



## PRESSURE COOKER AND HALOGEN BAKER

### WKCPC100

<b>EN</b>	Instructions .....	P.2
<b>DE</b>	Bedienungsanweisungen .....	P.18
<b>FR</b>	Instructions .....	P.35
<b>ES</b>	Instrucciones .....	P.53
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing .....	P.70

## INTENDED USE

Use the appliance only for the intended purpose. Any other use may result in damage to the appliance or injuries.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### General

1. Read this manual thoroughly before first use. It contains important information for your safety as well as for the use and maintenance of the appliance. Keep these instructions for future reference and pass them on to possible new owners of the appliance.
2. Use the appliance only for its intended purpose. Improper use may lead to hazards.
3. This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for commercial or outdoor use.
4. Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual.
5. In the event of improper use or incorrect operation, we will not accept any liability for resulting damages.
6. This appliance is not intended to be used by persons (including children below 8 years of age) with reduced physical, sensory or mental abilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or instructed on the use of the appliance by a person who is responsible for their safety.
7. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children younger than 8 years of age.
8. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. Never operate the appliance unattended.
10. Do not cover the appliance during use. Do not place anything on top of the appliance.
11. Do not operate the appliance when it is empty.
12. Before each use, ensure that the sealing ring, pressure regulator and float valve are clean and properly installed in the lid of the pressure cooker.
13. Never attempt to open the lid during pressure cooking.
14. Do not move the appliance during the cooking process.
15. **Warning:** To avoid being scalded, do not touch the lid of the pressure cooker during use, and keep your hands and face away from the exhaust and float valve.
16. **Warning:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces (including non-functional surfaces) may become extremely hot during use. The appliance will emit hot steam through the air outlet vents. Always keep your hands and face at a safe distance from the appliance. Only handle the appliance using the handles and buttons provided.
17. To protect your hands from burns or scalds, always use oven mitts, pot holders or fetch tools when handling hot surfaces of the appliance or hot accessories.
18. Always rest the lid of the pressure cooker or halogen baker on a heatproof mat to protect the countertop surface.
19. When filling the cooker, do not exceed the MAX level as indicated on the inner pot.
20. **Warning:** Never fill the inner pot with oil. Do not use the appliance as a deep fryer. Only use the **Fry** preset program without the lid for shallow frying.

21. **Caution:** Ensure the lid of the pressure cooker is removed when using the Fry or Saute preset program.
22. Never use the pressure cooker without the inner pot (8).
23. **Warning:** Only operate the halogen lid (13) with the support ring (12) and inner pot (8) on a heatproof mat. Never operate the halogen lid (13) on the electric base unit (7) of the pressure cooker. Failure to follow this warning may cause damage to the appliance, fire, electric shock or serious injury.
24. Always place a high grade heatproof mat (not provided) under the inner pot (8) of the halogen baker to protect the countertop surface and prevent the risk of a fire. The inner pot becomes hot during and after cooking. Never operate the halogen baker without a heatproof mat.
25. The inner pot, accessible surfaces and heating element of the halogen baker become hot during use. Always use oven mitts, pot holders or fetch tools when touching hot surfaces or handling hot accessories.
26. Do not immerse the base unit (7) and the halogen lid (13) in water, as they contain electrical components and heating elements. Do not rinse under the tap.
27. Do not under any circumstances attempt to repair the appliance yourself. For servicing and repairs, contact our after-sales service team to arrange a repair or replacement.
28. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
29. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
30. Do not use the inner pot (8) on a stovetop or burner, as it is made specifically for the base unit (7).
31. Do not put frozen substances into the appliance or wash the inner pot with cold water when it is very hot.
32. The outer surfaces and inner pot of the appliance may become hot during use. Wear oven mitts or use fetch tools when handling hot components or touching hot surfaces.
33. Do not use the halogen baker near the pressure cooker. The heat generated by the halogen baker will melt the plastic parts of the pressure cooker.

### Power supply

1. Before connecting the appliance to a power socket, check that the voltage indicated on the appliance rating label matches the voltage of your local mains supply.
2. The power plug is used to disconnect the appliance from the mains. Please ensure that the power plug is in an operable condition.
3. Removing the power plug is the only way to completely separate the appliance from the power supply.
4. Disconnect from the power supply by pulling the power plug instead of the power cord.
5. Do not use an extension cord with the appliance.
6. Keep the power cord away from hot surfaces. Do not plug in the power cord or operate the appliance with wet hands.
7. Always attach the power cord to the appliance first, and then plug the power cord into the wall outlet. To disconnect, power off the appliance first before removing the power cord from the wall outlet.
8. Disconnect the power plug when the appliance is not in use, in case of malfunctions, prior to attaching accessories and prior to cleaning.

9. If the power cord or the casing of the appliance is damaged or if the appliance is dropped, the appliance should not be used before being examined by a professional electrician.
10. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
11. To avoid electrical shock, do not put liquids of any kind into the main unit housing containing the electrical components.
12. Make sure the appliance is plugged into a wall outlet. Always make sure the plug is inserted into the wall outlet properly.

### Installation location

1. Place the appliance on a flat, dry and heat-resistant surface.
2. Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable and non-combustible.
3. Put the appliance in a place which is out of reach of children. Do not let children near the appliance when in use. Close supervision is necessary when there are children and pets around.
4. **Warning:** Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled by children or pets or tripped over accidentally.
5. Do not operate this appliance near flammable materials (e.g. curtains, textiles or walls) or cover it. Ensure that there is always a sufficient safe distance from flammable materials.
6. **Warning:** Do not use this appliance near water or heavy moisture (e.g. in a damp basement or next to a swimming pool or bathtub).
7. In order to reduce the risk of fire and electric shock, do not expose the appliance to fire (e.g. fireplace, grill, candles and cigarettes) or water (e.g. water drops, water splashes, vases, tubs and ponds).
8. Keep this appliance away from all heat sources such as ovens, hot plates and other heat-producing devices/objects.

## RETAIN THESE INSTRUCTIONS

-----

## FOR HOUSEHOLD USE ONLY

# PRESSURE COOKER AND HALOGEN BAKER

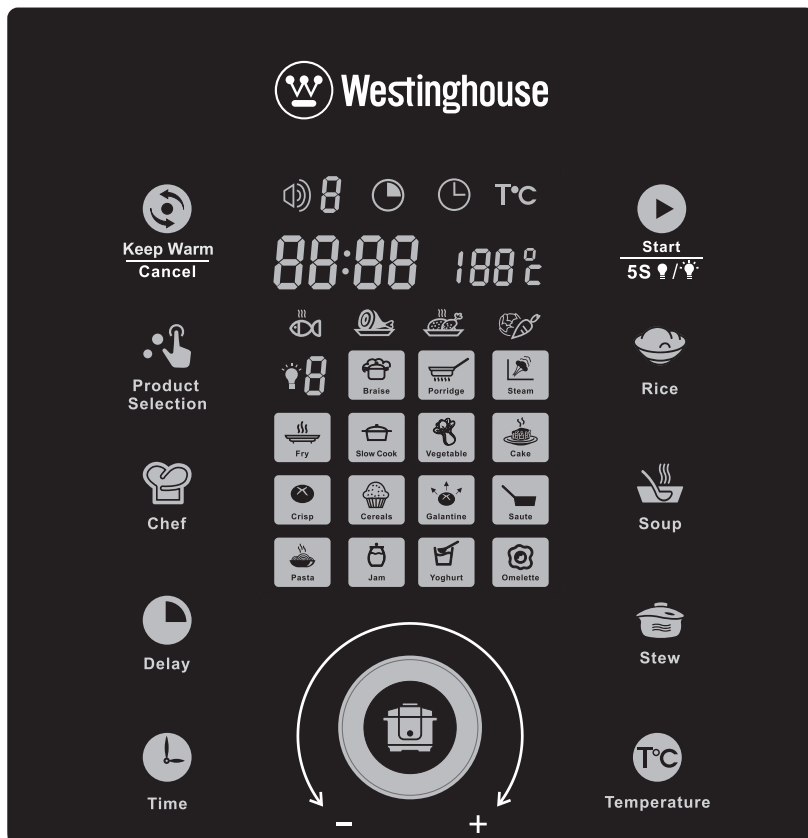


## DESCRIPTION OF PARTS


- |                       |                                  |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1. Lid handle         | 9. Steamer basket                |
| 2. Lid                | 10. Measuring cup                |
| 3. Control panel      | 11. Meal spoon                   |
| 4. Control knob +/-   | 12. Support ring for halogen lid |
| 5. Pressure regulator | 13. Halogen lid                  |
| 6. Base handle        | 14. Timer                        |
| 7. Base unit          | 15. Temperature dial             |
| 8. Inner pot          | 16. Handle and safety ON/OFF     |



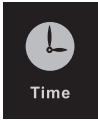


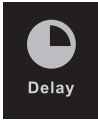
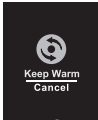
## CONTROL PANEL

The Control Panel shows the current status of the cooker by displaying the cooking temperature, the countdown of the Delay start and/or the cooking time. Active buttons and icons light up for easy guidance.



## CONTROL BUTTONS

Button	Function
 <p>START/CANCEL</p>	<p>Press and hold the <b>Start</b> button for 5 seconds to:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wake the cooker from Standby Mode (activated if no buttons are pressed for 30 seconds after the power supply is connected).</li> <li>- START a cooking program.</li> <li>- CANCEL a cooking program.</li> </ul>

 <p>Control knob</p>	<p>Rotate the <b>Control knob</b> +/- to:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Select a preset cooking program.</li> <li>- Adjust the settings after pressing the Time, Temperature or Delay button.</li> </ul>
 <p>Product Selection</p>	<p>In the <b>Soup, Stew</b> or <b>Steam</b> cooking programs:</p> <p>Press the <b>Product Selection</b> button to indicate the food type for a more precise preset cooking time.</p> <p>Press repeatedly to toggle the food options <b>Fish, Meat, Poultry</b> or <b>Vegetables</b>. The cooking time will change automatically.</p>
 <p>Time</p>	<p>Press the <b>Time</b> button to set the cooking time. Rotate the Control knob +/- to adjust the time.</p> <p>Press the <b>Time</b> and <b>Temperature</b> buttons at the same time to adjust the volume level of the alert sounds (1 - 4). The default alert volume  will flash on the display. Rotate the Control knob +/- to adjust the volume.</p>
 <p>Temperature</p>	<p>Press the <b>Temperature</b> button to adjust the cooking temperature. The button and "<b>180°C</b>" will flash. Rotate the Control knob +/- to adjust the temperature.</p>
 <p>Delay</p>	<p>After choosing a preset program or <b>Chef</b> mode, press the <b>Delay</b> button to delay the start of the cooking time. Rotate the Control knob +/- to adjust the delay up to 24 hours. Cooking begins after the delay countdown has elapsed.</p>
 <p>Keep Warm</p>	<p>Press the <b>Keep Warm</b> button to turn the Auto Keep Warm function ON or OFF.</p> <p>The <b>Auto Keep Warm</b> function turns ON by default after a cooking program is complete and stays on for 24 hours. The keep warm temperature is 70°C, which is not displayed. This function is not available in the <b>Fry</b> and <b>Yoghurt</b> preset programs.</p>

## PRESET COOKING PROGRAMS

Preset Program	Food type / Remarks	Pressure Cooking	Time		Temperature (°C)		Delay button
			Preset	Adjustable Range	Preset	Adjustable Range	
Chef	For general pressure cooking	Yes	2 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes
Rice	-	Yes	10 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes
Soup	Fish	Yes	15 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes
	Meat	Yes	30 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes
	Poultry	Yes	25 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes
	Vegetables	Yes	10 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes
Stew	Fish	Yes	15 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes
	Meat	Yes	30 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes
	Poultry	Yes	25 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes
	Vegetables	Yes	10 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes
Braise	-	Yes	45 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes
Porridge	-	Yes	10 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes
Steam	Fish	Yes	10 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes
	Meat	Yes	20 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes
	Poultry	Yes	15 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes
	Vegetables	Yes	5 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes
Fry	-	No (remove lid)	45 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	170°C	30-180°C	No
Slow Cook	-	No	2 hours	1-59 minutes 1-24 hours	95°C	Not adjustable	Yes
Vegetable	-	Yes	15 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes
Cake	-	Yes	40 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	140°C	30-180°C	Yes
Crisp	-	Yes	1 hour	1-59 minutes 1-24 hours	160°C	30-180°C	Yes
Cereals	-	Yes	35 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes



Preset Program	Food type / Remarks	Pressure Cooking	Time		Temperature (°C)		Delay button
			Preset	Adjustable Range	Preset	Adjustable Range	
Galantine	-	Yes	45 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes
Saute		No (remove lid)	20 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	170°C	30-180°C	Yes
Pasta	-	Yes	10 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	N/A	Not adjustable	Yes
Jam	-	Yes	10 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	100°C	Not adjustable	Yes
Yoghurt	-	No	5 hours (5-9 hours)	1-59 minutes 1-24 hours	40°C	Not adjustable	Yes
Omelette	-	No	10 minutes	1-59 minutes 1-24 hours	140°C	30-180°C	No

## BEFORE FIRST USE

1. Unpack the product and all accessories carefully. Retain the packaging for future reference or later use. For information on packaging disposal or recycling, contact your local authority.
2. Make sure the product is not damaged and that there are no missing accessories. Return the product to the retailer if there are any missing or damaged parts.
3. Clean the product and all accessories (see 'Care and Maintenance' section).

### Halogen baker

Before first use, heat up the empty pot (8) in the halogen baker at the maximum temperature of 250°C for 5-10 minutes (see USING THE HALOGEN BAKER). This will help eliminate any odours as well as the protective lubricant from the manufacturing process.

**NOTE:** The halogen baker may emit a small amount of smoke or odour during the first few uses. This is normal due to the newness of the product.

## USING THE PRESSURE COOKER

### Fill the inner pot

1. To open the lid, grasp the lid handle (1) and turn the lid clockwise to the open position (Figure 1 and 2). Lift the lid straight up to remove it (Figure 3).



Figure 1



Figure 2



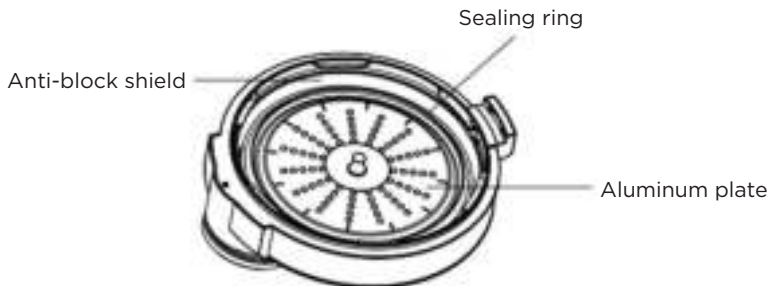
Figure 3

2. Remove the inner pot (8) from the base unit (7).

3. Fill the inner pot (8) with the ingredients and liquid, observing the following:
  - The total amount of food and liquid (water, broth, stock, wine etc.) should never exceed the “4/5” MAX marking on the inner pot.
  - **IMPORTANT:** For food that expands during cooking (e.g. rice, beans, pasta, etc.), the level should not exceed the “1/5” marking on the inner pot.
  - For pressurized cooking, add a minimum of 350 ml (1 ½ cup) water or liquid to the inner pot. The suggested food to water ratio is 1:1, which you can adjust provided that you observe the minimum liquid requirement.
  - For porridge, the suggested water to rice ratio is 8:1. Adjust to your preference.
  - Do not wash rice in the inner pot, as this may scratch the non-stick coating.
4. Insert the inner pot (8) back into the base unit (7), ensuring the bottom of the inner pot is dry and clean.

### Closing the lid

5. Before closing the lid, check that the sealing ring is properly in place.  
**CAUTION:** Do not use the product without the sealing ring.



6. To close the lid, cover the base unit with the lid in the open position (Figure 4). Then turn the lid anti-clockwise to the close position until you hear a “click” (Figure 5 and 6).



Figure 4



Figure 5



Figure 6

7. Plug the power cord into the wall socket. The display will light up and show “0”. After 30 seconds of inactivity, the display will show “F” and the Control Panel will switch off, indicating that the cooker has entered **Standby Mode**.  
**NOTE:** To wake the cooker from Standby Mode, press and hold the Start button for 5 seconds.

### Open or close the pressure regulator

8. Open or close the pressure regulator (5) on the lid as required by the Preset Cooking Program that you will select in Step 9:
  - Close the pressure regulator (5) if the selected preset program requires pressure cooking.

- Open the pressure regulator (5) if the selected preset program does not require pressure cooking.

#### Pressure regulator



**NOTE:** Remove the lid (2) when using the **Fry** or **Saute** preset program.

#### Select a preset program

- Turn the Control knob (4) to select the desired Preset Cooking Program (see PRESET COOKING PROGRAMS table).

Touch the **Temperature** or **Time** button and rotate the Control knob to adjust the cooking temperature or time according to your preference or recipe, if required.

- You can press the Product Selection button to set the product type **Fish / Meat / Poultry / Vegetables** in the **Soup, Stew** or **Steam** program only.

#### Set the Delay start (optional)

- Skip this step if not required. To delay the start of the cooking process, press the Delay button and turn the Control knob to adjust the delay (5 minutes - 24 hours).
  - CAUTION:** Do not leave raw food inside the cooker for an extended period of time prior to cooking, otherwise the food may spoil. Use this function to cook food that will not spoil easily, such as beans, rice and grains.
  - NOTE:** The delay start function is not available in the **Fry** and **Omelette** cooking programs.

#### Start the cooking process

- Press and hold the Start button for 5 seconds to confirm and start.
 

**NOTE:** In some programs, the cooking time countdown starts only after the cooker reaches the preset temperature.
- Once cooking is complete, if the Auto Keep Warm function is ON, the cooker beeps and automatically enters **Keep Warm** mode (up to 24 hours, default 70° C).
 

**NOTE:** To maintain freshness, food should not be kept warm for more than 4 hours.
- Press the Start button for 5 seconds to stop the Keep Warm function and exit to Standby Mode.
- Unplug the cooker from the wall socket.

#### Depressurize the cooker

- Before opening the lid, always release the steam and pressure from the cooker using one of the following methods:
  - Natural depressurization:** Wait for about 10 minutes for the cooker and food to cool down. The cooker is depressurized when the **float valve** goes DOWN.
  - Quick depressurization:** Wear oven mitts, and then turn the pressure regulator (5) to the left or right to open it and release the steam (see picture in step 8) until the **float valve** goes DOWN.



**WARNING:** Escaping steam is extremely hot. Always keep your face and arms away from the lid.

**NOTE:** To cancel the cooking process at any time during cooking, press the Start button for 5 seconds.

## FRY PRESET PROGRAM

Make sure the lid is removed when using this preset program. Use this function for shallow frying.

## USING THE HALOGEN BAKER

Use the halogen baker for baking, broiling, roasting and grilling.

### Operation

1. Place the inner pot (8) on a heatproof mat.
2. Place the prepared and seasoned food in the inner pot (8).
3. Position the support ring (12) and then the halogen lid (13) on the inner pot (8).
4. Plug the power cord of the halogen lid (13) into the wall socket.
5. Push down the ON/OFF safety handle (16) until it snaps into place.

**NOTE:** The appliance will not turn ON if the handle is not pushed down completely.

6. Turn the Temperature dial (15) to set the cooking temperature (0°C - 250°C).
7. Turn the Timer (14) to set the cooking time (0 - 60 minutes). Once the temperature and time have been set, the appliance will turn ON.
8. If you need to turn the food halfway through cooking for an even browning:
  - Lift the handle (16) and remove the halogen lid. The appliance switches OFF (pauses) when the handle is up.
  - Close the lid and push down the handle to continue cooking.
 At the end of the Timer (14), the appliance will emit an alert sound and switch OFF.
9. Unplug the appliance from the wall socket after use.

**NOTE:** If you wish to end the cooking process before the Timer ends, lift the handle (16), and then turn the Timer (14) and Temperature dial (15) to the "0" position.

**WARNING:** The halogen lid, support ring and inner pot (8) become hot during and after the cooking process. Never operate the halogen baker without the heatproof mat under the inner pot to protect the countertop surface and prevent the risk of a fire. Always use oven mitts, pot holders or fetch tools to handle the lid, inner pot or hot accessories.

## SAFETY ON/OFF HANDLE

The handle (16) of the halogen baker is fitted with a safety ON/OFF switch.

- The appliance switches OFF (pauses) when the handle is lifted UP.
- The appliance switches ON when the handle is pushed DOWN and the Temperature and the Timer are both set.

## COOKING TIPS

- To bake, place the baking dish or pan on a low rack.
- To broil, place the baking pan or the food directly on a high rack.
- To roast, grill or air fry, place the food directly on a low rack to allow the air to circulate around the food.

**NOTE:** The baking dish or pan should not touch the sides of the inner pot (8). Ensure the food does not touch the heating element of the halogen lid (13) during cooking.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance from the power supply when it is not in use and before cleaning.
2. Let the appliance cool down before cleaning.
3. Never use solvents and abrasives, hard brushes, metallic or sharp objects for cleaning. Solvents are harmful to health and may attack the plastic parts. Abrasive cleaners and tools may scratch the surface.
4. Never immerse the base unit (7), halogen lid (13) or any electrical parts in water or other liquids. Do not place them under running water.

