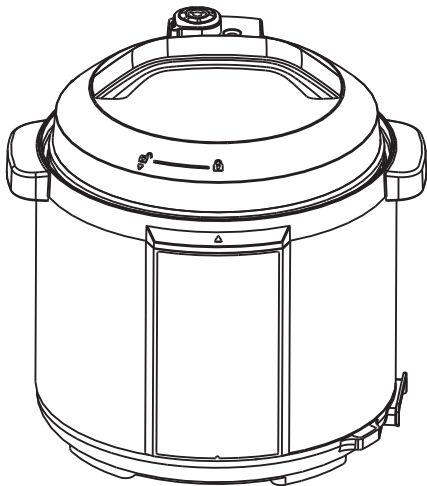


amazonbasics



Electric Pressure Cooker

Autocuiseur Électrique

Elektrischer Schnellkochtopf

Pentola a Pressione Elettrica

Olla a Presión Eléctrica

B079LNTDQV, B079LPM137

English	3
Français	36
Deutsch.....	74
Italiano	110
Español	144

- Pictures in the text are for reference only. Please refer to the actual product.
- Please read the User Manual carefully before use and keep it in a convenient place for future reference.

Note: All contents of this document have been carefully checked. Any technical improvements shall be placed in the revised manual without notice; for any changes in appearance and color, those of the actual product shall prevail.

- Les images contenues dans le texte sont données uniquement à titre de référence. Veuillez vous référer au produit réel.
- Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant utilisation, et conservez-le dans un endroit pratique afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Remarque : L'ensemble du contenu du présent document a été soigneusement vérifié. Toute amélioration technique doit être placée dans le manuel révisé sans notification préalable. Pour toute modification de l'apparence et de la couleur, celles du produit réel prévalent.

- Die Bilder im Text dienen nur als Referenz. Bitte beziehen Sie sich auf das tatsächliche Produkt.
- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen an einem geeigneten Ort auf.

Hinweis: Sämtliche Inhalte dieses Dokuments wurden sorgfältig geprüft. Technische Verbesserungen können ohne vorherige Ankündigung in die überarbeitete Bedienungsanleitung aufgenommen werden. Bei Änderungen des Designs und der Farben sind die des tatsächlichen Produktes maßgebend.

- Le immagini nel testo sono di solo riferimento. Considerare il prodotto reale.
- Leggere attentamente il manuale utente prima dell'uso e conservarlo in un luogo adatto come futuro riferimento.

Nota: tutti i contenuti di questo documento sono stati verificati con attenzione. Qualsiasi miglioramento tecnico deve essere riportato nella versione aggiornata del manuale senza avviso; in caso di eventuali modifiche nell'aspetto e nel colore, prevarranno quelle del prodotto reale.

- Las imágenes en el texto son solo de referencia. Por favor, consulte el producto real.
- Lea detenidamente el Manual del Usuario antes de usarlo y guárdelo en un lugar conveniente para futuras consultas.

Nota: todo lo contenido de este documento ha sido cuidadosamente revisado. Cualquier mejora técnica podrá incluirse en el Manual revisado sin previo aviso, para cualquier cambio en apariencia y color, prevalecerán los del producto real.

Precautions

Read all the instructions

1. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
2. This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
3. Keep electrical appliances out of reach from children or infirm persons. Do not let them use the appliance without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children. This appliance is not a toy.
4. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

5. Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
6. Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.

7. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments;

8. The pressure regulators allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.
9. The container must not be opened until the pressure has decreased sufficiently.

10. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
11. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles positioned to avoid spillage of the hot liquids.

12. The heating element surface is subject to residual heat after use, do not touch.

13. The cooker cannot gain pressure when the lid is not well closed and the lid cannot be opened when the inner pressure is too high.
14. Do not let children near the pressure cooker when in use.
15. Do not put the pressure cooker into a heated oven.
16. Move the pressure cooker under pressure with the greatest care. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.
17. Do not use the pressure cooker for any purpose other than the one for which it is intended.
18. This appliance cooks under pressure. scalding may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat, see “Instructions for use”.
19. Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its inner pressure has completely dropped. See “Instructions for use”.
20. Never use your pressure cooker without adding water or food, except the sauté function, this would seriously damage it.

