Porridge », « Vapeur » et « Manuel ».



1. Suivez les étapes de la section « Préparation à la cuisson » de ce manuel.
2. Branchez le cordon d'alimentation. L'écran LED affiche « 00:00 », indiquant qu'il est en état de veille.
3. Sélectionnez une fonction de cuisson, par exemple, « Soupe ». Dès qu'une touche de fonction est enfoncée, son indicateur s'allume et clignote.
 - Dans les 5 secondes qui suivent l'appui sur une touche de fonction, vous pouvez encore sélectionner n'importe quelle autre touche de fonction et régler la durée de cuisson.



4. Sélectionnez le temps de cuisson.
 - Vous pouvez utiliser la touche « Ajuster » (sauf pour les fonctions « Cuisson lente/Haricots » et « Yaourt ») pour régler la durée de cuisson. Appuyez plusieurs fois sur la touche « Ajuster » pour basculer entre les modes « Normal », « Moins » et « Plus » qui s'allument sur l'écran.
 - Si nécessaire, modifiez le temps de cuisson avec les touches « + » et « - ». Maintenez enfoncée la touche « + » ou « - » pour des changements plus rapides.
 - Le temps de cuisson intégré est adapté aux aliments d'usage courant. Veuillez utiliser le tableau de cuisson du livre de recettes pour déterminer le temps de cuisson approprié en fonction de l'aliment spécifique, de la quantité d'aliments et de vos préférences en matière de texture.

5. Sélectionnez une pression de cuisson.
 - Toutes les fonctions, à l'exception de « Pizza », « Friture », « Gâteau », « Cuisson lente/Haricots », « Yaourt » et « Sauté », peuvent être réglées en mode de haute pression, la basse pression étant réglée par défaut.

6. La cuisson commence automatiquement 5 secondes après la dernière pression sur une touche.
 - Trois « da » sonores retentissent pour indiquer que le processus de cuisson a commencé. L'écran LED affiche une durée indiquant que l'état de préchauffage est en cours. Remarque : En fonction du contenu des aliments, de leur quantité et de leur température (congelés ou non), le cycle de préchauffage peut varier entre 10 et 40 minutes.
 - Au fur et à mesure que la pression augmente à l'intérieur de l'autocuiseur, il est parfaitement normal que des traces de vapeur s'échappent de la valve à flotteur jusqu'à ce que celle-ci se soulève.
 - Une fois que l'autocuiseur a atteint la pression de fonctionnement, l'écran LED bascule de « On » au temps de cuisson programmé. Le temps de cuisson est décompté pour indiquer le temps restant en minutes. Pendant cet état de pressurisation, vous ne devez pas voir de vapeur jaillir du couvercle. Cependant, de temps en temps, vous pouvez voir un petit effet de fumée provenant de la poignée de libération de la vapeur et occasionnellement un petit crachotement. C'est tout à fait normal.
 - Pendant la phase de cuisson, l'autocuiseur émet de faibles cliquetis. Ceux-ci proviennent du fonctionnement normal de la mise en marche et de l'arrêt de l'élément chauffant.
 - À tout moment, vous pouvez annuler le programme de cuisson en cours et revenir en mode veille en appuyant sur la touche « Maintien au chaud/Annuler ».
 - Lorsque le cycle de cuisson sous pression se termine, l'autocuiseur émet un bip et passe automatiquement au cycle de maintien au chaud automatique. L'écran LED affiche « 00:00 » sur le premier chiffre. L'horloge compte jusqu'à 24 heures. Une fois les 24 heures du mode de maintien au chaud automatique écoulées, l'autocuiseur se met en veille.
 - Il n'est pas recommandé de laisser le riz cuit en mode « Maintien au chaud » pendant trop longtemps, car cela peut affecter la texture ou le goût de l'aliment.

7. Lorsque le cycle de cuisson sous pression se termine, l'autocuiseur émet un bip et passe automatiquement au cycle de maintien au chaud automatique. L'écran LED affiche « 00:00 » sur le premier chiffre. L'horloge compte jusqu'à 24 heures. Une fois les 24 heures du mode de maintien au chaud automatique écoulées, l'autocuiseur se met en veille.
 - Il n'est pas recommandé de laisser le riz cuit en mode « Maintien au chaud » pendant trop longtemps, car cela peut affecter la texture ou le goût de l'aliment.



8. Pour servir les aliments, appuyez sur « Maintien au chaud/Annuler » pour arrêter le cycle de maintien au chaud et ouvrez le couvercle conformément à la section « Ouvrir le couvercle en toute sécurité » de ce manuel. Lorsque vous ouvrez le couvercle, la cuve intérieure peut sembler être collée au couvercle par le vide. Ceci est causé par la contraction de l'air due au refroidissement. Veuillez tourner la poignée de libération de la vapeur sur « Ventilation » pour laisser entrer l'air et libérer le vide.

Cuisson lente

1. Suivez les étapes de la section « Préparation à la cuisson » de ce manuel. La poignée de libération de la vapeur doit être en position « Ventilation ». Un couvercle en verre peut également être utilisé en option. 2.
2. Branchez le cordon d'alimentation. L'écran LED affiche « OFF », indiquant qu'il est en état de veille.
3. Appuyez sur la touche « Cuisson lente ».
4. Modifiez la durée de cuisson de 1 à 6 heures en appuyant sur la touche « + » ou « - ».
5. La cuisson commence automatiquement 5 secondes après la dernière pression sur une touche (après un « da »).
6. Une fois la cuisson terminée, l'autocuiseur émet un bip et passe en mode de maintien au chaud automatique pendant 24 heures.



Cuisson différée avec une minuterie

Votre multicuiseur est doté d'une fonction de minuterie permettant de retarder le début de tous les types de cuisson jusqu'à 24 heures. La procédure suivante montre comment programmer une cuisson différée.

1. Suivez les étapes des sections précédentes « Cuisson sous pression » et « Cuisson lente » pour définir un programme de cuisson.
2. Dans les 5 secondes qui suivent la sélection du programme, appuyez sur la touche « Minuterie » pour régler les heures et les minutes différées. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler les heures différées. Appuyez à nouveau sur la touche « Minuterie » pour modifier les minutes. Le temps est le temps différé avant le démarrage du programme. Veillez à prévoir un temps de cuisson et de refroidissement suffisant avant de servir.



3. 5 secondes après la dernière pression sur une touche, la fonction « Minuterie » démarre, le temps sur l'écran LED se décompte et le témoin clignotant de la touche « Minuterie » devient fixe.
4. Pour annuler la minuterie, appuyez à tout moment sur la touche « Maintien au chaud/Annuler ».
5. Votre multicuiseur commence à cuire lorsque le compte à rebours atteint 0. Après la cuisson, l'autocuiseur entre dans le cycle de maintien au chaud automatique pendant 10 heures. Remarque:
 - Nous déconseillons fortement l'utilisation de la fonction « Minuterie » pour les aliments périssables, tels que la viande et le poisson, qui peuvent se détériorer s'ils sont laissés à température ambiante pendant des heures. Le riz cuit peut donner une texture trop molle en raison du long temps de trempage. Une couche de riz brûlé peut également se former au fond de la cuve si celle-ci est laissée en mode « Maintien au chaud » pendant trop longtemps.
 - La fonction « Minuterie » n'est pas recommandée pour le porridge, les flocons d'avoine ou d'autres aliments mousseux et collants. En raison de la possibilité que ces aliments gomment la valve à flotteur, empêchant ainsi sa fermeture et entraînant un débordement du contenu alimentaire, il est fortement recommandé de ne pas laisser votre multicuiseur sans surveillance pendant le cycle de préchauffage. Comme la fonction de temporisation implique de laisser l'appareil sans surveillance, nous recommandons vivement de ne pas utiliser la fonction de temporisation pour ces types d'aliments.

Sauté

1. Suivez les étapes de la section « Préparation à la cuisson » de ce manuel. Gardez le couvercle ouvert pour éviter que la pression ne s'accumule à l'intérieur de l'autocuiseur. Un couvercle en verre peut également être utilisé en option.
2. Branchez le cordon d'alimentation. L'écran LED affiche « 00:00 », indiquant qu'il est en état de veille.
3. Appuyez sur la touche « Sauté ». Pour des raisons de sécurité, nous suggérons que la durée maximale de fonctionnement d'un cycle « Sauté » soit de 30 minutes.



4. Modifiez la température de cuisson entre les modes « Normal », « Plus » et « Moins » avec la touche « Ajuster ». Le mode « Normal » convient aux sautés ou aux dorages habituels. Le mode « More » permet de faire sauter ou de griller de la viande à une température plus élevée. Le mode « Moins » convient pour faire mijoter, réduire les jus ou épaissir une sauce. Pour éviter que la pression ne s'accumule, le couvercle ne peut pas être fermé. Attention : en fermant partiellement le couvercle pendant la cuisson, vous risquez de faire monter la pression dans l'autocuiseur. Cela peut être dangereux.
5. Le chauffage commence automatiquement 5 secondes après la dernière pression sur une touche. Le programme « Sauté » peut être annulé à tout moment en appuyant sur la touche « Maintien au chaud/Annuler ».
6. Lorsque la cuisson est terminée, l'autocuiseur émet un bip et se met en veille. Si vous avez besoin de plus de temps, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche « Sauté ».

AVERTISSEMENT

En appuyant sur la touche « Maintien au chaud/Annuler » en état de veille, vous activez la fonction « Maintien au chaud ». Et le maintien au chaud commence automatiquement. Vous ne pouvez pas régler le temps, car cette fonction de réchauffement est automatique. La durée maximale est de 24 heures. La fonction « Maintien au chaud » peut être utilisée avec ou sans le couvercle fermé. Vous pouvez également utiliser un couvercle en verre en option pour cette fonction. Lorsqu'il a terminé, l'autocuiseur se met automatiquement en veille.

Préparer du yaourt

Vous pouvez préparer du yaourt soit avec la cuve intérieure, soit avec des bouteilles en verre. La préparation du yaourt se fait en deux étapes. La première étape consiste à pasteuriser le lait en le chauffant à 83 °C. Cette opération a deux objectifs : (1) l'élimination des agents pathogènes et des bactéries nocives qui peuvent se développer pendant la période de fermentation, et (2) la dénaturation des protéines du lait, qui empêche le caillage du lait et rend les protéines plus faciles à absorber.



Votre multicuiseur offre deux façons pratiques de chauffer votre lait. Si vous utilisez la cuve intérieure pour préparer du yaourt, appuyez sur « Yaourt » puis sur « + » et « - » pour ajuster le temps nécessaire, par défaut il est de 8 heures. Votre multicuiseur fera ensuite bouillir le lait à 83 °C. Lorsqu'il a terminé, il émet un bip et se met automatiquement en mode de maintien au chaud.

Si vous utilisez un récipient ou des bouteilles pour préparer du yaourt, vous pouvez faire cuire le lait à la vapeur en ajoutant une tasse d'eau dans la cuve intérieure, en mettant la grille à vapeur et en plaçant votre récipient ou vos bouteilles sur la grille. Sélectionnez la fonction « Yaourt » et réglez le temps sur 1 minute. Une fois le processus terminé, utilisez la méthode de libération naturelle pour libérer la vapeur.

La deuxième étape après avoir chauffé le lait est de le laisser refroidir à moins de 46 °C, puis d'ajouter une quantité adéquate de starter de yaourt ou de yaourt frais. Si vous utilisez un récipient ou des bouteilles,

vous pouvez les placer dans la cuve intérieure sans ajouter d'eau supplémentaire. Appuyez sur la touche de fonction « Yaourt » et réglez le temps à l'aide des touches « + » et « - » en fonction des instructions du starter de yaourt. Le programme démarre automatiquement dans les 5 secondes.

Une fois le programme terminé, votre multicuiseur émet un « da », affiche « 08:00 » et passe en état de veille. Le yaourt peut être servi nature avec d'autres plats (par exemple, du curry), ou mélangé avec du miel ou de la confiture pour faire un yaourt aux fruits.

Test initial

Pour vous familiariser avec votre multicuiseur avant de vous lancer dans votre recette préférée, il est préférable de le tester. Cela vous aidera à vous familiariser avec votre multicuiseur, à vous assurer que votre appareil fonctionne parfaitement et à le débarrasser d'éventuels résidus. Ce test peut être réalisé en 15 minutes environ. Il est facultatif, mais recommandé.



1. Assurez-vous que la poignée de libération de la vapeur et la valve à flotteur ne sont pas obstruées et sont propres et que la bague d'étanchéité est bien en place.
2. Insérez la cuve intérieure dans la base de l'autocuiseur et ajoutez de l'eau jusqu'au repère « 3 » de la cuve intérieure.
3. Fermez le couvercle. Assurez-vous que la poignée de libération de la vapeur est orientée vers le marquage « Scellement » du couvercle.
4. Appuyez sur le bouton « Vapeur et œuf » et appuyez sur le bouton « - » pour changer la durée à 2 minutes.
5. Dans les 5 secondes, votre multicuiseur entrera dans le cycle de préchauffage (l'écran affiche « 00:10 »). Au bout de quelques minutes, de la vapeur commencera à s'échapper pendant une minute ou deux jusqu'à ce que la valve à flotteur se soulève et scelle l'autocuiseur. Au bout d'une minute ou deux, la pression de fonctionnement sera atteinte et le compte à rebours commencera. Une fois le compte à rebours terminé, votre multicuiseur émet un signal sonore et se met automatiquement en mode « Maintien au chaud ». Et voilà. Le test est terminé. Appuyez sur le bouton « Maintien au chaud/Annuler » et/ou débranchez l'appareil. Une fois la cuve refroidie, vous pouvez l'ouvrir et essayer votre recette préférée.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Une maintenance ou un entretien régulier est essentiel pour garantir la sécurité d'utilisation de ce produit. Si l'une des circonstances suivantes se produit, veuillez cesser immédiatement d'utiliser l'appareil et contacter un magasin de vente au détail ou un marchand en ligne. Quand :

- Le cordon d'alimentation et la fiche présentent des signes de dilatation, de déformation, de décoloration, de dommages, etc.
- Une partie du cordon d'alimentation ou la fiche chauffe plus que d'habitude.
- Le multicuiseur électrique chauffe anormalement, dégageant une odeur de brûlé.
- Lors de la mise sous tension, il y a des sons ou des vibrations inhabituels. S'il y a de la poussière ou de la saleté sur la fiche ou la prise, veuillez l'enlever avec une brosse sèche.

NETTOYAGE

ATTENTION : veillez à ce que l'appareil ait refroidi et soit débranché avant de le nettoyer.

- Nettoyez le produit après chaque utilisation. Essuyez le rebord intérieur noir du boîtier et séchez-le avec un chiffon pour éviter que le rebord extérieur de la cuve ne rouille.
- Enlevez le couvercle et sortez la cuve intérieure, lavez-les avec du détergent, rincez-les à l'eau claire, puis essuyez-les avec un chiffon doux. La cuve intérieure en acier inoxydable passe également au lave-vaisselle.
- Utilisez de l'eau pour nettoyer le couvercle, y compris la bague d'étanchéité (qui peut être retirée), la soupape d'échappement, la protection antiblocage, et essuyez-les avec un chiffon doux et sec. Ne démontez pas l'ensemble du tuyau de libération de la vapeur.
- Nettoyez le boîtier avec un chiffon propre et humide. N'immergez pas l'autocuiseur dans l'eau. N'utilisez pas de chiffon humide pour nettoyer la cuve lorsque le cordon d'alimentation est branché sur la prise de courant. Dépannage - Si vous rencontrez un quelconque problème avec


l'appareil, veuillez contacter un magasin de vente au détail ou un marchand en ligne pour obtenir une assistance technique et des informations sur le retour des produits. Les cas présentés dans les tableaux suivants ne sont pas toujours le signe d'un autocuiseur défectueux. Veuillez examiner attentivement l'autocuiseur avant de contacter le service d'assistance pour le réparer.

TABLEAU DE DÉPANNAGE

No.	Description	Cause	Solution
1	Impossible de fermer couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement en place.	Vérifiez la position du joint d'étanchéité.
		La valve à flotteur à bille est bloquée.	Piquez doucement la plaque de la valve.
2	Impossible d'ouvrir le couvercle.	La valve à flotteur à bille ne tombe pas.	Utilisez un cure-dent pour piquer doucement la valve.
3	Fuite d'air du couvercle de la cuve	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement en place.	Vérifiez la position du joint d'étanchéité.
		Le joint d'étanchéité est taché.	Nettoyez le joint d'étanchéité.
		Le joint d'étanchéité est endommagé.	Remplacez le joint d'étanchéité.
		Le couvercle n'est pas scellé.	Positionnez le couvercle conformément au manuel.
4	Fuite d'air de la valve à flotteur à bille	Le joint d'étanchéité de la valve à flotteur à bille est taché.	Nettoyez le joint d'étanchéité de la valve à flotteur à bille.
		Le joint d'étanchéité de la valve à flotteur à bille est endommagé.	Remplacez le joint d'étanchéité de la valve à flotteur à bille.
5	La valve à flotteur à bille ne monte pas..	L'eau et la nourriture n'atteignent pas la limite minimale.	Selon les instructions, utilisez la quantité correcte d'eau et de nourriture.
		Fuite d'air du couvercle de la cuve ou de la valve de pression de décharge.	Envoyez l'autocuiseur électrique au centre de maintenance pour vérification.
6	E1	Circuit ouvert du capteur	Envoyez l'autocuiseur électrique au centre de maintenance pour vérification.
7	E2	Court-circuit du capteur	Envoyez l'autocuiseur électrique au centre de maintenance pour vérification.

8	E3	Surchauffe	Envoyez l'autocuseur électrique au centre de maintenance pour vérification.
9	E4	Basse température	Envoyez l'autocuseur électrique au centre de maintenance pour vérification.

MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

	<p>Ne jetez pas les appareils électriques avec les déchets municipaux non triés, utilisez des installations de collecte séparée. Contactez votre administration locale pour obtenir des informations sur les systèmes de collecte disponibles. Si des appareils électriques sont jetés dans des décharges, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les eaux souterraines et entrer dans la chaîne alimentaire, nuisant ainsi à votre santé et à votre bien-être. Lorsqu'il remplace un ancien appareil par un nouveau, le détaillant est légalement tenu de reprendre votre ancien appareil pour le mettre au rebut, au moins gratuitement.</p>
---	---

GARANTIE LIMITÉE

Notre multicuseur garantit que cet appareil est exempt de tout défaut de fabrication et de matériau, dans le cadre d'une utilisation domestique normale, pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial. Un reçu d'achat, un numéro de bon de commande ou toute autre preuve de la date d'achat originale est nécessaire avant que le service de garantie ne soit effectué. L'obligation du vendeur dans le cadre de cette garantie se limite au remplacement ou à la réparation ou à l'assistance à la réparation, au choix du vendeur. Toutes les réparations faisant l'objet d'une demande de garantie doivent être autorisées au préalable par le vendeur. Cet appareil est équipé de nombreux dispositifs de sécurité. Toute tentative d'interférer avec leur fonctionnement peut entraîner des blessures/dommages graves et annuler cette garantie. Aucun service de garantie ne sera fourni pour un appareil ayant été modifié, à moins que cela ne soit demandé par un représentant du vendeur.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant d'une utilisation négligente ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil, d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation, d'un manque d'entretien raisonnable et nécessaire ou d'un désassemblage. En outre, la garantie ne couvre pas les dommages résultant de cas de force majeure, tels que les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades. Le vendeur n'est pas responsable des frais d'expédition pour le service de garantie.

GARANTIE

- Conformément à la législation du pays de résidence du client, le fabricant offre une garantie minimum de 1 an, à partir de la date à laquelle l'appareil a été vendu à l'utilisateur final.
- La garantie ne couvre que les défauts de matériaux ou de fabrication.
- Les réparations sous garantie ne peuvent être effectuées que par un centre de service autorisé. En cas de réclamation dans le cadre de la garantie, la facture d'origine (avec la date d'achat) doit être fournie.
- La garantie ne s'applique pas dans les cas suivants :
 - a. Usure normale
 - b. Utilisation incorrecte, par exemple surcharge de l'appareil, utilisation d'accessoires non approuvés.
 - c. Utilisation de la force, dommages causés par des influences extérieures
 - d. Dommages causés par le non-respect du manuel d'utilisation, p. ex., branchement à une alimentation secteur inadaptée ou non-respect des instructions d'installation
 - e. Appareils partiellement ou totalement démontés

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Nous : Arovo BV, Doblijn 26, 1046 BN Amsterdam, Pays-Bas, www.arovo.com,
déclarons sous notre propre responsabilité que le produit :



Numéro d'article : VRD919101341

Nom d'article : Autocuiseur électrique

Code-barres : 8720791433581

Directive ou règlement

Éco-conception des produits liés à l'énergie (ERP) 2009/125/CE

Règlement 1275/2008/CE - Consommation électrique en mode veille et en mode arrêt

Directive 2014/30/UE sur la compatibilité électromagnétique (CEM)

Directive sur la basse tension LVD 2014/35/EU

Directive sur les équipements sous pression (PED) 2014/68/EU

Directive RoHS 2 2011/65/UE

Directive DEEE 2012/19/UE (Art. 14)

Règlement 1935/2004/CE - Matériaux en contact avec les aliments (FCM)

Références des normes harmonisées pertinentes appliquées ou des spécifications par rapport
auxquelles la conformité est déclarée :

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A15:2021 (clause 7)

EN 60335-2-15:2016+A11:2018+A12:2021+A1:2021+A2:2021 (clause 7)

EN 12778:2002+A1:2005 (clause 6)

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017

EN 62233:2008

Conformément à notre politique d'amélioration continue des produits, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques et optiques sans préavis. La version actuelle de ce manuel d'instructions se trouve sur www.arovo.com/manual



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES, CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Respete siempre las siguientes precauciones de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, lesiones personales o incendio. Es importante que lea íntegra y atentamente estas instrucciones antes de usar el producto; asimismo, consérvelas por si necesita consultarlas más adelante o entregárselas a otros usuarios.

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.

- No toque las superficies calientes. Utilice los asideros o sujeciones correspondientes.
- Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni ningún otro componente del producto en agua u otros líquidos.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando la multicocina se utilice cerca de niños
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de montar o desmontar piezas.
- No utilice ningún aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si funciona incorrectamente o si presenta daños de cualquier tipo. Haga llegar el aparato al centro de servicio autorizado más próximo para proceder a su inspección, reparación o ajuste.
- Si el cable de alimentación resulta dañado, deberán sustituirlo el fabricante, su centro de servicio o un técnico cualificado para evitar situaciones peligrosas.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de este aparato puede provocar lesiones.
- Este aparato está destinado exclusivamente a su uso doméstico. No utilice el aparato a la intemperie.
- Evite que el cable quede colgando del borde de una mesa o encimera, o que entre en contacto con superficies calientes.
- Destinado solo para uso en encimeras.
- **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden provocar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde de la encimera, nunca use la toma de corriente debajo de la encimera y nunca lo utilice con un cable de extensión.
- Cuando el dispositivo indique que está listo para funcionar (luz verde intermitente, etc.), evite tener contacto con piezas móviles.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de quemadores (de gas o eléctricos) u hornos que estén calientes.
- No realice un precalentamiento adicional externo a las funciones del propio dispositivo.
- Se debe tener mucho cuidado al mover el aparato que contenga aceite o líquidos calientes.
- Siempre conecte el enchufe al electrodoméstico primero, luego enchufe el cable en la toma de corriente de la pared. Para desconectar, sitúe el mando en la posición de apagado; después, desenchufe el cable de la toma de corriente.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no lo monte sobre un fregadero.
- Para reducir el riesgo de incendio, no almacene nada directamente sobre la superficie del electrodoméstico cuando el electrodoméstico esté en funcionamiento. Utilice el aparato únicamente para el fin indicado.
- Este aparato cocina a presión. El uso inadecuado puede resultar en quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté correctamente cerrada antes de operar. Refiérase a: Instrucciones de uso
- No llene la unidad más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o verduras secas, no llene la unidad más de la mitad. Llenar demasiado puede causar un riesgo de obstruir el tubo de ventilación y desarrollar un exceso de presión. Consulte las Instrucciones de preparación de alimentos para conocer los

procedimientos de instrucción adecuados.

- Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, guisantes, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis pueden hacer espuma y chisporrotear y obstruir el dispositivo de liberación de presión (ventilación de vapor). Estos alimentos no deben cocinarse en una multicocina.
- Compruebe siempre que los dispositivos de liberación de presión no estén obstruidos antes de usarlos. No abra la multicocina hasta que la unidad se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si las manijas son difíciles de separar, esto indica que la olla todavía está presurizada; no la fuerce para abrirla. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa. Consulta la sección Instrucciones de uso.
- No utilice esta olla multifunción para freír a presión con aceite.
- Cuando se alcance la presión de funcionamiento normal, baje la temperatura para que no se evapore todo el líquido que crea el vapor.
- Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren, se enreden o se tropiecen con un cable más largo.
- Nunca fría o fría a presión en la unidad con aceite. Es peligroso y puede provocar un incendio o daños graves.
- Precaución: para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solo en el recipiente extraíble provisto (olla de cocción).
- No utilice un recipiente extraíble (olla de cocción) o un anillo de sellado (junta) incompatibles para evitar fugas de presión.
- No coloque la unidad en un lugar inestable; está estrictamente prohibido usarla sobre un periódico, espuma u otro objeto que pueda bloquear fácilmente los orificios de ventilación en la parte inferior. Para desconectar, sitúe el mando en la posición de apagado; después, desenchufe el cable de la toma de corriente.
- No lo use en un lugar que esté cerca de salpicaduras de agua o fuego. No lo use en un lugar expuesto directamente a la luz solar o salpicaduras de aceite. Colóquelo en un lugar fuera del alcance de los niños.
- Antes de usar cada vez, asegúrese de revisar el escudo antibloqueo, la válvula de flotador y la válvula de escape (manija de liberación de vapor) en busca de obstrucciones, limpie la superficie de la olla interior y la placa calefactora para confirmar que estén libres de cualquier objeto extraño; asegúrese de que la manija de liberación de vapor esté en la posición de sellado.
- No mueva este producto ni fuerce a quitar la tapa cuando la unidad esté en funcionamiento.
- No coloque las manos o la cara sobre la válvula de escape (manija de liberación de vapor) o la válvula de flotador.
- No cubra las válvulas de presión.
- Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o que carezcan del conocimiento y la experiencia necesarios pueden utilizar el aparato siempre que cuenten con alguien que las vigile o les proporcione instrucciones sobre el uso correcto del aparato y comprendan los peligros asociados. Este aparato no deben utilizarlo niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Los niños no deben utilizar nunca el aparato a modo de juguete. Asimismo, los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato sin la supervisión de un adulto.
- No utilice este producto en ningún sistema eléctrico que no sea el voltaje: 220-240V/60Hz
- Nunca utilice su olla a presión sin haberle añadido agua, esto la dañaría seriamente.
- Cuando cocine carne con piel (por ejemplo, lengua de res) que pueda hincharse por efecto de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada; podría escaldarse.








ADVERTENCIAS

Este aparato está destinado exclusivamente a su uso doméstico. No se debe usar en comedores de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Y no debe ser usada por los clientes en hoteles, moteles, casas de huéspedes o habitaciones de desayuno, u otro tipo de alojamiento. No hay piezas reparables por el usuario en el interior. Haga llegar el aparato al centro de servicio autorizado más próximo para proceder a su inspección reparación o ajuste.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Y guarde el manual del usuario en un lugar conveniente para futuras consultas.

