

**Meltazo**



# **ELECTRIC PRESSURE COOKER**

MODEL: HC60-100T

**USER MANUAL** 

 Please read the entire user manual before using your Meltazo Electric Pressure Cooker

© Meltazo 2021. All rights reserved.

# SAFETY INSTRUCTIONS

## Take the time to read all the following instructions carefully.

1. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning & maintenance shall not be made by children without supervision.
3. 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 the use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Indoor use only.
5. For cleaning your appliance, please refer to instructions for use. Clean the body of the appliance using a damp cloth. Do not immerse the appliance in water.
6. The connector must be removed before cleaning; the appliance inlet must be dried before the appliance is used again.
7. Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
8. Do not touch hot parts of the appliance after using it, heating element surface is subject to residual heat after use.
9. If the supply cord is damaged, it must be replaced by an Approved Service Provider or qualified persons to avoid hazards or injuries. Do not replace the power cord supplied with other cords.
10. This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following areas: - staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; - farm houses; - client's rooms in hotels, motels, and other residential environments; - bed and breakfast areas.
11. 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. Don't open your appliance when it's boiling over.
12. The heating element surface is subject to residual heat after use, please pay attention to it.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. Please follow the recommendations concerning the volume of food and water to avoid any risk of boiling over which can damage your appliance and cause injuries.
17. Check that the safety valve and the pressure-limiting valve are clean before using your appliance.

## Important Information

Before using the product, please read the instruction manual carefully, and properly keep it for future reference.

If you don't comply with safety warnings and improperly use the appliance, this may lead to injuries or damages. Therefore, please read the user manual carefully to avoid any damage or injury.

## Proper Use of the Appliance

1. Insert the plug into the electric pressure cooker dedicated socket. Before plug-in power, please make sure the voltage is the same as the cooker's working voltage range.
2. Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket, the cooking pot, and the metal lid.
3. If the power cord is damaged, it must be replaced by an Approved Service Center.
4. To prevent damage from accidental spillage, make sure the electric pressure cooker is kept out of the reach of children. Be careful not to touch the wrong button that could cause the electric pressure cooker to stop working.
5. Do not place the appliance in water, in a high-temperature environment, or close to other open flames or flammable objects.

6. Do not heat the cooking pot with any other than the heating plate of the appliance and do not use any other pot for the appliance.
7. Do not move the appliance when it is under pressure and touch 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.
8. Do not use the appliance empty without its pot or liquid inside the pot. This could cause serious damage to the appliance.
9. Make sure the heating element, temperature sensor, and pot are dry and clean before inserting the plug into the socket.
10. Don't put any heavy or using other objects on the pressure-limiting valve. Please make sure to shut down the power supply before opening the lid after cooking.
11. Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the pot.
12. The appliance cooks food under pressure. If used improperly, there is a risk of burns from steam.
13. Make sure the device is properly closed before you pressurize it.
14. Do not use appliance for other than the intended purpose.
15. This appliance is not a steriliser. Do not use it to sterilise jars.
16. After cooking meat that has an outer layer of skin such as; ox tongue which could swell due to the effect of pressure. So, don't pierce the skin after cooking if it appears swollen because you could get burnt. Therefore, pierce it before cooking.
17. When cooking food with an expanding feature (chickpeas, rhubarb, compote, etc.), shake the appliance slightly before opening it to ensure that the food does not splash out.
18. Do not use the appliance to deep-fry food in oil. Only browning is allowed.
19. In browning mode, be careful of the risk of burns from splashes when adding food or ingredients to the hot pot.
20. At the end of the cooking process, the appliance emits heat and steam. Keep your face and hands away from the device to avoid scalding. Do not touch the lid during the cooking process.
21. Do not use a cloth or anything else between the lid and the pot to leave the lid slightly open. This can permanently damage the gasket.
22. Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating element are always clean.
23. Do not fill up your appliance without its cooking pot.
24. If much more steam is released from the rim of the lid, unplug the power cord at once and then check whether the appliance is clean. If necessary, send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
25. For more safety, make sure that the lid is locked before moving the appliance.
26. 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 Centre for repair.
27. For your safety, do not use a damaged device. Take it to your Approved Service Centre.
28. When the float valve falls, please do not open the lid forcefully.
29. When the pressure cooker is in use, or even at the end of its work, the steel cover will be hot. Therefore, do not touch the steel cover to avoid injury.
30. Please do not disassemble or repair this product by yourself.
31. To avoid danger, do not use these product links on external timers.
32. Do not put the inner pot on the fire to heat directly.
33. Do not expose this product to high temperatures, do not place the electric pressure cooker on a stove or cooker that is running or is still hot.
34. Please do not hold up the electric pressure cooker or move it during the work time.
35. Do not put the deformed inner pot inside the electric pressure cooker for use.
36. When the sealing ring damage, do not use other aprons to replace.
37. Please do not use the dishcloth to block the passage between the outer pot and the lid.
38. If you misuse this product or use the accessories or other components that are manufactured by other manufacturers or not recommended by our company, this may have adverse consequences and our company is not responsible.

## **Environmental Protection**

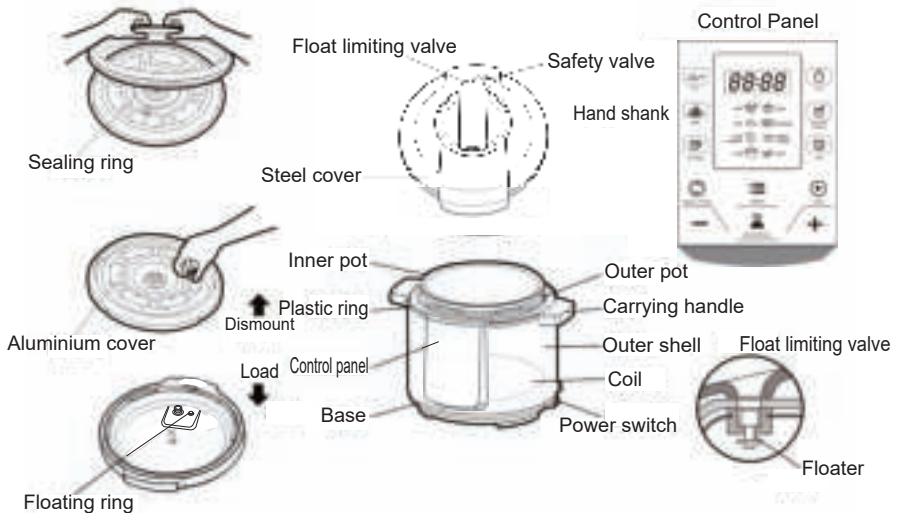
1. Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
2. Hand it in at a local municipal waste collection point.

## PRODUCT FEATURES





Meltazo's multifunction pressure cooker is a new kind of cooking appliance, boasting the latest technology and combining all the advantages of pressure cookers, rice cookers, and stew-pots. This kind of multicooker is the first choice for modern family cooking appliance. Its temperature and pressure are controlled through the use of advanced models, and it has an advanced structure, fashionable design and multifunctional cooking options. It's safe, easy to use, energy efficient, reliable and ideal for nutritious meal preparation. The product has the following features:

- Multi-functional cooking options include: cereals express, milk porridge, cake, fry, galantine, stew, broth, jam, soup, pilaw, steam, yoghurt/dough, chef, multicooker, etc.
- Automatically programmed control throughout each cooking process.
- Preset timer for delay cooking.
- Completely sealed structure for retaining nutrients and flavor.
- High quality non-stick inner pot that is a durable stainless steel shell which is easy to clean.
- Reliable safety protection devices as follows:
  1. **Safety Set for Opening and Closing the Lid:** Pressure will not increase inside if the lid does not lock up to the thermal insulator.
  2. **Pressure Control Setting:** The power supply switches off automatically and maintains the pressure when the desired internal pressure is reached.
  3. **Pressure-Limiting Safety Setting:** Pressure is limited by releasing the steam when the inside pressure exceeds the maximum working pressure.
  4. **Blocking Proof for Pressure-Limiting Setting:** Prevents food from blocking the release valve needle.
  5. **Safety Pressure Release Setting:** Accidents and injuries are avoided by steam being released automatically from around the lid once the pressure-limiting security setting is activated and pressure inside reaches the maximum working pressure limit.
  6. **Temperature Limit Protection Setting:** The cooker automatically stops heating if an empty inner pot is heated or the cooker is heated without the inner pot up to the designated temperature.
  7. **Safety Over-Temperature Setting:** The power supply will automatically cut off when the inside temperature exceeds the temperature limitation.

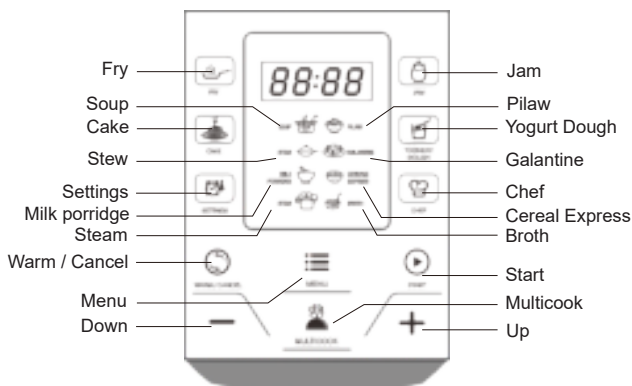
## PRODUCT OVERVIEW



## TECHNICAL SPECIFICATIONS

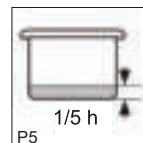
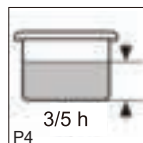
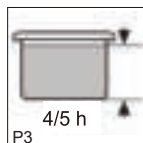
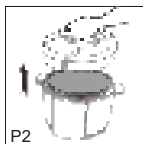
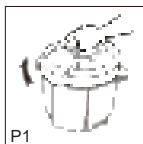
Model		
Power supply	220V~/50Hz	220V~/50Hz
Power	900W	1000W
Capacity	5L	6L
Caliber	22CM	22CM
Working pressure	0-70kPa	0-70kPa
Limit pressure	90kPa	90kPa
Holding temperature	60~80°C	60~80°C
Included:		
		
Power cable	Spoon	Measuring cup
		
		User manual

## CONTROL PANEL

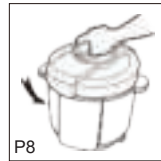
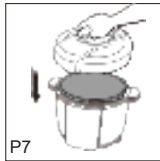
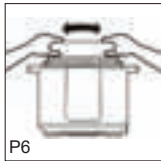


## INSTRUCTIONS FOR USE

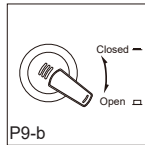
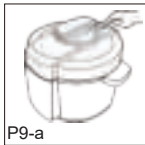
- Opening:** Hold the lid handle by hand and turn the top cover clockwise to the limit position, the lid can't continue to move, then gently lift the lid. (As shown in P1 & P2).
- Take out the inner pot and put food and water into it. The maximum rice cooking of the 4L, 5L, and 6 L machines is 8 cups, 10 cups, 12 cups respectively.
- Add water according to the marked line in the pot, for example, add 2 scales of water to cook 2 cups of rice. The users can modify according to the rice varieties and their taste preference for the amount of water.
- Food and water must not be more than 4/5 of the pot height when cooking food which can easily expand. Food and water must not exceed 3/5 height of the inner pot, food and water shall not be less than 1/5 height of the inner pot. (As shown in P3, P4 & P5).



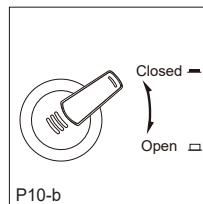
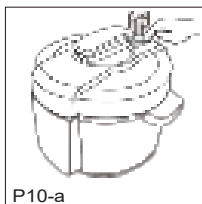
- Attaching the inner pot to the inside of the thermal insulator. First, clean the outside of the inner pot, the surface of the heater, and the inside of the thermal insulator; then attach the inner pot inside the thermal insulator, ensuring a stable connection. (As shown in P6).
- Closing:** hold the lid handle by hand, keep the cover flat on the body, according to the direction shown on the lid, turn the lid counter-clockwise to lock, and then you hear the "click". (As shown in P7 & P8).  
*Note:* Check the silicone ring and the aluminium board whether they have been placed in the proper position before closing the cover. Turn the aluminium board and put it in the proper position evenly.



- Install the pressure-limiting valve, and make sure that the float is down. (It must be down before operating). (As shown in P9-a & P9-b).
- According to the user's cooking preferences, press one of the cooking function of the corresponding indicator light. For example, after selecting "Cake", it automatically sets up the pressure in the clay pot into the functional working condition of the "Cake".



- In the process of cooking, when the cooker is in heating condition, the "Heating" indicator light flickers, when the pressure in the cooker reach the setting work pressure, the digital screen starts to display the pressure keep time in countdown display, then enter to the warm status, and "Warm" indicator light lights.  
*Note:* If the temperature in the pot excesses, the "Warm" indicator light flicker; if the temperature in the pot reaches the stage of keeping warm temperature, the "Warm" indicator light lights.
- After the cooker enters into the "Warm" status, if you don't need to warm continuously, you can pull out the power plug for safety, then the cooker will automatically enter into standby mode.
- Open the cover to take food:** turn the pressure-limiting valve to the "Exhaust" position to start exhaust until the floater fall. (As shown in 10-a & 10-b).  
*Note:* If cooking the liquid diet (Rice, Porridge, or Soup), when the "Warm" indicator lights up, you can't turn the pressure-limiting valve to "Exhaust" immediately. Just wait for the pressure cooker's natural cooking process until the floater falls then open the cover. Otherwise, the liquid in the pot will erupt in the meantime of the exhaust. So, you can use a wet cloth cover on the cooker to speed up the cooling.
- Unplug the cooker from the power before opening the cover according to the previous method of opening the cover, then you can take the food. (As shown in P1 & P2).



## FUNCTION SELECTION

**Note:** The buttons and the screen display colors only give a sign.

### “Preset” Function Usage

After selecting the function, touch the “Settings” button, enter the preset working time status, and the time flickers, then you can set the preset time. The maximum preset time is 24 hours. (Note: In standby mode, you cannot set preset function).