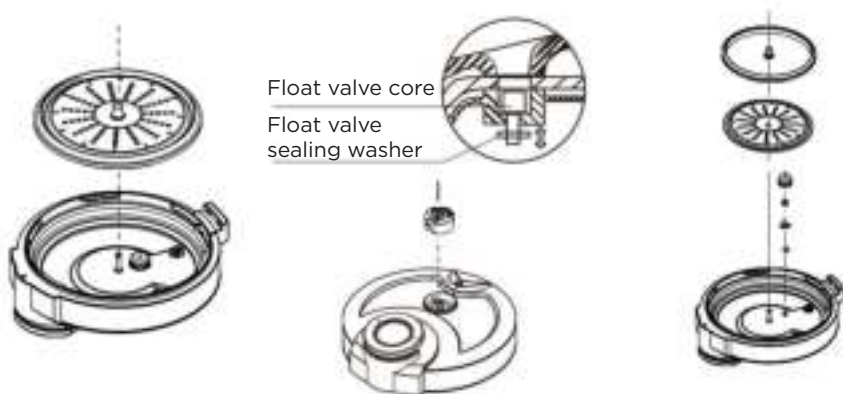
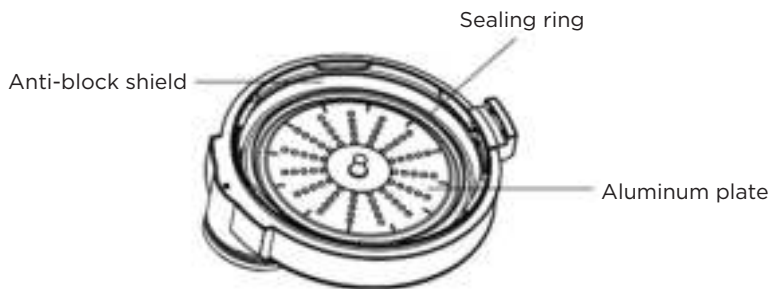
## CLEANING

### Base unit, Halogen lid

- Wipe the external surfaces of the base unit (7) and halogen lid (13) with a soft cloth moistened with warm water or warm soapy water. Wipe clean and allow to dry thoroughly.
- After each use, remove the condensation collector from the base unit to empty its contents and rinse it.

### Lid of pressure cooker

- Remove the lid (2) from the pressure cooker.
- Remove the sealing ring, aluminium plate, pressure regulator (5) and float valve from the lid for cleaning. Wash them with a sponge in warm soapy water, and then rinse well and allow to dry. Ensure all parts are properly reassembled to the lid.
- Wipe the lid with a soft cloth or sponge moistened with water. Allow to dry.
- Ensure all parts are re-attached properly to the lid before use.
- Do not use the lid if any parts are missing.



#### Inner pot

- Remove the inner pot (8) and wash it with a soft cloth or a non-abrasive sponge in warm soapy water. Rinse well and dry thoroughly.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
Unable to operate the appliance.	No electricity.	Check the power source.
	The appliance is not plugged into the wall socket.	Ensure the appliance is plugged into the wall socket and that the plug is inserted properly.
Unable to close the lid.	The sealing ring is not properly installed.	Ensure the sealing ring is correctly installed in the lid.
	The float valve is stuck in the UP position.	Ensure the float valve is correctly installed in the lid.
Unable to open the lid.	The cooker is still pressurized. The float valve is UP.	Turn the pressure regulator (5) left or right to depressurize the cooker. Wait until the steam is released and the float valve goes DOWN.
	The float valve did not go down after depressurization.	Use a stick to gently push down the float valve.
Steam leaks from the rim of the lid.	The lid is not properly closed.	Check and close the lid again.
	The sealing ring is not properly installed in the lid.	Ensure the sealing ring is properly installed in the lid.
	The sealing ring is not installed in the lid.	Install the sealing ring in the lid. DO NOT operate the appliance without the sealing ring.
	Food residue is obstructing the sealing ring.	Clean the sealing ring.
	The sealing ring is broken or worn.	Replace the sealing ring.
Steam leaks from the float valve.	Food residue is obstructing the sealing washer of the float valve.	Clean the sealing washer of the float valve.
	The sealing washer or the float valve is broken or missing.	DO NOT operate the appliance. Replace the sealing washer or the float valve.
The float valve does not go UP during pressurization.	The sealing washer is not properly installed in the float valve.	Install the sealing washer in the float valve properly.
	There is not enough food and water in the inner pot to build up steam pressure.	Add enough food and water to the inner pot (8). For pressurized cooking, add a minimum of 350 ml (1 ½ cup) water or liquid to the inner pot. The recommended food to liquid ratio is 1:1, which you can adjust provided that you observe the minimum liquid requirement.
	There is a leakage from the lid or the pressure regulator (5) even after cleaning and installing the parts properly.	Contact customer service for maintenance.

Problem	Possible cause	Solution	
Food is undercooked or takes too long to cook.	Power disruption.	Check the power source.	
	The cooking time was too short for the food portion.	Set a longer cooking time.	
	There is food residue between the inner pot and the heating plate.	Unplug the pressure cooker and clean any food residue between the inner pot and the heating plate. If the problem persists, contact customer service centre for maintenance.	
	The heating plate or the inner pot is distorted.	Contact customer service for maintenance.	
	The heating plate is not working properly.	Contact customer service for maintenance.	
The Auto Keep Warm function did not switch ON after the cooking program finished.	The Keep Warm button was pressed during the Delay countdown or during the cooking process, which switched the Auto Keep Warm function off.	Press the Keep Warm button to turn the Auto Keep Warm function ON. The button should be illuminated. Auto Keep Warm is not available after the <b>Fry</b> and <b>Yoghurt</b> programs.	
	Faulty Keep Warm components.	Contact customer service for maintenance.	
Mild electric shocks or tingling sensation when touching the lid.	Electricity leakage.	DO NOT use the appliance. Contact customer service for maintenance.	
Display is showing error code	E1	Open circuit of the sensor.	Unplug the power cord from the wall socket for 10 minutes, and then plug it again. If the error code persists, contact customer service for maintenance.
	E2	Short circuit of the sensor.	Unplug the power cord from the wall socket for 10 minutes, and then plug it again. If the error code persists, contact customer service for maintenance.
	E3	Overheating.	Unplug the power cord from the wall socket for 10 minutes, and then plug it again. Observe the suggestions in the two boxes below. If the error code persists, contact customer service for maintenance.
		Overheating. There is no liquid in the inner pot.	For pressurized cooking, add a minimum of 350 ml (1 ½ cup) water or liquid to the pressure cooker.
		Overheating. The inner pot is positioned incorrectly in the base unit.	Ensure the inner pot is level and properly inserted in the base unit.
	E4	Signal switch malfunction.	Unplug the power cord from the wall socket for 10 minutes, and then plug it again. If the error code persists, contact customer service centre for maintenance.



## DISPOSAL

### Proper disposal of this product



This label indicates that, in the EU, electronic devices cannot be disposed of with regular household waste.

Please use the return or collection systems in your municipality or contact the retailer where you purchased this product.

## INFORMATION AND SERVICE

If you have questions or concerns about your product, please visit our website: [www.westinghousehomeware.com](http://www.westinghousehomeware.com), or contact our overseas offices/agents.

In line with our policy of continuous product development, we reserve the right to change product, packaging and documentation specifications without prior notice.

# ZWECKGEMÄSSE VERWENDUNG

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden. Jeder davon abweichende Gebrauch kann zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen führen.

## WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

### Allgemeines

1. Diese Anleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durchlesen. Sie enthält wichtige Informationen zu Ihrer Sicherheit sowie zum Gebrauch und zur Pflege des Geräts. Diese Anweisungen für künftige Nachschlagezwecke aufbewahren und zusammen mit dem Gerät an künftige Besitzer weitergeben.
2. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden. Der unsachgemäße Gebrauch kann Gefahren hervorrufen.
3. Dieses Gerät ist nur für den normalen Gebrauch in Privathaushalten vorgesehen. Es ist nicht für den Gebrauch im Freien noch für gewerbliche Zwecke vorgesehen.
4. Dieses Gerät nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck benutzen.
5. Im Falle eines unsachgemäßen Gebrauchs oder Bedienungsfehlers lehnen wir jede Haftung für daraus folgende Schäden ab.
6. Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern unter 8 Jahren) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten noch für Personen mit einem Mangel an Erfahrungen und Kenntnissen geeignet, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder sie haben eine Einweisung in den Gebrauch des Geräts erhalten.
7. Das Gerät und das Netzkabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, die jünger als 8 Jahre sind.
8. Um dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen, müssen diese beaufsichtigt werden.
9. Das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
10. Das Gerät während des Gebrauchs nicht abdecken. Nichts auf dem Gerät abstellen.
11. Das Gerät nicht leer betreiben.
12. Vor jedem Gebrauch prüfen, ob der Dichtring, Druckregler und das Schwimmerventil gereinigt und im Deckel des Dampfgarers korrekt eingesetzt sind.
13. Während des Dampfgarens nie versuchen, den Deckel zu öffnen.
14. Das Gerät während des Garvorgangs nicht versetzen.
15. **Warnung:** Den Deckel des Dampfgarers während des Gebrauchs nicht berühren und Hände und Gesicht von den Dämpfen und vom Schwimmerventil fern halten. Andernfalls besteht Verbrennungsgefahr.
16. **Warnung:** Dieses Elektrogerät ist mit einer Heizfunktion ausgestattet. Während des Gebrauchs können die Flächen (auch die funktionslosen Flächen) sehr heiß werden. Das Gerät setzt über die Lüftungsauslässe heißen Dampf frei. Hände und Gesicht sollten immer einen Sicherheitsabstand zum Gerät einhalten. Zum Handhaben des Geräts nur die Griffe und Tasten benutzen.
17. Um Hände und Gesicht vor Verbrennungen zu schützen, immer Ofenhandschuhe, Topfhalter oder Haltevorrichtungen benutzen, um die heißen Flächen des Geräts oder heißes Zubehör zu handhaben.
18. Den Deckel des Dampfgarers oder den Halogenofen immer auf einer hitzefesten Unterlage abstellen, um die Oberfläche der Arbeitsplatte zu schonen.

19. Beim Befüllen des Garers die MAX-Marke im Innentopf nicht überschreiten.
20. **Warnung:** Den Innentopf nicht mit Öl befüllen. Das Gerät nicht als Fritteuse benutzen. Zum flachen Anbraten das Garprogramm **Fry** (Braten) nur ohne den Deckel benutzen.
21. **Achtung:** Bei Verwendung der Programme Fry (Braten) oder Saute (Anbraten) daran denken, den Deckel vom Dampfgerar abzunehmen.
22. Den Dampfgerar nie ohne Innentopf (8) benutzen.
23. **Warnung:** Den Halogendeckel (13) immer zusammen mit dem Stützring (12) und dem Innentopf (8) auf einer hitzefesten Unterlage einsetzen. Den Halogendeckel (13) nie auf dem elektrischen Unterteil (7) des Dampfgerars benutzen. Wird diese Warnung missachtet, kann das Gerät beschädigt werden oder es besteht Brand-, Stromschlag- und schwere Verletzungsgefahr.
24. Zum Schutz der Arbeitsplatte und zum Brandschutz immer eine hochgradig hitzefeste Unterlage (nicht mitgeliefert) unter den Innentopf (8) des Halogenofens stellen. Der Innentopf ist während und nach dem Garen heiß. Den Halogenofen nie ohne hitzefeste Unterlage benutzen.
25. Der Innentopf, die zugänglichen Flächen und das Heizelement des Halogenofens werden während des Betriebs heiß. Immer Ofenhandschuhe, Topfhalter oder ein Hilfsmittel für den Transport benutzen, wenn heiße Oberflächen angefasst oder heißes Zubehör transportiert werden muss.
26. Das Unterteil (7) und den Halogendeckel (13) nicht in Wasser tauchen, da sie Elektroteile und Heizelemente enthalten. Nicht unter dem Wasserhahn abspülen.
27. Das Gerät unter keinen Umständen versuchen, selbst zu reparieren. Im Wartungs- und Reparaturfall unseren Kundendienst kontaktieren, um eine Reparatur oder einen Austausch zu vereinbaren.
28. Das Gerät nie an eine externe Zeitschaltvorrichtung oder ein separates Fernbediensystem anschließen.
29. Durch die Verwendung von externem Zubehör, das vom Gerätehersteller nicht empfohlen wird, besteht Verletzungsgefahr.
30. Den Innentopf (8) nicht auf einer Kochmulde oder einem Brenner benutzen, da er speziell für das Unterteil (7) hergestellt wurde.
31. Kein gefrorenes Material in das Gerät geben und den Innentopf nicht mit kaltem Wasser abwaschen, wenn er sehr heiß ist.
32. Während des Gebrauchs werden die Außenflächen und der Innentopf des Geräts heiß. Beim Handhaben oder Berühren heißer Teile oder Flächen Ofenhandschuhe tragen oder ein Hilfsmittel für den Transport benutzen.
33. Den Halogenofen nicht in der Nähe des Dampfgerars benutzen. Die Kunststoffteile des Dampfgerars schmelzen durch die von dem Halogenofen erzeugte Hitze.

### **Stromversorgung**

1. Vor dem Anschließen des Geräts an eine Steckdose nachprüfen, ob die Spannungsangabe auf dem Typenschild mit der Haushaltsspannung übereinstimmt.
2. Zum Trennen des Geräts vom Netz den Netzstecker ziehen. Der Netzstecker muss in einem betriebsfähigen Zustand sein.
3. Die einzige Möglichkeit, das Gerät vollständig von der Stromversorgung zu trennen, besteht im Ziehen des Netzsteckers.
4. Beim Trennen von der Stromversorgung immer am Stecker und nicht am Netzkabel ziehen.
5. Kein Verlängerungskabel für das Gerät benutzen.

6. Das Netzkabel von heißen Flächen fern halten. Nicht mit nassen Händen das Netzkabel anschließen oder das Gerät bedienen.
7. Das Netzkabel immer zuerst am Gerät und danach an eine Steckdose anschließen. Zum Trennen des Geräts vom Netz, zuerst das Gerät abschalten und erst dann den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
8. Den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bei einer Funktionsstörung, bevor Zubehörteile angebracht werden und vor dem Reinigen.
9. Falls das Netzkabel oder das Gehäuse des Geräts beschädigt ist oder das Gerät auf den Boden gefallen ist, sollte es vor dem nächsten Gebrauch von einem zugelassenen Elektriker überprüft werden.
10. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, von einem Vertragskundendienst oder von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
11. Zur Vermeidung von Stromschlägen keine Flüssigkeiten in das Hauptgerät mit den Elektrokomponenten einbringen.
12. Darauf achten, dass das Gerät an einer Steckdose angeschlossen ist. Immer darauf achten, dass der Netzstecker korrekt in die Steckdose eingeführt ist.

### **Aufstellort**

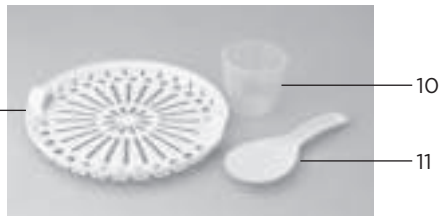
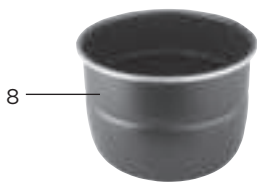
1. Das Gerät auf einer ebenen, trockenen und hitzefesten Fläche aufstellen.
2. Das Gerät immer auf einer waagerechten Fläche benutzen, die lotrecht, stabil und nicht brennbar ist.
3. Das Gerät an einem Ort aufstellen, der für Kinder nicht erreichbar ist. Keine Kinder in die Nähe des Geräts lassen, wenn es in Gebrauch ist. Wenn Kinder und Haustiere anwesend sind, ist eine engmaschige Beaufsichtigung notwendig.
4. **Warnung:** Das Netzkabel nicht über Tisch- oder Tresenkanten herabhängen lassen. Dafür sorgen, dass das Kabel nicht so verlegt ist, dass Kinder oder Haustiere daran ziehen können oder dass es zu einer Stolpergefahr wird.
5. Das Gerät nicht in der Nähe entzündlicher Materialien benutzen (z. B. Vorhänge, Textilien oder Wänden) oder abdecken. Ein ausreichender Sicherheitsabstand zu entzündlichen Materialien ist stets einzuhalten.
6. **Warnung:** Das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder erheblicher Feuchtigkeit benutzen (beispielsweise in einem feuchten Keller oder neben einem Schwimmbecken oder einer Badewanne).
7. Zur Vermeidung einer Brand- oder Stromschlaggefahr das Gerät vor Feuer (z. B. Kamin, Grill, Kerzenlicht und Zigaretten) bzw. Wasser (Wassertropfen, Wasserspritzer, Vasen, Wannen und Teichen) fern halten.
8. Das Gerät von allen Wärmequellen wie etwa Öfen, Herdplatten und anderen Gegenständen/Geräten fern halten, die Wärme produzieren.

## **DIESE ANLEITUNG AUFHEBEN**

-----

## **NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH GEEIGNET**

# DAMPFGARER UND HALOGENOFEN



## BESCHREIBUNG DER TEILE


- |                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| 1. Deckelgriff        | 9. Korbeinsatz                  |
| 2. Deckel             | 10. Messbecher                  |
| 3. Bedienfeld         | 11. Zutatenlöffel               |
| 4. Regler +/-         | 12. Stützring für Halogendeckel |
| 5. Druckregler        | 13. Halogendeckel               |
| 6. Griff am Unterteil | 14. Timer                       |
| 7. Unterteil          | 15. Temperaturwählschalter      |
| 8. Innentopf          | 16. EIN/AUS Schutzbügel         |



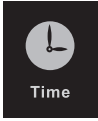


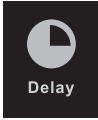

## BEDIENFELD

Im Bedienfeld wird der gegenwärtige Zustand des Garers durch Anzeige der Gartemperatur, der Restwartezeit für den zeitverzögerten Start und/oder die Garzeit gemeldet. Die aktiven Tasten und Symbole leuchten als einfache Anhaltspunkte auf.



## BEDIENTASTEN

Taste	Funktion
 <p>START/CANCEL (Start/Abbruch)</p>	<p>Die Taste <b>Start</b> 5 Sekunden drücken, um:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Den Garer aus dem Standby-Modus zu reaktivieren (wird aktiviert, wenn 30 Sekunden nach dem Anschließen an eine Steckdose keine Tasten gedrückt wurden).</li> <li>- ein Garprogramm zu starten.</li> <li>- ein Garprogramm abzubrechen.</li> </ul>

 <p>Bedienregler</p>	<p>Den <b>Bedienregler</b> +/- drehen, um:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ein vordefiniertes Garprogramm auszuwählen.</li> <li>- die Einstellungen anzupassen, nachdem die Taste Time (Zeit), Temperature (Temperatur) oder Delay (Wartezeit) gedrückt wurde.</li> </ul>
 <p>Produktauswahl</p>	<p>Bei den Garprogrammen <b>Soup</b> (Suppe), <b>Stew</b> (Eintopf) oder <b>Steam</b> (Dampfgaren):</p> <p>Die Taste <b>Product Selection</b> (Produktauswahl) drücken, um die Art der Zutaten anzugeben und eine genauere Garzeit für die Voreinstellung zu erhalten.</p> <p>Wiederholt drücken, um zwischen den Zutaten <b>Fish</b> (Fisch), <b>Meat</b> (Fleisch), <b>Poultry</b> (Geflügel) oder <b>Vegetables</b> (Gemüse) zu wechseln. Die Garzeit ändert sich automatisch.</p>
 <p>Time (Zeit)</p>	<p>Die Taste <b>Time</b> (Zeit) drücken, um die Garzeit einzustellen. Den Bedienregler +/- drehen, um die Zeit zu verstellen.</p> <p>Die Tasten <b>Time</b> (Zeit) und <b>Temperature</b> (Temperatur) gleichzeitig drücken, um die Lautstärke für die Warntöne (1 - 4) einzustellen. Im Display blinkt die Standardlautstärke  für die Warnmeldung. Den Bedienregler +/- drehen, um die Lautstärke zu ändern.</p>
 <p>Temperature</p>	<p>Die Taste <b>Temperature</b> (Temperatur) drücken, um die Gartemperatur zu ändern. Die Taste und "<b>180°C</b>" blinken. Den Regler +/- drehen, um die Temperatur zu ändern.</p>
 <p>Delay (Wartezeit)</p>	<p>Nach Auswahl eines vordefinierten Garprogramms oder des <b>Chef</b>-Modus die Taste <b>Delay</b> (Wartezeit) drücken, um den Start der Garzeit auf eine bestimmte Zeit einzustellen. Die Wartezeit kann mit dem Drehregler +/- auf bis zu 24 Stunden eingestellt werden. Nach Ablauf der Wartezeit beginnt der Garvorgang.</p>
 <p>Keep Warm (Warmhalten)</p>	<p>Die Taste <b>Keep Warm</b> (Warmhalten) drücken, um die automatische Warmhaltefunktion ein- oder auszuschalten.</p> <p>Die Funktion <b>Auto Keep Warm</b> schaltet sich standardmäßig ein, nachdem ein Garprogramm abgeschlossen wurde und sie bleibt 24 Stunden lang eingeschaltet. Die Warmhaltetemperatur beträgt 70 °C und wird nicht angezeigt.</p> <p>Bei den vordefinierten Garprogrammen <b>Fry</b> (Braten) und <b>Yoghurt</b> (Joghurt) steht diese Funktion nicht zur Verfügung.</p>

# VOREINGESTELLTE GARPROGRAMME

Pro-gramm	Zutaten / Be-merkungen	Dampf-garen	Zeit		Temperatur (°C)		Taste Delay
			Einstel-lung	Einstellbe-reich	Ein-stel-lung	Einstellbe-reich	
Chef	Allgemeine Dampf-gar-funktion	Ja	2 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
Rice (Reis)	-	Ja	10 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
Soup (Suppe)	Fish (Fisch)	Ja	15 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
	Meat (Fleisch)	Ja	30 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
	Poultry (Geflügel)	Ja	25 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
	Vegetables (Gemüse)	Ja	10 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
Stew (Ein-topf)	Fish (Fisch)	Ja	15 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
	Meat (Fleisch)	Ja	30 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
	Poultry (Geflügel)	Ja	25 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
	Vegetables (Gemüse)	Ja	10 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
Braise (Sch-moren)	-	Ja	45 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
Porridge (Brei)	-	Ja	10 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
Steam (Dampf)	Fish (Fisch)	Ja	10 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
	Meat (Fleisch)	Ja	20 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
	Poultry (Geflügel)	Ja	15 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
	Vegetables (Gemüse)	Ja	5 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
Fry (Braten)	-	Nein (Deckel abneh-men)	45 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	170 °C	30-180 °C	Nein
Slow Cook (Schon-garen)	-	Nein	2 Stunden	1-59 Minuten 1-24 Stunden	95 °C	Nicht ein-stellbar	Ja
Vegetable (Gemüse)	-	Ja	15 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
Cake (Kuchen)	-	Ja	40 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	140 °C	30-180 °C	Ja



Pro-gramm	Zutaten / Be-merkungen	Dampf-garen	Zeit		Temperatur (°C)		Taste Delay
			Einstel-lung	Einstellbe-reich	Ein-stel-lung	Einstellbe-reich	
Crisp (Chips)	-	Ja	1 Stunde	1-59 Minuten 1-24 Stunden	160 °C	30-180 °C	Ja
Cereals (Cere-alien)	-	Ja	35 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
Galantine (Sülze)	-	Ja	45 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
Saute (An-braten)		Nein (Deckel abneh-men)	20 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	170 °C	30-180 °C	Ja
Pasta (Nudeln)	-	Ja	10 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	n. v.	Nicht ein-stellbar	Ja
Jam (Marmel-ade)	-	Ja	10 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	100 °C	Nicht ein-stellbar	Ja
Yoghurt (Joghurt)	-	Nein	5 Stunden (5-9 Stun-den)	1-59 Minuten 1-24 Stunden	40 °C	Nicht ein-stellbar	Ja
Omelette	-	Nein	10 Minuten	1-59 Minuten 1-24 Stunden	140 °C	30-180 °C	Nein

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Das Gerät und sämtliches Zubehör vorsichtig auspacken. Die Verpackung für spätere Zwecke oder den späteren Gebrauch aufbewahren. Auskünfte über die Entsorgung oder Verwertung des Verpackungsmaterials erteilt die zuständige Gemeindestelle.
2. Sicherstellen, dass das Gerät nicht beschädigt ist und kein Zubehör fehlt. Sollte etwas fehlen oder beschädigt sein, das Produkt wieder an den Händler zurückgeben.
3. Das Gerät und sämtliches Zubehör reinigen (siehe „Pflege und Wartung“).