SÍMBOLOS EXPLICATIVOS

 <p>Lea el manual de instrucciones de uso.</p>	 <p>Declaración de conformidad. Los productos marcados con este símbolo cumplen los requisitos del Espacio Económico Europeo. Puede solicitar al fabricante la declaración de conformidad CE</p>
 <p>El fabricante de los materiales de embalaje contribuye a los costes de segregación de residuos y del sistema de reciclaje de envases con "punto verde".</p>	 <p>Los materiales de embalaje pueden reutilizarse o reciclarse. Elimine de forma apropiada los materiales de embalaje que ya no necesite.</p>
 <p>Si al abrir el envase del producto detecta que se han producido daños durante el transporte, póngase en contacto de inmediato con la casa distribuidora.</p>	 <p>Este producto es seguro en contacto con alimentos.</p>
 <p>Los materiales de embalaje pueden reutilizarse o reciclarse. Elimine de forma apropiada los materiales de embalaje que ya no necesite.</p>	

CONTENIDO DE LA CAJA

- Olla multifunción
- Accesorio para cocinar al vapor
- Vaso
- Cuchara
- Manual de instrucciones

FICHA TÉCNICA

Dimensiones: 295 x 340 x 345 cm
Tensión nominal: 220-240 V
Potencia nominal: 1000 W
Frecuencia nominal: 50/60 Hz
Clase I
Presión nominal: 0-70Kpa
Presión máxima: 70Kpa
Capacidad: 6l

PRECAUCIONES

Antes de cada uso, asegúrese de hacer las comprobaciones siguientes:

1. La protección antibloqueo, la válvula flotante y la válvula de seguridad no deben estar bloqueadas por restos de comida.
2. La superficie inferior del recipiente interior y la placa calefactora deben estar libres de cuerpos extraños.
3. La válvula de liberación de vapor debe estar en la posición "Sealing" cuando se vaya a cocinar a presión.

Después de cocinar, espere un rato hasta que el robot se enfríe y elimine la presión usando la válvula de liberación de vapor. Extreme las precauciones al abrir la tapa. El vapor del interior del recipiente podría provocar quemaduras, incluso graves. Si todos los pilotos LED del panel de control están parpadeando, desenchufe el cable de alimentación inmediatamente y consulte la sección de resolución de problemas. Tenga cuidado con el anillo de sellado para evitar su deformación. De lo contrario, el producto podría funcionar incorrectamente.

INSTRUCCIONES DEL CONJUNTO DE TARJETAS ESPECIALES

Nuestro robot de cocina a presión tiene un enchufe de tres clavijas con toma de tierra. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente conectada a tierra (masa) a la que se pueda acceder fácilmente en todo momento. El robot de cocina a presión tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja bien en la toma de corriente, gírelo. No intente hacer ningún tipo de modificación en el enchufe.

El cable de alimentación incluido es corto para reducir el riesgo de que se enrede o alguien tropiece con él. Se pueden utilizar alargadores si se tiene cuidado en su uso. Si lo hace, use únicamente un alargador trifilar con un enchufe de tres clavijas con toma a tierra y un receptáculo de tres ranuras compatible con el enchufe del aparato. El cable debe tener unos valores eléctricos nominales de, como mínimo, 12 A y 120 V. El cable con alargador debe colocarse de tal manera que no quede colgando del borde de la mesa o encimera, para evitar que los niños puedan tirar de él o que alguien pueda tropezar con él accidentalmente.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Nuestra olla a presión programable es la nueva generación de aparatos de cocina inteligentes. Se trata de un robot de cocina multifunción "10 en 1" que combina las ventajas de una olla a presión, una sartén para saltear, una olla de cocción lenta, un hervidor de arroz, una vaporera, una yogurtera, un calentador de comida, una olla para sopa, una freidora sin aceite y un aparato de desinfección. Nuestro robot de cocina a presión es un aparato muy cómodo que permite ahorrar tiempo en la cocina. Sus 18 programas inteligentes controlados por un microprocesador harán que cocinar a diario sea tan fácil como pulsar un botón.

Además, lleva el pensamiento ecológico a la cocina, ya que permite ahorrar hasta un 70% de energía en comparación con las técnicas convencionales de cocina. En la mayoría de los casos, el robot de cocina a presión reduce hasta un 70% el tiempo de preparación y conserva más vitaminas y minerales de los ingredientes naturales.

Nuestro robot de cocina a presión está diseñado para evitar los errores habituales y los peligros de seguridad de las antiguas ollas a presión colocadas sobre un fogón gracias a 10 mecanismos de seguridad y tecnologías patentadas de eficacia demostrada. Entre ellos se incluyen la monitorización de la posición de la tapa, el bloqueo de la tapa bajo presión, el control electrónico de la presión y la temperatura, la detección de comida quemada por falta de agua con apagado automático, la protección contra sobrepresión y un fusible limitador de temperatura y corriente eléctrica.

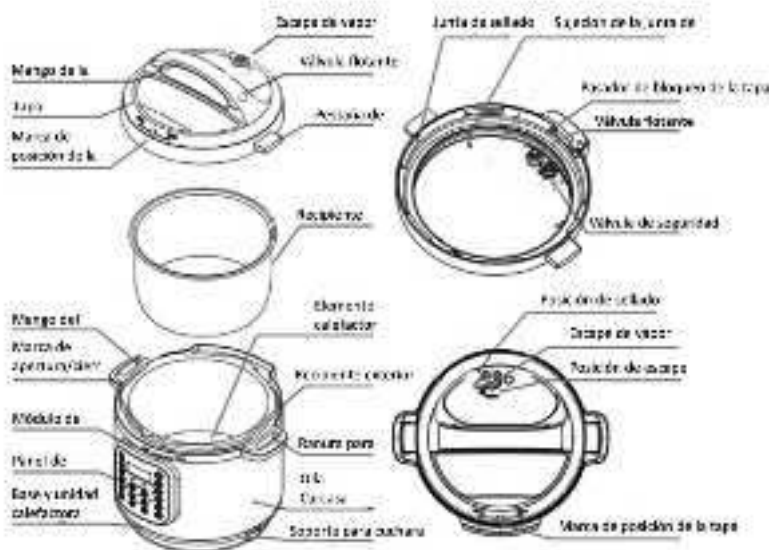
CARACTERÍSTICAS

- Elevados estándares de seguridad: 10 mecanismos de seguridad.
- Multifunción: estofado, cocción a presión, guisado, preparación al vapor, hervido, cocción lenta, salteado/dorado, fermentación, elaboración de yogur y mantenimiento de la temperatura.
- 18 cómodos programas controlados por un microprocesador: basta con pulsar uno de los botones de función para empezar a cocinar. El microprocesador controla el tiempo, la presión de cocción y la temperatura, eliminando la necesidad de vigilar el aparato en la cocina.
- Limpio y agradable: nuestro robot de cocina a presión genera muy poco ruido y prácticamente no emite vapor. Esto permite que la comida conserve los aromas y sabores de los ingredientes y evita fastidiosos derrames, salpicaduras o manchas.
- Dos ajustes de presión que posibilitan cocinar de forma rápida y flexible: cocinar con el ajuste de alta presión reduce hasta un 70% el tiempo de preparación, mientras que el ajuste de baja presión evita que los alimentos delicados queden excesivamente hechos.
- Cocinado con retardo de hasta 24 horas: temporizador de 24 horas. Perfecto para la planificación de comidas.
- Hasta 99 minutos (cocción lenta: 360 minutos; yogur: 720 minutos) de selección manual del tiempo de cocción.
- Función automática de mantenimiento de la temperatura: después de cocinar, esta función se activa automáticamente durante 24 horas.
- Recipiente interior y rejilla para cocinar al vapor de acero inoxidable y aptos para lavavajillas.

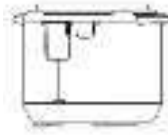
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Presión de trabajo: alta = 10,2-11,6 psi (70-80 kPa); baja = 5,8-7,2 psi (40-50 kPa).
- Límite de presión de liberación de vapor: 16,68 psi (115 kPa).
- Temperatura de trabajo: 115-118 °C (239-244 °F) para el ajuste de alta presión; 110-112 °C (229-233 °F) para el ajuste de baja presión.
- Función de “Keep warm (mantenimiento de la temperatura)”: hasta 99 horas y 50 minutos; 63-78 °C (145-172 °F).
- Función de “Slow cook (cocción lenta)”: 1-6 horas a 88-99 °C (190-210 °F).
- Función de “Sauté (salteado)”: Modo “Normal”: 160-176 °C (320-349 °F).
- Modo “Más”: 175-210 °C (347-410 °F).
- Modo “Menos”: 135-150 °C (275-302 °F).
- Función de elaboración de “Yogur”: hasta 12 horas. Modo “Normal” para elaborar yogur: 36-43 °C (96,8-109,4 °F). Modo “Más” para pasteurizar leche: 71-210 °C (160-180 °F).

COMPONENTES DEL PRODUCTO



La ranura para la pestaña de la tapa existente en el mango del recipiente permite mantener la tapa abierta hacia la izquierda o hacia la derecha.



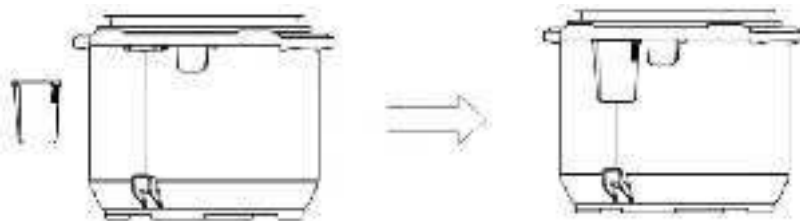
Colector de condensación.

PASOS PREVIOS AL PRIMER USO DEL APARATO

Antes de usar el aparato por primera vez, saque todos los accesorios de la caja y lea atentamente este manual. Preste especial atención a las instrucciones de uso y a las precauciones necesarias para evitar lesiones o daños materiales. Lave el interior de la tapa y el recipiente interior con agua tibia con jabón; después, aclárelos y séquelos bien. Limpie el exterior de la carcasa con un paño húmedo limpio. Nunca sumerja la carcasa del aparato en agua o cualquier otro líquido. El recipiente interior, la junta de sellado y la válvula de liberación de vapor, así como todos los accesorios, son aptos para lavavajillas. Sin embargo, nunca debe lavar la tapa o la carcasa en el lavavajillas.

Montaje del colector de condensación

Para montar el colector de condensación, deslícelo en la ranura de la carcasa del aparato. Para desmontarlo y limpiarlo, siga los pasos en orden inverso.



Retirada y colocación de la junta de sellado

La junta de sellado puede retirarse tirando de ella hacia arriba (consulte la imagen siguiente y tire hacia arriba). Para volver a colocar la junta de sellado, presiónela hacia abajo en la zona correspondiente de la tapa (consulte la imagen siguiente y presione hacia abajo). La junta de sellado puede colocarse con cualquiera de las caras mirando hacia arriba.



Tenga en cuenta lo siguiente:

- Antes de cada uso, asegúrese de que la junta de sellado esté bien colocada en su sujeción. Si la junta está bien colocada, podrá deslizarla (con un poco de esfuerzo) a derechas o a izquierdas en la sujeción de la junta de sellado.
- Después de usar el aparato, retire todo cuerpo extraño que pueda haber en la junta de sellado.
- Mantenga siempre limpia la junta de sellado para evitar posibles olores. Puede lavar la junta de sellado con agua tibia con jabón o en el lavavajillas para eliminar los olores. No obstante, es normal que la junta de sellado absorba el olor de determinados alimentos ácidos. Por eso, siempre es recomendable tener más de una junta de sellado a mano.
- Nunca aplique una fuerza excesiva al tirar de la junta, ya que podría deformarla y afectar a su función de sellado de la presión.
- No use una junta de sellado si presenta grietas, cortes u otro tipo de daños. Sustitúyala por otra junta de sellado nueva.

APERTURA SEGURA DE LA TAPA

1. Asegúrese de que el programa de cocción a presión haya terminado o pulse el botón "KeepWarm/Cancel" para finalizar el programa.
2. Libere la presión de una de las siguientes formas.

Liberación rápida:

Deslice la válvula de liberación de vapor hasta la posición “Venting” para liberar el vapor.

ATENCIÓN

- Cuando utilice la liberación rápida, mantenga las manos y el rostro alejados del orificio situado en la parte superior de la válvula de liberación de vapor. El vapor saldrá a una temperatura muy elevada y puede provocar quemaduras.
- Nunca tire de la válvula de liberación de vapor hacia fuera mientras esté saliendo vapor.
- Tenga en cuenta que la liberación rápida no es adecuada para comidas con un gran volumen de líquido o un alto contenido de almidón (como gachas, arroz congee, líquidos viscosos, sopa, etc.). El vapor podría producir salpicaduras de alimento. En esos casos, utilice la liberación natural.

Liberación natural:

- Deje que el recipiente se enfríe de forma natural. Pueden ser necesarios 10-15 minutos después de acabar de cocinar y de usar el modo de mantenimiento de la temperatura del recipiente. Colocar un paño húmedo sobre la tapa puede acelerar el enfriamiento.
- Abra la tapa: para ello, sujete el mango de la tapa, gire la tapa a la izquierda hasta la posición de apertura y levante la tapa para abrirla. Para evitar la succión por vacío de la tapa, sitúe el elemento de liberación de vapor en la posición “Venting” para permitir que entre aire al levantar la tapa.
- **ATENCIÓN**
- No abra la tapa hasta que la presión del interior del recipiente se haya eliminado por completo. Como función de seguridad, la tapa se bloqueará y no podrá abrirse.

PREPARATIVOS PARA COCINAR

1. Abra la tapa

Sujete el mango de la tapa con una mano y gírelo unos 30° a la izquierda.

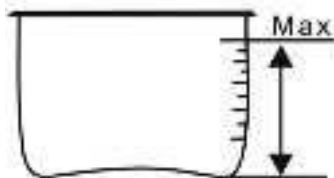


2. Compruebe que todos los componentes de la tapa estén montados correctamente

Compruebe que la válvula de seguridad no esté obstruida. Asegúrese de que la junta de sellado está bien colocada en su sujeción.

3. Extraiga el recipiente interior e introduzca los alimentos y el líquido

La cantidad total de alimentos y agua NUNCA debe superar la marca de nivel máximo del recipiente interior. Se recomienda no llenar el aparato hasta más de dos tercios de su capacidad. Cuando prepare alimentos que se hinchen durante la cocción, como arroz, alubias o verduras secas, no llene el apartado hasta más de la mitad. Si llena demasiado el recipiente, podrían producirse la obstrucción de los conductos de escape y un exceso de presión. Eso también podría provocar derrames y daños en el aparato.



4. Coloque el recipiente interior dentro de la carcasa del robot

Antes de hacerlo, asegúrese de retirar cualquier cuerpo extraño que pueda haber y seque la superficie exterior del recipiente interior y el elemento calefactor del interior del robot. Tras introducir el recipiente interior en la carcasa, gírelo ligeramente para asegurarse de que el contacto entre el recipiente interior y el elemento calefactor sea adecuado.



5. Cierre la tapa por completo

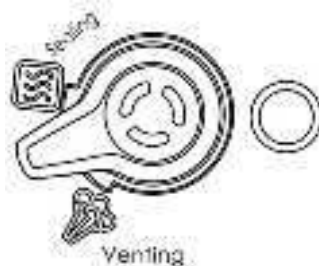
Sujete el mango de la tapa y coloque la tapa en el robot; después, gírela a izquierdas unos 30°. Para usar los modos “Soup”, “Pizza”, “Meat/Stew”, “Slow cook/Bean”, “Cake”, “Rice”, “Steam”, “Porridge” y “Yogurt”, la tapa debe estar completamente cerrada. Para usar los modos “Sauté” y “Fried”, la tapa debe estar abierta. El modo “Keep Warm” funciona con la tapa tanto abierta como cerrada.



6. Coloque correctamente la válvula de liberación de vapor

Tenga en cuenta que es perfectamente normal y necesario que la válvula de liberación de vapor esté floja. Funciona por peso y simplemente está apoyado sobre el conducto de escape. Si es necesario, puede desmontarlo para lavarlo tirando de él hacia fuera.

Para usar cualquier función del robot, excepto las funciones “Keep-Warm” y “Sauté”, alinee el extremo puntiagudo de la válvula de liberación de vapor con la marca “Sealing”, que indica que el robot de cocina está en la posición de sellado. La función “Sauté” debe usarse sin poner la tapa. La función “Keep-Warm” puede utilizarse con o sin tapa, o usando una tapa opcional de cristal.



MANDOS Y ESTADOS DEL ROBOT

Panel de control

El panel de control de su olla a presión tiene una pantalla LED, 2 indicadores de presión, 3 indicadores de modo, 4 teclas de funcionamiento y 14 teclas de función. Cada botón de función cuenta con un piloto de función.



Puesta en marcha del robot

El robot de cocina tiene tres estados, que se muestran en la pantalla LED y mediante los indicadores de función.

- Estado de espera: la pantalla LED mostrará la indicación "00:00".
- Estado de funcionamiento con programa: el piloto de la función activada se iluminará y la pantalla LED mostrará la hora. Para las funciones de cocción a presión, cocción lenta y temporización, aparecerá una cuenta atrás.



Botones de funcionamiento

Los 4 botones de funcionamiento son "+", "-", "Pressure" y "Adjust". Los botones "+" y "-" se usan para modificar el valor de tiempo.

- El botón "Pressure" permite pasar del ajuste "High Pressure" al ajuste "Low Pressure", y viceversa, para las funciones de preparación "Soup", "Meat/Stew", "Rice", "Porridge", "Steam"

y “Slow cook/Bean”. El botón “Pressure” no producirá efecto alguno sobre las funciones de preparación sin presión: “Pizza”, “Fried”, “Cake”, “Sauté” y “Yogurt”.

- El botón “Adjust” permite realizar tres tipos de ajustes: modificar el tiempo que debe mantenerse la presión para las funciones de preparación a presión “Less”, “Normal”, y “More”, pero no para las funciones “Slow Cook/Bean” y “Yogurt”. Estas dos funciones (“Slow Cook/Bean” y “Yogurt”) requieren usar los botones “+” y “-” para hacer ajustes.

Botones de función

El botón más importante es “Keep Warm/Cancel”. Cuando esté programando el robot de cocina o haya algún programa seleccionado, pulse este botón para cancelar dicho programa y que el robot pase al estado de espera. Cuando el robot esté en el estado de espera, al pulsar este botón se activará el programa de mantenimiento de la temperatura.



El botón “Soup” sirve para cocinar distintos tipos de sopas y caldos. Puede usar el botón “Adjust” para seleccionar una duración más corta o más larga de la cocción, en función del resultado deseado. La olla express controlará la presión y la temperatura hasta un nivel en el que el líquido nunca hierva con fuerza. Por ejemplo, al preparar caldo de pollo con la función “Soup”, el caldo quedará claro y el pollo permanecerá intacto después de la cocción. Si necesita que los ingredientes del plato estén completamente desmenuzados, agite y mezcle la sopa antes de servirla.

El botón “Porridge” permite preparar gachas de distintos cereales. Puede usar el botón “Adjust” para seleccionar la duración de la cocción. La duración “Normal” es para las gachas de arroz. Para una mezcla de diversos granos y legumbres, seleccione la duración “More”. Remueva las gachas antes de servir las. Tenga en cuenta que, una vez que haya finalizado el programa “Porridge”, NO debe colocar la válvula de liberación de vapor en la posición de escape; de lo contrario, el escape de vapor provocará salpicaduras de gachas. Utilice la liberación natural.

El botón “Pizza” está programado para cocinar pizzas. Puede usar el botón “Adjust” para cambiar el tiempo de cocinado de la pizza de “Normal” a “More” o “Less”, en función de sus preferencias de textura y del tamaño de la pizza que coloque en el recipiente.

El botón “Meat/Stew” es para cocinar carne y estofados. Puede usar el botón “Adjust” para cambiar el tiempo de preparación y conseguir que la carne tenga la textura deseada. En general, la duración “More” favorece que la carne se separe del hueso.

El botón “Slow Cook/Bean” se usa específicamente para cocinar alubias. Si quiere que las alubias estén muy hechas, use el botón “Adjust” para selección la duración “More”.

El botón “Rice” se usa para cocinar arroz; puede seleccionar hasta tres puntos para el arroz pulsando el botón de función “Adjust” y, a continuación, “Normal”, “More” o “Less”.

El botón “Cake” está programado para repostería. Puede usar el botón “Adjust” para cambiar el

tiempo de cocinado de la tarta de “Normal” a “More” o “Less”, en función de sus preferencias de textura y del tamaño de la tarta que coloque en el recipiente.

El botón “Steam” está diseñado para cocinar al vapor. Puede cocinar al vapor verduras y marisco, o bien recalentar comida con la rejilla para cocinar al vapor incluida. Al cocinar al vapor verduras y marisco, tenga en cuenta que, si usa el método de liberación natural, es probable que el vapor haga que la comida quede demasiado hecha. Debe liberar el vapor en cuanto haya transcurrido el tiempo de preparación, usando para ello el método de liberación rápida. Para cocinar al vapor verduras frescas o congeladas, basta con usar 1 o 2 tazas (160 ml) de agua, manteniendo la presión durante 10 minutos. Use los botones “+” y “-” para modificar el tiempo de cocción al vapor. Tenga en cuenta que, a diferencia de otras funciones de cocción a presión, en la función “Steam” se produce un calentamiento continuo a máxima potencia. Esto puede hacer que la comida en contacto directo con el fondo del recipiente interior se queme. Use el elevador incluido para que la comida quede por encima del agua. Coloque los alimentos en una cesta metálica o un recipiente de cristal/cerámica (apto para horno) que encaje dentro del recipiente interior.

El botón “Manual” se usa para seleccionar las funciones desde “Soup” hasta “Steam”, excepto “Slow Cook/Bean” y “Yogurt”.

El botón “Sauté” se usa para saltear, dorar o hervir a fuego lento en el recipiente interior con la tapa abierta. Puede usar el botón “Adjust” para seleccionar uno de los tres modos de temperatura de funcionamiento. Consulte la sección “Salteado” para obtener más información.

El botón “Slow Cook” permite usar el robot de cocina como una olla normal de cocción lenta. El usuario puede modificar la duración de la cocción pulsando los botones “+” o “-” para seleccionar un período de entre 1 y 6 horas, Consulte la sección “Cocción lenta” para conocer cómo usar esta función.

El botón “Yogurt” tiene dos programas: elaboración de yogur y pasteurización de leche. Consulte la sección “Elaboración de yogur”.

El botón “Timer” sirve para cocinar con retardo. Para iniciar el cocinado con retardo, seleccione en primer lugar la función de cocinado deseada y, a continuación, pulse el botón “Timer”. Use el botón “Timer” para configurar el retardo en horas. Pulse de nuevo el botón “Timer” para cambiar los minutos (cada vez que pulse el botón “Timer” se añadirán 0,5 horas, hasta un máximo de 24 horas). El tiempo que configure será el retardo con el que comenzará el programa. Deje suficiente tiempo de preparación y tiempo de enfriamiento antes de servir la comida. Consulte la sección “Cocinado con retardo usando el temporizador” para obtener más información.

USO DE SU ROBOT DE COCINA

Cocción a presión

El siguiente procedimiento es válido para las funciones “Rice”, “Soup”, “Poultry”, “Meat/Stew”, “Bean/Chili”, “Multigrain”, “Porridge”, “Steam” y “Manual”.

1. Siga los pasos indicados en la sección “Preparativos para cocinar” de este manual.
2. Conecte el cable de alimentación. La pantalla LED mostrará la indicación “00:00”, que significa que el aparato se encuentra en el modo de espera.
3. Seleccione una función de cocinado; por ejemplo, “Soup”. Una vez que pulse un botón de función, el piloto correspondiente se iluminará y parpadeará.
- Durante los 5 segundos siguientes a la pulsación de un botón de función, aún podrá usar otros botones de función y ajustar la duración del cocinado.





4. Seleccione un tiempo de preparación.
 - Puede usar el botón “Adjust” (excepto para las funciones “Slow Cook/Bean” y “Yogurt”) para ajustar la duración del cocinado. Pulse el botón “Adjust” repetidamente para seleccionar uno de los modos (“Normal”, “Less” y “More”) que aparecerán en la pantalla.
 - Si es necesario, modifique el tiempo de preparación con los botones “+” y “-”. Mantenga pulsados los botones “+” y “-” para que el cambio sea más rápido.
 - El tiempo de preparación predefinido es adecuado para alimentos estándar. Consulte la tabla de tiempos de preparación del libro de recetas para determinar el tiempo de preparación adecuado en función del tipo y la cantidad de alimento, así como de sus preferencias en cuanto a textura.

5. Seleccione una presión de cocinado.
 - Todas las funciones, excepto “Pizza”, “Fried”, “Cake”, “Slow Cook/Bean”, “Yogurt” y “Sauté”, permiten seleccionar el ajuste de alta presión, siendo el ajuste predeterminado el de baja presión.

6. La preparación comenzará automáticamente 5 segundos después de pulsar el último botón.
 - Oírás tres señales sonoras que indicarán que el proceso de preparación ha comenzado. La pantalla LED mostrará el tiempo, indicando que el aparato está en el estado de precalentamiento. Tenga en cuenta que, en función del contenido y la cantidad de alimentos y de la temperatura de estos (es decir, si son congelados o frescos), la duración del ciclo de precalentamiento puede oscilar entre 10 y 40 minutos.
 - A medida que la presión aumente dentro del recipiente, es totalmente normal que escapen pequeñas cantidades de vapor a través de la válvula flotante hasta que se accione esta.
 - Una vez que el recipiente alcance la presión de trabajo, la pantalla LED dejará de mostrar la indicación “On” y aparecerá el tiempo de preparación programado. Verá una cuenta atrás del tiempo de preparación que indicará el tiempo restante en minutos. Cuando el aparato esté presurizado, no debe salir nada de vapor por ninguna parte de la tapa. No obstante, es posible que de vez en cuando vea salir una pequeña cantidad de una especie de humo por la válvula de liberación de vapor, y, ocasionalmente, un poco de líquido pulverizado. Es algo perfectamente normal.
 - Durante el cocinado, el recipiente emitirá pequeños chasquidos. Esto se debe al funcionamiento normal del aparato, durante el cual el elemento calefactor se enciende y se apaga.
 - Puede cancelar el programa activo de cocinado en cualquier momento y regresar al modo de espera; para ello, pulse el botón “Keep-Warm/Cancel”.
 - Cuando termine el ciclo de cocción a presión, el robot pitará una vez e iniciará automáticamente el ciclo “Keep Warm”, también llamado ciclo automático. Ciclo “Keep Warm”: La pantalla LED mostrará la indicación “00:00” en el primer dígito. El reloj contará hasta 24 horas. Si las 24 horas Auto. Si el ciclo “Keep Warm” termina, el recipiente pasará al modo de espera.
 - No se recomienda usar un ciclo “Keep Warm” demasiado largo para el arroz cocido, ya que eso puede afectar a la textura o el sabor de la comida.

7. Cuando termine el ciclo de cocción a presión, el robot pitará una vez e iniciará automáticamente

el ciclo “Keep Warm”, también llamado ciclo automático. Ciclo “Keep Warm”: La pantalla LED mostrará la indicación “00:00” en el primer dígito. El reloj contará hasta 24 horas. Si las 24 horas Auto. Si el ciclo “Keep Warm” termina, el recipiente pasará al modo de espera.

- No se recomienda usar un ciclo “Keep Warm” demasiado largo para el arroz cocido, ya que eso puede afectar a la textura o el sabor de la comida.



8. Para servir la comida, pulse el botón “Keep-Warm/Cancel” para detener el ciclo de mantenimiento de la temperatura y abra la tapa según se indica en la sección “Apertura segura de la tapa” de este manual. Al abrir la tapa, puede parecer que el recipiente interior se ha pegado a la tapa por efecto del vacío. Esto se debe a la contracción del aire provocada por el enfriamiento. Coloque la válvula de liberación de vapor en la posición “Venting” para permitir que entre aire y soltar la tapa.