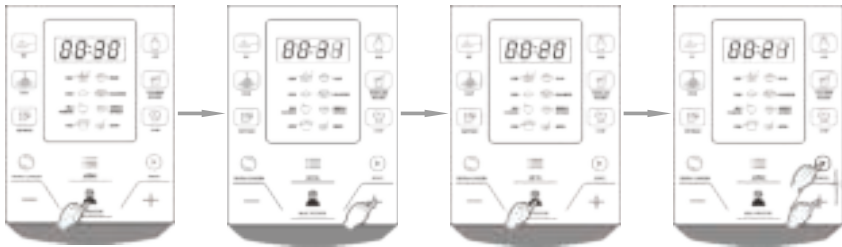
### “Pressure-keeping” Function Usage

Every cooking function has the corresponding default pressure keeping time. After selecting a function button, the digital screen displays the default time. But the users can also set up the pressure keeping time according to their preferences. When Selected a function, the timer flickers, then you can press the “+” or “-” buttons to set the time you need, and then press the “Start” button to start work (Note: This operation is invalid if the program of the selected function already started working).



### “Multicook” Function Usage

Press the “Multicook” button on the lower part of the digital screen, 00:20 represents the cooking time of 20 minutes with 00:30 represents a temperature of 30°C. The users can press the “+” and “-” buttons to set their preferred cooking time. After the cooking time is set up, press the “Start” button to start work.



### “Warm/Cancel” Function Usage

Press the “Warm/Cancel” button when the cooker is in standby mode, then it will go into warm mode. When the cooker is in operation, press the “Warm/Cancel” button and it will go into cancel mode. After that, all functions are cancelled and put into standby mode.



### “Menu” Function Usage

If you press the “Menu” button, for example, to select the “Cereal Express” function, the digital screen will default to 00:08 minutes. Then the “Cereal Express” lights up. Therefore, users can set the cooking time to their liking by pressing the “+” or “-” buttons to adjust the operating time of the function. If the user wants to set the start delay time, press the “Settings” button and press the “+” or “-” button to adjust the start delay time (e.g. 00:30 minutes) after the setup is complete, press the “Start” button to set at the reservation working mode.

## COOKING FUNCTION EXAMPLE

### *The rice cooking function as an example;*

1. Press the "Menu" button, select the "Cereal Express" function and the standard digital screen shows the time 00:08 minutes. Users can press the "+" or "-" buttons to adjust their functional working time according to their preference.
2. Press the "Start" button, then the digital screen will show "Heating", and after 3 seconds the pressure cooker will start to work automatically.



### *Preset for cooking function*

1. Select the "Rice" function, set the pressure hold time, and then press the "Settings" button to adjust the "+" and "-" buttons. The screen displays the default time of 00:30, but users can press the "+" and "-" buttons to set their preferred time.



### *Using the "Settings" button (Default, Time, Temperature)*

If users want to adjust the time and temperature again during cooking, they can press the "Settings" button.

*Method 1:* In working status, press the "Settings" button, the digital screen displays the according to function's default countdown clock time, and "Hour" flickers, then users can adjust the hour. If you don't need to adjust the hour, then wait for 3 seconds, the "Minutes" flickers, then the users can adjust the minutes.

*Method 2:* After setting the time, if users want to set the temperature, touch the "Settings" button again and use the "+" or "-" buttons to adjust the temperature. After that, press the "Start" button to begin work.

(The "Settings" button allows users to set the time and temperature accordingly. When you are finished, press the "Start" button to begin work. If you forget to press the "Start" button press, the pressure cooker will start working automatically after 3 seconds).

## OTHER COOKING FUNCTIONS

Function	The Default Time	Adjustable Time	LED Status	Pressure
Cake	40 minutes	1-60 minutes/1-24 hours	Cake indicator lights	No pressure
Fry	30 minutes	1-60 minutes/1-24 hours	Fry indicator lights	No pressure
Jam	1 hour	1-60 minutes/1-24 hours	Jam indicator lights	No pressure
Steam	10 minutes	1-60 minutes/1-24 hours	Steam indicator lights	Pressure
Soup	15 minutes	1-60 minutes/1-24 hours	Soup indicator lights	Pressure
Milk Porridge	5 minutes	1-60 minutes/1-24 hours	Milk Porridge indicator lights	Pressure
Cereals Express	8 minutes	1-60 minutes/1-24 hours	Cereals Express indicator lights	Pressure
Galantine	40 minutes	1-60 minutes/1-24 hours	Galantine indicator lights	Pressure
Pilaw	15 minutes	1-60 minutes/1-24 hours	Pilaw indicator lights	Pressure
Broth	25 minutes	1-60 minutes/1-24 hours	Broth indicator lights	Pressure
Stew	20 minutes	1-60 minutes/1-24 hours	Stew indicator lights	Pressure
Yoghurt Dough	8 hours	1-60 minutes/1-24 hours	Yogurt Dough indicator lights	No pressure
Chef	2 minutes	1-60 minutes/1-24 hours	Chef indicator lights	Pressure
Multicook	10 minutes	1-60 minutes/1-24 hours	Multicooker indicator lights	No pressure



## CLEANING

1. Unplug the cooker from power and allow it to cool down before cleaning.
2. Don't use water to clean the body of the cooker, firstly use the household detergent for cleaning, then use water to clean it, and eventually, use the dry soft cloth to wipe out the water.
3. Every time after using it, please dump away the water stored in the water collector box, and then clean it with water, install back the box after wiping away the water spot.
4. Wash the inner surface of the lid thoroughly, including the silicone seal ring, pressure-limiting valve, exhaust hole, and float valve. Then wipe dry with a clean soft cloth.
5. Don't use metal wire or thick materials to wash the inner pot to avoid the abrasion of the non-stick coating of the pot.
6. Clean the pressure-limiting valve and exhaust holes with a small non-abrasive clean brush, then making it drain smoothly with a soft cloth.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

### Common Problems and Solutions

No.	Problem	Cause	Solution
1	Can't close the lid	The silicone sealing ring isn't placed well	Place the silicone sealing ring well
		The push bar is locked by the floating valve	Move the push bar with your hand
2	Can't open the lid	The floating valve is not down after the air is exhausted	Use chopsticks to press the floating valve slightly
3	Leakage of the lid	Didn't put the silicone sealing ring in it	Please put well the silicone sealing ring
		There is food residue in the sealing ring	Please clear the silicone sealing ring
		There is a breakage on the silicone sealing ring	Please change to a new one
4	The float valve have leakage	Float valve sealing ring with food	Clean float valve sealing ring
		Float valve seal adhesive wear	Replace the float valve sealing ring
5	The float valve cannot rise	The pot has too little food and water	Put food and water per the provisions
		The cover or pressure-limit valve leakage	Send it to an Approved Service Provider for repair
6	Digital tube display E0	Open cover protection	Close the cover
7	Digital tube display E1	The sensor circuit break	Send it to an Approved Service Provider for repair
8	Digital tube display E2	The sensor circuit is short-circuit	Send it to an Approved Service Provider for repair
9	Digital tube display E3	The pot temperature is too high	After waiting for the pot temperature to decrease, use it again
10	Digital tube display E4	Low-pressure switch misoperation	Send it to an Approved Service Provider for repair
11	Digital tube display E5	High-pressure switch misoperation	Send it to an Approved Service Provider for repair

**Meltazo**

*Variable Regulation*

[www.meltazo.com](http://www.meltazo.com)



*Thank you for purchasing a quality Meltazo product.*





**Meltazo**



# **ELEKTRISCHER SCHNELLKOCHTOPF**

MODELL: HC60-100T

**BENUTZERHANDBUCH** 

 Bitte lesen Sie die Benutzerhandbuch bevor Sie Ihren Meltazo Elektro-Multikocher zum ersten Mal verwenden

© Meltazo 2021. All rights reserved.

# SICHERHEITSHINWEISE

## **Nehmen Sie sich Zeit, die nachfolgenden Anleitungen sorgfältig durchzulesen.**

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
2. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Instandhaltung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
3. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
4. Nur Innen benutzen.
5. Bitte befolgen Sie die Bedienungsanleitung zur Reinigung Ihres Geräts. Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
6. Vor der Reinigung muss der Stecker entfernt werden; das Gerät muss vor der erneuten Verwendung getrocknet werden.
7. Unsachgemäßer Gebrauch des Geräts und seines Zubehörs kann das Gerät beschädigen und zu Verletzungen führen.
8. Berühren Sie nach dem Gebrauch keine heißen Teile des Gerätes, die Oberfläche des Heizelementes unterliegt nach dem Gebrauch einer Restwärme.
9. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem zugelassenen Serviceanbieter oder einer qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren oder Verletzungen zu vermeiden.
10. Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Es ist nicht für die Verwendung in folgenden Bereichen vorgesehen: - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; - Bauernhäuser; - Kundenzimmer in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; - Bed & Breakfast-Bereiche.
11. Füllen Sie Ihr Gerät nicht mehr als die MAX-Markierung auf dem Topf. Füllen Sie ihn nicht mehr als halb voll für Speisen, die sich während des Garens ausdehnen, wie z. Reis, getrocknetes Gemüse. Reduzieren Sie die Wassermenge, um ein Überkochen zu vermeiden. Öffnen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es überkocht.
12. Die Heizelementoberfläche unterliegt nach dem Gebrauch einer Restwärme, bitte darauf achten.
13. Öffnen Sie das Gerät niemals mit Gewalt. Stellen Sie sicher, dass sich der Innendruck wieder normalisiert hat. Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn das Produkt unter Druck steht. Lesen Sie dazu die Gebrauchsanweisung.
14. Fassen Sie den Deckel beim Öffnen immer am Deckelgriff an. Positionieren Sie Ihre Arme in einer Linie mit den seitlichen Griffen. Kochendes Wasser könnte zwischen Dichtungsträger und Deckel eingeklemmt werden und Verbrennungen verursachen.
15. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf die Verbrennungsgefahr durch den aus dem Gerät austretenden Dampf. Öffnen Sie zuerst den Deckel ganz leicht, damit der Dampf sanft entweichen kann.
16. Bitte befolgen Sie die Empfehlungen bezüglich der Menge an Speisen und Wasser, um ein Überkochen zu vermeiden, das Ihr Gerät beschädigen und Verletzungen verursachen kann.
17. Kontrollieren Sie, dass das Sicherheitsventil und das Druckgrenze Ventil sauber sind, bevor Sie Ihr Gerät benutzen.

## **Wichtige Informationen**

Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Produkts die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen ordnungsgemäß auf.

Wenn Sie Sicherheitshinweise nicht beachten und das Gerät unsachgemäß verwenden, kann dies zu Verletzungen oder Schäden führen. Lesen Sie daher die benutzerhandbuch sorgfältig durch, um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden.

## **Korrektter Gebrauch des Gerätes**

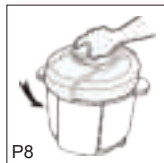
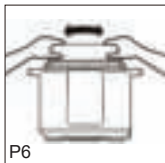
1. Stecken Sie den Stecker in die dafür vorgesehene Buchse am Elektro-Schnellkochtopf. Stellen Sie vor dem Anschließen des Stroms sicher, dass die Spannung mit dem Spannungsbereich des elektrischen Schnellkochtopfs übereinstimmt.
2. Verwenden Sie nur Ersatzteile, die für Ihr Modell geeignet sind. Dies ist besonders wichtig für die Dichtung, den Topf und den Metalldeckel.
3. Wenn es beschädigt ist, muss es von einem zugelassenen Servicecenter ersetzt werden.
4. Um Schäden durch versehentliches Verschütten zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der elektrische Schnellkochtopf außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt wird. Achten Sie darauf, dass das Berühren einer falschen Taste dazu führen kann dass der elektrische Schnellkochtopf nicht mehr funktioniert.
5. Stellen Sie das Gerät nicht in Wasser, eine Umgebung mit hohen Temperaturen und in die Nähe anderer offener Flammen oder entzündlicher Gegenstände.