### Halogenofen

Vor dem ersten Gebrauch den leeren Topf (8) im Halogenofen bei einer Höchsttemperatur von 250 °C 5 - 10 Minuten lang erhitzen (siehe VERWENDUNG DES HALOGENOFENS). Eventuelle Gerüche sowie Schutzfilme vom Herstellungsprozess werden dadurch beseitigt.

**HINWEIS:** Bei den ersten Einsätzen setzt der Halogenofen eventuell geringe Mengen Rauch oder Gerüche frei. Da das Gerät fabrikneu ist, ist dies normal.

## VERWENDUNG DES DAMPFGARERS

### Befüllen des Innentopfs

1. Zum Öffnen des Deckels den Deckelgriff (1) anfassen und den Deckel im Uhrzeigersinn in geöffnete Stellung drehen (Abbildungen 1 und 2). Den Deckel geradlinig nach oben abnehmen (Abbildung 3).



Abbildung 1



Abbildung 2



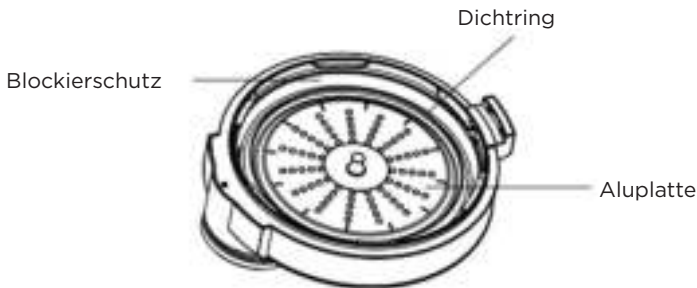
Abbildung 3

- Den Innentopf (8) aus dem Unterteil (7) nehmen.
- Die Zutaten und Flüssigkeit in den Innentopf (8) geben. Dabei Folgendes beachten:
  - Insgesamt darf die Menge feste und flüssige Zutaten (z. B. Wasser, Brühe, Wein etc.) die "4/5" MAX-Marke am Innentopf nicht überschreiten.
  - WICHTIG:** Bei Zutaten, die während des Garvorgangs quellen (z. B. Reis, Bohnen, Nudeln etc.) sollte die Marke "1/5" am Innentopf nicht überschritten werden.
  - Zum Dampfgaren mindestens 350 ml (1 ½ Cup) Wasser oder Flüssigkeit in den Innentopf füllen. Als Mischverhältnis zwischen Zutaten und Wasser wird 1:1 vorgeschlagen. Sie können diese Vorgabe aber auch ändern, solange Sie die erforderliche Mindestmenge an Flüssigkeit beachten.
  - Bei Porridge (Brei) wird ein Verhältnis aus Wasser zu Reis von 8:1 vorgeschlagen. Die Einstellungen können nach persönlichen Vorlieben verändert werden.
  - Den Reis nicht im Innentopf waschen, da hierdurch die Anti-Haft-Beschichtung zerkratzt werden kann.
- Den Innentopf (8) wieder in das Unterteil (7) einsetzen und darauf achten, dass die Unterseite des Innentopfs trocken und sauber ist.

### Schließen des Deckels

- Vor dem Schließen des Deckels prüfen, ob der Dichtring auch korrekt montiert ist.

**ACHTUNG:** Das Gerät nicht ohne den Dichtring benutzen.



- Zum Schließen des Deckels das Unterteil mit dem Deckel in geöffneter Position abdecken (Abbildung 4). Den Deckel danach gegen den Uhrzeigersinn in geschlossene Position drehen, bis ein Klickgeräusch ertönt (Abbildungen 5 und 6).



Abbildung 4



Abbildung 5



Abbildung 6

7. Das Netzteil an eine Steckdose anschließen. Im Display leuchtet "O". Nach 30 Sekunden ohne Bedienung steht im Display "F" und das Bedienfeld schaltet sich ab. Das bedeutet, dass das Gerät auf **Standby** umgeschaltet hat.  
**HINWEIS:** Um das Gerät aus dem Standby zu reaktivieren, die Start-Taste 5 Sekunden lang gedrückt halten.

### Öffnen oder schließen des Druckreglers

8. Den Druckregler (5) am Deckel nach Aufforderung durch das vordefinierte Garprogramm öffnen oder schließen, das in Schritt 9 ausgewählt wurde:
- Den Druckregler (5) schließen, wenn vom gewählten Garprogramm Dampfgaren gefordert wird.
  - Den Druckregler (5) öffnen, wenn vom gewählten Garprogramm kein Dampfgaren gefordert wird.

#### Druckregler



GESCHLOSSEN



OFFEN

**HINWEIS:** Bei Verwendung der Programme **Fry** (Braten) oder **Saute** (Anbraten) den Deckel (2) abnehmen.

### Auswahl eines vordefinierten Programms

9. Am Bedienregler (4) drehen, um das gewünschte Garprogramm auszuwählen (siehe die Tabelle VOREINGESTELLTE GARPROGRAMME).  
Die Taste **Temperature** oder **Time** drücken und am Regler drehen, um die Gartemperatur oder die Garzeit je nach Vorlieben oder Rezept bei Bedarf zu verändern.
10. Um eine bestimmte Zutatenart **Fish (Fisch) / Meat (Fleisch) / Poultry (Geflügel) / Vegetables (Gemüse)** speziell bei den Programmen **Soup** (Suppe), **Stew** (Eintopf) oder **Steam (Dampf)** einzustellen, die Taste Product Selection (Produktauswahl) drücken.

### Einstellen einer Startverzögerung (optional)

11. Dieser Schritt kann übersprungen werden, falls er nicht benötigt wird. Um den Start des Garprogramms zu verzögern, die Taste Delay drücken und mit dem Bedienregler die Wartezeit (5 Minuten - 24 Stunden) einzustellen.
- **ACHTUNG:** Rohe Zutaten sollten vor dem Kochen nicht längere Zeit im Garer bleiben. Andernfalls besteht die Gefahr, dass sie schlecht werden. Diese Funktion für Zutaten benutzen, die nicht so schnell schlecht werden, z. B. Bohnen, Reis und Getreide.

- **HINWEIS:** Bei den Programmen **Fry** (Braten) und **Omelette** steht die verzögerte Startfunktion nicht zur Verfügung.

### Starten des Garvorgangs

12. Zum Quittieren und starten die Taste Start 5 Sekunden lang drücken.  
**HINWEIS:** Bei manchen Programmen beginnt das Zurückzählen der Garzeit erst, nachdem der Garer die vordefinierte Temperatur erreicht hat.
13. Wenn nach Abschluss des Garvorgangs die automatische Warmhaltefunktion eingeschaltet ist, piept der Garer und wechselt automatisch in den **Warmhaltebetrieb** (bis zu 24 Stunden, Standard 70 °C).  
**HINWEIS:** Damit die Zutaten frisch bleiben, sollten sie nicht länger als 4 Stunden warmgehalten werden.
14. Die Start-Taste 5 Sekunden lang drücken, um die Warmhaltefunktion zu stoppen und in den Standby-Modus zu wechseln.
15. Das Gerätekabel aus der Steckdose ziehen.

### Gerät drucklos machen

16. Vor dem Öffnen des Deckels immer den Dampf und Druck aus dem Gerät ablassen. Dafür gibt es folgende Möglichkeiten:
  - **Natürliches drucklos machen:** 10 Minuten lang warten, bis der Garer und die Zutaten kühl sind. Wenn das **Schwimmerventil** sinkt, ist der Garer drucklos.
  - **Schnelles drucklos machen:** Ofenhandschuhe anziehen und den Druckregler (5) nach links oder rechts drehen, um ihn zu öffnen und den Dampf entweichen zu lassen (siehe Bild in Schritt 8), bis das **Schwimmerventil** nach UNTEN sinkt.



**WARNUNG:** Der entweichende Dampf ist sehr heiß. Gesicht und Arme sollten zum Deckel immer sicher entfernt bleiben.

**HINWEIS:** Die Start-Taste 5 Sekunden lang drücken, um einen laufenden Garvorgang jederzeit abzubrechen.

## VORDEFINIERTES PROGRAMM FRY (BRATEN)

Zur Benutzung dieses Programms den Deckel abnehmen. Diese Funktion dient zum flachen Braten von Zutaten.

## VERWENDUNG DES HALOGENOFENS

Der Halogenofen dient zum Backen, Braten, Rösten und Grillen.

### Bedienung

1. Den Innentopf (8) auf eine hitzefeste Unterlage stellen.

2. Die vorbereiteten und gewürzten Zutaten in den Innentopf (8) füllen.
3. Den Stützring (12) und anschließend den Halogendeckel (13) am Innentopf (8) anbringen.
4. Das Netzkabel des Halogendeckels (13) an eine Steckdose anschließen.
5. Den EIN/AUS-Schutzbügel (16) andrücken, bis er einrastet.  
**HINWEIS:** Wenn der Schutzbügel nicht bis zum Anschlag aufgeschoben wird, lässt sich das Gerät nicht einschalten.
6. Den Temperaturwählschalter (15) auf die Gartemperatur (0°C - 250°C) einstellen.
7. Am Timer (14) die Garzeit (0 - 60 Minuten) einstellen. Nach dem Einstellen der Temperatur und Garzeit schaltet sich das Gerät ein.
8. Wenn die Zutaten zur gleichmäßigen Bräunung nach einer gewissen Zeit gewendet werden müssen:
  - Den Bügel (16) hochheben und den Halogendeckel abnehmen. Das Gerät wird unterbrochen (Pause), wenn der Bügel oben ist.
  - Den Deckel schließen und den Bügel andrücken, um den Garvorgang fortzusetzen.
 Nach Ablauf des Timers (14) gibt das Gerät einen Hinweiston aus und stellt sich ab.
9. Den Gerätestecker nach dem Gebrauch aus der Steckdose ziehen.

**HINWEIS:** Wenn der Garvorgang vor Ablauf des Timers beendet werden soll, den Bügel (16) anheben und den Timer (14) und den Temperaturwählschalter (15) auf "0" stellen.

**WARNUNG:** Während und nach dem Garen werden der Halogendeckel, der Stützring und der Innentopf (8) heiß. Zum Schutz der Arbeitsplatte und zum Brandschutz den Halogenofen nie ohne eine hochgradig hitzefeste Unterlage unter dem Innentopf benutzen. Immer Ofenhandschuhe, Topfhalter oder Hilfsmittel für den Transport für das Handhaben des Deckels, Innentopfs oder des erhitzten Zubehörs benutzen.

## EIN/AUS-SCHUTZBÜGEL

Der Bügel (16) des Halogenofens ist mit einem Schutzschalter ausgestattet.

- Wird der Bügel angehoben, schaltet sich das Gerät ab (Pause).
- Wird der Bügel wieder aufgeschoben und die Temperatur sowie der Timer sind gestellt, setzt das Gerät den Betrieb wieder fort.

## GARTIPPS

- Zum Backen das Backgeschirr oder die Pfanne auf ein niedriges Rost stellen.
- Zum Braten die Fettpfanne oder die Zutaten direkt auf ein hohes Rost stellen.
- Zum Rösten, Grillen oder Heißluftfrittieren die Zutaten direkt auf ein niedriges Rost stellen, damit die Luft um das Gargut herum zirkulieren kann.

**HINWEIS:** Das Backgeschirr bzw. die Pfanne darf die Seiten des Innentopfs (8) nicht berühren. Darauf achten, dass die Zutaten während des Garvorgangs das Heizelement des Halogendeckels (13) nicht berühren.

## PFLEGE UND WARTUNG

1. Wenn das Gerät nicht gebraucht wird sowie vor dem Reinigen das Gerät vom Netz trennen.
2. Vor dem Reinigen das Gerät abkühlen lassen.

3. Keinesfalls Lösungs- und Scheuermittel, harte Bürsten oder metallhaltige oder scharfe Gegenstände zum Reinigen benutzen. Lösungsmittel sind gesundheitsschädlich und können die Kunststoffteile angreifen. Scheuermittel und Werkzeuge können die Oberfläche verkratzen.
4. Das Unterteil (7), den Halogendeckel (13) oder die elektrischen Teile nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Nie unter fließendes Wasser halten.

## REINIGUNG

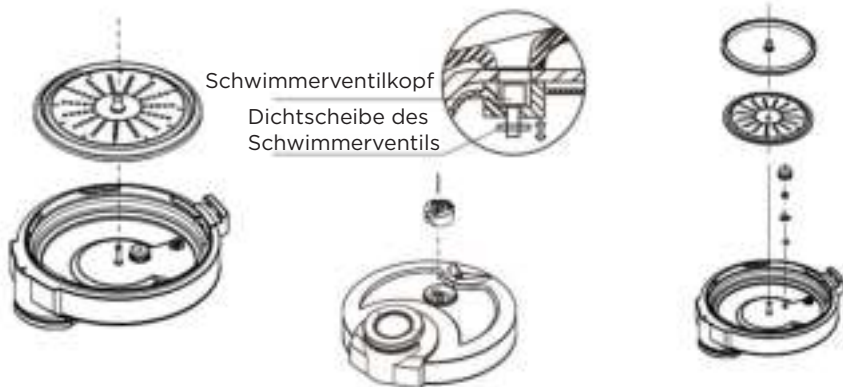
### Unterteil, Halogendeckel

- Die Außenflächen des Unterteils (7) und den Halogendeckel (13) mit einem weichen Tuch abwischen, das mit warmem Wasser oder Seifenlauge befeuchtet ist. Sauber abwischen und gründlich trocknen lassen.
- Nach jedem Gebrauch den Kondenswasserbehälter aus dem Unterteil nehmen, entleeren und ausspülen.

### Deckel des Dampfgarers

- Den Deckel (2) vom Dampfgarer abnehmen.
- Den Dichtring, die Aluplatte, den Druckregler (5) und das Schwimmerventil zum Reinigen vom Deckel abmontieren. Mit einem Schwamm in warmer Seifenlauge auswaschen, gut ausspülen und trocknen lassen. Darauf achten, dass alle Teile wieder korrekt am Deckel montiert werden.
- Den Deckel mit einem weichen Tuch oder Schwamm abwischen, der mit Wasser befeuchtet wurde. Trocknen lassen.
- Vor dem Gebrauch darauf achten, dass alle Teile wieder korrekt am Deckel befestigt sind.
- Den Deckel nicht benutzen, wenn ein Teil fehlt.





### Innentopf

- Den Innentopf (8) entnehmen und mit einem weichen Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm in warmer Seifenlauge abspülen. Gut ausspülen und sorgfältig abtrocknen.

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht in Betrieb setzen.	Kein Strom.	Steckdose überprüfen.
	Das Gerät ist nicht an der Steckdose angeschlossen.	Darauf achten, dass das Gerät an einer Steckdose angeschlossen ist. Der Netzstecker muss korrekt im Anschluss stecken.
Deckel lässt sich nicht schließen.	Der Dichtring ist nicht korrekt montiert.	Darauf achten, dass der Dichtring richtig im Deckel sitzt.
	Das Schwimmerventil sitzt in der oberen Position fest.	Darauf achten, dass das Schwimmerventil korrekt im Deckel sitzt.
Deckel lässt sich nicht öffnen.	Der Dampfgarer ist immer noch unter Druck. Das Schwimmerventil sitzt oben.	Den Druckregler (5) nach links oder rechts drehe, um den Dampfgarer drucklos zu machen. Warten, bis der Dampf freigesetzt wurde und das Schwimmerventil nach unten sinkt.
	Das Schwimmerventil ist nach dem Entweichen des Drucks nicht abgesunken.	Mit einem Stab das Schwimmerventil vorsichtig nach unten schieben.
Aus dem Deckelrand tritt Dampf aus.	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Den Deckel prüfen und erneut schließen.
	Der Dichtring ist nicht korrekt am Deckel montiert.	Darauf achten, dass der Dichtring korrekt am Deckel montiert ist.
	Der Dichtring ist nicht am Deckel montiert.	Den Dichtring am Deckel anbringen. Das Gerät darf ohne Dichtring NICHT benutzt werden.
	Garrückstände behindern den Dichtring.	Den Dichtring reinigen.
	Der Dichtring ist defekt oder verschlissen.	Dichtring austauschen.
Dampf tritt aus dem Schwimmerventil aus.	Garrückstände behindern den Dichtring des Schwimmerventils.	Den Dichtring des Schwimmerventils reinigen.
	Der Dichtring des Schwimmerventils ist defekt oder fehlt.	Das Gerät NICHT benutzen. Den Schwimmerdichtring oder das Schwimmerventil austauschen.
Das Schwimmerventil steigt bei Druckanstieg nicht an.	Der Dichtring ist nicht korrekt am Schwimmerventil montiert.	Den Dichtring korrekt am Schwimmerventil anbringen.
	Zum Aufbau des Dampfdrucks sind nicht genügend Zutaten und Wasser im Innentopf.	Genügend Zutaten und Wasser in den Innentopf (8) füllen. Zum Dampfgaren mindestens 350 ml (1 ½ Cup) Wasser oder Flüssigkeit in den Innentopf füllen. Als Mischverhältnis zwischen Zutaten und Wasser wird 1:1 empfohlen. Sie können diese Vorgabe ändern, solange Sie die erforderliche Mindestmenge an Flüssigkeit beachten.
	Auch nach dem Reinigen und korrekten Montieren der Teile ist der Deckel oder der Druckregler (5) undicht.	Zur Wartung den Kundendienst anrufen.



Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Zutaten sind nicht gar genug oder benötigen zu lange zum Garen.	Stromunterbrechung.	Steckdose überprüfen.
	Für die Zutatenmengen war die Garzeit zu kurz.	Eine längere Garzeit einstellen.
	Zwischen dem Innentopf und der Heizplatte befinden sich Rückstände von Zutaten.	Den Gerätestecker ziehen und Reste von Zutaten zwischen dem Innentopf und der Heizplatte beseitigen. Besteht das Problem weiterhin, einen Kundendienst mit der Wartung beauftragen.
	Die Heizplatte oder der Innentopf sind verzogen.	Zur Wartung den Kundendienst anrufen.
	Die Heizplatte funktioniert nicht richtig.	Zur Wartung den Kundendienst anrufen.
Die Warmhaltefunktion hat sich nach Ablauf des Garprogramms nicht eingeschaltet.	Die Keep Warm (Warmhalten) wurde gedrückt, während eine Wartezeit (Funktion Delay) ablief oder während ein Garvorgang lief. Dadurch wird die automatische Warmhaltefunktion deaktiviert.	Die Taste Keep Warm (Warmhalten) drücken, um die automatische Warmhaltefunktion einzuschalten. Die Taste sollte dann leuchten. Die Warmhalteautomatik steht nach den Programmen <b>Fry</b> (Braten) und <b>Yoghurt</b> (Joghurt) nicht zur Verfügung.
	Falsche Warmhaltekomponenten.	Zur Wartung den Kundendienst anrufen.
Beim Berühren des Deckels leichte Stromschläge bzw. Zwickgefühl.	Kriechstrom.	Das Gerät NICHT benutzen. Zur Wartung den Kundendienst anrufen.

Problem		Mögliche Ursache	Lösung
Im Display steht ein Fehlercode	E1	Sensorschaltung unterbrochen.	Netzstecker ziehen und 10 Minuten lang stehen lassen. Danach wieder anschließen. Wird der Fehlercode weiterhin angezeigt, einen Kundendienst mit der Wartung beauftragen.
	E2	Kurzschluss am Sensor.	Netzstecker ziehen und 10 Minuten lang stehen lassen. Danach wieder anschließen. Wird der Fehlercode weiterhin angezeigt, einen Kundendienst mit der Wartung beauftragen.
	E3	Überhitzung.	Netzstecker ziehen und 10 Minuten lang stehen lassen. Danach wieder anschließen. Die Vorschläge in den beiden Kästchen unten beachten. Wird der Fehlercode weiterhin angezeigt, einen Kundendienst mit der Wartung beauftragen.
		Überhitzung. Im Innentopf befindet sich keine Flüssigkeit.	Zum Dampfgaren mindestens 350 ml (1 ½ Cup) Wasser oder Flüssigkeit in den Dampfgarer füllen.
		Überhitzung. Der Innentopf sitzt schief auf dem Unterteil.	Darauf achten, dass der Innentopf waagrecht aufliegt und korrekt im Unterteil sitzt.
	E4	Signalschalterstörung.	Netzstecker ziehen und 10 Minuten lang stehen lassen. Danach wieder anschließen. Wird der Fehlercode weiterhin angezeigt, einen Kundendienst mit der Wartung beauftragen.