Cocción lenta

1. Siga los pasos indicados en la sección “Preparativos para cocinar” de este manual. La válvula de liberación de vapor debe estar en la posición “Venting”. También puede utilizarse una tapa opcional de cristal.
2. Conecte el cable de alimentación. La pantalla LED mostrará la indicación “OFF”, que significa que el aparato se encuentra en el modo de espera.
3. Pulse el botón “Slow Cook”.
4. Seleccione la duración de la cocción (entre 1 y 6 horas) pulsando los botones “+” y “-”.
5. La cocción comenzará automáticamente 5 segundos después de pulsar el último botón (oirá una señal sonora).
6. Cuando finalice la cocción, el recipiente pitará una vez y pasará al modo automático “Keep Warm” durante 24 horas.



Cocinado con retardo usando el temporizador

El robot de cocina dispone de una función de temporizador para retrasar el inicio de todo tipo de cocinados durante hasta 24 horas. A continuación se indica cómo programar el cocinado con retardo.

1. Siga los pasos indicados en las secciones “Cocción a presión” y “Cocción lenta” anteriores para seleccionar un programa de
2. Dentro de los 5 segundos siguientes a la selección del programa, pulse el botón “Timer” para ajustar las horas y minutos de retardo. Use los botones “+” y “-” para ajustar las horas de retardo. Pulse el botón “Timer” de nuevo para modificar los minutos. Ese tiempo será el retardo con el que comenzará el programa. Deje suficiente tiempo de preparación y tiempo de enfriamiento antes de servir la comida.



3. La función “Timer” se activará 5 segundos después de pulsar el último botón. La pantalla LED iniciará la cuenta atrás y el piloto del botón “Timer” pasará de parpadear a permanecer iluminado.
4. Para cancelar la función de temporización, pulse el botón “Keep-Warm/Cancel” en cualquier momento.
5. El robot de cocina comenzará a cocinar cuando la cuenta atrás del temporizador de retardo llegue a cero. Después de la cocción, el robot pasará automáticamente al modo “Keep Warm” y permanecerá así durante 10 horas. Nota:
 - Desaconsejamos decididamente el uso de la función “Timer” para alimentos perecederos, como carne y pescado, que podrían ponerse en mal estado si se dejan a temperatura ambiente durante horas. El arroz cocido puede adquirir una textura excesivamente blanda si permanece húmedo durante demasiado tiempo. Además, si se deja un tiempo excesivo en el modo “Keep Warm”, puede formarse una capa de arroz quemado en el fondo del recipiente.
 - Se desaconseja usar la función “Timer” para preparar gachas, copos de avena u otros alimentos espumosos y viscosos. Debido a la posibilidad de que estos alimentos obstruyan la válvula flotante, impidiendo el sellado del recipiente y provocando que los alimentos rebosen, se recomienda decididamente vigilar en todo momento el robot de cocina durante el ciclo de precalentamiento. Dado que la función de retardo implica el funcionamiento de la unidad sin vigilancia, recomendamos encarecidamente no usar la función de temporizador para estos tipos de alimentos.

Salteado

1. Siga los pasos indicados en la sección “Preparativos para cocinar” de este manual. Deje la tapa abierta para evitar que se acumule presión dentro del recipiente. También puede utilizarse una tapa opcional de cristal.
2. Conecte el cable de alimentación. La pantalla LED mostrará la indicación “00:00”, que significa que el aparato se encuentra en el modo de espera.



3. Pulse el botón “Sauté”. Por motivos de seguridad, se recomienda que el tiempo de funcionamiento máximo del ciclo “Sauté” sea de 30 minutos.
4. Seleccione uno de los modos de temperatura de preparación (“Normal”, “More” y “Less”) pulsando el botón “Adjust”. El modo “Normal” es adecuado para el salteado y el dorado normales. El modo “More” está ideado para freír o marcar carne a altas temperaturas. El modo “Less” es adecuado para hervir, reducir jugos o espesar salsas. Para evitar la acumulación de presión, no se debe cerrar la tapa. ATENCIÓN: El cierre parcial de la tapa durante el salteado puede provocar la acumulación de presión en el recipiente. Esto puede ser peligroso.
5. El calentamiento comenzará automáticamente 5 segundos después de pulsar el último botón. El programa “Sauté” puede cancelarse en cualquier momento pulsando el botón “Keep Warm/Cancel”.
6. Cuando finalice la preparación, el recipiente emitirá un pitido y pasará al modo de espera. Si necesita más tiempo, simplemente vuelva a pulsar el botón “Sauté”.

ADVERTENCIA

Al pulsar el botón “Keep-Warm/Cancel” en el estado de espera, se activará la función “Keep Warm” Y se pone en marcha automáticamente para mantener el calor. No se podrá ajustar el tiempo, ya que es una función de calentamiento automática. Su duración máxima es de 24 horas. La función “Keep Warm” puede utilizarse con o sin la tapa puesta. Esta función también permite usar una tapa opcional de cristal. Cuando finalice, el robot pasará automáticamente al modo de espera.

Elaboración de yogur

Puede elaborar yogur con el recipiente interior o usando tarros de cristal. El proceso de elaboración de yogur consta de dos pasos. El primer paso es pasteurizar la leche calentándola hasta 83 °C (180 °F). Esto tiene dos propósitos: (1) matar los microbios patógenos y las bacterias nocivas que pueden crecer durante el periodo de fermentación; y (2) desnaturalizar las proteínas de la leche, lo que evita que la leche cuaje y hace que la absorción de las proteínas sea más sencilla.



El robot de cocina ofrece dos cómodas formas de calentar la leche. Si usa el recipiente interior para elaborar yogur, pulse “Yogurt” y, a continuación, “+” o “-” para seleccionar el tiempo que necesite (el tiempo predeterminado es de 8 horas). El robot de cocina calentará la leche a 83 °C (180 °F). Cuando acabe, pitará una vez y pasará automáticamente al modo de mantenimiento de la temperatura.

Si usa un recipiente o tarros para hacer yogur, puede tratar la leche con vapor; para ello, añada 1 taza de agua en el recipiente interior y coloque la rejilla elevadora y, a continuación, el recipiente o los tarros sobre ella. Seleccione la función “Yogurt” y ajuste un tiempo de 1 minuto. Una vez finalizado el proceso, use el método de liberación natural del vapor.

El segundo paso después de calentar la leche es dejar que se enfríe por debajo de 46 °C (115 °F) y, acto seguido, añadir una cantidad adecuada de fermento para yogur o yogur fresco. Si utiliza un recipiente o tarros,

puede colocarlos en el recipiente interior sin añadir agua. Pulse el botón de función “Yogurt” y ajuste el tiempo usando los botones “+” y “-”, conforme a las instrucciones del fermento para yogur. El programa se iniciará automáticamente después de 5 segundos.

Cuando finalice el programa, el robot de cocina pitará una vez, mostrará la indicación “08:00” en la pantalla y pasará al estado de espera. Puede servir el yogur solo junto con otros platos (p. ej., curry) o mezclarlo con miel o mermelada para hacer un yogur de fruta.

Prueba inicial de funcionamiento

Para poder familiarizarse con el robot de cocina antes de lanzarse a preparar su receta preferida, es una buena idea hacer una prueba de funcionamiento. Esto le servirá como toma de contacto con su robot de cocina y le ayudará a asegurarse de que funciona perfectamente y a limpiar los posibles residuos que pueda haber en el aparato durante el proceso. Esta prueba le llevará unos 15 minutos. Es opcional, pero recomendable.



1. Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor y la válvula flotante no estén obstruidas y estén limpias, y de que la junta de sellado esté bien colocada.
2. Introduzca el recipiente interior en la base del robot y añada agua hasta la marca “3” de dicho recipiente.
3. Cierre la tapa. Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor apunte a la marca “Sealing” de la tapa.
4. Pulse el botón “Steam & Egg” y el botón “-” para ajustar el tiempo a 2 minutos.
5. Al cabo de 5 segundos, el robot de cocina iniciará el ciclo de precalentamiento (la pantalla mostrará la indicación “00:10”). Después de unos minutos, empezará a salir vapor durante un minuto o dos hasta que se accione la válvula flotante y selle el recipiente. Al cabo de un minuto o dos más, se alcanzará la presión de trabajo y comenzará la cuenta atrás. Una vez finalizada la cuenta atrás, el robot de cocina pitará y pasará automáticamente al modo “Keep Warm”. Y eso es todo. Aquí concluye la prueba. Pulse el botón “Keep-Warm/Cancel” y/o desenchufe el aparato. Una vez que el recipiente se haya enfriado, podrá abrirlo y estará todo listo para degustar su receta favorita.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

El cuidado y el mantenimiento frecuentes del producto son esenciales para garantizar que su uso resulte seguro. Si se diese cualquiera de las siguientes circunstancias, deje de usar el aparato de inmediato y póngase en contacto con el establecimiento físico o la tienda online. En caso de:

- Expansión, deformación, decoloración o daños de otro tipo en el cable de alimentación o el enchufe.
- Que una parte del cable de alimentación o del enchufe se caliente más de lo normal.
- Calentamiento anómalo y olor a quemado del robot de cocina eléctrico.
- Ruidos o vibraciones anómalos al encender el aparato. Si hay polvo o suciedad en el enchufe o la toma de corriente, elimínelos con un cepillo seco.

LIMPIEZA

Precaución: Asegúrese de que el aparato esté frío y desenchufado antes de limpiarlo.


- Limpie el aparato después de cada uso. Seque el borde y la ranura del interior de la carcasa negra con un paño para evitar la oxidación del borde exterior del recipiente.
- Quite la tapa y saque el recipiente interior, lávelos con detergente, aclárelos con agua limpia y séquelos con un paño suave. El recipiente interior de acero inoxidable también es apto para lavavajillas.
- Lave la tapa con agua, incluidas la junta de sellado (que puede extraerse), la válvula de seguridad y la protección antibloqueo, y limpie todos esos componentes con un paño suave y seco. No desmonte el conjunto del conducto de escape de vapor.
- Limpie el cuerpo del robot de cocina con un paño limpio y húmedo. No sumerja el robot de cocina en agua. No use un paño húmedo para limpiar el recipiente mientras el cable de alimentación esté enchufado a la toma de corriente. Resolución de problemas: si experimenta cualquier tipo de problema con el aparato, póngase en contacto con el establecimiento físico o la tienda online. Para asistencia técnica e información sobre devolución de productos. Los casos expuestos en la tabla siguiente no siempre implican que el robot de cocina esté defectuoso. Inspeccione el robot de cocina atentamente antes de ponerse en contacto con el servicio técnico para solicitar su reparación.

TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No.	Description	Cause	Solution
1	No se puede cerrar la tapa.	La junta no está bien colocada.	Calibre la posición de la junta.
		La válvula de bola flotante de la placa está atascada.	Golpee suavemente la placa de la válvula.
2	No se puede abrir la tapa.	La válvula de bola flotante no baja.	Use un palillo de dientes para empujar suavemente la válvula.
3	La fuga de aire de la tapa de la olla	La junta no está bien colocada.	Calibre la posición de la junta.
		La junta está manchada..	Limpie la junta.
		La junta está dañada.	Sustituya la junta..
		La tapa no está sellada	Cierre bien la tapa según lo indicado en el manual

4	La fuga de aire de la válvula de bola flotante.	La junta de la válvula de flotador de bola tiene manchas.	Limpie la junta de la válvula de bola flotante.
		La junta de la válvula de bola flotante está dañada.	Sustituya la junta de la válvula de bola flotante.
5	La válvula de la bola flotante no sube.	El agua y los alimentos no llegan al límite mínimo.	Utilice la cantidad correcta de agua y alimentos según las instrucciones.
		Fuga de aire de la tapa de la olla o de la válvula de presión de descarga	Envíe la olla a presión eléctrica al mantenimiento para ser comprobada.
6	E1	Circuito abierto en el sensor.	Envíe la olla a presión eléctrica al mantenimiento para ser comprobada.
7	E2	Cortocircuito en el sensor.	Envíe la olla a presión eléctrica al mantenimiento para ser comprobada.
8	E3	Sobrecalentamiento	Envíe la olla a presión eléctrica al mantenimiento para ser comprobada.
9	E4	Temperatura baja.	Envíe la olla a presión eléctrica al mantenimiento para ser comprobada.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE

	<p>No se deshaga de los aparatos eléctricos como residuos urbanos sin clasificar, utilice instalaciones de recogida selectiva. Póngase en contacto con su administración local para obtener información sobre los sistemas de recogida disponibles. Si los aparatos eléctricos se acaban en vertederos o escombreras, las sustancias peligrosas pueden filtrarse a las aguas subterráneas e introducirse en la cadena alimentaria, perjudicando su salud y bienestar. Cuando se sustituyen aparatos viejos por otros nuevos, el minorista está obligado por ley a recuperar su aparato viejo para desecharlo al menos gratuitamente.</p>
--	--

GARANTÍA LIMITADA

Nuestro robot de cocina cuenta con una garantía frente a defectos materiales y de fabricación, en condiciones de uso doméstico normal, durante un período de un (1) año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se extiende solo al comprador original. Antes de llevar a cabo cualquier reparación bajo garantía, será necesario presentar el recibo de compra, el número de pedido u otra prueba de la fecha original de compra. Las obligaciones del vendedor bajo esta garantía se limitarán a sustituir, reparar o facilitar la reparación del producto, a criterio del propio vendedor. Todas las reparaciones que se hagan debido a reclamaciones bajo garantía deben ser previamente autorizadas por el vendedor. Este aparato incorpora muchas funciones de seguridad. Todo intento de interferir con su funcionamiento puede provocar lesiones/daños graves y anular esta garantía. No se prestará ningún tipo de servicio bajo garantía si el aparato ha sido manipulado, salvo que un representante del vendedor indique lo contrario.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni los daños resultantes del uso negligente o incorrecto del aparato, la inobservancia de las instrucciones de uso, la falta de mantenimiento razonable y necesario o el desensamblaje del aparato. Asimismo, la garantía no cubre los daños resultantes de causas de fuerza mayor, como incendios, inundaciones, huracanes y tornados. El vendedor no se hará cargo de los gastos de envío asociados a los servicios bajo garantía.

GARANTÍA

- El fabricante ofrece una garantía conforme a la legislación del país de residencia del cliente, que tendrá una duración mínima de 1 año a partir de la fecha de venta del aparato al usuario final.
- La garantía únicamente cubre defectos materiales y de fabricación.
- Las reparaciones bajo garantía solo puede llevarlas a cabo un centro de servicio autorizado. Para efectuar una reclamación bajo garantía, debe presentarse la factura original de compra (con la fecha de compra correspondiente).
- La garantía no cubre las siguientes situaciones:
 - a. Desgaste y deterioro normales del aparato.
 - b. Uso incorrecto del aparato (por ejemplo si se sobrecarga o se utilizan accesorios distintos de los originales).
 - c. Daños ocasionados por el uso de la fuerza o causas externas.
 - d. Daños derivados del incumplimiento de las instrucciones especificadas en el manual (por ejemplo, si el aparato se conecta a una toma de corriente o una red eléctrica inadecuadas).
 - e. Desmontaje parcial o total del aparato.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Nosotros: Arovo BV, Doblijn 26, 1046 BN Amsterdam, Holanda, www.arovo.com,
declaramos bajo nuestra propia responsabilidad que el producto:



Referencia del artículo: VRD919101341 - Nombre del artículo: Olla a presión eléctrica - Código de barras: 8720791433581

Directiva o reglamento

Diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía (ERP) 2009/125/CE
Reglamento 1275/2008/CE - consumo de energía eléctrica en los modos "preparado" y "desactivado"
Directiva (EMC) 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética.
Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión.
Equipos a presión (PED) (2014/68/UE)
Directiva RoHS 2011/65/EU
Directiva RAEE 2012/19/UE (art. 14)
Reglamento 1935/2004/CE - Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

Referencias a las normas armonizadas pertinentes utilizadas o referencias a las especificaciones en relación con las cuales se declara la conformidad:

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A15:2021 (cláusula 7)
EN 60335-2-15:2016+A11:2018+A12:2021+A1:2021+A2:2021 (cláusula 7)
EN 12778:2002+A1:2005 (cláusula 6)
EN 55014-1:2017
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
EN 62233:2008

De acuerdo con nuestra política de mejora continua de los productos, nos reservamos el derecho a realizar cambios técnicos y estéticos sin previo aviso. La versión actual de este manual de instrucciones se encuentra en www.arovo.com/manuals.



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER, GEM DENNE BRUGSANVISNING

Følgende sikkerhedsforanstaltninger skal altid følges for at reducere risiko for elektrisk stød, persontilskadecomst og/eller brand. Det er vigtigt at læse alle instruktioner i denne brugsanvisning omhyggeligt inden apparatet tages i brug, samt at gemme den for fremtidig reference eller til nye brugere.

Læs alle instruktioner før brug.

- Berør ikke varme overflader. Brug håndtag.
- For at beskytte mod elektrisk stød må ledning, stik eller andre dele af apparatet ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- Grundig opsyn er nødvendigt, når multikogeren bruges i nærheden af børn
- Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og før rengøring. Lad apparatet afkøle inden du sætter dele på eller tager dele af.
- Betjen ikke et apparat med beskadiget ledning eller stik, eller når apparatet ikke fungerer korrekt eller er blevet beskadiget på nogen måde. Returner apparatet til nærmeste autoriserede servicested for kontrol, reparation eller justering.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede person for at undgå fare.
- Brug af tilbehør, der ikke er anbefalet af apparatets producent, kan forårsage tilskadecomst.
- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug. Må ikke anvendes udendørs.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordpladen eller berøre varme overflader
- Kun beregnet til brug på en bordplade.
- ADVARSEL: Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Hold apparat og ledning væk fra børn. Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af bordpladen, brug aldrig en stikkontakten placeret under bordpladen, og brug aldrig en forlængerledning.
- Når apparatet angiver, at det er klar til brug (grønt blinkende lys osv.), skal du undgå at komme i kontakt med bevægelige dele.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk brænder eller i en opvarmet ovn.
- Udfør ikke yderligere forvarmning udover apparatets egne funktioner.
- Der skal udvises ekstrem forsigtighed ved flytning af et apparat, der indeholder varm olie eller varme væsker.
- Sæt altid stikket i apparatet først, og sæt derefter ledningen i stikkontakten. For at afbryde apparatet skal du dreje alle kontrolanordninger til 'OFF' (fra), og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
- For at reducere risikoen for elektrisk stød må du ikke anbringe apparatet over en vask.
- For at reducere risikoen for brand må der ikke anbringes noget direkte på apparatets overflade, når apparatet er i drift. Brug ikke apparatet til andet end den tilsigtede brug.
- Dette apparat tilbereder under tryk. Forkert brug kan forårsage skoldning. Sørg for, at apparatet er korrekt lukket, før det tages i brug. Se: Brugsanvisningen.
- Fyld ikke apparatet mere end 2/3 op. Når du tilbereder mad, der udvider sig under tilberedning, såsom ris eller tørrede grøntsager, må du ikke fylde enheden mere end 1/2 op. Overfyldning kan medføre risiko for tilstopning af udluftningsrøret og udvikling af overtryk. Se instruktionerne til madtilberedning for korrekte procedurer.
- Vær opmærksom på, at nogle fødevarer, såsom æblemos, tranebær, perlebyg, havregryn eller andre kornprodukter, flækærter, nudler, makaroni, rabarber eller spaghetti kan skumme og sprøjte, og tilstoppe trykfrigivelsesanordningen (dampventilen). Disse fødevarer bør ikke tilberedes i en multikoger.
- Kontroller altid trykfrigivelsesanordningerne for tilstopning før brug. Åbn ikke apparatet, før det

er afkølet, og alt indvendig tryk er frigivet. Hvis håndtagene er svære at skubbe fra hinanden, betyder det, at apparatet stadig er under tryk – du må ikke tvinge det til at åbne. Ethvert tryk i apparatet kan være farligt. Se afsnittet med betjeningsinstruktioner.

- Brug ikke dette apparat til trykstegning med olie.
- Når det normale tilberedningstryk er nået, skal der skrues ned for varmen, så væsken, som danner dampen, ikke fordamper.
- En kort strømforsyningsledning reducerer risikoen for, at den bliver grebet af børn, at man vikles ind i eller snubler over den.
- Frituresteg eller tryksteg aldrig med olie i apparatet. Det er farligt, og kan forårsage brand eller alvorlige skader.
- Forsigtig: For at reducere risikoen for elektrisk stød må du kun tilberede mad i den medfølgende aftagelige beholder (tilberedningsgryde).
- For at undgå tryklækage må du ikke bruge en inkompatibel aftagelig beholder (tilberedningsgryde) eller tætningsring (pakning).
- Anbring ikke apparatet på et ustabil underlag. Det er strengt forbudt at sætte det på en avis, et skumunderlag eller andre underlag, der let kan blokere udluftningshullerne ved bunden. For at afbryde apparatet skal du dreje alle kontrolanordninger til 'OFF' (fra), og derefter tage stikket ud af stikkontakten.
- Brug ikke apparatet i nærheden af sprøjtende vand eller ild. Brug ikke apparatet på et sted, der udsættes for direkte sol eller oliestænk. Anbring apparatet uden for børns rækkevidde.
- Før hver brug skal du kontrollere antiblokeringsanordningen, flydeventilen og udløbsventilen (dampfrigivelseshåndtaget) for blokering, tør grydens indvendige overflade og varmepladen af for at sikre, at overfladerne er fri for fremmedlegemer; sørg for, at dampfrigivelseshåndtaget er i forsejlingsposition.
- Flyt ikke apparatet og tving ikke låget af, når apparatet er i drift.
- Placer ikke dine hænder eller ansigt over udløbsventilen (dampfrigivelseshåndtaget) eller flydeventilen.
- Tildæk ikke trykventilerne.
- Dette apparat kan bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion vedrørende brug af apparatet, og forstår de involverede farer. Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Brug ikke dette apparat på elektriske systemer med en spænding anden end: 220-240V/60Hz
- Brug aldrig apparatet uden at tilsætte vand. Ellers kan det blive alvorligt beskadiget.
- Efter tilberedning af kød med skind (f.eks. oksetunge), som kan svulme op under påvirkning fra tryk, må du ikke stikke i kødet, mens skindet er opsvulmet; du kan blive skoldet.








ADVARSLER

Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug. Det må ikke bruges i kantiner, på kontorer eller i andre arbejdsmiljøer. Det må heller ikke bruges af gæster på hoteller, moteller, pensionater eller til morgenmadsservering eller på andre indlogeringssteder. Apparatet har ingen indvendige dele, som kan repareres af brugeren. Returner apparatet til nærmeste autoriserede servicested for kontrol, reparation eller justering.

GEM DENNE BRUGSANVISNING

Opbevar denne brugsanvisning på et sikkert sted til senere brug.

FORKLARING AF SYMBOLER

 <p>Læs brugsanvisningen.</p>	 <p>Overensstemmelseserklæring. Produkter mærket med dette symbol er i overensstemmelse med Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde. EU-</p>
 <p>Producenten af emballagen bidrager til omkostningerne til affaldssortering og genbrugssystemet "Green Dot".</p>	 <p>Emballagen kan genbruges. Du bedes bortskaffe emballagemateriale, der ikke længere er nødvendigt, korrekt.</p>
 <p>Hvis du bemærker transportskader, når du pakker apparatet ud, bedes du straks kontakte din forhandler</p>	 <p>Dette produkt er sikkert at bruge til fødevarer.</p>
 <p>Emballagen kan genbruges. Du bedes bortskaffe emballagemateriale, der ikke længere er nødvendigt, korrekt.</p>	

KASSENS INDHOLD

- Multikoger
- Dampstykke
- Kop
- Ske
- Brugsanvisning

TEKNISKE DATA

Dimension: 295 x 340 x 345 mm
 Nominel spænding: 220-240 V
 Nominel effekt: 1000 W
 Nominel frekvens: 50/60 Hz
 Klasse I
 Nominelt tryk: 0~70Kpa
 Maks. tryk: 70Kpa
 Kapacitet: 6 liter

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Før hver brug skal du kontrollere følgende:

1. At antiblokeringsanordningen, flydeventilen og udløbsventilen ikke er blokeret af madrester.
2. At den indvendige grydes bund og varmepladen er fri for fremmedlegemer.
3. At dampfrigivelseshåndtaget er i forsejlingspositionen for trykkogning.

Efter tilberedning skal du vente indtil apparatet er afkølet og derefter frigive trykket ved hjælp af dampfrigivelseshåndtaget. Vær yderst forsigtig, når du åbner låget. Dampen i apparatet kan forårsage skoldning og alvorlige forbrændinger. Hvis alle LED-lamper blinker på kontrolpanelet, skal du straks tage strømledningen ud, og se afsnittet "Fejlfinding". Der skal udvises forsigtighed med tætningsskiven for at undgå deformation. Undladelse af at gøre dette kan forårsage, at apparatet ikke fungerer korrekt.

SÆRLIGE INSTRUKTIONER MED HENSYN TIL TILSLUTNING

Vores trykkoger er forsynet med et 3-benet jordstik. For at reducere risikoen for elektrisk stød skal du sætte strømledningen i en jordforbundet stikkontakt, der altid er let tilgængelig. Trykkogeren har et polariseret stik (det ene blad er bredere end det andet). For at reducere risikoen for elektrisk stød er dette stik beregnet til kun at passe i en polariseret stikkontakt på én måde. Hvis stikket ikke passer helt ind i stikkontakten, skal du vende stikket. Stikket må ikke ændres på nogen måde.

En kort strømledning medfølger for at reducere fare som følge af sammenfiltring og at snuble over ledningen. En forlængerledning kan bruges, hvis der udvises forsigtighed under brug. Bruges der en forlængerledning, må du kun bruge en 3-trådet forlængerledning, der har et 3-benet jordstik, samt en stikkontakt med 3 åbninger, der er egnet til stikket på apparatet strømledning. Ledningens

nominelle værdi skal være mindst 12 ampere og 120 volt. Forlængerledningen skal arrangeres, så den ikke falder ud over bordkanten, hvor børn kan trække i den eller man kan snuble over den ved et uheld.

PRODUKTINTRODUKTION

Vores programmerbare trykkoger tilhører den nye generation af smarte køkkenmaskiner. Det er en 10-i-1 multifunktionel kogeordination, der kombinerer fordelene ved en trykkoger, sauté, slow cooker, rice cooker, steamer, yoghurt maker, food warmer, soup cooker, air fryer og disinfector. Vores trykkoger er en praktisk og køkkenvenlig tidsbesparer. Dens 18 mikroprocessorstyrede intelligente programmer gør din daglige madlavning lige så let som et tryk på en knap.

Den bringer grøn tænkning direkte ind i køkkenet ved at spare op til 70% strøm sammenlignet med konventionel madlavning. I de fleste tilfælde reducerer trykkogeren tilberedningstiden med 70%, og bevarer flere vitaminer og mineraler i de naturlige ingredienser.

Vores trykkoger er designet til at modstå de almindelige fejl og sikkerhedsrisici ved gammeldags trykkogere til komfur ved hjælp af 10 gennembrøvede sikkerhedsmekanismer og patenterede teknologier. Det omfatter overvågning af lågets position, låsning af låget under tryk, elektronisk tryk- og temperaturkontrol, tørforbrændingsdetektion med automatisk slukning, overtryksbeskyttelse og temperatur- og elektrisk strømbegrænsende sikring.