6. Erhitzen Sie den Kochtopf nur mit der Heizplatte des Gerätes und verwenden Sie keinen anderen Topf für das Gerät.
7. Bewegen Sie das Gerät nicht unter Druck und berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Tragegriffe, wenn Sie das Gerät bewegen möchten. Ofenhandschuhe tragen (falls erforderlich). Heben Sie das Gerät nicht am Deckelgriff an.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht leer, ohne Topf oder Flüssigkeit im Topf. Dies kann zu schweren Schäden am Gerät führen.
9. Stellen Sie sicher, dass das Heizelement, der Temperatursensor und der Topf trocken und sauber sind, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
10. Verwenden Sie einen Plastik- oder Holzlöffel, um die Antihafbeschichtung des Topfes nicht zu beschädigen.
11. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
12. Dieses Gerät ist kein Sterilisator. Verwenden Sie es nicht zum Sterilisieren von Gläsern.
13. Nach dem Garen von Fleisch, das eine äußere Hautschicht hat, wie z. Ochsenzunge, die durch Druckeinwirkung anschwellen kann. Durchbohren Sie die Haut nach dem Kochen also nicht, wenn sie geschwollen erscheint, da Sie sich verbrennen könnten. Daher vor dem Kochen das Fleisch durchstechen.
14. Beim Garen von Speisen mit Expansopnseigenschaft (Kichererbsen, Rhabarberkompott etc.) schütteln Sie das Gerät vor dem Öffnen leicht, damit die Speisen nicht herauspritzen.
15. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Frittieren von Speisen in Öl. Nur Braun machen ist erlaubt.
16. Achten Sie im Bräunungsmodus auf die Gefahr von Verbrennungen durch Spritzer, wenn Sie Lebensmittel oder Zutaten in den heißen Topf geben.
17. Am Ende des Garvorgangs gibt das Gerät Hitze und Dampf ab. Halten Sie Gesicht und Hände vom Gerät fern, um Verbrennungen zu vermeiden. Berühren Sie den Deckel während des Garvorgangs nicht.
18. Verwenden Sie kein Tuch oder etwas anderes zwischen Deckel und Topf, um den Deckel leicht geöffnet zu halten. Dies kann die Dichtung dauerhaft beschädigen.
19. Achten Sie darauf, dass der Topfboden und das Heizelement immer sauber sind.
20. Füllen Sie Ihr Gerät nicht ohne Kochtopf.
21. Tritt deutlich mehr Dampf am Deckelrand aus, ziehen Sie sofort den Netzstecker und prüfen Sie anschließend, ob das Gerät sauber ist. Senden Sie das Gerät ggf. zur Reparatur an ein zugelassenes Servicecenter.
22. Stellen Sie aus Sicherheitsgründen sicher, dass der Deckel verriegelt ist, bevor Sie das Gerät bewegen.
23. Wenn während des Druckgarens durch das Ventil des Geräts kontinuierlich (mehr als 1 Minute) Druck abgelassen wird, senden Sie das Gerät zur Reparatur an ein zugelassenes Servicecenter.
24. Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit kein beschädigtes Gerät. Bringen Sie es zu Ihrem zugelassenen Servicecenter.
25. Wenn das Schwimmerventil runterfällt, öffnen Sie den Deckel bitte nicht gewaltsam.
26. Wenn der Schnellkochtopf in Betrieb ist oder sogar am Ende der Arbeit sich befindet, ist die Stahlabdeckung heiß. Berühren Sie die Stahlabdeckung daher nicht, um Verletzungen zu vermeiden.
27. Bitte zerlegen oder reparieren Sie dieses Produkt nicht selbst.
28. Verwenden Sie diese Produktlinks nicht zu externen Timern, um Gefahren zu vermeiden.
29. Stellen Sie den Innentopf nicht auf das Feuer, um ihn direkt zu erhitzen.
30. Setzen Sie dieses Produkt keinen hohen Temperaturen aus, stellen Sie den Elektro-Schnellkochtopf nicht auf einen Herd, der in Betrieb ist oder noch heiß ist.
31. Bitte halten oder bewegen Sie den elektrischen Schnellkochtopf während der Arbeitszeit nicht.
32. Legen Sie den verformten Innentopf zum Gebrauch nicht in das Innere des elektrischen Schnellkochtopfs.
33. Wenn der Dichtring beschädigt ist, verwenden Sie keine anderen Schürzen zum Ersetzen.
34. Bitte verwenden Sie das Spültuch nicht, um den Durchgang zwischen dem Außentopf und dem Deckel zu blockieren.
35. Wenn Sie dieses Produkt missbräuchlich verwenden oder das Zubehör oder andere Komponenten verwenden, die von anderen Herstellern hergestellt oder von unserem Unternehmen nicht empfohlen werden, kann dies nachteilige Folgen haben und der Hersteller ist nicht verantwortlich.

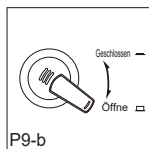
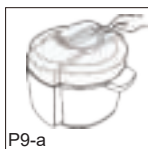
## **Umweltschutz**

1. Ihr Gerät enthält wertvolle Materialien, die wiedergewonnen oder recycelt werden können.
2. Geben Sie es bei einer örtlichen Sammelstelle für Siedlungsabfälle ab.

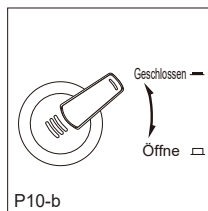
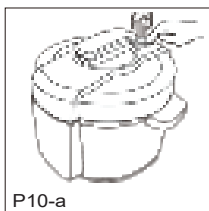
5. Anbringen des Innentopfs an der Innenseite des Wärmeisolators. Reinigen Sie zuerst die Außenseite des Innentopfs, die Oberfläche der Heizung und die Innenseite des Wärmeisolators; Befestigen Sie dann den Innentopf im Inneren des Wärmeisolators, um eine stabile Verbindung zu gewährleisten. (Wie in P6 gezeigt).
6. **Schließen des Deckels:** Halten Sie den Deckelgriff mit der Hand, halten Sie den Deckel flach auf dem Körper, entsprechend der auf dem Deckel angezeigten Richtung, drehen Sie den Deckel zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn, und dann hören Sie das "Klicken". (Wie in P7 & P8 gezeigt).  
*Hinweis:* Prüfen Sie vor dem Schließen des Deckels, ob der Silikonring und die Aluminiumplatte richtig platziert sind. Drehen Sie die Aluminiumplatte und legen Sie sie gleichmäßig in die richtige Position.



7. Installieren Sie das Druckbegrenzungsventil und stellen Sie sicher, dass der Schwimmer unten ist. (Es muss vor dem Betrieb unten sein). (Wie in P9-a & P9-b gezeigt).
8. Drücken Sie je nach Kochvorlieben des Benutzers eine der Kochfunktionen der entsprechenden Kontrollleuchte. Zum Beispiel stellt es nach Auswahl von "Cake" automatisch den Druck im Tontopf in den "Cake" funktionstüchtigen Arbeitszustand ein.



9. Während des Garvorgangs, wenn sich der Herd im Heizzustand befindet, flackert die Kontrollleuchte "Heating". Wenn der Druck im Kocher den eingestellten Arbeitsdruck erreicht, beginnt der digitale Bildschirm mit der Anzeige der Druckhaltezeit in der Countdown-Anzeige, wechselt dann in den Warmstatus und die Kontrollleuchte "Warm" leuchtet. *Hinweis:* Bei Übertemperatur im Topf flackert die Kontrollleuchte "Warm". Wenn die Temperatur im Topf die Warmhaltestufe erreicht, leuchtet die Kontrollleuchte "Warm" auf.
10. Nachdem der Schnellkochtopf in den "Warm" Zustand geschaltet hat und Sie nicht weiter aufwärmen müssen, können Sie aus Sicherheitsgründen den Netzstecker ziehen, dann schaltet der Schnellkochtopf automatisch in den Standby-Modus.
11. **Öffnen Sie den Deckel, um Nahrung aufzunehmen:** Drehen Sie das Druckbegrenzungsventil in die Position "Auspuff" um die Absaugung zu starten, bis der Schwimmer fällt. (Wie in 10-a & 10-b gezeigt).  
*Hinweis:* Wenn Sie eine flüssige Kost zubereiten (Reis, Brei oder Suppe), können Sie das Überdruckventil nicht sofort auf "Auspuff" stellen, wenn die Anzeige "Warm" aufleuchtet. Warten Sie einfach, bis der Schnellkochtopf auf natürliche Weise gekocht hat, bis der Schwimmer fällt, und öffnen Sie dann den Deckel. Sonst platzt zwischenzeitlich die Flüssigkeit im Topf aus dem Auspuff. Sie können den Schnellkochtopf mit einer feuchten Tuchabdeckung bedecken, um den Abkühlvorgang zu beschleunigen.
12. Trennen Sie den Schnellkochtopf vom Strom, bevor Sie den Deckel entsprechend der Methode zum Öffnen des Deckels öffnen, dann können Sie das Essen entnehmen. (Wie in P1 & P2 gezeigt).



# FUNKTIONSAUSWAHL

**Hinweis:** Die Drucktasten und die Bildschirmanzeige geben nur ein Funktionszeichen.

## Verwendung der Funktion "Preset"

Nachdem Sie eine Funktion ausgewählt haben, berühren Sie die Schaltfläche "Settings", geben Sie dann den voreingestellten Arbeitszeitstatus ein und die Zeit flackert, dann können Sie die voreingestellte Zeit einstellen. Die maximale voreingestellte Zeit beträgt 24 Stunden. (*Hinweis:* Im Standby-Modus können Sie die voreingestellte Funktion nicht einstellen).



## Verwendung der Funktion "Druck halten"

Jede Kochfunktion hat die entsprechende voreingestellte Druckhaltezeit. Nach Auswahl einer Funktionstaste zeigt der Digitalbildschirm die Standardzeit an. Die Benutzer können die Druckhaltezeit aber auch nach ihren Vorlieben einstellen. Wenn Sie eine Funktion auswählen, flackert der Timer, dann können Sie die Taste "+" oder "-" drücken, um die gewünschte Zeit einzustellen, und dann die Taste "Start" drücken, um mit der Arbeit zu beginnen (*Hinweis:* Dieser Vorgang ist ungültig, wenn das Programm der ausgewählten Funktion hat bereits ihre Arbeit aufgenommen).



## Verwendung der Funktion "Multicook"

Drücken Sie die Taste "Multicook" im unteren Teil des digitalen Bildschirms, 00:20 steht für die Garzeit von 20 Minuten und 00:30 für eine Temperatur von 30°C. Die Benutzer können die Tasten "+" oder "-" drücken, um ihre bevorzugte Garzeit einzustellen. Drücken Sie nach dem Einstellen der Garzeit die Taste "Start", um mit der Arbeit zu beginnen.



## Verwendung der Funktion "Warm/Cancel"

Drücken Sie die Taste "Warm/Cancel", wenn sich der Herd im Standby-Modus befindet, dann stellt er den Warmmodus ein. Wenn der Herd in Betrieb ist, drücken Sie die Taste "Warm/Cancel", dann stellt er den Abbruchmodus ein. Danach werden alle Funktionen abgebrochen und in den Standby-Modus versetzt.



## Verwendung der Funktion "Menu"

Drücken Sie die Taste "Menu", um beispielsweise die Funktion "Cereal Express" auszuwählen, dann zeigt der digitale Bildschirm standardmäßig 00:08 Minuten an. Danach leuchtet der "Cereal Express". Daher können die Benutzer die Kochzeit nach ihren Wünschen einstellen, indem sie die Tasten "+" oder "-" drücken, um die Betriebszeit der Funktion anzupassen. Wenn der Benutzer die Startverzögerungszeit einstellen möchte, drücken Sie die Taste "Settings" und drücken Sie die Taste "+" oder "-", um die Startverzögerungszeit (z. B. 00:30 Minuten) nach Abschluss anzupassen des Setups drücken Sie die "Start"-Taste, um in den Reservierungs-Arbeitsmodus zu gelangen.

## BEISPIEL FÜR DIE KOCHFUNKTION

### Die Reiskochfunktion als Beispiel;

1. Drücken Sie die "Menu"-Taste, wählen Sie die Funktion "Cereal Express" und der digitale Bildschirm zeigt standardmäßig die Uhrzeit 00:08 Minuten an. Die Benutzer können die Tasten "+" oder "-" drücken, um ihre Funktionsarbeitszeit nach ihren Wünschen einzustellen.
2. Drücken Sie die Taste "Start", dann zeigt der digitale Bildschirm "Heating" an und nach 3 Sekunden beginnt der Schnellkochtopf automatisch zu arbeiten.



### Voreingestellt auf Kochfunktion

1. Wählen Sie die Funktion "Rice", stellen Sie die Druckhaltezeit ein und drücken Sie dann die Taste "Settings", um die Tasten "+" oder "-" zu drücken. Auf dem Bildschirm wird die Standardzeit 00:30 angezeigt, aber die Benutzer können die Tasten "+" oder "-" drücken, um ihre bevorzugte Zeit einzustellen.



### Verwendung der Schaltfläche "Settings" (Voreinstellung, Zeit, Temperatur)

Wenn die Benutzer die Zeit und Temperatur während des Garvorgangs erneut anpassen möchten, können sie die Taste "Settings" drücken.

**Methode 1:** Drücken Sie im Arbeitsstatus die Taste "Settings", der digitale Bildschirm zeigt die Standard-Countdown-Uhrzeit der Funktion an und "Hour" flackert, dann können Benutzer die Stunde anpassen. Wenn Sie die Stunde nicht anpassen müssen, dann 3 Sekunden warten, die "Minuten" flackern, dann können die Benutzer die Minuten einstellen.

**Methode 2:** Wenn die Benutzer nach der Zeiteinstellung die Temperatur einstellen möchten, berühren Sie erneut die Schaltfläche "Settings" und verwenden Sie die Tasten "+" oder "-", um die Temperatur anzupassen. Drücken Sie danach die Schaltfläche "Start", um mit der Arbeit zu beginnen. (Bei der Taste "Settings" können die Benutzer die Uhrzeit und die Temperatur entsprechend einstellen. Wenn Sie die Einstellung abgeschlossen haben, drücken Sie die Taste "Start", um mit der Arbeit zu beginnen. Wenn Sie vergessen, die Taste "Start" zu drücken, wird der Schnellkochtopf automatisch nach 3 Sekunden mit der Arbeit beginnen).

## ANDERE KOCHFUNKTION

Funktion	Die Standardzeit	Einstellbare Zeit	LED-Status	Druck
Cake	40 Minuten	1-60 Minuten/1-24 Stunden	Kuchenkontrollleuchten	Kein Druck
Fry	30 Minuten	1-60 Minuten/1-24 Stunden	Bratenkontrollleuchten	Kein Druck
Jam	1 Stunde	1-60 Minuten/1-24 Stunden	Marmeladekontrollleuchten	Kein Druck
Steam	10 Minuten	1-60 Minuten/1-24 Stunden	Dampfkontrollleuchten	Druck
Soup	15 Minuten	1-60 Minuten/1-24 Stunden	Suppekontrollleuchten	Druck
Milk Porridge	5 Minuten	1-60 Minuten/1-24 Stunden	Milchbrei kontrollleuchten	Druck
Cereals Express	8 Minuten	1-60 Minuten/1-24 Stunden	Getreide Expresskontrollleuchten	Druck
Galantine	40 Minuten	1-60 Minuten/1-24 Stunden	Galantinekontrollleuchten	Druck
Pilaw	15 Minuten	1-60 Minuten/1-24 Stunden	Pilawkontrollleuchten	Druck
Broth	25 Minuten	1-60 Minuten/1-24 Stunden	Brühekontrollleuchten	Druck
Stew	20 Minuten	1-60 Minuten/1-24 Stunden	Eintopfkontrollleuchten	Druck
Yoghurt Dough	8 Stunden	1-60 Minuten/1-24 Stunden	Joghurt Doughkontrollleuchten	Kein Druck
Chef	2 Minuten	1-60 Minuten/1-24 Stunden	Kochen kontrollleuchten	Druck
Multicook	10 Minuten	1-60 Minuten/1-24 Stunden	Multikochkontrollleuchten	Kein Druck

# REINIGUNG

1. Trennen Sie den Schnellkochtopf von Strom und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
2. Verwenden Sie kein Wasser, um das Gehäuse des Schnellkochtopfs zu reinigen. Verwenden Sie zuerst ein Reinigungsmittel zum Reinigen, dann verwenden Sie Wasser, um es zu reinigen, und wischen Sie das Wasser schließlich mit dem trockenen weichen Tuch ab.
3. Bitte entleeren Sie nach jedem Gebrauch das in der Wassersammelbox gespeicherte Wasser und reinigen Sie sie dann mit Wasser. Installieren Sie die Box wieder, nachdem Sie den Wasserfleck abgewischt haben.
4. Reinigen Sie die Innenfläche des Deckels gründlich, einschließlich des Silikondichtrings, des Druckbegrenzungsventils, der Auslassöffnung und des Schwimmerventils. Anschließend mit einem sauberen, weichen Tuch trockenwischen.
5. Bitte verwenden Sie zum Waschen des Innentopfs keinen Metalldraht oder dicke Materialien, um den Abrieb der Antihafbeschichtung des Topfes zu vermeiden.
6. Reinigen Sie das Druckbegrenzungsventil und die Entlüftungsöffnungen mit einer kleinen nicht scheuernden sauberen Bürste und lassen Sie sie dann mit einem weichen Tuch glatt ablaufen.

## ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

### Häufige Probleme und Lösungen

Nr.	Problem	Ursache	Lösung
1	Kann den Deckel nicht schließen	Der Silikondichtring ist nicht gut platziert	Setzen Sie den Silikondichtring gut ein
		Die Schubstange wird durch das Schwimmerventil verriegelt	Bewegen Sie die Schubstange mit der Hand
2	Kann den Deckel nicht öffnen	Das Schwimmerventil ist nach dem Ablassen der Luft nicht unten	Mit Stäbchen leicht auf das Schwimmerventil drücken
3	Undichtigkeit des Deckels	Habe den Silikondichtring nicht hineingelegt	Bitte setzen Sie den Silikondichtring gut ein
		Im Dichtring befinden sich Speisereste	Bitte reinigen Sie den Silikondichtring
		Der Silikondichtring ist gebrochen	Bitte wechseln Sie auf einen neuen Silikondichtring
4	Das Schwimmerventil hat Undichtigkeiten	Schwimmerventil-Dichtring mit Lebensmittel	Dichtring des Schwimmerventils reinigen
		Adhäsiv verschleiß der Schwimmerventildichtung	Dichtring des Schwimmerventils ersetzen
5	Das Schwimmerventil kann nicht steigen	Der Topf hat zu wenig Futter und Wasser	Stellen Sie Nahrung und Wasser gemäß den Bestimmungen ein
		Der Deckel oder das Druckbegrenzungsventil undicht	Senden Sie es zur Reparatur an einen zugelassenen Serviceanbieter
6	Digitale Röhrenanzeige E0	Abdeckungsschutz öffnen	Schließen Sie die Abdeckung
7	Digitale Röhrenanzeige E1	Der Sensorkreisbruch	Senden Sie es zur Reparatur an einen zugelassenen Serviceanbieter
8	Digitale Röhrenanzeige E2	Kurzschluss im Sensorkreis	Senden Sie es zur Reparatur an einen zugelassenen Serviceanbieter
9	Digitale Röhrenanzeige E3	Die Topftemperatur ist zu hoch	Nachdem Sie gewartet haben, bis die Topftemperatur sinkt, verwenden Sie es erneut
10	Digitale Röhrenanzeige E4	Fehlbedienung des Niederdruckschalters	Senden Sie es zur Reparatur an einen zugelassenen Serviceanbieter
11	Digitale Röhrenanzeige E5	Fehlfunktion des Hochdruckschalters	Senden Sie es zur Reparatur an einen zugelassenen Serviceanbieter

**Meltazo**

Verstellbare Pfannenheizung

[www.meltazo.com](http://www.meltazo.com)



Thank you for purchasing a quality Meltazo product.



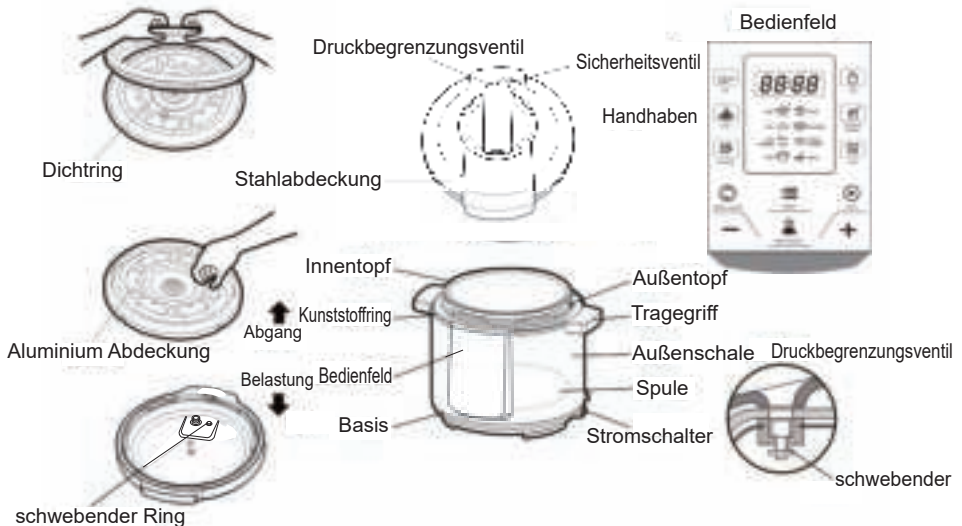


## PRODUKTMERKMALE

Der Meltazo Multifunktions-Schnellkochtopf ist ein neuartiges Kochgerät, das mit neuester Technologie aufwartet und alle Vorteile von Schnellkochtöpfen, Reiskochern und Schmortöpfen vereint. Dieser Multikocher Typ ist die erste Wahl für moderne Familie Kochgeräte. Seine Temperatur und sein Druck werden durch die Verwendung fortschrittlicher Modelle gesteuert und es verfügt über eine fortschrittliche Struktur, ein modernes Design und multifunktionale Kochoptionen. Es ist sicher, einfach zu bedienen, energiesparend, zuverlässig und ideal für die nahrhafte Zubereitung von Mahlzeiten. Das Produkt hat folgende Eigenschaften:

1. **Sicherheitsset zum Öffnen und Schließen des Deckels:** Der Druck im Inneren wird nicht erhöht, wenn der Deckel nicht am Wärmeisolator anliegt.
2. **Einstellung der Druckregelung:** Das Stromversorgung schaltet automatisch ab und hält den Druck so lange, bis der gewünschte Innendruck erreicht ist.
3. **Druckbegrenzungs-Sicherheitseinstellung:** Der Druck wird durch Ablassen eines Dampfes begrenzt, wenn der Innendruck den maximalen Arbeitsdruck überschreitet.
4. **Blockierung Nachweis für Druckbegrenzung Einstellung:** Verhindert, dass Lebensmittel die Nadel des Ablassventils blockieren.
5. **Die Sicherheitdruck Lösen Einstellung:** Unfälle und Verletzungen werden vermieden, indem automatisch Dampf aus der Umgebung des Deckels abgelassen wird, sobald die Sicherheitseinstellung zur Druckbegrenzung aktiviert ist und der Druck im Inneren die maximale Arbeitsdruckgrenze erreicht.
6. **TemperaturbegrenzungsschutzEinstellung:** Der Schnellkochtopf stoppt automatisch das Erhitzen, wenn ein leerer Innentopf erhitzt wird oder der Kocher ohne den Innentopf auf die gewünschte Temperatur erhitzt wird.
7. **Sicherheits-Übertemperatureinstellung:** Die Stromversorgung wird automatisch abgeschaltet, wenn die Innentemperatur die Temperaturbegrenzung überschreitet.


## PRODUKTÜBERSICHT




## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell		
Energieversorgung	220V~/50Hz	220V~/50Hz
Leistung	900W	1000W
Kapazität	5L	6L
Kaliber	22CM	22CM
Arbeitsdruck	0-70kPa	0-70kPa
Grenzdruck	90kPa	90kPa
Halte­temperatur	60~80°C	60~80°C


Anhang:




Netz­kabel



Löffel

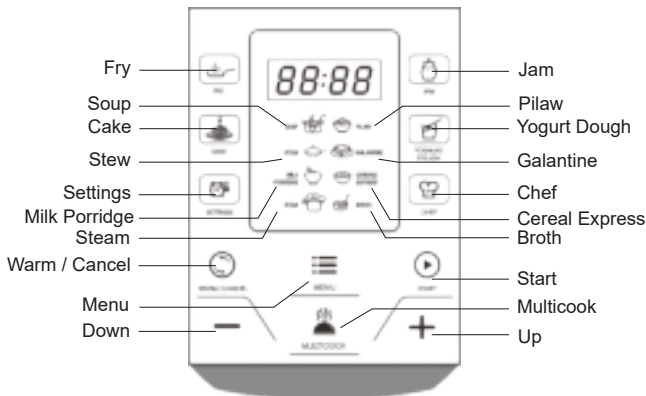


Mess­becher



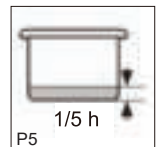
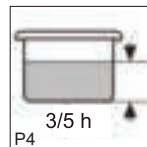
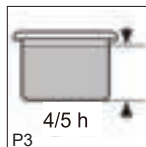
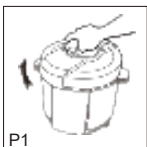
Benutzer­handbuch

## BEDIENFELD



## ANLEITUNGEN ZUR BENUTZUNG

- Öffnen:** Halten Sie den Deckelgriff mit der Hand und drehen Sie die obere Abdeckung im Uhrzeigersinn bis zur Endposition, in der sich der Deckel nicht mehr bewegen kann, dann heben Sie den Deckel vorsichtig an. (Wie in P1 & P2 gezeigt).
- Nehmen Sie den Innentopf heraus und geben Sie Inhalt/Nahrung und Wasser in den Topf. Die maximale Kochmenge von Reis auf den 4L-, 5L- und 6L-Geräten beträgt 8 Tassen, 10 Tassen bzw. 12 Tassen.
- Fügen Sie Wasser gemäß der markierten Linie im Topf hinzu, fügen Sie beispielsweise 2 Waagen Wasser hinzu, um 2 Tassen Reis zu kochen. Die Benutzer können die Wassermenge je nach Reissorten und Geschmackspräferenz ändern.
- Speisen und Wasser dürfen beim Garen von Speisen, die sich einfach ausdehnen können, nicht mehr als 4/5 der Topf­höhe betragen. Inhalt/Nahrung und Wasser dürfen 3/5 Höhe des Innentopfes nicht überschreiten, Futter und Wasser dürfen nicht weniger als 1/5 Höhe des Innentopfes betragen. (Wie in P3, P4 & P5 gezeigt).



The Meltazo logo features the brand name in a bold, black, sans-serif font. The letter 'M' is stylized with several parallel diagonal lines on its left side, creating a sense of motion or heat. The logo is centered at the top of the page.

# Meltazo



# AUTOUISEUR ÉLECTRIQUE

MODÈLE: HC60-100T

**MANUEL D'UTILISATION** 



Veuillez lire le manuel d'instructions avant votre première utilisation de l'autocuiseur électrique.

© Meltazo 2021. All rights reserved.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## Prenez le temps de lire attentivement toutes les instructions suivantes.

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
2. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
4. Usage intérieur uniquement.
5. Pour le nettoyage de votre appareil, veuillez-vous référer au mode d'emploi. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
6. Le connecteur doit être retiré avant le nettoyage; l'entrée de l'appareil doit être séchée avant de réutiliser l'appareil.
7. Une mauvaise utilisation de l'appareil et de ses accessoires peut endommager l'appareil et provoquer des blessures.
8. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil après l'avoir utilisé, la surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.
9. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un fournisseur de services agréé ou des personnes qualifiées pour éviter tout danger ou blessure. Ne remplacez pas le cordon d'alimentation fourni par d'autres cordons.
10. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans les zones suivantes : - les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; - les maisons de ferme ; - les chambres des clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; - les chambres d'hôtes.
11. Ne remplissez pas votre appareil plus que la marque MAX sur la casserole. Ne le remplissez pas à plus de la moitié pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, tels que : riz, légumes déshydratés. Réduisez le volume d'eau pour éviter le risque de débordement. N'ouvrez pas votre appareil lorsqu'il déborde.
12. La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation, veuillez y prêter attention.
13. Ne forcez jamais l'ouverture de l'appareil. Assurez-vous que la pression intérieure est revenue à la normale. Ne pas ouvrir le couvercle lorsque le produit est sous pression. Pour le faire, consultez la notice d'utilisation.
14. Lorsque vous ouvrez le couvercle, tenez-le toujours par la poignée. Placez vos bras en alignement avec les poignées de transport latérales. De l'eau bouillante pourrait rester coincée entre le support du joint et le couvercle, et provoquer des brûlures.
15. Attention également au risque de brûlure par la vapeur sortant de l'appareil lorsque vous ouvrez le couvercle. Ouvrez d'abord très légèrement le couvercle pour permettre à la vapeur de s'échapper en douceur.
16. Veuillez respecter les recommandations concernant le volume des aliments et de l'eau pour éviter tout risque de débordement pouvant endommager votre appareil et provoquer des blessures.
17. Vérifiez que la soupape de sécurité et le limiteur de pression sont propres avant d'utiliser votre appareil.

## Une information importante

Avant d'utiliser le produit, veuillez lire attentivement le manuel d'instructions et le conserver correctement pour référence future.

Le non-respect des avertissements de sécurité et l'utilisation incorrecte de l'appareil peuvent entraîner des blessures ou des dommages. Par conséquent, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure.