## ENTSORGUNG

### Ornungsgemäße Entsorgung dieses Produkts



Dieser Aufkleber besagt, dass Elektronik-Altgeräte in der EU nicht im herkömmlichen Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Die Rückgabe- oder Sammelmöglichkeiten in der Gemeinde nutzen oder die Verkaufsstelle kontaktieren, in der das Gerät gekauft wurde.

## INFORMATIONEN UND SERVICE

Bei Fragen oder Problemen in Bezug auf das Produkt bitte unsere Website: [www.westinghousehomeware.com](http://www.westinghousehomeware.com) besuchen oder die ausländischen Niederlassungen/Vertretungen kontaktieren.

Ganz im Sinne einer kontinuierlichen Weiterentwicklung unserer Produkte behalten wir uns das Recht auf Änderungen am Produkt, der Verpackung und den dokumentierten Spezifikationen vor.

# UTILISATION PRÉVUE

Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues. Toute autre utilisation pourrait endommager l'appareil ou causer des blessures.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

### Généralités

1. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation. Il contient des informations importantes pour votre sécurité ainsi que pour l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Conservez le présent mode d'emploi pour toute référence ultérieure ; si vous donnez l'appareil à une autre personne, donnez-lui également le mode d'emploi.
2. Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues. Toute utilisation incorrecte est potentiellement dangereuse.
3. Cet appareil est conçu pour une utilisation normale dans un environnement domestique seulement. Il n'est pas conçu pour une utilisation en extérieur ou dans un environnement commercial.
4. N'utilisez en aucun cas l'appareil pour un usage non décrit dans le présent mode d'emploi.
5. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages résultants d'une erreur d'utilisation ou de manipulation.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants de moins de 8 ans) souffrant de déficiences des fonctions physiques, sensorielles ou mentales ; ou par des personnes n'ayant aucune expérience ou connaissance de l'appareil, à moins qu'elles n'aient été encadrées ou instruites dans l'utilisation de ce produit par une personne responsable de leur sécurité.
7. L'appareil et son câble d'alimentation doivent toujours rester hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
8. Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
9. Ne laissez en aucun cas l'appareil fonctionner sans surveillance.
10. Ne couvrez pas l'appareil pendant qu'il fonctionne. Ne placez rien sur l'appareil.
11. Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.
12. Avant chaque utilisation, assurez-vous que le joint d'étanchéité, le régulateur de pression et la valve à flotteur sont propres et correctement installés dans le couvercle de l'autocuiseur.
13. N'essayez en aucun cas d'ouvrir le couvercle alors qu'une cuisson sous pression est en cours.
14. Ne bougez pas l'appareil en cours de cuisson.
15. **Avertissement** : Afin d'éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas le couvercle de l'autocuiseur en cours de cuisson, et n'approchez pas vos mains et votre visage de la valve à flotteur et de l'orifice de sortie de vapeur.
16. **Avertissement** : Cet appareil électrique comporte une fonction de chauffage. Les surfaces (y compris les surfaces non-fonctionnelles) peuvent être portées à très haute température lorsque l'appareil est en marche. De la vapeur brûlante s'échappe par les ouvertures de sortie d'air de l'appareil. Gardez vos mains et votre visage à bonne distance de l'appareil. Manipulez l'appareil uniquement en touchant les poignées et boutons prévus à cet effet.
17. Afin de protéger vos mains des brûlures, protégez-les toujours avec des maniques, des gants de cuisine ou autres ustensiles de préhension avant de manipuler les surfaces brûlantes de l'appareil ou des accessoires brûlants.

18. Déposez toujours le couvercle de l'autocuiseur/four halogène sur un dessous-de-plat thermorésistant afin de protéger la surface du plan de cuisine.
19. Lors du remplissage du cuiseur, veillez à ne pas dépasser le niveau MAX indiqué sur la cuve intérieure.
20. **Avertissement** : Ne mettez en aucun cas de l'huile dans la cuve intérieure. N'essayez pas d'utiliser l'appareil comme friteuse. L'appareil dispose seulement d'un programme préenregistré **Fry** pour faire revenir les aliments dans un petit peu d'huile sans couvercle.
21. **ATTENTION** : Il est impératif d'enlever le couvercle de l'autocuiseur avant d'utiliser les programmes préenregistrés Fry et Saute.
22. N'utilisez en aucun cas l'autocuiseur sans la cuve intérieure (8) en place.
23. **Avertissement** : Utilisez exclusivement le couvercle halogène (13) avec le cercle de support (12) et la cuve intérieure (8) sur un dessous-de-plat thermorésistant. N'utilisez en aucun cas le couvercle halogène (13) sur l'unité de base électrique (7) de l'autocuiseur. Il y a risque d'endommagement de l'appareil et d'incendie, de choc électrique voire de graves blessures si cet avertissement est ignoré.
24. Il est impératif d'intercaler un dessous-de-plat thermorésistant (non fourni) en dessous de la cuve intérieure (8) du four halogène afin de préserver la surface du plan de cuisine et d'éviter tout risque d'incendie. La cuve intérieure est portée à très haute température pendant et après la cuisson. Ne faites en aucun cas fonctionner le four halogène sans dessous-de-plat thermorésistant.
25. La cuve intérieure, les surfaces accessibles et la résistance du four halogène sont portées à très haute température en cours d'usage. Protégez-vous impérativement les mains avec des maniques, des gants de cuisine ou autres ustensiles de préhension pour toucher les surfaces brûlantes ou pour manipuler des accessoires brûlants.
26. Ne plongez en aucun cas l'unité de base (7) et le couvercle halogène (13) dans l'eau, car ils contiennent des composants électriques ainsi que des résistances. Ne rincez pas l'appareil sous le robinet.
27. Ne tentez en aucun cas de réparer vous-même l'appareil. Pour toute manipulation de maintenance ou de réparation, prenez rendez-vous avec l'équipe de notre service après-vente.
28. Ne connectez en aucun cas cet appareil à une minuterie externe ou à un système de commande à distance séparée.
29. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut être à l'origine de blessures.
30. Ne placez pas la cuve intérieure (8) sur un brûleur ou une cuisinière, car il a été conçu spécifiquement pour l'unité de base (7).
31. Ne mettez pas de substances gelées dans l'appareil, et ne lavez pas la cuve intérieure à l'eau froide alors qu'elle est encore brûlante.
32. Les surfaces extérieures et la cuve intérieure de l'appareil peuvent être portées à très haute température lorsque l'appareil fonctionne. Protégez-vous les mains avec des maniques ou avec des outils de préhension pour manipuler les pièces brûlantes ou toucher les surfaces brûlantes.
33. N'utilisez pas le four halogène à proximité de l'autocuiseur. La chaleur générée par le four halogène pourrait faire fondre les pièces en plastique de l'autocuiseur.

### Source d'alimentation

1. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle des prises de courant de votre domicile.
2. La fiche sert à déconnecter l'appareil de la source d'alimentation secteur. Assurez-vous que la prise d'alimentation est en état de marche.

3. Le fait de débrancher la fiche constitue le seul moyen de déconnecter complètement l'appareil de sa source d'alimentation.
4. Débranchez l'appareil en tirant sur la fiche, pas sur le câble.
5. Ne branchez pas l'appareil avec une rallonge.
6. Veillez à ce que le câble n'entre pas en contact avec des surfaces brûlantes. N'essayez pas de brancher l'appareil ou d'appuyer sur un de ses boutons alors que vous avez les mains mouillées.
7. Le câble d'alimentation doit toujours être d'abord raccordé à l'appareil avant d'être branché sur la prise de courant. Pour mettre l'appareil hors tension, commencez par l'éteindre avant de le débrancher.
8. Débranchez le câble d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, en cas de dysfonctionnement, avant d'ajouter les accessoires et avant chaque nettoyage.
9. Si le câble d'alimentation ou le boîtier de l'appareil est endommagé ou si l'appareil est tombé, cessez d'utiliser l'appareil avant de le faire examiner par un électricien professionnel.
10. Un câble d'alimentation endommagé ne peut être remplacé que par le fabricant, un agent de réparation agréé ou une personne de qualification similaire, pour des raisons de sécurité.
11. Afin d'éviter tout risque de choc électrique, veillez à ce qu'aucun liquide, quel qu'il soit, ne s'infilte dans la partie principale qui contient les composants électriques.
12. Cet appareil doit être branché sur une prise de courant. Veillez à toujours insérer correctement la fiche dans la prise de courant.

### Emplacement d'installation

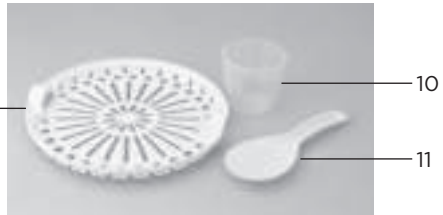
1. Placez l'appareil sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.
2. L'appareil doit impérativement être installé sur une surface horizontale, plane, stable et non combustible.
3. Placez l'appareil dans un endroit hors de portée des enfants. Ne laissez pas des enfants s'approcher de l'appareil lorsqu'il est en marche. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque des enfants ou des animaux domestiques se trouvent à proximité.
4. **Avertissement** : Ne laissez pas le câble pendre du bord d'une table ou d'un plan de cuisine. Veillez à disposer le câble d'alimentation de manière à ce qu'il ne risque pas d'être tiré par un enfant ou un animal domestique, et à ce que personne ne risque de trébucher dessus accidentellement.
5. N'utilisez pas cet appareil à proximité de matériaux inflammables (rideaux, textiles, murs, etc.) et ne le recouvrez jamais. Assurez-vous qu'il y a toujours une distance de sécurité suffisante entre l'appareil et les matériaux inflammables.
6. **Avertissement** : N'utilisez pas cet appareil près d'un plan d'eau ou dans un environnement sujet à une forte humidité, par exemple dans un sous-sol humide ou au bord d'une piscine ou d'une baignoire.
7. Afin de réduire les risques d'incendie et de choc électrique, n'exposez pas l'appareil au feu (cheminée, gril, bougies, cigarettes, etc.) ni à l'eau (gouttes, éclaboussures, vases, bacs, étangs etc.).
8. Gardez cet appareil à distance de toute source de chaleur, comme par exemple les fours, les plaques chauffantes et autres appareils/objets produisant de la chaleur.

**GARDEZ CE MODE D'EMPLOI.**

-----

**POUR UN USAGE DOMESTIQUE  
UNIQUEMENT**

# AUTOUISEUR ET FOUR HALOGÈNE

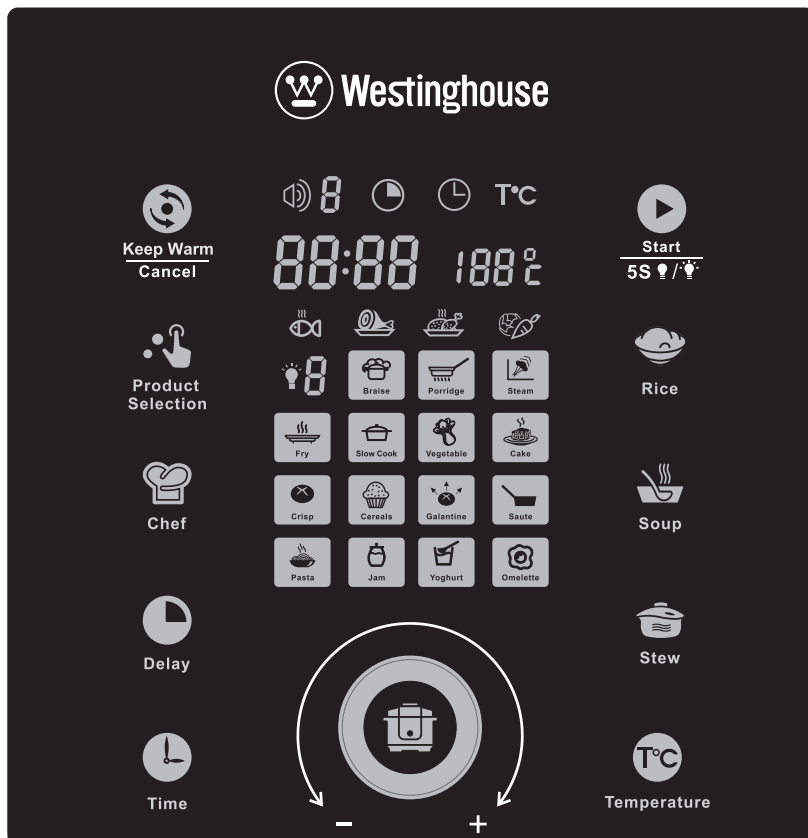


## DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS


- |                                  |                                                    |
|----------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1. Poignée du couvercle          | 10. Verre doseur                                   |
| 2. Couvercle                     | 11. Cuillère à riz                                 |
| 3. Panneau de commande           | 12. Cercle de support du couvercle halogène        |
| 4. Bouton de contrôle +/-        | 13. Couvercle halogène                             |
| 5. Régulateur de pression        | 14. Minuterie                                      |
| 6. Poignées de l'unité de base   | 15. Bouton de température                          |
| 7. Unité de base                 | 16. Poignée avec fonction marche/arrêt de sécurité |
| 8. Cuve intérieure               |                                                    |
| 9. Panier de cuisson à la vapeur |                                                    |



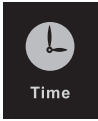


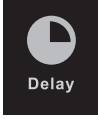
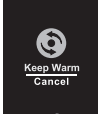
## PANNEAU DE COMMANDE

Le panneau de commande indique le statut actuel de l'autocuiseur en affichant la température de cuisson, le compte à rebours depuis le démarrage et/ou le temps de cuisson. Les boutons actifs et les icônes s'allument pour plus de facilité d'utilisation.



## BOUTONS DE CONTRÔLE

Bouton	Fonction
 <p>DÉMARRAGE/ANNULATION</p>	<p>Appuyez sur le bouton <b>Start</b> et gardez-le enfoncé pendant 5 secondes pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réveiller l'autocuiseur lorsqu'il est en mode veille (l'appareil se met en veille si aucun bouton n'est actionné dans les 30 secondes suivant sa mise sous tension).</li> <li>- DÉMARRER un programme de cuisson.</li> <li>- ANNULER un programme de cuisson.</li> </ul>

 <p>Bouton de contrôle</p>	<p>Le <b>bouton de contrôle +/-</b> sert à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sélectionner un programme de cuisson préenregistré.</li> <li>- Modifier les réglages après avoir appuyé sur la touche Time, Temperature ou Delay.</li> </ul>
 <p>Sélection de produit</p>	<p>Dans les programmes de cuisson <b>Soup, Stew</b> ou <b>Steam</b> :</p> <p>La touche <b>Product Selection</b> sert à préciser le type d'aliment afin de définir un temps de cuisson préenregistré plus spécifique. Utilisez cette touche par appuis répétés pour sélectionner l'option d'aliment : <b>Poisson, Viande, Volaille</b> ou <b>Légumes</b>. Le temps de cuisson change automatiquement.</p>
 <p>Durée</p>	<p>Réglez la durée de cuisson avec le bouton <b>Time</b>. Réglez la durée avec le bouton de contrôle +/-.</p> <p>Pour régler le volume des sonneries d'alarme (sur une échelle de 1 à 4), appuyez en même temps sur <b>Time</b> et sur <b>Temperature</b>. Le volume d'alarme par défaut  clignote à l'écran. Réglez le volume avec le bouton de contrôle +/-.</p>
 <p>Température</p>	<p>Utilisez la touche <b>Temperature</b> pour modifier la température de cuisson. Le bouton clignote, ainsi que l'indication <b>180°C</b> à l'écran. Réglez la température avec le bouton de contrôle +/-.</p>
 <p>Démarrage différé</p>	<p>Après avoir sélectionné un programme préenregistré ou le mode <b>Chef</b>, appuyez sur <b>Delay</b> pour différer le démarrage du temps de cuisson. Réglez le démarrage différé (max. 24 heures) avec le bouton de contrôle +/- . Une fois écoulé le compte à rebours du démarrage différé, la cuisson commence.</p>
 <p>Maintien au chaud</p>	<p>Appuyez sur <b>Keep Warm</b> pour activer ou désactiver la fonction de maintien au chaud automatique.</p> <p>La fonction de <b>Maintien au chaud automatique</b> s'active par défaut à la fin d'un programme de cuisson, et reste activée pendant 24 heures. La température de maintien au chaud est de 70°C ; elle ne s'affiche pas à l'écran.</p> <p>Cette fonction n'est pas disponible dans les programmes préenregistrés <b>Fry</b> et <b>Yoghurt</b>.</p>



## PROGRAMMES DE CUISSON PRÉENREGISTRÉS

Programme préenregistré	Type d'aliment/ remarques	Cuisson sous pression	Durée		Température (°C)		Touche Delay
			Réglage par défaut	Plage de réglage	Réglage par défaut	Plage de réglage	
Chef	Cuisson sous pression ordinaire	Oui	2 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui
Rice (riz)	-	Oui	10 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui
Soup (soupe)	Poisson	Oui	15 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui
	Viande	Oui	30 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui
	Volaille	Oui	25 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui
	Légumes	Oui	10 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui
Stew (ragoût)	Poisson	Oui	15 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui
	Viande	Oui	30 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui
	Volaille	Oui	25 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui
	Légumes	Oui	10 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui
Braise (cuisson à l'étouffée)	-	Oui	45 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui
Porridge	-	Oui	10 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui

Programme préenregistré	Type d'aliment/ remarques	Cuisson sous pression	Durée		Température (°C)		Touche Delay
			Réglage par défaut	Plage de réglage	Réglage par défaut	Plage de réglage	
Steam (cuisson à la vapeur)	Poisson	Oui	10 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui
	Viande	Oui	20 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui
	Volaille	Oui	15 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui
	Légumes	Oui	5 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui
Fry (cuisson à l'huile)	-	Non (ôter le couvercle)	45 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	170°C	30-180°C	Non
Slow Cook (cuisson lente)	-	Non	2 heures	1-59 minutes 1-24 heures	95°C	Non modifiable	Oui
Vegetable (légumes)	-	Oui	15 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui
Cake (gâteau)	-	Oui	40 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	140°C	30-180°C	Oui
Crisp (croustillant)	-	Oui	1 heure	1-59 minutes 1-24 heures	160°C	30-180°C	Oui
Cereals (céréales)	-	Oui	35 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui
Galantine	-	Oui	45 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui
Saute (faire sauter)	-	Non (ôter le couvercle)	20 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	170°C	30-180°C	Oui

Programme préenregistré	Type d'aliment/ remarques	Cuisson sous pression	Durée		Température (°C)		Touche Delay
			Réglage par défaut	Plage de réglage	Réglage par défaut	Plage de réglage	
Pasta (pâtes)	-	Oui	10 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	s.o.	Non modifiable	Oui
Jam (confiture)	-	Oui	10 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	100°C	Non modifiable	Oui
Yoghurt (yaourt)	-	Non	5 heures (5-9 heures)	1-59 minutes 1-24 heures	40°C	Non modifiable	Oui
Omelette	-	Non	10 minutes	1-59 minutes 1-24 heures	140°C	30-180°C	Non

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez délicatement le produit et l'ensemble des accessoires. Gardez les éléments d'emballage afin de pouvoir les réutiliser ou vous y référer ultérieurement. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination des éléments d'emballage, contactez les autorités locales de votre commune.
2. Assurez-vous que le produit est en parfait état et qu'aucun des accessoires ne manque. Retournez le produit au magasin d'achat si des pièces sont manquantes ou endommagées.
3. Nettoyez le produit et l'ensemble des accessoires (voir section « Nettoyage et entretien »).

### Four halogène

Avant la première utilisation, faites préchauffer la cuve vide (8) dans le four halogène à température maximale (soit 250°C) pendant 5 à 10 minutes (voir UTILISATION DU FOUR HALOGÈNE). Cela permet d'éliminer les éventuelles odeurs ainsi que le lubrifiant de protection restant du processus de fabrication.

**REMARQUE :** Il est possible que le four halogène émette une légère odeur accompagnée de fumée lors des premières utilisations. Ce phénomène est normal, il est dû au fait que le produit est neuf.

## Utilisation de l'autocuiseur

### Remplissage de la cuve intérieure

1. Pour ouvrir le couvercle, saisissez la poignée (1) et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ouverte (figures 1 et 2). Puis soulevez le couvercle à la verticale pour l'enlever (figure 3).



Figure 1



Figure 2



Figure 3

2. Enlevez la cuve intérieure (8) de l'unité de base (7).
3. Remplissez la cuve intérieure (8) avec les ingrédients et le liquide, en observant les points suivants :
  - La quantité totale d'aliments et de liquide (eau, bouillon, vin etc.) ne doit en aucun cas dépasser le repère 4/5 sur la paroi de la cuve intérieure.
  - **IMPORTANT** : Dans le cas des aliments qui gonflent en cours de cuisson (ex : riz, haricots, pâtes etc.), le niveau ne doit pas dépasser le repère 1/5 sur la paroi de la cuve intérieure.
  - Pour la cuisson sous pression, mettez au moins 35 cl d'eau ou autre liquide dans la cuve intérieure. Les proportions eau/aliments recommandées sont de 1:1, mais peuvent être ajustées à condition que la quantité minimale de liquide soit respectée.
  - Dans le cas du porridge, les proportions eau/riz recommandées sont de 8:1. Ajustez selon vos préférences.
  - Évitez de laver le riz dans la cuve intérieure, vous risqueriez de rayer le revêtement antiadhésif.
4. Installez la cuve intérieure (8) dans l'unité de base (7), en veillant à ce que le dessous de la cuve soit propre et sec.