FUNKTIONER

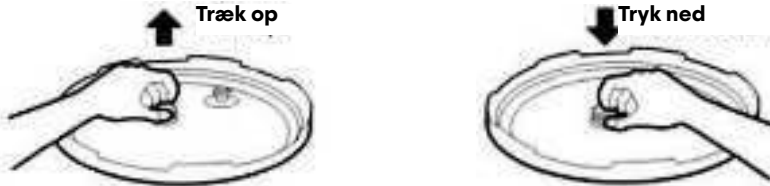
- Høj sikkerhedsstandard: 10 sikkerhedsmekanismer.
- Multi-funktion Braisering, trykkogning, stuvning, dampning, simring, langsom kogning, sautering/bruning, fermentering, tilberedning af yoghurt og varmholdning.
- 18 praktiske tilberedningsprogrammer styret af en mikroprocessor: Du skal blot trykke på en af funktionstasterne for at starte tilberedning. Mikroprocessoren styrer tiden, tilberedningstrykket og temperaturen, og eliminerer nødvendigheden af at skulle holde øje med kogeren i køkkenet.
- Rent og behageligt: Vores trykkoger producerer meget lidt støj og lækker næsten ingen damp. Det bibeholder ingrediensernes smag, og reducerer spild og stænk.
- Dobbelt trykindstillinger for hurtig og fleksibel madlavning: Tilberedning under højt tryk reducerer tilberedningstiden med op til 70%, og lavt tryk eliminerer overtilberedning af sarte fødevarer.
- Op til 24 timers udsættelse af start på tilberedning: 24-timers timer. Perfekt til planlægning af måltider.
- Op til 99 minutter (langsom kogning: 360 minutter; yoghurt: 720 minutter) eller manuel valg af tilberedningstid.
- Automatisk varmholdning. Efter tilberedning starter varmholdningsfunktionen automatisk i 24 timer.
- Den indvendige gryde i rustfrit stål og dampstativet tåler opvaskemaskine.

SPECIFIKATIONER:

- Driftstryk: Høj 10,2 - 11,6 psi (70 - 80 kPa); Lav 5,8 - 1,2 psi (40 - 50 kPa)
- Dampfrigivelsestrykgrænse: 16,68 psi (115 kPa)
- Driftstemperatur: 115 °C - 118 °C (239 °F - 244 °F) ved højtryksindstilling 110 °C - 112 °C (229 - 233 °F) ved lavtryksindstilling.
- Funktion "Keep Warm" (hold varm): op til 99 timer 50 minutter, 63 - 78 °C (145 - 172 °F)
- Funktion "Slow Cook" (langsom kogning): 1 - 6 timer ved 88 - 99 °C (190 - 210 °F)
- Funktion "Sauté" (sautering): "Normal" modus: 160 - 176 °C (320 - 349 °F)
- "More" (mere) modus: 175 - 210 °C (347 - 410 °F)
- "Less" (mindre) modus: 135 - 150 °C (275 - 302 °F).
- Funktion "Yoghurt" (yoghurt): op til 12 timer. "Normal" modus til tilberedning af yoghurt: 36 - 43 °C (96,8 - 109,4 °F); "More" (mere) til pasteurisering af mælk: 71 - 83 °C (160 - 180 °F).

Afmontering og montering af tætningsringen

Tætningsringen kan afmonteres ved at trække opad (se nedenstående billede og træk op). For at genmontere tætningsringen skal du trykke den ned i lågstøtten (se billedet nedenfor og tryk ned). Tætningsringen kan monteres med en hvilken som helst af siderne opad.



Bemærk følgende:

- Før hver brug skal du kontrollere, at tætningsringen er placeret korrekt i tætningsringsholderen. En korrekt siddende tætningsring kan, med en smule kraft, bevæges med uret eller mod uret.
- Fjern alle fremmedlegemer fra tætningsringen efter brug.
- Hold tætningsringen ren for at undgå lugt. Vask af tætningsringen i varmt sæbevand eller opvaskemaskine kan fjerne lugt. Det er dog normalt, at tætningsringen absorberer lugten af visse sure fødevarer. Derfor er det altid en god idé at have mere end én tætningsring ved hånden.
- Træk aldrig i tætningsringen med magt, da det kan forårsage deformation og påvirke ringens evne til at forsegle trykket.
- En tætningsring med revner, snit eller andre skader må ikke anvendes. Den skal udskiftes med en ny tætningsring.

SIKKER ÅBNING AF LÅGET

1. Sørg for at trykkogeprogrammet er færdigt eller tryk på "Keep Warm/Cancel" (hold varm/ annuller) for at stoppe programmet.
2. Frigiv trykket på en af følgende måder.

Hurtig frigivelse:

Skub trykfrigivelseshåndtaget til udluftningspositionen for at frigive damp.

FORSIGTIG:

- Hold hænder og ansigt væk fra hullet på toppen af dampfrigivelseshåndtaget, når du bruger hurtig frigivelse. Den frigivne damp er meget varm og kan forårsage skoldning.
- Træk aldrig dampfrigivelseshåndtaget ud, når det frigiver damp.
- Vær opmærksom på, at hurtig frigivelse ikke er egnet til flydende mad i store volumener eller med højt stivelsesindhold (f.eks. grød, klæbrige væsker, suppe osv.). Madindholdet kan sprøjte ud med damp. Brug normal frigivelse i stedet.

Normal frigivelse:

- Lad kogerens afkøle på normal vis. Dette kan tage 10 til 15 minutter efter tilberedning er færdig, og kogerens er i varmholdningsmodus. Et vådt håndklæde på låget kan fremskynde afkøling.
- Åbn låget: Hold i lågets håndtag, drej låget mod uret til åbningspositionen, og løft låget for at åbne det. For at undgå vakuumsugning på låget, drej dampfrigivelseshåndtaget til udluftningspositionen for at lukke luft ind, når låget løftes.

FORSIGTIG:

- Åbn ikke låget før det indvendige tryk er fuldstændig frigivet. Som en sikkerhedsfunktion er låget låst, og kan ikke åbnes.

FORBEREDELSE INDEN TILBEREDNING

1. Åbn låget

Hold i lågets håndtag med hånden, drej låget cirka 30 grader mod uret.

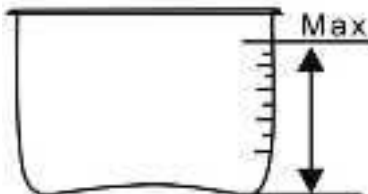


2. Kontroller, at alle dele på låget er monteret korrekt

Kontroller udløbsventil for obstruktioner. Sørg for, at tætningsringen er placeret korrekt i dens holder.

3. Løft den indvendige gryde ud, og tilsæt mad og væske.

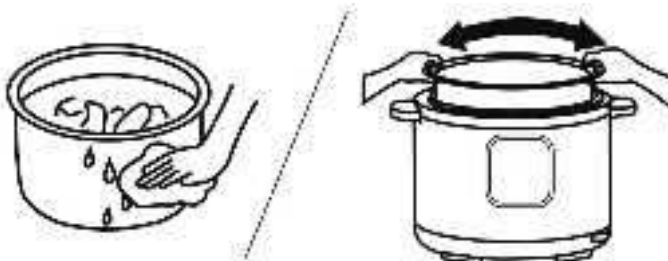
Den samlede mængde mad og væske må ALDRIG overstige den indvendige grydes maksimale niveaumærke. Det anbefales ikke at fylde gryden mere end 2/3 op. Når du tilbereder mad, der udvider sig under tilberedning, såsom ris eller tørrede grøntsager, må du ikke fylde gryden mere end 1/2 op. Overfyldning kan medføre risiko for tilstopning af udluftningsrør og udvikling af overtryk. Det kan også forårsage spild og kan beskadige kogerens.



4. Anbring den indvendige gryde i kogerbehusningen

Du skal først sørge for at fjerne fremmedlegemer og aftørre ydersiden af den indvendige gryde og varmeelementet inde i kogerens.

Efter anbringelse af den indvendige gryde i behusningen, drej den indvendige gryde en smule for at sikre god kontakt med varmeelementet.



5. Luk låget fuldstændig

Hold i lågets håndtag og sæt låget på kogerens, drej låget cirka 30 grader mod uret. Når du bruger funktionerne "Soup" (suppe), "Pizza", "Meat/Stew" (kød/gryderet), "Slow Cook/Bean" (langsom kogning/bønner), "Cake" (kage), "Rice" (ris), "Steam" (damp), "Porridge" (grød) og "Yogurt" (yoghurt), skal låget være fuldstændig lukket. Når du bruger funktionerne "Sauté" (sautering) og "Fried" (stegning), skal låget være åbent. "Keep Warm" (hold varm) fungerer både med låget åbent og lukket.

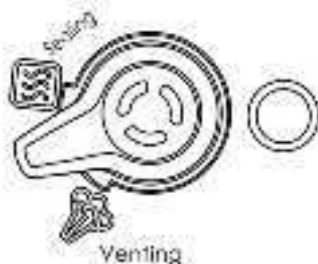


6. Korrekt anbringelse af dampfrigivelseshåndtaget

Bemærk, at det er helt normalt og nødvendigt, at dampfrigivelseshåndtaget er løst. Det fungerer i henhold til vægt, og hviler blot oven på udløbsrøret. Om nødvendigt kan det også fjernes for vask ved at trække det lige ud.

Under brug af kogerens i enhver funktion undtagen "Keep Warm" (hold varm) og "Sauté" (sautering), skal den spidse ende af dampfrigivelseshåndtaget justeres, så den peger mod forseglingspositionen, hvilket indikerer, at trykkogerens er forseglet.

Funktionen "Sauté" (sautering) skal udføres uden låg. "Keep-Warm" (hold varm) kan udføres med eller uden låg eller med et valgfrit glaslåg.



KOGERENS KONTROLANORDNINGER OG MODI

Kontrolpanel

Trykkogerens kontrolpanelet består af et LED-display, 2 trykindikatorer, 3 modusindikatorer, 4 betjeningstaster og 14 funktionstaster. Hver funktionstast har funktionsindikatorlys. Betjeningstasterne har ikke indikatorlys.



Start af kogerens

Multikogeren har 3 modi, som vises på LED-displayet og med funktionsindikatorer.

- Standby-modus: LED-displayet viser "00:00"
- Programbetjeningsmodus: Den aktiverede funktionsindikator tændes, og LED-displayet viser tiden. Ved trykkogning, langsom kogning og timer-funktioner tælles tiden ned.



Betjeningstaster

De 4 betjeningstaster omfatter tasterne "+", "-", "Pressure" (tryk) og "Adjust" (juster). "+" og "-" anvendes til at ændre den indstillede tid.

- Med tasten "Pressure" (tryk) skiftes trykindstillingen mellem "High Pressure" (højt tryk) og "Low Pressure" (lavt tryk) for trykkogefunktionerne, som omfatter funktionerne "Soup" (suppe), "Meat/

Stew" (kød/gryderet), "Rice" (ris), "Porridge" (grød), "Steam" (damp), "Slow cook/Bean" (langsom kogning/bønner). Tasten "Pressure" (tryk) har ingen indflydelse på ikke-trykkogningsfunktioner: "Pizza", "Fried" (stegning), "Cake" (kage), "Sauté" (sautering) og "Yogurt" (yoghurt).

- Med tasten "Adjust" (juster) kan der udføres 3 forskellige justeringer: Ændring af trykholdetiden for trykkogningsfunktionerne ved hjælp af "Less" (mindre), "Normal", "More" (mere); undtaget funktionerne "Slow Cook/Bean" (langsom kogning/bønner) og "Yogurt" (yoghurt). De sidstnævnte funktioner ("Slow Cook/Bean" (langsom kogning/bønner) og "Yogurt" (yoghurt)) justeres med "+" og "-".

Funktionstaster

Den vigtigste tast er "Keep Warm/Cancel" (hold varm/annuller). Når multikogeren programmeres eller et program er aktivt, vil et tryk på denne tast annullere programmet og sætte kogerens i standby-modus. Når kogerens er i standby-modus aktiverer et tryk på denne tast "Keep Warm" (hold varm) programmet.



Tasten "**Soup**" (suppe) er beregnet til tilberedning af suppe og bouillon. Med tasten "Adjust" (juster) kan du vælge kortere eller længere tilberedningstid, afhængig af det ønskede tilberedningsresultat. "Instant Pot" kontrollerer trykket og temperaturen til et sådan niveau, at væsken aldrig begynder at koge voldsomt. F.eks. vil tilberedning af hønsbouillon med funktionen "Soup" (suppe) give en klar bouillon, hvor kyllingekødet forbliver intakt efter tilberedning. Hvis du ønsker en glat suppe, skal du pure den inden servering.

Tasten "**Porridge**" (grød) er til tilberedning af grød af forskellige kornsorter. Du bruger tasten "Adjust" (juster) til at vælge tilberedningsvarigheden. "Normal" varighed er til risengrød. Vælg "More" (mere) varigheden til en blanding af forskellige korn og bønner. Rør i grøden inden servering. Bemærk, at når funktionen "Porridge" (grød) er færdigt, må du IKKE sætte dampfrigivelseshåndtaget i udluftningsposition; det vil få grøden til at sprøjte gennem dampfrigivelsen. Brug normal frigivelse.

Tasten "**Pizza**" er til tilberedning af pizza. Du kan bruge tasten "Adjust" (juster) til at ændre pizzatilberedningstiden fra "Normal" til "More" (mere) eller "Less" (mindre), afhængigt af dit ønske med hensyn til tekstur, samt pizzaens størrelse.

Tasten "**Meat/Stew**" (kød/gryderet) er til tilberedning af kød og gryderetter. Tasten "Adjust" (juster) kan bruges til at ændre tilberedningstiden for at opnå den ønskede tekstur på kødet. Generelt anvendes "More" (mere) varigheden, når man ønsker, at kødet løsnes fra knoglerne.

Tasten "**Slow Cook/Bean**" (langsom kogning/bønner) er især til tilberedning af bønner. Hvis du ønskede godt kogte bønner, skal du bruge tasten "Adjust" (juster) til at vælge "More" (mere) varigheden.

Tasten **“Rice”** (ris) er til tilberedning af ris. Du kan vælge at tilberede ris på 3 måder ved at trykke på tasten **“Adjust”** (juster) og derefter vælge **“Normal”**, **“More”** (mere) eller **“Less”** (mindre).

Tasten **“Cake”** er til tilberedning af kage. Du kan bruge tasten **“Adjust”** (juster) til at ændre kagetilberedningstiden fra **“Normal”** til **“More”** (mere) eller **“Less”** (mindre), afhængigt af dit ønske med hensyn til tekstur, samt kagens størrelse.

Tasten **“Steam”** (damp) er beregnet til damptilberedning. Du kan dampe grøntsager, fisk og skaldyr eller genopvarme mad med det medfølgende dampstativ. Når du damper grøntsager, fisk og skaldyr skal du bemærke at brug af den normale metode for frigivelse af damp sandsynligvis vil udkoge maden. Du skal frigive dampen så snart, at tilberedningstiden er udløbet ved hjælp af metoden til hurtig frigivelse. Brug af 160 ml (1 - 2 cups) vand er tilstrækkeligt til dampning af friske eller frosne grøntsager med 10 minutters trykbibeholdelsestid. Brug tasten **“+”** eller **“-”** til at ændre dampningstiden. Bemærk, at i modsætning til andre trykkogningsfunktioner tilbereder funktionen **“Steam”** (damp) konstant ved fuld styrke. Det kan brænde maden på, som er i direkte kontakt med bunden i den indvendige gryde. Brug den medfølgende skåneenhed til at hæve maden over vandet. Placér maden i en metalkurv eller (ovnfast) glas/keramikskål, der passer i den indvendige gryde.

Brug tasten **“Manual”** (manuel) til at vælge funktionerne fra **“Soup”** (suppe) til **“Steam”** (damp), undtaget **“Slow Cook/Bean”** (langsom kogning/bønner) og **“Yogurt”** (yoghurt).

Brug tasten **“Sauté”** (sautering) til at sautere, brune eller simre i den indvendige gryden med åbent låg. **“Adjust”** (juster) kan bruges til at ændre driftstemperaturen i 3 forskellige modi. Se afsnittet **“Sautering”** for yderligere information.

Tasten **“Slow Cook”** (langsom kogning) gør, at du kan bruge multikogeren som en almindelig slow cooker. Du kan ændre tilberedningsvarigheden ved at trykke på tasten **“+”** eller **“-”** og indstille varigheden til mellem 1 - 6 timer. Se afsnittet **“Langsom kogning”** for yderligere information.

Tasten **“Yogurt”** (yoghurt) har 2 programmer: Tilberedning af yoghurt og pasteurisering af mælk. Se afsnittet **“Tilberedning af yoghurt”** for yderligere information.

Tasten **“Timer”** er til udsættelse af start på tilberedningstiden. For at starte udsættelse af tilberedning skal du først vælge den ønskede funktion, og derefter trykke på tasten **“Timer”**. Brug tasten **“Timer”** til at indstille starten på tilberedningsprogrammet. Tryk på tasten **“Timer”** igen for at indstille minutter (hvert tryk på tasten **“Timer”** tilføjer et interval på 0,5 time op til 24 timer). Tiden, som du indstiller, er tiden indtil programmet startes. Du skal sørge for nok tilberedningstid og afkølingstid inden servering. Se afsnittet **“Udsættelse af tilberedning med timer”** for yderligere information.

TILBEREDNING MED MULTIKOGER

Trykkogning

Følgende procedure er for funktionerne **“Rice”** (ris), **“Soup”** (suppe), **“Poultry”** (fjerkræ), **“Meat/Stew”** (kød/gryderet), **“Bean/Chili”** (bønner/chili), **“Multigrain”** (flerkornssorter), **“Porridge”** (grød), **“Steam”** (damp) og **“Manual”** (manuel).



1. Følg trinene i afsnittet "Forberedelse inden tilberedelse" i denne brugsanvisning.
2. Tilslut strømledningen. LED-displayet viser "00:00", hvilket angiver, at kogerens er i standby-modus.
3. Vælg en tilberedningsfunktion, f.eks. "Soup" (suppe). Når du trykker på en funktionstast, tændes og blinker indikationslyset.
 - Inden for 5 sekunder efter, at du har trykket på en funktionstast, kan du stadig vælge en anden funktion, og justere tilberedningsvarigheden.



4. Vælg tilberedningsvarighed.
 - Du kan bruge tasten "Adjust" (juster) (undtaget ved funktionerne "Slow Cook/Bean" (langsom kogning/bønner) og "Yogurt" (yoghurt)) til at tilpasse tilberedningsvarigheden. Tryk på tasten "Adjust" (juster) flere gange for at skifte mellem modus "Normal" - "Less" (mindre) og "More" (mere). Lyset for valgte modus tændes på displayet.
 - Ændr om nødvendigt tilberedningstiden med tasterne "+" og "-". Tryk og hold tasten "+" eller "-" nede for hurtig ændring.
 - Den indbyggede standard tilberedningstid er egnet til almindelig mad. Brug tilberedningstidstabellen i opskriftsbogen til at fastlægge den passende tilberedningstid baseret på typen og mængden af din mad, samt den ønskede tekstur.
5. Vælg tilberedningstryk.
 - Alle funktioner, undtaget "Pizza", "Fried" (stegning), "Cake" (kage), "Slow Cook/Bean" (langsom kogning/bønner), "Yogurt" (yoghurt) og "Sauté" (sautering), kan justerer højt tryk, fra standard lavt tryk.
6. Tilberedning starter automatisk 5 sekunder efter sidste tryk på en tast.
 - Der høres da tre "da"-lyde, som indikerer, at tilberedningsprocessen starter. LED-displayet viser tiden hvilke indikerer, at forvarmningsmodus er i fremgang. Bemærk: Afhængigt af madtype, mængde og temperatur (frosset eller ej) kan forvarmning være fra 10 til 40 minutter.
 - Når trykket stiger i kogerens, er det helt normalt, at der slipper damp ud af flydeventilen, indtil flydeventilen popper op.
 - Når kogerens når tilberedningstrykket, skifter LED-displayet fra "On" (til) til den programmerede tilberedningstid. Tilberedningstiden tælles ned, og den resterende tid angives i minutter. I tryksat tilstand bør der ikke strømme damp ud nogen steder fra låget. Men fra tid til anden kan der ses lidt damp, der slipper ud fra dampfrigivelseshåndtaget og af og til en smule sprøjt. Det er helt normalt.
 - Under tilberedning udsender kogerens lave kliklyde. Disse lyder stammer fra skiftevis tænding og slukning af varmeelementet, og er helt normal.
 - Du kan på ethvert tidspunkt annullere tilberedningsprogrammet og vende tilbage til standby-modus ved at trykke på tasten "Keep-Warm/Cancel" (hold varm/annuller).
 - Når trykkogningscyklussen er klar, bipper kogerens én gang, og går automatisk i "Keep Warm" (hold varm) cyklus, også kaldet Auto. "Keep Warm" (hold varm) cyklus. LED-displayet viser "00:00". Uret tæller i 24 timer. Hvis 24 timer Auto. "Keep Warm" (hold varm) cyklus afsluttes, og kogerens går i standby-modus.
 - Det anbefales ikke at lade ris være i "Keep Warm" (hold varm) modus i længere tid, idet det kan

påvirke teksturen og smagen.

7. Når trykkogningscyklussen er klar, bipper kogerens én gang, og går automatisk i "Keep Warm" (hold varm) cyklus, også kaldet Auto. "Keep Warm" (hold varm) cyklus. LED-displayet viser "00:00". Uret tæller i 24 timer. Hvis 24 timer Auto. "Keep Warm" (hold varm) cyklus afsluttes, og kogerens går i standby-modus.
- Det anbefales ikke at lade ris være i "Keep Warm" (hold varm) modus i længere tid, idet det kan påvirke teksturen og smagen.



8. Når maden skal serveres, tryk på "Keep-Warm/Cancel" (hold varm/annuller) for at stoppe varmholdningscyklussen, og åbn låget i henhold til afsnittet "Sikker åbning af låget" i denne brugsanvisning. Når låget åbnes, kan låget sidde fast på den indvendige gryde pga. vakuum. Det skyldes sammentrækning af luft pga. afkøling. Drej dampfrigivelseshåndtaget til udluftningspositionen for slippe luft, så vakuum frigives.

Langsom kogning

1. Følg trinene i afsnittet "Forberedelse inden tilberedning" i denne brugsanvisning. Dampfrigivelseshåndtaget skal være i udluftningspositionen. Man kan også bruge et valgfrit glaslåg.
2. Tilslut strømledningen. LED-displayet viser "OFF" (fra), som indikerer, at kogerens er i standby-modus.
3. Tryk på tasten "Slow Cook" (langsom kogning).
4. Ændr tilberedningsvarigheden til mellem 1 - 6 timer ved at trykke på tasten "+" eller "-".
5. Tilberedning starter automatisk 5 sekunder efter sidste tryk på en tast (efter "da"-lyd én gang).
6. Når tilberedning er klar, bipper kogerens én gang og går i automatisk "Keep Warm" (hold varm) cyklus i 24 timer.



Udsættelse af tilberedning med timer

Din multikoger har en timer-funktion til udsættelse af starten på alle typer tilberedning i op til 24 timer. Følgende viser, hvordan man programmerer for udsættelse af tilberedning.

1. Følg trinene i de foregående afsnit "Trykkogning" og "Langsom kogning" for at indstille et tilberedningsprogram.
2. Inden for 5 sekunder efter programvalg skal du trykke på tasten "Timer" for at indstille udsættelsestiden i timer og minutter. Brug tasterne "+" og "-" til at indstille udsættelsestiden i timer. Tryk på tasten "Timer" igen for at ændre minutterne. Tiden er den udsatte tid, indtil programmet starter. Du skal sørge for nok tilberedningstid og afkølingstid inden servering.



3. "Timer" funktionen starter 5 sekunder efter sidste tryk på en tast. Tiden på LED-displayet tæller ned, og indikatoren på timer-tasten ændres fra blinkende til konstant lysende.
4. For at annullere timer-proceduren kan du når som helst trykke på tasten "Keep Warm" (hold varm).
5. Multikogeren starter med at tilberede, når timeren har talt ned til 0. Efter tilberedning går kogeren i automatisk "Keep Warm (hold varm) cyklus i 10 timer. Bemærk:
 - Vi fraråder på det yderste at bruge timer-funktionen til letfordærlige fødevarer, såsom kød og fisk, som kan blive dårlige, når de efterlades ved stuetemperatur i timevis. Kogte ris kan få en alt for blød tekstur på grund af lang iblødsætningstid. Det kan også forårsage et lag af brændte ris i bunden af gryden, hvis kogeren er i hold-varm-modus for længe.
 - Timer-funktionen anbefales ikke til havregrød og anden skummende og klistret mad. På grund af risikoen for, at disse fødevarer blokerer flydeventilen, så den ikke forsejler korrekt, hvilket kan forårsage, at madindholdet koger over, anbefales det stærkt, at multikogeren ikke efterlades uden opsyn under forvarmingscyklussen. Idet udsættelsesfunktionen indebærer, at kogeren efterlades uden opsyn, anbefaler vi kraftigt ikke at bruge timer-funktionen til denne type mad.

Sautering

1. Følg trinene i afsnittet "Forberedelse inden tilberedning" i denne brugsanvisning. Hold låget åbent for at undgå, at der opbygges tryk inde i kogeren. Man kan også bruge et valgfrit glaslæg.
2. Tilslut strømledningen. LED-displayet viser "00:00", hvilket angiver, at kogeren er i standby-modus.



3. Tryk på tasten "Sauté" (sautering). Af sikkerhedsmæssige årsager bør den maksimale tilberedningstid for én "Sauté" (sautering) cyklus ikke være længere end 30 minutter.

4. Juster tilberedningstemperaturen med modus "Normal", "More" (mere) eller "Less" (mindre) ved hjælp af tasten "Adjust" (juster). Modus "Normal" er egnet til sautering eller bruning. Modus "More" (mere) er egnet til at stege eller mørkne kød ved høj temperatur. Modus "Less" (mindre) er egnet til simring, reducering af saft eller fortykning af sauce. For at undgå opbygning af tryk må låget ikke lukkes. FORSIGTIG: Delvis lukning af låget under sautering kan forårsage opbygning af tryk i kogerens. Det kan være farligt.
5. Opvarmning starter automatisk 5 sekunder efter sidste tryk på en tast. Programmet "Sauté" (sautering) kan annulleres når som helst ved at trykke på tasten "Keep Warm/Cancel" (hold varm/annuller).
6. Når tilberedning er klar, bipper kogerens én gang og går i standby-modus. Hvis mere tid er nødvendig, skal du trykke på tasten "Sauté" (sautering) igen.

ADVARSEL

Hvis der trykkes på tasten "Keep Warm/Cancel" (hold varm/annuller) i standby-modus, aktiveres funktionen "Keep Warm" (hold varm). Varmholdning startes automatisk. Du kan ikke justere tiden, idet varmfunktionen er automatisk. Maksimal varighed er 24 timer. Funktionen "Keep Warm" (hold varm) kan bruges med låget åbnet eller lukket. Du kan også bruge et valgfrit glaslag til denne funktion. Når klar går kogerens automatisk i standby-modus.

Tilberedning af yoghurt

Du kan tilberede yoghurt i enten den indvendige gryde eller i glasflasker. Tilberedning af yoghurt består af to trin. Det første trin er at pasteurisere mælken ved at opvarme den til 83 °C. Det tjener to formål: (1) dræber patogener og skadelige bakterier, som kan formere sig i gæringsperioden, og (2) denaturering af mælkeproteiner, som forhindrer koagulering af mælken, og gør proteinerne lettere at optage.



Du kan varme mælk på to måder i multikogerens. Hvis du bruger den indvendige gryde til at lave yoghurt, skal du trykke på funktionen "Yogurt" (yoghurt) og derefter trykke på tasten "+" eller "-" for at justere den nødvendige tid. Tiden er som standard 8 timer. Multikogerens opvarmer derefter mælken til 83 °C. Når klar, bipper kogerens én gang, og går derefter automatisk i "Keep Warm" (hold varm) modus.