## Utilisation appropriée de l'appareil

1. Insérez la fiche dans la prise dédiée à l'autocuiseur électrique. Avant de brancher l'alimentation, assurez-vous que la tension est la même que la plage de tension de fonctionnement de la cuisinière.
2. Utilisez uniquement les pièces de rechange appropriées pour votre modèle. Ceci est particulièrement important pour le joint d'étanchéité, la marmite et le couvercle métallique.
3. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un centre de service agréé.
4. Pour éviter les dommages dus à un déversement accidentel, assurez-vous que l'autocuiseur électrique est tenu hors de la portée des enfants. Veuillez à ne pas toucher le mauvais bouton qui pourrait provoquer l'arrêt de l'autocuiseur électrique.
5. Ne placez pas l'appareil dans l'eau, dans un environnement à haute température ou à proximité d'autres flammes nues ou objets inflammables.

6. Ne faites chauffer la marmite qu'avec la plaque chauffante de l'appareil et n'utilisez aucune autre marmite pour l'appareil.
7. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est sous pression et touchez des surfaces chaudes. Utilisez les poignées de transport pour le déplacer et portez des gants de cuisine (si nécessaire). N'utilisez pas la poignée du couvercle pour soulever l'appareil.
8. N'utilisez pas l'appareil vide, sans son pot ou sans liquide à l'intérieur du pot. Cela pourrait endommager gravement l'appareil.
9. Assurez-vous que l'élément chauffant, le capteur de température et la casserole sont secs et propres avant d'insérer la fiche dans la prise.
10. Ne posez aucun objet lourd ou utilisant d'autres objets sur le limiteur de pression. Assurez-vous de couper l'alimentation avant d'ouvrir le couvercle après la cuisson.
11. Utilisez une cuillère en plastique ou en bois pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du pot.
12. L'appareil cuit les aliments sous pression. En cas d'utilisation incorrecte, il existe un risque de brûlure par la vapeur.
13. Assurez-vous que l'appareil soit bien fermé avant de le mettre sous pression.
14. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
15. Cet appareil n'est pas un stérilisateur. Ne l'utilisez pas pour stériliser des pots.
16. Après la cuisson d'une viande qui a une couche externe de peau telle que ; langue de bœuf qui pourrait gonfler sous l'effet de la pression. Donc, ne percez pas la peau après la cuisson si elle semble gonflée car vous pourriez vous brûler. Par conséquent, percez-le avant la cuisson.
17. Lors de la cuisson d'aliments à expansion (pois chiches, rhubarbe, compote...), secouez légèrement l'appareil avant de l'ouvrir pour éviter que les aliments n'éclaboussent.
18. N'utilisez pas l'appareil pour faire frire des aliments dans l'huile. Seul le brunissage est autorisé.
19. En mode brunissage, faites attention au risque de brûlure par éclaboussures lors de l'ajout d'aliments ou d'ingrédients dans la marmite.
20. A la fin de la cuisson, l'appareil émet de la chaleur et de la vapeur. Éloignez votre visage et vos mains de l'appareil pour éviter les brûlures. Ne touchez pas le couvercle pendant la cuisson.
21. N'utilisez pas de chiffon ou quoi que ce soit d'autre entre le couvercle et la casserole pour laisser le couvercle légèrement ouvert. Cela peut endommager définitivement le joint.
22. Assurez-vous que le fond de la marmite et l'élément chauffant sont toujours propres.
23. Ne remplissez pas votre appareil sans sa marmite.
24. Si beaucoup plus de vapeur s'échappe du bord du couvercle, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation et vérifiez ensuite si l'appareil est propre. Si nécessaire, envoyez l'appareil à un centre de service agréé pour réparation.
25. Pour plus de sécurité, assurez-vous que le couvercle est verrouillé avant de déplacer l'appareil.
26. Si la pression est relâchée en continu par la valve de l'appareil (pendant plus d'une minute) pendant la cuisson sous pression, envoyez l'appareil à un centre de service agréé pour réparation.
27. Pour votre sécurité, n'utilisez pas d'appareil endommagé. Apportez-le à votre centre de service agréé.
28. Lorsque la soupape à flotteur tombe, veuillez ne pas ouvrir le couvercle avec force.
29. Lors de l'utilisation de l'autocuiseur, ou même en fin de fonctionnement, le couvercle en acier sera chaud. Par conséquent, ne touchez pas le couvercle en acier pour éviter les blessures.
30. Veuillez ne pas démonter ou réparer ce produit vous-même.
31. Pour éviter tout danger, n'utilisez pas ces liens de produits sur des minuteriers externes.
32. Ne mettez pas le pot intérieur sur le feu pour chauffer directement.
33. N'exposez pas ce produit à des températures élevées et ne placez pas l'autocuiseur électrique sur une cuisinière en marche ou encore chaude.
34. Veuillez ne pas tenir l'autocuiseur électrique ou le déplacer pendant le temps de travail.
35. Ne placez pas le pot déformé à l'intérieur de l'autocuiseur électrique pour l'utiliser.
36. Lorsque la bague d'étanchéité est endommagée, n'utilisez pas d'autres tabliers pour le remplacer.
37. Veuillez ne pas utiliser le torchon pour bloquer le passage entre le pot extérieur et le couvercle.
37. Si vous faites une mauvaise utilisation de ce produit ou utilisez des accessoires ou d'autres composants fabriqués par d'autres fabricants ou non recommandés par notre société, cela peut avoir des conséquences néfastes et le fabricant n'est pas responsable.

## **Protection de l'environnement**

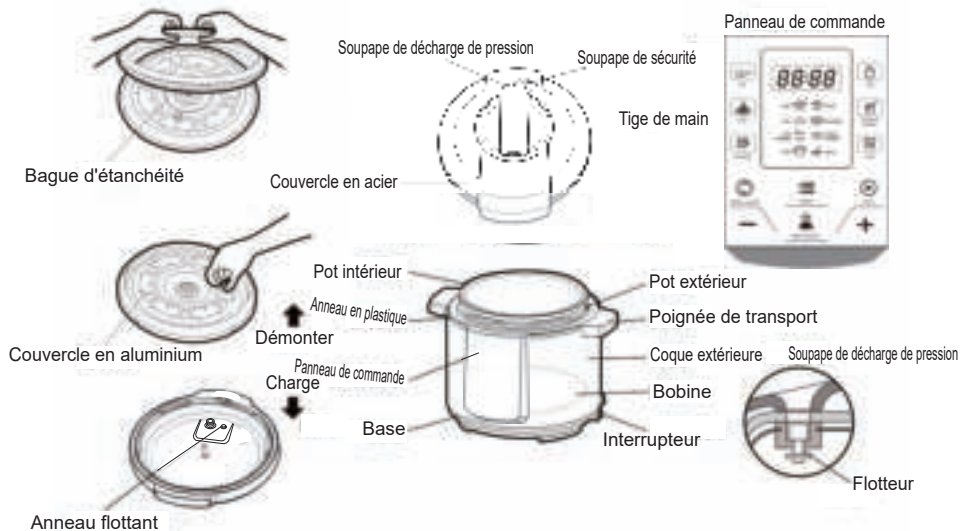
1. Votre appareil contient des matériaux précieux qui peuvent être récupérés ou recyclés.
2. Déposez-le dans une déchetterie municipale locale.

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

L'autocuiseur multifonctions Meltazo est un nouveau type d'appareil de cuisson, doté des dernières technologies et combinant tous les avantages des autocuiseurs, des cuiseurs à riz et des marmites. Ce type de multi cuiseur est le premier choix pour les appareils de cuisson familiaux modernes. Sa température et sa pression sont contrôlées grâce à l'utilisation de modèles avancés, et il a une structure avancée, une conception à la mode et des options de cuisson multifonctionnelles. Il est sûr, facile à utiliser, économe en énergie, fiable et idéal pour la préparation de repas nutritifs. Le produit a les caractéristiques suivantes:

- Les options de cuisson multifonctionnelles incluent ; céréales express, bouillie de lait, gâteau, frite, galantine, ragoût, bouillon, confiture, soupe, pilaw, vapeur, yaourt/pâte, chef, multi cuiseur, etc.
  - Contrôle programmé automatiquement tout au long de chaque processus de cuisson.
  - Minuterie pré-réglée pour retarder la cuisson.
  - Structure complètement scellée pour conserver les nutriments et la saveur.
  - Pot intérieur antiadhésif de haute qualité qui est une coque en acier inoxydable durable qui est facile à nettoyer.
  - Dispositifs de protection de sécurité fiables comme suit:
1. **Ensemble de sécurité pour l'ouverture et la fermeture du couvercle:** la pression n'augmentera pas à l'intérieur si le couvercle ne se verrouille pas sur l'isolant thermique.
  2. **Réglage du contrôle de la pression:** L'alimentation s'éteint automatiquement et maintient la pression lorsque la pression interne souhaitée est atteinte.
  3. **Réglage de sécurité de limitation de pression:** La pression est limitée en libérant la vapeur lorsque la pression intérieure dépasse la pression de service maximale.
  4. **Preuve de blocage pour le réglage de limitation de pression:** empêche les aliments de bloquer l'aiguille de la soupape de décharge.
  5. **Réglage de libération de la pression de sécurité:** les accidents et les blessures sont évités grâce à la vapeur qui s'échappe automatiquement autour du couvercle une fois que le réglage de sécurité de limitation de pression est activé et que la pression à l'intérieur atteint la limite de pression de service maximale.
  6. **Réglage de la protection de limite de température:** La cuisinière arrête automatiquement de chauffer si une marmite intérieure vide est chauffée ou si la cuisinière est chauffée sans la marmite intérieure jusqu'à la température désignée.
  7. **Réglage de surchauffe de sécurité:** L'alimentation se coupe automatiquement lorsque la température intérieure dépasse la limite de température.





## PRÉSENTATION DU PRODUIT



## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

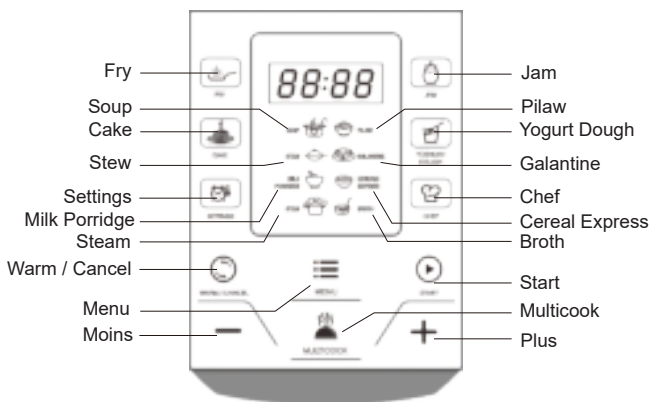
Modèle		
Energie/Source de courants/orsorgung	220V~/50Hz	220V~/50Hz
Puissance	900W	1000W
Capacité	5L	6L
Calibre	22CM	22CM
Pression de service	0-70kPa	0-70kPa
Limiter la pression	90kPa	90kPa
Température de maintien	60~80°C	60~80°C

Annexe:

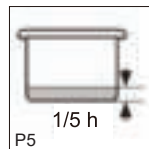
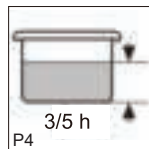
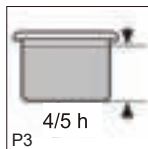
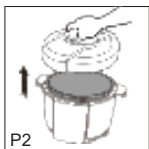
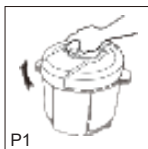
Câble d'alimentation   Cuillère   Tasse à mesurer   Manuel d'utilisation

## PANNEAU DE CONFIGURATION



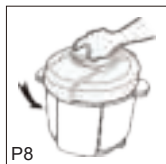
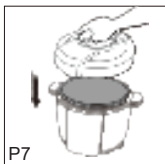
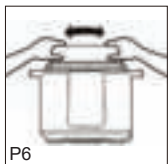
## MODE D'EMPLOI

- Ouvrir.** Tenez la poignée du couvercle à la main et tournez le couvercle supérieur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position limite, le couvercle ne peut pas continuer à bouger, puis soulevez doucement le couvercle. (Comme indiqué dans P1 et P2)
- Sortez le pot intérieur et mettez-y de la nourriture et de l'eau. La cuisson maximale du riz des machines 4L, 5L et 6L est respectivement de 8 tasses, 10 tasses et 12 tasses.
- Ajoutez de l'eau selon la ligne marquée dans la casserole, par exemple, ajoutez 2 échelles d'eau pour cuire 2 tasses de riz. Les utilisateurs peuvent modifier selon les variétés de riz et leur préférence gustative pour la quantité d'eau.
- Les aliments et l'eau ne doivent pas dépasser les 4/5 de la hauteur de la casserole lors de la cuisson d'aliments qui peuvent facilement se dilater. La nourriture et l'eau ne doivent pas dépasser 3/5 de la hauteur du pot intérieur, la nourriture et l'eau ne doivent pas être inférieures à 1/5 de la hauteur du pot intérieur. (Comme indiqué dans P3, P4 et P5).

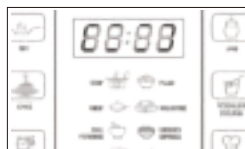
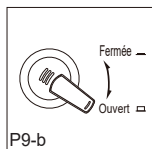
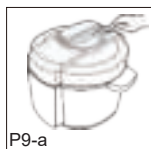


- Fixation du pot intérieur à l'intérieur de l'isolant thermique. Tout d'abord, nettoyez l'extérieur du pot intérieur, la surface de l'appareil de chauffage et l'intérieur de l'isolant thermique; puis fixez le pot intérieur à l'intérieur de l'isolant thermique, assurant une connexion stable. (Comme indiqué en P6).
- Fermeture du couvercle: tenez la poignée du couvercle à la main, maintenez le couvercle à plat sur le corps, selon le sens indiqué sur le couvercle, tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller, puis vous entendez le "clac".

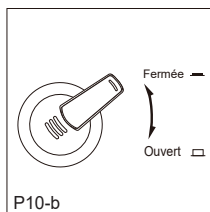
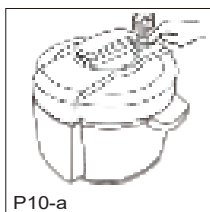
*Remarque:* Vérifiez que l'anneau en silicone et la plaque en aluminium ont été placés dans la bonne position avant de fermer le couvercle. Tournez la planche en aluminium et placez-la uniformément dans la bonne position.



