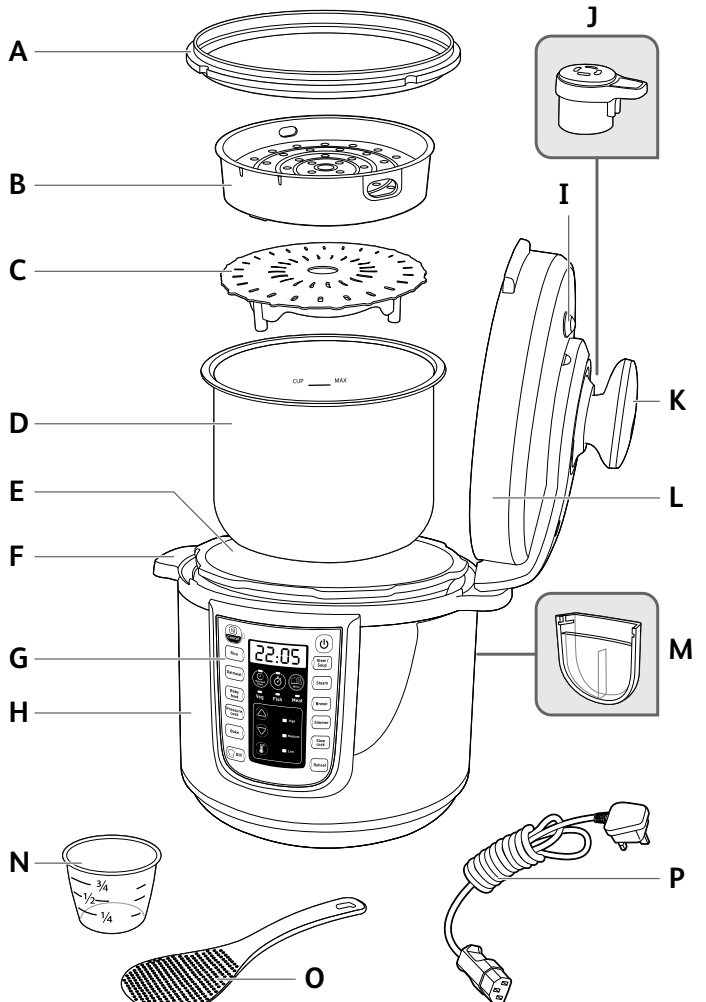
Tefal®

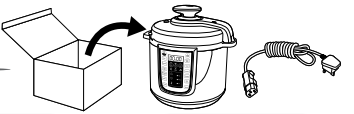
FR
NL
IT
DE
EN
ES
PT

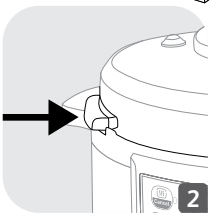
Fast & Delicious Multicooker

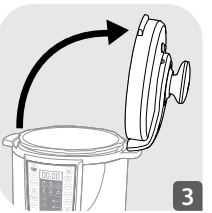
www.tefal.com

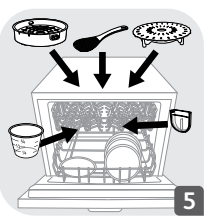

A
B
C
D
E
F
G
H
I
J
K
L
M
N
O
P
CUP
MAX
22:05
¾
½
¼

1

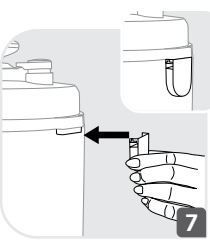


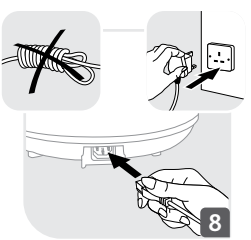




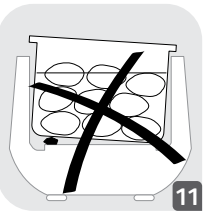


2

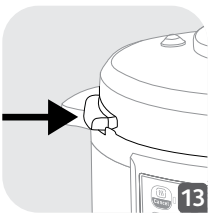




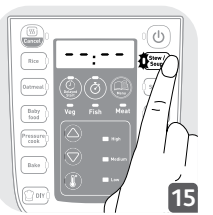
10

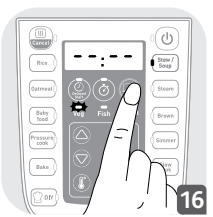

11

12


13

14


15


16

17

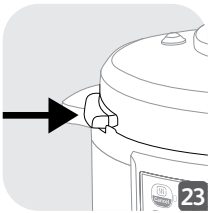
18

19

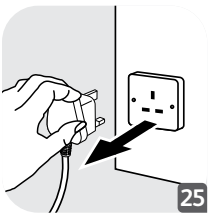
20

21

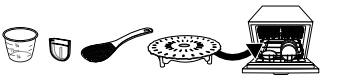
22


23

24

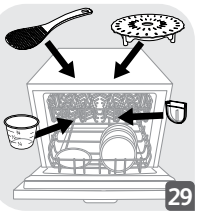

25

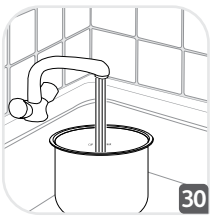
2h
26



27

28

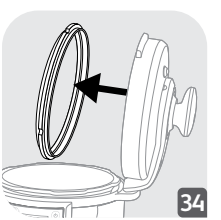

29


30

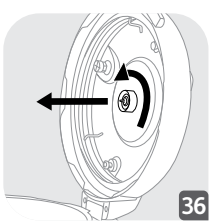
31

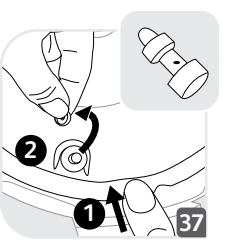
32

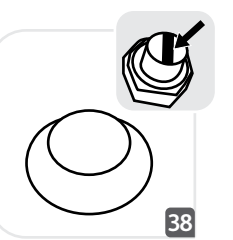
33


34

35


36


2
1
37


38

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Prenez le temps de lire toutes les instructions suivantes soigneusement.

- Utilisation en intérieur uniquement.
- Pour nettoyer votre appareil, veuillez vous référer aux instructions d'utilisation.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau.
- Une mauvaise utilisation de l'appareil et de ses accessoires peut endommager l'appareil et provoquer des blessures.
- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil. La surface de la résistance peut rester chaude après l'utilisation à cause de la chaleur résiduelle.
- Pour votre sécurité, ce produit est conforme à toutes les normes et réglementations applicables (Directive basse tension, Compatibilité électromagnétique, matériaux adéquats pour l'industrie agroalimentaire, environnement etc.).
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

  Les enfants doivent rester sous surveillance afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble est endommagé, il doit être changé par le fabricant, son réparateur ou une personne de qualification

équivalente, pour des raisons de sécurité. Ne remplacez pas le câble d'alimentation fourni par d'autres câbles.

- Cet appareil est conçu pour une utilisation exclusivement domestique.
  Il n'est pas conçu pour être utilisé pour les applications suivantes et la garantie ne s'applique pas pour :
  - l'espace cuisine du personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - les fermes ;
  - les clients d'hôtels, de motels et d'autres types d'environnements résidentiels ;
  - les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son câble d'alimentation doivent toujours rester hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles sont correctement surveillées ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne remplissez pas votre appareil au delà de la marque MAX indiquée sur le pot. Ne le remplissez pas à plus de la moitié pour des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés.
  Réduisez le volume d'eau pour éviter le risque de débordement lors de l'ébullition.

- Veuillez suivre les recommandations sur le volume des aliments et de l'eau pour éviter le risque d'ébullition qui peut endommager votre appareil et provoquer des blessures.
- Avant d'utiliser votre appareil, vérifiez que la soupape de sécurité et la soupape de limitation de pression sont propres (reportez-vous au paragraphe Nettoyage et entretien).
- Ne placez aucun objet étranger dans le système de relâchement de pression. Ne remplacez pas la soupape.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle, tenez-le toujours par la poignée du couvercle.
  Positionnez vos bras en alignement avec le côté où se trouvent les poignées. L'eau bouillante pourrait rester piégée entre le support du joint et le couvercle et pourrait provoquer des brûlures.
- Prenez garde également au risque de brûlure par la vapeur sortant de l'appareil lorsque vous ouvrez le couvercle. Ouvrez tout d'abord très légèrement le couvercle pour permettre à la vapeur de s'échapper doucement.
- Ne forcez jamais l'ouverture de l'appareil. Assurez-vous que la pression intérieure est revenue à la normale. N'ouvrez pas le couvercle lorsque le produit est sous pression. Pour ce faire, consultez les instructions d'utilisation.

- Utilisez uniquement les pièces de rechange appropriées à votre modèle. Cela est particulièrement important pour le joint d'étanchéité, le bol de cuisson et le couvercle en métal.
- N'endommagez pas le joint d'étanchéité. S'il est endommagé, faites-le remplacer dans un centre de service agréé.
- La source de chaleur nécessaire à la cuisson est incluse dans l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil dans un four chauffé ou sur une plaque chauffante. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une flamme nue ou d'un objet inflammable.
- Ne chauffez pas le bol de cuisson avec une autre source de chaleur que la plaque chauffante de l'appareil et n'utilisez pas d'autre bol. N'utilisez pas le bol de cuisson avec d'autres appareils.
- Ne déplacez pas l'appareil quand il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées pour déplacer l'appareil et portez des gants de cuisine si nécessaire. N'utilisez pas la poignée du couvercle pour soulever l'appareil.
- N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Cet appareil n'est pas un stérilisateur. **Ne l'utilisez pas** pour stériliser des bocaux.
- L'appareil cuit des aliments sous pression. Une utilisation incorrecte peut entraîner des risques de brûlures dues à la vapeur.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de le mettre sous pression (voir les instructions d'utilisation).
- N'utilisez pas l'appareil à vide, sans son bol de cuisson ou sans liquide à l'intérieur du bol. Cela pourrait entraîner de graves dommages sur l'appareil.
- Après la cuisson de la viande qui a une couche externe de peau (comme la langue de bœuf), qui pourrait gonfler en raison des effets de la pression, ne percez pas la peau après la cuisson si elle semble enflée : vous pourriez vous brûler. Percez la peau **avant** la cuisson.
- Lorsque vous cuisinez des aliments à texture épaisse (pois chiches, rhubarbe, compotes, etc.), secouez légèrement l'appareil avant de l'ouvrir pour éviter que les aliments ou les jus de cuisson ne jaillissent.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire frire des aliments dans de l'huile. Seul le brunissement est autorisé.
- En mode de brunissement, faites attention aux risques de brûlures causées par les éclaboussures lorsque vous ajoutez des aliments ou des ingrédients dans le bol.
- Pendant la cuisson et la libération de vapeur en fin de cuisson, l'appareil libère de la chaleur et de la vapeur. Gardez le visage et les mains éloignés de l'appareil pour éviter les brûlures. Ne touchez pas le couvercle pendant la cuisson.
- Ne placez pas de chiffon ni aucun autre objet entre le couvercle et le boîtier pour laisser le couvercle entrouvert. Cela pourrait endommager définitivement le joint.
- Ne touchez pas les dispositifs de sécurité, sauf lors du nettoyage et de l'entretien de l'appareil en suivant les instructions données.
- Assurez-vous que le fond du bol de cuisson et l'élément chauffant sont toujours propres. Assurez-vous que la partie centrale de la plaque chauffante est mobile.
- **Ne remplissez pas votre appareil sans son bol de cuisson en place.**
- Utilisez une cuillère en plastique ou en bois pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du bol. Ne coupez pas les aliments directement dans le bol de cuisson.
- Si un important volume de vapeur s'échappe du bord du couvercle, débranchez immédiatement le câble d'alimentation et vérifiez si l'appareil est propre. Si nécessaire, envoyez l'appareil à un centre de service agréé pour le faire réparer.

- Utilisez toujours les deux poignées du boîtier de l'appareil. Portez des gants de cuisine si l'appareil est chaud. Pour plus de sécurité, assurez-vous que le couvercle est verrouillé avant de transporter l'appareil.
- Si la pression est relâchée en continu par la soupape de l'appareil (pendant plus d'une minute) lors d'une cuisson sous pression, envoyez l'appareil à un centre de service pour le faire réparer.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Faites-le vérifier dans votre centre de service agréé.

VEUILLEZ CONSERVER SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS.

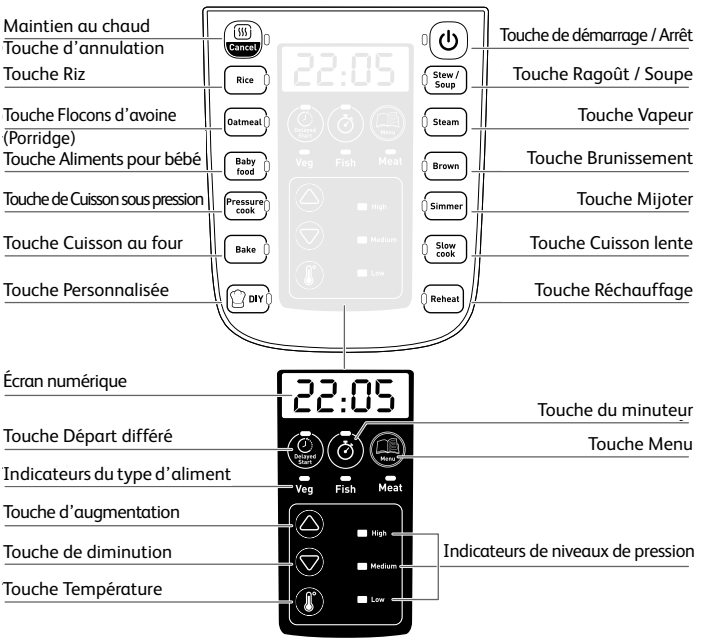
- Utilisez uniquement des pièces de rechange vendues dans un centre de service agréé.
- La garantie ne couvre pas l'usure anormale du bol de cuisson.
- Lisez attentivement ces instructions d'utilisation avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Toute utilisation non conforme à ces instructions dégage le fabricant de toute responsabilité et annule la garantie.
- Conformément à la réglementation en vigueur, tout appareil hors d'usage doit être rendu définitivement inutilisable : débranchez et coupez le câble avant de jeter l'appareil.

Protéger l'environnement est primordial !
Votre appareil contient des matériaux précieux pouvant être récupérés ou recyclés.
➲ Déposez-le dans un centre de collecte municipal des déchets recyclables.

DESCRIPTION

A Joint d'étanchéité
B Panier à vapeur
C Trépied
D Bol de cuisson (amovible)
E Élément chauffant
F Poignée de transport
G Panneau de contrôle
H Base
I Soupape de sécurité
J Soupape de limitation de pression
K Poignée du couvercle
L Couvercle
M Accessoire de récupération de la condensation
N Verre doseur
O Spatule
P Câble d'alimentation

PANNEAU DE CONTRÔLE



25 types de cuisson sont proposés, veuillez consulter le tableau 1 pour plus d'informations. Pour les fonctions « Vapeur », « Ragoût / Soupe » et « Mijoter », vous pouvez choisir le type d'aliments : « légumes », « poisson », « viande / haricots ».

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez l'emballage

- Sortez l'appareil de son emballage. Conservez votre bon de garantie et lisez attentivement les instructions d'utilisation avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.
- Placez l'appareil sur une surface plane. Retirez tous les matériaux d'emballage de l'intérieur de l'appareil : sacs en plastique, accessoires (Panier vapeur, trépied, spatule, verre doseur, et accessoire de récupération de la condensation) ainsi que la prise - schéma 4.
- Retirez les potentiels autocollants promotionnels sur l'appareil avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Ouverture du couvercle.

- Pour ouvrir le couvercle, saisissez la poignée, tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, soulevez et tirez le couvercle vers la droite - schémas 1-2-3.

Nettoyage

- Attention : Seuls les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle. (Panier vapeur, trépied, spatule, verre doseur, et accessoire de récupération de la condensation).
- Rincez le bol de cuisson, l'accessoire de récupération de la condensation, les accessoires, , et le joint d'étanchéité avant la première utilisation.

Première utilisation de votre appareil

- Déroulez complètement le câble d'alimentation ; branchez-le à l'appareil puis branchez-le sur le secteur - schéma 8.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Mettez l'accessoire de récupération de la condensation en place - schéma 7.

Sortez le bol de cuisson et ajoutez les ingrédients.

- Retirez le bol de cuisson.
- Mettez les ingrédients dans le bol de cuisson.
- Veuillez noter que le niveau des aliments et des liquides ne doit jamais dépasser le niveau maximum indiqué sur le bol de cuisson - schéma 9.

Placez le bol de cuisson dans l'appareil

- Assurez-vous que le fond du bol est propre et sec et retirez tout résidu d'aliment de la plaque chauffante. Placez ensuite le bol dans l'appareil - schémas 10-11.
- N'utilisez pas votre appareil sans le bol de cuisson.

Fermez et verrouillez le couvercle.

- Vérifiez que le joint d'étanchéité est correctement placé sur le couvercle de support du joint d'étanchéité.
- Fermez le couvercle de l'appareil et tournez-le complètement dans le sens des aiguilles d'une montre - schéma 12-13-14.

Placez la soupape de limitation de pression

- Positionnez la soupape de limitation de pression. Veuillez noter que la soupape ne se fixe pas en place et qu'elle restera un peu lâche. Vérifiez que la soupape de limitation de pression est correctement positionnée avant de commencer la cuisson sous pression (voir la description de l'appareil).

ILLUSTRATION DES FONCTIONS

1. Mise en marche de l'appareil (mode de veille)

Connectez l'appareil à l'alimentation, le système commence à s'initialiser, une sonnerie émet un « BIP » sonore. L'écran numérique et tous les indicateurs s'allument. Après 1 seconde, l'écran affiche «----», et l'appareil sera en mode de veille.

2. Mode de fonctionnement

1. Chaque fonction a un temps et une température par défaut et nécessite une position de couvercle indiquée ci-dessous :

PRO-GRAMMES	MENU	RÉGLAGE DE LA DURÉE (min)		TEMPÉRATURE (°C)		POSITION DU COUVERCLE			Cuisson avec pression
		Par défaut	Plage	Par défaut	Plage	Couvercle fermé + verrouillé	Couvercle fermé + non verrouillé	Couvercle levé	
Riz		9	1-50	108	Non applicable	●			●
Flocons d'avoine (Porridge)		3	1-20	90	Non applicable	●			
Ragoût / Soupe	Légumes	10	1-70	108	Non applicable	●			●
	Poisson	20	1-70	104	Non applicable	●			
	Viande / haricots	40	1-70	112	Non applicable	●			
Vapeur	Légumes	3	1-40	108	Non applicable	●			●
	Poisson	3	1-15	104	Non applicable	●			
	Viande / haricots	10	5-40	112	Non applicable	●			
Brunissement		10	1-60	160	100-160			●	
Réchauffage		4	1-60	104	Non applicable	●			●
Mijoter	Légumes	15	1-35	108	Non applicable	●			●
	Poisson	15	1-35	104	Non applicable	●			
	Viande / haricots	15	5-35	112	Non applicable	●			

PROGRAMMES	MENU	RÉGLAGE DE LA DURÉE (min)		TEMPÉRATURE (°C)		POSITION DU COUVERCLE			Cuisson avec pression
		Par défaut	Plage	Par défaut	Plage	Couvercle fermé + verrouillé	Couvercle fermé + non verrouillé	Couvercle levé	
Cuisson sous pression	Forte	30	5-40	112	Non applicable	●			●
	Moyenne	30	5-40	108	Non applicable	●			
	Faible	30	5-40	104	Non applicable	●			
Aliments pour bébé		30	5-70	112	Non applicable	●			●
Cuisson au four		40	5-60	150	Non applicable		●		
Cuisson lente		2h	2h-9h	85	Non applicable	●			

PROGRAMMES	MENU	RÉGLAGE DE LA DURÉE (min)		POSITION DU COUVERCLE	
		Par défaut	Plage	Fermé + verrouillé	Non verrouillé / levé
Personnalisé	1	10	1-60	70°C	70°C
	2			80°C	80°C
	3			90°C	90°C
	4			**FAIBLE***(104°C)	100 °C
	5			**MOYENNE***(108°C)	110°C
	6			**FORTE***(112°C)	120°C

*Cuisson avec pression

Fonctions Riz, Flocons d'avoine (Porridge), Aliments pour bébé, Cuisson au four, Cuisson lente, Réchauffage

- Appuyez sur la touche correspondante de la fonction souhaitée, l'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Appuyez ensuite sur ⏲ et réglez le temps souhaité en appuyant sur les touches △ ou ▽.
- Puis appuyez sur ⏻. L'appareil entre en mode de préchauffage de cuisson et l'écran affiche un cercle rouge tournant « ⸢ ⸣ ».
- Lorsque la température de cuisson est atteinte, l'appareil passe automatiquement en mode de compte à rebours signifiant que la phase de cuisson a commencé.
- À la fin du compte à rebours, l'appareil émet un bip pour annoncer la fin de la cuisson.

Remarque : Reportez-vous au tableau des pages 15 et 16 pour la position du couvercle pour chaque fonction.

Fonctions Ragoût / Soupe, Vapeur, Mijoter

- Appuyez sur la touche correspondante de la fonction souhaitée, l'écran affiche la valeur par défaut du temps de cuisson, l'indicateur du type d'aliment s'allume Veg Fish Meat comme valeur par défaut et les indicateurs de niveau de pression correspondants s'allument également.
- Si nécessaire, vous pouvez modifier le temps et le type d'aliment.
- Pour modifier le temps de cuisson, appuyez sur ⏲ et réglez le temps souhaité en appuyant sur les touches △ ou ▽.
- Pour changer le type d'aliment, appuyez plusieurs fois sur la touche Menu jusqu'à ce que l'indicateur du type souhaité d'aliment s'allume. Sous l'aliment spécifié, un indicateur lumineux rouge s'allumera.
- Puis appuyez sur ⏻. L'appareil entre en mode de préchauffage de cuisson et l'écran affiche « ⸢ ⸣ ».
- Lorsque la température de cuisson est atteinte, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson, et le temps précédemment réglé commence à décompter.
- À la fin du compte à rebours, l'appareil émet un bip pour annoncer la fin de la cuisson.
- L'appareil passe en mode de maintien au chaud (voir le chapitre Maintien au chaud).

Reportez-vous au tableau des pages 15 et 16 pour la position du couvercle pour chaque fonction.

Fonction de brunissement

- Vous pouvez d'abord ajouter de l'huile, puis les ingrédients, ou ajouter de l'huile et des ingrédients en même temps.
- Appuyez sur la touche de brunissement ; l'écran affiche la température par défaut.
- Si nécessaire, vous pouvez modifier la température en appuyant sur la touche △ ou ▽.
- Puis, si vous souhaitez modifier le temps de brunissement, appuyez sur ⏲ et réglez le temps désiré en appuyant sur la touche △ ou ▽.

- Vous pouvez modifier la température en appuyant sur la touche de température ( ) et la touche ou .
- Puis appuyez sur . L'appareil entre en préchauffage de cuisson et l'écran affiche « ».
- Lorsque la température de cuisson est atteinte, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson, et le temps précédemment réglé commence à décompter.
- À la fin du compte à rebours, l'appareil émet un bip pour annoncer la fin de la cuisson.

Remarque :

* **Le couvercle doit rester ouvert pendant le brunissement.**

* **Pour éviter la surchauffe de l'huile, n'utilisez pas la fonction de brunissement pendant plus de 30 minutes.**

Fonction de cuisson sous pression

- Appuyez sur la touche Cuisson, le niveau de pression est indiqué par un indicateur sur le panneau de contrôle (High, Medium, Low) et sur l'affichage avec «HI-P», «P» ou «LO-P». High / HI-P signifie une pression forte, Medium / P signifie une pression moyenne, et Low / LO-P signifie une pression faible.
- Vous pouvez modifier le niveau de pression en appuyant sur la touche ou .
- Si nécessaire, vous pouvez également modifier le temps de cuisson, en appuyant sur et régler le temps souhaité en appuyant sur la touche ou .
- Puis appuyez sur . L'appareil entre en préchauffage de cuisson et l'écran affiche « ».
- L'appareil passe automatiquement en phase de cuisson (indiqué par un seul bip sonore) et le temps réglé précédemment commence à décompter. Un autre bip sonore pendant la cuisson (double bip sonore) informe que la pression opérationnelle est atteinte.
- À la fin du compte à rebours, l'appareil émet un bip pour annoncer la fin de la cuisson.
- L'autocuiseur électrique passe en mode de maintien au chaud (voir le chapitre Maintien au chaud).

Remarque : Le couvercle doit rester fermé et verrouillé pendant la cuisson sous pression.

Fonction Personnalisée

Grâce à cette fonction, vous êtes libre de choisir le temps de cuisson et la température / pression.

- Réglez votre niveau de cuisson personnalisée de 1 à 6 selon la cuisson que vous souhaitez (voir le tableau page 16), en appuyant sur la touche ou . Si vous voulez cuisiner sous pression en mode Personnalisé : le couvercle doit être verrouillé, il doit y avoir suffisamment de liquide dans le bol de cuisson et vous devez choisir entre les trois niveaux : 4 (basse pression 20kPa), 5 (moyenne pression 38kPa) ou 6 (haute pression 60kPa).
- Si nécessaire, vous pouvez également modifier le temps de cuisson, en appuyant sur et régler le temps souhaité en appuyant sur la touche ou .
- Puis appuyez sur . L'appareil entre en préchauffage de cuisson et l'écran affiche « ».
- Lorsque la température de cuisson est atteinte, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson, et le temps précédemment réglé commence à décompter.
- À la fin du compte à rebours, l'appareil émet un bip pour annoncer la fin de la cuisson.

Maintien au chaud

- En mode de maintien au chaud, lorsque le compte à rebours de cuisson atteint 0, l'appareil émet un bip sonore, puis il passe automatiquement au réglage de maintien au chaud (sauf pour la fonction personnalisée), et l'écran numérique indique « 00:00 ».
- Si vous appuyez sur en mode de veille, l'appareil se met en mode de maintien au chaud, l'écran numérique indique « 00:00 » et commence à compter les heures.
- Après 24 heures consécutives, cette fonction sera automatiquement stoppée et l'appareil se remettra en mode de veille.
- Pendant le maintien au chaud, veillez à ce que le couvercle soit fermé.

Réglage du départ différé

- Lorsque vous choisissez une fonction, avant que l'appareil n'ait commencé à cuire, vous pouvez appuyer sur pour régler un délai. En appuyant sur les touches et , vous pouvez régler l'heure, par intervalles de 10 minutes.
- La plage de réglage du départ différé (2 à 24 heures) contient le temps de cuisson ; quand vous appuyez sur la touche de Départ différé / minuteur « 02:00 » s'affiche ; appuyez sur la touche pour augmenter le temps et sur pour diminuer.
- Après avoir réglé le départ différé, l'indicateur de fonction correspondant s'allume.