Hvis du bruger en beholder eller flasker til at lave yoghurt i, kan du dampe mælken ved at tilføje 1 kop vand til den inderste gryde, sætte dampstativet i, og placere din beholder eller flasker oven på stativet. Vælg funktionen "Yogurt" (yoghurt), og indstil tiden til 1 minut. Når proceduren er klar, skal du bruge metoden for den normale frigivelse til at frigive damp.

Det andet trin efter opvarmning af mælken er at lade den afkøle til under 46 °C og derefter tilsætte en passende mængde yoghurtstarter eller frisk yoghurt. Hvis du bruger en beholder eller flasker, kan du anbringe den/dem i den indvendige gryde uden at tilføje mere vand. Tryk på funktionen "Yogurt" (yoghurt), og juster tiden med tasterne "+" og "-" baseret på instruktionerne for din yoghurtstarter. Programmet starter automatisk efter 5 sekunder.

Når programmet er klar, udsender multikogerens én "da"-lyd, viser "08:00", og går derefter i standby-modus. Yoghurten kan serveres sammen med andre retter (f.eks. karry), eller blandes med frugt eller marmelade for at lave frugtyoghurt osv.

Indledende testprøvning

For at få en fornemmelse af din multikoger, inden du begynder at tilberede din yndlingsret, er det en god ide først at testprøve den. Dette vil hjælpe dig med at blive fortrolig med multikogeren, sikre at kogeren fungerer korrekt, og rense kogeren for eventuel snavs fra fremstillingsprocessen. Testprøvning gennemføres i løbet af cirka 15 minutter. Det er valgfrit, men anbefales.



1. Sørg for, at dampfrigivelseshåndtaget og flydeventilen er uhindrede og rene, og at tætningsringen sidder korrekt.
2. Sæt den indvendige gryde i kogerbehusningen, og tilføj vand op til "3" mærket i den indvendige gryde.
3. Luk låget fuldstændig. Sørg for, at dampfrigivelseshåndtaget peger mod forseglingsmærket på låget.
4. Tryk på tasten "Steam & Egg" (damp og æg), og tryk på tasten "-" for at ændre tiden til 2 minutter.
5. Efter 5 sekunder går multikogeren i forvarmingscyklus (display viser "00:10"). Inden for et par minutter begynder der at komme damp ud i et til to minutter, indtil flydeventilen popper op og forsegler kogeren. Inden for yderligere et minut eller to vil trykket være nået, og timeren begynder at tælle ned. Når nedtællingen er færdig, bipper multikogeren og går automatisk i "Keep Warm" (hold varm) modus. Det var det. Testprøvningen er udført. Tryk på tasten "Keep Warm/Cancel" (hold varm/annuller), og frakobl kogeren. Når gryden er afkølet, kan du åbne den og begynde at tilberede din yndlingsret.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Regelmæssig vedligeholdelse er afgørende for at sikre, at dette apparat er sikkert at bruge. Hvis noget af følgende finder sted, skal du straks stoppe med at bruge apparatet og kontakte din forhandler. Når:

- Strømledning og stik er ekspanderet, deform, misfarvet, beskadiget osv.
- En del af strømledningen eller stikket bliver varmere end normalt.
- Apparatet varmer unormalt og udsender en brændt lugt.
- Der er usædvanlige lyde eller vibrationer, når apparatet er tændt. Hvis der er støv eller snavs på stikket eller stikkontakten, skal du fjerne det med en tør børste.

RENGØRING

FORSIGTIG: Sørg for, at apparatet er afkølet og frakoblet stikkontakten før rengøring.

- Rengør apparatet efter hver brug. Tør den sorte indvendige behusningskant og -rille af med en klud for at undgå rust på den udvendige grydekant.
- Tag låget af og tag den inderste gryde ud, vask dem med opvaskemiddel, skyl med rent vand og aftør derefter med en blød klud. Den indvendige gryde i rustfrit stål tåler også opvaskemaskine.
- Brug vand til at rengøre låget, inklusive tætningsringen (som kan fjernes), udløbsventilen, antiblokeringsanordningen, og aftør med en tør, blød klud. Skil ikke dampfrigivelsesrørsamlingen ad.
- Rengør kogerbehusningen med en ren fugtig klud. Nedsenk ikke kogeren i vand. Brug ikke en

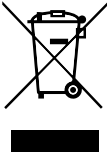
våd klud til at rengøre gryden, mens strømledningen er sat i stikkontakten. Fejlfinding Hvis du oplever problemer med apparatet, bedes du kontakte din forhandler for teknisk assistance og returneringsoplysninger. Tilfældene i følgende tabel indikerer ikke altid et defekt koger. Kontroller kogeren grundigt, før du kontakter support for reparation.

FEJLFINDINGSTABEL

No.	Description	Cause	Solution
1	Kan ikke lukket låget.	Monteringen af pakningen er ikke korrekt.	Juster pakningens position.
		Flydeventilen sidder fast.	Skub forsigtig til ventilpladen.
2	Kan ikke åbne låget.	Flydeventilen sænkes ikke.	Brug en tandstikker til forsigtigt at skubbe til ventilen.
3	Luftlækage fra grydedækslet.	Monteringen af pakningen er ikke korrekt.	Juster pakningens position.
		Pakningen er snavset.	Rengør pakningen.
		Pakningen er beskadiget.	Udskift pakningen.
		Dækslet er ikke forsegleet.	Dæk låget i henhold til brugsanvisningen.
4	Luftlækage fra flydeventilen.	Flydeventilens pakning er snavset.	Rengør flydeventilens pakning.
		Flydeventilens pakning er beskadiget.	Udskift flydeventilens pakning.
5	Flydeventilen hæves ikke.	Vand og mad når ikke minimumsgrænsen.	Brug den korrekte mængde vand og fødevarer i henhold til instruktionerne
		Luftlækage fra grydedæksel eller udløbstrykventil	Send den elektriske trykkoger til vedligeholdelsescenteret for kontrol.
6	E1	Åbent sensorkredsløb	Send den elektriske trykkoger til vedligeholdelsescenteret for kontrol.
7	E2	Sensorkortslutning	Send den elektriske trykkoger til vedligeholdelsescenteret for kontrol.

8	E3	Lav temperatur	Send den elektriske trykkoger til vedligeholdelsescenteret for kontrol.
9	E4	Lav temperatur	Send the electric pressure cooker to the maintenance centre to check.

MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE

	<p>Bortskaf ikke elektriske apparater som usorteret kommunalt affald; brug separate indsamlingsfaciliteter. Kontakt din kommune for oplysninger om tilgængelige indsamlingssystemer. Hvis elektriske apparater bortskaffes på lossepladser, kan farlige stoffer lække ud i grundvandet og få adgang til fødekæden, hvilket er skadeligt for menneskers og dyrs helbred og velbefindende. Ved udskiftning af gamle apparater med nye er forhandleren juridisk forpligtet til at tage dit gamle apparat tilbage til bortskaffelse.</p>
---	--

BEGRÆNSET GARANTI

Vi garanterer, at dette apparat er fri for fabriktions- og materialefejl ved normal husholdningsbrug i en periode på et (1) år fra købsdatoen. Denne garanti omfatter kun den oprindelige køber. Købskvittering, ordrenummer eller andet bevis på datoen for det oprindelige køb er påkrævet, før garantiservice udføres. Sælgers forpligtelse i henhold til denne garanti er begrænset til at udskifte eller reparere eller assistere i forbindelse med reparation efter sælgers valg. Alle reparationer, for hvilke der gøres krav på garanti, skal forhåndsgodkendes af sælger. Dette apparat er udstyret med sikkerhedsfunktioner. Ethvert forsøg på at manipulere disse funktioner kan resultere i alvorlig persontilskadekomst/skade og ugyldiggør denne garanti. Der ydes ingen garantiservice for et apparat, der er blevet manipuleret, medmindre det er instrueret af en sælgerrepræsentant. Denne garanti dækker ikke almindelig slitage på dele eller skader som følge af uagtsom brug eller forkert brug af apparatet, brug i strid med brugsanvisningen, unkladelse af at sørge for rimelig og nødvendig vedligeholdelse, eller demontering, desuden dækker garantien ikke skader som følge af force majeure, såsom brand, oversvømmelse, orkaner og tornadoer. Sælger er ikke ansvarlig for forsendelsesomkostninger i forbindelse med garantiservice.

GARANTI

- Producenten yder garanti i overensstemmelse med lovgivningen i kundens eget bopælsland, med minimum 1 år fra den dato, hvor apparatet sælges til slutbruger.
- Garantien dækker kun materiale- eller fabriktionsfejl.
- Reparationer under garantien må kun udføres af et autoriseret servicecenter. Når du fremsætter et garantikrav, skal den originale købskvittering (med købsdato) medsendes.
- Garantien gælder ikke i tilfælde af:
 - a. Normal slitage
 - b. Forkert brug, f.eks. overbelastning af apparatet eller brug af ikke-godkendt tilbehør
 - c. Magtanvendelse eller skader forårsaget af ydre påvirkninger
 - d. Skader forårsaget af manglende overholdelse af brugsanvisningen, f.eks. tilslutning til en uegnet strømforsyning eller manglende overholdelse af monteringsinstruktionerne
 - e. Delvist eller helt demonterede apparater

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Vi: Arovo BV, Doblijn 26, 1046 BN Amsterdam, The Netherlands, www.arovo.com, erklærer under eget ansvar, at produktet:



Varenummer: VRD919101341 - Varenavn: Electric Pressure Cooker - Stregkode: 8720791433581

Direktiv eller forordning

Miljøvenligt design af energirelaterede produkter (ERP) 2009/125/EF

Forordning 1275/2008/EF - Strømförbrug i standbytilstand og slukket tilstand

Direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) 2014/30/EU

Lavspændingsdirektivet (LVD) 2014/35/EU

Direktivet om trykbærende udstyr (PED) 2014/68/EU

Direktivet om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr 2011/65/EU (RoHS 2)

WEEE-direktivet 2012/19/EU (Art. 14)

Direktivet om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer 1935/2004/EF (Fødevarekontaktmaterialer (FKM))

Henvisninger til de anvendte relevante harmoniserede standarder eller referencer til de specifikationer for hvilke overensstemmelse erklæres:

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A15:2021 (klausul 7)

EN 60335-2-15:2016+A11:2018+A12:2021+A1:2021+A2:2021 (klausul 7)

EN 12778:2002+A1:2005 (klausul 6)

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017

EN 62233:2008

I overensstemmelse med vores politik om løbende produktforbedringer forbeholder vi os retten til at foretage tekniske og optiske ændringer uden varsel. Den aktuelle version af denne brugsanvisning kan hentes på www.arovo.com/manuals.



VIKTIGE SIKKERHETSFORHOLDSREGLER, TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Følgende sikkerhetsinstruksjoner må alltid følges for å redusere risikoen for elektrisk støt, personskade eller brann. Det er viktig å lese alle instruksjonene grundig før du bruker produktet og deretter oppbevare dem for fremtidig referanse eller nye brukere.

Les alle instruksjonene før bruk.

- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene eller knottene.
- For å beskytte mot elektriske støt må du ikke legge ledningen, støpslene eller andre deler av produktet i vann eller annen væske.
- Det er nødvendig med tett oppfølging når multikokeren i nærheten av barn.
- Koble fra stikkkontakten når den ikke er i bruk og før rengjøring. La den kjøles ned før du plasserer eller fjerner deler.
- Ikke bruk noe apparat med skadet ledning eller støpsel, eller etter at apparatet har hatt en feilfunksjon eller har blitt skadet på noen måte. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller justering.
- Hvis strømledningen er skadet, må den byttes av produsenten dennes servicetekniker eller andre kvalifiserte personer for å unngå farlige situasjoner.
- Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av apparatprodusenten kan forårsake skader.
- Dette produktet er kun for husholdningsbruk. Må ikke brukes utendørs.
- Ikke la ledningen henge over kanten av bordet eller benken, eller komme i kontakt med varme overflater
- Skal kun brukes på kjøkkenbenken.
- ADVARSEL: Matsøl kan gi alvorlige brannskader. Sørg for at apparatet og ledningen er utilgjengelig for barn. La aldri ledningen henge over kanten av kjøkkenbenken, bruk aldri en stikkontakt under kjøkkenbenken og bruk aldri apparatet med en skjøteledning.
- Når enheten indikerer at den er klar til bruk (grønt blinkende lys osv.), må du unngå kontakt med bevegelige deler.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk kokeplate, eller i en oppvarmet ovn.
- Ikke utfør ekstra forvarming i tillegg til enhetens egne funksjoner.
- Det må utvises ekstrem forsiktighet ved flytting av apparatet når det inneholder varm olje eller varme væsker.
- Koble alltid støpselet til apparatet først, og plugg deretter ledningen inn i stikkkontakten. For å koble fra, vri hvilken som helst kontrollbryter til «AV», og trekk deretter støpselet ut av stikkkontakten.
- For å redusere faren for elektrisk støt må ikke apparatet monteres over en vask.
- For å redusere risikoen for brann må det ikke oppbevares noe på toppen av apparatets overflate når apparatet er i drift. Ikke bruk apparatet til annet enn dets tiltenkte formål.
- Dette apparatet koker under trykk. Feil bruk kan føre til skåldeskader. Forsikre deg om at enheten er korrekt lukket før du betjener den. Se: Betjeningsinstruksjonene.
- Ikke fyll enheten mer enn 2/3 full. Når du tilbereder mat som utvider seg under tilberedning, som ris eller tørkede grønnsaker, må du ikke fylle enheten mer enn halvfull. Overfylling kan føre til risiko for tilstopping av ventilasjonsrøret og at det utvikles overtrykk. Se matlagingsinstruksjonene for instruksjoner om riktig fremgangsmåte.
- Vær oppmerksom på at visse matvarer, som eplemos, tranebær, perlebygg, havregryn eller andre frokostblandinger, delte erter, nudler, makaroni, rabarbra eller spaghetti, kan skumme, bruse og sprute, og tette trykkavlastningsanordningen (dampventilen). Slike matvarer skal ikke tilberedes i en multikoker.
- Kontroller alltid at ikke trykkavlastningsanordningene er blokkerte før du bruker apparatet. Ikke

åpne multikokeren før enheten er avkjølt og alt innvendig trykk er frigitt. Hvis håndtakene er vanskelige å skyve fra hverandre, er dette et tegn på at kokeren fortsatt er under trykk – ikke tving den åpen. Trykk i kokeren kan være farlig. Se Betjeningsinstruksjon-seksjonen

- Ikke bruk denne multikokeren til trykkfritering med olje.
- Når det normale driftstrykket er nådd, skru varmen ned slik at all væsken som genererer dampen ikke fordampes.
- Det er benyttet en kort strømledning for å redusere risikoen for at barn griper tak i den, blir viklet inn i eller snubler over en lengre ledning.
- Friter- eller trykkfriter aldri i enheten med olje. Dette er farlig og kan føre til brann eller alvorlige skader.
- Forsiktig: For å redusere faren for elektrisk støt må det kun tilberedes mat i den medfølgende beholderen (kjelen).
- Ikke bruk en uforenlig avtakbar beholder (kjel) eller tetningsring (pakning) for å unngå trykklekkasje.
- Ikke plasser enheten på et ustabilt sted, det er strengt forbudt å bruke den på en avis, skum eller andre objekter som lett kan blokkere ventilasjonshullene i bunnen. For å koble fra, vri hvilken som helst kontrollbryter til «av», og trekk deretter støpselet ut av stikkontakten.
- Ikke bruk den på et sted som er i nærheten av vannsprut eller ild. Ikke bruk den på et sted der den eksponeres for direkte sollys eller oljesprut. Sett den på et sted som er utilgjengelig for barn.
- Hver gang apparatet skal brukes må du sjekke antiblokkeringsskjoldet, flottørventilen og utslippsventilen (dampfrigivelseshåndtaket) for blokkering. Tørk av overflaten på den indre kjelen og varmeplaten for å forsikre deg om at de er fri for fremmedlegemer, og sørg for at damputløserhåndtaket er i tetningsposisjon.
- Ikke flytt dette produktet eller tving lokket åpent når enheten er i drift.
- Ikke plasser hendene eller ansiktet over utslippsventilen (dampfrigivelseshåndtaket) eller flottørventilen.
- Ikke dekk til trykkventilene.
- Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring og kunnskap, hvis er under tilsyn eller har fått instruksjoner i trygg bruk av apparatet og forstår farene som bruken medfører. Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og dets ledning utilgjengelig for barn. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Ikke koble dette produktet til noe elektriske system med annen spenning enn: 220–240 V / 60 Hz
- Bruk aldri trykkokeren din uten å tilsette vann, dette vil føre til alvorlig skade på den.
- Etter tilberedning av kjøtt med skinn (f.eks. oksetunge) som kan svulle under påvirkning av trykk, må du ikke stikke hull på kjøttet mens skinnen er oppsvulmet, da du kan bli skåldet.








ADVARSLER

Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. Det skal ikke brukes i kantiner i butikker, kontorer, gårder eller andre arbeidsmiljøer. Og skal heller ikke brukes av gjester på hoteller, moteller, gjestehus eller frokostrom eller andre overnattingsmiljøer. Ingen innvendige deler kan repareres av brukeren. Returner apparatet til nærmeste autoriserte servicesenter for undersøkelse, reparasjon eller justering.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

Og oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted for fremtidig referanse.

FORKLARINGER AV SYMBOLER

	Les bruksanvisningen		Samsvarserklæring. Produkter som er merket med dette symbolet oppfyller EØS-kravene. EU-samsvarserklæringen kan fås ved å skrive til produsenten.
	Produsenten av emballasjen bidrar til kostnadene for avfallssorterings- og resirkuleringssystemet «Grønt punkt».		Emballasjen kan gjenbrukes eller resirkuleres. Kast eventuelt emballasjemateriale som ikke lenger er nødvendig.
	Hvis du oppdager transportskader når du pakker ut produktet, vennligst kontakt forhandleren din med en gang.		Dette produktet kan trygt brukes i kontakt med mat.
	Emballasjen kan gjenbrukes eller resirkuleres. Kast eventuelt emballasjemateriale som ikke lenger er nødvendig.		

I ESKEN

- Multikoker
- Dampstykke
- Kopp
- Skje
- Instruksjonshåndbok

TEKNISKE DATA

Dimensjoner: 295 x 340 x 345 mm
Nominell spenning: 220–240 V
Nominell effekt 1000 W
Nominell frekvens: 50/60 Hz
Klasse I
Nominelt trykk: 0–70Kpa
Maks. trykk: 70Kpa
Kapasitet: 6 l

FORHOLDSREGLER

Sørg for å inspisere følgende hver gang apparatet skal brukes:

1. Antiblokkeringsskjoldet, flottørventilen og utslippsventilen må ikke være blokkert av matrester.
2. Bunnen av den indre kjelen og varmeplaten må være fri for fremmedlegemer.
3. Dampdampfrigivelseshåndtaket er i «Tetting»-posisjon ved all trykkoking.

Etter koking må du vente til kokeren er avkjølt en stund før du frigir trykket med dampdampfrigivelseshåndtaket. Utvis svært stor forsiktighet når du åpner lokket. Dampen i enheten kan forårsake skålding og alvorlige brannskader. Hvis alle LED-lampene blinker på kontrollpanelet må du koble fra strømledningen umiddelbart og se avsnittet «Feilsøking». Vær forsiktig når du håndterer tetningsringen for å unngå deformering. Hvis ikke kan det føre til at produktet ikke fungerer som det skal.

SPEALKORTSETT INSTRUKSJONER

Trykkokeren vår har et jordet støpsel med 3 pinner. For å redusere risikoen for elektrisk støt skal strømledningen kobles til en jordet stikkontakt som alltid er lett tilgjengelig. Trykkokeren har et polarisert støpsel (ett blad er bredere enn det andre). For å redusere risikoen for elektrisk støt er

dette støpselet ment å passe inn i en polarisert stikkontakt på bare én måte. Hvis støpselet ikke passer helt i stikkontakten, snu støpselet. Ikke prøv å modifisere støpselet på noen som helst måte. Det følger med en kort strømledning for å redusere farene som følge av innvikling og snubling. Det kan brukes en skjøteledning hvis det utvises stor forsiktighet under bruk. Hvis det brukes en skjøteledning skal det kun brukes en skjøteledning med 3 ledere som har et jordet støpsel med 3 pinner og en 3-spors stikkontakt som passer til støpselet på apparatet. Den elektriske klassifiseringen til ledningen må være minst 12 ampere og 120 volt. Skjøteledningen må arrangeres slik at den ikke henger over kanten av bordet eller kjøkkenbenken, der den kan bli trukket i av barn eller snubles i ved et uhell.

PRODUKTINTRODUKSJON

Vår programmerbare trykkoker tilhører den nye generasjonen av smarte kjøkkenapparater. Det er en 10-i-1 multifunksjonskoker som kombinerer fordelene med en trykkoker, sautering, saktekoker, riskoker, dampkoker, yoghurtmaskin, matvarmer, suppekoker, luftfrityrkoker og et desinfiseringsapparat. Trykkokeren vår er en praktisk og kjøkkenvennlig tidsbesparer. De 18 mikroprosessorstyrte intelligente programmene gjør den daglige matlagingen din så enkelt som å trykke på en knapp.

Den bringer et grønt tankesett rett inn på kjøkkenet ved at du sparer opptil 70 % energi sammenlignet med tradisjonell matlaging. I de fleste tilfeller reduserer trykkokeren koketiden med 70 %, og bevarer flere vitaminer og mineraler i de naturlige ingrediensene.

Trykkokeren vår er designet for å unngå de vanlige feilene og sikkerhetsrisikoene ved gamle trykkokere som var beregnet på bruk på komfyren. Dette gjør vi ved bruk av 10 velprøvde sikkerhetsmekanismer og patenterte teknologier. Dette inkluderer lokkposisjonsovervåking, låsing av lokket under trykk, elektronisk trykk- og temperaturkontroll, tørrkokingsdeteksjon med automatisk nedstengning, overtrykksbeskyttelse og sikring som begrenser temperaturen og den elektriske strømmen.

FUNKSJONER

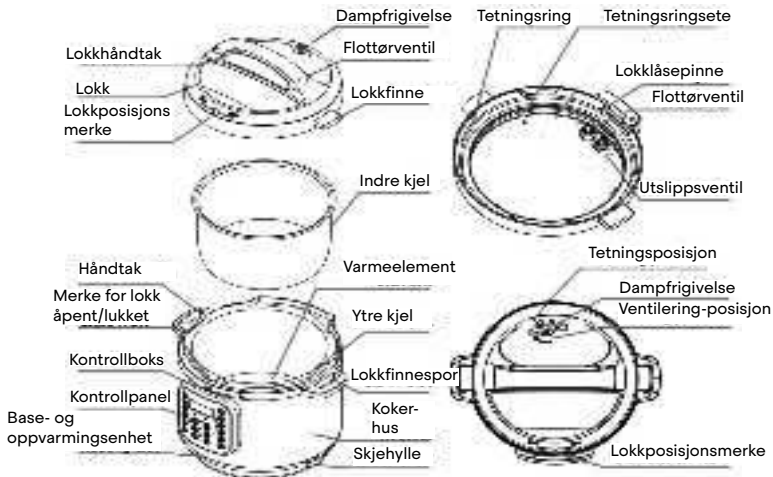
- Høy sikkerhetsstandard: 10 sikkerhetsmekanismer.
- Multifunksjon: Steking, trykkoking, stuing, damping, småkoking, saktekoking, sautering/bruning, fermentering, yoghurtlaging og varmhoding.
- 18 Praktiske tilberedningsprogrammer kontrollert av en mikroprosessor: Du trykker ganske enkelt på én av funksjonsknappene for å starte matlagingen. Mikroprosessoren kontrollerer tiden, koketrykket og temperaturen, og fjerner behovet for å stå ved komfyren på kjøkkenet og passe grytene.
- Ren og behagelig: trykkokeren vår produserer svært lite støy og lekker nesten ingen damp. Dette gjør at ingrediensene i maten beholder aromaene og smaken, og du unngår søl og sprut som må vaskes bort.
- Doble trykkinnstillinger for rask og fleksibel matlaging: Matlaging med høyt trykk reduserer koketiden med opptil 70 %, og med lavt trykk unngår du overkoking av delikat mat.
- Opptil 24 timers utsatt matlaging: 24-timers tidsur. Perfekt for måltidsplanlegging.
- Opptil 99 minutter (saktekoking: 360 minutter, yoghurt: 720 minutter) manuelt valg av tilberedningstid.
- Automatisk Hold-varm-funksjon: Etter tilberedning starter Hold-varm-funksjonen automatisk i 24 timer.
- Oppvaskmaskinsikker indre kjel og dampstativ i rustfritt stål.

SPESIFIKASJONER

- Arbeidstrykk: Høy 10,2 - 11,6 psi (70 - 80 kPa), Lav 5,8 - 1,2 psi (40 - 50 kPa)
- Trykkgrense for dampfrigivelse: 16,68 psi (115 kPa)
- Driftstemperatur: 115–118 °C (239–244 °F) ved høytrykksinnstilling 110–112 °C (229–233 °F) ved lavtrykksinnstilling.
- «Hold varm»-funksjon: opptil 99 timer 50 minutter, 63–78 °C (145–172 °F)
- «Saktekoking»-funksjon: 1–6 timer, ved 88–99 °C (190–210 °F)
- «Sautering»-funksjon: «Normal» modus: 160–176 °C (320–349 °F)
- «Mer»-modus 175–210 °C (347–410 °F)
- «Mindre»-modus 135–150 °C (275–302 F °F)

- «Yoghurt»-funksjon: opptil 12 timer. «Normal» modus for å lage yoghurt: 36–43 °C (96,8–109,4 °F), «Mer» for pasteurisering av melk: 71–83 °C (160–180 °F).

PRODUKTSTRUKTUR



Lokkfinnesporet på kokerhåndtaket kan holde det åpne lokket på enten venstre eller høyre side.



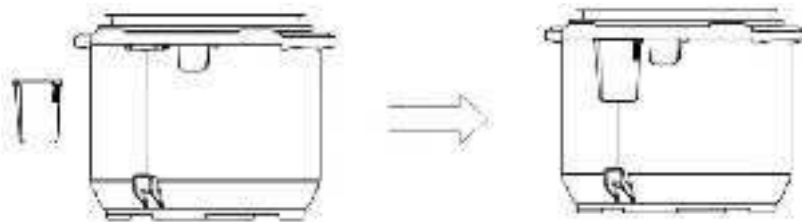
Kondensopsamler.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Før første gangs bruk må alt tilbehør tas ut av pakken og denne bruksanvisningen leses nøye. Vær spesielt oppmerksom på bruksanvisninger og forsiktighetsregler for å unngå personskaade eller skade på eiendom. Vask innsiden av lokket og den indre kjelen med varmt såpevann, skyll og tørk grundig. Tørk av det ytre huset med en ren og fuktig klut. Senk aldri kokerhuset ned i vann eller andre væsker. Den indre kjelen, tetningsringen og dampfrigivelseshåndtaket samt alle tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskinen. Vask aldri lokket og huset i en oppvaskmaskin.

Installere kondensopsamleren

Skv kondensopsamleren inn i slissen på kokerhuset. Trekk den ut når den skal rengjøres.



Fjerne og installere tetningsringen

Tetningsringen kan fjernes ved å trekke den oppover (se illustrasjonen nedenfor og trekk opp). For å montere tetningsringen igjen, trykk den ned i lokksetet (se illustrasjonen nedenfor og trykk ned). Tetningsringen kan monteres med begge sider vendt opp.