- Installez la soupape de limitation de pression et assurez-vous que le flotteur est abaissé. (Il doit être abaissé avant de fonctionner). (Comme indiqué dans P9-a et P9-b).
- Selon les préférences de cuisson de l'utilisateur, appuyez sur l'une des fonctions de cuisson du voyant correspondant. Par exemple, après avoir sélectionné "Cake", il règle automatiquement la pression dans le pot en argile dans la condition de travail fonctionnelle de "Cake".



- En cours de cuisson, lorsque la cuisinière est en condition de chauffage, le voyant "Heating" [Chauffage] clignote, lorsque la pression dans la cuisinière atteint la pression de travail de réglage, l'écran numérique commence à afficher le temps de maintien de la pression dans l'affichage du compte à rebours, puis entrez dans l'état chaud, et le voyant "Warm" s'allume. *Remarque:* Si la température dans la casserole dépasse, le voyant lumineux "Warm" clignote; si la température dans le pot atteint le stade de maintien au chaud, le voyant lumineux "Warm" s'allume.
- Une fois que la cuisinière est passée à l'état "Warm", si vous n'avez pas besoin de chauffer en continu, vous pouvez débrancher la prise d'alimentation pour plus de sécurité, puis la cuisinière entrera automatiquement en mode veille.
- Ouvrez le couvercle pour prendre les aliments:** tournez le limiteur de pression sur la position "Echappement" pour démarrer l'évacuation jusqu'à ce que le flotteur tombe. *Remarque:* Si vous cuisinez un régime liquide (riz, bouillie ou soupe), lorsque le voyant "Warm" s'allume, vous ne pouvez pas tourner immédiatement la soupape de limitation de pression sur "Echappement". Attendez simplement le processus de cuisson naturel de l'autocuiseur jusqu'à ce que le flotteur tombe puis ouvrez le couvercle. Sinon, le liquide dans le pot entrera en éruption pendant l'échappement. Ainsi, vous pouvez utiliser un couvercle en tissu humide sur la cuisinière pour accélérer le refroidissement.
- Débranchez la cuisinière de l'alimentation avant d'ouvrir le couvercle selon la méthode précédente d'ouverture du couvercle, puis vous pouvez prendre la nourriture. (Comme indiqué dans P1 et P2).





## SÉLECTION DES FONCTIONS

**Remarque :** Les boutons et les couleurs d'affichage de l'écran ne donnent qu'un signe.

### Utilisation de la fonction "Preset" [Préréglage]

Après avoir sélectionné la fonction, appuyez sur le bouton "Settings", entrez l'état du temps de travail prédéfini et l'heure clignote, puis vous pouvez définir l'heure prédéfinie. La durée maximale prédéfinie est de 24 heures. (Remarque: en mode veille, vous ne pouvez pas définir de fonction prédéfinie).



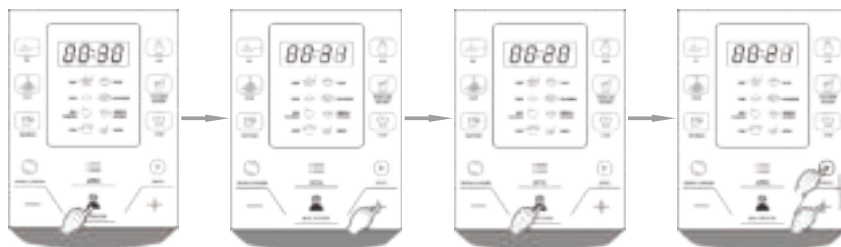
### Utilisation de la fonction "Pressure keeping" [Maintien de la pression]

Chaque fonction de cuisson a le temps de maintien de la pression par défaut correspondant. Après avoir sélectionné un bouton de fonction, l'écran numérique affiche l'heure par défaut. Mais les utilisateurs peuvent également configurer le temps de maintien de la pression en fonction de leurs préférences. Lorsque vous sélectionnez une fonction, la minuterie clignote, vous pouvez alors appuyer sur le bouton "+" ou "-" pour régler l'heure dont vous avez besoin, puis appuyez sur le bouton "Start" pour commencer à travailler (Remarque: cette opération n'est pas valide si le programme de la fonction sélectionnée a déjà commencé à fonctionner).



### Utilisation de la fonction "Multicook" [Multicuisson]

Appuyez sur le bouton "Multicook" en bas de l'écran numérique, 00:30 représente une température de 30°C et 00:20 représente le temps de cuisson de 20 minutes par défaut. Les utilisateurs peuvent appuyer sur les boutons "+" et "-" pour régler leur durée de cuisson préférée. Une fois la durée de cuisson réglée, appuyez sur le bouton "Start" pour commencer le travail.



### Utilisation de la fonction "Warm/Cancel" [Chauffer/Annuler]

Appuyez sur le bouton "Warm/Cancel" lorsque la cuisinière est en mode veille, puis elle passera en mode chaud. Lorsque la cuisinière est en marche, appuyez sur le bouton "Warm/Cancel" et il passera en mode d'annulation. Après cela, toutes les fonctions sont annulées et mises en mode veille.



### Utilisation de la fonction "Menu"

Si vous appuyez sur le bouton "Menu", par exemple, pour sélectionner la fonction "Céréales Express", l'écran numérique affichera par défaut 00:08 minutes. Ensuite, le "Cereal Express" s'allume. Par conséquent, les utilisateurs peuvent régler le temps de cuisson à leur guise en appuyant sur les boutons "+" et "-" pour régler le temps de fonctionnement. Si l'utilisateur souhaite régler le délai de démarrage, appuyez sur le bouton "Settings" et appuyez sur le bouton "+" et "-" pour régler le délai de démarrage (par exemple 00:30 minutes) une fois la configuration terminée, appuyez sur le "Start" pour entrer dans le mode de fonctionnement de réservation.

## EXEMPLE DE FONCTION DE CUISSON

### La fonction de cuisson du riz à titre d'exemple;

1. Appuyez sur le bouton "Menu", sélectionnez la fonction "Céréales Express" et l'écran numérique standard affiche l'heure 00:08 minutes. Les utilisateurs peuvent appuyer sur les boutons "+" ou "-" pour ajuster leur temps de travail fonctionnel selon leurs préférences.
2. Appuyez sur le bouton "Start", puis l'écran numérique affichera "Heating" [Chauffage] et après 3 secondes, l'autocuiseur commencera à fonctionner automatiquement.



### Preset [Préréglage] pour la fonction de cuisson

1. Sélectionnez la fonction "Rice" [Riz], réglez le temps de maintien de la pression, puis appuyez sur le bouton "Settings" pour régler les boutons "+" ou "-". L'écran affiche l'heure par défaut de 00:30, mais les utilisateurs peuvent appuyer sur les boutons "+" ou "-" pour définir leur durée préférée.



### Utilisation du bouton "Settings" [Paramètres] (Défaut, Heure, Température)

Si les utilisateurs souhaitent ajuster à nouveau l'heure et la température pendant la cuisson, ils peuvent appuyer sur le bouton "Settings".

**Méthode 1:** En état de fonctionnement, appuyez sur le bouton "Settings", l'écran numérique affiche l'heure du compte à rebours par défaut de la fonction et "Hour" [Heure] clignote, puis les utilisateurs peuvent régler l'heure. Si vous n'avez pas besoin de régler l'heure, attendez pendant 3 secondes, les "Minutes" clignotent, puis les utilisateurs peuvent régler les minutes.

**Méthode 2:** Après avoir réglé l'heure, si les utilisateurs souhaitent régler la température, appuyez à nouveau sur le bouton "Settings" et utilisez les boutons "+" ou "-" pour régler la température. Après cela, appuyez sur le bouton "Start" pour commencer à travailler. (Le bouton "Settings" permet aux utilisateurs de régler l'heure et la température en conséquence. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur le bouton "Start" pour commencer le travail. Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton "Start", l'autocuiseur commencera à fonctionner automatiquement après 3 secondes).

## AUTRES FONCTIONS DE CUISSON

Fonction	L'heure par défaut	Temps réglable	État des voyants	Pression
Cake	40 Minutes	1-60 Minutes/1-24 Heures	Voyants de gâteau	Pas de pression
Fry	30 Minutes	1-60 Minutes/1-24 Heures	Voyants de friture	Pas de pression
Jam	1 Heure	1-60 Minutes/1-24 Heures	Voyants de bourrage	Pas de pression
Steam	10 Minutes	1-60 Minutes/1-24 Heures	Voyants de vapeur	Pression
Soup	15 Minutes	1-60 Minutes/1-24 Heures	Voyants de soupe	Pression
Milk Porridge	5 Minutes	1-60 Minutes/1-24 Heures	Voyants de bouillie de lait	Pression
Cereals Express	8 Minutes	1-60 Minutes/1-24 Heures	Voyants céréales express	Pression
Galantine	40 Minutes	1-60 Minutes/1-24 Heures	Voyants Galantine	Pression
Pilaw	15 Minutes	1-60 Minutes/1-24 Heures	Voyants de pilaw	Pression
Broth	25 Minutes	1-60 Minutes/1-24 Heures	Voyants de bouillon	Pression
Stew	20 Minutes	1-60 Minutes/1-24 Heures	Voyants de ragoût	Pression
Yoghurt Dough	8 Heures	1-60 Minutes/1-24 Heures	Témoins lumineux de la pâte à yaourt	Pas de pression
Chef	2 Minutes	1-60 Minutes/1-24 Heures	Voyants du chef	Pression
Multicook	10 Minutes	1-60 Minutes/1-24 Heures	Voyants du multicuiseur	Pas de pression

# NETTOYAGE

- Débranchez la cuisinière de l'alimentation et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- N'utilisez pas directement de l'eau pour nettoyer le corps de la cuisinière, utilisez d'abord le détergent ménager pour le nettoyage, puis utilisez de l'eau pour le nettoyer et, éventuellement, utilisez le chiffon doux et sec pour essuyer l'eau.
- Après chaque utilisation, veuillez jeter l'eau stockée dans la boîte de récupération d'eau, puis la nettoyer avec de l'eau propre, réinstaller la boîte après avoir essuyé les taches d'eau.
- Lavez soigneusement la surface intérieure du couvercle, y compris la bague d'étanchéité en silicone, la soupape de limitation de pression, le trou d'échappement et la soupape à flotteur. Essayez ensuite avec un chiffon doux et propre.
- Veuillez ne pas utiliser de fil métallique ou de matériaux épais pour laver le pot intérieur afin d'éviter l'abrasion du revêtement antiadhésif du pot.
- Nettoyez la soupape de limitation de pression et les trous d'échappement avec une petite brosse propre non abrasive, puis faites-la s'écouler en douceur avec un chiffon doux.

## GUIDE DE DEPANNAGE

### Problèmes Communs et Solutions

Nb.	Problème	Cause	Solutions
1	Impossible de fermer le couvercle	La bague d'étanchéité en silicone n'est pas bien placée	Bien placer la bague d'étanchéité en silicone
		La barre de poussée est verrouillée par la valve flottante	Déplacez la barre de poussée avec votre main
2	Impossible d'ouvrir le couvercle	La vanne flottante n'est pas abaissée une fois l'air évacué	Utilisez des baguettes pour appuyer légèrement sur la valve flottante
3	Fuite du couvercle	Je n'ai pas mis la bague d'étanchéité en silicone dedans	Veuillez bien mettre la bague d'étanchéité en silicone
		Il y a des résidus alimentaires dans la bague d'étanchéité	Veuillez nettoyer la bague d'étanchéité en silicone
		Il y a une rupture sur la bague d'étanchéité en silicone	Veuillez changer pour un nouveau
4	Le robinet à flotteur a des fuites	Bague d'étanchéité de valve à flotteur avec de la nourriture	Nettoyer la bague d'étanchéité de la vanne à flotteur
		Usure de l'adhésif du joint de valve à flotteur	Remplacer la bague d'étanchéité de la vanne à flotteur
5	La vanne à flotteur ne peut pas monter	Le pot a trop peu de nourriture et d'eau	Mettez de la nourriture et de l'eau selon les dispositions
		La fuite du couvercle ou du limiteur de pression	Envoyez-le à un fournisseur de services agréé pour réparation
6	Affichage numérique du tube E0	Protection du couvercle ouvert	Fermez le couvercle
7	Affichage numérique du tube E1	La rupture de circuit du capteur	Envoyez-le à un fournisseur de services agréé pour réparation
8	Affichage numérique du tube E2	Le circuit du capteur à un court-circuit	Envoyez-le à un fournisseur de services agréé pour réparation
9	Affichage numérique du tube E3	La température du pot est trop élevée	Après avoir attendu que la température du pot diminue, utilisez-le à nouveau
10	Affichage numérique du tube E4	Mauvais fonctionnement du pressostat basse pression	Envoyez-le à un fournisseur de services agréé pour réparation
11	Affichage numérique du tube E5	Mauvais fonctionnement du pressostat haute pression	Envoyez-le à un fournisseur de services agréé pour réparation

**Meltazo**

Garantie Réparation

[www.meltazo.com](http://www.meltazo.com)



Merci d'avoir acheté un produit Meltazo de qualité.



**Meltazo**



# ELEKTRISCHE DRUKKOKER

MODEL: HC60-100T

**GEBRUIKERSHANDLEIDING** 

 Lees a.u.b. de volledige gebruikershandleiding voordat u uw Meltazo elektrische snelkookpan in gebruik neemt.

© Meltazo 2021. All rights reserved.

# VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

**Neem de tijd om alle volgende instructies aandachtig te lezen.**

1. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
2. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
3. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
4. Alleen binnenshuis te gebruiken.
5. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het reinigen van uw apparaat. Reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige doek. Dompel het apparaat niet onder in water.
6. De connector moet voor het reinigen worden verwijderd; de inlaat van het apparaat moet worden gedroogd voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.
7. Onjuist gebruik van het apparaat en de accessoires kan het apparaat beschadigen en letsel veroorzaken.
8. Raak na gebruik geen hete delen van het apparaat aan, het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte.
9. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een erkende serviceprovider of gekwalificeerde personen om gevaren of letsel te voorkomen. Vervang het meegeleverde netsnoer niet door andere snoeren.
10. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in de volgende ruimtes: - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; - boerderijen; - kamers van klanten in hotels, motels bed en andere woonomgevingen.
11. Vul uw apparaat niet verder dan de MAX-markering op de pan. Vul het niet meer dan halfvol voor voedsel dat uitzet tijdens het koken, zoals; rijst, gedroogde groenten. Verminder de hoeveelheid water om het risico van overkoken te voorkomen. Open uw apparaat niet als het overkookt.
12. Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte, let hier goed op.
13. Forceer het apparaat nooit. Zorg ervoor dat de binnendruk weer normaal is. Open het deksel niet als het product onder druk staat. Zie hiervoor de gebruiksaanwijzing.
14. Wanneer u het deksel opent, houdt u het altijd vast aan de handgreep van het deksel. Plaats uw armen in lijn met de zijhandgrepen. Er kan kokend water achterblijven tussen de pakkingsteun en het deksel en brandwonden veroorzaken.
15. Wees ook voorzichtig met het risico op verbranding door de stoom die uit het apparaat komt wanneer u het deksel opent. Open eerst het deksel heel lichtjes zodat de stoom zachtjes kan ontsnappen.
16. Volg de aanbevelingen met betrekking tot de hoeveelheid voedsel en water om elk risico van overkoken te voorkomen, wat uw apparaat kan beschadigen en verwondingen kan veroorzaken.
17. Controleer voor gebruik van uw apparaat of het veiligheidsventiel en het drukbegrenzingsventiel schoon zijn.

## Belangrijke Gegevens

Lees voor gebruik van het product de gebruikershandleiding aandachtig door en bewaar deze op de juiste manier voor toekomstig gebruik.

Als u de veiligheidswaarschuwingen niet in acht neemt en het apparaat onjuist gebruikt, kan dit leiden tot letsel of schade. Lees daarom de gebruikershandleiding aandachtig door om schade of letsel te voorkomen.

## Correct Gebruik van het Apparaat

1. Steek de stekker in het daarvoor bestemde stopcontact van de elektrische snelkookpan. Zorg ervoor dat de spanning gelijk is aan het werkspanningsbereik van het fornuis voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
2. Gebruik alleen de juiste reserveonderdelen voor uw model. Dit is vooral belangrijk voor de afdichtingspakking, de kookpot en het metalen deksel.
3. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een erkend servicecentrum.
4. Om schade door per ongeluk morsen te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat de elektrische snelkookpan buiten het bereik van kinderen wordt gehouden. Pas op dat u niet de verkeerde knop aanraakt die ertoe kan leiden dat de elektrische snelkookpan niet meer werkt.
5. Plaats het apparaat niet in water, in een omgeving met hoge temperaturen of in de buurt van andere open vlammen of ontvlambare voorwerpen.

6. Verwarm de kookpan niet met een andere dan de verwarmingsplaat van het apparaat en gebruik geen andere pan voor het apparaat.
7. Do not move the appliance when it is under pressure and touch 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.
8. Verplaats het apparaat niet als het onder druk staat en raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik bij het verplaatsen de draaggrepen en draag (indien nodig) ovenhandschoenen. Gebruik de handgreep van het deksel niet om het apparaat op te tillen.
9. Gebruik het apparaat niet leeg, zonder de pan of vloeistof in de pan. Dit kan ernstige schade aan het apparaat veroorzaken.
10. Zorg ervoor dat het verwarmingselement, de temperatuursensor en de pan droog en schoon zijn voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
11. Plaats geen zware of andere voorwerpen op het drukbegrenzingsventiel. Zorg ervoor dat u de stroomtoevoer uitschakelt voordat u het deksel opent na het koken.
12. Gebruik een plastic of houten lepel om beschadiging van de antiaanbaklaag van de pan te voorkomen.
13. Het apparaat kookt voedsel onder druk. Bij onjuist gebruik bestaat het risico op brandwonden door stoom.
14. Zorg ervoor dat het apparaat goed is gesloten voordat u het onder druk zet.
15. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
16. Dit apparaat is geen sterilisator. Gebruik het niet om potten te steriliseren.
17. Na het koken van vlees dat een buitenste huidlaag heeft zoals; ossentong die door druk kan opzwellen. Prik dus niet in de huid na het koken als deze gezwollen lijkt, omdat u zich kunt verbranden. Prik er daarom voor het koken in.
18. Bij het bereiden van voedsel met een uitzettende functie (kikkererwten, rabarber, compote, enz.), schudt u het apparaat een beetje voordat u het opent om te voorkomen dat het voedsel eruit spat.
19. Gebruik het apparaat niet om voedsel in olie te frituren. Alleen bruinen is toegestaan.
20. Pas in de bruinmodus op voor het risico van brandwonden door spatten bij het toevoegen van voedsel of ingrediënten aan de hete pan.
21. Aan het einde van het kookproces geeft het apparaat warmte en stoom af. Houd uw gezicht en handen uit de buurt van het apparaat om verbranding te voorkomen. Raak het deksel niet aan tijdens het kookproces.
22. Gebruik geen doek of iets anders tussen het deksel en de pan om het deksel een beetje open te laten staan. Dit kan de pakking blijvend beschadigen.
23. Zorg ervoor dat de bodem van de kookpot en het verwarmingselement altijd schoon zijn.
24. Vul uw apparaat niet zonder haar kookpot.
25. Als er veel meer stoom uit de rand van het deksel komt, trek dan meteen de stekker uit het stopcontact en controleer vervolgens of het apparaat schoon is. Stuur het apparaat indien nodig naar een erkend servicecentrum voor reparatie.
26. Controleer voor meer veiligheid of het deksel is vergrendeld voordat u het apparaat verplaatst.
27. Als tijdens het koken onder druk continu druk wordt weggelaten via de klep van het apparaat (langer dan 1 minuut), stuur het apparaat dan naar een erkend servicecentrum voor reparatie.
28. Gebruik voor uw veiligheid geen beschadigd apparaat. Breng het naar uw erkende servicecentrum
29. Als de vlotterklep valt, open het deksel dan niet met geweld.
30. Wanneer de snelkookpan in gebruik is, of zelfs aan het einde van zijn werk, zal de stalen afdekking heet zijn. Raak daarom de stalen afdekking niet aan om letsel te voorkomen.
31. Demonteer of repareer dit product niet zelf.
32. Gebruik deze productlinks niet op externe timers om gevaar te voorkomen.
33. Zet de binnen pan niet op het vuur om direct te verwarmen.
34. Stel dit product niet bloot aan hoge temperaturen, plaats de elektrische snelkookpan niet op een fornuis of fornuis dat aanstaat of nog heet is.
35. Gelieve de elektrische snelkookpan niet op te tillen of te verplaatsen tijdens de werktijd.
36. Plaats de vervormde binnen pan niet in de elektrische snelkookpan voor gebruik.
37. Wanneer de afdichtring beschadigd is, gebruik dan geen andere schorten om te vervangen.
38. Gebruik de vaatdoek niet om de doorgang tussen de buiten pan en het deksel te blokkeren.
39. Als u dit product verkeerd gebruikt of de accessoires of andere componenten gebruikt die zijn vervaardigd door andere fabrikanten of niet worden aanbevolen door ons bedrijf, kan dit nadelige gevolgen hebben en is de fabrikant niet verantwoordelijk.

## Milieubescherming

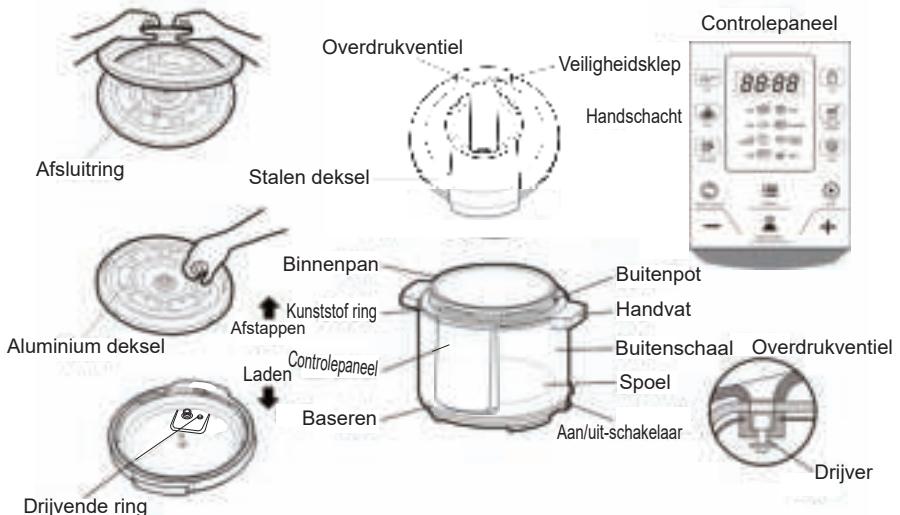
1. Uw apparaat bevat waardevolle materialen die kunnen worden teruggewonnen of gerecycled.
2. Lever het in bij een plaatselijk gemeentelijk afvalinzamelpunt.

## PRODUCTEIGENSCHAPPEN

De multifunctionele snelkookpan van Meltazo is een nieuw soort kooktoestel, beschikt over de nieuwste technologie en combineert alle voordelen van snelkookpannen, rijstkokers en stoofpotten. Dit soort Multi koker is de eerste keuze voor moderne gezinskooktoestellen. De temperatuur en druk worden geregeld door het gebruik van geavanceerde modellen, en het heeft een geavanceerde structuur, een modieus ontwerp en multifunctionele kookmogelijkheden. Het is veilig, gebruiksvriendelijk, energiezuinig, betrouwbaar en ideaal voor het bereiden van voedzame maaltijden. Het product heeft de volgende kenmerken:

- Multifunctionele kookopties omvatten; cornflakes express, melkpap, cake, frituur, galantine, stoofpot, bouillon, jam, soep, pilau, stoom, yoghurt/deeg, chef, multi koker, enz.
  - Automatisch geprogrammeerde bediening tijdens elk kookproces.
  - Vooraf ingestelde timer voor uitgesteld koken.
  - Volledig gesloten structuur voor behoud van voedingsstoffen en smaak.
  - Hoogwaardige binnen pan met antiaanbaklaag, een duurzame roestvrijstalen schaal die gemakkelijk schoon te maken is.
  - Betrouwbare veiligheidsvoorzieningen als volgt:
1. *Veiligheid set voor het openen en sluiten van het deksel:* De druk zal binnenin niet toenemen als het deksel niet op de thermische isolator sluit.
  2. *Instelling drukregeling:* De voeding schakelt automatisch uit en handhaaft de druk wanneer de gewenste interne druk is bereikt.
  3. *Drukbeperkende veiligheidsinstelling:* De druk wordt beperkt door de stoom af te laten wanneer de binnendruk de maximale werkdruk overschrijdt.
  4. *Blokkeringsbewijs voor drukbeperkende instelling:* Voorkomt dat voedsel de naald van het uitlaatventiel blokkeert.
  5. *Instelling veiligheidsdrukontlasting:* ongevallen en verwondingen worden voorkomen door stoom die automatisch rond het deksel vrijkomt zodra de drukbeperkende veiligheidsinstelling is geactiveerd en de druk binnen de maximale werkdruklimiet bereikt.
  6. *Instelling temperatuurlimietbeveiliging:* het fornuis stopt automatisch met verwarmen als een lege binnen pan wordt verwarmd of als het fornuis zonder de binnen pan wordt verwarmd tot de aangegeven temperatuur.
  7. *Veiligheidsinstelling voor te hoge temperatuur:* de voeding wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de binnentemperatuur de temperatuurlimiet overschrijdt.


## PRODUCTOVERZICHT




## TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model		
Stroomvoorziening	220V~/50Hz	220V~/50Hz
Stroom	900W	1000W
Capaciteit	5L	6L
Kaliber	22CM	22CM
Werkdruk	0-70kPa	0-70kPa
Grensdruk	90kPa	90kPa
Houdtemperatuur	60~80°C	60~80°C


Inbegrepen:




Stroomkabel



Lepel

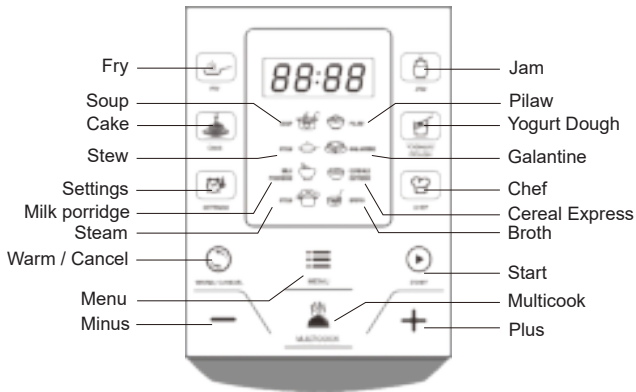


Maatbeker



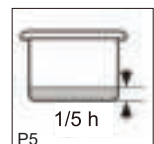
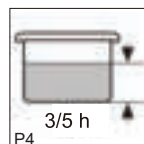
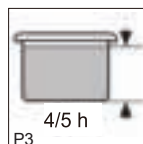
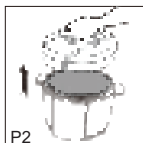
Gebruikershandleiding

## CONTROLEPANEEL



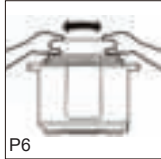
## INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

- Openen:** houd de handgreep van het deksel met de hand vast en draai de boven klep met de klok mee naar de eindpositie, het deksel kan niet verder bewegen en til vervolgens het deksel voorzichtig op. (Zoals getoond in P1 & P2).
- Haal de binnen pan eruit en doe er voedsel en water in. De maximale rijstbereiding van de 4L-, 5L- en 6L-machines is respectievelijk 8 kopjes, 10 kopjes, 12 kopjes.
- Voeg water toe volgens de gemarkeerde lijn in de pot, voeg bijvoorbeeld 2 schalen water toe om 2 kopjes rijst te koken. De gebruikers kunnen de hoeveelheid water aanpassen aan de rijstvariëteiten en hun smaakvoorkeur.
- Voedsel en water mogen niet meer dan 4/5 van de pan hoogte bedragen bij het koken van voedsel dat gemakkelijk kan uitzetten. voedsel en water mogen niet hoger zijn dan 3/5 hoogte van de binnenpan, voedsel en water mogen niet lager zijn dan 1/5 hoogte van de binnenpan. (Zoals getoond in P3, P4 & P5).