Remarque : La fonction de « Départ différé » n'est pas disponible pour les fonctions « Brunissement » et « Personnalisé ».

Annuler / arrêter le réglage

Dans le réglage suivant : préréglé, cuisson, cuisson sous pression, maintien au chaud, seule la touche « maintien au chaud / annuler » est disponible. Appuyez sur la touche « maintien au chaud / annuler » pendant une seconde pour annuler et pour revenir au mode de veille. Vous avez la possibilité d'éteindre le produit en appuyant sur la touche plus de 2 secondes.

Ouverture du couvercle après la cuisson sous pression

Une fois la cuisson sous pression terminée, libérez la vapeur en appuyant sur le bouton de la poignée « libération de vapeur » - schéma 21 ; il ne faudra que quelques secondes à 10 minutes en fonction de la quantité de liquide à l'intérieur pour libérer toute la vapeur.

- Pour ouvrir le couvercle, saisissez la poignée, tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, soulevez et tirez le couvercle vers la droite - schémas 22-23-24.
- Débranchez le câble d'alimentation - schéma 25.

Remarque : Faites attention à la vapeur chaude qui sort du bol. Gardez votre visage et vos mains éloignés du flux de vapeur.

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LA CUISSON SOUS PRESSION

- Une fois la pression montée dans l'appareil :
  - La soupape de sécurité s'élèvera. Le verrou de sécurité dans le couvercle sera alors activé et le couvercle ne pourra pas être ouvert pendant la cuisson. N'essayez jamais d'ouvrir le couvercle pendant une cuisson sous pression.

- L'indicateur LED de pression Faible, Moyenne ou Forte s'allume pour indiquer qu'il y a une pression dans l'appareil.

- Lorsque vous utilisez l'autocuiseur pour la première fois, vous pouvez remarquer une légère fuite de la soupape de limitation de pression et du joint d'étanchéité. Ceci est normal et se produit lorsque la pression est en train de se former.
- Vos recettes traditionnelles préférées peuvent être facilement adaptées au réglage de CUISSON SOUS PRESSION.
  - Faible (basse pression) : pour cuire des aliments délicats comme le poisson, les crustacés et certains légumes délicats.
  - Moyenne (pression modérée) : pour cuire des légumes.
  - Forte (haute pression) : pour cuire de la viande et des aliments surgelés.
- Il est normal qu'une petite quantité de vapeur s'échappe pendant la cuisson (car la soupape est une valve de sécurité).
- N'utilisez pas la cuisson sous pression sans une quantité minimale d'eau inférieure à 10cl.
- Pour une cuisson sous pression, le début de la cuisson est indiqué par un bip sonore unique. La pression de fonctionnement est atteinte après un double bip sonore.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Votre autocuiseur contient plusieurs dispositifs de sécurité :

Sécurité à l'ouverture :

- Si votre autocuiseur est sous pression, la tige manométrique est en position de verrouillage supérieur, ce qui empêche l'ouverture du couvercle. N'essayez jamais de forcer l'ouverture de votre autocuiseur.
- Il est particulièrement important de ne pas appliquer de pression sur la tige manométrique.
- Assurez-vous que la pression interne a baissé avant d'essayer d'ouvrir le couvercle.

Deux fonctions de sécurité contre la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité libère la pression - voir le chapitre « Nettoyage et entretien », page 21.
- Deuxième dispositif : le joint dégage de la vapeur à l'arrière du couvercle.

Si l'une des fonctions de sécurité de surpression est déclenchée :

- Éteignez votre appareil.
- Laissez votre appareil refroidir complètement.
- Ouvrez-le.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de sécurité, la bille de décompression et le joint. Voir le chapitre « Nettoyage et entretien ».
- Si votre appareil fuit ou n'est plus opérationnel après avoir effectué ces vérifications et le nettoyage, amenez-le à un centre de service agréé.

Réglage de votre appareil :

La pression peut être réglée en allumant ou en éteignant l'élément chauffant.

SÉRIE EPC06
Basse pression 20kPa (104,5 °C) / Moyenne pression 38kPa (108,5 °C) / Haute pression 60kPa (112,5°C) / PS: 130 kPa
Capacité du produit : 5,8 L / Capacité utile = 3,8 L
Chauffage intégré (résistance chauffante surmoulée)

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Une fois vos aliments cuits, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 2 heures avant le nettoyage - schémas 25-26. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Nettoyez le boîtier et l'intérieur du couvercle avec un chiffon humide - schémas 32-33. N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne versez pas de l'eau dans le boîtier sans le bol intérieur - schéma 27.
- Retirez l'accessoire de récupération de la condensation et nettoyez-le soigneusement sous l'eau. Remettez-le dans sa position d'origine- schéma 35.
- Rincez le joint d'étanchéité. Séchez-le soigneusement avant de le remettre en place.
- Pour nettoyer la soupape de sécurité, retirez le couvercle - schéma 36 puis retirez délicatement la soupape du couvercle - schéma 37 et rincez-la sous l'eau. Séchez-la soigneusement. Veillez à ce que le conduit soit correctement nettoyé avant de remettre la soupape de sécurité dans sa position d'origine.
- Appuyez sur la partie interne du ressort de la soupape de sécurité pour vérifier qu'il n'est pas obstrué - schémas 37,38.
- Nettoyez le bol de cuisson et les accessoires. Seuls les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle.- schéma 29. N'utilisez pas de tampon à récurer ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer le bol de cuisson car cela endommagerait le revêtement antiadhésif du bol.
- Retirez la soupape de limitation de pression du tuyau et nettoyez la soupape et le tuyau avec de l'eau. Une fois sec, assurez-vous que le conduit du tuyau est correctement nettoyé avant de replacer la soupape dessus - schéma 31.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau. Utilisez toujours le bol de cuisson fourni. Ne versez pas d'eau ou d'aliments directement dans l'appareil.- schéma 27.
- Si vous immergez votre appareil dans l'eau par inadvertance ou renversez de l'eau directement sur l'élément chauffant (lorsque le bol n'est pas en place), n'utilisez pas l'appareil et amenez-le à votre centre agréé de réparation.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation.
- Changez le joint d'étanchéité tous les 2 ans. Utilisez uniquement le joint d'étanchéité de référence 22CM CYSB50YC8.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solutions
Impossible d'ouvrir le couvercle.	Il est impossible d'ouvrir le couvercle car il y a de la pression à l'intérieur du bol interne.	a. Attendez que la pression dans le bol se libère complètement. b. Appuyez et maintenez le bouton de libération de pression.
	La pression dans le bol est entièrement libérée mais la soupape de sécurité est bloquée car elle est trop sale et ne peut donc pas se baisser.	a. Assurez-vous que la pression est totalement relâchée en laissant refroidir complètement l'autocuiseur pendant 2 heures au minimum (sans le mettre sous l'eau). b. Veuillez utiliser une tige pour pousser la soupape de sécurité et pour la faire baisser. Soyez prudent(e), gardez votre visage éloigné du couvercle et de la poignée car la vapeur chaude ou du liquide chaud peut être libéré. c. Avant la prochaine utilisation, veuillez nettoyer et essuyer la soupape de sécurité.
Impossible de fermer le couvercle.	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement installé.	Installez correctement le joint d'étanchéité.
	La soupape de sécurité est bloquée car elle est trop sale et ne peut donc pas se baisser.	a. Veuillez utiliser une tige pour pousser la soupape de sécurité et pour la faire baisser. b. Avant la prochaine utilisation, veuillez nettoyer et essuyer la soupape de sécurité (référez-vous à la page 21, les étapes de nettoyage de la soupape de sécurité).
	Le sens de fermeture du couvercle est incorrect.	Fermez le couvercle dans le bon sens selon le manuel d'instructions.
Libération intense de pression de la soupape de limitation de pression.	Un contrôle de pression défectueux a entraîné une libération de pression.	Amenez votre appareil dans un centre de réparation et d'entretien.
	La soupape de limitation de pression est en position incorrecte.	Appuyez doucement sur la soupape de limitation de pression pour la faire baisser.
Les aliments ne sont pas cuits.	La proportion aliments / eau est incorrecte.	Utilisez la proportion aliments / eau requise. Assurez-vous que la soupape de libération n'est pas sale et ne crée pas de fuites pendant la cuisson.
	La source de courant ne produit pas d'électricité.	Vérifiez le circuit électrique domestique.
E0 s'affiche sur l'écran numérique.	Le capteur de température du couvercle est défaillant.	Amenez votre appareil dans un centre de réparation et d'entretien.
E1 s'affiche sur l'écran numérique.	Le capteur sur la partie supérieure est en circuit ouvert ou en court-circuit.	Amenez votre appareil dans un centre de réparation et d'entretien.
E2 s'affiche sur l'écran numérique.	Le couvercle n'est pas verrouillé.	Vérifiez si le programme sélectionné nécessite que le couvercle soit totalement fermé. Si oui, verrouillez complètement le couvercle. Si non, amenez votre appareil dans un centre de réparation et d'entretien.
E5 s'affiche sur l'écran numérique.	Basse pression anormale.	Vérifiez que le joint est correctement installé et vérifiez que la soupape de limitation de pression se baisse et qu'elle est propre. Vérifiez que l'écrou de fixation du couvercle est bien serré.
Fuite de vapeur du couvercle.	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement installé.	Retirez le joint, nettoyez-le et réinstallez le joint d'étanchéité correctement, dans la position correcte (voir page 21, les étapes de nettoyage du joint du couvercle).

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Neem de nodige tijd om de volgende instructies aandachtig te lezen.

- Alleen voor gebruik binnenshuis
- Raadpleeg de gebruiksinstructies om uw apparaat op een juiste manier schoon te maken. Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Oneigenlijk gebruik van het apparaat en het toebehoren kunnen schade aan het apparaat toebrengen en letsel veroorzaken.
- Raak de hete delen van het apparaat niet aan. Het oppervlak van het verwarmingselement kan na gebruik nog restwarmte afgeven.
- Dit product is voor uw veiligheid in overeenstemming met alle geldende normen en voorschriften (Richtlijn inzake laagspanning, elektromagnetische compatibiliteit, materialen die met voedsel in aanraking komen, milieu,...).
- Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
  Houd toezicht over kinderen zodat ze niet met het apparaat spelen.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd, moet dit worden vervangen door de fabrikant, zijn servicecentrum of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon om elk gevaar te

vermijden. Vervang het inbegrepen netsnoer niet door een ander snoer.

- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
  Het apparaat is niet geschikt om in de volgende toepassingen gebruikt te worden, en de garantie geldt niet voor:
  - kantines voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
  -bed & breakfasts.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysische, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, mits ze onder supervisie staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilig gebruik van het apparaat en inzicht hebben in de risico's die er aan zijn verbonden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Vul uw toestel nooit boven de MAX aanduiding in de pan. Vul de pan nooit voor meer dan de helft met etenswaren die tijdens het koken zwellen, zoals rijst of gedroogde groenten.
  Verminder het watervolume om overlopen te voorkomen.
- Volg steeds de aanbevelingen met betrekking tot het volume aan water en voeding om overlopen te voorkomen.

Dit kan namelijk het apparaat beschadigen en lichamelijke verwondingen veroorzaken

- Controleer vóór gebruik of de vlotterafsluiter en het druklimietventiel schoon zijn (zie de sectie Reiniging en onderhoud).
- Leg geen vreemde voorwerpen in het decompressiesysteem. Vervang het ventiel niet.
- Houd het deksel bij het openen altijd vast bij de handgreep. Houd uw armen op één lijn met de handgrepen aan de zijkant. Het is immers mogelijk dat er kokend water tussen de houder van de afdichtingsring en het deksel is blijven zitten en dat u zich zo verbrandt.
- Let tevens op voor brandwonden door de stoom die tijdens het openen uit het toestel kan opstijgen. Open het deksel eerst een beetje om de stoom gecontroleerd te laten ontsnappen
- Probeer de opening van het deksel nooit te forceren. Zorg dat de druk binnenin het apparaat opnieuw normaal is. Open het deksel niet zolang het apparaat onder druk staat Raadpleeg hiervoor de gebruiksinstructies.

- Gebruik alleen reserveonderdelen die geschikt zijn voor uw model. Dit is in het bijzonder van toepassing voor de afdichtingsring, de binnenpan en het metalen deksel.
- Zorg dat de afdichtingsring niet wordt beschadigd. Laat een beschadigde afdichtingsring vervangen in een erkend servicecentrum.
- De warmtebron voor het koken zit in het apparaat vervat.
- Zet het apparaat nooit in een warme oven of op een warme kookplaat. Zet het apparaat nooit in de buurt van een open vlam of een ontvlambaar voorwerp.
- Verhit de binnenpan niet met een andere warmtebron dan de verwarmingsplaat van het apparaat zelf en gebruik nooit een andere pan. Gebruik de binnenpan nooit met andere apparaten.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het onder druk staat. Raak geen hete onderdelen aan. Verplaats het apparaat met behulp van de handgrepen en draag zo nodig ovenwanten. Gebruik nooit de handgreep van het deksel om het apparaat op te tillen.
- Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan waarvoor het is bestemd.
- Dit apparaat is geen sterilisator. Gebruik het **niet** om glazen potten te steriliseren.
- Het apparaat kookt de etenswaren onder druk. Een verkeerd gebruik kan tot brandwonden door de stoom leiden.
- Controleer of het apparaat juist gesloten is voordat u het onder druk zet (zie de gebruiksinstructies).
- Gebruik het apparaat nooit leeg, zonder de binnenpan of zonder vloeistof in de binnenpan. Dit kan het apparaat ernstig beschadigen.
- Prik na het koken van vlees met een dik vel (zoals rundtong) nooit in het vel als het gezwollen lijkt. U zou zich immers kunnen verbranden na afloop van de bereiding. Doorprik het **vóór** de bereiding.
- Schud tijdens het koken van ingrediënten met een dikke textuur (kikkererwten, rabarber, gekonfijt fruit, ets.) zachtjes met het apparaat alvorens het te openen, om te vermijden dat de etenswaren bij het openen opspringen of er kookvocht opspat.
- Gebruik het apparaat niet voor het frituren van etenswaren in olie. Enkel aanbraden is toegestaan.
- Let tijdens het aanbraden op voor brandwonden door opspattingen wanneer u etenswaren of ingredienten in de hete pan legt.
- Tijdens het koken en het automatisch opheffen van de druk na afloop van de bereiding geeft het toestel hitte en stoom af. Houd uw gezicht en handen uit de buurt van het apparaat om zich niet te verbranden Raak het deksel niet aan tijdens het koken.
- Breng geen voorwerp, zoals een doek, tussen het deksel en de behuizing van het toestel aan om het deksel open te houden. Dit kan de afdichtingsring permanent beschadigen.
- Raak de veiligheidselementen nooit aan, behalve tijdens de reiniging en het onderhoud van het apparaat, die u uitvoert volgens de vermelde instructies.
- Controleer altijd of de onderkant van de binnenpan en het verwarmingselement schoon zijn. Controleer of het middelste deel van de verwarmingsplaat mobiel is.
- **Vul uw apparaat nooit zonder eerst de binnenpan te plaatsen.**
- Gebruik een kunststof of houten lepel om de antikleeflaag van de binnenpan niet te beschadigen. Snij de etenswaren nooit rechtstreeks in de binnenpan.
- Trek onmiddellijk het netsnoer uit het stopcontact als er veel stoom langs de rand van het deksel ontsnapt en controleer of het apparaat schoon is. Stuur het apparaat zo nodig naar een erkend servicecentrum voor reparatie.

- Gebruik altijd de twee handgrepen op de zijkant van de behuizing van het apparaat. Draag ovenwanten als het apparaat heet is. Controleer voor meer veiligheid of het deksel vergrendeld is voor u het apparaat verplaatst.
- Stuur het apparaat voor reparatie naar een erkend servicecentrum als de druk tijdens een bereiding onder druk voortdurend wordt vrijgegeven via het ventiel van het apparaat (meer dan 1 minuut lang).
- Gebruik geen beschadigd apparaat. Breng het naar een erkend servicecentrum.

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING ZORGVULDIG.

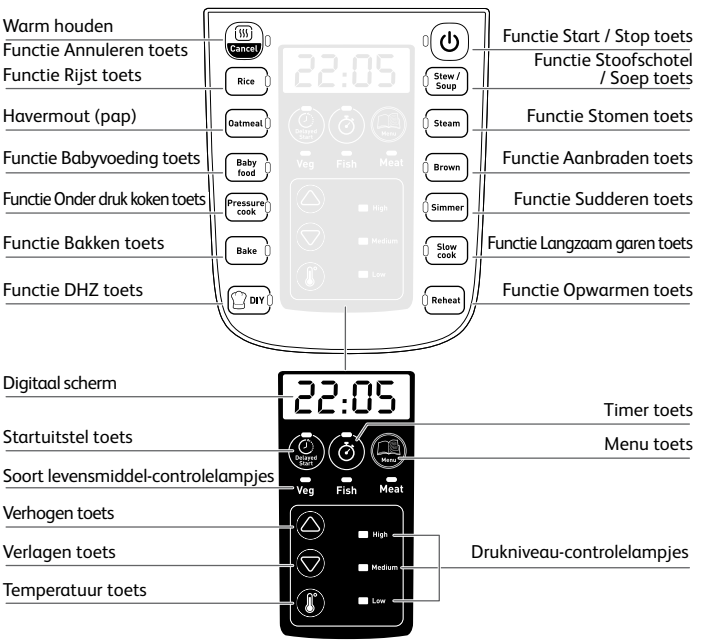
- Gebruik alleen vervangingsonderdelen van een erkend servicecentrum.
- De garantie geldt niet voor een abnormale slijtage aan de binnenpan.
- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt. Elk gebruik dat indruist tegen deze instructies zal de aansprakelijkheid en garantie van de fabrikant teniet-doen.
- In overeenstemming met de huidige wetgeving moet u het apparaat onbruikbaar maken voordat u het afvoert (door de stekker uit het apparaat te trekken of de stroomkabel af te snijden).

Wees vriendelijk voor het milieu!
ⓘ Uw apparaat bevat waardevolle materialen die kunnen worden teruggewonnen of gerecycled.
➲ Breng het naar het milieustation in uw gemeente.

BESCHRIJVING

A Afdichtingsring
B Stoommand
C Onderzetter
D Binnenpan (uitneembaar)
E Verwarmingselement
F Handgreep
G Bedieningspaneel
H Voet
I Veiligheidsventiel
J Veiligheidsventiel
K Handgreep van deksel
L Deksel
M Condensaatopvangbak
N Maatbeker
O Rijstlepel
P Netsnoer

BEDIENINGSPANEEL



U hebt keuze uit 25 kooktypes, raadpleeg Tabel 1 voor meer informatie.
Voor de functies „Stomen“, „Stoofschotel/Soep“ en „Sudderen“ kunt u het soort levensmiddel kiezen: „groente“, „vis“, „vlees/bonen“.

VOOR INGEBRUIKNAME

De verpakking verwijderen

- Haal uw apparaat uit zijn verpakking. Bewaar uw garantiekaart en lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door alvorens het apparaat voor de eerste keer te gebruiken.
- Plaats het apparaat op een vlak oppervlak. Verwijder alle verpakkingsmateriaal binnenin het apparaat: plastic tassen, accessoires (onderzetter, rijstlepel, maatbeker en condensaatopvangbak) en de stekker - fig. 4.
- Verwijder de promosticker op het apparaat voordat u uw apparaat voor de eerste keer zult gebruiken.

Het deksel openen

- Om het deksel te openen, houd de handgreep vast, draai het tegen de klok in, til het deksel op en trek het naar rechts - fig. 1-2-3.

Reiniging

- Opgelet! Alleen de accessoires zijn vaatwasmachinebestendig.
- Spoel de binnenpan, de condensaatopvangbak, de accessoires en de afdichtingsring voor het eerste gebruik.

Uw apparaat voor de eerste keer gebruiken

- Wikkel het netsnoer volledig af, sluit het aan op het apparaat en steek de stekker vervolgens in het stopcontact - fig. 8.

GEBRUIKSWIJZE

Breng de condensaatopvangbak op de juiste plaats aan. - fig. 7.

De binnenpan uit het apparaat halen en de ingrediënten toevoegen

- Verwijder de binnenpan.
- Doe de ingrediënten in de binnenpan.
- Zorg dat de hoeveelheid aan levensmiddelen en vloeistof nooit boven het max teken, dat op de binnenpan is vermeld, komt - fig. 9.

Plaats de binnenpan in het apparaat.

- Zorg dat de onderkant van de binnenpan schoon en droog is en verwijder eventuele etensresten van de verwarmingsplaat. Plaats de binnenpan vervolgens in het apparaat - fig. 10-11.
- Gebruik uw apparaat niet zonder de binnenpan.

Het deksel sluiten en vergrendelen

- Controleer of de afdichtingsring stevig op de houder voor de afdichtingsring is vastgemaakt.
- Sluit het deksel op het apparaat en draai het volledig met de klok mee - fig. 12-13-14.

Het veiligheidsventiel aanbrengen

- Installeer het veiligheidsventiel op de juiste plaats en controleer of het goed is aangebracht. Het ventiel klikt niet vast, het is dus normaal dat het wat los zit. Controleer of het veiligheidsventiel zich omlaag bevindt voordat u onder druk kookt (zie de beschrijving van het apparaat)

FUNCTIES

1. Het apparaat inschakelen (stand-bymodus)

Steek de stekker in het stopcontact. Het systeem voert een zelfcontrole uit en u hoort een pieptoon. Het digitaal scherm licht op en de controlelampjes branden. Het scherm geeft na 1 seconde "----" weer en het apparaat staat in stand-by.

2. Werkingsmodus

1. Elke functie heeft een standaard tijd en temperatuur en vereist een specifieke positie van het deksel, zoals hieronder weergegeven:

PROGRAMMA'S	MENU	INGESTELDE TIJD (min)		TEMPERATUUR (°C)		POSITIE VAN DEKSEL			koken onder druk
		Standaard	Bereik	Standaard	Bereik	Deksel dicht + vergrendeld	Deksel dicht + niet vergrendeld	Deksel omhoog	
Rijst		9	1-50	108	niet van toepassing	●			●
Havermout (Pap)		3	1-20	90	niet van toepassing	●			
Stoofschotel / Soep	groente	10	1-70	108	niet van toepassing	●			●
	vis	20	1-70	104	niet van toepassing	●			
	vlees/ bonen	40	1-70	112	niet van toepassing	●			

PROGRAMMA'S	MENU	INGESTELDE TIJD (min)		TEMPERATUUR (°C)		POSITIE VAN DEKSEL			koken onder druk
		Standaard	Bereik	Standaard	Bereik	Deksel dicht + vergrendeld	Deksel dicht + niet vergrendeld	Deksel omhoog	
Stomen	groente	3	1-40	108	niet van toepassing	●			●
	vis	3	1-15	104	niet van toepassing	●			
	vlees/ bonen	10	5-40	112	niet van toepassing	●			
Aanbraden		10	1-60	160	100-160			●	
Opwarmen		4	1-60	104	niet van toepassing	●			●
Sudderen	groente	15	1-35	108	niet van toepassing	●			●
	vis	15	1-35	104	niet van toepassing	●			
	vlees/ bonen	15	5-35	112	niet van toepassing	●			
Onder druk koken	hoog	30	5-40	112	niet van toepassing	●			●
	medium	30	5-40	108	niet van toepassing	●			
	laag	30	5-40	104	niet van toepassing	●			
Babyvoeding		30	5-70	112	niet van toepassing	●			●
Bakken		40	5-60	150	niet van toepassing		●		
Langzaam garen		2u	2u-9u	85	niet van toepassing	●			

PROGRAM-MA'S	MENU	INGESTELDE TIJD (min)		POSITIE VAN DEKSEL	
		Standaard	Bereik	dicht + vergrendeld	niet vergrendeld / omhoog
DHZ-chef	1	10	1-60	70°C	70°C
	2			80°C	80°C
	3			90°C	90°C
	4			**LAAG***(104°C)	100°C
	5			**MEDIUM***(108°C)	110°C
	6			**HOOG***(112°C)	120°C

*Koken onder druk

INSTRUCTIES VOOR DE KOOKPROGRAMMA'S

De functies Rijst, Havermout (Pap), Babyvoeding, Bakken, Langzaam garen, Opwarmen

- Druk op de overeenkomstige toets van de gewenste functie en het scherm geeft de standaard kooktijd weer.
- Druk dan op ⏱ en stel de gewenste tijd in door te drukken op de △ of ▽ toets.
- Druk dan op ⏻. Het apparaat opent de voorverwarmingsfase en het scherm geeft een ronddraaiende rode cirkel „⁚⁚" weer.
- Wanneer de vereiste kooktemperatuur is bereikt, schakelt het apparaat automatisch naar het aftellen om aan te geven dat de kookfase is gestart.
- Na het aftellen hoort u een geluidssignaal om het einde van het kookproces aan te geven.

Opmerking: Raadpleeg de tabel op bladzijde 30 en 31 voor de positie van het deksel voor elke functie.

Functies Stoofschotel/Soep, Stomen, Sudderen

- Druk op de overeenkomstige toets van de gewenste functie, het scherm geeft de standaard kooktijd weer, het controlelampje voor het soort levensmiddel brandt Veg Fish Meat standaard en het overeenkomstig drukniveaucontrolelampje wordt tevens verlicht.
- Indien nodig kunnen de tijd en het soort levensmiddel worden gewijzigd.
- Om de kooktijd te wijzigen, druk op ⏱ en stel de gewenste tijd in door op de △ of ▽ toets te drukken.

- Om het soort voedsel te wijzigen, druk herhaaldelijk op de Menu toets totdat het controlelampje van het overeenkomstig levensmiddel brandt. Er brandt een rood controlelampje onder het gekozen soort levensmiddel.
- Druk dan op (⏻). Het apparaat opent de voorverwarmingsfase en het scherm geeft „[ ]“ weer.
- Wanneer de vereiste kooktemperatuur is bereikt, schakelt het apparaat automatisch naar de kookfase en start de vooraf ingestelde tijd met aftellen.
- Na het aftellen hoort u een geluidssignaal om het einde van het kookproces aan te geven.
- Het apparaat opent de warmhoudmodus (zie de sectie Warm houden).

Opmerking: Raadpleeg de tabel op bladzijde 30 en 31 voor de positie van het deksel voor elke functie.

NL

Functie Aanbraden

- U kunt eerst olie en vervolgens de ingrediënten toevoegen, of voeg tegelijkertijd de olie en de ingrediënten toe.
- Druk op de Aanbraden toets, het scherm geeft de standaard temperatuur weer.
- Indien nodig, druk op de (△) of (▽) toets om de temperatuur te wijzigen.
- Als u vervolgens de aanbraadtijd wilt wijzigen, druk op (▽) en stel de gewenste tijd in door op de (⏱) of (△) toets te drukken.
- U kunt de temperatuur wijzigen door op de temperatuurtoets ((🌡)) en (△) of op de (▽) toets te drukken.
- Druk vervolgens op (⏻). Het apparaat opent de voorverwarmingsfase en het scherm geeft “ [ ]” weer.
- Wanneer de vereiste kooktemperatuur is bereikt, schakelt het apparaat automatisch naar de kookfase en start de vooraf ingestelde tijd met aftellen.
- Na het aftellen hoort u een geluidssignaal om het einde van het kookproces aan te geven.