21. Do not fill the cooker beyond 2/3 of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than half of its capacity.

22. Use the appropriate heat source(s) according to the instructions for use.

23. After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat with swollen skin; you might be scalded.

24. When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.

25. Before each use, check that the valves are not obstructed. See the instructions for use.

26. Never use the pressure cooker in its pressurized mode for deep or shallow frying of food.

27. Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.

28. Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.

29. KEEP THESE INSTRUCTIONS.

Warning

1. When discharging keep your face or hand away from the relief pipe and from the lid during operation to avoid scalding.
2. Unplug the appliance from the power supply before removing food.
3. Do not touch the lid during cooking or heating-up.
4. Never block the periphery of the clamping position to ensure safety.
5. Never attempt to uncover the cooker when the float valve is flopping or pressure is inside.
6. Please mind any flowing hot water from the pressure discharging valve when opening the cover.
7. The silicone ring is not a safety device.
8. Improper installation could cause hazards. Please mind correct installation.
9. Avoid spillage on the connector.



The Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive aims to minimize the impact of electrical and electronic goods on the environment, by increasing re-use and recycling and by reducing the amount of WEEE going to landfill. The symbol on this product or its packaging signifies that this product must be disposed separately from ordinary household wastes at the end of its service life. Be aware that it is your responsibility to dispose of electronic equipment at recycling centers in order to conserve natural resources. Each country should have its collection centers for electrical and electronic equipment recycling. For information about your recycling drop off area, please contact your related electrical and electronic equipment waste management authority, your local city office, or your household waste disposal service.

Product specification

Model	MY-CS6004WPA
Capacity	5.5 L
Power Supply	220V~240V 50/60Hz
Rated Power	1000 W
Size of Inner Pot	22 cm
Working Pressure	80 kPa
Keep Warm Temperature	60 °C - 80 °C

Accessories

Spoon



Soup Spoon



User Manual



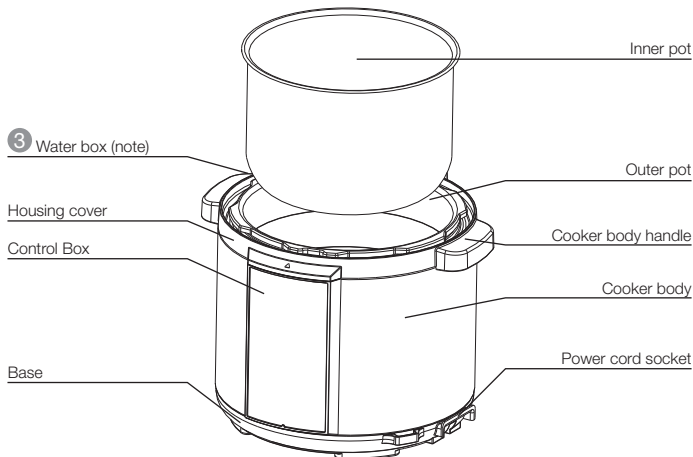
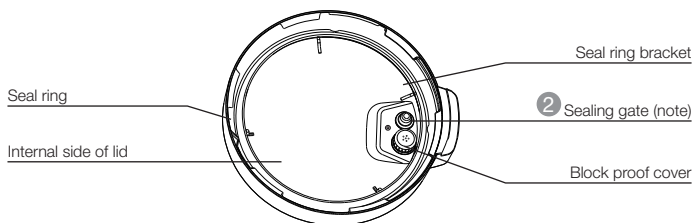
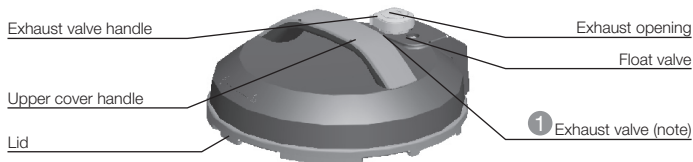
Measuring cup



Power Cord Components

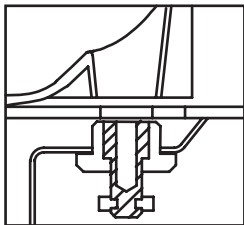


Product Structure



Note:

- 1 Exhaust valve: Pull out the exhaust valve from the lid. Clean the internal side of the exhaust valve and the exhaust valve and float valve of the lid with a brush and cloth at least once a month.
- 2 Sealing gate: Please remove oil and dirt from the sealing gate with detergent and a brush. With residual oil and dirt in it, it may appear in yellowish. After washing, it may recover its original color as stainless steel. It is recommended to clean the sealing gate once every 2 months.
- 3 Water box: After cooking, the steam may stay in the water box of the external pot as water. Water in the box should be removed to avoid unpleasant odors, please clean it with a clean cloth.