### Fermeture du couvercle

5. Avant de refermer le couvercle, assurez-vous que le joint d'étanchéité est bien en place.

**ATTENTION** : N'utilisez pas l'appareil sans le joint d'étanchéité.

Joint d'étanchéité

Panneau antiblocage



Plat en aluminium

- Pour fermer le couvercle, placez-le sur l'unité de base en position ouverte (figure 4). Puis tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position fermée ; vous devez entendre un déclic (figures 5 et 6).



Figure 4



Figure 5



Figure 6

- Branchez l'appareil. L'écran s'illumine et affiche 0. Au bout de 30 secondes d'inactivité, l'écran affiche F et le panneau de commande s'éteint, indiquant que l'autocuiseur s'est mis en **mode veille**.

**REMARQUE :** Pour réveiller l'autocuiseur lorsqu'il est en mode veille, appuyez sur la touche Start pendant 5 secondes.

#### Ouverture et fermeture du régulateur de pression

- Ouvrez ou fermez le régulateur de pression (5) du couvercle selon les besoins du programme de cuisson préenregistré que vous aurez sélectionné à l'étape 9 :
  - Fermez le régulateur de pression (5) si le programme de cuisson préenregistré nécessite une cuisson sous pression.
  - Ouvrez le régulateur de pression (5) si le programme de cuisson préenregistré ne nécessite pas de cuisson sous pression.

#### Régulateur de pression



FERMÉ



OUVERT



**REMARQUE :** Enlevez le couvercle (2) avant d'utiliser les programmes préenregistrés **Fry** et **Saute**.

#### Sélectionner un programme préenregistré

- Sélectionnez le programme de cuisson préenregistré que vous souhaitez au moyen du bouton de contrôle (4) (voir tableau dans PROGRAMMES DE CUISSON PRÉENREGISTRÉS).

Appuyez sur la touche **Temperature** ou **Time**, puis utilisez le bouton de contrôle pour régler respectivement la température de cuisson ou le temps de cuisson en fonction de la recette ou de vos préférences, si nécessaire.

- Appuyez sur Product Selection pour sélectionner le type de produit : **Poisson/Viande/Volaille/Légumes** ; cette fonction n'est accessible que dans les programmes **Soup**, **Stew** et **Steam**.

### Réglage du démarrage différé (en option)

11. Sautez cette étape si vous n'avez pas besoin de cette fonction. Pour différer le démarrage de la cuisson, appuyez sur Delay puis réglez la durée du retardement avec le bouton de contrôle (de 5 minutes à 24 heures).
  - **ATTENTION** : Évitez de laisser des aliments crus dans l'autocuiseur sur une longue durée avant de les cuire, ils risqueraient d'être gâtés. Utilisez cette fonction pour cuire des aliments qui ne se gâtent pas facilement, par exemple le riz, les grains ou les haricots.
  - **REMARQUE** : La fonction de démarrage différé n'est pas disponible dans les programmes de cuisson **Fry** et **Omelette**.

### Démarrer la cuisson

12. Appuyez sur le bouton Start pendant 5 secondes pour confirmer et démarrer.  
**REMARQUE** : Dans certains programmes, le compte à rebours du temps de cuisson ne démarre qu'une fois l'autocuiseur arrivé à la température définie.
13. Une fois la cuisson terminée, si la fonction de maintien au chaud automatique est activée, l'autocuiseur émet un bip sonore puis passe automatiquement en mode de **maintien au chaud** (max. 24 heures, température par défaut 70°C).  
**REMARQUE** : Afin de préserver la fraîcheur des aliments, évitez de les garder au chaud pendant plus de 4 heures.
14. Appuyez sur la touche Start pendant 5 secondes pour arrêter la fonction de maintien au chaud et quitter le mode veille.
15. Débranchez l'autocuiseur.

### Dépressurisation de l'autocuiseur

16. Avant d'ouvrir le couvercle, laissez toujours s'échapper la vapeur et la pression de l'intérieur de l'autocuiseur en procédant de l'une des manières suivantes :
  - **Dépressurisation naturelle** : Attendez environ 10 minutes, le temps que l'autocuiseur et les aliments refroidissent. L'autocuiseur est dépressurisé lorsque la **valve à flotteur** REDESCEND.
  - **Dépressurisation rapide** : En vous protégeant les mains avec des maniques, tournez le régulateur de pression (5) vers la gauche ou vers la droite pour l'ouvrir et laisser s'échapper la vapeur (voir illustration à l'étape 8), jusqu'à ce que la **valve à flotteur** redescende.



**AVERTISSEMENT** : La vapeur qui s'échappe est brûlante. Gardez toujours vos mains et votre visage à distance du couvercle.

**REMARQUE** : Vous avez la possibilité d'annuler la cuisson à tout moment en appuyant sur la touche Start pendant 5 secondes.

## PROGRAMME PRÉENREGISTRÉ DE FRITURE

N'oubliez pas d'ôter le couvercle avant d'utiliser ce programme préenregistré. Cette fonction permet de faire revenir les aliments dans un petit peu d'huile sans couvercle.

## UTILISATION DU FOUR HALOGÈNE

Utilisez le four halogène pour cuire, griller, rôtir etc.

### Fonctionnement

1. Placez la cuve intérieure (8) sur un dessous-de-plat thermorésistant.
2. Mettez les aliments préparés et assaisonnés dans la cuve intérieure (8).
3. Positionnez le cercle de support (12) puis le couvercle halogène (13) sur la cuve intérieure (8).
4. Branchez le câble du couvercle halogène (13) sur une prise de courant.
5. Rabaissez la poignée avec fonction marche/arrêt de sécurité (16) ; vous devez l'entendre s'encliqueter.  
**REMARQUE** : L'appareil ne peut pas s'allumer si la poignée n'est pas complètement rabaissée.
6. Réglez la température de cuisson (0°C-250°C) en tournant le bouton de température (15).
7. Réglez le temps de cuisson (de 0 à 60 minutes) avec le bouton de la minuterie (14). Une fois réglées la température et la minuterie, l'appareil se met en marche.
8. Si nécessaire, retournez les aliments à mi-cuisson afin d'obtenir un aspect homogène :
  - Soulevez la poignée (16) et enlevez le couvercle halogène. L'appareil s'éteint (ou plus exactement se met en pause) lorsque la poignée est relevée.
  - Pour reprendre la cuisson, il vous suffit de fermer le couvercle et de rabaisser la poignée.Lorsque la minuterie (14) arrive à la fin, l'appareil émet un signal sonore puis s'éteint.
9. Débranchez l'appareil quand vous avez fini de l'utiliser.

**REMARQUE** : Si vous souhaitez arrêter la cuisson avant la fin de la minuterie, soulevez la poignée (16) puis mettez la minuterie (14) et le bouton de réglage de température (15) sur 0.

**AVERTISSEMENT** : Le couvercle halogène, le cercle de support et la cuve intérieure (8) sont brûlants pendant et après la cuisson. N'utilisez en aucun cas le four halogène sans intercaler un dessous-de-plat thermorésistant en dessous de la cuve intérieure afin de préserver la surface du plan de cuisine et d'éviter tout risque d'incendie. Protégez-vous impérativement les mains avec des maniques, des gants de cuisine ou autres ustensiles de préhension pour manipuler le couvercle, la cuve intérieure ou les accessoires brûlants.

## POIGNÉE AVEC FONCTION MARCHE/ARRÊT DE SÉCURITÉ

La poignée (16) du four halogène est équipée d'un interrupteur marche/arrêt de sécurité.

- L'appareil s'éteint (pause) lorsque la poignée est relevée.
- L'appareil s'allume lorsque la poignée est rabaissée et que la température et la minuterie de l'appareil sont réglées.

## CONSEILS DE CUISSON

- Pour une cuisson au four, mettez le plat ou la plaque à four sur une grille en bas.
- Pour une cuisson au gril, mettez le plat ou les aliments directement sur une grille en hauteur.
- Pour les fonctions de rôtissoire, de grillade ou de friture sans huile, mettez les aliments à même la grille en bas pour permettre à l'air de circuler autour des aliments.

**REMARQUE :** La plaque ou le plat à four ne doit pas toucher les côtés de la cuve intérieure (8). Veillez à ce que les aliments ne touchent pas la résistance du couvercle halogène (13) pendant la cuisson.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil quand vous avez fini de l'utiliser et avant de le nettoyer.
2. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
3. N'utilisez jamais de solvants et d'abrasifs, de brosses dures, d'objets métalliques ou tranchants pour le nettoyage. Les solvants sont nocifs pour la santé et peuvent attaquer les pièces en plastique. Les outils et les nettoyeurs abrasifs peuvent rayer la surface.
4. Ne plongez en aucun cas l'unité de base (7), le couvercle halogène (13) ou tout autre composant électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide. Ne les mettez en aucun cas sous l'eau courante.

## NETTOYAGE

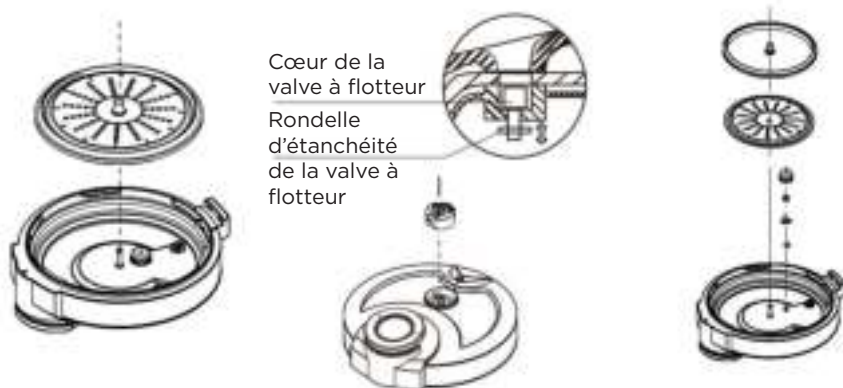
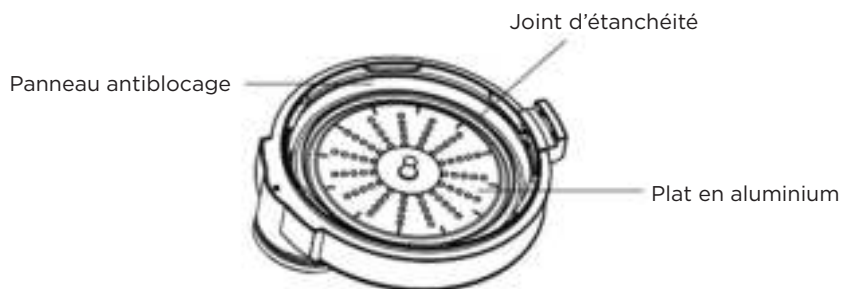
### Unité de base, couvercle halogène

- Frottez les surfaces extérieures de l'unité de base (7) et du couvercle halogène (13) avec un chiffon doux légèrement imbibé d'un mélange d'eau chaude et d'eau savonneuse. Rincez-les bien et faites-les sécher complètement.
- Après chaque utilisation, enlevez le collecteur de condensation de l'unité de base pour le vider et le rincer.

### Couvercle de l'autocuiseur

- Enlevez le couvercle (2) de l'autocuiseur.
- Enlevez le joint d'étanchéité, la plaque en aluminium, le régulateur de pression (5) et la valve à flotteur du couvercle pour les nettoyer. Lavez-les dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge, puis rincez-les bien et faites-les sécher. Veillez à bien remettre en place correctement l'ensemble des pièces dans le couvercle.
- Essuyez le couvercle avec un chiffon doux ou une éponge imbibé(e) d'eau. Laissez-le sécher.
- Veillez à remettre en place correctement l'ensemble des pièces dans le couvercle avant de le réutiliser.
- N'utilisez en aucun cas le couvercle avec des pièces manquantes.





### Cuve intérieure

- Sortez la cuve intérieure (8) et lavez-la dans de l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux ou une éponge non abrasive. Rincez-la bien et faites-la sécher.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne marche pas.	Appareil hors tension.	Vérifiez l'alimentation.
	L'appareil n'est pas branché sur une prise de courant.	Assurez-vous que l'appareil est bien branché sur la prise de courant, et que la fiche est enfoncée correctement.
Impossible de fermer le couvercle.	Le joint d'étanchéité est mal installé.	Installez correctement le joint d'étanchéité dans le couvercle.
	La valve à flotteur est bloquée en position relevée.	Installez correctement la valve à flotteur dans le couvercle.
Impossible d'ouvrir le couvercle.	L'autocuiseur est toujours sous pression. La valve à flotteur est en position relevée.	Tournez le régulateur de pression (5) vers la gauche ou vers la droite pour dépressuriser l'autocuiseur. Attendez que la vapeur s'échappe et que la valve à flotteur redescende.
	La valve à flotteur n'est pas redescendue après la dépressurisation.	Repoussez délicatement la valve à flotteur vers le bas à l'aide d'une baguette.
De la vapeur fuit au niveau de la bordure du couvercle.	Le couvercle fermé.	Vérifiez le couvercle et refermez-le.
	Le joint d'étanchéité est mal installé dans le couvercle.	Installez correctement le joint d'étanchéité dans le couvercle.
	Le joint d'étanchéité n'est pas installé dans le couvercle.	Installez le joint d'étanchéité dans le couvercle. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans le joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est obstrué par des résidus alimentaires.	Nettoyez le joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est cassé ou usé.	Remplacez le joint d'étanchéité.
De la vapeur fuit au niveau de la valve à flotteur.	La rondelle d'étanchéité de la valve à flotteur est obstruée par des résidus alimentaires.	Nettoyez la rondelle d'étanchéité de la valve à flotteur.
	La rondelle d'étanchéité ou la valve à flotteur est cassée ou manquante.	N'UTILISEZ PAS l'appareil. Nettoyez la rondelle d'étanchéité ou la valve à flotteur.
La valve à flotteur ne monte pas pendant la pressurisation.	La rondelle d'étanchéité est mal installée dans la valve à flotteur.	Installez correctement la rondelle d'étanchéité dans la valve à flotteur.
	La quantité d'eau ou d'aliments contenue dans la cuve intérieure ne suffit pas pour générer de la vapeur.	Mettez suffisamment d'eau et d'aliments dans la cuve intérieure (8). Pour la cuisson sous pression, mettez au moins 35 cl d'eau ou autre liquide dans la cuve intérieure. Les proportions aliments/liquide recommandées sont de 1:1, mais peuvent être ajustées à condition que la quantité minimale de liquide soit respectée.
	Il y a une fuite au niveau du couvercle ou du régulateur de pression (5), même après le nettoyage et la remise en place correcte des pièces.	Prenez contact avec le service client pour maintenance.

Problème		Cause possible	Solution
Les aliments ne sont pas assez cuits ou mettent trop longtemps à cuire.		Coupure de courant.	Vérifiez l'alimentation.
		Le temps de cuisson était trop court pour la portion d'aliments dans la machine.	Rallongez le temps de cuisson.
		Des résidus alimentaires sont coincés entre la cuve intérieure et la plaque chauffante.	Débranchez l'autocuiseur et enlevez les résidus alimentaires coincés entre la cuve intérieure et la plaque chauffante. Si le problème persiste, prenez contact avec le centre du service client pour maintenance.
		La plaque chauffante ou la cuve intérieure est déformée.	Prenez contact avec le service client pour maintenance.
		La plaque chauffante ne fonctionne pas correctement.	Prenez contact avec le service client pour maintenance.
La fonction de maintien au chaud automatique ne s'est pas activée après la fin du programme.		Le bouton de maintien au chaud a été actionné pendant le compte à rebours différé ou pendant la cuisson, raison pour laquelle la fonction de maintien au chaud automatique a été désactivée.	Appuyez sur Keep Warm pour activer la fonction de maintien au chaud automatique. Le bouton est censé s'allumer. La fonction de maintien au chaud automatique n'est pas disponible après les programmes <b>Fry</b> et <b>Yoghurt</b> .
		Dysfonctionnement des composants de maintien au chaud.	Prenez contact avec le service client pour maintenance.
Sensation de chatouillement ou de léger choc électrique au contact du couvercle.		Fuite électrique.	N'UTILISEZ PAS l'appareil. Prenez contact avec le service client pour maintenance.
L'écran indique un code d'erreur	E1	Le circuit du capteur est ouvert.	Débranchez l'appareil pendant 10 minutes, puis rebranchez-le. Si le code d'erreur persiste, prenez contact avec le service client pour maintenance.
	E2	Court-circuit du capteur.	Débranchez l'appareil pendant 10 minutes, puis rebranchez-le. Si le code d'erreur persiste, prenez contact avec le service client pour maintenance.
	E3	Surchauffe.	Débranchez l'appareil pendant 10 minutes, puis rebranchez-le. Observez les suggestions dans les 2 champs ci-dessous. Si le code d'erreur persiste, prenez contact avec le service client pour maintenance.
		Surchauffe. Il n'y a pas de liquide dans la cuve intérieure.	Pour la cuisson sous pression, mettez au moins 35 cl d'eau ou autre liquide dans l'autocuiseur.
		Surchauffe. La cuve intérieure est mal positionnée dans l'unité de base.	Veillez à ce que la cuve intérieure soit bien à l'horizontale et correctement insérée dans l'unité de base.
	E4	Dysfonctionnement du commutateur de signal.	Débranchez l'appareil pendant 10 minutes, puis rebranchez-le. Si le code d'erreur persiste, prenez contact avec le centre du service client pour maintenance.

## MISE AU REBUT

### Élimination appropriée de ce produit



Cette étiquette indique que, dans l'UE, les appareils électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Veuillez utiliser les systèmes de retour ou de collecte de votre municipalité ou contactez le magasin où vous avez acheté ce produit

## INFORMATIONS ET SERVICE

Si vous avez des questions ou des préoccupations concernant votre produit, veuillez consulter notre site Web : **[www.westinghousehomeware.com](http://www.westinghousehomeware.com)**, ou contacter nos bureaux/agents internationaux.

Conformément à notre politique de développement continu des produits, nous nous réservons le droit de modifier les spécifications du produit, de l'emballage et de la documentation sans préavis.

## USO PREVISTO

Utilice el aparato solo para el uso previsto. Cualquier otro uso podría provocar daños en el aparato o lesiones.

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

### General

1. Lea atentamente este manual antes de usar el aparato por primera vez. Contiene información importante para su seguridad y para el uso y el mantenimiento del aparato. Conserve estas instrucciones para consultarlas en el futuro, y adjúntelas si le entregara el aparato a un nuevo propietario.
2. Utilice el aparato solo para el uso previsto. El uso indebido podría provocar riesgos.
3. Este aparato solo está concebido para uso doméstico normal. No está previsto para usos comerciales ni al aire libre.
4. No use el aparato para ningún otro fin distinto al descrito en este manual.
5. En caso de uso indebido o manejo incorrecto, no aceptaremos ninguna responsabilidad por los daños que se produzcan.
6. Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluidos los niños menores de 8 años) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia o conocimientos necesarios, a menos que estén supervisadas o hayan sido instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
7. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
8. Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
9. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando lo esté utilizando.
10. No cubra el aparato durante su uso. No coloque nada encima del aparato.
11. No ponga el aparato en funcionamiento en vacío.
12. Antes de cada uso, verifique que el aro de sellado, el regulador de presión y la válvula flotante están limpios y correctamente instalados en la tapa de la olla de presión.
13. No trate nunca de abrir la tapa durante el cocinado a presión.
14. No mueva el aparato durante el proceso de cocción.
15. **Advertencia:** Para evitar escaldaduras, no toque la tapa de la olla de presión durante su uso y mantenga las manos y el rostro alejados del escape y de la válvula flotante.
16. **Advertencia:** Este aparato eléctrico tiene una función de calentamiento. Las superficies (incluyendo las superficies no relacionadas con el funcionamiento) alcanzan altas temperaturas durante el uso. El aparato emite vapor caliente a través de las ranuras de salida de aire. Mantenga siempre las manos y el rostro a una distancia segura del aparato. Toque el aparato solo por las asas y los botones correspondientes.
17. Para protegerse las manos de quemaduras o escaldaduras, use manoplas de horno, agarracollas o utensilios de agarre al manipular las superficies o accesorios calientes.
18. Deposite siempre la tapa de la olla de presión o del horno halógeno sobre un tapete resistente al calor para proteger la superficie del mostrador.
19. Al llenar la olla, no exceda el nivel MAX marcado en la olla interna.
20. **Advertencia:** No llene la olla interna con aceite. No use el aparato como freidora con aceite abundante. Use solo el programa predefinido **Freír** sin la tapa para con poco aceite.

21. **Precaución:** Asegúrese de que la tapa de la olla de presión no está puesta al utilizar los programas predefinidos Freir o Saltar.
22. Nunca use la olla de presión sin la olla interna (8).
23. **Advertencia:** Use la tapa halógena (13) solo con el aro de apoyo (12) y la olla interna (8) sobre un tapete resistente al calor. No use nunca la tapa halógena (13) sobre la unidad base eléctrica (7) de la olla de presión. De no seguir esta advertencia, se podrían producir daños al aparato, fuegos, descargas eléctricas o lesiones graves.
24. Coloque siempre un tapete de alta calidad resistente al calor (no incluido) debajo de la olla interna (8) del horno halógeno para proteger la superficie del mostrador y evitar riesgos de incendio. La olla interna alcanza altas temperaturas durante y después de la cocción. No ponga nunca en funcionamiento el horno halógeno sin un tapete resistente al calor.
25. La olla interna, las partes accesibles y la resistencia del horno halógeno alcanzan altas temperaturas durante el uso del aparato. Use siempre manoplas de horno, agarraollas o utensilios de agarre al tocar las superficies calientes o manipular los accesorios calientes.
26. No sumerja en agua la unidad base (7) y la tapa halógena (13) ya que contiene componentes eléctricos y elementos de calentamiento. No los enjuague bajo el grifo.
27. No intente reparar usted mismo el aparato en ningún caso. Si necesita servicio técnico y reparaciones, póngase en contacto con nuestro equipo de servicio postventa para solicitar una reparación o sustitución del aparato.
28. No conecte nunca este aparato a un interruptor externo con temporizador ni a un sistema de mando a distancia separado.
29. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
30. No use la olla interna (8) sobre una cocina u hornilla ya que está hecha específicamente para la unidad base (7).
31. No ponga sustancias congeladas en el aparato y no lave la olla interna con agua fría cuando esté muy caliente.
32. Las superficies exteriores y la olla interna del aparato se pueden calentar mucho durante el uso. Utilice manoplas de horno o utensilios de agarre cuando manipule componentes calientes o para tocar superficies calientes.
33. No utilice el horno halógeno cerca de la olla de presión. El calor generado por el horno halógeno puede derretir las piezas de plástico de la olla de presión.