Vær obs på følgende:

- Før hver bruk må tetningsringen inspiseres for å sikre at den sitter godt på plass i tetningsringsetet. En korrekt montert tetningsring kan forskyves, med litt innsats, med eller mot klokken i tetningsringsetet.
- Etter bruk må eventuelle fremmedlegemer fjernes fra tetningsringen.
- Hold tetningsringen ren for å unngå lukt. Å vaske tetningsringen i varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen kan fjerne lukt. Det er imidlertid normalt at tetningsringen absorberer lukten av visse sure matvarer. Det er grunnen til at det kan være lurt å ha mer enn én tetningsring for hånden
- Trekk aldri i tetningsringen med makt, da trekkingen kan føre til at den deformeres, samt påvirke dens evne til å holde på trykket.
- En tetningsring med sprekker, kutt eller andre skader skal ikke brukes. Den må da byttes med en ny tetningsring.

TRYGG ÅPNING AV LOKKET

1. Kontroller at trykkokingsprogrammet er fullført, eller trykk på «Hold varm/Avbryt» for å avslutte programmet.
2. Frigi trykket på én av følgende måter.

Hurtigfrigivelse:

Skyv dampfrigjøringshåndtaket til «Ventilering»-posisjonen for å slippe ut damp.

FORSIKTIG:

- Hold hender og ansikt borte fra hullet på toppen av dampfrigivelseshåndtaket når du bruker Hurtigfrigivelse. Dampen som kommer ut er svært varm og kan føre til skålding.
- Trekk aldri ut dampfrigivelseshåndtaket når det slipper ut damp.
- Vær oppmerksom på at Hurtigfrigivelse ikke er egnet for mat med stort væskevolum eller med høyt stivelsesinnhold (f.eks. grøt, congee, klebrige væsker, suppe osv.). Matinnholdet kan sprute ut sammen med dampen. Bruk Naturlig frigivelse i stedet.

Naturlig frigivelse:

- La kokeren kjøle seg ned naturlig. Dette kan ta 10–15 minutter etter at kokingen er ferdig og kokeren er i Hold varm-modus. Å legge et vått håndkle på lokket kan forskynde avkjølingen.
- Åpne lokket: Hold lokkhåndtaket, vri lokket mot klokken til åpen posisjon, og løft lokket opp for å åpne. For å unngå vakuumsug på lokket, vri dampfrigivelsen til «Ventilering»-posisjonen for å slippe inn luft når lokket løftes.

FORSIKTIG:

- Ikke åpne lokket før trykket inne i kjelen er helt frigitt. Som en sikkerhetsfunksjon er lokket låst og kan ikke åpnes.

FORBEREDELSE TIL TILBEREDNING

1. Åpne lokket

Hold lokkhåndtaket med hånden, roter det omtrent 30 grader mot klokken.

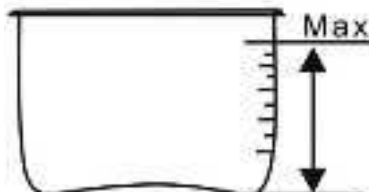


2. Kontroller at alle delene på lokket er korrekt montert

Kontroller utslippsventilen for blokkeringer. Forsikre deg om at tetningsringen er korrekt plassert i tetningsringsetet.

3. Ta ut den indre kjelen, og fyll på med mat og væske.

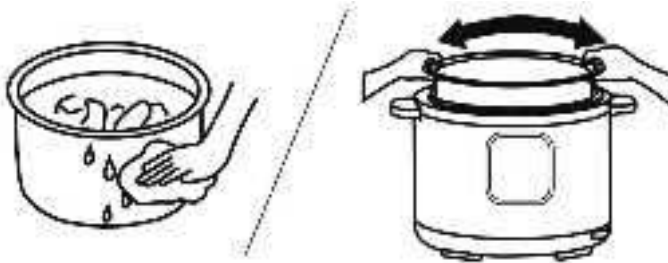
Den totale mengden mat og vann skal ALDRI overstige maksimumsnivåmerket på den indre gryten. Det anbefales ikke å fylle enheten mer enn 2/3 full. Når du tilbereder mat som utvider seg under tilberedning, som ris, bønner eller tørkede grønnsaker, må du ikke fylle enheten mer enn halvfull. Overfylling kan føre til risiko for tilstopping av ventilasjonsrørene og at det utvikles overtrykk. Dette kan også føre til søl og kan skade enheten.



4. Sett den indre kjelen i kokerhuset.

Før du gjør dette må du sørge for å fjerne fremmedlegemer, samt tørke av utsiden av den indre kjelen og varmelementet inne i kokeren.

Etter å ha satt den indre kjelen inn i huset, må du rotere den indre kjelen litt for å sikre god kontakt mellom kjelen og varmeelementet.



5. Lukk lokket helt

Hold fast lokkhåndtaket og sett lokket på kokeren, roter lokket mot klokken ca. 30 grader. Ved bruk av «Suppe», «Pizza», «Kjøtt/Stuing», «Saktekok/Bønner», «Kake», «Ris», «Damp», «Grøt» og «Yoghurt», skal lokket være helt lukket. Ved bruk av «Sautering» og «Steking» skal lokket være åpent. «Hold varm» fungerer med lokket enten åpent eller lukket.



6. Posisjoner dampfrigivelseshåndtaket korrekt.

Vær oppmerksom på at det er helt normalt og nødvendig at dampfrigivelseshåndtaket er løst. Den fungerer med vekt og hviler rett og slett oppå utløpsrøret. Den kan også tas av for vask, om nødvendig, ved å trekkes rett ut. Ved bruk av kokeren for alle funksjoner bortsett fra «Hold varm» og «Sautering», rettes den spisse enden av dampfrigivelseshåndtaket inn slik at det peker mot «Tetning». Dette indikerer at trykkokeren er i forseglet posisjon. «Sautering»-funksjonen må brukes uten lokket. «Hold varm»-funksjonen kan brukes med eller uten lokket, eller ved bruk av ekstrastyret glasslokk.



KOKERENS KONTROLLER OG MODUSER

Kontrollpanel

Kontrollpanelet på trykkokeren din består av et LED-display, 2 trykkindikatorer, 3 modusindikatorer, 4 betjeningsknapper og 14 funksjonsknapper. Hver funksjonsknapp har en funksjonsindikatorlampe. Betjeningsknappene har ikke indikatorlamper.



Kokerens moduser

Multikokeren din har 3 moduser som vises på LED-displayet og funksjonsindikatorene.

- Standby-modus: LED-displayet viser «00:00»
- Programdriftsmodus: den aktiverte funksjonsindikatoren lyser og LED-displayet viser tiden. Ved trykkoking, saktekoking og tidsurfunksjoner teller tiden ned.



Betjeningsknapper

De 4 betjeningsknappene inkluderer «+», «-», «Trykk» og «Juster»-knapper. «+» og «-» brukes for å endre tidsverdien.

- «Trykk»-knappen veksler trykkinnstillingen mellom «Høyt trykk» og «Lavt trykk» for trykkokingsfunksjonene som inkluderer «Suppe», «Kjøtt/Stuing», «Ris», «Grøt», «Damp» og «Saktekoking/Bønner». «Trykk»-knappen har ingen effekt på matlagingsfunksjoner som ikke bruker trykk: «Pizza», «Steking», «Kake», «Sautering» og «Yoghurt».
- «Juster»-knappen kan utføre 3 typer justeringer: Endre av trykkholdetiden for trykkokingsfunksjonene til «Mindre», «Normal», «Mer», unntatt funksjonene «Saktekoking/Bønner» og «Yoghurt». Og disse to funksjonene («Saktekoking/Bønner» og «Yoghurt») må bruke «+», «-» for å justere.

Funksjonsknapper

Den viktigste knappen er «Hold varm/Avbryt» Når multikokeren programmeres, eller et program er aktivt, trykker du på denne knappen for å avbryte programmet og sette kokeren i standby-modus. Når komfyren er i standby-modus, aktiverer et trykk på denne knappen Hold-varm-programmet.



«Suppe»-knappen brukes for å lage forskjellige supper og kraft. Du kan bruke «Juster»-knappen for å velge en kortere eller lengre tilberedningstid, avhengig av ønsket tilberedningsresultat. Instant Pot kontrollerer trykket og temperaturen til et nivå der væsken aldri begynner å fosskoke. For eksempel, når du lager kyllingkraft med «Suppe»-funksjonen, blir kraften klar, og kyllingen forblir intakt etter koking. Hvis du har behov for at matdelen skal brytes helt ned, kan du røre og bland suppen før servering.

«Grøt»-knappen brukes til å lage grøt av forskjellige gryn. Du kan bruke «Juster»-knappen til å velge en tilberedningstid. «Normal»-varigheten er for risengrynsgrøt. For en blanding av forskjellige gryn og bønner, vennligst velg «Mer»-varigheten. Rør i grøten før servering. Vær oppmerksom på at du IKKE må sette dampfrigivelseshåndtaket i ventilerings-posisjonen etter at «Grøt»-programmet er ferdig, ellers vil grøten sprute gjennom damputløpet. Bruk i stedet Naturlig frigivelse.

«Pizza»-knappen er programmert for å lage pizza. Du kan bruke «Juster»-knappen for å endre tilberedningstiden for pizza fra «Normal» til «Mer» eller «Mindre», avhengig av hvilken tekstur du foretrekker, samt av størrelsen på pizzaen du legger i kjelen.

«Kjøtt/Stuing»-knappen er for å tilberede kjøtt og stuing. «Juster»-knappen kan brukes til å endre tilberedningstiden for å oppnå ønsket tekstur på kjøttet. Generelt brukes «Mer»-varigheten for at kjøttet skal slippe beinet.

«Saktekoking/Bønner»-knappen er spesifikt for å koke bønner. Hvis du ønsker bønnene ekstra godt

kokt kan du bruke justeringsknappen til å velge «Mer» varighet.

«Rice»-knappen er for å koke ris, og du kan velge 3 varigheter for risen. Trykk på «Juster»-funksjonsknappen fra «Normal» til «Mer» eller «Mindre».

«Kake»-knappen er programmert for å lage kake. Du kan bruke «Juster»-knappen for å endre tilberedningstiden for kake fra «Normal» til «Mer» eller «Mindre», avhengig av hvilken tekstur du foretrekker, samt av størrelsen på kaken du plasserer i kjelen.

«Damp»-knappen er designet for dampformål. Du kan dampe grønnsaker, sjømat eller varme opp med det vedlagte dampstativet. Når du damper grønnsaker og sjømat, vær oppmerksom på at bruk av «Naturlig Frigivelse»-metoden for å frigjøre dampen sannsynligvis vil overkoke maten. Du må slippe ut dampen så snart koketiden er utløpt ved å bruke «Hurtigfrigivelse»-metoden. Bruk av 1–2 kopper (160 ml) vann er tilstrekkelig for å dampe ferske eller frosne grønnsaker, med 10 minutters trykkholdningstid. Bruk «+»- eller «-»-knappene for å endre dampetiden. Vær oppmerksom på at i motsetning til andre trykkokingsfunksjoner, så varmer «Damp»-funksjonen kontinuerlig opp med full effekt. Dette kan brenne mat som er i direkte kontakt med bunnen av den indre kjelen. Vennligst bruk heveristen som følger med for å heve maten over vannet. Bruk en metallkurv eller (ovnssikker) glass/keramikkbeholder som passer inn i den indre kjelen for å holde på maten.

«Manuell»-knappen brukes til å velge funksjoner fra «Suppe» til «Damp», bortsett for «Saktekok/Bønner» og «Yoghurt».

«Sautering»-knappen brukes til sautering, bruning eller småkoking i den indre kjelen med åpent lokk. «Juster» kan brukes til å endre driftstemperaturen i 3 moduser. Vennligst se «Sautering»-seksjonen for mer informasjon.

«Saktekoking»-knappen lar deg bruke multikokeren din som en vanlig saktekoker. Brukeren kan endre koketiden fra 1 til 6 timer ved å trykke på «+»- eller «-»-knappen. Vennligst se «Saktekoking»-seksjonen for dens funksjon.

«Yoghurt»-knappen har 2 programmer: lage yoghurt og pasteurisere melk. Vennligst se «Lage yoghurt»-seksjonen.

«Tidsur»-knappen er for utsatt tilberedning. For å starte utsatt tilberedning må du først velge den ønskede matlagingsfunksjonen. Trykk deretter på «Tidsur»-knappen. Bruk «tidsur»-knappen til å stille inn antall timer utsettelse. Trykk på «Tidsur»-knappen igjen for å stille inn minutter (hver gang du trykker på «Tidsur» vil det legges til en halv time, opp til 24 timer). Tiden du angir er den utsatte tiden før programmet starter. Sørg for tilstrekkelig tilberedningstid og avkjølingstid før servering. Vennligst se «Utsatt tilberedning med tidsur»-seksjonen for mer informasjon.

COOKING WITH YOUR MULTI COOKER

Pressure Cooking

The following procedure is for “Rice”, “Soup”, “Poultry”, “Meat/Stew”, “Bean/Chili”, “Multigrain”, “Porridge”, “Steam” and “Manual” functions.



1. Følg trinnene i «Forberedelser til tilberedning» i denne håndboken.
2. Koble til strømledningen. LED-displayet viser «00:00», dette angir at kokeren står i standby-modus.
3. Velg en tilberedningsfunksjon, f.eks. «Suppe». Med en gang det trykkes på en funksjonsknapp vil knappens indikatorlampe tennes og blinke.
 - Innen 5 sekunder etter at du har trykket på en funksjonsknapp, kan du fortsette og velge andre funksjonsknapper og justere tilberedningstiden.



4. Velg tilberedningstid.
 - Du kan bruke «Juster»-knappen (unntatt funksjonene «Saktekoking/Bønner» og «Yoghurt») for å justere tilberedningstiden. Trykk på «Juster»-knappen gjentatte ganger for å bytte mellom modusene «Normal» - «Mindre» og «Mer», som vil tennes på skjermen.
 - Om nødvendig kan tilberedningstiden endres med «+» og «-». Trykk og hold «+» og «-»-knappen inne for raskere skifte.
 - Den innebygde tilberedningstiden er egnet for generell mat. Vennligst bruk tilberedningstiden i oppskriftsboken for å bestemme riktig tilberedningstid basert på den spesifikke maten, mengden mat og hvilken tekstur du foretrekker.
5. Velg koketrykk.
 - Alle funksjonene bortsett fra «Pizza», «Steking», «Kake», «Sakte», «Koking/Bønner», «Yoghurt» og «Sautering» kan justere høyt trykk, fra standard lavt trykk.
6. Tilberedningen starter automatisk 5 sekunder etter det siste knappetrykket.
 - Du vil høre tre «da»-lyder for å angi at tilberedningsprosessen har begynt. LED-displayet viser tiden, noe som angir at forvarmingsmodus er begynt. Vennligst merk: Avhengig av matinnholdet, mengden og temperaturen (frossen eller ikke), kan forvarmingsmodusen variere mellom 10 og 40 minutter.
 - Når trykket øker inne i kokeren, er det helt normalt at spor av damp slipper ut av flottørventilen frem til flottørventilen spretter opp.
 - Når kokeren når arbeidstrykket, endres LED-displayet fra «På» til den programmerte tilberedningstiden. Tilberedningstiden teller ned for å angi gjenværende tid i minutter. Under denne trykksatte modusen bør du ikke se noe damp strømme ut fra lokket noe sted. Imidlertid kan du fra tid til annen se en liten røykeeffekt som kommer fra dampfrigivelseshåndtaket, og av og til litt spruting. Dette er helt normalt.
 - Under tilberedningsoperasjonen lager kokeren lave klikkelyder. Dette kommer fra normal drift, og er lyden av varmelementet som slås på og av.
 - Du kan når som helst avbryte det pågående tilberedningsprogrammet og gå tilbake til standby-modus ved å trykke på «Hold-varm/Avbryt»-knappen.
 - Når trykkokingsyklusen er ferdig, piper kokeren én gang og går automatisk inn i «Hold varm»-modus, kalt Auto. «Hold-varm»-modus. LED-displayet viser en «00:00» på første siffer. Klokken teller ned i 24 timer. Når den automatiske 24-timers «Hold varm»-modus er ferdig, går kokeren i standby-modus.
 - Det anbefales ikke å la kokeren være i «Hold-varm»-modus for lenge, da det kan påvirke

matens tekstur eller smak.

7. Når trykkokingscyklusen er ferdig, piper kokeren én gang og går automatisk inn i «Hold varm»-modus, kalt Auto. «Hold-varm»-modus. LED-displayet viser en «00:00» på første siffer. Klokken teller ned i 24 timer. Når den automatiske 24-timers «Hold varm»-modus er ferdig, går kokeren i standby-modus.
 - Det anbefales ikke å la kokt ris være i «Hold-varm»-modus for lenge, da det kan påvirke matens tekstur eller smak.



8. For å servere maten, trykk på «Hold-varm/Avbryt» for å stoppe Hold varm-modus og åpne lokket i henhold til beskrivelsen i «Trygg åpning av lokket»-seksjonen i denne håndboken. Når du åpner det indre lokket kan det forekomme at lokket sitter fast på kjelen på grunn av vakuum. Dette skyldes at luften trekker seg sammen når den avkjøles. Sett dampfrigivelseshåndtaket i «Ventilering»-posisjonen for å slippe inn luft for å frigi vakuumet.

Saktekoking

1. Følg trinnene i «Forberedelser til tilberedning» i denne håndboken. Dampfrigivelseshåndtaket må stå i «Ventilering»-posisjonen. Et ekstra glasslokk (tilvalgsutstyr) kan også brukes.
2. Koble til strømledningen. LED-displayet viser «AV» og angir at apparatet står i standby-modus.
3. Trykk på «Saktekok»-knappen.
4. Endre koketidens varighet fra 1 til 6 timer ved å trykke på «+»- eller «-»-knappen.
5. Tilberedningen starter automatisk 5 sekunder etter det siste knappetrykket (etter at du hører «da» én gang).
6. Når koketiden er ferdig, piper kokeren én gang og går automatisk inn i «Hold varm»-modus i 24 timer.



Utsatt tilberedning med tidsur

Multikokeren din har en tidsurfunksjon for utsatt oppstart av all tilberedning i inntil 24 timer. Følgende viser hvordan du skal programmere utsatt tilberedning.

1. Følg trinnene i de foregående «Trykkoking»- og «Saktekoking»-seksjonene for å stille inn et tilberedningsprogram.
2. Trykk på «Tidsur»-knappen innen 5 sekunder etter programvalg, for å stille inn antall timer og minutter programmet skal utsettes. Bruk «+» og «-»-knappene til å stille inn antall timer utsettelse. Trykk på «Tidsur»-knappen igjen for å stille inn minuttene. Tiden er den utsatte tiden før programmet starter. Sørg for tilstrekkelig tilberedningstid og avkjølingstid før servering.



3. 5 sekunder etter siste knappetrykk starter «Tidsur»-funksjonen, tiden på LED-displayet teller ned, og den blinkende indikatoren på «Tidsur»-knappen slutter å blinke og lyser hele tiden.
4. For å avbryte Tidsur-funksjonen trykker du når som helst på «Hold varm/Avbryt»-knappen. Multikokeren din begynner tilberedningsprosessen når telleren av den utsatte tiden når 0. Når koketiden er ferdig går kokeren automatisk inn i «Hold varm»-modus i 10 timer. Vennligst merk:

- Vi fraråder på det sterkeste bruk av tidsur-funksjonen for lett bedervelige matvarer, som kjøtt og fisk, som kan bli dårlige når de står i romtemperatur i timevis. Kokt ris kan få for myk tekstur på grunn av lang bløtleggingstid. Du kan også ende opp med et lag med brent ris i bunnen av kjelen hvis den står i Hold-varm-modus for lenge.
- Tidsur-funksjonen anbefales ikke for grøt, havregrøt eller annen skummende og klissete mat. På grunn av muligheten for at disse matvarene kan blokkere flottørventilen slik at den ikke lenger tetter, noe som kan føre til at maten flyter over, anbefales det på det sterkeste at multikokeren ikke forlates uten tilsyn under forvarmingsmodus. Siden utsettelsesfunksjonen innebærer at man forlater enheten uten tilsyn, anbefaler vi på det sterkeste å ikke bruke tidsurfunksjonen for denne typen mat.

Sautering

1. Følg trinnene i «Forberedelser til tilberedning» i denne håndboken. Hold lokket åpent for å unngå at trykk bygger seg opp inne i kokeren. Et ekstra glasslokk (tilvalgsutstyr) kan også brukes.
2. Koble til strømledningen. LED-displayet viser «00:00», dette angir at kokeren står i standby-modus.



3. Trykk på «Sautering»-knappen. Av sikkerhetsgrunner anbefaler vi at maksimal driftstid for «Sautering» er 30 minutter.
4. Endre tilberedningstiden mellom «Normal», «Mer» og «Mindre» med juster-knappen. «Normal»-modus er egnet for vanlig sautering eller bruning. «Mer»-modus er for røresteking eller for å gjøre kjøttet svart, såkalt «blackening» ved høyere temperatur. «Mindre»-modus er egnet for småkoking, innkoking av safter eller tykning av sauser. For å unngå at det bygges opp trykk skal lokket være åpent. FORSIKTIG: delvis lukking av lokket under sautering kan føre til at trykket bygges opp i kokeren. Dette kan være farlig.
5. Tilberedningen starter automatisk 5 sekunder etter det siste knappetrykket. «Sautering»-programmet kan avbrytes når som helst ved å trykke på «Hold varm/Avbryt»-knappen.
6. Når tilberedningen er ferdig, piper kokeren én gang og går i standby-modus. Trykk på «Sautering»-knappen igjen hvis du trenger mer tid.

ADVARSEL

Å trykke på «Hold varm/Avbryt»-knappen i standby-modus aktiverer «Hold varm»-funksjonen. Da starter Hold varm-funksjonen automatisk. Du kan ikke justere tiden, da denne oppvarmingsfunksjonen er automatisk. Maksimal varighet er 24 timer. «Hold varm»-funksjonen kan brukes med eller uten lukket lokk. Du kan også bruke et glasslokk (tilvalgsutstyr) ved denne funksjonen. Når den er ferdig går kokeren automatisk i standby-modus.

Lage yoghurt

Du kan lage yoghurt enten med den indre kjelen eller ved å bruke glassflasker. Prosessen for å lage yoghurt består av to trinn. Det første trinnet er å pasteurisere melken ved å varme den opp til 83 °C / 180 °F. Denne oppvarmingen har to formål: (1) drepe patogener og skadelige bakterier som kan formere seg i løpet av fermenteringsperiode, og (2) denaturere melkeproteiner, som forhindrer at melken klumper seg og gjør at proteinene blir lettere å absorbere.



Multikokeren gir deg to enkle måter å varme opp melken din på. Hvis du bruker den indre kjelen til å lage yoghurt, trykk på «Yoghurt» og trykk deretter på «+», «-» for å stille inn tiden du ønsker. Standardinnstillingen er 8 timer. Multikokeren din vil deretter koke melken til 83 °C / 180 °F. Når dette er gjort piper kokeren én gang og går automatisk i Hold varm-modus.

Hvis du bruker en beholder eller flasker til å lage yoghurt, kan du dampe melken ved å tilsette 1 kopp vann i den indre kjelen, sette inn dampstativet og sette beholderen din eller flaskene på toppen av denne. Velg «Yoghurt»-funksjonen og still inn tidsuret til 1 minutt. Så snart prosessen er ferdig, bruker du «Naturlig frigivelse»-metoden til å slippe ut dampen.

Det andre trinnet etter at melken er varmet opp, er å la den kjøles ned til 46 °C / 115 °F, tilsett deretter en passende mengde yoghurtstarter eller fersk yoghurt. Hvis du bruker en beholder eller flasker, kan du plassere dem i den indre kjelen uten å tilsette ekstra vann. Trykk på «Yoghurt»-funksjonsknappen og juster tiden ved bruk av «+» og «-»-knappene, avhengig av yoghurtstarterens instruksjoner. Programmet starter automatisk etter 5 sekunder.

Når programmet er ferdig, hører du en «da»-lyd én gang fra multikokeren, displayet viser «08:00» og apparatet går i standby-modus. Yoghurten kan serveres naturell sammen med andre retter (f.eks. en karrigryte), eller blandes med honning eller syltetøy for å lage en fruktyoghurt.

Første testkjøring

Det er en god idé å testkjøre multikokeren din for å få en følelse av hvordan den fungerer, før du setter i gang med favorittoppskriften din. Dette vil hjelpe deg med å bli vant til multikokeren din, du vil kunne forsikre deg om at den fungerer som den skal, og samtidig bli kvitt eventuelle rester i samme slengen. Denne testkjøringen kan gjøres i løpet av 15 minutter. Testkjøring er ikke obligatorisk, men det anbefales.



1. Forsikre deg om at dampfrigivelseshåndtaket og flottørventilen er rene og ikke er blokkerte, og at tetningsringen sitter som den skal.
2. Sett inn den indre kjelen i bunnen av kokeren, og tilsett vann til «3»-merket på den indre kjelen.
3. Lukk lokket. Forsikre deg om at dampfrigivelseshåndtaket peker mot «Tetning»-merket på lokket.
4. Trykk på «Damp og Egg»-knappen og trykk på «-»-knappen for å endre tiden til 2 minutter.
5. Etter 5 sekunder vil multikokeren gå i forvarmingsmodus (displayet viser «00:10»). I løpet av et par minutter vil det begynne å strøme ut damp. Dette vil pågå i ett minutt eller to til flottørventilen spretter opp og tetter kokeren. I løpet av et minutt eller to til vil arbeidstrykket bli nådd, og nedtellingen vil begynne. Så snart nedtellingen er avsluttet, vil multikokeren din pipe og automatisk gå til «Hold-varm»-modus. Det er det hele. Testen er ferdig. Trykk på «Hold varm/Avbryt»-knappen og ta støpselet ut av stikkontakten. Så snart kjelen er avkjølt, kan du åpne den og prøve ut favorittoppskriften din.

STELL OG VEDLIKEHOLD

Jevnlig stell og vedlikehold er essensielt når det gjelder å sørge for at dette produktet er trygt å bruke. Hvis en av følgende ting opptrer, må du umiddelbart avslutte bruken av apparatet og kontakte butikken eller nettbutikken der du kjøpte det. Hvis:

- Strømledningen og støpselet viser tegn på deformering, misfarging, skader, etc..
- En del av strømledningen eller støpselet blir varmere enn vanlig.
- Den elektriske multikokeren blir uvanlig varm, og gir fra seg en brent lukt.
- Du legger merke til uvanlige lyder eller vibrasjoner når multikokeren er skrudd på. Det er støv eller skitt på støpselet eller stikkontakten bør dette fjernes med en tørr børste.

RENGJØRING

FORSIKTIG: vennligst forsikre deg om at apparatet har kjølt seg ned og er koblet fra før du rengjør det.

- Rengjør produktet hver gang du har brukt det. Tørk av den indre kanten og sporet i huset med en klut for å forhindre rust på kanten av den ytre kjelen.
- Ta av lokket og ta ut den indre kjelen, vask dem med et rengjøringsmiddel, skyll med rent vann og tørk dem med en myk klut. Den indre kjelen av rustfritt stål kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Bruk vann til å rengjøre lokket, inkludert tetningsringen (som kan fjernes), utløpsventilen, og antiblokkeringsskjoldet, og tørk av dem med en tørr, ren klut. Ikke demonter damputslippsrøret.
- Rengjør kokerhuset med en ren og fuktig klut. Ikke senk kokeren ned i vann. Ikke bruk en våt klut til å rengjøre kjelen mens strømledningen står i stikkontakten. Feilsøking. Vennligst kontakt butikken eller nettbutikken der du kjøpte apparatet hvis du opplever problemer med det. De


kan gi deg teknisk hjelp og informasjon om retur av produktet. Eksempelene i følgende tabeller er ikke nødvendigvis en indikasjon på at det er noe feil med kokeren. Vennligst undersøk kokeren grundig før du kontakter støtteavdelingen for reparasjon.