Opmerking:

* **Het deksel moet tijdens het aanbraden open blijven.**

* **Om het oververhitten van de olie te vermijden, gebruik de aanbraadfunctie niet langer dan 30 minuten.**

Functie Onder druk koken

- Druk op de Onder druk koken toets. Het drukniveau wordt aangegeven door een lampje op het bedieningspaneel (Hoog, Medium of Laag) en „HI-P“, „P“ of „LO-P“ verschijnt op het scherm.
- U kunt het drukniveau wijzigen door op de (△) of (▽) toets te drukken.
- Indien gewenst kunt u tevens de kooktijd wijzigen door te drukken op (⏱) en de gewenste tijd instellen door te drukken op de (△) of (▽) toets.
- Druk vervolgens op (⏻). Het apparaat opent de voorverwarmingsfase en het scherm geeft “ [ ]” weer.
- Het apparaat schakelt automatisch naar de kookfase (aangegeven door een pieptoon) en de vooraf ingestelde tijd start met aftellen. U hoort tijdens het kookproces een ander geluidssignaal (twee pieptonen) om aan te geven dat de gewenste werkingsdruk werd bereikt.

- Na het aftellen hoort u een geluidssignaal om het einde van het kookproces aan te geven.
- De elektrische snelkookpan opent de warmhoudmodus (zie de sectie Warm houden).

Opmerking: Het deksel moet tijdens het koken onder druk gesloten en vergrendeld blijven.

Functie DHZ-chef

Gebruik deze functie om zelf de kooktijd en temperatuur/druk te kiezen.

- Stel uw gewenste DHZ-kookniveau tussen 1 en 6 in afhankelijk van wat u wilt koken (zie de tabel op bladzijde 32) door op de △ of ▽ toets te drukken. Als u in de DHZ-modus met druk wilt koken, zorg dat het deksel is vergrendeld en er voldoende vloeistof in de binnenpan aanwezig is. Kies vervolgens een van de drie beschikbare niveaus: 4 (LAGE druk 20kPa), 5 (MEDIUM druk 38kPa) of 6 (HOGE druk 60kPa).
- Indien gewenst kunt u tevens de kooktijd wijzigen door te drukken op ⏱ en de gewenste tijd instellen door te drukken op de △ of ▽ toets.
- Druk vervolgens op ⏻. Het apparaat opent de voorverwarmingsfase en het scherm geeft " [:] " weer.
- Wanneer de vereiste kooktemperatuur is bereikt, schakelt het apparaat automatisch naar de kookfase en start de vooraf ingestelde tijd met aftellen.
- Na het aftellen hoort u een geluidssignaal om het einde van het kookproces aan te geven.

Warm houden

- Wanneer de afteltijd in de warmhoudmodus 0 bereikt, hoort u een pieptoon, gaat het apparaat automatisch in de warmhoudstand (uitgezonderd voor de DHZ-functies) en geeft het digitaal scherm „00:00“ weer
- Als u in stand-by op WARM drukt, wordt de warmhoudfunctie geactiveerd, geeft het digitaal scherm „00:00“ weer en start het optellen van de tijd.
- Deze functie wordt na 24 opeenvolgende uren automatisch geannuleerd en het apparaat wordt opnieuw in stand-by gezet.
- Zorg dat het deksel tijdens de warmhoudfunctie dicht blijft.

De startuitstel instellen

- Tijdens het kiezen van een functie en voordat het apparaat start met het kookproces, kunt u op DELAY drukken om een staruitsteltijd in te stellen. Druk op de △ en ▽ toets om de tijd in stappen van 10 minuten aan te passen.
- Het instelbereik van de startuitsteltijd (2-24 uur) bevat tevens de kooktijd. As u op de △ Functie Startuitstel/timer toets druk, wordt „02:00“ op het scherm weergegeven. Druk dan op de △ toets om de tijd te verhogen en de ▽ toets om te verlagen.
- Na het instellen van de startuitstel brandt het overeenkomstig functiecontrolelampje.

Opmerking: „Startuitstel“ is niet beschikbaar voor de functies „Aanbraden“ en „DHZ“.

Instelling annuleren/stoppen

De „warm houden/ annuleren“ toets is alleen beschikbaar in de volgende functies: vooraf instellen, koken, koken onder druk, warm houden. Druk één seconde op de „warm houden/ annuleren“ toets om te annuleren en het apparaat opnieuw in stand-by te zetten.
U kunt het product tevens uitschakelen door langer dan 2 seconden op de ⏻ toets te drukken.

Het deksel na het koken onder druk openen

Na het koken onder druk kunt u de druk vrijgeven door op de knop op de “één-tik stoomvrijgave” handgreep te drukken- fig. 21. Dit kan enkele seconden tot 10 minuten duren, afhankelijk van de hoeveelheid vloeistof binnenin het apparaat.

- Om het deksel te openen, houd de handgreep vast, draai het met de klok mee, til het deksel op en trek het naar rechts- fig. 22-23-24.
- Trek de stekker uit het stopcontact - fig. 25.

Opmerking let op voor de hete stoom die uit de binnenpan wordt vrijgegeven. Houd uw gezicht en handen uit de buurt van de stoomstroom.

ALGEMENE INFORMATIE VOOR KOKEN ONDER DRUK

- Wanneer de druk in het apparaat is opgebouwd:
  - Het veiligheidsventiel bevindt zich omhoog. De veiligheidsvergrendeling binnenin het deksel is nu geactiveerd en het deksel kan tijdens het kookproces niet worden geopend. Probeer nooit het deksel tijdens het kookproces te openen.
  - Het rode Laag, Medium of Hoog controlelampje zal branden om aan te geven dat het apparaat onder druk staat.

- Tijdens de eerste gebruiksbeurten van de snelkookpan kan er wat vloeistof vanaf het veiligheidsventiel en de afdichtingsring lekken. Dit is normaal en doet zich voor tijdens het opbouwen van de druk.
- Uw favoriete traditionele recepten kunnen eenvoudig met behulp van de ONDER DRUK KOKEN modus worden bereid.
  - Laag (Lage druk): om delicate levensmiddelen, zoals vis, schaaldieren en bepaalde soorten, groente te koken.
  - Medium (Middelmatige druk): om groente te koken
  - Hoog (Hoge druk): om vlees en bevroren levensmiddelen te koken
- Het is normaal als er tijdens het kookproces wat stoom vrijkomt (het ventiel is namelijk een veiligheidsventiel).
- Giet minstens 10 cl water in de apparaat alvorens de onder druk koken-modus te gebruiken.
- Voor het koken onder druk wordt de start van de kooktijd aangegeven door middel van één pieptoon. U hoort twee pieptonen wanneer de vereiste werkingsdruk is bereikt.

VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN:

Uw snelkookpan is voorzien van meerdere veiligheidsvoorzieningen:

Veiligheid tijdens het openen:

- Als uw snelkookpan onder druk staat, bevindt de manometrische stang zich in de bovenste vergrendelingspositie, dit belet het openen van het deksel. Probeer nooit om uw snelkookpan met geweld te openen.
- Het is vooral van belang om geen druk op de manometrische stang uit te oefenen.
- Zorg dat de interne druk is vrijgegeven voordat u het deksel probeert te openen.

Twee veiligheidsvoorzieningen tegen overdruk

- Eerste voorziening: het veiligheidsventiel geeft de stoom vrij - zie de sectie Reiniging en Onderhoud, bladzijde 36.
- Tweede voorziening: de afdichtingsring geeft stoom vrij aan de achterkant van het deksel.

Als een van beide veiligheidsvoorzieningen tegen overdruk wordt geactiveerd:

- Schakel uw apparaat uit.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Open het.
- Controleer en reinig het veiligheidsventiel, de decompressiekogel en de afdichtingsring. Zie de sectie over Reiniging en onderhoud.
- Als uw apparaat lekt of nog steeds niet werkt na het uitvoeren van deze controles en reiniging, breng het naar een erkend servicecentrum.

Uw apparaat regelen

De druk kan worden geregeld door het verwarmingselement in of uit te schakelen.

SERIE EPC06
Lage druk 20kPa (104,5°C) / Medium druk 38kPa (108,5°C) / Hoge druk 60kPa (112,5°C) / PS: 130 kPa
Inhoud van product: 5,8L / Bruikbare inhoud: ≈3,8L
Geïntegreerde verwarming (gegoten verwarmingselement)

REINIGING EN ONDERHOUD

- Wanneer uw voeding is gekookt, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat minstens 2 uur afkoelen voordat het wordt gereinigd. - fig. 25-26. Maak uw apparaat schoon na elk gebruik.
- Veeg de buitenkant van het apparaat en de binnenkant van het deksel schoon met een vochtige doek. - fig. 32-33. Dompel het apparaat niet in water en giet geen water in het apparaat zonder dat de binnenpan is aangebracht - fig. 27.

- Verwijder de condensaatopvangbak en reinig het grondig onder stromend water. Plaats het terug in de originele positie - fig. 35.
- Reinig de afdichtingsring. Veeg het grondig droog voordat u het opnieuw aanbrengt.
- Om de vlotterafsluiter te reinigen, verwijder het deksel - fig. 36, verwijder vervolgens het ventiel voorzichtig van het deksel - fig. 37 en maak het in water schoon. Veeg het dan grondig droog. Zorg dat de leiding schoon is voordat u de vlotterafsluiter opnieuw in zijn originele positie aanbrengt.
- Druk op het interne deel van de veiligheidsventielveer om na te gaan of deze niet verstopt is- fig. 37,38.
- Maak de binnenpan en de accessoires schoon. Alleen de accessoires zijn vaatwasmachinebestendig - fig. 29. Maak de binnenpan niet schoon met een schuursponsje of een schuurmiddel om de antikleeflaag binnenin de pan niet te beschadigen.
- Verwijder het druklimietventiel van de buis en maak het ventiel en de buis schoon met water. Wanneer droog, controleer of de leiding van de buis schoon is voordat u het ventiel opnieuw op de buis aanbrengt - fig. 31.
- Dompel het apparaat nooit in water. Gebruik altijd de inbegrepen binnenpan. Giet geen water rechtstreeks in het apparaat - fig. 27.
- Als u per ongeluk uw apparaat in water onderdompelt of u morst water op het verwarmingselement (wanneer de binnenpan niet is aangebracht), gebruik het apparaat niet langer en breng het naar uw servicecentrum voor reparatie.
- Reinig uw apparaat na elk gebruik.
- Vervang de afdichtingsring om de 2 jaar. Gebruik alleen een afdichtingsring met de referentie 22CM CYSB50YC8.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke redenen	Oplossingen
Het deksel kan niet worden geopend.	Het deksel kan niet open omwille van de druk in de binnenpan.	a. Wacht totdat de druk in de binnenpan volledig is verdwenen. b. Druk en houd de drukvrijgaveknop ingedrukt.
	De druk in de binnenpan is volledig vrijgegeven, maar de vlotterafsluiter zit vast omdat het te vuil is, waardoor het niet omlaag gaat.	a. Zorg dat de druk volledig is vrijgegeven door het apparaat minstens 2 uur (niet onder water) te laten afkoelen. b. Tik met een stokje tegen de vlotterafsluiter om het omlaag te brengen. Opgelet! Houd uw gezicht uit de buurt van het deksel en de handgreep. Hete stoom/ etenswaren kunnen vrijkomen. c. Reinig en veeg de vlotterafsluiter schoon voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.
Het deksel kan niet worden gesloten.	De afdichtingsring is verkeerd aangebracht.	Installeer de afdichtingsring op een juiste manier.
	De vlotterafsluiter zit vast omdat het te vuil is, waardoor het niet omlaag gaat.	a. Tik met een stokje tegen de vlotterafsluiter om het omlaag te brengen. b. Reinig en veeg de vlotterafsluiter schoon voordat u het apparaat opnieuw gebruikt (zie bladzijde 36, stappen voor het reinigen van de vlotterafsluiter).
	Het deksel werd in de verkeerde richting gesloten.	Sluit het deksel in de juiste richting zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
Intense vrijgave van de druk uit het druklimietventiel.	Defecte drukregeling leidde tot de vrijgave van de druk.	Stuur het apparaat naar een servicecentrum voor reparatie.
	Het druklimietventiel is op een verkeerde positie aangebracht.	Duw het druklimietventiel lichtjes om het op zijn plaats te laten vallen.
De levensmiddelen zijn ongaar.	De verhouding water op rijst is verkeerd.	Gebruik de gepaste verhouding water op rijst. Zorg dat het vrijgaveventiel niet vuil is en tijdens het kookproces niet lekt.
	Geen elektriciteit uit de voedingsbron	Controleer het elektrisch circuit in uw woning.
E0 wordt op het digitaal scherm weergegeven.	Temperatuursensor van deksel is defect.	Stuur het apparaat naar een servicecentrum voor reparatie.
E1 wordt op het digitaal scherm weergegeven.	De sensor aan de bovenkant is open circuit of kortgesloten.	Stuur het apparaat naar een servicecentrum voor reparatie.
E2 wordt op het digitaal scherm weergegeven.	Het deksel is niet vergrendeld.	Controleer of het gekozen programma het volledig sluiten van het deksel vereist. Indien ja, sluit het deksel helemaal. Indien nee, stuur het apparaat naar een servicecentrum voor reparatie.
E5 wordt op het digitaal scherm weergegeven.	Abnormaal lage druk.	Controleer of de afdichtingsring juist is geïnstalleerd en gereinigd. Controleer of het druklimietventiel op zijn plaats omlaag valt en schoon is. Controleer of de borgmoer van het deksel stevig is vastgedraaid.
Er lekt stoom uit het deksel.	De afdichtingsring is niet juist geïnstalleerd.	Verwijder de afdichtingsring, reinig en breng het opnieuw in de juiste positie aan (zie bladzijde 36, stappen voor het reinigen van de afdichtingsring van het deksel).

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente tutte le seguenti istruzioni.

- Per il solo uso in interni
- Per la pulizia dell'apparecchio, consultare le istruzioni per l'uso. Pulire le superfici dell'apparecchio con un panno umido.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua.
- L'uso improprio dell'apparecchio e dei suoi accessori può danneggiare l'apparecchio e causare lesioni.
- Non toccare le parti calde dell'apparecchio La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Per motivi di sicurezza, l'apparecchio è conforme a tutti gli standard e le normative applicabili (direttiva Bassa tensione, Compatibilità elettromagnetica, Materiali a contatto con gli alimenti, Ambiente, ecc.).
- Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
  Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato. Non sostituire il cavo di alimentazione fornito con altri cavi.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico.

Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato nei seguenti ambiti, pena l'annullamento della garanzia:
- cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;
- case coloniche;
- stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali;
- camere in affitto e altri ambienti analoghi.

- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza purché supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui relativi rischi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non riempire la pentola oltre il livello MAX. In caso di alimenti che si espandono durante la cottura, come riso e verdura disidratata, non riempire la pentola oltre la metà. **Ridurre** la quantità di acqua per evitare il rischio di fuoriuscite.
- Rispettare le raccomandazioni relative alla quantità di alimenti e di acqua per evitare il rischio di fuoriuscite, danni all'apparecchio e lesioni.
- Prima di usare l'apparecchio, verificare che la valvola galleggiante e la valvola di limitazione della pressione siano pulite (consultare la sezione Pulizia e manutenzione).
- Non inserire corpi estranei all'interno del sistema di rilascio della pressione. Non sostituire la valvola.

- Durante l'apertura del coperchio, afferrare l'impugnatura. Tenere le braccia allineate con le impugnature laterali. L'acqua bollente può rimanere intrappolata tra il supporto della guarnizione e il coperchio, con il rischio di ustioni.
- Prestare attenzione al rischio di ustioni causate dalla fuoriuscita di vapore dall'apparecchio durante l'apertura del coperchio. Per prima cosa, aprire leggermente il coperchio affinché il vapore fuoriesca lentamente.
- Non forzare l'apertura del coperchio. Assicurarsi che la pressione interna sia scesa al livello normale. Non aprire il coperchio quando l'apparecchio è sotto pressione. In tal caso, consultare le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare esclusivamente parti di ricambio adatte a questo modello, in particolare la guarnizione, la pentola di cottura e il coperchio metallico.
- Non danneggiare la guarnizione. Se è danneggiata, farla sostituire presso un centro di assistenza autorizzato.
- La fonte di calore necessaria per la cottura è inclusa nell'apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio in un forno caldo o su un fornello caldo. Non posizionare l'apparecchio in prossimità di fiamme nude o oggetti infiammabili.
- Non riscaldare la pentola di cottura con fonti di calore diverse dalla piastra riscaldante dell'apparecchio e non usare pentole di altro tipo. Non usare la pentola di cottura con altri apparecchi.
- Non spostare l'apparecchio quando è sotto pressione. Non toccare le superfici calde. Per spostare l'apparecchio, usare esclusivamente le impugnature e indossare dei guanti da forno se necessario. Non usare l'impugnatura del coperchio per sollevare l'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per cui è progettato.
- Questo apparecchio non è uno sterilizzatore. **Non** usarlo per sterilizzare barattoli.
- Questo apparecchio cuoce gli alimenti sotto pressione. L'uso improprio comporta il rischio di ustioni dovute al vapore.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia chiuso correttamente prima di portarlo a pressione (consultare le istruzioni per l'uso).
- Non usare l'apparecchio a vuoto, senza la pentola o senza liquidi all'interno della pentola per evitare gravi danni all'apparecchio.
- Nel caso di carne ricoperta di uno strato esterno di pelle (ad esempio nel caso della lingua di bue), che può gonfiarsi per effetto della pressione, non forare la pelle dopo la cottura per evitare il rischio di ustioni. Forarla **prima** della cottura.

- Nel caso di alimenti di consistenza densa (ceci, rabarbaro, composte, ecc.), scuotere leggermente l'apparecchio prima di aprirlo per evitare la fuoriuscita degli alimenti o dei succhi di cottura.
- Non usare l'apparecchio per friggere alimenti. L'apparecchio può essere usato esclusivamente per la rosolatura.
- Per la funzione Rosolatura, prestare attenzione al rischio di ustioni causate da fuoriuscite durante l'aggiunta di alimenti nella pentola calda.
- Durante e al termine della cottura, l'apparecchio rilascia calore e vapore. Tenere viso e mani lontani dall'apparecchio per evitare il rischio di ustioni. Non toccare il coperchio durante la cottura.
- Non tentare di tenere il coperchio socchiuso inserendo panni o altri oggetti tra il coperchio e l'apparecchio per evitare di danneggiare permanentemente la guarnizione.
- Non toccare i dispositivi di sicurezza, se non diversamente indicato nelle istruzioni per la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.
- Assicurarsi che la parte inferiore della pentola di cottura e l'elemento riscaldante siano sempre puliti. Assicurarsi che la parte centrale della piastra riscaldante sia mobile.
- **Non riempire l'apparecchio senza la pentola di cottura.**
- Usare un cucchiaio in legno o in plastica per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente della pentola. Non tagliare gli alimenti direttamente nella pentola di cottura.
- Se dal bordo del coperchio fuoriesce una grande quantità di vapore, scollegare il cavo di alimentazione e controllare che l'apparecchio sia pulito. Se necessario, portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato affinché venga riparato.
- Utilizzare esclusivamente le impugnature laterali sull'involucro esterno dell'apparecchio. Indossare dei guanti da forno se l'apparecchio è caldo. Per una maggiore sicurezza, assicurarsi che il coperchio sia bloccato prima di trasportare l'apparecchio.
- Se la valvola dell'apparecchio rilascia pressione per più di 1 minuto durante la cottura a pressione, portare l'apparecchio presso un centro di assistenza affinché venga riparato.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato. Portarlo presso un centro di assistenza autorizzato.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI CON CURA.

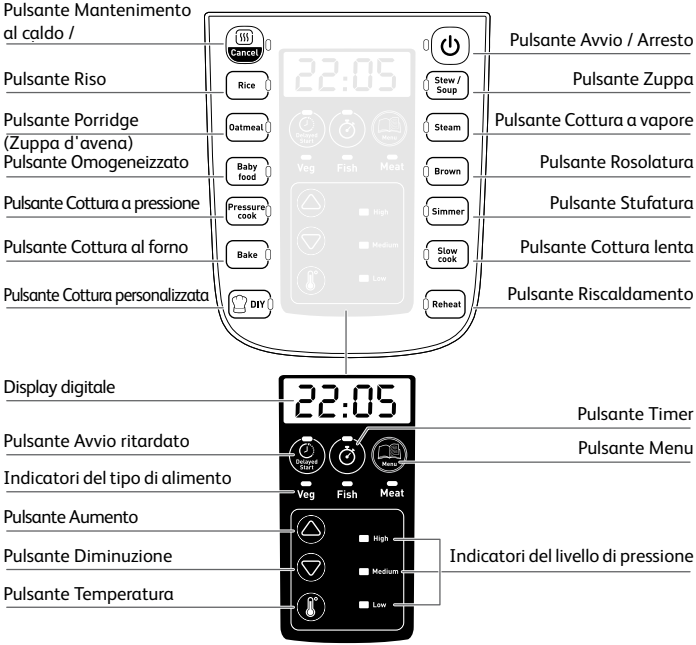
- Utilizzare esclusivamente parti di ricambio fornite da un centro di assistenza autorizzato.
- La garanzia non copre l'usura anomala della pentola di cottura.
- Leggere attentamente queste istruzioni prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Qualsiasi utilizzo non conforme a queste istruzioni libera il costruttore da ogni responsabilità e causa l'annullamento della garanzia.
- Ai sensi delle normative vigenti, prima di smaltire un apparecchio elettrico è necessario renderlo inservibile (scollegarlo dalla presa di corrente e tagliare il cavo di alimentazione).

Protezione ambientale
ⓘ Questo apparecchio contiene materiali utili che possono essere recuperati o riciclati.
➲ Portarlo presso un apposito centro di raccolta affinché venga riciclato.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A Guarnizione
B Cestello vapore
C Supporto
D Pentola di cottura (removibile)
E Elemento riscaldante
F Impugnatura laterale
G Pannello di controllo
H Base
I Valvola di sicurezza
J Valvola di limitazione della pressione
K Impugnatura del coperchio
L Coperchio
M Recipiente di raccolta della condensa
N Bicchiere dosatore
O Spatola per riso
P Cavo di alimentazione

PANNELLO DI CONTROLLO



Sono disponibili 25 tipi di cottura; consultare la Tabella 1 per maggiori informazioni.
Per le funzioni "Cottura a vapore", "Zuppa" e "Stufato" è possibile selezionare il tipo di alimento: "verdura", "pesce", "carne/fagioli".

OPERAZIONI PRELIMINARI

Disimballaggio

- Estrarre l'apparecchio dalla confezione. Conservare la scheda della garanzia e leggere le istruzioni per l'uso prima di usare l'apparecchio per la prima volta.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'interno dell'apparecchio: sacchetti di plastica, accessori (supporto, spatola per riso, bicchiere dosatore e recipiente di raccolta della condensa) e il cavo di alimentazione - fig. 4.
- Rimuovere l'adesivo promozionale dall'apparecchio prima di usarlo per la prima volta.

Apertura del coperchio

- Per aprire il coperchio, afferrare l'impugnatura, ruotarla in senso antiorario e sollevare il coperchio - fig. 1-2-3.

Pulizia

- Attenzione! Solo gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.
- Risciacquare la pentola di cottura, il recipiente di raccolta della condensa, gli accessori e la guarnizione prima del primo utilizzo.

Primo utilizzo

- Svolgere completamente il cavo di alimentazione e collegarlo all'apparecchio, quindi collegarlo alla presa di corrente - fig. 8.

ISTRUZIONI PER L'USO

Installare il recipiente di raccolta della condensa - fig. 7.

Riempimento della pentola

- Rimuovere la pentola di cottura.
- Versare gli ingredienti nella pentola di cottura.
- Nota: il livello di alimenti solidi e liquidi non deve superare il livello max riportato sulla pentola di cottura - fig. 9.

Inserimento della pentola

- Assicurarsi che la parte inferiore della pentola di cottura sia asciutta e pulita, ed eliminare eventuali residui dalla piastra riscaldante. Quindi inserire la pentola di cottura nell'apparecchio - fig. 10-11.
- Non usare l'apparecchio senza la pentola di cottura.

Chiusura del coperchio

- Assicurarsi che la guarnizione sia posizionata correttamente sul suo supporto.
- Chiudere il coperchio e ruotarlo in senso orario - fig. 12-13-14.

Installazione della valvola di limitazione della pressione

- Installare la valvola di limitazione della pressione. Nota: la valvola non si incastra in posizione e deve rimanere leggermente allentata. Assicurarsi che la valvola di limitazione della pressione sia in posizione abbassata prima di avviare la cottura a pressione (consultare la sezione Descrizione dell'apparecchio).

DESCRIZIONE DELLE FUNZIONI

1. Accensione dell'apparecchio (modalità di standby)

Collegare l'apparecchio alla presa di corrente; verrà emesso un segnale acustico. Il display e tutti gli indicatori si illumineranno. Dopo 1 secondo, sul display apparirà "----"; l'apparecchio è in modalità di standby.

2. Modalità operativa

1. Ciascuna funzione ha una durata e una temperatura predefinite e richiede una specifica posizione del coperchio, come descritto di seguito.

PROGRAMMI	MENU	DURATA (min)		TEMPERATURA (°C)		POSIZIONE DEL COPERCHIO			cottura a pressione
		Predefinito	Intervallo	Predefinito	Intervallo	Coperchio chiuso e bloccato	Coperchio chiuso e non bloccato	Coperchio sollevato	
Riso		9	1-50	108	non applicabile	●			●
Porridge (Zuppa d'avena)		3	1-20	90	non applicabile	●			
Zuppa	verdura	10	1-70	108	non applicabile	●			●
	pesce	20	1-70	104	non applicabile	●			
	carne/ fagioli	40	1-70	112	non applicabile	●			

PROGRAMMI	MENU	DURATA (min)		TEMPERATURA (°C)		POSIZIONE DEL COPERCHIO			cottura a pressione
		Predefinito	Intervallo	Predefinito	Intervallo	Coperchio chiuso e bloccato	Coperchio chiuso e non bloccato	Coperchio sollevato	
Cottura al vapore	verdura	3	1-40	108	non applicabile	●			●
	pesce	3	1-15	104	non applicabile	●			
	carne/ fagioli	10	5-40	112	non applicabile	●			
Rosolatura		10	1-60	160	100-160			●	
Riscaldamento		4	1-60	104	non applicabile	●			●
Stufatura	verdura	15	1-35	108	non applicabile	●			●
	pesce	15	1-35	104	non applicabile	●			
	carne/ fagioli	15	5-35	112	non applicabile	●			
Cottura a pressione	alta	30	5-40	112	non applicabile	●			●
	media	30	5-40	108	non applicabile	●			
	bassa	30	5-40	104	non applicabile	●			
Omogeneizzato		30	5-70	112	non applicabile	●			●
Cottura al forno		40	5-60	150	non applicabile		●		
Cottura lenta		2 ore	2 ore - 9 ore	85	non applicabile	●			

PROGRAMMI	MENU	DURATA (min)		POSIZIONE DEL COPERCHIO	
		Predefinito	Intervallo	chiuso e bloccato	non bloccato / sollevato
Cottura personalizzata	1	10	1-60	70°C	70°C
	2			80°C	80°C
	3			90°C	90°C
	4			**BASSA*** (104°C)	100°C
	5			**MEDIA*** (108°C)	110°C
	6			**ALTA*** (112°C)	120°C

*Cottura a pressione

UTILIZZO DELLE FUNZIONI

Riso, Porridge, Omogeneizzato, Cottura al forno, Cottura lenta, Riscaldamento

- Premere il pulsante corrispondente alla funzione desiderata; sul display apparirà il tempo di cottura predefinito.
- Premere ⏱, quindi impostare la durata desiderata con i pulsanti △ e ▽.
- Quindi premere ⏻. L'apparecchio avvierà la fase di pre-riscaldamento; sul display apparirà "00:00".
- Al raggiungimento della temperatura impostata, l'apparecchio avvierà automaticamente il conto alla rovescia; la fase di cottura è iniziata.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emetterà un segnale acustico per segnalare che la cottura è terminata.