### **Alimentación eléctrica**

1. Antes de conectar el aparato a la alimentación eléctrica, compruebe que la tensión indicada en la placa identificativa del aparato coincida con la tensión de la red eléctrica de su casa.
2. El enchufe de alimentación se utiliza para desconectar el aparato de la red eléctrica. Asegúrese de que el enchufe de alimentación esté en condiciones operativas.
3. La única forma de desconectar el aparato completamente de la alimentación eléctrica es sacando el enchufe de la toma de corriente.
4. Para desconectarlo de la red eléctrica, tire del enchufe, no tire nunca del cable de alimentación.
5. No use un cable alargador con este aparato.
6. Mantenga el cable alejado de las superficies calientes. No enchufe el cable de alimentación ni utilice el aparato con las manos mojadas.
7. Conecte siempre el cable de alimentación al aparato en primer lugar y, a continuación, enchúfelo a la toma de corriente. Para desconectarlo, apague primero el aparato antes de sacar el enchufe de la toma de corriente.

8. Desenchufe el cable de alimentación cuando no utilice el aparato, en caso de avería, antes de instalar accesorios y antes de limpiarlo.
9. En caso de que esté dañado el cable de alimentación o la carcasa, o si el aparato ha sufrido una caída, no debería utilizarse el aparato hasta que haya sido inspeccionado por un electricista profesional.
10. Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo el fabricante, un agente de servicio técnico autorizado, o una persona con una cualificación similar, con el fin de evitar riesgos.
11. Para evitar una descarga eléctrica, no ponga líquidos de ningún tipo en la carcasa de la unidad principal, que contiene los componentes eléctricos.
12. Asegúrese de que el aparato esté enchufado a una toma de corriente. Compruebe siempre que el enchufe esté insertado correctamente a la toma de corriente.

### Lugar de instalación

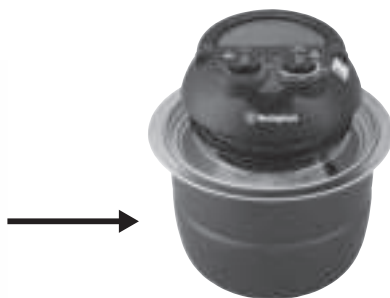
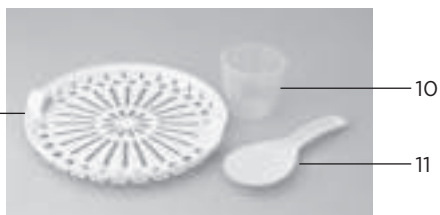
1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, seca y resistente al calor.
2. Utilice el aparato siempre sobre una superficie horizontal que esté nivelada y que sea estable y no combustible.
3. Ponga el aparato en un lugar que esté fuera del alcance de los niños. No deje que los niños se acerquen al aparato cuando está en funcionamiento. Es necesario vigilar de cerca el aparato cuando hay niños y mascotas en la cercanía.
4. **Advertencia:** No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera. Compruebe que el cable de alimentación está colocado de manera que no puedan tirar de él los niños o las mascotas ni pueda tropezarse con él.
5. No utilice este aparato cerca de materiales inflamables (por ejemplo, cortinas, textiles, paredes) y no lo cubra. Asegúrese de que se mantenga siempre suficiente distancia de seguridad hasta los materiales inflamables.
6. **Advertencia:** No use este aparato cerca del agua ni donde haya mucha humedad (por ejemplo, en un sótano húmedo o junto a una piscina o bañera).
7. Para reducir el riesgo de incendio y descarga eléctrica, no exponga el aparato al fuego (por ejemplo, chimenea, barbacoa, velas, cigarrillos, etc.) ni al agua (por ejemplo, gotas de agua, salpicaduras, jarrones, bañeras o estanques).
8. Mantenga el aparato alejado de cualquier fuente de calor, como hornos, placas calientes y otros dispositivos u objetos que generen calor.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

-----

## SOLO PARA USO DOMÉSTICO

# OLLA DE PRESIÓN ELÉCTRICA



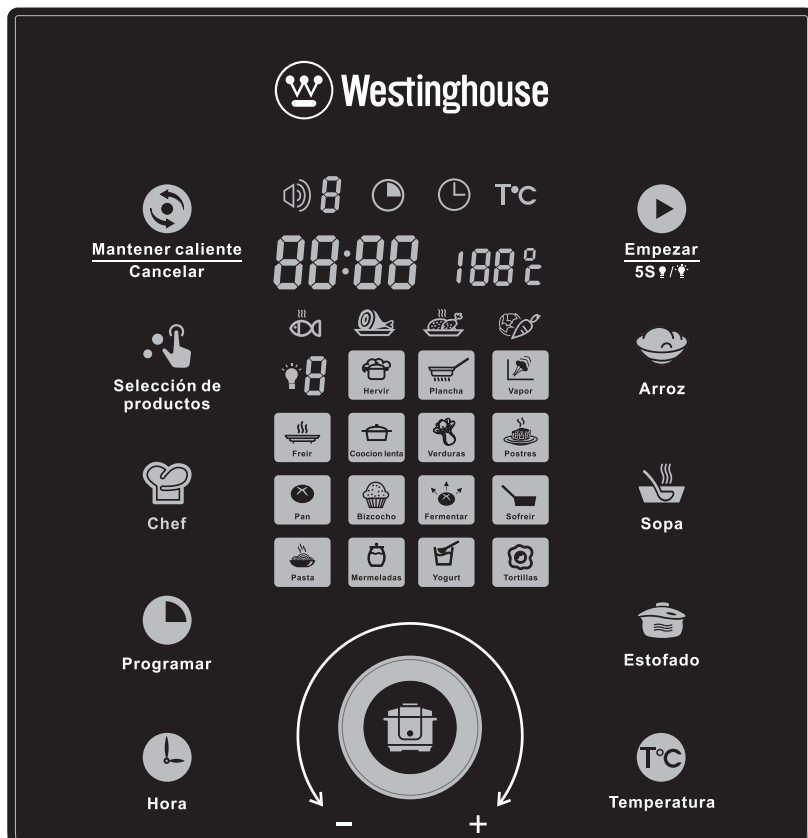
## DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

- |                           |                                          |
|---------------------------|------------------------------------------|
| 1. Asa de la tapa         | 9. Cesto de vapor                        |
| 2. Tapa                   | 10. Vaso medidor                         |
| 3. Panel de control       | 11. Cuchara de metal                     |
| 4. Perilla de control +/- | 12. Aro de apoyo de la tapa halógena     |
| 5. Regulador de presión   | 13. Tapa halógena                        |
| 6. Asa de la base         | 14. Temporizador                         |
| 7. Unidad base            | 15. Botón de temperatura                 |
| 8. Olla interna           | 16. Asa y encendido/apagado de seguridad |






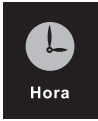




## PANEL DE CONTROL

El panel de control muestra el estado actual de la olla mostrando la temperatura de cocción, la cuenta atrás del inicio demorado y/o el tiempo de cocción. Los botones e iconos activos se iluminan para facilitar las instrucciones.



## BOTONES DE CONTROL

Botón	Función
 <p>EMPEZAR/CANCELAR</p>	<p>Mantenga presionado el botón de <b>empezar</b> por 5 segundos para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sacar la olla del modo de standby (este modo se activa cuando no se presiona ningún botón por 30 segundos después de conectarla a la toma de corriente).</li> <li>- EMPEZAR un programa de cocción.</li> <li>- CANCELAR un programa de cocción.</li> </ul>

 <p>Perilla de control</p>	<p>Gire la <b>Perilla de control</b> +/- a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seleccione un programa de cocción predefinido.</li> <li>- Ajuste la configuración después de presionar el botón de tiempo, temperatura o demora.</li> </ul>
 <p>Selección de productos</p>	<p>En los programas de cocción de <b>sopa, estofado o vapor</b>:  Presione el botón de <b>selección de productos</b> para indicar el tipo de alimentos y configurar un tiempo de cocción más preciso.  Presione reiteradamente para desplazarse por las opciones de alimentos, <b>pescado, carne, aves o verduras</b>. El tiempo de cocción cambiará automáticamente.</p>
 <p>Hora</p> <p>Tiempo</p>	<p>Presione el botón de <b>tiempo</b> para configurar el tiempo de cocción. Gire la perilla de control +/- para ajustar el tiempo.</p> <p>Presione los botones de <b>tiempo y temperatura</b> al mismo tiempo para ajustar el nivel de volumen de los sonidos de alerta (1 - 4). El volumen de alerta por defecto  parpadeará en la pantalla. Gire el botón de control +/- para ajustar el volumen.</p>
 <p>Temperatura</p>	<p>Presione el botón de <b>temperatura</b> para ajustar la temperatura de cocción. El botón de «<b>180°C</b>» parpadeará. Gire la perilla de control +/- para ajustar la temperatura.</p>
 <p>Programar</p>	<p>Después de seleccionar un programa predefinido o el modo de <b>Chef</b>, presione el botón de <b>programar</b> para retrasar el inicio del tiempo de cocción. Gire el botón de control +/- para ajustar la demora hasta 24 horas. La cocción empieza una vez que haya transcurrido la cuenta atrás.</p>
 <p>Mantener caliente</p>	<p>Presione el botón de <b>mantener caliente</b> para activar o desactivar la función automática de mantener caliente.</p> <p>La función de <b>mantener caliente automáticamente</b> se activa por defecto una vez que finaliza un programa de cocción y permanece activa por 24 horas. La temperatura de la función de mantener caliente es de 70°C y no aparece en pantalla. Esta función no está disponible en los programas predefinidos de <b>freír y yogurt</b>.</p>

## PROGRAMAS DE COCCIÓN PREDEFINIDOS

Programa predefinido	Tipo de alimento/ Observaciones	Cocción a presión	Tiempo		Temperatura (°C)		Botón de programar
			Predefinido	Gama ajustable	Predefinido	Gama ajustable	
Chef	Para cocción a presión general	Sí	2 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí
Arroz	-	Sí	10 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí
Sopa	Pescado	Sí	15 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí
	Carne	Sí	30 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí
	Aves	Sí	25 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí
	Verduras	Sí	10 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí
Estofado	Pescado	Sí	15 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí
	Carne	Sí	30 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí
	Aves	Sí	25 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí
	Verduras	Sí	10 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí
Sofreír	-	Sí	45 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí
Gachas	-	Sí	10 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí

Programa predefinido	Tipo de alimento/ Observaciones	Cocción a presión	Tiempo		Temperatura (°C)		Botón de programar
			Predefinido	Gama ajustable	Predefinido	Gama ajustable	
Vapor	Pescado	Sí	10 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí
	Carne	Sí	20 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí
	Aves	Sí	15 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí
	Verduras	Sí	5 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí
Freír	-	No (retirar tapa)	45 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	170°C	30-180°C	No
Cocción lenta	-	No	2 horas	1-59 minutos 1-24 horas	95°C	No ajustable	Sí
Verduras	-	Sí	15 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí
Pastel	-	Sí	40 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	140°C	30-180°C	Sí
Crujiente	-	Sí	1 hora	1-59 minutos 1-24 horas	160°C	30-180°C	Sí
Cereales	-	Sí	35 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí
Galantina	-	Sí	45 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí
Saltear	-	No (retirar tapa)	20 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	170°C	30-180°C	Sí
Pasta	-	Sí	10 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	N/A	No ajustable	Sí

Programa predefinido	Tipo de alimento/ Observaciones	Cocción a presión	Tiempo		Temperatura (°C)		Botón de programar
			Predefinido	Gama ajustable	Predefinido	Gama ajustable	
Mermeladas	-	Sí	10 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	100°C	No ajustable	Sí
Yogurt	-	No	5 horas 5-9 horas	1-59 minutos 1-24 horas	40°C	No ajustable	Sí
Tortilla	-	No	10 minutos	1-59 minutos 1-24 horas	140°C	30-180°C	No

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque con cuidado del embalaje el producto y todos los accesorios. Guarde el embalaje para referencia o uso en el futuro. Para obtener información sobre cómo eliminar o reciclar el embalaje, póngase en contacto con las autoridades locales.
2. Asegúrese de que el producto no esté dañado y de que no falte ningún accesorio. Devuelva el producto a su distribuidor si alguna pieza falta o está dañada.
3. Limpie el producto y todos los accesorios (consulte el apartado «Cuidado y mantenimiento»).

### Horno halógeno

Antes de usar por primera vez, caliente la olla vacía (8) del horno halógeno hasta una temperatura máxima de 250°C por 5-10 minutos (consulte el apartado USO DEL HORNO HALÓGENO). Esto le ayudará a eliminar olores y el lubricante protector del proceso de fabricación.

**NOTA:** El horno halógeno podría emitir una pequeña cantidad de humo o de olor durante los primeros usos. Esto es normal y es debido a que el aparato es nuevo.

## USO DE LA OLLA DE PRESIÓN

### Llene la olla interna

1. Para abrir la tapa, agarre el asa de la tapa (1) y gire la tapa en sentido horario hacia la posición de abierto (Figura 1 y 2). Levante la tapa en vertical para sacarla (Figura 3).



Figura 1



Figura 2



Figura 3

2. Saque la olla interna (8) de la unidad base (7).
3. Llene la olla interna (8) con los ingredientes y el líquido observando lo siguiente:
  - La cantidad total de alimentos y líquido (agua, sopa, caldo, vino, etc.) no deberá sobrepasar nunca la marca MAX «4/5» de la olla interna.
  - **IMPORTANTE:** Con alimentos que se expanden durante la cocción (arroz, alubias, pasta, etc.), el nivel no debe sobrepasar la marca de «1/5» de la olla interna.
  - Para cocción presurizada, agregue un mínimo de 350 ml (1 ½ taza) de agua o líquido a la olla interna. La proporción aconsejada de alimentos y agua es de 1:1 que puede ajustarse siempre que se observe la cantidad mínima de líquido requerida.
  - Para hacer gachas, la proporción de agua y arroz aconsejada es de 8:1. Ajústela según su preferencia.
  - No lave el arroz en la olla interna ya que podría rayarse el revestimiento antiadherente.
4. Inserte la olla interna (8) de nuevo en la unidad base (7) comprobando que la base de la olla interna está limpia y seca.

### Cierre de la tapa

5. Antes de cerrar la tapa, compruebe que el aro de sellado está bien colocado en su lugar.

**PRECAUCIÓN:** No use este aparato sin el aro de sellado.



6. Para cerrar la tapa, cubra la unidad base con la tapa en posición de abierto (Figura 4). Luego, gire la tapa en sentido antihorario hacia la posición de cerrado hasta escuchar un clic (Figura 5 y 6).



Figura 4



Figura 5



Figura 6

7. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. La pantalla se iluminará y mostrará «0». Al cabo de 30 segundos de inactividad, la pantalla mostrará «F» y el panel de control se apagará para indicar que la olla ha entrado en el **modo de standby**.

**NOTA:** Para activar la olla del modo de standby, mantenga presionado el botón de empezar por 5 segundos.

### Abertura o cierre del regulador de presión

- Abra o cierre el regulador de presión (5) en la tapa según requiera el programa de cocción predefinido que habrá seleccionado en el paso 9.
  - Cierre el regulador de presión (5) si el programa predefinido seleccionado requiere cocción a presión.
  - Abra el regulador de presión (5) si el programa predefinido seleccionado no requiere cocción a presión.

#### Regulador de presión



CERRADO



ABIERTO

**NOTA:** Retire la tapa (2) cuando use los programas predefinidos de **freír** o **saltear**.

### Seleccione un programa predefinido

- Gire la perilla de control (4) para seleccionar el programa de cocción predefinido deseado (ver la tabla de PROGRAMAS DE COCCIÓN PREDEFINIDOS). Pulse el botón de **temperatura** o **tiempo** y gire la perilla de control para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción según su preferencia o de acuerdo a la receta, si así lo requiere.
- Puede presionar el botón de selección de productos para configurar el tipo de alimento **pescado/carne/aves/verduras** solo en los programas de **sopa, estofado** o **vapor**.

### Configure el inicio demorado (opcional)

- Omita este paso si no lo necesita. Para demorar el inicio del proceso de cocción, presione el botón de programar y gire la perilla de control para ajustar la demora (5 minutos - 24 horas).
  - PRECAUCIÓN:** No deje alimentos crudos dentro de la olla por un largo periodo de tiempo antes de cocinarlos ya que podrían deteriorarse. Use esta función para cocinar alimentos que no se deterioran con facilidad, tales como alubias, arroz y cereales.
  - NOTA:** La función de inicio demorado no está disponible en los programas de cocción de **freír** y **tortilla**.

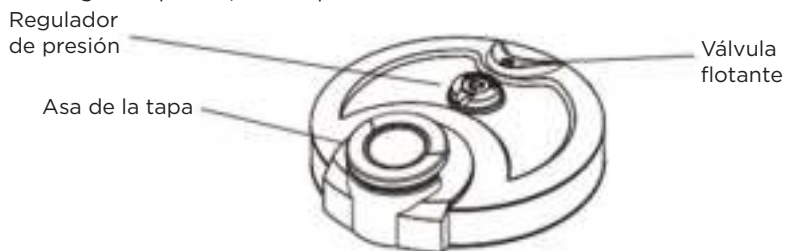
### Inicio del proceso de cocción.

- Mantenga presionado el botón de empezar por 5 segundos para confirmar e iniciar la cocción.
  - NOTA:** En algunos programas, la cuenta atrás del tiempo de cocción empieza solo después de que la olla haya alcanzado la temperatura predefinida.
- Una vez finaliza la cocción, si la función automática de mantener caliente está activada, la olla emite una señal acústica y entra automáticamente en el modo de **mantener caliente** (hasta 24 horas, a 70° C por defecto).
  - NOTA:** Para mantener la frescura de los alimentos, no los mantenga en el modo de mantener caliente más de 4 horas.
- Presione el botón de empezar por 5 segundos para detener la función de mantener caliente y pasar al modo de standby.
- Desenchufe la olla de la toma de corriente.

## Despresurización de la olla

16. Antes de abrir la tapa, deje siempre salir el vapor y la presión de la olla usando uno de los siguientes métodos:

- **Despresurización natural:** Espere unos 10 minutos hasta que la olla y la comida se hayan enfriado. La olla se despresuriza cuando la **válvula flotante** BAJA.
- **Despresurización rápida:** Use manoplas de horno y gire el regulador de presión (5) hacia la izquierda o derecha para abrirla y dejar salir el vapor (ver imagen en paso 8) hasta que la **válvula flotante** BAJE.



**ADVERTENCIA:** El vapor que sale está muy caliente. Mantenga siempre el rostro y los brazos alejados de la tapa.

**NOTA:** Para cancelar el proceso de cocción en cualquier momento, presione el botón de empezar por 5 segundos.

## PROGRAMA DE FREÍR PREDEFINIDO

Asegúrese de que la tapa no está puesta cuando use este programa. Use esta función para sofreír.

## USO DEL HORNO HALÓGENO

Use el horno halógeno para hornear, dorar y asar a la parrilla.

### Funcionamiento

1. Coloque la olla interna (8) en un tapete resistente al calor.
2. Coloque los alimentos preparados y condimentados en la olla interna (8).
3. Coloque el aro de soporte (12) y, luego, la tapa halógena (13) en la olla interna (8).
4. Enchufe el cable de alimentación de la tapa halógena (13) en la toma de corriente.
5. Presione el asa de seguridad de encendido/apagado hasta que se enganche en su lugar.

**NOTA:** El aparato no se encenderá si el asa no está presionada hacia abajo completamente.

6. Gire el botón de temperatura (15) para configurar la temperatura de cocción (0°C - 250°C).
7. Gire el temporizador (14) para configurar el tiempo de cocción (0 - 60 minutos). Una vez que ha configurado la temperatura y el tiempo, el aparato se encenderá.
8. Si necesita girar los alimentos a mitad del proceso para que se doren por igual:
  - Levante el asa (16) y retire la tapa halógena. El aparato se apagará (se pausa) al levantar el asa.
  - Cierre la tapa y presione el asa para seguir con la cocción.



Cuando haya transcurrido el tiempo programado con el temporizador (14), el aparato emitirá un sonido de alerta y se apagará.

- Desenchufe la olla de la toma de corriente después de usarla.

**NOTA:** Si desea finalizar el proceso de cocción antes de que transcurra el tiempo programado con el temporizador, levante el asa (16) y, luego, gire el temporizador (14) y el botón de temperatura (15) a la posición «0».

**ADVERTENCIA:** La tapa halógena, el aro de soporte y la olla interna (8) se calientan durante el proceso de cocción. No use nunca el horno halógeno sin colocar un tapete resistente al calor debajo de la olla interna para proteger la superficie del mostrador y evitar riesgos de incendio. Use siempre manoplas de horno, agarraollas o utensilios de agarre para manipular la tapa, la olla interna o los accesorios calientes.

## ASA DE SEGURIDAD DE ENCENDIDO/APAGADO

El asa (16) del horno halógeno posee un interruptor de seguridad de encendido/apagado.

- El aparato se apagará (se pausa) al LEVANTAR el asa.
- El aparato se enciende cuando se presiona el asa hacia ABAJO y la temperatura y el tiempo están programados.

## CONSEJOS PARA COCINAR

- Para hornear, coloque la bandeja u olla en la rejilla inferior.
- Para dorar, coloque la bandeja o los alimentos directamente en la rejilla superior.
- Para asar, hacer a la parrilla o freír con aire, coloque los alimentos directamente en la rejilla inferior para que el aire pueda circular a su alrededor.