FEILSØKINGSTABELL

	Beskrivelse	Årsak	Løsning
1	Ikke mulig å lukke lokket.	Installasjonen av pakningen er ikke riktig.	Juster posisjonen til pakningen.
		Kuleflottørventilen på splinten sitter fast.	Trykk forsiktig på ventilplaten.
2	Ikke mulig å åpne lokket.	Kuleflottørventilen faller ikke.	Bruk en tannstikke til å trykke forsiktig på ventilen.
3	Luftlekkasje i kjelelokket	Installasjonen av pakningen er ikke riktig.	Juster posisjonen til pakningen.
		Pakningen har flekker.	Rengjør pakningen.
		Pakningen er skadet.	Bytt pakningen.
		Lokket er ikke tett.	Monter lokket i henhold til håndboken.
4	Luftlekkasje i kuleflottørventilen	Pakningen til kuleflottørventilen har flekker.	Rengjør pakningen til kuleflottørventilen.
		Pakningen til kuleflottørventilen er skadet.	Bytt pakningen til kuleflottørventilen.
5	Kuleflottørventilen stiger ikke. .	Vann og mat når ikke opp til minimumsnivået.	Bruk riktig mengde vann og mat i henhold til instruksjonene.
		Luftlekkasje i kjelelokket eller utløpstrykkventilen.	Send den elektriske trykkokeren til vedlikeholdssenteret for kontroll.
6	E1	Åpne sensorens krets	Send den elektriske trykkokeren til vedlikeholdssenteret for kontroll.
7	E2	Kortslutning i sensoren	Send den elektriske trykkokeren til vedlikeholdssenteret for kontroll.

8	E3	Overoppheting	Send den elektriske trykkokeren til vedlikeholdssenteret for kontroll.
9	E4	Lav temperatur	Send den elektriske trykkokeren til vedlikeholdssenteret for kontroll.

MILJØVENNLIG AVFALLSBEHANDLING

	<p>Ikke kast elektriske apparater i restavfallet, lever dem inn til gjenvinning. Kontakt kommunen der du bor for informasjon om hvor du kan levere inn apparatene. Hvis elektriske apparater kastes i vanlige landdeponier, kan det lekke ut farlige stoffer i grunnvannet. Disse kan deretter havne i næringskjeden og skade menneskers helse og velvære. Når du bytter ut gamle apparater med nye, er forhandleren pålagt å ta i mot det gamle apparatet ditt for gjenvinning, uten ekstrakostnad.</p>
---	--

BEGRENSET GARANTI

Vi garanterer at denne multikokeren er fri for materialfeil og dårlig håndverk, ved normal husholdningsbruk, i ett (1) år fra kjøpsdatoen. Denne garantien gjelder kun den opprinnelige kunden.. En kjøpskvittering, et kjøpsordrenummer eller annet bevis på datoen for kjøpet er påkrevd før garantiservice utføres. Under denne garantien er selgeren kun forpliktet til å erstatte eller reparere eller bidra til reparasjon, etter selgerens valg. Alle reparasjoner som det fremsettes garantikrav for må forhåndsgodkjennes av selgeren. Dette apparatet er utstyrt med en rekke sikkerhetsanordninger. Alle forsøk på å omgå deres funksjon kan føre til alvorlig personskade/skade og ugyldiggjøre denne garantien. Det vil ikke bli utført garantiservice på et apparat som er blitt tuklet med, så fremt ikke dette er gjort på anmodning fra en representant for selgeren.

Denne garantien dekker ikke normal slitasje på deler, eller skader som skyldes uaktsom bruk eller misbruk av apparatet, bruk i strid med bruksanvisningen, unnlattelse av rimelig og nødvendig vedlikehold, eller demontering. Garantien dekker heller ikke skader som følge av naturkatastrofer, som brann, flom, orkaner og tornadoer. Selgeren er ikke ansvarlig for transportkostnader ved garantiservice.

GARANTI

- Produsenten gir en garanti i henhold til lovverket i kundens eget bostedsland, på minimum 1 år, fra datoen da apparatet selges til sluttbrukeren.
- Garantien dekker kun material- eller produksjonsfeil.
- Reparasjoner som faller under garantien skal kun utføres av et autorisert servicesenter. Når du reiser et krav under garantien, må den originale kjøpskvitteringen (med kjøpsdato) sendes inn.
- Garantien vil ikke gjelde i tilfeller som skyldes:
 - a. normal slitasje
 - b. Feil bruk, for eksempel overbelastning av hårklyperen, bruk av ikke-godkjent tilbehør
 - c. bruk av makt, skade forårsaket av ytre påvirkninger
 - d. Skader forårsaket av manglende overholdelse av bruksanvisningen, for eksempel tilkobling til en uegnet strømforsyning eller manglende overholdelse av installasjonsinstruksjonene
 - e. delvis eller helt demonterte apparater

SAMSVARERKLÆRING

Vi: Arovo BV, Doblijn 26, 1046 BN Amsterdam, The Netherlands, www.arovo.com, erklærer med dette, under vårt eget ansvar, at produktet:



Artikkelnummer: VRD919101341 - Artikkelnavn: Elektrisk trykkoker - Strekkode: 8720791433581

Direktiv eller forskrift

Miljøvennlig utforming av energitilknyttede produkter (ERP) 2009/125/EF

Forordning (EF) 1275/2008 - Energiforbruk i hviletilstand og avslått tilstand

Direktivet om elektromagnetisk kompatibilitet (EMC) 2014/30/EU

Lavspenningsdirektivet (LVD) 2014/35/EU

Trykkutstyrsdirektivet (PED) 2014/68/EU

RoHS 2 Direktiv 2011/65/EU

WEEE-direktivet 2012/19/EU (Art. 14)

Europaparlaments- og rådsforordning (EF) nr. 1935/2004/EC om materialer og gjenstander beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler (FCM)

Referanser til de relevante harmoniserte standardene som brukes, eller referanser til spesifikasjonene som det erklæres samsvar med:

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A15:2021 (klausul 7)

EN 60335-2-15:2016+A11:2018+A12:2021+A1:2021+A2:2021 (klausul 7)

EN 12778:2002+A1:2005 (klausul 6)

EN 55014-1:2017

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2014

EN 61000-3-3:2013, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017

EN 62233:2008

I samsvar med vår policy om kontinuerlig produktforbedring forbeholder vi oss retten til å gjøre tekniske og optiske endringer uten varsel. Den mest oppdaterte versjonen av denne instruksjonshåndboken kan finnes på www.arovo.com/manuals.



VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER, SPARA DESSA ANVISNINGAR

Följande säkerhetsåtgärder ska alltid följas, för att reducera risken för elstötar, personskada och brand. Det är viktigt att läsa alla dessa instruktioner noggrant innan produkten används och att spara dem för framtida bruk eller nya användare.

Läs alla instruktioner före användning.

- Vidrör inte heta ytor. Använd handtag eller knoppar.
- För att undvika elektriska stötar, sänk inte ned sladd, kontaktdon eller andra delar av produkten i vatten eller annan vätska.
- En nära övervakning är nödvändig när multicookern används nära barn
- Koppla loss produkten från uttaget när den inte är i bruk och före rengöring. Låt produkten svalna innan du sätter på eller tar av delar.
- Använd inte någon apparat med skadad sladd eller stickkontakt eller efter att apparaten gått sönder eller har skadats på något vis. Återlämna apparaten till närmaste godkända serviceanläggning för undersökning, reparation eller justering.
- Om strömsladden är skadad, måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller motsvarande kvalificerade personer för att undvika risker.
- Användning av tillbehör rekommenderas inte av apparattillverkaren kan orsaka skador.
- Denna produkt är endast för hushållsanvändning. Använd inte apparaten utomhus.
- Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken, eller komma i kontakt med heta ytor
- Avsedd endast för bänk-/bordsplacering.
- **VARNING:** Utspilld mat kan orsaka allvarliga brännskador. Håll apparaten och sladden borta från barn. Låt aldrig sladden hänga över bänkkanten, använd aldrig uttag under bänken och använd aldrig enheten med förlängningssladd.
- När produkten anger att den är klar att använda (grönt blinkande ljus etc.), undvik att vidröra rörliga delar.
- Placera inte på eller nära en varm spis eller elektrisk kamin, eller i en varm ugn.
- Utför inte extern föruppvärmning utöver funktionerna i själva produkten.
- Extrem försiktighet måste iaktas när en apparat som innehåller het olja eller heta vätskor ska förflyttas.
- Koppla alltid in stickkontakten i apparaten först, anslut sedan stickkontakten till vägguttaget. För att koppla från apparaten, ställ reglagen på OFF, och dra sedan ur stickkontakten från vägguttaget.
- För att minska risken för elstötar, får apparaten inte monteras på en diskbänk.
- För att minska risken för brand, förvara inte någonting direkt ovanpå apparatens yta när apparaten är i drift. Använd inte apparaten på annat sätt än avsett.
- Denna apparat kokar under tryck. Felaktig användning kan resultera i brännskador (skällning). Säkerställ att apparaten är ordentligt stängd innan den används. Se: Användningsinstruktionerna.
- Fyll inte enheten till mer än 2/3. När du lagar mat som utvidgas under tillagningen, såsom ris eller torkade grönsaker, fyll inte enheten till mer än 1/2. Överfyllning kan medföra risk för att avluftningsrören korkas igen och för högt tryck bildas. Se matlagninginstruktionerna för rätt procedurer.
- Var medveten om att vissa livsmedel, såsom äppelsås, tranbär, pärlkorn, havregrot och andra gryn, gula ärter, nudlar, makaroner, rabarber eller pasta kan skumma, puttra och stänka, och på så vis täppa igen tryckutsläppet (ångventilen). Dessa livsmedel ska inte tillagas i en multicooker.
- Kontrollera alltid att tryckutsläppet inte är igentäppt före användning. Öppna inte

multicookern förrän enheten har svalnat och allt internt tryck har släppts ut. Om handtagen är svåra att trycka isär, indikerar detta att spisen fortfarande är trycksatt – tvinga den då inte att öppnas. Kvarvarande tryck i produkten kan vara farligt. Se: avsnittet Användningsinstruktioner.

- Använd inte denna multicooker för tryckfritering med olja.
- När det normala arbetstrycket är nått, vrid ner värmen så att inte all vätska som skapar ångan dunstar bort.
- Strömladdan är kort för att reducera risken att barn drar i, blir intrasslade i eller snubblar över en längre sladd.
- Djupfritera eller tryckfritera aldrig i enheten med olja. Det är farligt och kan orsaka brand eller allvarliga skador.
- Var försiktig: för att reducera elrisken, laga endast mat i den medföljande löstagbara behållaren (tillagningsgrytan).
- Använd inte en inkompatibel flyttbar behållare (tillagningsgryta) eller tätningssring (packning) för att undvika tryckläckage.
- Placera inte enheten på en instabil plats. det är strikt förbjudet att använda den på en tidning, skummatta eller annat föremål som lätt kan blockera luftningshålen nedtill. För att koppla från apparaten, ställ reglagen på "off", och dra sedan ur stickkontakten från vägguttaget.
- Använd den inte på en plats som är nära vattenstänk eller eld. Använd den inte på en plats som är exponerad direkt för solljus eller oljestänk. Placera den utom räckhåll för barn.
- Före användning varje gång, se till att undersöka anti-block-skölden, flottörventilen och utloppsventilen (ångutsläppshandtaget) efter hinder, torka av ytan på innergrytan och uppvärmningsplattan för att bekräfta att de är fria från främmande föremål; se till att ångutsläppshandtaget är i tätande läge.
- Flytta inte denna produkt eller kraft för att avlägsna locket när enheten är i drift.
- Placera inte händerna eller ansiktet över utloppsventilen (ångutsläppshandtaget) eller flottörventilen.
- Täck inte för tryckventilerna.
- Apparaterna får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten på ett säkert sätt, och om de förstår riskerna. Denna apparat får inte användas av barn. Håll produkten och dess sladd utom räckhåll för barn. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Använd inte denna produkt med ett elsystem med annan spänning än: 220-240V/60Hz
- Använd aldrig tryckkokaren utan att tillsätta vatten, eftersom detta allvarligt kan skada den.
- Efter tillagning av kött med skinn (t.ex. oxtunga) som kan svälla under effekten av trycket. Punktera inte köttet när skinet är svullet; du kan bli skälld.

VARNINGAR

Denna apparat är endast för hushållsanvändning. Den ska inte användas i matsalar i affärer, på kontor eller bondgårdar, eller i andra arbetsmiljöer. Och den ska inte användas av kunder på hotell, motell, vandrarhem eller bed and breakfast, eller andra boendemiljöer. Inga delar kan repareras av användaren. Returnera apparaten till närmaste auktoriserade servicecenter för undersökning, reparation eller justering.

SPARA DESSA ANVISNINGAR

et conservez le mode d'emploi dans un endroit sûr pour vous y référer ultérieurement.






FÖRKLARING AV SYMBOLER



Läs användarmanualen.



Deklaration om överensstämmelse. Produkter markerade med denna symbol uppfyller reglerna i Europeiska ekonomiska samarbetsområdet. EU-deklarationen om överensstämmelse kan efterfrågas från tillverkaren.

 <p>Tillverkaren av förpackningen bidrar till kostnaderna för avfallsseparation och återvinningssystemet "Green Dot".</p>	 <p>Förpackning kan återanvändas eller återvinnas. Omhänderta allt förpackningsmaterial som inte längre behövs på lämpligt sätt.</p>
 <p>Om du noterar några transportskador när produkten packas upp, kontakta återförsäljaren utan dröjsmål.</p>	 <p>Ce produit peut être utilisé sans danger au contact des aliments.</p>
 <p>Förpackning kan återanvändas eller återvinnas. Omhänderta allt förpackningsmaterial som inte längre behövs på lämpligt sätt.</p>	

I FÖRPACKNINGEN

- Multicooker
- Ånganordning
- Kopp
- Sked
- Bruksanvisning

TEKNISKA DATA

Dimensioner: 295 x 340 x 345 mm
 Märkspänning: 220-240 V
 Märkeffekt: 1000 B
 Märkfrekvens: 50/60 Hz
 Klass I
 Märktryck: 0~70Kpa
 Maxtryck: 70Kpa
 Kapacitet: 6l

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Före varje användning, se till att kontrollera följande:

1. Att anti-block-skölden, flottörventilen och utloppsventilen inte är blockerade av matrester.
2. Bottenytan på innergrytan och uppvärmningsplåten är fria från främmande föremål.
3. Ångutsläpphandtaget är i tätande läge för all tillagning med tryck.

Efter matlagning, vänta tills grytan svalnat en stund och släpp ut trycket med hjälp av ångutsläpphandtaget. Var extremt försiktig när du öppnar locket. Skällning och allvariga brännskador kan orsakas av ånga i enheten. Om alla LED-lampor blinkar på kontrollpanelen, koppla från elsladden omedelbart och konsultera avsnittet Felsökning. Aktsamhet måste iaktas med tätningssring för att undvika deformationer. Underlåtenhet att göra detta kan hindra att produkterna fungerar korrekt.

SPECIALKORTSATS MED INSTRUKTIONER

Vår tryckkokare har en 3-stifts jordad stickkontakten. För att minska riskerna med el, ska elsladden anslutas till ett jordat eluttag som alltid är enkelt åtkomligt. Tryckkokaren har en polariserad stickkontakt (ett blad är bredare än det andra). För att minska riskerna med el, är detta stickdon avsett endast att passa i ett polariserat uttag. Om stickkontakten inte går helt in i uttaget, vänd på stickkontakten. Försök inte modifiera stickkontakten på något sätt. Elsladden är kort för att reducera riskerna för intrassling och snubbling. En förlängningssladd kan användas om aktsamhet iaktas under användning. Om en förlängningssladd används, använd då endast en förlängningssladd med 3 ledare som har ett 3-poligt jordat kontaktidon och ett 3-poligt uttag som passar stickkontakten på apparaten. Elklassningen på sladden måste vara minst 12 ampere och 120 volt. Den förlängda sladden måste anordnas så att den inte täcker över kanten på bordet eller bänken där barn kan dra i den eller snubbla över den.

PRODUKTINTRÖDUKTION

Vår programmerbara tryckkokare är den nya generationen smarta köksapparater. Det är en 10-i-1 multifunktionsgryta som kombinerar fördelarna med en tryckkokare, sautös, slow cooker, riskokare, ånggenerator, yoghurtmaskin, matvärmare, soppgryta, luftfritös och desinficeringsmaskin också. Vår tryckkokare är en bekväm och köksvänlig tidssparare. Dess kontrollerade intelligenta program och 18 mikroprocessor göra vardagsmatlagningen lika enkel som att trycka på en knapp.

Den förenklar ditt gröna tänkande i köket genom att spara upp till 70 % från energi jämfört med konventionell matlagning. I de flesta fall, minskar tryckkokaren tillagningstiden med 70 % och bevarar mer vitaminer och mineraler i de naturliga ingredienserna.

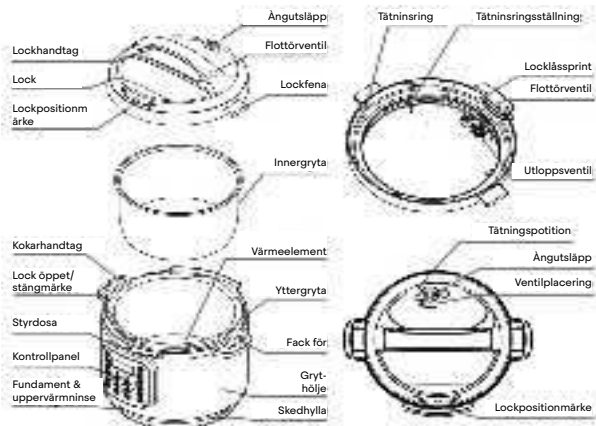
Vår tryckkokare har konstruerats för att undvika vanliga fel och säkerhetsrisker från gamla tiders bänktryckkokare med hjälp av 10 beprövade säkerhetsmekanismer och patenterade tekniker. Dessa omfattar övervakning av lockposition, locketlåsning under tryck, elektronisk tryck- och temperaturövervakning, torrkokningsdetektering med automatisk avstängning, övertrycksskydd och temperatur- och strömbegränsande säkring.

FUNKTIONER

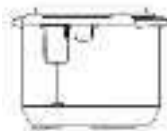
- Hög säkerhetsstandard: 10 säkerhetsmekanismer.
- Multi-funktion: Bräsering, tryckkokning, stuvning, ångning, sjudning, slow cooking, sautéring/ bryning, fermentering, yoghurttillagning och varmhållning.
- 18 bekväma matlagningsprogram som styrs av en mikroprocessor: Tryck bara på en av funktionsknapparna för att starta tillagningen. Mikroprocessorn kontrollerar tid, tillagningstrycket och temperaturen, vilket eliminerar behovet att vakta the grytan i köket.
- Ren och trevlig: vår tryckkokare producerar mycket lite ljud och läcker nästan ingen ånga. Detta behåller aromen och smaken från ingredienserna i maten och förhindrar kladd, spill och stänk att städa upp.
- Dubbel tryckinställning för snabb och flexibel matlagning: Matlagning med högt tryck minskar tillagningstiden med upp till 70 % och lågt tryck förhindrar överkokning av ömtåliga livsmedel.
- Upp till 24 timmars fördröjning av tillagningen: Lång 24 timmars timer. Perfekt för måltidsplanering.
- Upp till 99 minuter (slow cooking: 360 minuter; 720 minuter) valbar manuell tillagningstid.
- Auto-varmhållning: Efter tillagning, körs varmhållningsfunktionen automatiskt i 24 timmar.
- Diskmaskinsäker rostfri stålinnergryta och ångsil.

SPECIFIKATIONER

- Arbetstryck: Högt 10,2 - 11,6 psi (70 - 80 kPa); Lågt 5,8 - 1,2 psi (40 - 50 kPa)
- Tryckgräns ångutsläpp: 16.68 psi (115 kPa)
- Arbetstemperatur: 115 - 118 C° (239 - 244 F°) vid högtrycksläge 110 - 112 C° (229 - 233 F°) vid lågtrycksläge .
- "Keep Warm"-funktionen: upp till 99 timmar 50 minuter, 63 - 78 C° (145 - 172 F°)
- "Slow Cook"-funktion: 1 - 6 timmar, vid 88 - 99 C° (190 - 210 F°)
- "Sauté"-funktion: Läge "Normal": 160 - 176 C° (320 - 349 F°)
- Läge "Mer": 175 - 210 C° (347 - 410 F°)
- "Less"-läge: 135 - 150 C° (275 - 302 F°).
- "Yogurt"-funktion: upp till 12 timmar. Läge "Normal" för att göra yoghurt: 36 - 43 C° (96,8 - 109,4 F°); "More" för att pastörisera mjölk: 71 - 83 C° (160 - 180 F°).



Facket för locktungan på grythandtaget kan hålla locket öppet på vänster eller höger sida.



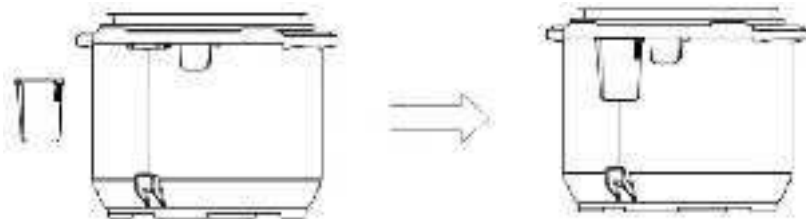
Kondensuppsamlare.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Före första användningen, ta ur alla tillbehör från förpackningen och läs denna manual noggrant. Var särskilt uppmärksam på användningsinstruktionerna och säkerhetsanvisningarna för att undvika personskador och egendomsskador. Var god tvätta insida av locket och innergrytan med varmt såpvatten, skölj och torka ordentligt. Torka av ytterhöljet med en ren fuktig trasa. Sänk aldrig ned grythöljet i vatten eller andra vätskor. Innergrytan, tätningsseringen och ångutsläppshandtaget och alla tillbehör är diskmaskinsäkra. Men diska aldrig locket och höljet i diskmaskin.

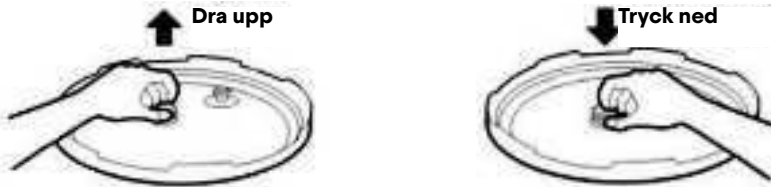
Installera kondensuppsamlaren

För att installera kondensuppsamlaren, skjut in den i facket på grythöljet. Gör detta i omvänd ordning för att avlägsna den för rengöring.



Ta bort och installera tätningsringen

Tätningringen kan avlägsnas genom att dra uppåt (se bilden nedan och dra uppåt). För att återinstallera tätningringen, tryck ned den i lockvaggan (se bilden nedan och tryck nedåt). Tätningringen kan installeras med valfri sida uppåt.



Tänk på följande:

- Före varje användning, kontrollera noga att tätningringen är väl nedtryckt i sitt fack. En ordentligt nedtryckt tätningring kan med lite kraft skjutas medurs eller moturs för att följa hur tätningringfacket är förskjutet.
- Efter användning, avlägsna alla främmande föremål från tätningringen.
- Håll tätningringen ren för att undvika lukt. Genom att diska tätningringen i varmt såpvatten eller diskmaskin lukt elimineras. Dock är det normalt för tätningringen att absorbera lukten från vissa sura livsmedel. Därför är det alltid en bra idé att ha mer än en tätningring tillgängliga.
- Dra aldrig av tätningringen med kraft, då dragning kan orsaka deformation och påverka funktion att tätta mot tryck.
- En tätningring med sprickor, hack eller andra skador ska inte användas. En ny tätningring ska användas som ersättning.

SÅKER LOCKÖPPNING

1. Assurez-vous que le programme de cuisson sous pression est terminé ou appuyez sur « Maintien au chaud/Annuler » pour mettre fin au programme.
2. Libérez la pression par l'une des méthodes suivantes.

Snabbt utsläpp:

Skjut ångutsläpphandtaget till luftningsposition för att släppa ut ångan.

VAR FÖRSIKTIG:

- Håll händer och ansikte bort från hålen upptill på ångutsläpphandtaget om du använder snabbt ångutsläpp. Den utströmmande ångan är mycket het och kan orsaka skållning.
- Dra aldrig i ångutsläpphandtaget när det släpper ut ånga.
- Var medveten om att snabbt utsläpp inte är lämpligt för mat med stora vätskevolymer eller med högt stärkelseinnehåll (t.ex. gröt, congee, klubbiga vätskor, soppa etc.). Matinnehållet kan skvätta ut med ångan. Använd naturligt utsläpp istället.

Naturligt utsläpp:

- Låt grytan svalna naturligt. Denna kan ta 10 till 15 minuter efter att tillagningen är slutförd och grytan är i varmhållningsläge. En våt handduk på locket kan snabba upp avsvälningen.
- Öppna locket: Håll i lockhandtaget och vrid locket moturs till öppet läge och lyft locket uppåt för att öppna. För att undvika vakuumsug på locket, vrid ångutsläppet till luftningsläge för att släppa in luft när du lyfter på locket.

VAR FÖRSIKTIG:

- Öppna inte locket förrän trycket i grytan är fullständigt utsläppt. Som en säkerhetsfunktion, låses locket och kan inte öppnas.

TILLAGNINGSFÖRBEREDELSE

1. Öppna locket

Håll i lockhandtaget med handen, vrid cirka 30 grader moturs.

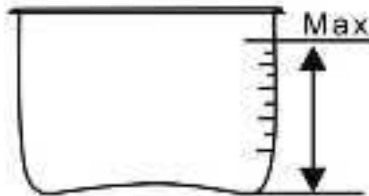


2. Kontroll att alla artiklar på locket är korrekt monterade

Kontrollera utloppsventilen efter hinder. Se till att tätningringen är ordentligt isatt i sitt fack.

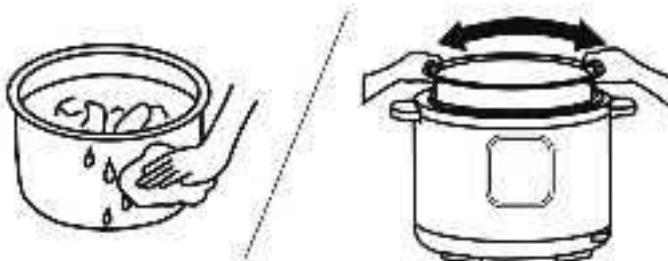
3. Ta ut innergrytan och lägg i mat och vätska

Den totala mängden mat och vatten ska ALDRIG överstiga max.-nivåmarkeringen på innergrytan. Det rekommenderas att du inte fyller enheten till mer än 2/3. När du lagar mat som utvidgas under tillagningen, såsom ris eller torkade grönsaker, fyll inte enheten till mer än 1/2. Överfyllning kan riskera att avluftningsröret täpps igen och för högt tryck utvecklas. Detta kan även orsaka sprill och kan skada enheten.



4. Placera innergrytan i grythöljet

Se först till att avlägsna främmande objekt och torka utsidan på innergrytan och värmeelementet inuti grytan torra. När du satt i innergrytan i höljet, vrid innergrytan något för att säkerställa god kontakt mellan innergrytan och värmeelementen.