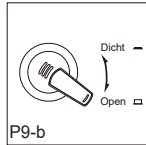
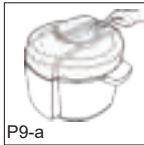




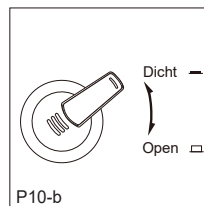
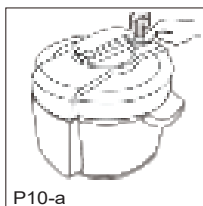
5. Bevestiging van de binnenpan aan de binnenkant van de thermische isolator. Reinig eerst de buitenkant van de binnenpan, het oppervlak van de kachel en de binnenkant van de thermische isolator; bevestig vervolgens de binnenpan in de thermische isolator en zorg voor een stabiele verbinding. (Zoals getoond in P6).
6. **Het deksel sluiten:** houd het dekselhandvat met de hand vast, houd het deksel plat op het lichaam, in de richting die op het deksel wordt aangegeven, draai het deksel tegen de klok in om te vergrendelen en dan hoort u de "klik". (Zoals getoond in P7 & P8).
- Let op:** Controleer voor het sluiten van het deksel de siliconen ring en het aluminium bord of deze op de juiste plek zijn geplaatst. Draai het aluminium bord en plaats het gelijkmatig in de juiste positie.



7. Installeer het drukbegrenzingsventiel en zorg ervoor dat de vlotter omlaag staat. (Het moet naar beneden zijn voordat het wordt gebruikt). (Zoals getoond in P9-a & P9-b).
8. Afhankelijk van de kookvoorkeuren van de gebruiker, drukt u op een van de kookfuncties van het bijbehorende indicatielampje. Na bijvoorbeeld "Cake" te hebben geselecteerd, wordt de druk in de aarden pot automatisch ingesteld op de functionele werkconditie van "Cake".



9. Tijdens het koken, wanneer het fornuis in verwarmingstoestand is, knippert het indicatielampje "Verwarming", wanneer de druk in het fornuis de ingestelde werkdruk bereikt, begint het digitale scherm de druk weer te geven, houd de tijd in de countdown-weergave, ga vervolgens naar de warme status en het indicatielampje "Warm" gaat branden.
- Opmerking: Als de temperatuur in de pot te hoog wordt, knippert het indicatielampje "Warm"; als de temperatuur in de pot het stadium van warmhouden bereikt, gaat het indicatielampje "Warm" branden.
10. Nadat het fornuis de status "Warm" heeft bereikt en u niet continu hoeft te verwarmen, kunt u voor de veiligheid de stekker uit het stopcontact trekken, waarna het fornuis automatisch in de stand-bymodus gaat.
11. Open het deksel om voedsel op te nemen: draai de drukbegrenzingsklep naar de "Uitlaat"-stand om het afzuigen te starten totdat de vlotter valt. (Zoals weergegeven in 10-a & 10-b).
- Opmerking:** Als u het vloeibare dieet (rijst, pap of soep) kookt, kunt u, wanneer de "Warm"-indicator oplicht, het drukbegrenzingsventiel niet onmiddellijk op "Uitlaat" zetten. Wacht gewoon op het natuurlijke kookproces van de snelkookpan totdat de drijver valt en open dan het deksel. Anders zal de vloeistof in de pot tijdens de uitlaat uitbarsten. U kunt dus een natte stoffen hoer op het fornuis gebruiken om het afkoelen te versnellen.
12. Haal de stekker van het fornuis uit het stopcontact voordat u het deksel opent volgens de vorige methode om het deksel te openen, dan kunt u het voedsel pakken. (Zoals getoond in P1 & P2).



## FUNCTIE SELECTIE

**Let op:** De knoppen en de kleuren van het beeldscherm geven slechts een teken weer.

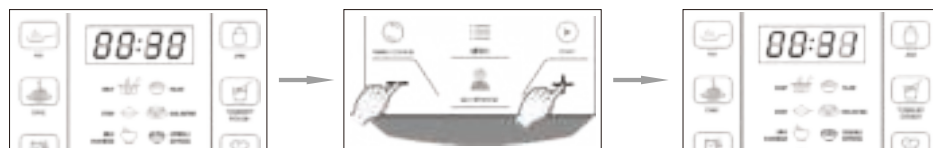
### Gebruik van de "Preset"-functie

Nadat u de functie hebt geselecteerd, raakt u de knop "Settings" aan, voert u de vooraf ingestelde werktijdstatus in en de tijd knippert, waarna u de vooraf ingestelde tijd kunt instellen. De maximale vooraf ingestelde tijd is 24 uur. (Opmerking: in de stand-bymodus kunt u de vooraf ingestelde functie niet instellen).



### Gebruik van de functie "Drukhouden"

Elke kookfunctie heeft de bijbehorende standaard druk houdtijd. Na het selecteren van een functieknop geeft het digitale scherm de standaardtijd weer. Maar de gebruikers kunnen ook de druk houdtijd instellen volgens hun voorkeuren. Wanneer een functie is geselecteerd, knippert de timer, dan kunt u op de "+" of "-" knop drukken om de tijd in te stellen die u nodig hebt, en vervolgens op de "Start"-knop drukken om te beginnen met werken. (Opmerking: deze bewerking is ongeldig als het programma van de geselecteerde functie al begonnen te werken).



### Gebruik van de functie "Multicook"

Druk op de "Multicook"-knop onderaan het digitale scherm, 00:20 staat voor de kooktijd van 20 minuten en 00:30 staat voor een temperatuur van 30°C. De gebruikers kunnen op de knoppen "+" of "-" drukken om hun gewenste kooktijd in te stellen. Nadat de kooktijd is ingesteld, drukt u op de knop "Start" om te beginnen met werken.



### Gebruik van de functie "Warm/Cancel"

Druk op de knop "Warm/Cancel" wanneer het fornuis in de stand-bymodus staat, dan gaat het in de warme modus. Wanneer het fornuis in werking is, drukt u op de "Warm/Cancel"-knop en het gaat naar de annuleermodus. Daarna worden alle functies geannuleerd en in de stand-by-modus gezet.



### Gebruik van de "Menu"-functie

Als u bijvoorbeeld op de knop "Menu" drukt om de functie "Cereal Express" te selecteren, staat het digitale scherm standaard op 00:08 minuten. Dan licht de "Graan Express" op. Daarom kunnen gebruikers de kooktijd naar wens instellen door op de knoppen "+" of "-" te drukken om de gebruiksduur van de functie aan te passen. Als de gebruiker de startvertragingstijd wil instellen, drukt u op de knop "Settings" en drukt u op de knop "+" of "-" om de startvertragingstijd aan te passen (bijv. 00:30 minuten) nadat de installatie is voltooid, drukt u op de "Start" knop om de reserveringswerkmodus te openen.

## VOORBEELD VAN KOOKFUNCTIE

### *De rijst kookfunctie als voorbeeld;*

1. Druk op de knop "Menu", selecteer de functie "Cereal Express" en het standaard digitale scherm toont de tijd 00:08 minuten. Gebruikers kunnen op de knoppen "+" of "-" drukken om hun functionele werktijd aan te passen aan hun voorkeur.
2. Druk op de "Start"-knop, het digitale scherm toont "Verwarmen", en na 3 seconden begint de snelkookpan automatisch te werken.



### *Voorinstelling voor kookfunctie*

1. Selecteer de functie "Rice", stel de drukhoudtijd in en druk vervolgens op de knop "Settings" om de knoppen "+" of "-" aan te passen. Het scherm geeft de standaardtijd van 00:30 weer, maar gebruikers kunnen op de knoppen "+" of "-" drukken om hun voorkeurstijd in te stellen.



### *De knop "Settings" gebruiken (Standaard, Tijd, Temperatuur)*

Als gebruikers tijdens het koken de tijd en temperatuur opnieuw willen aanpassen, kunnen ze op de knop "Settings" drukken.

Methode 1: Druk in de werkstatus op de knop "Settings", het digitale scherm geeft de standaard countdown-kloktijd van de functie weer en "Uur" flinkt, dan kunnen gebruikers het uur aanpassen. Als u het uur niet hoeft aan te passen, wacht dan 3 seconden, de "Minuten" flikkeren, dan kunnen de gebruikers de minuten aanpassen.

Methode 2: Als gebruikers na het instellen van de tijd de temperatuur willen instellen, raakt u opnieuw de knop "Settings" aan en gebruikt u de knoppen "+" of "-" om de temperatuur aan te passen. Druk daarna op de knop "Start" om te beginnen met werken. (Met de knop "Settings" kunnen gebruikers de tijd en temperatuur dienovereenkomstig instellen. Als u klaar bent, drukt u op de "Start"-knop om te beginnen met werken. Als u vergeet op de "Start"-knop te drukken, zal de snelkookpan automatisch beginnen te werken na 3 seconden).

## ANDERE KOOKFUNCTIES

Functie	De Standaard Tijd	Instelbare Tijd	LED-status	Druk
Cake	40 minuten	1-60 minuten/1-24 uur	Taart indicatielampjes	Geen druk
Fry	30 minuten	1-60 minuten/1-24 uur	Indicatielampjes frituren	Geen druk
Jam	1 uur	1-60 minuten/1-24 uur	Jam-indicatielampjes	Geen druk
Steam	10 minuten	1-60 minuten/1-24 uur	Stoomindicatielampjes	Druk
Soup	15 minuten	1-60 minuten/1-24 uur	Soep indicatielampjes	Druk
Milk Porridge	5 minuten	1-60 minuten/1-24 uur	Indicatielampjes voor melkpap	Druk
Cereals Express	8 minuten	1-60 minuten/1-24 uur	Granen Express-indicatielampjes	Druk
Galantine	40 minuten	1-60 minuten/1-24 uur	Galantine-indicatielampjes	Druk
Pilaw	15 minuten	1-60 minuten/1-24 uur	Pilau-indicatielampjes	Druk
Broth	25 minuten	1-60 minuten/1-24 uur	Bouillon indicatielampjes	Druk
Stew	20 minuten	1-60 minuten/1-24 uur	Stooflampjes	Druk
Yoghurt Dough	8 uren	1-60 minuten/1-24 uur	Yoghurtdeeg indicatielampjes	Geen druk
Chef	2 minuten	1-60 minuten/1-24 uur	Chef-indicatielampjes	Druk
Multicook	10 minuten	1-60 minuten/1-24 uur	Multi koker-indicatielampjes	Geen druk

## SCHOONMAAK

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.
2. Gebruik geen water om de behuizing van het fornuis schoon te maken, gebruik eerst het huishouddeurgens om het schoon te maken, gebruik dan water om het schoon te maken en gebruik uiteindelijk de droge, zachte doek om het water weg te vegen.
3. Elke keer na gebruik, gooi het water weg dat is opgeslagen in de water opvangbak en maak het vervolgens schoon met water, installeer de doos terug nadat u de watervlek hebt weggeveegd.
4. Was het binnen oppervlak van het deksel grondig, inclusief de siliconen afdichtring, drukbegrenzingsklep, uitlaatopening en vlotterklep. Veeg vervolgens droog met een schone zachte doek.
5. Gebruik geen metaaldraad of dikke materialen om de binnenpan te wassen om slijtage van de antiaanbakklaag van de pot te voorkomen.
6. Reinig het drukbegrenzingsventiel en de uitlaatgaten met een kleine, niet-schurende schone borstel, en laat deze vervolgens soepel leeglopen met een zachte doek.

## GIDS VOOR PROBLEEMOPLOSSING

### Algemene Problemen en Oplossingen

Nr.	Probleem	Oorzaak	Oplossing
1	Kan het deksel niet sluiten	De siliconen afdichtring is niet goed geplaatst	Plaats de siliconen afdichtring goed
		De duwstang wordt vergrendeld door de vlotterklep	Beweeg de duwstang met je hand
2	Kan het deksel niet openen	De zwevende klep is niet naar beneden nadat de lucht is uitgeput	Gebruik eetstokjes om de vlotter iets in te drukken
3	Lekkage van het deksel	Heb de siliconen afdichtring er niet in gedaan	Plaats de siliconen afdichtring goed
		Er zitten etensresten in de afdichtring	Maak de siliconen afdichtring schoon
		Er is een breuk op de siliconen afdichtring	Verander a.u.b. naar een nieuwe
4	De vlotterklep heeft lekkage	Vlotterklep afdichtring met voedsel	Afdichtring vlotterklep reinigen
		Vlotterklepafdichting lijmslijtage	Vervang de afdichtring van de vlotterklep
5	De vlotterklep kan niet stijgen	De pot heeft te weinig voedsel en water	Zet voedsel en water volgens de bepalingen
		De lekkage van het deksel of de drukbegrenzingsklep	Stuur het naar een erkende serviceprovider voor reparatie
6	Digitale buisweergave E0	Open deksel bescherming	Sluit de klep
7	Digitale buisweergave E1	De stroomonderbreking van de sensor	Stuur het naar een erkende serviceprovider voor reparatie
8	Digitale buisweergave E2	Het sensorcircuit heeft kortsluiting	Stuur het naar een erkende serviceprovider voor reparatie
9	Digitale buisweergave E3	De pottemperatuur is te hoog	Nadat je hebt gewacht tot de pottemperatuur is gedaald, gebruik je hem opnieuw
10	Digitale buisweergave E4	Slechte werking van de lagedrukschakelaar	Stuur het naar een erkende serviceprovider voor reparatie
11	Digitale buisweergave E5	Verkeerde werking van de hogedrukschakelaar	Stuur het naar een erkende serviceprovider voor reparatie

# Meltazo

*Veranderende Regaliteiten*

[www.meltazo.com](http://www.meltazo.com)



Dank u voor uw aankoop van een kwaliteitsproduct van Meltazo.