Nota: consultare la tabella alle pagine 45 e 46 per indicazioni sulla posizione del coperchio per ciascuna funzione.

Zuppa, Cottura a vapore, Stufatura

- Premere il pulsante corrispondente alla funzione desiderata; sul display apparirà il tempo di cottura, e gli indicatori del tipo di alimento Veg Fish Meat e del livello di pressione si illumineranno.
- Se necessario, è possibile modificare il tempo di cottura e il tipo di alimento.
- Per modificare il tempo di cottura, premere ⏱, quindi impostare la durata desiderata con i pulsanti △ e ▽.

- Per modificare il tipo di alimento, premere ripetutamente il pulsante Menu finché l'indicatore corrispondente al tipo di alimento desiderato non si illumina. L'alimento selezionato è indicato dall'indicatore rosso sottostante.
- Quindi premere (⏻). L'apparecchio avvierà la fase di pre-riscaldamento; sul display apparirà "⊏:⊐".
- Al raggiungimento della temperatura impostata, l'apparecchio avvierà automaticamente il conto alla rovescia; la fase di cottura è iniziata.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emetterà un segnale acustico per segnalare che la cottura è terminata.
- L'apparecchio avvierà la funzione Mantenimento al caldo (consultare la sezione Mantenimento al caldo).

Nota: consultare la tabella alle pagine 45 e 46 per indicazioni sulla posizione del coperchio per ciascuna funzione.

Rosolatura

- È possibile aggiungere l'olio per primo e poi gli ingredienti, oppure aggiungere l'olio e gli ingredienti simultaneamente.
- Premere il pulsante Rosolatura; sul display apparirà la temperatura predefinita.
- Se necessario, è possibile modificare la temperatura con i pulsanti (△) e (▽).
- Per modificare il tempo di cottura, premere (⏱), quindi impostare la durata desiderata con i pulsanti (△) e (▽).
- Per modificare la temperatura, premere il pulsante Temperatura ((🌡)) e i pulsanti (△) e (▽).
- Quindi premere (⏻). L'apparecchio avvierà la fase di pre-riscaldamento; sul display apparirà "⊏:⊐".
- Al raggiungimento della temperatura impostata, l'apparecchio avvierà automaticamente il conto alla rovescia; la fase di cottura è iniziata.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emetterà un segnale acustico per segnalare che la cottura è terminata.

Note:

* **Il coperchio deve rimanere aperto durante la rosolatura.**

* **Per evitare il surriscaldamento dell'olio, non usare la funzione Rosolatura per più di 30 minuti.**

Cottura a pressione

- Premere il pulsante Cottura a pressione; il livello di pressione è segnalato da un indicatore sul pannello di controllo (Alta, Media o Bassa) e dalla sigla "HI-P", "P" o "LO-P" sul display.
- È possibile modificare il livello di pressione con i pulsanti (△) e (▽).
- Se necessario è possibile modificare anche il tempo di cottura: premere (⏱), quindi impostare la durata desiderata con i pulsanti (△) e (▽).
- Quindi premere (⏻). L'apparecchio avvierà la fase di pre-riscaldamento; sul display apparirà "⊏:⊐".
- L'apparecchio passerà automaticamente alla fase di cottura (segnalata da un segnale acustico) e avvierà il conto alla rovescia. Un doppio segnale acustico durante la cottura indica che la pressione impostata è stata raggiunta.

- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emetterà un segnale acustico per segnalare che la cottura è terminata.
- L'apparecchio avvierà la funzione Mantenimento al caldo (consultare la sezione Mantenimento al caldo).

Nota: durante la cottura a pressione il coperchio deve rimanere chiuso e bloccato.

Cottura personalizzata

Grazie a questa funzione è possibile impostare liberamente il tempo, la temperatura e la pressione di cottura.

- Impostare il livello di cottura da 1 a 6 in base al tipo di cottura desiderato (consultare la tabella a pagina 47) con i pulsanti △ e ▽. Se si desidera personalizzare la cottura a vapore, il coperchio deve essere bloccato e nella pentola di cottura deve essere presente sufficiente acqua. Sono disponibili tre livelli di pressione: 4 (BASSA pressione: 20 kPa), 5 (MEDIA pressione: 38 kPa) e 6 (ALTA pressione: 60 kPa).
- Se necessario è possibile modificare anche il tempo di cottura: premere ⏱, quindi impostare la durata desiderata con i pulsanti △ e ▽.
- Quindi premere ⏻. L'apparecchio avvierà la fase di pre-riscaldamento; sul display apparirà "⊏⊐".
- Al raggiungimento della temperatura impostata, l'apparecchio avvierà automaticamente il conto alla rovescia; la fase di cottura è iniziata.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emetterà un segnale acustico per segnalare che la cottura è terminata.

Mantenimento al caldo

- Al termine di qualsiasi tipo di cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e avvierà automaticamente la funzione Mantenimento al caldo (tranne nel caso della Cottura personalizzata). Sul display apparirà "00:00".
- Premendo KEEP WARM in modalità di standby, l'apparecchio avvierà la funzione Mantenimento al caldo, e sul display apparirà "00:00".
- Dopo 24 ore consecutive la funzione verrà annullata automaticamente, e l'apparecchio tornerà in modalità di standby.
- Durante il mantenimento al caldo, assicurarsi che il coperchio sia chiuso.

Avvio ritardato

- Dopo aver selezionato una funzione e prima dell'inizio della cottura è possibile premere ⏲ per impostare l'avvio ritardato. Premere i pulsanti △ e ▽ per impostare il ritardo a intervalli di 10 minuti.
- L'intervallo di avvio ritardato (2-24 ore) include il tempo di cottura. Premere il pulsante Avvio ritardato △; sul display apparirà "02:00". Premere il pulsante △ per aumentare l'intervallo o il pulsante ▽ per diminuirlo.
- Dopo aver impostato l'avvio ritardato, l'indicatore corrispondente si illuminerà.

Nota: l'avvio ritardato non è disponibile per le funzioni Rosolatura e Cottura personalizzata.

Annullamento e arresto

Durante la cottura, la cottura a vapore e il mantenimento al caldo, solo il pulsante Mantenimento al caldo/Annulla
è attivo. Premere il pulsante Mantenimento al caldo/Annulla per un secondo per annullare e tornare alla modalità di standby.
Per arrestare l'apparecchio, tenere premuto il pulsante ⏻ per più di 2 secondi.

Apertura del coperchio dopo la cottura a pressione

Per rilasciare il vapore al termine della cottura a pressione, premere il pulsante sull'impugnatura - fig. 21. L'operazione può richiedere da pochi secondi a 10 minuti a seconda della quantità di liquido all'interno.

- Per aprire il coperchio, afferrare l'impugnatura, ruotarla in senso antiorario e sollevare il coperchio - fig. 22-23-24.
- Scollegare il cavo di alimentazione - fig. 25.

Nota: prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore dalla pentola. Tenere viso e mani lontani dal flusso di vapore.

INFORMAZIONI GENERALI SULLA COTTURA A PRESSIONE

- Quando l'apparecchio è sotto pressione:
  - La valvola di limitazione della pressione si solleverà. Il dispositivo di bloccaggio del coperchio si attiverà, e non sarà possibile aprirlo durante la cottura. Non tentare di aprire il coperchio durante la cottura a vapore.
  - L'indicatore del livello della pressione si illuminerà, a indicare che l'apparecchio è sotto pressione.

- Durante i primi utilizzi della cottura a pressione, potrebbero verificarsi delle perdite dalla guarnizione e dalla valvola di limitazione della pressione. È un fenomeno normale che si verifica durante l'accumulo di pressione.
- È possibile personalizzare il livello di pressione durante la COTTURA A PRESSIONE.
  - Bassa (bassa pressione): per cuocere alimenti delicati come pesce, frutti di mare e verdura.
  - Media (media pressione): per cuocere verdura.
  - Alta (alta pressione): per cuocere carne e alimenti surgelati.
- È normale che dalla valvola di sicurezza fuoriesca una piccola quantità di vapore durante la cottura.
- Non usare la cottura a vapore se la quantità di liquido è inferiore a 10 cl.
- L'avvio della cottura a pressione è indicato da un segnale acustico. Un doppio segnale acustico indica che la pressione impostata è stata raggiunta.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

L'apparecchio dispone di diversi dispositivi di sicurezza, descritti di seguito.

Bloccaggio del coperchio

- Quando l'apparecchio è sotto pressione, l'asta manometrica è in posizione di bloccaggio per evitare l'apertura del coperchio. Non tentare di forzare l'apertura dell'apparecchio.
- È particolarmente importante evitare di applicare pressione sull'asta manometrica.
- Assicurarsi che la pressione interna sia scesa prima di tentare di aprire il coperchio.

Due dispositivi di sicurezza contro la sovrapressione

- Primo dispositivo: la valvola di sicurezza che rilascia la pressione – consultare la sezione Pulizia e manutenzione a pagina 51.
- Secondo dispositivo: la guarnizione rilascia il vapore sul retro del coperchio.

In caso di attivazione di uno dei dispositivi contro la sovrapressione

- Spegnere l'apparecchio.
- Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente.
- Aprirlo.
- Ispezionare e pulire la valvola di sicurezza, la sfera di decompressione e la guarnizione. Consultare la sezione Pulizia e manutenzione.
- Se l'apparecchio presenta perdite o non è operativo dopo aver effettuato le operazioni di ispezione e pulizia, portarlo presso un centro di assistenza autorizzato.

Regolazione della pressione

La pressione è regolata tramite l'accensione e lo spegnimento dell'elemento riscaldante.

SERIE EPC06
Bassa pressione: 20 kPa (104,5 °C) / Media pressione: 38 kPa (108,5 °C) / Alta pressione: 60 kPa (112,5°C) / PS: 130 kPa
Capacità totale: 5,8 L / Capacità utile: 3,8 L
Riscaldamento integrato (resistenza riscaldante pressofusa)

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Al termine della cottura, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare per almeno 2 ore prima di pulirlo - fig. 25-26. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Pulire le superfici esterne dell'apparecchio e l'interno del coperchio con un panno umido - fig. 32-33. Non immergere l'apparecchio in acqua e non versare acqua al suo interno senza la pentola di cottura - fig. 27.
- Rimuovere il recipiente di raccolta della condensa e pulirlo accuratamente con acqua.

Riposizionarlo - fig. 35.

- Risciacquare la guarnizione. Asciugarla completamente prima di riposizionarla.
- Per pulire la valvola galleggiante, rimuovere il coperchio - fig. 36 quindi estrarre delicatamente la valvola dal coperchio - fig. 37 e risciacquarla sotto l'acqua corrente. Asciugarla completamente. Assicurarsi che il condotto sia pulito prima di riposizionare la valvola galleggiante.
- Premere la parte interna della molla della valvola di sicurezza per verificare che non sia ostruita - fig. 37,38.
- Lavare la pentola di cottura e tutti gli accessori. Solo gli accessori sono lavabili in lavastoviglie - fig. 29. Non usare spugne abrasive o detergenti aggressivi per lavare la pentola per evitare di danneggiarne il rivestimento antiaderente.
- Rimuovere la valvola di limitazione della pressione dal condotto e pulirli entrambi con acqua. Quando sono asciutti, assicurarsi che il condotto sia pulito prima di riposizionare la valvola - fig. 31.
- Non immergere l'apparecchio in acqua. Utilizzare sempre la pentola di cottura fornita. Non versare ingredienti liquidi o solidi direttamente nell'apparecchio - fig. 27.
- Se l'apparecchio viene immerso nell'acqua o se l'elemento riscaldante entra a contatto diretto con acqua (quando la pentola non è all'interno dell'apparecchio), non usare l'apparecchio e portarlo presso un centro di assistenza affinché venga riparato.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Sostituire la guarnizione ogni 2 anni. Usare esclusivamente guarnizioni 22CM CYSB50YC8.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Soluzioni
Il coperchio non si apre.	La pentola interna è sotto pressione.	a. Attendere che la pressione all'interno della pentola venga rilasciata completamente. b. Tenere premuto il pulsante di rilascio della pressione.
	La pressione all'interno della pentola è stata rilasciata completamente, ma la valvola galleggiante è sporca e non riesce a scendere.	a. Assicurarsi che la pressione sia stata rilasciata completamente lasciando che l'apparecchio si raffreddi per almeno 2 ore (senza usare acqua). b. Usare un bastoncino per spingere la valvola galleggiante verso il basso. Prestare attenzione e tenere il viso lontano dal coperchio e dall'impugnatura perché potrebbero verificarsi fuoriuscite di vapore/alimenti. c. Prima del successivo utilizzo, pulire la valvola galleggiante.
Il coperchio non si chiude.	La guarnizione non è installata correttamente.	Installare correttamente la guarnizione.
	La valvola galleggiante è sporca e non riesce a scendere.	a. Usare un bastoncino per spingere la valvola galleggiante verso il basso. b. Prima del successivo utilizzo, pulire la valvola galleggiante (consultare le istruzioni per la pulizia della valvola galleggiante a pagina 51).
	Il coperchio non viene ruotato nella direzione corretta.	Ruotare il coperchio nella direzione corretta indicata nelle istruzioni.
La valvola di limitazione della pressione rilascia una quantità eccessiva di pressione.	Il dispositivo di controllo della pressione è difettoso.	Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza.
	La valvola di limitazione della pressione non è posizionata correttamente.	Premere delicatamente verso il basso la valvola di limitazione della pressione.
Gli alimenti non sono cotti.	Il rapporto di alimenti solidi/liquidi non è corretto.	Rispettare il rapporto corretto di alimenti solidi/liquidi. Assicurarsi che la valvola di rilascio della pressione non sia sporca e non presenti perdite durante la cottura.
	La presa di corrente non è funzionante.	Controllare la rete elettrica.
Sul display appare "E0".	Il sensore della temperatura del coperchio è difettoso.	Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza.
Sul display appare "E1".	Il sensore inferiore è in corto circuito.	Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza.
Sul display appare "E2".	Il coperchio non è bloccato.	Verificare se la funzione desiderata richiede la chiusura completa del coperchio. In tal caso chiudere e bloccare il coperchio. Altrimenti portare l'apparecchio presso un centro di assistenza.
Sul display appare "E5".	Livello di pressione anomalo.	Verificare che la guarnizione sia pulita e installata correttamente. Verificare che la valvola di limitazione della pressione sia pulita e in grado di abbassarsi. Verificare che il dado di fissaggio del coperchio sia serrato.
Fuoriuscite di vapore dal coperchio.	La guarnizione non è installata correttamente.	Rimuovere la guarnizione, pulirla e installarla correttamente (consultare le istruzioni per la pulizia della guarnizione a pagina 51).

SICHERHEITSHINWEISE

Nehmen Sie sich Zeit, die nachfolgenden Anleitungen sorgfältig durchzulesen.

- Nur für den Innengebrauch
- Um Informationen zur Reinigung Ihres Geräts zu erhalten, lesen Sie bitte die Anleitungen zur Benutzung. Wischen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts und des Zubehörs kann Schäden am Gerät sowie Verletzungen verursachen.
- Berühren Sie nicht die heißen Teile des Gerätes. Nach dem Gebrauch ist an der Oberfläche des Heizelementes noch eine gewisse Restwärme vorhanden.
- Zu Ihrer Sicherheit erfüllt dieses Produkt alle anwendbaren Normen und Vorschriften (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Kompatibilität, lebensmittelechte Werkstoffe, Umwelt ...).
- Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt; es sei denn, sie wurden in die Benutzung des Gerätes unterwiesen und werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ein schadhaftes Netzkabel darf nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen

ausgetauscht werden. Ersetzen Sie das mitgelieferte Netzkabel nicht mit anderen Kabeln.

- Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in den folgenden Anwendungen vorgesehen, und die Garantie gilt nicht:
  - Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhäuser;
  - Benutzung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - pensionsähnliche Umgebungen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern bedient werden. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrungen und Kenntnissen mangelt, benutzt werden, sofern sie in der Verwendung des Geräts auf sichere Art und Weise unterrichtet oder beaufsichtigt werden und wenn sie sich der einhergehenden Gefahren bewusst sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Füllen Sie das Gerät nur bis zur MAX-Markierung am Behälter. Füllen Sie es maximal bis zur Hälfte bei Lebensmittel, die während des Garens aufquellen, zum Beispiel Reis oder dehydriertes Gemüse.
  Reduzieren Sie die Wassermenge, um zu verhindern, dass das Wasser überkocht.

- Bitte folgen Sie den Empfehlungen in Bezug auf die Menge der Lebensmittel und des Wassers, um das Risiko des Überkochens zu vermeiden. Andernfalls kann es zu Beschädigungen am Gerät und zu Verletzungen kommen.
- Prüfen Sie vor der Benutzung des Gerätes, ob das Schwimmerventil und das Druckbegrenzungsventil sauber sind (siehe Abschnitt Reinigung und Pflege).
- Achten Sie darauf, dass keine Fremdkörper in das Druckablasssystem gelangen. Ersetzen Sie das Ventil nicht.
- Fassen Sie am Griff des Deckels an, um den Deckel zu öffnen.
  Richten Sie Ihre Arm an der Postion der seitlichen Tragegriffe aus. Es könnte noch kochendes Wasser zwischen der Dichtungshalterung und dem Deckel eingeschlossen sein und Verbrühungen verursachen.
- Lassen Sie Vorsicht walten, wenn Sie den Deckel öffnen. Der Dampf, der aus dem Gerät entweicht, kann Verbrühungen verursachen. Öffnen Sie den Deckel zunächst nur geringfügig, um vorsichtig Dampf entweichen zu lassen.
- Öffnen Sie das Gerät niemals mit Gewalt. Achten Sie darauf, dass der Innendruck auf ein normales Niveau gesunken ist. Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn das Produkt unter Druck steht. Sehen Sie hierzu die Anleitungen zur Benutzung.

- Verwenden Sie nur für Ihr Modell geeignete Ersatzteile. Dies ist insbesondere wichtig für die Dichtung, den Garbehälter und den Metalldeckel.
- Schützen Sie die Dichtung vor Schäden. Lassen Sie die Dichtung von einem zugelassenen Kundendienstcenter ersetzen, falls diese beschädigt ist.
- Die zum Garen benötigte Hitzequelle ist in diesem Gerät integriert.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einen aufgeheizten Backofen oder auf eine heiße Herdplatte. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines offenen Feuers oder brennbaren Gegenstandes auf.
- Erhitzen Sie den Garbehälter nicht mit einer anderen Hitzequelle als der Heizplatte des Geräts und verwenden Sie keinen anderen Behälter. Verwenden Sie den Garbehälter nicht mit anderen Geräten.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es unter Druck steht. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Tragen Sie das Gerät an den Tragegriffen, wenn Sie es umstellen, und tragen Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe. Benutzen Sie nicht den Deckelgriff, um das Gerät hochzuheben.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den bestimmungsmäßigen Gebrauch.
- Das Gerät ist kein Sterilisator. Verwenden Sie es nicht, um Gläser zu sterilisieren.
- Das Gerät gart Lebensmittel mit hohem Druck. Unsachgemäßer Gebrauch kann Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt verschlossen ist, bevor Sie den Druck im Gerät erhöhen (siehe Anleitungen zur Benutzung).
- Verwenden Sie das Gerät nicht in leerem Zustand, ohne seinen Behälter oder ohne Flüssigkeit im Behälter. Dadurch können schweren Schäden am Gerät entstehen.
- Nach dem Garen von Fleisch, dass von einer Haut umschlossen ist (zum Beispiel Rinderzunge), das sich aufgrund der Druckwirkung ausdehnen könnte, stechen Sie die Haut nicht an, falls sie geschwollen wirkt: Sie könnten sich verbrühen. Stechen Sie das Fleisch **vor** dem Garen an.
- Wenn Sie Lebensmittel mit einer festen oder dickflüssigen Konsistenz (Kichererbsen, Rhabarber, Kompotte usw.) kochen, schütteln Sie das Gerät leicht vor dem Öffnen, um sicherzustellen, dass die Lebensmittel oder der durch das Garen entstandene Saft nicht herausspritzt.
- Frittieren Sie in dem Gerät keine Lebensmittel in Öl. Die Lebensmittel dürfen nur angebraten werden.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Bratmodus verwenden, da spritzendes Fett Verbrennungen verursachen kann, wenn Sie Lebensmittel oder Zutaten in den heißen Behälter geben.
- Während des Garvorgangs und beim Ablassen des Dampfes am Ende des Garvorgangs entweicht dem Gerät Hitze und Dampf. Halten Sie Gesicht und Hände von dem Gerät fern, um Verbrühungen zu vermeiden. Berühren Sie während des Garvorgangs nicht den Deckel.
- Benutzen Sie kein Tuch oder etwas anderes zwischen dem Deckel und dem Gehäuse, um den Deckel halb geöffnet zu halten. Dadurch könnte die Dichtung dauerhaft beschädigt werden.
- Berühren Sie die Sicherheitsvorrichtung nur bei der Reinigung oder Pflege des Geräts und nur gemäß den Anleitungen.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälterboden und das Heizelement immer sauber sind. Achten Sie darauf, dass der mittlere Teil der Heizplatte beweglich ist.
- **Befüllen Sie Ihr Gerät nicht, wenn der Garbehälter nicht eingesetzt ist.**
- Verwenden Sie einen Kunststoff- oder Holzlöffel, um die Antihaft-Beschichtung des Behälters nicht zu beschädigen. Schneiden Sie keine Lebensmittel direkt im Garbehälter.
- Wenn eine große Menge Dampf vom Rand des Deckels entweicht, trennen Sie sofort das Netzkabel von der Netzsteckdose und prüfen Sie, ob das Gerät sauber ist. Bringen Sie das Gerät gegebenenfalls zur Reparatur zu einem zugelassenen Kundendienstcenter.

- Nutzen Sie immer die beiden Seitengriffen am Gehäuse des Geräts. Tragen Sie Topfhandschuhe, wenn das Gerät heiß ist. Für mehr Sicherheit, stellen Sie sicher, dass der Deckel verriegelt ist, bevor Sie das Gerät transportieren.
- Wenn während des Druckgarens kontinuierlich Dampf aus dem Ventil des Geräts kommt (länger als eine Minute), bringen Sie das Gerät zur Reparatur zu einem Kundendienstcenter.
- Verwenden Sie kein defektes Gerät. Bringen Sie es zu Ihrem zugelassenen Kundendienstcenter.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG AUF.

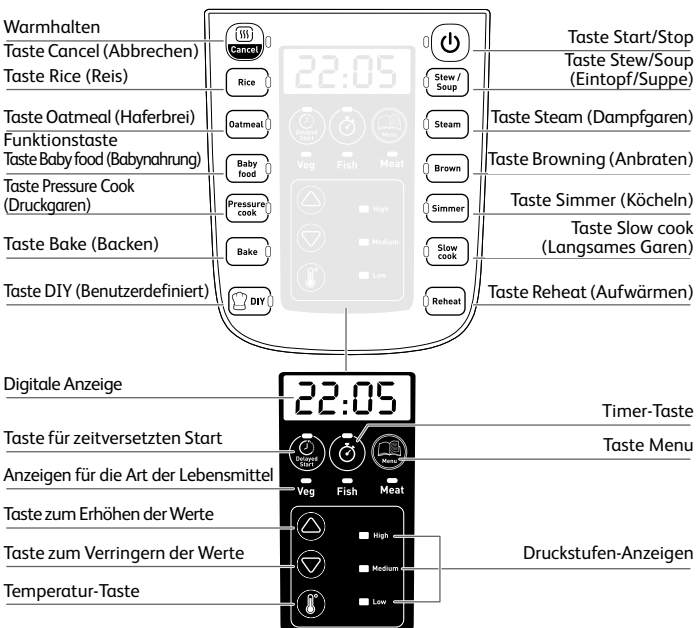
- Verwenden Sie nur Ersatzteile, die in einem zugelassenen Kundendienstcenter erhältlich sind.
- Die Garantie deckt keinen übermäßigen Verschleiß am Garbehälter ab.
- Bitte lesen Sie die Anleitungen sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal benutzen. Eine Benutzung, die nicht diesen Anleitungen entspricht, befreit den Hersteller von jeglicher Haftung und führt zum Erlöschen der Garantie.
- Gemäß den geltenden Gesetzen muss ein Gerät funktionsunfähig gemacht werden, bevor es entsorgt wird (durch Trennen von der Steckdose und Abschneiden des Netzkabels).

Umweltschutz hat Priorität!
ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die zurückgewonnen oder recycelt werden können.
➲ Geben Sie es deshalb bei einer Wertstoff-Sammelstelle in Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

PRODUKTBESCHREIBUNG

A Dichtung
B Dampfgareinsatz
C Untersetzer
D Garbehälter (entnehmbar)
E Heizelement
F Tragegriff
G Bedienfeld
H Basis
I Sicherheitsventil
J Druckbegrenzungsventil
K Deckelgriff
L Deckel
M Kondensatbehälter
N Messbecher
O Reislöffel
P Netzkabel

BEDIENFELD



Es werden 25 Garmodi angeboten; in Tabelle 1 finden Sie ausführlichere Informationen. Für „Steam“, „Stew/Soup“ und „Simmer“ können Sie die Art der Lebensmittel wählen: „Vegetables“ (Gemüse), „Fish“ (Fisch), „meat/bean“ (Fleisch/Bohnen).

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Auspacken

- Nehmen Sie Ihr Gerät aus seinem Karton. Bewahren Sie bitte die Garantiekarte auf und denken Sie daran, die Bedienungsanleitungen vor dem ersten Gebrauch des Geräts zu lesen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Gerät: Plastikbeutel, Zubehör (Untersetzer, Reislöffel, Messbecher und Kondensatbehälter) sowie den Netzstecker - Abb. 4.
- Entfernen Sie den Werbeaufkleber am Gerät, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.