5. Stäng locket fullständigt

Håll i lockhandtaget och lägg locket på grytan, vrid locket moturs cirka 30 grader. När du använder programmen "Soup", "Pizza", "Meat/Stew", "Slow cook/Bean", "Cake", "Rice", "Steam", "Porridge" och "Yogurt", ska locket vara helt stängt. När du använder programmen "Sauté" och "Fried", ska locket vara öppet. "Keep Warm" fungerar både med locket öppet och stängt



6. Positionera ångutsläppshandtaget korrekt

Notera att det är helt normalt och nödvändigt att ångutsläppshandtaget är löst. Det fungerar som vikt och vilar bara ovanpå avgasröret. Det kan vid behov även avlägsnas för rengöring, genom att dra det rak utåt. Vid användning av grytan för andra funktioner än "Keep-Warm", "Sauté", rikta den spetsiga änden på ångutsläppshandtaget till "täta", vilket indikerar att tryckkokaren är i tätt läge. "Sauté"-funktionen måste användas utan lock. "Keep Warm" kan användas med eller utan lock eller med hjälp av ett valbart glaslock.



OLIKA REGLAGE OCH TILLSTÅND PÅ GRYTAN

Kontrollpanel

Kontrollpanelen på tryckkokaren består av en lysdiöddisplay, 2 tryckindikatorer, 3 lägeindikatorer, 4 funktionsknappar och 14 funktionsknappar. Varje funktionsknapp har en funktionsindikatorlampa. Funktionsknapparna inte har indikatorlampor.



Starta grytan

Din multicooker har 3 tillstånd som visas på lysdioddisplayen och funktionsindikatorerna.

- Standbyläge: Lysdioddisplayen visar "00:00"
- Programdriftstatus: den aktiverade funktionsindikator tänds och lysdioddisplayen visar tid. För tillagning med tryck, slow cooking och timerfunktioner, räknar tiden ned.



Funktionsknappar

De 4 manöverknapparna är "+", "-", "Pressure" och "Adjust". "+" och "-" används för att ändra tidvärdet.

- "Pressure"-knappen växlar tryckinställningen mellan "High Pressure" och "Low Pressure" för tillagningsfunktioner med tryck, vilket inkluderar funktionerna "Soup", "Meat/Stew", "Rice", "Porridge", "Steam", "Slow cook/Bean". "Pressure"-knappen har ingen effekt på tillagningsfunktioner utan tryck: "Pizza", "Fried", "Cake", "Sauté" och "Yogurt".
- "Adjust"-knappen kan göra 3 typer av justeringar: Ändra tryckhållningstiden för tryckkokningsfunktioner, "Mindre", "Normal", "More"; förutom funktionerna "Slow Cook/Bean" och "Yogurt". Och dessa två funktioner ("Slow Cook/Bean" och "Yogurt") behöver "+", "-" för justering.

Funktionsknappar

Den viktigaste knappen är "Keep Warm/Cancel". När multicookern är programmerad eller eventuella program är i drift, kommer ett tryck på denna knapp att avbryta programmet och starta grytan i standbyläge. När grytan är i standbyläge, trycka på denna knapp för att aktivera varmhållningsprogrammet.

La touche « Soupe » permet de préparer diverses soupes et bouillons. Vous pouvez utiliser la touche



"Soup"-knappen är för att göra soppor och buljong. Du kan använda "Adjust"-knappen för att välja en kortare eller längre tillagningsperiod, beroende på avsett matlagningsresultat. Instant Pot reglerar trycket och temperaturen till en nivå så att vätskan aldrig går in i kraftigt kokande tillstånd. Vid exempelvis tillagning av kycklingbuljong med "Soup"-funktionen, blir buljongen klar och kyckling förblir intakt efter tillagning. Om du vill att maten ska finfördelas, rör om och mixa soppan före servering.

"Porridge"-knappen är för att göra gröt av olika gryn. Du kan använda "Adjust" knappen för att välja en period på tillagningen. "Normal"-perioden är för risgrynsgröt. För att blanda olika gryn och bönor, välj "More"-perioden. Rör om gröten före servering. Tänk på när "Porridge"-programmet är färdigt, att INTE sätt ångutsläpphandtaget i luftningsläge; då kan gröten skvätten ut ur ångutsläppet. Använd det naturliga utsläppet.

"Pizza" knappen är programmerad att göra pizza. Du kan använda "Adjust"-knappen för att ändra pizzatillagningstiden från Normal till More eller Less beroende på dina preferenser på textur och storleken på pizzan du lägger i grytan.

"Meat/Stew"-knappen är för tillagning av kött och stuvningar. "Adjust"-knappen kan användas för att ändra tillagningstiden för att åstadkomma önskad textur på köttet. I allmänhet ger längre period en benlossningseffekt på köttet.

"Slow Cook/Bean"-knappen är specifikt för tillagning av bönor. Om du vill att bönor är väl kokade, använd "Adjust"-knappen och välj en längre period.

"Rice"-knappen är för tillagning av ris, och du kan välja 3 tester för riset. Tryck på "Adjust"-funktionsknappen och gå från Normal till mer eller mindre.

"Cake"-knappen är programmerad för kakkbak. Du kan använda "Adjust"-knappen för att ändra kakkbakningstiden från Normal till More eller Less beroende på dina preferenser på textur och storleken på kakan du lägger i grytan.

"Steam" knappen är utformad för ångningstillagning. Du kan ånga grönsaker, fisk eller återuppvärmning med det medföljande ånggallret. När du ångar grönsaker och fisk, notera att metoden med naturligt

utsläpp troligen kommer övertillaga maten. Du bör släppa ut ångan så snart tillagningstiden har gått ut med metoden snabbt utsläpp. Att använda 1 - 2 koppar (160 ml) vatten är tillräcklig för att ånga färska eller frysta grönsaker, med 10 minuters tryckhållningstid. Använd "+" eller "-" för att ändra ångtiden. Notera att till skillnad från andra trycktillagningsfunktioner, värmer ångfunktionen vid full effekt kontinuerligt. Detta kan bränna mat i direkt kontakt med botten av innergrytan. Använd den medföljande trefoten för att lyfta maten över vattenytan. Använd en metallkorg eller (ugnssäker) glas-/keramikbehållare som passar i innergrytan att ha maten i.

"Manual"-knappen används för att välja funktioner från "Soup" till "Steam", med undantag av "Slow Cook/Bean" och "Yogurt".

"Sauté"-knappen används för sautering med öppet lock, bryning, eller sjudning i innergrytan. "Adjust" kan användas för att ändra drifttemperaturen i 3 lägen. Se avsnitt Sautering för närmare uppgifter.

"Slow Cook"-knappen gör det möjligt att använda multicookern som en vanlig slow cooker-gryta. Användaren kan ändra tillagningsperioden genom att trycka på "+" eller "-" och ange mellan 1 och 6 timmar. Se avsnittet Slow cooking för hur det används.

"Yogurt"-knappen har 2 program: göra yoghurt och pastörisera mjölk. Se avsnitten Göra yoghurt.

"Timer"-knappen är för fördröjd tillagning. För att starta fördröjd tillagning, välj först önskad tillagningsfunktion och tryck sedan på "Timer"-knappen. Använd "Timer"-knappen för att ställa in fördröjningen i timmar. Tryck på "Timer"-knappen igen för att förändra minuterna (varje tryck "Timer" lägger till 0,5 timmar, upp till 24 timmar). Tiden du ställer in är fördröjningstiden innan programmet startar. Ta med i beräkningen den nödvändiga tillagningstiden och avsvälningstiden före servering. Se avsnittet "Fördröjd tillagning med timer" för närmare uppgifter.

TILLAGNING MED MULTICOOKERN

Tillagning med tryck

La procédure suivante concerne les fonctions « Riz », « Soupe », « Volaille », « Viande/Ragoût », « Haricots/Chili », « Multicéréales », « Porridge », « Vapeur » et « Manuel ».

1. Följ stegen i avsnittet "Tillagningsförberedelse" i denna manual.
2. Anslut elsladden. Lysdiodsdisplayen visar "00:00" vilket indikerar att den är i standbyläge.



3. Välj en tillagningsfunktion, t.ex. "Soup". När en funktionsknapp trycks in, tänds och blinkar dess indikator.
- Inom 5 sekunder efter ett tryck på en funktionsknapp, kan du fortfarande välja andra funktionsknappar och justera tillagningstiden



4. Välja tillagningstid.
 - Du kan använda "Adjust"-knappen (utom funktionern "Slow Cook/Bean" och "Yogurt") för att justera tillagningstiden. Tryck på "Adjust"-knappen upprepade gånger för att ändra mellan lägena "Normal" - "Less" och "More" som visas på displayen.
 - Ändra vid behov tillagningstiden med "+" och "-". Tryck och håll in "+" eller "-" för snabbare förändringar.
 - Den inbyggda tillagningstiden är lämplig för allmän tillagning. Använd tillagningstidtabellen i receptboken för att fastställa lämplig tillagningstid baserat på det specifika livsmedlet, matvolymen och dina texturpreferenser.
5. Välj tillagningstryck
 - Alla funktioner utom "Pizza", "Fried", "Cake", "Slow Cook/Bean", "Yogurt" "Sauté" kan ställa in högt tryck, istället för förinställt lågt tryck.
6. Tillagningen börjar automatiskt 5 sekunder efter det senaste knapptrycket.
 - Tre hörbara "da" ljuder för att indikera att tillagningsprocessen har börjat. Lysdiioddisplayen visar tiden som föruppvärmningsläget pågår. Tänk på: Beroende på matinnehållet, volymen och dess temperatur (frusen eller inte), kan förvärmningscykeln pågå mellan 10 och 40 minuter.
 - Då trycket stiger inuti grytan, är det helt normalt att spår av ånga strömmar ut från flottörventilen tills flottörventilen hoppar upp.
 - När grytan når arbetstrycket, slår lysdiioddisplayen om från On till den programmerade tillagningstiden. Tillagningstiden räknas ned för att indikera den återstående tiden i minuter. Under detta trycksatta tillstånd ser man ingen ånga strömma ut från locket. Dock kan du då och då se en liten rökpuff från ångutsläpphandtaget och ibland lite stänk. Detta är helt normalt.
 - Under tillagningen, ger grytan ifrån sig låga klickljud. Detta kommer från den normala funktionen hos värmeelementen som slås på och av.
 - När som helst kan du avbryta tillagningsprogrammet och återgå till standbyläge genom att trycka på "Keep-Warm/Cancel"-knappen.
 - När trycktillagningscykeln slutar, piper grytan en gång och går automatiskt till "Keep-Warm"-cykeln, kallad auto.-varmhållningscykel. Lysdiioddisplayen visar "00:00" på den första siffran. Klocka räknar i 24 timmar. Om 24 timmars auto.- varmhållningscykeln tar slut, går grytan över till standbyläge.
 - Det rekommenderas inte att lämna tillagat ris i varmhållningsläge för länge då det kan påverka texturen eller smaken på maten.
7. När trycktillagningscykeln slutar, piper grytan en gång och går automatiskt till "Keep-Warm"-cykeln, kallad auto.- varmhållningscykel. Lysdiioddisplayen visar "00:00" på den första siffran. Klocka räknar i 24 timmar. Om 24 timmar Auto.- varmhållningscykeln tar slut, går grytan över till standbyläge.
 - Det rekommenderas inte att lämna tillagat ris i varmhållningsläge för länge då det kan påverka texturen eller smaken på maten



8. För att servera maten, tryck på "Keep-Warm/Cancel" för att stoppa varmhållningscykeln och öppna locket enligt avsnittet Säker locköppning i denna manual. När du öppnar locket, kan innergrytan fastna på locket med vakuum. Detta orsakas av sammandragning av luften till följd av kylning. Vrid ångutsläpphandtaget till "Venting" för att släppa in luft och släppa på vakuumet.

Slow Cooking

1. Följ stegen i avsnittet "Tillagningsförberedelse" i denna manual. Ångutsläpphandtag ska vara i läget "Venting". Ett glaslock som tillval kan också användas. 2.
2. Anslut elsladden. Lysdiioddisplayen visar. "OFF", vilket visar att den är i standbyläge.
3. Tryck på "Slow Cook"-knappen.
4. Ändra tillagningsperioden till mellan och 6 timmar genom att trycka på "+" eller "-".
5. Tillagningen börjar automatiskt 5 sekunder efter det senaste knapptrycket (efter "da" en gång)
6. När tillagningen är klar, piper grytan en gång och går över till automatisk "Keep Warm"-cykel i 24 timmar.



Fördröjd tillagning med timer

Din multicooker har en timer funktion för att fördröja start av alla typer av tillagning i upp till 24 timmar. Följande visar hur man programmerar för fördröjd tillagning.

1. Följ stegen i de tidigare Avsnitten Tillagning med tryck och Slow Cooking för att ställa in ett tillagningsprogram.
2. Inom 5 sekunder efter programval, tryck på "Timer"-knappen för att ställa in fördröjningen i timmar och minuter. Använd "+" och "-" för att ställa in fördröjningen i timmar. Tryck på "Timer"-knappen igen för att ändra minuterna. Tiden är fördröjningstiden innan programmet startar. Ta med i beräkningen den nödvändiga tillagningstiden och avsalningstiden före servering.



3. 5 sekunder efter senaste knapptrycket, startar "Timer"-funktionen, tiden på lysdiioddisplayen räknas ned, och den blinkande indikatorn på "Timer"-knappen börjar lysa fast.
4. För att avbryta Timer-funktionen, tryck när som helst på "Keep-Warm/Cancel"-knappen.
5. Din multicooker startar tillagningen när fördröjningstimern räknat ned till 0. Efter tillagning, går grytan över till Auto-varmhållningscykeln i 10 timmar. Tänk på:
 - Vi avråder starkt att använda Timer-funktionen för lättförgämliga livsmedel, såsom kött och fisk, vilka kan bli dåliga när de lämnas i rumstemperatur i timmar. Tillagat ris kan få en överdrivet mjuk textur till följd av den långa blötläggningstiden. Det kan även orsaka ett lager bränt ris i botten av grytan om det lämnas kvar i varmhållningsläget under lång tid.
 - Timer-funktion rekommenderas inte för olika gröttyper, eller andra skummande och klubbiga livsmedel. Eftersom dessa livsmedel kan klämma igen flottörventilen så att den aldrig tätar och leder till översvämmande matinnehåll, rekommenderas det starkt att din multicooker inte lämnas utan tillsyn under förvarmningsscykeln. Eftersom fördröjningsfunktionen innebär att man lämnar enheten utan tillsyn, avråder vi starkt ifrån att använda timerfunktion för dessa typer av mat.

Sautering

1. Suivez les étapes de la section « Préparation à la cuisson » de ce manuel. Gardez le couvercle ouvert pour éviter que la pression ne s'accumule à l'intérieur de l'autocuiseur. Un couvercle en verre peut également être utilisé en option.
2. Anslut elsladden. Lysdiioddisplayen visar "00:00" vilket indikerar att den är i standbyläge.



3. Tryck på "Sauté"-knappen. Av säkerhetsskäl, rekommenderar vi att maximal drifttid för en sauteringscykel är 30 minuter.
4. Ändra tillagningstemperaturen mellan lägena "Normal", "Mor" och "Less" med "Adjust"-knappen. Läget "Normal" är lämpat för vanlig sautéering eller bryning. Läget "More" är för wokning eller sotning av kött vid högre temperatur. Läget "Less" är lämpligt för sjudning, reducera skyer eller förtjocka såser. För att undvika tryckupbyggnad, får locket inte vara stängd. **VAR FÖRSIKTIG:** delvis stängning av locket under sautéering kan göra att tryck byggs upp i grytan. Detta kan vara farligt.
5. Uppvärmningen börjar automatiskt 5 sekunder efter det senaste knapptrycket. Sauteringsprogrammet kan vara avbrytas när som helst genom att trycka på "Keep Warm/Cancel"-knappen.
6. När tillagningen är slutförd, piper grytan en gång och går över till standbyläge. Om du behöver mer tid, tryck bara på "Sauté"-knappen igen.

WARNING

Genom att trycka på "Keep-Warm/Cancel"-knappen i standbyläget aktiveras varmhållningsfunktionen. Och den börjar automatiskt hålla maten varm. Du kan inte justera tiden, eftersom denna uppvärmningsfunktion är automatisk. Maximal period är 24 timmar. Varmhållningsfunktionen kan användas med eller utan locket stängt. Du kan även använda tillvalet glaslock med denna funktion. När den är klar, går grytan över till standbyläge automatiskt

Göra yoghurt

Du kan göra yoghurt antingen med innergrytan eller genom att använda glasflaskor. Process för att göra yoghurt består av två steg. Det första steget är att pastörisera mjölken genom att värma den till 180 F°/83 C°. Detta tjänar två syften: (1) att döda patogener och skadliga bakterier som kan växa till under fermenteringsperioden, och (2) att denaturera mjölkproteiner, som förhindrar att mjölken löpar och gör proteinerna enklare att absorbera.



Din multicooker erbjuder två bekväma sätt att värma mjölk. Om du använder innergrytan till att göra yoghurt, tryck "Yoghurt" och sedan "+, "-" för att justera tiden du behöver; 8 timmar sätts som standard. Multicookern kokar sedan mjölken till 180 F°/83 C°. När detta är gjort, pipar den en gång och övergår automatiskt till varmhållning. Om du använder en behållare eller flaskor för att göra yoghurt, kan du ånga mjölken genom att tillsätta 1 kopp vatten i innergrytan, stoppa i ånggallret och placera behållaren eller flaskorna ovanpå gallret. Välj "Yogurt"-funktionen och ställ in tiden på 1 minut. När processen är över, använd metoden med naturligt ångutsläpp för att släppa ut ångan.

Det andra steget efter uppvärmningen av mjölken är att låta den svalna till under 115 F°/46 C° och sedan tillsätta en tillräcklig mängd yoghurtkultur eller färsk yoghurt. Om du använder en behållare eller flaskor, kan du placera dem i innergrytan utan att tillsätta extra vatten. Tryck på "yoghurt"-funktionsknappen och justera tiden med hjälp av the knapparna "+" och "-" baserat på instruktionerna för yoghurtkulturen. Programmet startar automatiskt om 5 sekunder.

När programmet slutförts, visar multicookern "da" en gång, visar "08:00" och går till standbyläge. Yoghurten kan serveras naturlig tillsammans med andra maträtter (e.g., curry), eller blandas med honung eller sylt för att göra en fruktyoghurt.

Initial testkörning

För att få en känsla för din multicooker innan du sätter igång med ditt favoritrecept, är det en bra idé att göra en testkörning. Detta hjälper dig att bli förtrogen med multicookern, kontrollera att din produkt fungerar perfekt och få bort eventuella spillprodukter i processen. Denna testkörning kan åstadkommas på ca. 15 minuter. Det är valfritt men rekommenderas.



1. Se till att ångutsläppshandtaget och flottörventilen är obehindrade och rena och att tätningringen är ordentligt isatt.
2. Sätt i innergrytan i grytfundamentet och tillsätt vatten till "3"-märket på innergrytan.
3. Stäng locket. Se till att ångutsläppshandtaget pekar på tät-märket på locket.
4. Tryck på "Steam & Egg"-knappen och tryck på "-"-knappen för att ändra tiden till 2 minuter.
5. Efter 5 sekunder går multicookern över till förvärmningscykeln (displayen visar "00:10"). Inom några minuter strömmar börjar ånga strömma ut under en minut eller två tills flottörventilen stiger uppåt och tätar grytan. Inom någon minut eller två uppnås arbetstrycket, och nedräkningstimern startar. När nedräkningen tar slut, piper multicookern och går automatiskt över tillvarmhållningsläget. Det är allt. Testet är slutfört. Tryck på knappen "Keep-Warm/Cancel" och/eller koppla från produkten. När grytan svalnat, kan du öppna den och sätta igång med ditt favoritrecept.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

Regelbundet skötsel och underhåll är avgörande för att säkerställa att denna produkt är säker att använda. Om någon av följande omständigheter inträffar, sluta omedelbart använda apparaten och kontakta butiken eller onlinebutiken. När:

- Elsladden och stickkontakten är drabbade av expansion, deformation, missfärgning, skador etc.
- En del av elsladden eller stickkontakten blir hetare än vanligt.
- Den elektriska multicookern värmer onormalt, och avger en lukt av bränt.
- När den slås på, förekommer ovanliga ljud eller vibrationer. Om det finns damm eller smuts på stickkontakten eller uttaget, avlägsna detta med en torr borste.

RENGÖRING

VAR FÖRSIKTIG: se till att apparaten har svalnat och är frånkopplad före rengöring.


- Rengör produkterna efter varje användning. Torka av den svarta inre höljeskanten och facket med duk för att förhindra rost på yttre grytkanten.
- Ta bort locket och ta ut innergrytan, tvätta dem med rengöringsmedel, skölj med klart vatten och torka sedan torr med en mjuk duk. Innergrytan i rostfritt stål är även diskmaskinsäker.
- Använd vatten för att rengöra locket, inklusive tätningringen (som kan avlägsnas), utloppsventil, anti-block-sköld och torka dem rena med torr, mjuk duk. Montera inte isär rörmodulen för ångutsläppet.
- Rengör grytan med en ren fuktig trasa. Sänk inte ned grytan i vatten. Använd inte en våt trasa för att rengöra grytan medan elsladden är inkopplad i eluttaget. Felsökning: Om du erfar problem med apparaten, kontakta butiken eller onlinebutiken. För teknisk assistans och produktreturinformation. Fallen i följande tabeller indikerar inte alltid en trasig gryta. Granska grytan noggrant innan du kontaktar supporten för reparation.

FELSÖKNINGSTABELL

	Beskrivning	Orsak	Lösning
1	Kan inte stänga locket.	Placeringen av packningen är inte korrekt.	Kalibrera positionen på packningen.
		Kulflottörventilen på skenan har fastnat.	Peka försiktigt på ventilplattan.
2	Kan inte öppna locket.	Kulflottörventilen faller inte tillbaka.	Använd en tandpetare för att försiktigt peta på ventilen.
3	Luftläckage från grytlocket	Placeringen av packningen är inte korrekt.	Kalibrera positionen på packningen.
		Packningen har fläckar.	Rengör packningen.
		Packningen är skadad.	Byt ut packningen.
		Locket är inte förseglat.	Täck över locket i enlighet med manualen.
4	Luftläckage från kulflottörventilen	Packningen på kulflottörventilen har fläckar.	Rengör packningen på kulflottörventilen.
		Packningen på är skadad.	Sätt tillbaka packningen på kulflottörventilen.
5	Kulflottörventilen stiger inte.	Vattnet och maten når inte minimumgränsen.	Enligt instruktionerna, använd rätt mängd vatten och mat.
		Luftläckage från grytlocket eller tryckutloppsventil.	Skicka den elektriska tryckkokaren till underhållscentret för kontroll.
6	E1	Öppen krets i sensorn	Skicka den elektriska tryckkokaren till underhållscentret för kontroll.
7	E2	Kortslutning av sensorn	Skicka den elektriska tryckkokaren till underhållscentret för kontroll.
8	E3	Överhettning	Skicka den elektriska tryckkokaren till underhållscentret för kontroll.

9	E4	Låg temperatur	Skicka den elektriska tryckkokaren till underhållscentret för kontroll.
---	----	----------------	---

MILJÖVÄNLIGT OMHÄNDERTAGANDE

	<p>Omhänderta inte elektriska apparater som osorterat hushållsavfall. Lämna istället till återvinningsanläggning. Kontakta lokala myndigheter för information gällande tillgängliga insamlingssystem. Om elektriska apparater läggs på deponier eller soptippar, kan farliga ämnen läcka ut i grundvattnet och hamna i matkedjan, och därigenom skada hälsa och välbefinnande. Vi utbyte av gamla apparater mot nya, är handlaren juridiskt skyldig att ta tillbaka din gamla apparat för åtminstone gratis omhändertagande.</p>
---	--

BEGRÄNSAD GARANTI

Vår garanti innebär att denna multicooker-apparat är fri från defekter i hantverk och material, under normal hemanvändning, under en period på ett (1) år från köpdatumet. Denna garanti gäller endast den ursprungliga köparen. Ett köpekvitto, köpordernummer eller annat daterat bevis på ursprungsköpet krävs innan garantiservice kan utföras. Säljarens skyldighet under denna garanti är begränsad till utbyte eller reparation eller att assistera i reparationen efter Säljarens eget val. Alla reparationer för vilka garantianspråk görs måste för godkännas av Säljaren. Denna apparat levereras med många säkerhetsfunktioner. Alla försök att manipulera dess funktion kan resultera i allvarliga person-/saxskador och göra denna garanti ogiltig. Ingen garantiservice kommer erbjudas av apparater som har manipulerats, såvida detta inte skett på säljarrepresentants anvisning.

Denna garanti täcker inte normalt slitage av delar eller skada från försumlig eller felaktig användning av apparaten, användning i strid mot användningsinstruktionerna, underlåtenhet att utföra rimligt och nödvändigt underhåll eller isärmontering. Vidare, täcker garantin inte skador som härrör från force majeure, såsom brand, översvämning, orkan och storm. Säljaren är inte ansvarig för fraktkostnaden för garantiservice.

GARANTI

- Tillverkaren erbjuder en garanti i enlighet med tillämplig lagstiftning i kundens eget hemland, på minst ett år från och med den dag då apparaten säljs till slutanvändaren.
- Garantin omfattar endast defekter i material eller tillverkning.
- Reparationer under garantin får endast utföras av ett auktoriserat servicecenter. Vid anspråk på garantin måste ursprungligt kvitto (med inköpsdatum) lämnas in.
- Garantin omfattar inte:
 - a. Normalt slitage och förslitning
 - b. Felaktig användning, t.ex. överbelastning av apparaten, användning av ej godkända tillbehör
 - c. Oaktasam hantering, skador orsakade av yttre faktorer
 - d. Skador som orsakats på grund av att innehållet i bruksanvisningen inte har följts, t.ex. anslutning till olämplig strömförsörjning eller om installationsanvisningarna inte följts
 - e. Delvis eller fullständigt isärplockade apparater

DEKLARATION OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Vi: Arovo BV, Doblijn 26, 1046 BN Amsterdam, The Netherlands, www.arovo.com,
intygar under vårt eget ansvar att produkten:



Artikelnummer: VRD919101341 - Artikelnamn: Elektrisk tryckkokare - Streckkod: 8720791433581

Direktiv eller bestämmelse

Direktiv 2009/125/EG om ekodesign för energirelaterade produkter
Direktiv 1275/2008/EG om elförbrukning i standby- och frånläge
Direktiv 2014/30/EU om elektromagnetisk kompatibilitet (EMC)
Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU
Direktiv 2014/68/EU om tryckbärande anordningar
RoHS 2-direktivet 2011/65/EU
WEEE-direktivet 2012/19/EU (art. 14)
Direktiv 1935/2004/EG

Referenser till de använda relevanta harmoniserade standarderna eller referenser till specifikationer i relation till vilken uppfyllande intygas:

EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A15:2021 (paragraf 7)
EN 60335-2-15:2016+A11:2018+A12:2021+A1:2021+A2:2021 (paragraf 7)
EN 12778:2002+A1:2005 (paragraf 6)
EN 55014-1:2017
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017
EN 62233:2008

I enlighet med vår policy om kontinuerliga produktförbättringar, förbehåller vi oss rätten att göra tekniska och optiska förändringar utan avisering. Den aktuella versionen av denna instruktionsmanual finns under www.arovo.com/manuals.



MasterChef
THE TV SERIES

Arovo BV
Doblijn 26 - 1046 BN Amsterdam - The Netherlands
www.arovo.com

Made in China

Item no.: VRD919101341
Batch no.: 2023-10026

©2023 Shine TV Limited. MasterChef and the MasterChef logo are registered trademarks of Shine TV Limited and its affiliates. Licensed by Banijay Group. All Rights Reserved.