Structural diagram of float valve**Tips:**

Confirm that the float valve, block proof cover and seal ring are correctly installed before use each time;

Before putting the inner pot into the cooker each time, please remove the dirt and water from the external side of the inner pot and internal side of the external pot;

Please move the product by the handle of the cooker body; please remove the water from the housing cover with a cloth.

Instructions before use

When using the first time, please take out all accessories from the cooker body, read the User Manual carefully, particularly the instructions for use and cautions for avoiding property loss or physical injury.

Operation Part



Optional pressure maintaining function

This function allows you to adjust the pressure level according to your personal requirements by pressing the "Pressure Level" button, it must be in "Manual Setting" mode.

Cooking Timer Function

If the pressure maintaining time is adjusted by pressing the "+" / "-" button, it must be in "Manual Setting" mode

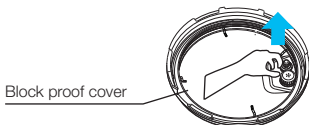
Delay Timer Function

Set the finish cooking time by pressing the "+" / "-" button

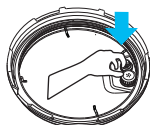
Disassemble and install the block proof cover and seal ring

Disassemble and install the block proof cover

Disassemble:
Pull it out upwards



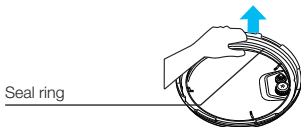
Install:
Press it down to install



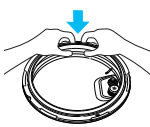
1. Check if the seal ring and block proof cover are correctly installed in the upper cover before use each time.
2. After use, please clean the seal ring and around the block proof cover to avoid jamming the cover, keep it clean to avoid unpleasant odors.

Disassemble and install the seal ring

Disassemble:
Pull it out upwards



Install:
Press it down to install



1. Please do not pull the seal ring, otherwise, a deformed seal ring may influence the seal ring and pressure effect.
2. Do not use the damaged seal ring, please replace it at an authorized repair office.

Use and maintain the inner pot

1. Do not empty

It may cause the inner pot to stain yellowish or spotted or deform the bottom if it is empty for a long time.

2. Do not use it to store the acid, alkali and preserved foods for a long period

Although the inner pot has excellent anti-corrosion performance, it may cause corrosion of a certain degree; the recommended keep warm time must not exceed 2 h.

3. Keep it clean to prolong the service life

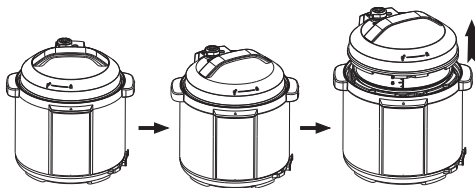
Do not immerse it in water for a long period.

Clean the inner pot with soap, weak detergent or warm water to remove dust, oil and dirt.

4. Do not use a metal scraper or other harder tools, otherwise it will damage the inner surface of the pot.

Prepare for cooking

Step 1: Opening the lid correctly



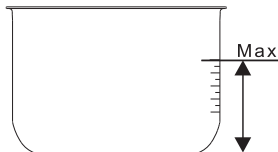
- Hold the handle of the upper cover, turn it about 30° counter clockwise until the “▼” mark on the edge of the upper cover is aligned with the “▲” mark on the edge of the housing cover, and then lift the upper cover.

Step 2: Check if the parts and accessories of the lid are well installed

- Check if the float valve and exhaust valve are jammed, confirm if the sealing ring and block proof cover are well installed.

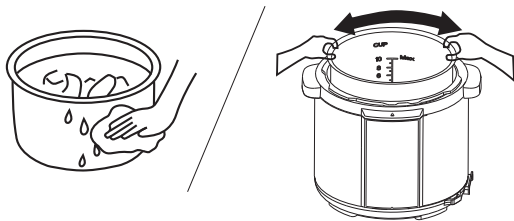
Prepare for cooking

Step 3: Take out the inner pot, put the foods and water into the inner pot



- The total amount of food and water must not exceed the Max mark on the inner pot.
- The maximum rice and water amount when cooking must not exceed the Max mark on the inner pot.