Öffnen des Deckels

- Greifen Sie zum Öffnen des Deckels den Griff, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, heben und ziehen Sie den Deckel nach rechts - Abb. 1-2-3.

Reinigung

- Beachten Sie: Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest.
- Spülen Sie Garbehälter, Kondensatbehälter, Untersetzer und Dichtung ab.

Bei der ersten Verwendung Ihres Geräts

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab; schließen Sie es am Gerät an und dann an die Steckdose - Abb. 8.

ANLEITUNGEN ZUR BENUTZUNG

Setzen Sie den Kondensatbehälter ein - Abb. 7.

Nehmen Sie den Garbehälter heraus und geben Sie die Zutaten hinein.

- Entnehmen Sie den Garbehälter.
- Geben Sie die Zutaten in den Garbehälter.
- Bitte beachten Sie, dass die Lebensmittel- und Flüssigkeitsmenge niemals die Max-Markierung am Garbehälter überschreitet - Abb. 9.

Setzen Sie den Garbehälter in das Gerät.

- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Garbehälters sauber und trocken ist und entfernen Sie etwaige Lebensmittelreste von der Heizplatte. Setzen Sie dann den Garbehälter in das Gerät - Abb. 10-11
- Verwenden Sie Ihr Gerät nicht ohne den Garbehälter.

Schließen und verriegeln Sie den Deckel.

- Achten Sie darauf, dass die Dichtung sicher auf der Dichtungshalterung sitzt.

• Setzen Sie den Deckel auf das Gerät und drehen Sie ihn einmal komplett im Uhrzeigersinn - Abb. 12-13-14.

Einsetzen des Druckbegrenzungsventils

• Setzen Sie das Druckbegrenzungsventil ein und achten Sie darauf, dass es geöffnet ist. Bitte beachten Sie, dass das Ventil nicht einrastet und das es etwas beweglich bleibt. Stellen Sie sicher, dass das Druckbegrenzungsventil unten ist, bevor Sie das Druckgaren (siehe Beschreibung des Geräts) starten.

ILLUSTRATION DER FUNKTIONEN

1. Einschalten des Geräts (Stand-by-Modus)

Verbinden Sie das Gerät mit der Stromquelle. Das System startet mit der Selbstprüfung, ein Summer erzeugt einen „Piepton“. Das digitale Display und alle Anzeigen schalten sich ein. Nach einer Sekunde zeigt das Display „----“ an. Das Gerät ist nun im Stand-by-Modus.

2. Betriebsmodus

1. Jede Funktion hat eine voreingestellte Garzeit und Temperatur und erfordert eine bestimmte Deckelposition, wie nachfolgend gezeigt:

PROGRAMME	MENÜ	ZEITEINSTELLUNG (min)		TEMPERATUR (˚C)		DECKELPOSITION			Garen mit Druck
		Voreingestellt	Dauer	Voreingestellt	Dauer	Deckel geschlossen + verriegelt	Deckel geschlossen + nicht verriegelt	Deckel angehoben	
Rice (Reis)		9	1 – 50	108	Nicht zutreffend	●			●
Oatmeal (Porridge)		3	1 – 20	90	Nicht zutreffend	●			
Stew/Soup (Eintopf/ Suppe)	Veg (Gemüse)	10	1 – 70	108	Nicht zutreffend	●			●
	Fisch	20	1 – 70	104	Nicht zutreffend	●			
	meat/ bean (Fleisch/ Bohnen)	40	1 – 70	112	Nicht zutreffend	●			

PROGRAMME	MENÜ	ZEITEINSTELLUNG (min)		TEMPERATUR (°C)		DECKELPOSITION			Garen mit Druck
		Voreingestellt	Dauer	Voreingestellt	Dauer	Deckel geschlossen + verriegelt	Deckel geschlossen + nicht verriegelt	Deckel angehoben	
Steam (Dampfgaren)	Veg (Gemüse)	3	1–40	108	Nicht zutreffend	●			●
	Fisch	3	1–15	104	Nicht zutreffend	●			
	meat/ bean (Fleisch/ Bohnen)	10	5–40	112	Nicht zutreffend	●			
Browning (Anbraten)		10	1–60	160	100-160			●	
Reheat (Aufwärmen)		4	1–60	104	Nicht zutreffend	●			●
Simmer (Köcheln)	Veg (Gemüse)	15	1-35	108	Nicht zutreffend	●			●
	Fisch	15	1-35	104	Nicht zutreffend	●			
	meat/ bean (Fleisch/ Bohnen)	15	5-35	112	Nicht zutreffend	●			
Pressure Cooking (Druckgaren)	hoch	30	5–40	112	Nicht zutreffend	●			●
	medium	30	5–40	108	Nicht zutreffend	●			
	niedrig	30	5–40	104	Nicht zutreffend	●			
Baby food (Babynahrung)		30	5–70	112	Nicht zutreffend	●			●
Baking (Backen)		40	5–60	150	Nicht zutreffend		●		
Slow cooking (Langsames Garen)		2 h	2 h- 9 h	85	Nicht zutreffend	●			

PROGRAMME	MENÜ	ZEITEINSTELLUNG (min)		DECKELPOSITION	
		Voreingestellt	Dauer	geschlossen + verriegelt	nicht verriegelt/ angehoben
DIY Chef (Benutzerdefiniert)	1	10	1–60	70 °C	70 °C
	2			80 °C	80 °C
	3			90 °C	90 °C
	4			**NIEDRIG***(104 °C)	100 °C
	5			**MEDIUM***(108 °C)	110 °C
	6			**HOCH***(112 °C)	120 °C

*Garen mit Druck

DE

ANLEITUNGEN ZU DEN GARPROGRAMMEN

Funktionen Reis, Haferbrei (Porridge), Babynahrung, Backen, Langsames Garen, Aufwärmen

- Drücken Sie die der gewünschten Funktion entsprechende Taste, das Display zeigt daraufhin die Standard-Garzeit ein.
- Drücken Sie dann ⏱ und stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Taste △ oder ▽ ein.
- Drücken Sie dann ⏻. Das Gerät beginnt aufzuheizen und das Display zeigt einen rotierenden roten Kreis „[ ] “ an.
- Wenn die Gartemperatur erreicht ist, wechselt das Gerät in den Countdown. Die Garphase hat nun begonnen.
- Am Ende des Countdowns erzeugt das Gerät einen Piepton, um das Ende des Garvorgangs zu signalisieren.

Hinweis: Entnehmen Sie die Deckelposition zu jeder Funktion der Tabelle auf Seite 61 und 62.

Funktionen Eintopf/Suppe, Dampfgaren, Köcheln

- Drücken Sie die der gewünschten Funktion entsprechende Taste. Das Display zeigt die voreingestellte Garzeit an, die Anzeige der Lebensmittelart leuchtet standardmäßig auf Veg Fish Meat und die Anzeige der entsprechenden Druckstufe schaltet sich ebenfalls ein.
- Sie können die Garzeit und Art der Lebensmittel ändern, falls notwendig.
- Drücken Sie ⏱ und stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Taste △ oder ▽ ein, um die Garzeit zu ändern.

- Um die Art der Lebensmittel zu ändern, drücken Sie mehrmals die Taste „Menu“, bis die Anzeige der gewünschten Art von Lebensmittel aufleuchtet. Unter dem entsprechenden Lebensmittel leuchtet eine rote Anzeige.
- Drücken Sie dann ⏻. Das Gerät beginnt vorzuheizen und das Display zeigt „00:00“ an.
- Wenn die Gartemperatur erreicht ist, startet das Gerät automatisch die Garphase und der Countdown der zuvor eingestellten Zeit beginnt.
- Am Ende des Countdowns erzeugt das Gerät einen Piepton, um das Ende des Garvorgangs zu signalisieren.
- Das Gerät geht in den Warmhalte-Modus (siehe Abschnitt Warmhalten).

Hinweis: Entnehmen Sie die Deckelposition zu jeder Funktion der Tabelle auf Seite 61 und 62.

Funktion Braten

- Sie können erst Öl und dann die Zutaten oder Öl und Zutaten gleichzeitig in den Behälter geben.
- Drücken Sie Taste „Browning“. Das Display zeigt die Standardtemperatur an.
- Sie können durch Drücken der Taste △ oder ▽ die Temperatur ändern, falls notwendig.
- Wenn Sie dann die Garzeit ändern möchten, drücken Sie ⏱ und stellen Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der Taste △ oder ▽ ein.
- Sie können die Temperatur durch Drücken der Taste 🌡 und der Taste △ oder ▽ ändern.
- Drücken Sie anschließend ⏻. Das Gerät beginnt vorzuheizen und das Display zeigt „00:00“ an.
- Wenn die Gartemperatur erreicht ist, startet das Gerät automatisch die Garphase und der Countdown der zuvor eingestellten Zeit beginnt.
- Am Ende des Countdowns erzeugt das Gerät einen Piepton, um das Ende des Garvorgangs zu signalisieren.

Hinweis:

* **Der Deckel muss während des Bratvorgangs geöffnet bleiben.**

* **Um zu verhindern, dass das Öl zu heiß wird, benutzen Sie die Funktion Braten nicht länger als 30 Minuten.**

Funktion Druckgaren

- Drücken Sie die Taste „Pressure Cook“. Die Druckstufe wird durch eine Leuchte auf dem Bedienfeld (High, Medium oder Low) und auf dem Display durch „HI-P“, „P“ oder „LO-P“ angezeigt.
- Sie können die Druckstufe durch Drücken der Taste △ oder ▽ einstellen.
- Falls notwendig, können Sie auch die Garzeit ändern, indem Sie ⏱ drücken und die gewünschte Zeit mithilfe der Taste △ oder ▽ einstellen.
- Drücken Sie anschließend ⏻. Das Gerät beginnt vorzuheizen und das Display zeigt „00:00“ an.
- Das Gerät wechselt automatisch in die Garphase (signalisiert durch einen einzelnen Piepton) und der Countdown der zuvor eingestellten Zeit beginnt. Ein weiterer Piepton während des Garvorgangs (zwei Pieptöne) weist darauf hin, dass der Betriebsdruck erreicht ist.
- Am Ende des Countdowns erzeugt das Gerät einen Piepton, um das Ende des Garvorgangs zu signalisieren.
- Der elektrische Schnellkochtopf schaltet in den Warmhalte-Modus (siehe Abschnitt Warmhalten).

Hinweis: Der Deckel muss während des Druckgarens geschlossen und verriegelt bleiben.

Funktion Benutzerdefiniert

Dank dieser Funktion können Sie Garzeit und Temperatur/Druck nach Belieben auswählen.

- Stellen Sie die benutzerdefinierte Garstufe von 1 bis 6 je nach Art der gewünschten Garfunktion (siehe Tabelle auf Seite 63) ein, indem Sie die Taste △ oder ▽ drücken. Wenn Sie im benutzerdefinierten Modus mit Druck kochen möchten: Der Deckel muss verriegelt sein und es muss ausreichend Flüssigkeit im Garbehälter vorhanden sein. Wählen Sie dann zwischen drei Einstellungen: 4 (LOW - niedriger Druck 20kPa), 5 (MEDIUM - mittlerer Druck 38 kPa) oder 6 (HIGH - hoher Druck 60 kPa).
- Falls notwendig, können Sie auch die Garzeit ändern, indem Sie ⏱ drücken und die gewünschte Zeit mithilfe der Taste △ oder ▽ einstellen.
- Drücken Sie anschließend ⏻. Das Gerät beginnt vorzuheizen und das Display zeigt „00:00“ an.
- Wenn die Gartemperatur erreicht ist, startet das Gerät automatisch die Garphase und der Countdown der zuvor eingestellten Zeit beginnt.
- Am Ende des Countdowns erzeugt das Gerät einen Piepton, um das Ende des Garvorgangs zu signalisieren.

DE

Funktion Warmhalten

- Wenn der Garzeit-Countdown 0 erreicht, erzeugt das Gerät einen Piepton. Es aktiviert anschließend den Warmhaltemodus (mit Ausnahme im benutzerdefinierten Modus) und das digitale Display zeigt „00:00“ an.
- Wenn Sie Keep warm/Cancel im Stand-by-Modus drücken, aktiviert das Gerät den Warmhaltemodus, das digitale Display zeigt „00:00“ an und zählt aufwärts.
- Nach 24 aufeinanderfolgenden Stunden wird die Funktion automatisch beendet und das Gerät kehrt in den Stand-by-Modus zurück.
- Achten Sie während des Warmhaltevorgangs darauf, dass der Deckel geschlossen ist.

Einstellen des zeitversetzten Starts

- Wenn Sie eine Funktion auswählen, können Sie vor Start des Garvorgangs Delay Start/Timer drücken, um die Zeit für den zeitversetzten Start einzustellen. Mithilfe der Tasten △ und ▽ können Sie die Zeit in Intervallen von 10 Minuten einstellen.
- Der Einstellbereich des zeitversetzten Starts (2 bis 24 Stunden) umfasst die Garzeit; Wenn Sie die Taste △ (Zeitversetzter Start/Timer) drücken, zeigt das Display „02:00“ an. Drücken Sie dann die Taste △, um den Wert zu erhöhen, bzw. die Taste ▽, um den Wert zu verringern.
- Nach Einstellen des zeitversetzten Starts leuchtet die Anzeige der entsprechenden Funktion auf.

Hinweis: Die Funktion „Zeitversetzter Start“ ist nicht für die Funktionen „Anbraten“ und „Benutzerdefiniert“ verfügbar.

Funktion Abbrechen/Stopp

In den Modi Voreinstellen, Garen, Druckgaren, Warmhalten ist nur die Taste „Keep warm/Cancel“ verfügbar. Halten Sie die Taste „Keep warm/Cancel“ 1 Sekunde lang gedrückt, um in den Stand-by-Modus zurückzukehren.
Sie können das Produkt ausschalten, indem Sie die Taste ⏻ länger als 2 Sekunden gedrückt halten.

Öffnen des Deckels nach dem Druckgaren

Wenn das Garen mit Druck abgeschlossen ist, wird durch Drücken der Taste am Griff Dampf abgelassen (One-Touch Steam Release) - Abb. 21. Dieser Vorgang dauert je nach der Flüssigkeit im Behälter von nur einigen Sekunden bis zu 10 Minuten.

- Greifen Sie zum Öffnen des Deckels den Griff, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, heben und ziehen Sie den Deckel nach rechts - Abb. 22-23-24.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose - Abb. 25.

Hinweis: Seien Sie vorsichtig. Der Dampf, der aus dem Behälter kommt, ist heiß. Halten Sie Gesicht und Hände von dem Dampfstrom fern.

ALLGEMEINE HINWEISE ZUM GAREN MIT DRUCK

- Sobald sich Druck im Gerät aufgebaut hat:
  - Das Druckbegrenzungsventil steigt nach oben. Die Sicherheitsverriegelung im Deckel ist nun aktiviert und der Deckel kann während des Garvorgangs nicht geöffnet werden. Versuchen Sie unter keinen Umständen, den Deckel während des Druckgarens zu öffnen.
  - Die LEDs Low, Medium bzw. High leuchten auf, um anzuzeigen, dass im Gerät Druck aufgebaut ist.

- Wenn Sie den Schnellkochtopf die ersten Male benutzen, werden Sie eventuell bemerken, dass das Druckbegrenzungsventil und die Dichtung etwas lecken. Dies ist normal und geschieht, wenn sich Druck aufbaut.
- Ihre traditionellen Lieblingsrezepte können problemlos für die Funktion DRUCKGAREN angepasst werden.
  - Low (niedriger Druck): zum Garen von empfindlichen Lebensmitteln wie Fisch, Schalentiere und bestimmte Gemüsesorten
  - Medium (mittlerer Druck): zum Garen von Gemüse
  - High (hoher Druck): zum Garen von Fleisch und tiefgekühlten Lebensmitteln
- Es ist normal, dass eine kleine Menge Dampf während des Garens entweicht (da das Ventil ein Sicherheitsventil ist).
- Für die Funktion Druckgaren müssen mindestens 100 ml Wasser in den Behälter gefüllt werden.
- Für das Druckgaren wird der Start des Garvorgangs durch einen einzelnen Piepton signalisiert. Der Betriebsdruck ist nach einem doppelten Piepton erreicht.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Ihr Schnellkochtopf ist mit verschiedenen Sicherheitsfunktionen ausgestattet.

Sicherheit beim Öffnen:

- Wenn Ihr Schnellkochtopf unter Druck steht, befindet sich der manometrische Stab in der oberen Verriegelungsposition, wodurch das Öffnen des Deckels verhindert wird. Versuchen Sie niemals, Ihren Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.

- Es ist sehr wichtig, keinen Druck auf den manometrischen Stab auszuüben.
- Stellen Sie sicher, dass der Innendruck gesunken ist, bevor Sie versuchen den Deckel zu öffnen.

Zwei Überdruck-Sicherheitsfunktionen:

- Erste Vorrichtung: Das Sicherheitsventil lässt den Druck ab – siehe Abschnitt Reinigung und Pflege, Seite 67.
- Zweite Vorrichtung: Die Dichtung lässt Druck an der Rückseite des Deckels entweichen.

Wenn eine der Überdruck-Sicherheitsfunktionen ausgelöst wird:

- Schalten Sie Ihr Gerät aus.
- Warten Sie, bis sich Ihr Gerät vollständig abgekühlt hat.
- Öffnen Sie es.
- Prüfen und reinigen Sie das Sicherheitsventil, die Dekompressionskugel und die Dichtung. Lesen Sie den Abschnitt Reinigung und Wartung.
- Falls Ihr Gerät undicht oder nicht mehr funktionstüchtig ist, nachdem Sie diese Überprüfung und Reinigung vorgenommen haben, bringen Sie es zu einem zugelassenen Kundendienstcenter.

Regulieren Ihres Gerätes:

Der Druck kann durch Ein- oder Ausschalten des Heizelements reguliert werden.

SERIE EPC06
Niedriger Druck 20 kPa (104,5 °C)/mittlerer Druck 38 kPa (108,5 °C)/hoher Druck 60 kPa (112,5 °C) /PS: 130 kPa
Fassungsvermögen: 5,8 l/nutzbares Volumen = 3,8 l
Integrierte Heizung (umspritztes Heizelement)

REINIGUNG UND WARTUNG

- Sobald Ihre Speisen gar sind, ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose und lassen Sie es mindestens für 2 Stunden abkühlen, bevor Sie es reinigen - Abb. 25-26. Reinigen Sie Ihr Gerät nach jedem Gebrauch.
- Wischen Sie das Gehäuse und die Innenseite des Deckels mit einem feuchten Tuch ab - Abb. 32-33. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und gießen Sie kein Wasser hinein, wenn der innere Behälter nicht eingesetzt ist - Abb. 27.
- Entfernen Sie den Kondensatbehälter und reinigen Sie ihn gründlich unter laufendem Wasser. Setzen Sie ihn wieder an seinen ursprünglichen Platz - Abb. 35.
- Spülen Sie die Dichtung ab. Trocknen Sie diese gründlich ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Entfernen Sie zur Reinigung des Schwimmerventils den Deckel - Abb. 36, entfernen Sie dann vorsichtig das Ventil aus dem Deckel - Abb. 37 und spülen Sie es unter laufendem Wasser ab. Trocknen Sie es gründlich ab. Reinigen Sie die Führung gründlich, bevor Sie das Schwimmerventil wieder in seine Ausgangsposition setzen.

- Drücken Sie auf den inneren Teil der Sicherheitsventilfeder, um sicherzustellen, dass es nicht verstopft ist - Abb. 37, 38.
- Reinigen Sie den Garbehälter und das Zubehör. Nur das Zubehör ist spülmaschinenfest - Abb. 29. Verwenden Sie keinen Topfreiniger oder Scheuermittel, um den Behälter zu reinigen, da sonst die Antihaft-Beschichtung des Behälters beschädigt werden könnte.
- Entfernen Sie das Druckbegrenzungsventil vom Röhrchen und reinigen Sie sowohl das Ventil als auch das Röhrchen mit Wasser. Vergewissern Sie sich nach dem Abtrocknen, dass die Röhrchenführung sauber ist, bevor Sie das Ventil wieder darauf setzen - Abb. 31.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. Benutzen Sie immer den mitgelieferten Garbehälter. Geben Sie kein Wasser oder keine Lebensmittel direkt in das Gerät - Abb. 27.
- Falls Sie versehentlich Ihr Gerät in Wasser tauchen oder Wasser direkt auf das Heizelement gießen (wenn der Behälter nicht eingesetzt ist), benutzen Sie das Gerät nicht. Bringen Sie es stattdessen zu Ihrem Kundendienst zur Reparatur.
- Reinigen Sie Ihr Gerät nach jedem Gebrauch.
- Tauschen Sie die Dichtung alle 2 Jahre aus. Verwenden Sie nur die Dichtung mit der Referenznummer 22CM CYSB50YC8.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösungen
Deckel lässt sich nicht öffnen.	Lässt sich nicht öffnen aufgrund des Drucks im inneren Behälter.	a. Warten Sie, bis der Druck im Behälter komplett abgebaut ist. b. Halten Sie die Druckablass-Taste gedrückt.
	Der Druck im Behälter ist komplett abgebaut, aber das Schwimmerventil steckt fest, weil es zu verschmutzt ist und daher nicht absinken kann.	a. Stellen Sie sicher, dass der Druck komplett abgebaut ist, indem Sie das Gerät mindestens 2 Stunden abkühlen lassen (nicht unter laufendem Wasserhahn). b. Bitte stoßen Sie das Schwimmerventil mit einem Spieß an, damit es nach unten sinkt. Halten Sie Ihr Gesicht von dem Deckel und dem Griff fern, da heißer Dampf/heiße Lebensmittel freigesetzt werden können. c. Reinigen und wischen Sie das Schwimmerventil vor dem nächsten Gebrauch sauber.
Deckel lässt sich nicht schließen.	Die Dichtung ist nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Dichtung korrekt ein.
	Das Schwimmerventil steckt fest, weil es zu verschmutzt ist und daher nicht absinken kann.	a. Bitte stoßen Sie das Schwimmerventil mit einem Spieß an, damit es nach unten sinkt. b. Reinigen und wischen Sie das Schwimmerventil vor dem nächsten Gebrauch sauber (siehe Seite 67, Schritte zur Reinigung des Schwimmerventils).
	Der Deckel wurde zum Schließen in die falsche Richtung gedreht.	Schließen Sie den Deckel, indem Sie ihn in die richtige Richtung drehen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
Starkes Ablassen von Druck durch das Druckbegrenzungs-ventil	Fehlerhafte Druckregelung hat zum Ablassen von Druck geführt.	Schicken Sie das Gerät an die Reparatur- und Wartungsabteilung.
	Das Druckbegrenzungsventil ist in der falschen Position.	Drücken Sie das Druckbegrenzungsventil vorsichtig in die korrekte Position.
Speisen sind nicht gar.	Verhältnis von Wasser und Reis ist nicht richtig.	Verwenden Sie das korrekte Wasser-/Reis-Verhältnis. Vergewissern Sie sich, dass das Ablassventil nicht verschmutzt ist und während des Garvorgangs kein Leck erzeugt.
	Kein Strom von der Stromquelle	Prüfen Sie die elektrische Schaltung in Ihrem Haus.
E0 wird auf dem digitalen Display angezeigt.	Der Temperatursensor im Deckel ist defekt.	Schicken Sie das Gerät an die Reparatur- und Wartungsabteilung.
E1 wird auf dem digitalen Display angezeigt.	Schaltkreisunterbrechung oder Kurzschluss im unteren Sensor	Schicken Sie das Gerät an die Reparatur- und Wartungsabteilung.
E2 wird auf dem digitalen Display angezeigt.	Deckel ist nicht verriegelt.	Sehen Sie nach, ob das gewählte Programm erfordert, dass der Deckel komplett geschlossen ist. Falls ja, verschließen Sie den Deckel vollständig. Falls nein, schicken Sie das Gerät an die Reparatur- und Wartungsabteilung.
E5 wird auf dem digitalen Display angezeigt.	Ungewöhnlich niedriger Druck	Prüfen Sie, ob die Dichtung korrekt eingesetzt und gereinigt ist, ob das Druckbegrenzungsventil nach unten sinkt und gereinigt ist und ob die Befestigungsmutter des Deckels fest angezogen ist.
Dampf entweicht vom Deckel.	Die Dichtung wurde nicht korrekt eingesetzt.	Entfernen Sie die Dichtung, reinigen und setzen Sie die Dichtung wieder in der korrekten Position ein (siehe Seite 67, Schritte zur Reinigung der Deckeldichtung).

SAFETY INSTRUCTIONS

Take the time to read all the following instructions carefully.

- Indoor use only.
- For cleaning your appliance, please refer instructions for use. Clean the body of the appliance using a damp cloth.
- Do not immerse the appliance in water.
- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- Do not touch hot parts of the appliance. After use, heating element surface is subject to residual heat after use.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

  Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similary qualified persons in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.
- This appliance is intended for domestic household use only.

It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances 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 if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the pot. Do not fill it more than half full for food that expands during cooking, such as rice, dehydrated vegetables.
  Reduce the volume of water to avoid the risk of boiling over.
- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over which can damage your appliance and cause injury.
- Before using your appliance, check that the safety valve and the pressure limit valve are clean (see section Cleaning and maintenance).

- Do not place any foreign objects in the pressure relief system. Do not replace the valve.
- When you open the lid, always hold it by the lid handle. Position your arms in alignment with the side carrying handles. Boiling water could remain trapped between the gasket support and the lid and could cause burns.
- Be careful also about the risk of burning from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.
- Never force the appliance open. Make sure that the inside pressure has returned to normal. Do not open the lid when the product is under pressure. To do so, see the Instructions for use.

- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket, the cooking pot and the metal lid.
- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.
- Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.
- Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
- Do not move the appliance when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the carrying handles when moving it and wear oven gloves, if necessary. Do not use the lid handle to lift the appliance.
- Do not use appliance for other than the intended purpose.
- This appliance is not a steriliser. **Do not** use it to sterilise jars.
- The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure (see Instructions for use).
- Do not use the appliance empty, without its pot or without liquid inside the pot. This could cause serious damage to the appliance.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it **before** cooking.

- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, compotes, etc.), shake the appliance slightly before opening it to ensure that the food or cooking juices do not spurt out.
- Do not use the appliance to deep-fry food in oil. Only browning is allowed.
- In browning mode, be careful of risks of burns caused by spattering when you add food or ingredients into the hot pot.
- During cooking and steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid scalding. Do not touch the lid during cooking.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the gasket.
- Do not touch the safety devices, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating element are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.
- **Do not fill up your appliance without its cooking pot.**
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- If a great deal of steam is released from the rim of the lid, unplug the power cord at once and check whether the appliance is clean. If necessary, send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
- Always use the two side handles on the housing of the appliance. Wear oven gloves if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- If pressure is released continuously through the valve of the appliance (for more than 1 minute) while pressure cooking, send the appliance to an approved service center for repair.
- Do not use a damaged appliance. Take it to your approved service centre.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

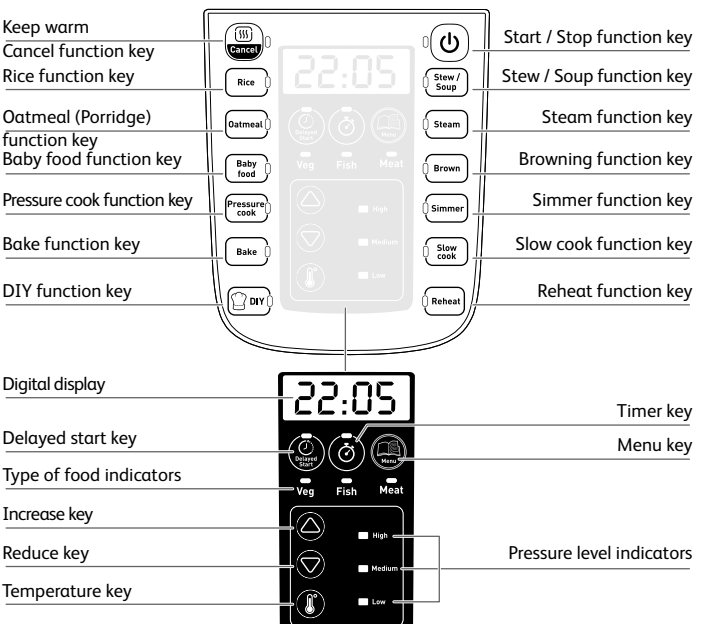
- Use only spare parts sold in an approved service centre.
- The warranty does not cover the abnormal wear and tear of the cooking pot.
- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and void the warranty.
- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the supply cord).

Environment protection first!
ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
➲ Leave it at a local civic waste collection point.

DESCRIPTION

A Sealing gasket
B Steam basket
C Trivet
D Cooking pot (removable)
E Heating element
F Carrying handle
G Control panel
H Base
I Safety valve
J Pressure limit valve
K Lid handle
L Lid
M Condensation collector
N Measuring cup
O Rice ladle
P Power cord

CONTROL PANEL



25 types of cooking are proposed, please see Table 1 for more information.
For «Steam», «Stew/Soup» and «Simmer», you can choose the type of food: «vegetables», «fish», «meat/bean».

BEFORE FIRST USE

Remove packaging

- Take your appliance out of its packaging. Please keep your warranty card and remember to read the operating instructions before using the appliance for the first time.
- Place your appliance on a flat surface. Remove all packaging materials from the inside of the appliance: plastic bags, accessories (trivet, rice ladle, measuring cup & condensation collector) as well as the plug - fig. 4.
- Remove the promotional sticker on the appliance before using your appliance for the first time.

Opening the lid

- To open the lid, take hold of the handle, turn anti-clockwise, lift and pull the lid to the right - fig. 1-2-3.

Cleaning

- Be aware: only the accessories are dishwasher safe.
- Rinse the cooking pot, the condensation collector, the accessories and the sealing gasket before the first use.

Using your appliance for the first time

- Fully unwind the power cord; connect it to the appliance and then plug it into the mains - fig. 8.

INSTRUCTIONS FOR USE

Put the condensation collector into place. - fig. 7.

Take the cooking pot out and add the ingredients

- Remove the cooking pot.
- Put ingredients in the cooking pot.
- Please note that the level of foods and liquids should never exceed the max level marking on the cooking pot - fig. 9.

Place the cooking pot in the appliance

- Ensure the bottom of the cooking pot is clean and dry, and remove any food residue from the heating plate. Then place the cooking pot into the appliance - fig. 10-11.
- Do not use your appliance without the cooking pot.

Close and lock the lid

- Check that the sealing gasket is securely placed on the sealing gasket supporting cover.
- Close the lid on the appliance and turn it fully clockwise - fig. 12-13-14.

Fit the pressure limit valve

- Position the pressure limit valve and ensure that it is on. Please note that the valve does not click into place and that it will remain somewhat loose. Check that the pressure limit valve is down before you start pressure cooking (please see appliance description).

FUNCTIONS ILLUSTRATION

1. Switching on the appliance (standby mode)

Connect to the power supply, the system starts to self check, a buzzer makes a «BEEP» sound. The digital screen and all the indicator lights come on. After 1 second, the screen displays «----», the appliance is in the standby mode.

2. Working mode

1. Each function has a default time and temperature and requires a specific lid position as shown below:

PROGRAMS	MENU	TIME SET (min)		TEMPERATURE (˚C)		LID POSITION			cooking with pressure
		Default	Range	Default	Range	Lid closed + locked	Lid closed + not locked	Lid raised	
Rice		9	1-50	108	not applicable	●			●
Oatmeal (Porridge)		3	1-20	90	not applicable	●			
Stew / Soup	veg	10	1-70	108	not applicable	●			●
	fish	20	1-70	104	not applicable	●			
	meat/ bean	40	1-70	112	not applicable	●			
Steam	veg	3	1-40	108	not applicable	●			●
	fish	3	1-15	104	not applicable	●			
	meat/ bean	10	5-40	112	not applicable	●			

PROGRAMS	MENU	TIME SET (min)		TEMPERATURE (°C)		LID POSITION			cooking with pressure
		Default	Range	Default	Range	Lid closed + locked	Lid closed + not locked	Lid raised	
Browning		10	1-60	160	100-160			●	
Reheat		4	1-60	104	not applicable	●			●
Simmer	veg	15	1-35	108	not applicable	●			●
	fish	15	1-35	104	not applicable	●			
	meat/ bean	15	5-35	112	not applicable	●			
Pressure cooking	high	30	5-40	112	not applicable	●			●
	medium	30	5-40	108	not applicable	●			
	low	30	5-40	104	not applicable	●			
Baby food		30	5-70	112	not applicable	●			●
Baking		40	5-60	150	not applicable		●		
Slow cooking		2h	2h-9h	85	not applicable	●			

PROGRAMS	MENU	TIME SET (min)		LID POSITION	
		Default	Range	closed + locked	not locked / raised
DIY Chef	1	10	1-60	70°C	70°C
	2			80°C	80°C
	3			90°C	90°C
	4			**LOW***(104°C)	100°C
	5			**MEDIUM***(108°C)	110°C
	6			**HIGH***(112°C)	120°C

*Cooking with pressure

EN

Rice, Oatmeal (Porridge), Baby Food, Baking, Slow cooking, Reheat functions

- Press the corresponding key of the desired function, the screen displays the default cooking time.
- Then press ⏲ and set the desired time by pressing △ or ▽ keys.
- Then press ⏻. The appliance enters into cooking preheat and the screen displays a rotating red circle « ◌ ◌ ◌ ».
- When the temperature for cooking is reached, the appliance switches automatically to counting down signifying the cooking phase has started.
- At the end of the count down the appliance will beep to announce the end of cooking.

Note : Refer to the table on pages 76 and 77 for the lid position for each function.

Stew/Soup, Steam, Simmer functions

- Press the corresponding key of the desired function, the screen displays the default cooking time, the indicator for the type of food lights up Veg Fish Meat as the default and the corresponding pressure level indicator lights comes on too.
- If needed you can change the time and type of food.
- To change cooking time, press ⏲ and set the desired time by pressing △ or ▽ keys.
- To change the type of food, press Menu key several times until the indicator of the desired type of food lights up. The specified food will have a red light indicator light underneath.
- Then press ⏻. The appliance enters into cooking preheat and the screen displays « ◌ ◌ ◌ ».
- When the temperature for cooking is reached, the appliance switches automatically to cooking phase, and the time previously set starts counting down.
- At the end of the count down the appliance will beep to announce the end of cooking.
- The appliance enters into keep warm mode (see Keep Warm chapter).

Note : refer to the table on pages 76 and 77 for the lid position for each function.

Browning function

- You can add oil first and then the ingredients, or add oil and ingredients at the same time.
- Press the Browning key, the screen displays the default temperature.
- If needed you can change the temperature by pressing △ or ▽ keys.
- Then if you want to change the browning time press ⏲ and set the desired time by pressing △ or ▽ keys.
- You are able to change the temperature by pressing the temperature key (🌡) and △ or ▽ key.
- Then press ⏻. The appliance enters into cooking preheat and the screen displays « ◌ ◌ ◌ ».
- When the temperature for cooking is reached, the appliance switches automatically to cooking phase, and the time previously set starts counting down.
- At the end of the count down the appliance will beep to announce the end of cooking.

Note :

* **The lid must remain open during browning.**
* **To avoid the oil overheating do not use the browning function for more than 30 minutes.**

Pressure cooking function

- Press the Pressure cook key, the pressure level is indicated by a light on the control panel (High, Medium or Low) and on the display by «HI-P», «P», or «LO-P».
- You can change the pressure level by pressing ⏶ or ⏷ keys.
- If needed you can also change the cooking time, by pressing ⏲ and set the desired time by pressing ⏶ or ⏷ keys.
- Then press ⏻. The appliance enters into cooking preheat and the screen displays « ⸢ ⸣ ».
- The appliance switches automatically to cooking phase (indicated by a single beep sound), and the time previously set starts counting down. Another beep sound during cooking (double beep sound) informs that the operational pressure is achieved.
- At the end of the count down the appliance will beep to announce the end of cooking.
- The electric pressure cooker enters into keep warm mode (see Keep Warm chapter).

Note : The lid must remain closed and locked during pressure cooking.

EN

DIY Chef function

Thanks to this function, you are free to choose the cooking time and temperature/pressure.

- Set your DIY cooking level from 1 to 6 depending on the cooking you want to do (see the table page 77), by pressing ⏶ or ⏷ keys. If you want to cook with pressure in DIY mode : the lid must be locked, there must be enough liquid in the cooking pot, and you have to choose between the three levels : 4 (LOW pressure 20kPa), 5 (MEDIUM pressure 38kPa) or 6 (HIGH pressure 60kPa).
- If needed you can also change the cooking time, by pressing ⏲ and set the desired time by pressing ⏶ or ⏷ keys.
- Then press ⏻. The appliance enters into cooking preheat and the screen displays « ⸢ ⸣ ».
- When the temperature for cooking is reached, the appliance switches automatically to cooking phase, and the time previously set starts counting down.
- At the end of the count down the appliance will beep to announce the end of cooking.

Keep Warm

- In keep warm mode, when the cooking countdown reaches 0, the appliance “will beep”, then it automatically goes into the keep warm setting, (except for DIY functions), the digital screen indicates «00:00».
- If pressing KEEP WARM during standby mode, it goes to keeping warm function, the digital screen indicates «00:00» and counts up.
- After 24 consecutive hours, this function will be cancelled automatically and it returns to the standby state.
- During Keep Warm, take care that the lid is closed.

Delayed start setting

- When choosing a function, before the appliance has started cooking, you can press ⏲ to set a delayed time. By pressing △ and ▽ keys, you can adjust the time, in intervals of 10 minutes.
- The delayed time setting range (2-24 hours) contains the cooking time; when you press △ the Delayed start/timer function key, it indicates «02:00», press the △ key to increase and the ▽ key to decrease.
- After setting the delayed start the corresponding function indicator will light up.

Note : «Delayed start» is not available for the «Browning» and «DIY» functions.

Cancel/Stop setting

In the following setting: preset, cooking, pressure cooking, keeping warm, only «keep warm/cancel» key is available. Press the «keep warm/cancel» key for one second to cancel and return to the standby mode.
You have the possibility to switch off the product by pressing the ⏻ key more than 2 seconds.

Opening the lid after pressure cooking

After cooking under pressure is completed, steam will be released by pressing on the button on the handle "one-touch steam release"- fig. 21, it will take only a few seconds to 10 minutes depending depending on the quantity of liquid inside.

- To open the lid, take hold of the handle, turn it clockwise, lift and pull the lid to the right - fig. 22-23-24.
- Unplug the power cord - fig. 25.

Note : Be careful of the hot steam coming out from the bowl. Keep your face and hands away from the steam flow.

GENERAL INFORMATION FOR COOKING UNDER PRESSURE

- Once pressure has built up in the appliance:
  - The pressure limit valve will rise. The safety lock in the lid is then activated and the lid will not be able to be opened during cooking. Never attempt to open the lid during pressure cooking.
  - The LED Low, Medium, or High will light on to indicate that there is pressure in the appliance.

- When using the pressure cooker for the first few times, you may notice slight leaking from the pressure limit valve and the sealing gasket. This is normal and will occur when pressure builds up.
- Your favourite traditional recipes can be easily adapted to PRESSURE COOK setting.
  - Low (Low Pressure): to cook delicate food such as fish, shellfish and some delicate vegetables.
  - Medium (Moderate Pressure): to cook vegetables
  - High (High Pressure): to cook meat and frozen food
- It is normal for a small amount of steam to escape during cooking (as the valve is a safety valve).

- Don't use the pressure cooking without a minimum amount of water of 10cl.
- For cooking with pressure, the starting of the cooking is indicated by a single beep sound. The operational pressure is achieved after a double beep sound.

SAFETY FEATURES

Your pressure cooker contains several safety features:

Safety When Opening:

- If your pressure cooker is under pressure, the manometric rod is in the upper locking position, which prevents the cover from opening. Never try to force open your pressure cooker.
- It is especially important not to apply pressure to the manometric rod.
- Ensure that the internal pressure has fallen prior to trying to open the cover.

Two Overpressure Safety Features:

- First device: the safety valve releases the pressure – see chapter on Cleaning and Maintenance, page 81.
- Second device : the joint let off steam on the back of the cover.

If one of the overpressure safety features is triggered:

- Turn off your appliance.
- Allow your appliance to completely cool down.
- Open it.
- Check and clean the safety valve, decompression ball and gasket. See chapter on Cleaning and Maintenance.
- If your appliance leaks or is no longer operational after having performed these checks and cleaning, take it to an approved Service Centre.

Regulating your appliance:

The pressure can be regulated by switching the heating element on or off.

SERIE EPC06
Low pressure 20kPa (104,5°C) / Medium Pressure 38kPa (108,5°C) / High pressure 60kPa (112,5°C) / PS: 130 kPa
Product capacity: 5.8L / Useful capacity: ≈3.8L
Built-in heating (overmolded heating resistance)

CLEANING AND MAINTENANCE

- Once your food is cooked, unplug the appliance and let it cool for at least 2 hours before cleaning - fig. 25-26. Clean your appliance after each use.
- Clean the housing and the inside of the lid with a damp cloth - fig. 32-33. Do not immerse the appliance in water or pour water into it without the inner bowl - fig. 27.
- Remove the condensation collector and clean it thoroughly under water. Place it back in its original position - fig. 35.

- Rinse the sealing gasket. Dry it off thoroughly before placing it back.
- To clean the safety valve, remove the lid - fig. 36 then remove the valve gently from the lid - fig. 37 and rinse it under water. Dry it off thoroughly. Take care that the duct is properly cleaned before placing the safety valve back in its original position.
- Press on the internal part of the safety valve spring to check that it is not clogged - fig. 37,38.
- Clean the cooking pot and the accessories. Only the accessories are dishwasher safe - fig. 29. Do not use a scourer or abrasive cleaners to clean the pot as this can damage the non stick coating in the pot.
- Remove the pressure limit valve from the pipe and clean both valve and pipe with water. Once dry, take care that duct of the pipe is properly cleaned before to plug the valve back on it - fig. 31.
- Do not immerse the appliance. Always use the cooking pot provided. Do not pour water or food directly into the appliance - fig. 27.
- If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating element (when the pot is not in place), do not use the appliance and take it to your approved service center centre for repair.
- Clean your appliance after each use.
- Change the sealing gasket every 2 years. Use only the gasket reference 22CM CYSB50YC8.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible reasons	Solutions
Unable to open lid.	Unable to open because of pressure in the inner pot.	a.Wait for the pressure in the pot to release completely. b. Press and hold the pressure release button.
	Pressure in the pot is fully released but the safety valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to move down.	a. Be sure the pressure is totally released by leaving to completely cool down for 2 hours minimum (not under water). b. Please use a skewer to poke the safety valve, to make it fall down. Be careful, keep your face away from the lid and the handle as hot steam/ food may be released. c. Before next use, please clean and wipe the safety valve.
Unable to close lid.	Sealing gasket is not properly installed.	Install the sealing gasket properly.
	The safety valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to move down.	a. Please use a skewer to poke the safety valve, to make it fall down. b. Before next use, please clean and wipe the safety valve (see page 81, cleaning steps of the safety valve).
	Direction which lid was closed is incorrect.	Close the lid in the correct direction according to the instruction manual.
Intense release of pressure from pressure limit valve.	Faulty pressure control resulted in release of pressure.	Send it to an approved service center for repair.
	Pressure limit valve is in an incorrect in position.	Gentling press the pressure limit valve to make it fall into place.
Food is uncooked	Food/water ratio is incorrect.	Use the required food/water ratio Be sure the releasing valve is not dirty and creating leakage during cooking.
	No electricity from the power supply.	Check the home electric circuit.
E0 displayed on digital screen.	Lid temperature sensor is faulty.	Send it to an approved service center for repair.
E1 displayed on digital screen.	The bottom sensor open circuit or short circuit.	Send it to an approved service center for repair.
E2 displayed on digital screen.	lid is not locked	Check if the program selected requires the lid totally closed. If yes, completely lock the lid. If no, send it to an approved service center for repair.
E5 displayed on digital screen.	Abnormal low pressure.	Check that gasket is properly installed and cleaned. Check that pressure limit valve falls down into place and is cleaned. Check that lid fixing nut is well tightened.
Steam leaking from lid.	The sealing gasket was not properly installed.	Remove the gasket, clean it and reinstall the sealing gasket properly, in correct position (see page 81, cleaning steps of the lid gasket).

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

Lea con atención las siguientes instrucciones en su totalidad.

- Utilice el aparato solamente en interiores.
- Para la limpieza del aparato, consulte las instrucciones. Limpie el cuerpo del aparato con ayuda de un paño húmedo.
- Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua.
- Una mala utilización del aparato y sus accesorios puede dañar el aparato y provocar lesiones.
- No toque nunca las partes calientes del aparato. Tras el uso, el elemento calentador presenta un calor residual.
- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato. Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, éste tiene que ser sustituido por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro. No sustituya el cable de alimentación suministrado por ningún otro cable.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en

los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
- en zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
- en granjas,
- por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
- en entornos de tipo casas de turismo rural.

- Los niños no deben utilizar el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de conocimientos y experiencia suficientes, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica.
- Los niños no deber jugar con el aparato.
- No llene el aparato por encima de la marca MAX de la cubeta. En caso de cocinar alimentos que se dilaten durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, llene la cubeta solamente hasta la mitad; **reduzca** el volumen de agua para evitar el riesgo de desbordamiento.
- Respete las recomendaciones relativas al volumen de alimentos y agua para evitar el desbordamiento, que podría dañar el aparato y provocar lesiones corporales.
- Compruebe antes de cada uso que la esfera de descompresión y la válvula de seguridad estén limpias (consulte el apartado "Limpieza y Mantenimiento").

- No coloque ningún objeto o cuerpo extraño en el sistema de descompresión. No sustituya la esfera.
- Al abrir la tapa, sujétela siempre por el asa de apertura/cierre. Coloque sus brazos en línea con las asas laterales destinadas a trasladar el aparato. Es posible que quede agua hirviendo atrapada entre el soporte de la junta de estanqueidad y la tapa y correría riesgo de quemarse.
- Asimismo, tenga cuidado para no quemarse con el vapor que el producto expulsará al abrirlo. Entorne primero la tapa para dejar que salga el vapor lentamente.
- Nunca intente forzar la apertura de la tapa.
  No abra la tapa mientras el producto esté a presión. Para ello, remítase a las "Instrucciones de Uso".

- Teniendo en cuenta la diversidad de normas en vigor, si utiliza el aparato en un país distinto del de compra, llévelo a revisar por el servicio técnico autorizado.
- Utilice únicamente piezas de recambio que se ajusten a su modelo. Este aspecto es especialmente importante por lo que se refiere a la junta de estanqueidad, la cubeta de cocción y la tapa metálica.
- Tenga cuidado para no dañar la junta de estanqueidad. En caso de que estuviera dañada, deberá sustituirla en un Centro de Servicio Oficial.
- La fuente de calor para la cocción está incluida en el aparato.
- No coloque nunca el aparato en un horno caliente o sobre una placa de calor. No coloque nunca el aparato cerca de una llama abierta o de un objeto inflamable.
- No caliente la cubeta de cocción mediante una fuente de calor diferente de la placa de calor del aparato ni utilice nunca ninguna otra cubeta. No utilice tampoco la cubeta de cocción con otros aparatos.
- Tenga cuidado al mover el aparato cuando este se halle sometido a presión. No toque nunca las partes calientes del aparato. Para moverlo, utilice las asas habilitadas a tal efecto y póngase guantes aislantes de calor en caso necesario. No utilice nunca el asa de la tapa para levantar el aparato.
- No utilice nunca el aparato para otro tipo de funciones diferentes de aquellas para las que se ha diseñado.
- Este aparato no es un esterilizador. **No** lo utilice para esterilizar tarros.
- Este aparato cocina los alimentos a presión. Un uso incorrecto puede conllevar riesgo de quemaduras a causa del vapor.
- Asegúrese de que el aparato esté correctamente cerrado antes de aumentar la presión (consulte las "Instrucciones de Uso").
- No utilice nunca el aparato vacío, sin la cubeta o sin líquido dentro de esta: dichas operaciones podrían dañarlo gravemente.

- Cuando cocine carnes con piel gruesa (por ejemplo, lengua de ternera), no perfore la piel si esta se ha inflado al terminar la cocción: correría riesgo de quemarse. Recuerde perforarla antes de la cocción.
- Cuando cocine alimentos con textura gruesa (garbanzos, ruibarbo, frutas confitadas, etc.) sacuda suavemente el aparato antes de abrirlo, para evitar que salte líquido de los alimentos o que los jugos liberados durante la cocción salpiquen al abrir.
- No utilice el aparato para freír alimentos en aceite: este solo permite dorarlos o sofreírlos.
- Si utiliza el aparato para dorar, tenga cuidado al añadir alimentos o ingredientes a la cubeta caliente, con el fin de no quemarse a causa de las salpicaduras.
- Durante la cocción y al liberar automáticamente la presión al final de la misma, el aparato desprende calor y vapor. Para no quemarse, mantenga la cara y las manos suficientemente lejos del aparato en dicho momento. No toque la tapa durante la cocción.
- No manipule nunca los dispositivos de seguridad, excepto durante las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato realizadas de acuerdo con las instrucciones facilitadas.
- No intente nunca forzar la apertura de la tapa. No abra la tapa mientras el producto esté sometido a presión.
- Procure que la parte inferior de la cubeta de cocción y el elemento de calor estén siempre limpios. Procure que el elemento central de la bandeja de calor se mantenga móvil.
- **No llene el aparato sin haber instalado en él la cubeta de cocción.**
- Utilice una cuchara de plástico o de madera para no dañar el revestimiento antiadherente de la cubeta. No corte nunca los alimentos directamente en la cubeta de cocción.
- Si hay un escape grande de vapor por el borde del aparato, desenchufe el cable de alimentación inmediatamente y compruebe la limpieza del aparato. En caso necesario, envíe el aparato a un Centro de Servicio Oficial para su reparación.
- Utilice siempre las dos asas laterales situadas en el cuerpo del aparato, usando guantes aislantes de calor en caso de que esté caliente. Para mayor seguridad, asegúrese de que la tapa esté bloqueada antes de trasladarlo.
- En caso de que, durante la cocción a presión, se libere presión continuamente a través de la válvula silenciosa del aparato (durante más de 1 minuto), envíe el aparato a un centro de servicio oficial para su reparación.
- No utilice un aparato dañado: llévelo a su centro de servicio oficial.

GUARDAR CUIDADOSAMENTEE STOS CONSEJOS.

- Utilice solamente piezas de recambio suministradas por un Centro de Servicio Oficial.
- La garantía no es aplicable a un desgaste anormal de la cubeta de cocción.
- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez. Cualquier uso no conforme con las instrucciones conllevará la anulación de la garantía del fabricante y eximirá a este de cualquier responsabilidad.
- De acuerdo con la normativa vigente, antes de deshacerse del aparato deberá prepararlo adecuadamente y dejarlo inutilizado (desenchufando y cortando el cable de alimentación).

¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

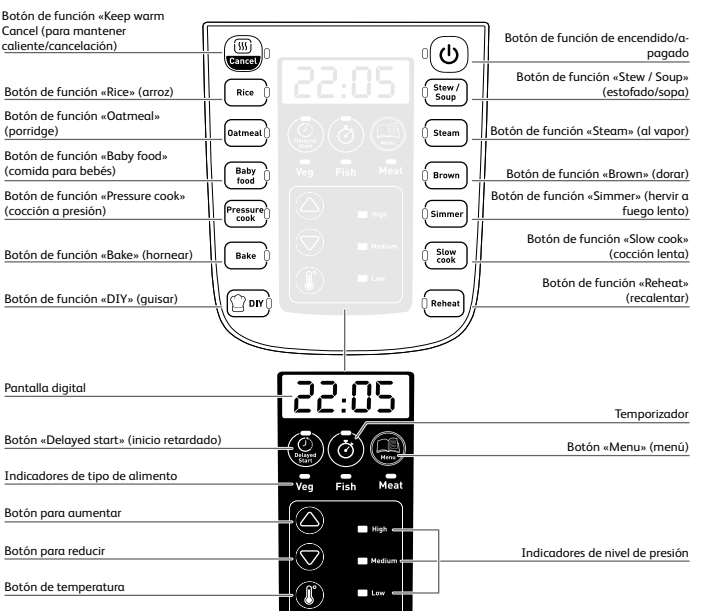
ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

DESCRIPCIÓN

A Junta de cierre
B Cesto de cocción al vapor
C Base
D Olla (extraíble)
E Resistencia
F Asa de transporte
G Panel de control
H Base
I Válvula de seguridad
J Válvula de límite de presión
K Asa de la tapa
L Tapa
M Colector de condensación
N Taza medidora
O Cucharón para el arroz
P Cable eléctrico

PANEL DE CONTROL



Existen 25 tipos de cocción posibles; consulte la tabla 1 para obtener más información. Para «Steam» (cocción al vapor), «Stew/Soup» (estofado/sopa) y «Simmer» (hervir a fuego lento), puede elegir estos tipos de alimentos:«vegetables» (verduras), «fish» (pescado) y «meat/bean» (carne/alubias).

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Retirada del embalaje

- Saque el aparato de su embalaje. Guarde la tarjeta de garantía y lea las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana. Retire todo el material de embalaje del interior del aparato:bolsas de plástico, accesorios (base, cucharón para el arroz, taza medidora y colector de condensación) y el enchufe (fig. 4).
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire la pegatina de promoción.

Apertura de la tapa

- Para abrir la tapa, sujete el asa, gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj, levante la tapa y tire de ella hacia la derecha (fig. 1, 2 y 3).