**NOTA:** La bandeja u olla de horno no deberá tocar los laterales de la olla interna (8). Asegúrese de que los alimentos no están en contacto con la resistencia de la tapa halógena (13) durante la cocción.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato de la alimentación eléctrica cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- No utilice nunca disolventes ni abrasivos, cepillos duros u objetos metálicos o punzantes para la limpieza. Los disolventes son peligrosos para la salud y deterioran las partes de plástico. Los limpiadores abrasivos y las herramientas podrían rayar la superficie.
- No sumerja la unidad base (7), la tapa halógena (13) ni sus partes eléctricas en agua ni en otros líquidos. No los ponga bajo un chorro de agua.

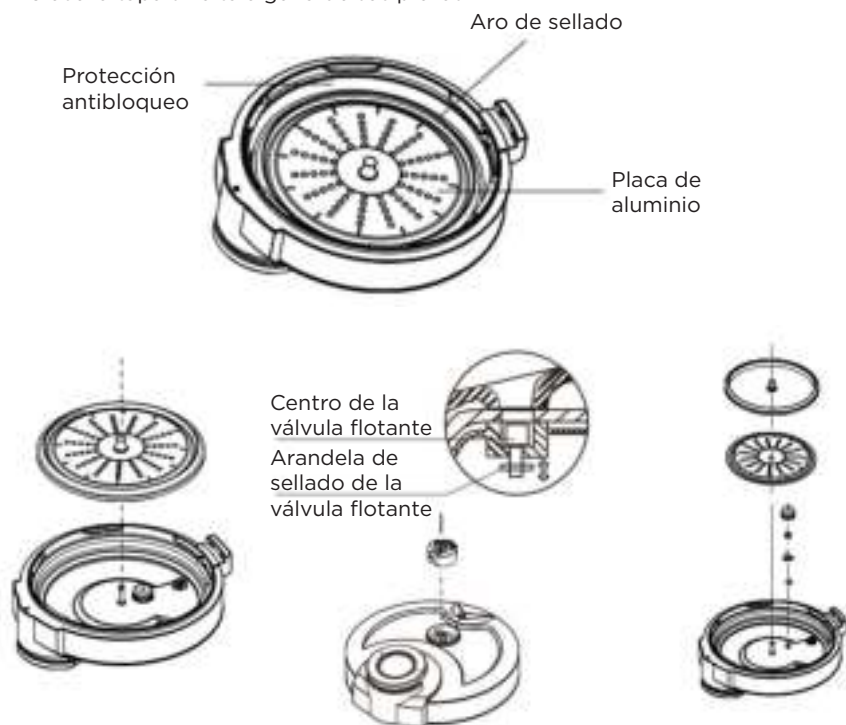
## LIMPIEZA

### Unidad base, tapa halógena

- Limpie las superficies externas de la unidad base (7) y de la tapa halógena (13) con un paño suave humedecido con agua caliente o agua caliente jabonosa. Límpielas con un paño y deje que se sequen completamente.
- Después de cada uso, retire el colector de condensación de la unidad base para vaciarlo y enjuagarlo.

### Tapa de la olla de presión

- Retire la tapa (2) de la olla de presión.
- Retire el aro de sellado, la placa de aluminio, el regulador de presión (5) y la válvula flotante de la tapa para limpiarlos. Lávelos con una esponja en agua caliente jabonosa, enjuáguelos bien y déjelos secar. Compruebe que todas las piezas están correctamente montadas en la tapa.
- Limpie la tapa con un paño o esponja suaves humedecidos con agua. Deje secar.
- Compruebe que todas las piezas están correctamente colocadas en la tapa antes de usar el aparato.
- No use la tapa si falta alguna de sus piezas.



### Olla interna

- Retire la olla interna (8) y lávela con un paño suave o una esponja no abrasiva en agua caliente jabonosa. Enjuáguela bien y séquela completamente.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	No hay electricidad.	Compruebe el suministro eléctrico.
	El aparato no está enchufado a la toma de corriente.	Compruebe que el aparato está enchufado a la toma de corriente y que el enchufe está correctamente insertado.
No se puede cerrar la tapa.	El aro de sellado no está correctamente instalado.	Compruebe que el aro de sellado está correctamente instalado en la tapa.
	La válvula flotante está atascada en posición de SUBIDA.	Compruebe que la válvula flotante está correctamente instalada en la tapa.
No se puede abrir la tapa.	La olla está aún presurizada. La válvula flotante está LEVANTADA.	Gire el regulador de presión (5) hacia la derecha o izquierda para despresurizar la olla. Espere a que salga el vapor y a que BAJE la válvula flotante.
	La válvula flotante no ha bajado después de la despresurización.	Use un palito para presionar la válvula flotante con cuidado.
El vapor se fuga por el borde de la tapa.	La tapa no está bien cerrada.	Compruebe y cierre la tapa de nuevo.
	El aro de sellado no está correctamente instalado en la tapa.	Compruebe que el aro de sellado está correctamente instalado en la tapa.
	El aro de sellado no está instalado en la tapa.	Instale el aro de sellado en la tapa. NO ponga el aparato en funcionamiento sin el aro de sellado.
	Hay restos de comida obstruyendo el aro de sellado.	Limpie el aro de sellado.
	El aro de sellado está roto o desgastado.	Reemplace el aro de sellado.
Escapa vapor por la válvula flotante.	Hay restos de comida obstruyendo la arandela de sellado o la válvula flotante.	Limpie la arandela de sellado o la válvula flotante.
	La arandela de sellado o la válvula flotante están rotas o faltan.	NO ponga el aparato en funcionamiento. Reemplace la arandela de sellado o la válvula flotante.
La válvula flotante no SUBE durante la presurización.	La arandela de sellado no está correctamente instalada en la válvula flotante.	Instale la arandela de sellado correctamente en la válvula flotante.
	No hay suficiente agua o alimentos en la olla interna para que se acumule vapor a presión.	Agregue suficiente comida y agua a la olla interna (8). Para cocción presurizada, agregue un mínimo de 350 ml (1 ½ taza) de agua o líquido a la olla interna. La proporción aconsejada de alimentos y agua es de 1:1 que puede ajustarse siempre que se observe la cantidad mínima de líquido requerida.
	Hay fugas por la tapa o el regulador de presión (5) incluso después de lavar e instalar todas las piezas correctamente.	Póngase en contacto con el servicio al cliente para que le asistan.

Problema	Posible causa	Solución
La comida no está bien cocida o tarda mucho tiempo a cocinarse.	Interrupción de la alimentación eléctrica.	Compruebe el suministro eléctrico.
	El tiempo de cocción era demasiado corto para la porción de comida.	Configure un tiempo de cocción más largo.
	Hay restos de comida entre la olla interna y la placa de calentamiento.	Desenchufe la olla y limpie los restos de comida entre la olla interna y la placa de calentamiento. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio al cliente para que le asistan.
	La placa de calentamiento o la olla interna están deformadas.	Póngase en contacto con el servicio al cliente para que le asistan.
	La placa de calentamiento no funciona correctamente.	Póngase en contacto con el servicio al cliente para que le asistan.
La función automática de mantener caliente no se activó al finalizar el programa de cocción.	El botón de mantener caliente se presionó durante la cuenta atrás de la demora o durante el proceso de cocción y esto desactiva la función automática de mantener caliente.	Presione el botón de mantener caliente para activar la función automática de mantener caliente. El botón deberá iluminarse. La función automática de mantener caliente no está disponible en los programas de <b>freír</b> y <b>yogurt</b> .
	Componentes de la función de mantener caliente defectuosos.	Póngase en contacto con el servicio al cliente para que le asistan.
Pequeñas descargas eléctricas o sensación de hormigueo al tocar la tapa.	Fuga eléctrica.	NO use el aparato. Póngase en contacto con el servicio al cliente para que le asistan.

Problema	Possible causa	Solución
La pantalla muestra el código de error	E1 Abra el circuito del sensor.	Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente por 10 minutos y, luego, vuelva a enchufarlo. Si el código de error persiste, póngase en contacto con el servicio al cliente para que le asistan.
	E2 Cortocircuito del circuito del sensor.	Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente por 10 minutos y, luego, vuelva a enchufarlo. Si el código de error persiste, póngase en contacto con el servicio al cliente para que le asistan.
	E3 Sobrecalentamiento.	Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente por 10 minutos y, luego, vuelva a enchufarlo. Siga las sugerencias de los dos recuadros siguientes. Si el código de error persiste, póngase en contacto con el servicio al cliente para que le asistan.
		Sobrecalentamiento. No hay líquido en la olla interna.
	Sobrecalentamiento. La olla interna no está bien colocada en la unidad base.	Verifique que la olla interna está nivelada y correctamente colocada en la unidad base.
E4 Señal de interruptor defectuoso.	Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente por 10 minutos y, luego, vuelva a enchufarlo. Si el código de error persiste, póngase en contacto con el servicio al cliente para que le asistan.	

## ELIMINACIÓN

### Desecho adecuado de este producto



Esta etiqueta indica que, en la UE, los aparatos electrónicos no se pueden eliminar con la basura doméstica normal.

Utilice los sistemas de devolución y recogida de su ayuntamiento, o póngase en contacto con el distribuidor al que le compró este producto.

## INFORMACIÓN Y SERVICIO

Si tiene alguna pregunta o duda sobre el producto, visite nuestro sitio web: [www.westinghousehomeware.com](http://www.westinghousehomeware.com), o póngase en contacto con nuestros representantes y sedes en el extranjero.

Siguiendo nuestra política de desarrollo continuo de los productos, nos reservamos el derecho a modificar sin previo aviso el producto, el embalaje y las especificaciones de la documentación.

## BEOOGD GEBRUIK

Gebruik dit apparaat uitsluitend waarvoor het is bestemd. Elk ander gebruik kan leiden tot schade aan het apparaat of letsel aan personen.

## BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

### Algemeen

1. Lees deze gebruiksaanwijzing grondig door voor ingebruikname. Deze bevat zowel belangrijke informatie voor uw veiligheid als gebruik- en onderhoudsadvies. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadpleging. Als u dit product aan een derde geeft, doe dan tevens deze gebruiksaanwijzing erbij.
2. Gebruik dit apparaat uitsluitend waarvoor het is bestemd. Een verkeerd gebruik kan gevaar opleveren.
3. Dit apparaat is alleen bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bestemd voor commercieel gebruik of gebruik buitenshuis.
4. Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
5. Wij zijn niet aansprakelijk voor schade door verkeerd gebruik of een verkeerde werking.
6. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen jonger dan 8 jaar) met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die een gebrek hebben aan ervaring en kennis, tenzij ze supervisie of instructies hebben gekregen omtrent het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
7. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
8. Houd altijd toezicht op kinderen zodat ze niet met het apparaat spelen.
9. Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht.
10. Dek het apparaat tijdens de werking niet af. Plaats niets op het apparaat.
11. Gebruik het apparaat niet als het leeg is.
12. Voor elk gebruik, zorg dat de afdichtingsring, de drukregelaar en de drijver schoon en juist in het deksel van de snelkookpan zijn aangebracht.
13. Open het deksel nooit tijdens het snelkoken.
14. Verplaats het apparaat niet tijdens het kookproces.
15. **Waarschuwing:** Om brandwonden te vermijden, raak het deksel van de snelkookpan tijdens gebruik niet aan en houd uw handen en gezicht uit de buurt van de uilaat en de drijver.
16. **Waarschuwing:** Dit elektrisch apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Oppervlakken (waaronder niet-functionele oppervlakken) kunnen tijdens de werking zeer heet worden. Het apparaat geeft hete stoom via de luchtuitlatopeningen vrij. Houd altijd uw handen en gezicht op een veilige afstand van het apparaat. Houd het apparaat alleen bij de voorziene handvatten en knoppen vast.
17. Om uw handen tegen brandwonden te beschermen, gebruik altijd ovenwanten, pannenlappen of ander gepast keukengerei wanneer u de hete oppervlakken van het apparaat of hete accessoires wilt aanraken.
18. Plaats het deksel van de snelkookpan of de halogeoven altijd op een hittebestendige mat om het aanrecht te beschermen.
19. Tijdens het vullen van de kookpan, overschrijd nooit het MAX niveau dat op de binnenpan is aangegeven.
20. **Waarschuwing:** Vul de binnenpan nooit met olie. Gebruik het apparaat niet als een friteuse. Gebruik het vooraf ingesteld programma **Fry** (Frituren) alleen zonder deksel om zachtjes te frituren.

21. **OPGELET:** Zorg dat het deksel van de snelkookpan is verwijderd wanneer het vooraf ingesteld programma Fry (Frituren) of Saute (Sauteren) wordt gebruikt
22. Gebruik de snelkookpan nooit zonder de binnenpan (8).
23. **Waarschuwing:** Gebruik het halogeendeksel (13) met de steuning (12) en de binnenpan (8) alleen op een hittebestendige mat. Gebruik het halogeendeksel (13) nooit op de elektrische basiseenheid (7) van de snelkookpan. Deze waarschuwing negeren kan het apparaat beschadigen of leiden tot brand, elektrische schok of ernstig letsel.
24. Leg altijd een hoogwaardige hittebestendige mat (niet inbegrepen) onder de binnenpan (8) van de halogeenovent om het aanrecht te beschermen en brandgevaar te vermijden. De binnenpan is heet tijdens en na het kookproces. Bedien de halogeenovent nooit zonder een hittebestendige mat.
25. De binnenpan, toegankelijke oppervlakken en het verwarmingselement van de halogeenovent worden heet tijdens de werking. Gebruik altijd ovenwanten, pannelappen of ander gepast keukengerei voor het aanraken van de hete oppervlakken of de hete accessoires.
26. Dompel de basiseenheid (7) en het halogeendeksel (13) niet in water, ze bevatten elektrische componenten en verwarmingselementen. Maak het apparaat niet onder de kraan schoon.
27. Probeer nooit om het apparaat zelf te repareren. Voor onderhoud en reparatie, neem contact op met onze klantenservice om het apparaat te repareren of te vervangen.
28. Gebruik dit apparaat nooit met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
29. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant kan letsel veroorzaken.
30. Gebruik de binnenpan (8) niet op een kookplaat of brander, deze is speciaal ontworpen voor gebruik met de basiseenheid (7).
31. Doe geen bevroren levensmiddelen in het apparaat en was de binnenpan niet in koud water wanneer het zeer heet is.
32. De buitenkant en de binnenpan van het apparaat kunnen tijdens gebruik heet worden. Gebruik ovenwanten of gepast keukengerei wanneer u hete componenten of hete oppervlakken aanraakt.
33. Gebruik de halogeenovent niet in de buurt van de snelkookpan. De warmte die door de halogeenovent wordt gegenereerd zal de kunststof onderdelen van de snelkookpan doen smelten.

### **Elektrische voeding**

1. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, controleer of de spanning die op het typeplaatje van het apparaat is aangegeven overeenstemt met de spanning in uw woning.
2. De stekker wordt gebruikt om het apparaat van de stroom te ontkoppelen. Zorg dat de stekker zich in een goede staat bevindt.
3. Het uittrekken van de stekker uit het stopcontact is de enige manier om het apparaat volledig van de stroom te ontkoppelen.
4. Ontkoppel het apparaat van de stroom door aan de stekker te trekken, en niet door aan het snoer te trekken.
5. Gebruik geen verlengsnoer met het apparaat.
6. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken. Steek de stekker niet in het stopcontact of bedien het apparaat niet wanneer uw handen nat zijn.
7. Sluit altijd eerst het snoer aan op het apparaat en steek dan pas de stekker in het stopcontact. Om van de stroom te ontkoppelen, schakel eerst het apparaat uit en trek dan de stekker uit het stopcontact.

8. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, in geval van een storing, voordat u accessoires aanbrengt en voor elke reiniging.
9. Als het snoer of de behuizing van het apparaat beschadigd is of het apparaat gevallen is, laat het apparaat door een vakbekwame technicus controleren alvorens het opnieuw te gebruiken.
10. Een beschadigd snoer mag alleen worden vervangen door de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gelijkwaardig vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.
11. Om risico op elektrische schokken te vermijden, zorg dat er geen vloeistof in de behuizing, die elektrische componenten bevat, terecht komt.
12. Steek de stekker in een stopcontact. Zorg dat de stekker op een juiste manier in het stopcontact zit.

### Installatieplaats

1. Plaats het apparaat op een vlak, droog en hittebestendig oppervlak.
2. Gebruik het apparaat altijd op een horizontaal, vlak, stabiel en onbrandbaar oppervlak.
3. Plaats het apparaat buiten het bereik van kinderen. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer in werking. Toezicht is nodig wanneer kinderen en huisdieren aanwezig zijn.
4. **Waarschuwing:** Laat het snoer niet hangen over de rand van de tafel of aanrecht. Zorg dat het snoer zich niet in een positie bevindt waar kinderen of huisdieren er aan kunnen trekken of per ongeluk over kunnen struikelen.
5. Gebruik dit apparaat niet in de buurt van brandbare materialen (bijv. gordijnen, stoffen, muren) en dek het nooit af. Zorg altijd voor een veilige afstand tot brandbare materialen.
6. **Waarschuwing:** Gebruik dit apparaat niet in de nabijheid van water of een ruimte met een hoge vochtigheid, zoals in een vochtige kelder of in de buurt van een zwembad of badkuip.
7. Om brand- en elektrocutiegevaar te beperken, stel het niet bloot aan vuur (open haard, grill, kaarsen, sigaretten, etc.) of water (waterdruppels, gespetter, vazen, waskuipen, vijvers, etc.).
8. Houd dit apparaat uit de buurt van warmtebronnen, zoals ovens, kookplaten en andere warmteproducerende apparaten/voorwerpen.

## BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

-----

## ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK



## SNELKOOKPAN EN HALOGEENOVEN



### BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

- |                               |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Handvat van deksel         | 9. Stoommand                      |
| 2. Deksel                     | 10. Maatbeker                     |
| 3. Bedieningspaneel           | 11. Opscheplepel                  |
| 4. Regelknop +/-              | 12. Steuning voor halogeendeksel  |
| 5. Drukregelaar               | 13. Halogeendeksel                |
| 6. Handgreep van basiseenheid | 14. Timer                         |
| 7. Basiseenheid               | 15. Temperatuurregelaar           |
| 8. Binnenpan                  | 16. Handvat en veiligheid AAN/UIT |



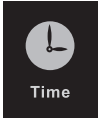


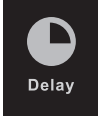

## BEDIENINGSPANEEL

Het bedieningspaneel toont de huidige status van de kookpan door het weergeven van de kooktemperatuur, het aftellen van de startuitstel en/of de kooktijd. De actieve knoppen en pictogrammen zijn verlicht voor een eenvoudig gebruik.



## REGELKNOPPEN

Knop	Functie
 <p>START/ANNULEREN</p>	<p>Druk en houd de <b>Start</b> knop 5 seconden ingedrukt om:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De kookpan uit stand-by te activeren (wordt geactiveerd wanneer er na het verbinden van de voeding gedurende 30 seconden geen enkele knop wordt ingedrukt).</li> <li>- Een kookprogramma te STARTEN.</li> <li>- Een kookprogramma te ANNULEREN.</li> </ul>

 <p>Regelknop</p>	<p>Draai de <b>Regelknop +/-</b> om:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Een vooraf ingesteld programma te selecteren.</li> <li>- De instellingen na het drukken op de <b>Time (tijd)</b>, <b>Temperature (temperatuur)</b> of <b>Delay (uitstel)</b> knop te selecteren.</li> </ul>
 <p>Product Selection (Product selecteren)</p>	<p>In het kookprogramma <b>Soup</b> (soep), <b>Stew</b> (stoven) of <b>Steam</b> (stomen):</p> <p>Druk op de <b>Product Selection</b> (Product selecteren) knop om het type voedsel aan te geven voor een meer nauwkeurige vooraf ingestelde kooktijd.</p> <p>Druk herhaaldelijk op de knop om de volgende opties <b>Fish</b> (vis), <b>Meat</b> (vlees), <b>Poultry</b> (gevogelte) of <b>Vegetables</b> (groente) te doorlopen. De kooktijd wordt automatisch gewijzigd.</p>
 <p>Time (Tijd)</p>	<p>Druk op de <b>Time</b> (Tijd) knop om de kooktijd in te stellen. Draai de Regelknop +/- om de tijd aan te passen.</p> <p>Druk tegelijkertijd op de <b>Tijd</b> (tijd) en <b>Temperature</b> (temperatuur) knop om het volumeniveau van de geluidssignalen (1 - 4) te regelen. Het standaard volume  knippert op het scherm. Draai de Regelknop +/- om het volume te regelen.</p>
 <p>Temperature (temperatuur)</p>	<p>Druk op de <b>Temperature</b> (temperatuur) knop om de kooktemperatuur aan te passen. De knop en "180°C" knipperen. Draai de Regelknop +/- om de temperatuur aan te passen.</p>
 <p>Delay (uitstel)</p>	<p>Na het kiezen van een vooraf ingesteld programma of de <b>Chef</b> modus, druk op de <b>Delay</b> (uitstel) knop om de start van de kooktijd uit te stellen. Draai de Regelknop +/- om de start tot maximum 24 uur uit te stellen. Het kookproces start na het verstrijken van de uitsteltimer.</p>
 <p>Keep Warm (warmhouden)</p>	<p>Druk op de <b>Keep Warm</b> (warmhouden) knop om de Automatische warmhoudfunctie in of uit te schakelen.</p> <p>De <b>Automatische</b> warmhoudfunctie wordt standaard ingeschakeld nadat een kookprogramma voltooid is en blijft 24 uur actief. De warmhoudtemperatuur is 70°C, dit wordt niet weergegeven.</p> <p>Deze functie is niet beschikbaar in de vooraf ingestelde programma's <b>Fry</b> (frituren) en <b>Yoghurt</b> (yoghurt).</p>

## VOORAF INGESTELDE KOOKPROGRAMMA'S

Vooraf ingesteld programma	Type voedsel / Opmerkingen	Onder druk koken	Tijd		Temperatuur		Uitstelknop
			Vooraf ingestelde tijd	Instelbaar bereik	Vooraf ingestelde tijd	Instelbaar bereik	
Chef	Voor algemeen onder druk koken	Ja	2 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja
Rice (rijst)	-	Ja	10 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja
Soup (soep)	Fish (vis)	Ja	15 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja
	Meat (vlees)	Ja	30 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja
	Poultry (gevogelte)	Ja	25 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja
	Vegetables (groente)	Ja	10 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja
Stew (stoven)	Fish (vis)	Ja	15 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja
	Meat (vlees)	Ja	30 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja
	Poultry (gevogelte)	Ja	25 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja
	Vegetables (groente)	Ja	10 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja
Braise (smoren)	-	Ja	45 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja
Porridge (havermout-pap)	-	Ja	10 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja
Steam (stomen)	Fish (vis)	Ja	10 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja
	Meat (vlees)	Ja	20 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja
	Poultry (gevogelte)	Ja	15 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja
	Vegetables (groente)	Ja	5 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja

Vooraf ingesteld programma	Type voedsel / Opmerkingen	Onder druk koken	Tijd		Temperatuur		Uitstelknop
			Vooraf ingestelde tijd	Instelbaar bereik	Vooraf ingestelde tijd	Instelbaar bereik	
Fry (frituren)	-	Nee (deksel verwijderen)	45 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	170°C	30-180°C	Nee
Slow Cook (langzaam koken)	-	Nee	2 uur	1-59 minuten 1-24 uur	95°C	Niet instelbaar	Ja
Vegetable (groente)	-	Ja	15 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja
Cake	-	Ja	40 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	140°C	30-180°C	Ja
Crisp (knapperig)	-	Ja	1 uur	1-59 minuten 1-24 uur	160°C	30-180°C	Ja
Cereals (graangevassen)	-	Ja	35 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja
Galantine	-	Ja	45 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja
Saute (sauteren)	-	Nee (deksel verwijderen)	20 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	170°C	30-180°C	Ja
Pasta	-	Ja	10 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	n.v.t.	Niet instelbaar	Ja
Jam	-	Ja	10 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	100°C	Niet instelbaar	Ja
Yoghurt	-	Nee	5 uur (5-9 uur)	1-59 minuten 1-24 uur	40°C	Niet instelbaar	Ja
Omelette (omelet)	-	Nee	10 minuten	1-59 minuten 1-24 uur	140°C	30-180°C	Nee

## VOOR INGEBRUIKNAME

1. Haal het product en alle accessoires voorzichtig uit de verpakking. Bewaar de verpakking voor latere raadpleging. Om de verpakking op een juiste manier weg te gooien of te recyclen, neem contact op met uw gemeente.
2. Controleer of het product niet beschadigd is en er geen accessoires ontbreken. Breng het product terug naar de handelaar als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn.
3. Maak het product en alle accessoires schoon (Zie de sectie 'Reiniging en onderhoud').