Limpieza

- Tenga en cuenta que solo los accesorios son aptos para lavavajillas.
- Lave la olla, el colector de condensación, los accesorios y la junta de cierre.

Uso del aparato por primera vez

- Desenrolle completamente el cable eléctrico, conéctelo al aparato y, a continuación, enchúfelo a la toma eléctrica (fig. 8).

INSTRUCCIONES DE USO

Coloque el colector de condensación en su sitio.(fig. 7).

Saque la olla y añada los ingredientes

- Saque la olla.
- Ponga los ingredientes en la olla.
- Vigile que la cantidad de los alimentos y líquidos no supere nunca la marca de nivel máximo que verá dentro de la olla (fig. 9).

Coloque la olla en el aparato

- Asegúrese de que la parte inferior de la olla esté limpia y seca y retire los residuos de alimentos que pudiera haber en la placa calefactora. A continuación, coloque la olla en el aparato (fig. 10 y 11).
- No use el aparato sin la olla.

Cierre y bloquee la tapa

- Compruebe que la junta de cierre esté correctamente ajustada en la cubierta donde se coloca.
- Cierre la tapa del aparato y gírela por completo en el sentido de las agujas del reloj (fig. 12, 13 y 14).

Ajuste la válvula de límite de presión

- Coloque la válvula de límite de presión y asegúrese de que esté activada. Tenga en cuenta que la válvula no hace clic al encajar y que quedará algo suelta. Compruebe que la válvula del límite de presión está hacia abajo antes de comenzar la cocción a presión (consulte la descripción del aparato).

DIBUJOS SOBRE LAS FUNCIONES

1. Encendido del aparato (modo standby)

Conecte el aparato al suministro eléctrico, el sistema iniciará una autocomprobación y sonará un pitido. La pantalla digital y todas las luces indicadoras se encienden. Después de 1 segundo, la pantalla muestra «----», y el aparato se encuentra en modo standby.

2. Modo de funcionamiento

1. Cada función tiene un tiempo y una temperatura por defecto y requiere que la tapa esté en una determinada posición, tal y como puede ver en esta tabla:

PROGRAMAS	MENÚ	AJUSTE DE TIEMPO (min)		TEMPERATURA (°C)		POSICIÓN DE LA TAPA			Cocción con presión
		Por defecto	Rango	Por defecto	Rango	Tapa cerrada + bloqueada	Tapa cerrada + no bloqueada	Tapa levantada	
Arroz		9	1-50	108	No aplicable	●			●
Avena (Gachas)		3	1-20	90	No aplicable	●			
Vapor/Sopa	verdura	10	1-70	108	No aplicable	●			●
	pescado	20	1-70	104	No aplicable	●			
	carne/ alubias	40	1-70	112	No aplicable	●			
Vapor	verdura	3	1-40	108	No aplicable	●			●
	pescado	3	1-15	104	No aplicable	●			
	carne/ alubias	10	5-40	112	No aplicable	●			

PROGRAMAS	MENÚ	AJUSTE DE TIEMPO (min)		TEMPERATURA (°C)		POSICIÓN DE LA TAPA			Cocción con presión
		Por defecto	Rango	Por defecto	Rango	Tapa cerrada + bloqueada	Tapa cerrada + no bloqueada	Tapa levantada	
Dorar		10	1-60	160	100-160			●	
Recalentar		4	1-60	104	No aplicable	●			●
Hervir a fuego lento	verdura	15	1-35	108	No aplicable	●			●
	pescado	15	1-35	104	No aplicable	●			
	carne/ alubias	15	5-35	112	No aplicable	●			
Cocción a presión	alta	30	5-40	112	No aplicable	●			●
	media	30	5-40	108	No aplicable	●			
	baja	30	5-40	104	No aplicable	●			
Comida para bebés		30	5-70	112	No aplicable	●			●
Horneado		40	5-60	150	No aplicable		●		
Cocción lenta		2 h	2 h- 9 h	85	No aplicable	●			

PROGRAMAS	MENÚ	AJUSTE DE TIEMPO (min)		POSICIÓN DE LA TAPA	
		Por defecto	Rango	cerrada + bloqueada	no bloqueada/ levantada
DIY Chef	1	10	1-60	70 °C	70 °C
	2			80 °C	80 °C
	3			90 °C	90 °C
	4			**BAJA***(104 °C)	100 °C
	5			**MEDIA***(108 °C)	110 °C
	6			**ALTA***(112 °C)	120 °C

*Cocción con presión

Función de cocción de arroz, avena (gachas), comida para bebés, horneado, cocción lenta y recalentamiento

- Pulse el botón correspondiente a la función que desea utilizar y en la pantalla aparecerá el tiempo de cocción por defecto.
- A continuación, pulse ⏱ y ajuste el tiempo como desee con los botones △ y ▽.
- A continuación, pulse ⏻. El aparato comienza el precalentamiento y en la pantalla se muestra un círculo rojo que gira « ⁚⁚ ».
- Cuando se ha alcanzado la temperatura adecuada para la cocción, el aparato pasa automáticamente a la cuenta atrás, lo que significa que ha comenzado la fase de cocción.
- Al finalizar la cuenta atrás, el aparato pitará para avisar del fin del período de cocción.

Nota: Consulte la tabla de las páginas 90 y 91 para conocer en qué posición debe estar la tapa para cada función.

Funciones «Stew/Soup» (estofado/sopa), «Steam» (cocción al vapor) y «Simmer» (hervir a fuego lento)

- Pulse el botón correspondiente a la función que desea utilizar. En la pantalla se muestra el tiempo de cocción por defecto y se encienden la luz indicadora del tipo de alimento Veg Fish Meat y las luces indicadoras del nivel de presión correspondientes.
- Si lo considera necesario, puede cambiar el tiempo y el tipo de alimento.
- Para cambiar el tiempo de cocción, pulse ⏱ y ajuste el tiempo como desee con los botones △ y ▽.
- Para cambiar el tipo de alimento, pulse el botón «Menu» (menú) varias veces hasta que se encienda la luz indicadora del tipo de alimento que desea. El alimento especificado será el que tenga una luz indicadora roja debajo de su nombre.
- A continuación, pulse ⏻. El aparato comienza el precalentamiento y en la pantalla se muestra «⁚⁚».
- Cuando se ha alcanzado la temperatura adecuada para la cocción, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción y comienza la cuenta atrás del tiempo fijado previamente.
- Al finalizar la cuenta atrás, el aparato pitará para avisar del fin del período de cocción.
- El aparato entra en el modo para mantener caliente el alimento (consulte el capítulo Mantener caliente).

Nota: Consulte la tabla de las páginas 90 y 91 para conocer en qué posición debe estar la tapa para cada función.

Función «Brown» (dorado)

- Puede añadir primero el aceite y después los ingredientes o añadirlo todo a la vez.
- Pulse el botón «Brown» (dorar), y en la pantalla se mostrará la temperatura por defecto.
- Si lo considera necesario, puede cambiar la temperatura con los botones △ y ▽.
- A continuación, si desea cambiar el tiempo de dorado, pulse ⏱ y ajuste el tiempo como desee con los botones △ y ▽.
- Puede cambiar la temperatura con el propio botón de temperatura (🌡) o con △ y ▽.

- A continuación, pulse ⏻. El aparato comienza el precalentamiento y en la pantalla se muestra «⊏ ⊐».
- Cuando se ha alcanzado la temperatura adecuada para la cocción, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción y comienza la cuenta atrás del tiempo fijado previamente.
- Al finalizar la cuenta atrás, el aparato pitará para avisar del fin del período de cocción.

Nota:

* **Durante el dorado, la tapa debe permanecer abierta.**

* **Para evitar que se sobrecaliente el aceite, no utilice la función de dorado durante más de 30 minutos.**

Función de cocción a presión

- Pulse el botón «Pressure cook» (cocción a presión). En el panel de control se ilumina una luz para indicar el nivel de presión: «High» (alta), «Medium» (media) o «Low» (baja) (en la pantalla, «HI-P», «P» o «LO-P», respectivamente).
- Puede cambiar el nivel de presión con los botones △ y ▽.
- Si lo considera necesario, también puede cambiar el tiempo de cocción; para ello, pulse ⏱ y ajuste el tiempo como desee con los botones △ y ▽.
- A continuación, pulse ⏻. El aparato comienza el precalentamiento y en la pantalla se muestra «⊏ ⊐».
- El aparato pasa automáticamente a la fase de cocción (oirá un solo pitido de aviso) y comienza la cuenta atrás del tiempo fijado previamente. Durante la cocción, sonará un doble pitido para avisar de que se ha alcanzado la presión correspondiente.
- Al finalizar la cuenta atrás, el aparato pitará para avisar del fin del período de cocción.
- La olla a presión eléctrica entra en el modo para mantener caliente el alimento (consulte el capítulo Mantener caliente).

Nota: Durante la cocción a presión, la tapa debe permanecer cerrada y bloqueada.

Función «DIY Chef»

Gracias a esta función, puede elegir el tiempo de cocción y la temperatura o la presión que desee.

- Ajuste el nivel de cocción de la función «DIY» (guisar) entre el 1 y el 6, según la cocción que desee (consulte la tabla en la página 91), con los botones △ y ▽. Si desea cocinar con presión en el modo DIY, tenga en cuentaque la tapa debe estar bloqueada, que debe haber suficiente líquido en la olla y que puede elegir uno de los tres niveles disponibles: 4 (presión baja, 20 kPa), 5 (presión media, 38 kPa) o 6 (presión alta, 60 kPa).
- Si lo considera necesario, también puede cambiar el tiempo de cocción; para ello, pulse ⏱ y ajuste el tiempo como desee con los botones △ y ▽.
- A continuación, pulse ⏻. El aparato comienza el precalentamiento y en la pantalla se muestra «⊏ ⊐».
- Cuando se ha alcanzado la temperatura adecuada para la cocción, el aparato pasa automáticamente a la fase de cocción y comienza la cuenta atrás del tiempo fijado previamente.
- Al finalizar la cuenta atrás, el aparato pitará para avisar del fin del período de cocción.

Mantener caliente

- En el modo de mantener caliente los alimentos, cuando la cuenta atrás de la cocción llega a 0, el aparato "pitará", pasará automáticamente al modo de mantener caliente los alimentos (excepto en la función «DIY» [guisar]) y en la pantalla digital se mostrará «00:00».
- Al pulsar (keep warm/cancel) durante el modo standby, se activa la función de mantener caliente los alimentos, en la pantalla se muestra «00:00» y comienza a contar el tiempo.
- Esta función se cancelará de forma automática cuando hayan transcurrido 24 horas consecutivas y pasará al modo standby.
- Asegúrese de que la tapa esté cerrada durante la función de mantener calientes los alimentos.

Configuración de inicio diferido

- Cuando se elige una función, antes de que el aparato comience a cocinar, puede pulsar (Delayed start/timer) para retrasar el inicio. Con los botones (▲) y (▽), puede ajustar el tiempo en intervalos de 10 minutos.
- El intervalo del ajuste del retraso (entre 2 y 24 horas) incluye el tiempo de cocinado; cuando pulse el botón de la función «Delayed start/timer» (inicio diferido) (▲), se indicará «02:00» y podrá aumentar ese tiempo con el botón (▲) o reducirlo con el botón (▽).
- Después de ajustar el inicio diferido, se encenderá el indicador de función correspondiente.

Nota: La función «Delayed start» (inicio diferido) no está disponible para las funciones «Brown» (dorado) y «DIY» (guisar).

Función de cancelación o detención

En las configuracion esprogramadas, cocción, cocción a presión y mantener caliente, solo está disponible el botón «keep warm/cancel» para cancelar la función de mantener caliente. Pulse el botón de «keep warm/cancel» (mantener caliente/cancelar) durante un segundo para cancelar el funcionamiento y que el aparato vuelva al modo standby.
Si pulsa el botón (⏻) durante más de 2 segundos, apagará el aparato.

Apertura de la tapa después de la cocción a presión

Una vez que ha finalizado la cocción a presión, pulse una sola vez el botón del asa (fig. 21) para que salga el vapor en un tiempo máximo de 10 minutos, según el líquido que contenga la olla.

- Para abrir la tapa, sujete el asa, gírela en el sentido de las agujas del reloj, levante la tapa y tire de ella hacia la derecha (fig. 22, 23 y 24).
- Desenchufe el cable eléctrico (fig. 25).

Nota: Tenga cuidado con el vapor caliente que sale del recipiente y mantenga la cara y las manos apartadas.

INFORMACIÓN GENERAL PARA COCINAR A PRESIÓN

- Una vez que se ha acumulado presión en el aparato, sucede lo siguiente:
  - La válvula del límite de presión se elevará. El bloqueo de seguridad de la tapa se activa para que esta no se pueda abrir durante la cocción. No intente nunca abrir la tapa durante la cocción a presión.

- La luz LED Low (baja), Medium (media) o High (alta) se encenderá como corresponda para indicar que hay presión en el aparato.

- En los primeros usos de la olla a presión, puede observar que sale algo de líquido de la válvula de límite de presión y de la junta de cierre. Es normal y sucede cuando se acumula la presión.
- Puede adaptar con facilidad sus recetas tradicionales favoritas a la configuración PRESSURE COOK (cocción a presión).
  - Low (presión baja): para cocinar alimentos delicados como el pescado, el marisco y algunas verduras.
  - Medium (presión moderada): para cocinar verduras.
  - High (presión alta): para cocinar carne y alimentos congelados.
- Es normal que salga algo de vapor durante la cocción, ya que la válvula actúa de sistema de seguridad.
- No utilice la cocción a presión sin una mínima cantidad de agua de 10 cl.
- Sonará un solo pitido cuando comience la cocción a presión. Cuando suene un doble pitido, se habrá alcanzado la presión correspondiente.

Características de seguridad

Características de seguridad de la olla a presión:

Apertura segura:

- Cuando hay presión en la olla, la varilla manométrica se sitúa en la posición de bloqueo superior, lo que impide la apertura de la cubierta. No intente nunca abrir de forma forzada la olla a presión.
- Recuerde que es bastante importante no aplicar presión a la varilla manométrica.
- Antes de abrir la cubierta, asegúrese de que ha caído la presión interna.

Dos características de seguridad frente a la presión excesiva:

- Primer dispositivo: la válvula de seguridad libera la presión. Consulte el capítulo Limpieza y mantenimiento en la página 96.
- Segundo dispositivo: la junta de escape de vapor en la parte posterior de la cubierta.

Si se activa uno de los dispositivos de seguridad por una presión excesiva, haga lo siguiente:

- Desconecte el aparato.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Ábralo.
- Compruebe y limpie la válvula de seguridad, la bola de descompresión y la junta. Consulte el capítulo Limpieza y mantenimiento para más información.
- Si después de estas medidas y de limpiarlo, el aparato gotea o ya no funciona, llévelo a un centro de servicio técnico autorizado.

Regulación del aparato:

La presión se puede regular con la activación o desactivación de la resistencia.

SERIE EPC06
Presión baja 20 kPa (104,5 ˚C), presión media 38 kPa (108,5 ˚C), presión alta 60 kPa (112,5 ˚C) y PS: 130 kPa
Capacidad de la olla: 5,8 L/Capacidad útil: =3,8 L
Calentamiento incorporado (resistencia recubierta)

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Cuando haya terminado de cocinar, desenchufe el aparato y déjelo enfriar durante al menos dos horas antes de limpiarlo (fig. 25 y 26). Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- Limpie la carcasa y el interior de la tapa con un paño húmedo(fig. 32 y 33). No sumerja el aparato en agua, ni vierta agua en él sin el recipiente interior (fig. 27).
- Retire el colector de condensación y lávelo bien bajo el agua. Colóquelo de nuevo en su sitio (fig. 35).
- Lave con agua la junta de cierre. Séquela bien antes de volver a colocarla en su sitio.
- Para limpiar la válvula de flotador, retire la tapa (fig. 36) y, a continuación, quite la válvula con cuidado de la tapa (fig. 37) y lávela bajo el agua. Séquela bien. Comprueba que el conducto está bien limpio antes de volver a colocar la válvula de flotador en su sitio.
- Pulse la pieza interna del muelle de la válvula de seguridad para comprobar que no esté atascada (fig. 37 y 38).
- Limpie la olla y los accesorios. Solo puede lavar en el lavavajillas los accesorios (fig. 29). No utilice estropajo ni detergentes abrasivos para limpiar la olla, ya que podrían dañar su revestimiento antiadherente.
- Retire la válvula de límite de presión del conducto y lave con agua tanto la válvula como el conducto. Cuando esté seco, compruebe que el conducto esté bien limpio antes de volver a colocar la válvula en él (fig. 31).
- No sumerja el aparato. Utilice siempre la olla del aparato. No vierta agua ni alimentos directamente en el aparato (fig. 27).
- Si por accidente sumerge el aparato en agua o vierte agua directamente sobre la resistencia (sin que esté la olla colocada en su sitio), no utilice el aparato y llévelo al centro de servicio técnico para que lo reparen allí.
- Limpie siempre el aparato después de usarlo.
- Reemplace la junta de cierre cada 2 años. Utilice únicamente la junta de 22 cm y referencia CYSB50YC8.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Razones posibles	Soluciones
No se puede abrir la tapa.	No se puede abrir debido a la presión que hay en el recipiente interior.	a. Espere a que se libere toda la presión del recipiente. b. Mantenga pulsado el botón de liberación de presión.
	Se ha liberado toda la presión del recipiente, pero la válvula de flotador está atascada debido a su suciedad y no se puede bajar.	a. Deje enfriar el aparato durante 2 horas como mínimo (sin meterlo bajo el agua) para asegurarse de que se ha liberado toda la presión. b. Introduzca una brocheta en la válvula de flotador para hacerla caer.Aparte la cara de la tapa y el asa durante esta maniobra porque podría salir vapor o comida calientes. c. Antes de volver a usar el aparato, lave y seque la válvula de flotador.
No se puede cerrar la tapa.	La junta de cierre no está correctamente colocada.	Coloque correctamente la junta de cierre.
	La válvula de flotador está atascada debido a su suciedad y no se puede bajar.	a. Introduzca una brocheta en la válvula de flotador para hacerla caer. b. Antes de volver a utilizar el aparato, lave y seque la válvula de flotador (consulte los pasos en la página 96).
	Se ha cerrado la tapa en la dirección incorrecta.	Cierre la tapa en la dirección correcta según el manual de instrucciones.
Liberación intensa de presión de la válvula de límite de presión.	Un error en el control de presión ha provocado la liberación de presión.	Lleve el aparato al centro de mantenimiento y reparación.
	La válvula de límite de presión está en una posición incorrecta.	Pulse con cuidado la válvula de límite de presión para que caiga y se coloque en su sitio.
La comida queda cruda	No ha echado la proporción de arroz y agua correcta.	Eche la proporción de arroz y agua correcta. Compruebe que la válvula de liberación no esté sucia y haya fuga durante la cocción.
	No hay corriente en el suministro eléctrico.	Compruebe la instalación eléctrica de la casa.
Aparece E0 en la pantalla digital.	El sensor de temperatura de la tapa está defectuoso.	Lleve el aparato al centro de mantenimiento y reparación.
Aparece E1 en la pantalla digital.	Hay circuito abierto o cortocircuito del sensor inferior.	Lleve el aparato al centro de mantenimiento y reparación.
Aparece E2 en la pantalla digital.	La tapa no está bloqueada.	Compruebe si el programa seleccionado requiere que la tapa esté totalmente cerrada. En caso afirmativo, bloquee por completo la tapa. En caso contrario, lleve el aparato al centro de mantenimiento y reparación.
Aparece E5 en la pantalla digital.	Baja presión anormal.	Compruebe que la junta esté limpia y bien colocada. Compruebe que la válvula de límite de presión esté limpia y cae para colocarse en su sitio. Compruebe que la tuerca de fijación de la tapa esté bien apretada.
Fuga de vapor a través de la tapa.	La junta de cierre no estaba correctamente colocada.	Retire la junta de cierre, límpiela y vuelva a colocarla correctamente en su sitio (consulte los pasos para limpiar la junta de la tapa en la página 96).

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente todas as instruções que seguem.

- Utilize o seu aparelho apenas dentro de casa.
- Para a limpeza do seu aparelho, consulte as instruções fornecidas no folheto. Limpe o corpo do aparelho com um pano húmido.
- Este aparelho não deve ser submergido em água.
- Uma utilização incorreta do seu aparelho e dos seus acessórios pode danificar o aparelho e causar ferimentos.
- Nunca toque nas partes quentes do aparelho. Após a utilização, o elemento de aquecimento preserva algum calor residual.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Diretivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Eletromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
  É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado o mesmo deverá ser substituido pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador. Não substitua o cabo de alimentação fornecido por outro cabo.

- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
  - em cantos de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
  - em quintas,
  - pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de caráter residencial,
  - em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- O aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou que tenham recebido instruções quanto à utilização do aparelho em total segurança e compreendam bem os potenciais perigos.
- Não permita que as crianças utilizem o aparelho como um brinquedo.
- Não encha o aparelho para além da marca MÁX da cuba. Durante o funcionamento, encha a cuba apenas até meio quando cozinhar alimentos que se dilatem, tais como arroz ou legumes desidratados, **reduzindo** o volume de água para evitar o risco de derramamento.
- Siga as recomendações relativas ao volume de alimentos e de água para evitar derrames que possam danificar o aparelho e causar ferimentos corporais.

- Antes de cada utilização do aparelho, verifique se a bola de descompressão e a válvula de segurança estão limpas (consulte a secção Limpeza e manutenção).
- Não coloque objetos ou corpos estranhos no sistema de descompressão. Não volte a colocar a bola.
- Quando abrir a tampa, segure-a sempre pela pega de abertura/fecho. Coloque o braço no alinhamento das pegas laterais de transporte. Pode ficar água a ferver retida entre o suporte do anel vedante e a tampa, o que pode provocar queimaduras.
- Tenha também cuidado com o risco de queimaduras com o vapor que sai do aparelho no momento da abertura. Primeiro, entreabra a tampa para deixar sair o vapor suavemente.
- Nunca tente forçar a abertura da tampa.
  Não abra a tampa enquanto o aparelho estiver sob pressão. Para isso, consulte as Instruções de utilização.

- Tendo em conta a diversidade de normas em vigor, se o aparelho for utilizado num outro país que não aquele onde foi comprado, leve-o a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para ser verificado.
- Utilize apenas peças sobresselentes adequadas ao seu modelo. Esta recomendação é particularmente importante no que se refere ao anel vedante, à cuba de cozedura e à tampa metálica.
- Tenha cuidado para não danificar o anel vedante. Se ficar danificado, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para o substituir.
- A fonte de calor para a cozedura está incluída no aparelho.
- Nunca coloque o aparelho num forno aquecido ou sobre uma placa quente. Não coloque o aparelho perto de uma chama viva ou de um objeto inflamável.
- Não aqueça a cuba de cozedura com outra fonte de calor que não seja a placa de aquecimento do aparelho, nem utilize outra cuba. A cuba de cozedura também não pode ser utilizada com outros aparelhos.
- Quando o aparelho estiver sob pressão, desloque-o com cuidado. Nunca toque nas partes quentes do aparelho. Para o deslocar, utilize as pegas previstas para o efeito e luvas de cozinha, se necessário. Nunca utilize a pega da tampa para levantar o aparelho.
- Nunca utilize o aparelho noutras aplicações diferentes daquelas para as quais foi concebido.
- Este aparelho não é um esterilizador. **Não** o utilize para esterilizar frascos.
- O aparelho coze alimentos sob pressão. Uma utilização incorreta pode provocar riscos de queimadura devido ao vapor.
- Certifique-se de que o aparelho está corretamente fechado antes de aumentar a pressão (consulte as Instruções de utilização).

- Nunca utilize o aparelho vazio, sem a cuba ou líquido no interior da mesma. Se o fizer, poderá provocar danos sérios no aparelho.
- Quando cozer carne com pele grossa (por exemplo, língua de vaca), depois de terminada a cozedura não fure a pele, caso tenha uma aparência inchada, pois poderá queimar-se. Fure-a antes de a cozer.
- Quando cozer alimentos de textura espessa (grão, ruibarbo, frutos cristalizados, etc.) agite suavemente o aparelho antes de o abrir para evitar que os alimentos esguichem ou que os sucos da cozedura salpiquem quando abrir.
- Não utilize o aparelho para fritar alimentos em óleo. Só é permitido tostar/dourar.
- No modo de tostar, tenha cuidado com os riscos de queimaduras devido às projecções quando adicionar alimentos ou ingredientes na cuba quente.
- Durante a cozedura e durante a libertação automática de pressão no fim da cozedura, o aparelho liberta calor e vapor. Nesse momento, afaste bem a cara e as mãos do aparelho, para não sofrer queimaduras. Não toque na tampa durante a cozedura.
- Não coloque qualquer elemento (pano ou outro) entre a tampa e o corpo do aparelho para manter a tampa aberta, pois poderá provocar uma deformação permanente do anel vedante.
- Nunca toque nos dispositivos de segurança, excepto durante a limpeza e a manutenção do aparelho, que devem ser realizadas de acordo com as instruções fornecidas.
- Mantenha sempre limpos a parte inferior da cuba de cozedura e o elemento de aquecimento. Mantenha o elemento central do tabuleiro de aquecimento móvel.
- **Não encha o aparelho sem a cuba de cozedura instalada.**
- Utilize uma colher de plástico ou madeira para não danificar o revestimento antiaderente da cuba. Nunca corte os alimentos diretamente na cuba de cozedura.
- Se for libertada uma quantidade significativa de vapor do rebordo da tampa, desligue imediatamente o cabo de alimentação e verifique a limpeza do aparelho. Se for necessário, envie o aparelho para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para ser reparado.
- Utilize sempre as duas pegas laterais situadas no corpo do aparelho, utilizando luvas de cozinha, se o aparelho estiver quente. Para uma maior segurança, certifique-se de que a tampa está bloqueada antes de qualquer transporte.
- Se, durante uma cozedura sob pressão, for continuamente libertada pressão pela válvula silenciosa do aparelho (durante mais de um minuto), envie o aparelho para um Serviço de Assistência Técnica autorizado para ser reparado.
- Não utilize um aparelho danificado; envie-o para o Serviço de Assistência Técnica autorizado.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES.

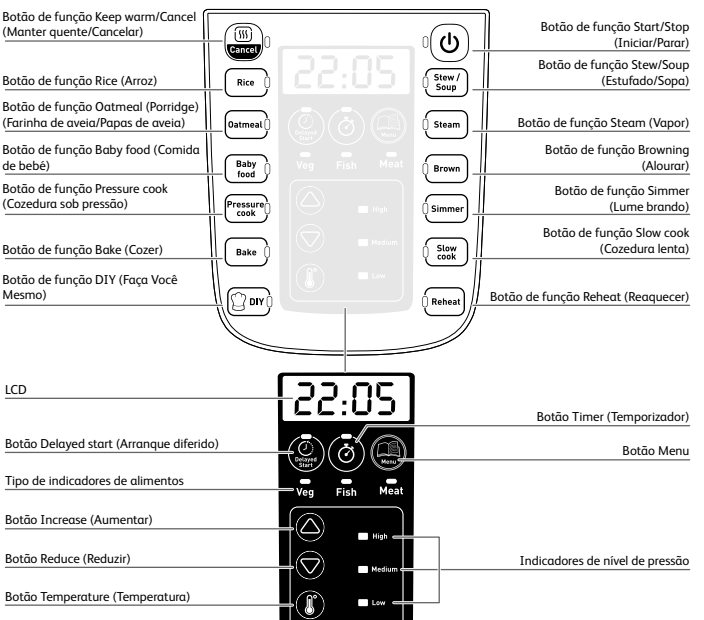
- Utilize apenas as peças sobresselentes disponibilizadas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- A garantia não abrange o desgaste normal da cuba de cozedura.
- Leia atentamente as instruções de utilização antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Qualquer utilização não conforme às instruções isenta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.
- Em conformidade com os regulamentos em vigor, o aparelho deve ser preparado e tornado inutilizável (desligando-o e cortando o cabo de alimentação) antes de ser eliminado.

Proteção do ambiente em primeiro lugar!
ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

DESCRIÇÃO

A Junta
B Cesto de vapor
C Tripé
D Cuba de cozedura (amovível)
E Resistência
F Pega de transporte
G Painel de controlo
H Base
I Válvula de segurança
J Válvula de limite de pressão
K Pega da tampa
L Tampa
M Coletor de condensação
N Copo medidor
O Concha para arroz
P Cabo de alimentação

PAINEL DE CONTROLO



São propostos 25 tipos de preparação de alimentos, consulte a Tabela 1 para mais informações.

Para as funcionalidades «Steam» (Vapor), «Stew/Soup» (Estufado/Sopa) e «Simmer» (Lume brando), pode escolher o tipo de alimentos:«vegetables» (vegetais), «fish» (peixe), «meat/bean» (carne/feijão).

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Remover a embalagem

- Retire o aparelho da embalagem. Guarde o cartão da garantia e lembre-se de ler as instruções de funcionamento antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
- Coloque o aparelho numa superfície plana. Remova todos os materiais de embalagem do interior do aparelho: sacos de plástico (tripé, concha de arroz, copo medidor e coletor de condensação) assim como a ficha - fig. 4.
- Remova o autocolante promocional no aparelho antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

Abrir a tampa

- Para abrir a tampa, segure na pega, rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, levante e puxe a tampa para a direita - fig. 1-2-3.

Limpeza

- Tenha em conta: apenas os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Passe a cuba de cozedura, o coletor de condensação, acessórios e junta vedante por água antes da primeira utilização.

PT

Utilizar o aparelho pela primeira vez.

- Desenrole na totalidade o cabo de alimentação; ligue-o ao aparelho e depois ligue o aparelho à corrente - fig. 8.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Coloque o coletor de condensação na respetiva posição.- fig. 7.

Retire a cuba de cozedura e adicione os ingredientes

- Remova a cuba de cozedura.
- Coloque os ingredientes na cuba de cozedura.
- Note que o nível de alimentos e líquidos nunca deve exceder a marca de nível máximo na cuba de cozedura - fig. 9.

Coloque a cuba de cozedura no aparelho

- Certifique-se de que o fundo da cuba de cozedura está limpo e seco e remova quaisquer resíduos de alimentos da placa de aquecimento. Depois coloque a cuba de cozedura no aparelho - fig. 10-11.
- Não utilize o aparelho sem a cuba de cozedura.

Feche e bloqueie a tampa

- Verifique se a junta está encaixada com firmeza na cobertura de suporte da junta.
- Feche a tampa no aparelho e vire-a totalmente para a direita - fig. 12-13-14.

Encaixe a válvula de limite de pressão

- Posicione a válvula de limite de pressão e certifique-se de que está ligada. Note que a válvula não encaixa na respetiva posição e que permanece um pouco solta. Verifique se a válvula de limite de pressão está para baixo antes de iniciar a preparação dos alimentos (consulte a descrição do aparelho).

ILUSTRAÇÃO DAS FUNÇÕES

1. Ligar o aparelho (modo standby)

Ligue a ficha à corrente, o sistema inicia a verificação automática e o sinal sonoro emite um som de «BEEP». O LCD e todos os indicadores luminosos acendem. Após 1 segundo, o ecrã apresenta «----», o aparelho está no modo standby (poupança de energia).

2. Modo de funcionamento

1. Cada função possui um tempo e temperatura predefinidos e requer uma posição específica da tampa, como mostrado abaixo:

PROGRAMAS	MENU	DEFINIÇÃO DE TEMPO (min)		TEMPERATURA (°C)		POSIÇÃO DA TAMPA			cozedura com pressão
		Predefinição	Intervalo	Predefinição	Intervalo	Tampa fechada + bloqueada	Tampa fechada + não bloqueada	Tampa levantada	
Arroz		9	1-50	108	não aplicável	●			●
Farinhas de aveia (Papas de aveia)		3	1-20	90	não aplicável	●			
Stew/soup (Estufado/Sopa)	veg	10	1-70	108	não aplicável	●			●
	peixe	20	1-70	104	não aplicável	●			
	carne/ grãos	40	1-70	112	não aplicável	●			
Vapor	veg	3	1-40	108	não aplicável	●			●
	peixe	3	1-15	104	não aplicável	●			
	carne/ grãos	10	5-40	112	não aplicável	●			

PROGRAMAS	MENU	DEFINIÇÃO DE TEMPO (min)		TEMPERATURA (˚C)		POSIÇÃO DA TAMPA			cozedura com pressão
		Predefinição	Intervalo	Predefinição	Intervalo	Tampa fechada + bloqueada	Tampa fechada + não bloqueada	Tampa levantada	
Tostagem		10	1-60	160	100-160			●	
Reaquecer		4	1-60	104	não aplicável	●			●
Lume brando	veg	15	1-35	108	não aplicável	●			●
	peixe	15	1-35	104	não aplicável	●			
	carne/ grãos	15	5-35	112	não aplicável	●			
Cozedura sob pressão	alto	30	5-40	112	não aplicável	●			●
	médio	30	5-40	108	não aplicável	●			
	baixo	30	5-40	104	não aplicável	●			
Comida de bebé		30	5-70	112	não aplicável	●			●
Cozer		40	5-60	150	não aplicável		●		
Cozedura lenta		2 h	2 h 9 h	85	não aplicável	●			

PROGRAMAS	MENU	DEFINIÇÃO DE TEMPO (min)		POSIÇÃO DA TAMPA	
		Predefinição	Intervalo	fechada + bloqueada	não bloqueada/ levantada
DIY Chef (Faça Você Mesmo)	1	10	1-60	70˚C	70˚C
	2			80˚C	80˚C
	3			90˚C	90˚C
	4			**BAIXO***(104˚C)	100˚C
	5			**MÉDIO***(108˚C)	110˚C
	6			**ALTO***(112˚C)	120˚C

*Cozedura com pressão

Funções Rice (Arroz), Oatmeal (Porridge) (Farinha de aveia (Papas de aveia)), Baby Food (Comida de bebé), Baking (Cozedura), Slow cooking (Cozedura lenta), Reheat (Reaquecer)

- Prima o botão correspondente à função pretendida, o ecrã apresenta o tempo de preparação predefinido.
- Depois prima ⏲ e defina o tempo pretendido premindo os botões △ ou ▽.
- Depois prima ⏻. O aparelho entra no modo de pré-aquecimento para preparação dos alimentos e o ecrã apresenta um círculo vermelho a rodar « ⊏⊐ ⊏⊐ ».
- Quando é atingida a temperatura para a preparação dos alimentos, o aparelho inicia automaticamente a contagem decrescente, o que significa que foi iniciada a fase de preparação.
- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um sinal sonoro para anunciar o final da preparação dos alimentos.

Nota: consulte a tabela nas páginas 104 e 105 para saber qual a posição da tampa para cada função.

Funções Stew/Soup (Estufado/Sopa), Steam (Vapor), Simmer (Lume brando)

- Prima o botão correspondente à função pretendida, o ecrã apresenta o tempo de preparação predefinido, o indicador luminoso para o tipo de alimentos acende, Veg Fish Meat assim como o indicador luminoso predefinido e o indicador de nível luminoso correspondente ao nível de pressão.
- Se necessário, pode alterar o tempo e o tipo de alimentos.
- Para alterar o tempo de preparação dos alimentos, prima ⏲ e defina o tempo pretendido premindo os botões △ ou ▽.
- Para alterar o tipo de alimentos prima o botão Menu várias vezes até acender o indicador do tipo de alimentos pretendido. Os alimentos especificados serão apresentados com um indicador luminoso vermelho por baixo.
- Depois prima ⏻. O aparelho entra no modo de pré-aquecimento para preparação dos alimentos e o ecrã apresenta « ⊏⊐ ⊏⊐ ».
- Quando é atingida a temperatura para a preparação dos alimentos, o aparelho muda automaticamente para a fase de preparação dos alimentos e é iniciada a contagem decrescente do tempo definido anteriormente.
- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um sinal sonoro para anunciar o final da preparação dos alimentos.
- O aparelho entra no modo Manter quente (consulte o capítulo Manter quente).

Nota: consulte a tabela nas páginas 104 e 105 para saber qual a posição da tampa para cada função.

Função Browning (Alourar)

- Pode adicionar óleo primeiro e depois os ingredientes ou adicionar o óleo e os ingredientes ao mesmo tempo.
- Prima o botão Browning (Alourar), o ecrã apresenta a temperatura predefinida.
- Se necessário, pode alterar a temperatura premindo os botões ⏶ ou ⏷.
- Depois, se pretender alterar o tempo de tostagem, prima ⏲ e defina o tempo predefinido premindo os botões ⏶ ou ⏷.
- Pode alterar a temperatura premindo o botão Temperature (Temperatura) (🌡) e ⏶ ou o botão ⏷.
- Depois prima ⏻. O aparelho entra no modo de pré-aquecimento para preparação dos alimentos e o ecrã apresenta « ⊏ ⊐ ».
- Quando é atingida a temperatura para a preparação dos alimentos, o aparelho muda automaticamente para a fase de preparação dos alimentos e é iniciada a contagem decrescente do tempo definido anteriormente.
- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um sinal sonoro para anunciar o final da preparação dos alimentos.

Nota:

* **A tampa deve permanecer aberta durante a função alourar.**

* **Para evitar o sobreaquecimento do óleo, não utilize a função de tostagem durante mais de 30 minutos.**

PT

Função Pressure cooking (Cozedura sob pressão)

- Prima o botão Pressure cook (Cozedura sob pressão), o nível de pressão é indicado através de um indicador luminoso no painel de controlo (Alto, Médio ou Baixo) e o ecrã apresenta «HI-P» (Alto), «P» (Médio) ou «LO-P»(Baixo).
- Pode alterar o nível de pressão premindo os botões ⏶ ou ⏷.
- Se necessário, também pode alterar o tempo de preparação dos alimentos, premindo ⏲ e defina o tempo pretendido premindo os botões ⏶ ou ⏷.
- Depois prima ⏻. O aparelho entra no modo de pré-aquecimento para preparação dos alimentos e o ecrã apresenta « ⊏ ⊐ ».
- O aparelho muda automaticamente para a fase de preparação dos alimentos (através da indicação de um único sinal sonoro) e é iniciada a contagem decrescente do tempo definido anteriormente. É emitido outro sinal sonoro durante a preparação dos alimentos (duplo sinal sonoro) para informar que foi atingida a pressão operacional.
- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um sinal sonoro para anunciar o final da preparação dos alimentos.
- A panela de pressão elétrica entra no modo Manter quente (consulte o capítulo Manter quente).

Nota: a tampa deve permanecer fechada e bloqueada durante a cozedura sob pressão.

Função DIY Chef (Faça Você Mesmo)

Graças a esta função, pode escolher o tempo de preparação dos alimentos e a temperatura/pressão.

- Defina o seu nível de preparação dos alimentos DIY (Faça Você Mesmo) do nível 1 ao nível 6 e a preparação dos alimentos que pretende executar (consulte a tabela na página 105), premindo os botões ⏶ ou ⏷. Se pretende preparar os alimentos com pressão no modo DIY (Faça Você Mesmo): a tampa deve estar bloqueada, deve existir líquido suficiente na cuba de preparação dos alimentos e deve escolher entre os três níveis: 4 (pressão BAIXA de 20 kPa), 5 (pressão MÉDIA de 38 kPa) ou 6 (pressão ELEVADA de 60 kPa).
- Se necessário, também pode alterar o tempo de preparação dos alimentos, premindo ⏱ e defina o tempo pretendido premindo os botões ⏶ ou ⏷.
- Depois prima ⏻. O aparelho entra no modo de pré-aquecimento para preparação dos alimentos e o ecrã apresenta « ⌶⌶ ⌶⌶ ».
- Quando é atingida a temperatura para a preparação dos alimentos, o aparelho muda automaticamente para a fase de preparação dos alimentos e é iniciada a contagem decrescente do tempo definido anteriormente.
- No final da contagem decrescente, o aparelho emite um sinal sonoro para anunciar o final da preparação dos alimentos.

Keep Warm (Manter quente)

- No modo Manter quente, quando a contagem decrescente para a preparação dos alimentos atinge o 0, o aparelho "emite um sinal sonoro", depois entra automaticamente na definição para manter quentes os alimentos (exceto para as funções DIY (Faça Você Mesmo)) o LCD indica «00:00».
- Se for premido (CANCEL) durante o modo standby, o aparelho entra na função para manter quentes os alimentos, o LCD indica «00:00» e é efetuada uma contagem ascendente.
- Após 24 horas consecutivas, esta função é cancelada automaticamente e o aparelho volta ao modo standby.
- Durante o modo Manter quente, verifique se a tampa está fechada.

Definição de Delayed start (Arranque diferido)

- Ao escolher uma função, antes de o aparelho iniciar a preparação dos alimentos, pode premir (DELAY START) para definir um tempo de arranque diferido. Ao premir os botões ⏶ e ⏷, pode ajustar o tempo, em intervalos de 10 minutos.
- O intervalo de definição do tempo de arranque diferido (2-24 horas) considera o tempo de preparação; quando prime ⏶ o botão de Delayed start (Arranque diferido)/Timer (Temporizador), indica «02:00», prima o botão ⏶ para aumentar o tempo e o botão ⏷ para reduzir o tempo.
- Após a definição do arranque diferido, o indicador luminoso da função correspondente acende.

Nota: a função «Delayed start» (Início adiado) não está disponível para as funções «Browning» (Alourar) e «DIY» (Faça Você Mesmo).

Definição de Cancelar/Parar

Na seguinte definição: predefinição, preparação dos alimentos, manter quente, apenas está disponível o botão «Keep warm/Cancel» (Manter quente/Cancelar). Prima o botão «Keep warm/Cancel» (Manter quente/Cancelar) durante um segundo para voltar para o modo standby.
Tem a possibilidade de desligar o aparelho premindo o botão ⏻ durante mais 2 segundos.

Abertura da tampa após a cozedura sob pressão

Após a conclusão da cozedura sob pressão, o vapor é libertado premindo o botão na pega "one-touch steam release" (Libertação de vapor com um toque)- fig. 21, a libertação demora entre alguns segundos a 10 minutos, dependendo do líquido existente no interior.

- Para abrir a tampa, segure a pega, rode-a para a direita, levante e puxe a tampa para a direita - fig. 22-23-24.
- Desligue a ficha da corrente - fig. 25.

Nota: tenha cuidado com o vapor quente que sai da cuba. Mantenha a cara e as mãos afastadas do fluxo de vapor.

INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE A COZEDURA SOB PRESSÃO

- Quando existir acumulação de pressão no aparelho:
  - A válvula de limite de pressão sobe. O fecho de segurança na tampa é então ativado e não será possível abrir a tampa durante a preparação dos alimentos. Nunca tente abrir a tampa durante a cozedura sob pressão.
  - O led Low (Baixa), Medium (Média) ou High (Alta) acende para indicar que existe pressão no aparelho.

PT

- Aquando das primeiras utilizações da panela de pressão, pode reparar numa pequena fuga da válvula de limite de pressão e da junta. Isto é normal e ocorre quando existe acumulação de pressão.
- As suas receitas tradicionais favoritas podem ser facilmente adaptadas à definição de PRESSURE COOK (Cozedura sob pressão).
  - Low (Baixa Pressão): para preparar alimentos delicados como peixe, marisco e alguns vegetais
  - Medium (Pressão moderada): para preparar vegetais
  - High (Pressão alta): para preparar carne e alimentos congelados
- É normal que exista uma pequena fuga de vapor durante a preparação dos alimentos (uma vez que a válvula é uma válvula de segurança).
- Não utilize a opção de cozedura sob pressão sem uma quantidade mínima de água de 10 cl.
- Para a preparação dos alimentos com pressão, o início da preparação dos alimentos é indicado através de um único sinal sonoro. A pressão operacional é atingida após a emissão de um segundo sinal sonoro.

Funcionalidades de segurança

A panela de pressão possui várias funcionalidades de segurança:

Funcionalidade de segurança durante a abertura:

- Se a sua panela de pressão estiver sob pressão, a barra manométrica encontra-se na posição de bloqueio superior, o que impede a abertura da tampa. Nunca tente forçar a abertura da sua panela de pressão.

- É especialmente importante não aplicar pressão na barra manométrica.
- Certifique-se de que a pressão interna desceu antes de tentar abrir a tampa.

Duas funcionalidades de segurança contra o excesso de pressão:

- Primeiro dispositivo: a válvula de segurança liberta a pressão – consulte o capítulo Limpeza e Manutenção, página 110.
- Segundo dispositivo: a junta permite a libertação do vapor através da parte posterior da tampa.

Se uma das características de segurança para pressão excessiva for ativada:

- Desligue o aparelho.
- Aguarde até o aparelho arrefecer por completo.
- Abra o aparelho.
- Verifique e limpe a válvula de segurança, a bola de descompressão e a junta. Consulte o capítulo Limpeza e Manutenção.
- Se o aparelho apresentar uma fuga ou não estiver operacional após a realização destas verificações e procedimentos de limpeza, leve-o a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

Regular o aparelho:

A pressão pode ser regulada ligando ou desligando a resistência.

SÉRIE EPC06
Pressão baixa de 20 kPa (104,5° C)/Pressão média de 38 kPa (108,5° C)/Pressão alta de 60 kPa (112,5° C)/PS: 130 kPa
Capacidade do produto: 5,8 L/Capacidade útil: =3,8 L
Acumulação de aquecimento (resistência de aquecimento sobremoldada)

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Assim que os alimentos estiverem preparados, desligue o aparelho e aguarde até que arrefeça por completo, durante pelo menos 2 horas, antes de efetuar a limpeza do aparelho - fig. 25-26. Limpe o aparelho após cada utilização.
- Limpe o corpo e o interior da tampa com um pano húmido - fig. 32-33. Não submirja o aparelho em água nem verta água para o aparelho sem a cuba interior - fig. 27.
- Remova o coletor de condensação e limpe-o cuidadosamente com água. Coloque-o na posição original - fig. 35.
- Enxague a junta. Seque-a cuidadosamente antes de voltar a colocá-la na respetiva posição.
- Para limpar a válvula flutuante, remova a tampa - fig. 36 depois remova a válvula com cuidado da tampa - fig. 37 e enxague-a com água. Seque-a cuidadosamente. Certifique-se de que o tubo está limpo corretamente antes de voltar a colocar a válvula flutuante na respetiva posição original.

- Pressione a parte interna da mola da válvula de segurança que não está obstruída - fig. 37, 38.
- Limpe a cuba de cozedura e os acessórios.Apenas os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça - fig. 29. Não utilize um esfregão ou produtos de limpeza abrasivos para limpar a cuba, uma vez que pode causar danos no revestimento antiaderente da cuba.
- Remova a válvula de limite de pressão do tubo e limpe a válvula e o tubo com água. Depois de seco, certifique-se de que o tubo está corretamente limpo antes de voltar a encaixar a válvula no tubo - fig. 31.
- Não submirja o aparelho. Utilize sempre a cuba de cozedura fornecida. Não verta água ou alimentos diretamente no aparelho - fig. 27.
- Se inadvertidamente submergir o aparelho em água ou derramar água diretamente na resistência (quando a panela não se encontra na respetiva posição), não utilize o aparelho e leve-o a um Serviço de Assistência Técnica autorizado para reparação.
- Limpe o aparelho após cada utilização.
- Troque a junta a cada 2 anos. Utilize apenas a junta com a referência 22CM CYSB50YC8.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas possíveis	Soluções
Não é possível abrir a tampa.	Não é possível abrir a tampa devido à pressão na cuba interna.	a. Aguarde pela libertação total da pressão na panela. b. Prima e mantenha premido o botão de libertação da pressão.
	A pressão na panela é totalmente libertada mas a válvula de flutuação está presa porque está demasiado suja e por isso não pode deslocar-se para baixo.	a. Certifique-se de que a pressão foi totalmente libertada deixando o aparelho arrefecer completamente durante pelo menos 2 horas (não debaixo de água). b. Utilize um palito para soltar a válvula de flutuação, fazendo-a descer.Tenha cuidado, mantenha a cara afastada da tampa e da pega, uma vez que podem ser libertados vapor ou alimentos quentes. c. Antes da próxima utilização, limpe e seque a válvula de flutuação.
Não é possível fechar a tampa.	A junta não está instalada corretamente.	Instale a junta corretamente.
	A válvula de flutuação está presa porque está demasiado suja e por isso não pode deslocar-se para baixo.	a. Utilize um palito para soltar a válvula de flutuação, fazendo-a descer. b. Antes da próxima utilização, limpe e seque a válvula de flutuação (consulte a página 110, passos de limpeza da válvula de flutuação).
	A direção na qual a tampa foi fechada está incorreta.	Feche a tampa na direção correta de acordo com o manual de instruções.
Libertação intensa de pressão pela válvula de limite de pressão.	O controlo incorreto da pressão resultou na libertação da pressão.	Entregue o seu aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado.
	A válvula de limite de pressão encontra-se numa posição incorreta.	Pressione com cuidado a válvula de limite de pressão para encaixá-la na respetiva posição.
Os alimentos não estão cozinhados	A proporção de arroz/água não está correta.	Utilize a proporção de arroz/água necessária Certifique-se de que a válvula de libertação não está suja e a criar fugas durante a preparação dos alimentos.
	Não há corrente.	Verifique a sua instalação elétrica.
E0 é apresentado no LCD.	O sensor de temperatura da tampa está avariado.	Entregue o seu aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado.
E1 é apresentado no LCD.	O sensor inferior está em circuito aberto ou curto-circuito.	Entregue o seu aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado.
E2 é apresentado no LCD.	a tampa não está bloqueada	Verifique se o programa selecionado exige que a tampa esteja fechada na totalidade. Se sim, feche a tampa na totalidade. Se não, entregue o seu aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado.
E5 é apresentado no LCD.	Pressão baixa anormal.	Verifique se a junta está instalada e limpa corretamente. Verifique se a válvula de limite de pressão encaixa na respetiva posição e se está limpa. Verifique se a porca de fixação da tampa está bem apertada.
Fuga de vapor através da tampa.	A junta não foi instalada corretamente.	Remova a junta, limpe-a e volte a colocar a junta de vedação corretamente, na posição correta (consulte a página 110, passos de limpeza da junta da tampa).

TEFAL/T-FAL SDA INTERNATIONAL GUARANTEE COUNTRY LIST www.tefal.com			
ARGENTINA	0800-122-2732	**SUOMI FINLAND**	09 8946 150
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	**FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin**	09 74 50 47 74
AUSTRALIA	1300307824	**DEUTSCHLAND GERMANY**	0212 387 400
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	**ELLADA GREECE**	2106371251
البحرين BAHRAIN	17716666	**香港 HONG KONG**	8130 8998
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 3164208	**MAGYARORSZÁG HUNGARY**	06 1 801 8434
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	**INDIA**	1860-200-1232
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	**INDONESIA**	+62 21 5793 7007
BRASIL BRAZIL	11 2060 9777	**ITALIA ITALY**	1 99 207 354
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	**日本 JAPAN**	0570-077772
CANADA	1-800-418-3325	**الأردن JORDAN**	5665505
CHILE	02 2 884 46 06	**ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN**	727 378 39 39
COLOMBIA	018000520022	**한국 KOREA**	080-733-7878
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	**الكويت KUWAIT**	1807777 Ext :2104
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	**LATVJA LATVIA**	6 616 3403

DANMARK **DENMARK**	43 350 350	**لبنان** **LEBANON**	4414727
مصر **EGYPT**	16622	**LIETUVA** **LITHUANIA**	5 214 0057
EESTI **ESTONIA**	668 1286	**LUXEMBOURG**	0032 70 23 31 59
МАКЕДОНИЈА **MACEDONIA**	(02) 20 50 319	**SRBIJA** **SERBIA**	060 0 732 000
MALAYSIA	603 7802 3000	**SINGAPORE**	6550 8900
MEXICO	(55) 52839354	**SLOVENSKO** **SLOVAKIA**	232 199 930
MOLDOVA	22 224035	**SLOVENIJA** **SLOVENIA**	02 234 94 90
NEDERLAND **The Netherlands**	0318 58 24 24	**ESPAÑA** **SPAIN**	933 06 37 65
NEW ZEALAND	0800 700 711	**SVERIGE** **SWEDEN**	08 629 25 00
NORGE **NORWAY**	22 96 39 30	**SUISSE SCHWEIZ** **SWITZERLAND**	044 837 18 40
سلطنة عُمان **OMAN**	24703471	**ประเทศไทย** **THAILAND**	02 765 6565
POLSKA **POLAND**	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	**TÜRKIYE** **TURKEY**	444 40 50
PORTUGAL	808 284 735	**الإمارات العربية المتحدة** **UAE**	8002272
قطر **QATAR**	44485555	**Україна** **UKRAINE**	044 300 13 04
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	**UNITED KINGDOM**	0345 602 1454
ROMANIA	0 21 316 87 84	**U.S.A.**	800-395-8325
РОССИЯ **RUSSIA**	495 213 32 30	**09/25/2019**	
المملكة العربية السعودية **SAUDI ARABIA**	920023701		
VIETNAM	1800-555521	**www.tefal.com**	

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажу / Վաճառքի օր. / Дата продажи / Сатылған күні / 購入日 / **วันที่ซื้อ** / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer /Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referencja produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Մոդել. / Модель / Үлгісі / 製品リファレンス番号 / **รุ่นผลิตภัณฑ์** / 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele şi adresa vânzătorului / Търговки обект / Назва та адреса продавця / Վաճառկետրպության անվանում և հասցե. / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / **ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ştampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Կնիք. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / **ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

FR 7 – 22
NL 23 – 38
IT 39 – 53
DE 54 – 69
EN 70 – 83
ES 84 – 97
PT 98 – 112

Réf. NC00158650