## Halogeenoven

Voor ingebruikname, verwarm de lege pan (8) in de halogeenoven gedurende 5-10 minuten op de maximum temperatuur van 250°C (zie DE HALOGEENOVEN GEBRUIKEN). Dit verwijdert de geurtje en beschermingsmeer die tijdens het fabricageproces werd aangebracht.

**OPMERKING:** De halogeenoven kan tijdens de eerste gebruiksbeurten een beetje rook of een lichte geur vrijgeven. Dit is normaal en verdwijnt na enige tijd.

## DE SNELKOOKPAN GEBRUIKEN

### Vul de binnenpan

1. Om het deksel te openen, pak het handvat van het deksel (1) vast en draai het deksel met de klok mee naar de positie Open (Figuur 1 en 2). Til het deksel op om het af te halen (Figuur 3).



Figuur 1



Figuur 2



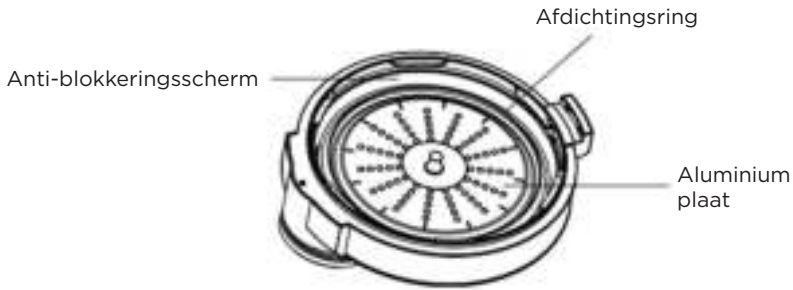
Figuur 3

2. Verwijder de binnenpan (8) van de basiseenheid (7).
3. Vul de binnenpan (8) met de ingrediënten en vloeistof. Houd rekening met het volgende:
  - De totale hoeveelheid voedsel en vloeistof (water, bouillon, wijn, etc.) mag nooit het „4/5“ MAX teken op de binnenpan overschrijden.
  - **BELANGRIJK:** Voor voedsel dat tijdens het kookproces uitbreidt (bijv. rijst, bonen, pasta, etc.), zorg dat het niveau nooit boven het „1/5“ teken op de binnenpan komt.
  - Om onder druk te koken, voeg minstens 350 ml (1 ½ kopje) water of vloeistof aan de binnenpan toe. De aanbevolen verhouding voedsel op water is 1:1, dit kunt u aanpassen zolang u maar rekening houdt met de minimale vloeistofvereiste.
  - Voor haverhoutpap, de aanbevolen verhouding water op rijst is 8:1. Pas aan naar wens.
  - Was de rijst niet in de binnenpan, dit kan de antikleeflaag krassen.
4. Breng de binnenpan (8) opnieuw aan in de basiseenheid (7). Zorg dat de bodem van de binnenpan droog en schoon is.

### Het deksel sluiten

5. Voordat het deksel wordt gesloten, controleer of de afdichtingsring juist is aangebracht.

**OPGELET:** Gebruik het product niet zonder de afdichtingsring.



6. Om het deksel te sluiten, bedek de basiseenheid met het deksel in de open positie (Figuur 4). Draai het deksel vervolgens tegen de klok in naar de gesloten positie totdat een „klik“ wordt gehoord (Figuur 5 en 6).



Figuur 4



Figuur 5



Figuur 6

7. Steek de stekker in een stopcontact. Het scherm wordt verlicht en geeft „0“ weer. Na 30 seconden van inactiviteit wordt „F“ op het scherm weergegeven en dooft het bedieningspaneel om aan te geven dat de kookpan in Stand-by is gezet.

**OPMERKING:** Om de kookpan vanaf stand-by te activeren, druk en houd de Start knop 5 seconden ingedrukt.

#### De drukregelaar openen of sluiten

8. Open of sluit de drukregelaar (5) op het deksel zoals vereist door het vooraf ingesteld kookprogramma dat in stap 9 zult selecteren.
- Sluit de drukregelaar (5) als het gekozen vooraf ingesteld programma koken onder druk vereist.
  - Open de drukregelaar (5) als het gekozen vooraf ingesteld programma geen koken onder druk vereist.

#### Drukregelaar



DICTH



OPEN



**OPMERKING:** Verwijder het deksel (2) wanneer het vooraf ingesteld programma **Fry** (frituren) of **Saute** (sauteren) wordt gebruikt.

#### Een vooraf ingesteld programma selecteren

9. Draai de regelknop (4) om het gewenste vooraf ingesteld programma te selecteren (zie de tabel VOORAF INGESTELDE KOOKPROGRAMMA'S).

Tik op de **Temperature** (temperatuur) of **Time** (tijd) knop en draai de regelknop om de kooktemperatuur of - tijd aan te passen afhankelijk van uw voorkeur of recept.

10. U kunt op de Product Selection (Product selecteren) knop drukken om het producttype **Fish (vis)** / **Meat (vlees / Poultry (gevogelte) / Vegetables (groente)** alleen in het programma **Soup** (soep), **Stew** (stoven) of **Steam** (stomen) in te stellen.

#### De startuitstel instellen (optioneel)

11. Sla deze stap over wanneer niet nodig. Om de start van het kookproces uit te stellen, druk op de Delay (uitstel) knop en draai de regelknop om de uitsteltijd aan te passen (5 minuten - 24 uur).
- **OPGELET:** Laat geen rauwe levensmiddelen gedurende een lange periode in de kookpan zitten alvorens ze worden gebakken om voedselbederf te vermijden. Gebruik deze functie voor niet snel bederfelijke levensmiddelen, zoals bonen, rijst en granen.
  - **OPMERKING:** Se startuitstelfunctie is niet beschikbaar in de kookprogramma's **Fry** (frituren) en **Omelette** (omelet).

#### Het kookproces starten

12. Druk en houd de Start knop 5 seconden ingedrukt om te bevestigen en te starten.
- OPMERKING:** In sommige programma's start het aftellen van de kooktijd alleen nadat de kookpan de vooraf ingestelde temperatuur heeft bereikt.
13. Aan het einde van het kookproces, als de Automatische warmhoudfunctie AAN is, hoort u een geluidssignaal en wordt de **Warmhoudmodus** automatisch geopende (tot 24 uur, standaard 70° C).
- OPMERKING:** Om de versheid te bewaren, houd de levensmiddelen niet langer dan 4 uur warm.
14. Druk 5 seconden op de Start knop om de Warmhoudfunctie te stoppen en het apparaat in stand-by te zetten.
15. Haal de stekker uit het stopcontact.

#### De druk van de kookpan afhalen

16. Voordat het deksel wordt geopend, verwijder altijd de stoom en de druk van de kookpan door een van volgende methodes toe te passen:
- **Natuurlijke drukontlading:** Wacht ongeveer 10 minuten om de kookpan en het voedsel te laten afkoelen. De druk is van de kookpan afgehaald wanneer de **drijver** OMLAAG gaat.
  - **Snelle drukontlading:** Draag ovenwanten en draai de drukregelaar (5) naar links of rechts om het te openen en de stoom vrij te geven (zie afbeelding in stap 8) totdat de **drijver** OMLAAG gaat.





**WAARSCHUWING:** De vrijgegeven stoom is zeer heet. Houd uw gezicht en armen altijd uit de buurt van het deksel.

**OPMERKING:** Druk 5 seconden op de Start knop om het kookproces op elk moment te annuleren.

## VOORAF INGESTELD PROGRAMMA FRY (FRITUREN)

Haal het deksel altijd eerst af voordat dit vooraf ingesteld programma wordt gebruikt. Gebruik deze functie alleen om lichtjes te frituren.

## DE HALOGEENOVEN GEBRUIKEN

Gebruik de halogeenooven om te bakken, braden, roosteren en grillen.

### Werking

1. Plaats de binnenpan (8) op een hittebestendige mat.
2. Doe de gekruide levensmiddelen in de binnenpan (8).
3. Breng de steuning (12) en dan het halogeendeksel (13) aan op de binnenpan (8).
4. Steek de stekker van het halogeendeksel (13) in een stopcontact.
5. Duw de AAN/UIT veiligheidshendel (16) omlaag totdat het vastklikt.  
**OPMERKING:** Het apparaat wordt niet ingeschakeld wanneer de hendel niet helemaal omlaag is geduwd.
6. Draai de temperatuurregelaar (15) om de kooktemperatuur in te stellen (0°C – 250°C).
7. Draai de Timer (14) om de kooktijd in te stellen (0 – 60 minuten). Wanneer de temperatuur en tijd zijn ingesteld, wordt het apparaat ingeschakeld.
8. Als u de levensmiddelen aan de helft van de baktijd wilt omdraaien voor een gelijkmatige gaarheid:
  - Til de hendel (16) op en verwijder het halogeendeksel. Het apparaat wordt uitgeschakeld (pauzeert) wanneer de hendel omhoog is.
  - Sluit het deksel en duw de hendel omlaag om het bakproces te hervatten. Aan het einde van de Timer (14) hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld.
9. Haal de stekker na gebruik uit het stopcontact.

**OPMERKING:** Als u het bakproces voor het einde van de timer wilt uitschakelen, til de hendel (16) op en draai de Timer (14) en de Temperatuurregelaar (15) naar de stand „0“.

**WAARSCHUWING:** Het halogeendeksel, steuning en binnenpan (8) zijn tijdens en na het bakproces heet. Gebruik de halogeenooven nooit zonder een hittebestendige mat onder de binnenpan aangebracht om het aanrecht te beschermen en brandgevaar te vermijden. Gebruik altijd ovenwanten, pannenlappen of een ander gepast keukengerei om het deksel, binnenpan of de hete accessoires aan te raken.

## VEILIGHEID AAN/UIT HENDEL

De hendel (16) van de halogeenooven is uitgerust met een veiligheid AAN/UIT-schakelaar.

- Het apparaat wordt uitgeschakeld (pauzeert) wanneer de hendel omhoog is.
- Het apparaat wordt ingeschakeld wanneer de hendel omlaag is geduwd en zowel de temperatuur als de tijd is ingesteld.

## BAKTIPS

- Om te bakken, plaats de bakschaal op pan op een lage rek.
- Om te stoven, plaats de bakpan of het voedsel direct op een hoge rek.
- Om te roosteren, grillen of airfryen, plaats het voedsel direct op een lage rek zodat de lucht rond het voedsel kan circuleren.

**OPMERKING:** De bakschaal of -pan mogen de zijkant van de binnenpan (8) niet aanraken. Zorg dat het voedsel tijdens het kookproces niet in aanraking komen met het verwarmingselement van het halogeendeksel (13).

## REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en voor reiniging.
2. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.
3. Maak het apparaat nooit schoon met schuur- of oplosmiddelen, metalen of scherpe voorwerpen. Oplosmiddelen zijn schadelijk voor de gezondheid en kunnen de plastic onderdelen beschadigen. Schuurmiddelen en gereedschap kunnen krassen op het oppervlak achterlaten.
4. Dompel de basiseenheid (7), het halogeendeksel (13) of andere elektrische onderdelen niet in water of een andere vloeistof. Was deze onderdelen nooit onder stromend water.

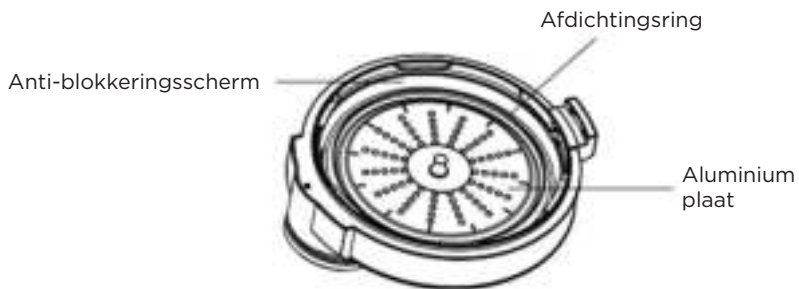
## REINIGING

### Basiseenheid, Halogeendeksel

- Veeg de buitenkant van de basiseenheid (7) en het halogeendeksel (13) schoon met een zachte doek bevochtigd in warm water of in een warm sopje. Veeg vervolgens schoon en laat volledig drogen.
- Na elk gebruik, verwijder de condensatieopvangbak van de basiseenheid, maak het leeg en spoel het.

### Deksel van snelkookpan

- Verwijder het deksel (2) van de snelkookpan.
- Verwijder de afdichtingsring, aluminium plaat, drukregelaar (5) en de drijver van het deksel om te reinigen. Was ze met een spons in een warm sopje, spoel ze grondig en laat drogen. Zorg dat alle onderdelen opnieuw juist op het deksel worden aangebracht.
- Veeg het deksel schoon met een zachte doek of spons bevochtigd met water. Laat drogen.
- Zorg dat alle onderdelen opnieuw juist op het deksel worden aangebracht voordat u het apparaat gebruikt.
- Gebruik het deksel niet als er onderdelen ontbreken.



### Binnenpan

- Verwijder de binnenpan (8) en maak het schoon met een zachte doek of niet-schurend sponsje in een warm sopje. Spoel grondig en veeg vervolgens droog.

## PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat kan niet worden gebruikt.	Geen elektriciteit.	Controleer de voedingsbron.
	Steek de stekker in een stopcontact.	Zorg dat de stekker in het stopcontact zit en de stekker juist is aangebracht.
Kan het deksel niet sluiten.	De afdichtingsring is niet juist geplaatst.	Zorg dat de afdichtingsring juist in het deksel is geplaatst.
	De drijver zit vast in de OMHOOG positie.	Zorg dat de drijver juist in het deksel is geplaatst.
Kan het deksel niet openen.	De snelkookpan staat nog onder druk. De drijver is OMHOOG.	Draai de stoomregelaar (5) naar links of rechts om de druk vrij te geven. Wacht totdat de stoom is vrijgegeven en de drijver OMLAAG gaat.
	De drijver is na het verwijderen van de druk niet omlaag gegaan.	Duw de drijver voorzichtig omlaag met een stokje.
Stoom lekt uit de rand van het deksel.	Het deksel is niet goed dicht.	Controleer en sluit het deksel opnieuw.
	De afdichtingsring is niet juist in het deksel geplaatst.	Zorg dat de afdichtingsring juist in het deksel wordt geplaatst.
	De afdichtingsring is niet in het deksel geplaatst.	Installeer de afdichtingsring in het deksel. Gebruik het apparaat NIET zonder de afdichtingsring.
	Etensresten blokkeren de afdichtingsring.	Maak de afdichtingsring schoon.
	De afdichtingsring is beschadigd of versleten.	Vervang de afdichtingsring.
Stoom lekt uit de drijver.	Etensresten blokkeren de afdichtingsluitring van de drijver.	Reinig de afdichtingsluitring van de drijver.
	De afdichtingsluitring of de drijver is beschadigd of ontbreekt.	Gebruik het apparaat NIET. Vervang de afdichtingsluitring of de drijver.
De drijver gaat tijdens het onder druk zetten niet OMHOOG.	De afdichtingsluitring is niet juist in de drijver geplaatst.	Installeer de afdichtingsluitring juist in de drijver.
	Er is onvoldoende voedsel en water in de binnenpan om de stoomdruk te verhogen	Doe voldoende voedsel en water in de binnenpan (8). Om onder druk te koken, voeg minstens 350 ml (1 ½ kopje) water of vloeistof aan de binnenpan toe. De aanbevolen verhouding voedsel op water is 1:1, dit kunt u aanpassen zolang u maar rekening houdt met de minimale vloeistofvereiste.
	Er is een lek in het deksel of de drukregelaar (5) zelfs na reinigen en het juist aanbrennen van de onderdelen.	Neem contact op met de klantenservice voor onderhoud.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Voedsel is onvoldoende gekookt of het kookproces duurt te lang.	Stroomonderbreking.	Controleer de voedingsbron.
	De kooktijd was te kort voor de hoeveelheid levensmiddelen.	Stel een langere kooktijd in.
	Er zijn etensresten tussen de binnenpan en de verwarmingsplaat.	Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder de etensresten tussen de binnenpan en de verwarmingsplaat. Als het probleem aanhoudt, neem contact op met de klantenservice voor onderhoud.
	De verwarmingsplaat of de binnenpan is vervormd.	Neem contact op met de klantenservice voor onderhoud.
	De verwarmingsplaat werkt niet juist.	Neem contact op met de klantenservice voor onderhoud.
De automatische warmhoudfunctie wordt aan het einde van het kookprogramma niet ingeschakeld.	De Keep Warm (warmhouden) knop werd tijdens het aftellen van de startuittel of tijdens het kookproces ingedrukt, dit schakelt de automatische warmhoudfunctie uit.	Druk op de Keep Warm (warmhouden) knop om de Automatische warmhoudfunctie in of uit te schakelen. De knop wordt verlicht. De automatische warmhoudfunctie is niet beschikbaar na de programma's Fry (frituren) en <b>Yoghurt</b>
	Defecte Warm houden-onderdelen.	Neem contact op met de klantenservice voor onderhoud.
Milde elektrische schokken of een tintelend gevoel na het aanraken van het deksel.	Elektrische lok.	Laad het apparaat op. Neem contact op met de klantenservice voor onderhoud.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Scherm geeft een foutcode weer.	E1 Open circuit van de sensor.	Haal de stekker 10 minuten uit het stopcontact en sluit opnieuw aan. Als de foutcode aanhoudt, neem contact op met de klantenservice voor onderhoud.
	E2 Kortsluiting van de sensor.	Haal de stekker 10 minuten uit het stopcontact en sluit opnieuw aan. Als de foutcode aanhoudt, neem contact op met de klantenservice voor onderhoud.
	E3 Oververhitting.	Oververhitting. Raadpleeg de voorstellen in de twee onderstaande vakken. Als de foutcode aanhoudt, neem contact op met de klantenservice voor onderhoud.
		Oververhitting. Er is geen vloeistof in de binnenpan. Om onder druk te koken, voeg minstens 350 ml (1 ½ kopje) water of vloeistof aan de snelkookpan toe.
	Oververhitting. De binnenpan is verkeerd in de basiseenheid geplaatst. Zorg dat de binnenpan vlak en juist in de basiseenheid wordt geplaatst.	
E4 Storing van signaalschakelaar.	Haal de stekker 10 minuten uit het stopcontact en sluit opnieuw aan. Als de foutcode aanhoudt, neem contact op met de klantenservice voor onderhoud.	

## VERWIJDERING

### Juiste verwijdering van dit product



Dit etiket geeft aan dat elektronische apparaten in de EU niet samen met het huisvuil mogen worden weggegooid.

Lever uw gebruikte apparaat in bij de inzamelpunten van uw gemeente of neem contact op met de handelaar waar u dit product hebt gekocht.

## INFORMATIE EN SERVICE

Voor vragen of opmerkingen over uw product, ga naar onze website: [www.westinghousehomeware.com](http://www.westinghousehomeware.com) of neem contact op met onze overzeese kantoren/vertegenwoordigers.

Overeenkomstig ons beleid van continue productverbetering, behouden wij ons het recht voor om het product, de verpakking, de documenten en de specificaties zonder voorafgaande mededeling te wijzigen.





® , WESTINGHOUSE, and INNOVATION YOU CAN BE SURE OF are trademarks of Westinghouse Electric Corporation, a USA company. Used under license by Westinghouse Homeware (HK) Co. All Rights Reserved.