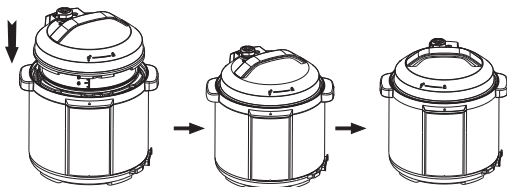
Step 4: Put the inner pot into the cooker



- Wipe to clean the external surface of the inner pot, foreign objects and water are not allowed on the inner surface of the electric pressure cooker;
- Turn the inner pot to the left and right to ensure good contact with the heating plate.

Prepare for cooking

Step 5: Safely close the lid

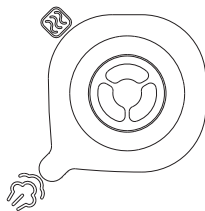
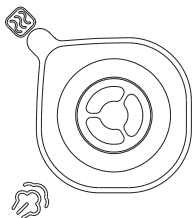


- Before closing the lid, check if the sealing ring is well installed.
- Hold the handle of the upper cover, align the “▼” on the edge of the upper cover with the “▲” mark on the edge of the housing cover, put the top cover horizontally on the cooker body, turn the upper cover about 30° clockwise to the lock position, and align the “▲” mark on the edge of the housing cover with the “🔒” mark on the lid.

Step 6: Position the exhaust valve well

Sealing schematic diagram

Exhaust schematic diagram



- When working, please turn the exhaust valve to the sealing position, which means the electric pressure cooker remains at a sealing state;
- For manual exhaust, please turn the exhaust valve handle to the exhaust position, the electric pressure cooker remains at an exhaust state; when exhausting, do not hold your hands or face above the exhaust opening;
- Check if the float valve drops down before working (before heating, the float valve is down).

Function Selection

General Function

1. Prepare for cooking according to the procedure listed on Page 10.
2. Switch on if the buttons are inactive during use, please confirm if the lid is closed at the right place, the buttons are inactive if the lid is not closed correctly for products of this series.
3. Select the required function in standby mode, press the "Menu" button to select a function, press the "+" / "-" button to switch the function; Different functions require different cooking times, the more food, the longer the cooking time.
4. Press one function button, 10 s later, the electric pressure cooker starts to select the program of the corresponding function; 10 s after selecting the function, the electric pressure cooker starts working. When the cooker is working, press the "Keep Warm/🔥" button to cancel the current operating mode and return to standby mode.
5. After cooking, the cooker may automatically enter into keep warm mode. The keep warm time must not exceed 2 h!

After cooking, the indicator of the corresponding function goes off, the keep warm indicator goes on, the cooker makes a sound and enters into keep warm mode.

In standby mode, press the "Keep Warm/🔥" button, the keep warm indicator goes on, the cooker makes a sound and enters into keep warm mode.

Tips:

In any mode, press the "Keep Warm/🔥" button to cancel the current operating mode and return to standby mode.

When the cooker is working, it is normal that it makes a "clucking" sound, please do not be alarmed if this occurs.

To cook a small amount of food, the inner pot may possibly be lifted when opening the lid, please shake the lid to drop the inner pot in the cooker body and then remove the lid.

Safely open the lid

1. Cut off the power supply or remove the power plug
2. Exhaust method

A. Quickly open the lid

Turn the exhaust valve to the exhaust position for exhausting, until the float valve drops down. (For non-fluid foods)

B. Generally open the lid

Keep the electric pressure cooker cool naturally until the float valve drops down.

3. Open the lid

Turn the upper cover counter clockwise with your left hand, turn the cover to its maximum open position, lift the upper cover with your right hand to open the lid.

Do not open the lid before the pressure in the pot has been completely released, do not open the lid with force if it is difficult to open.

Do not pull out the exhaust valve when turning the exhaust valve.

After cooking fluid foods (porridge and soup), do not turn the exhaust valve; before opening the lid, please cut off the power supply to allow it to cool naturally until the float drops.

After cooking a large amount of food, please do not immediately exhaust, it is recommended to keep warm for a certain period before opening the lid.

Operation Guidelines

Standby

After supplying power, the default is standby mode, the digital screen flashes "----"

Meat

1. Normal cooking: In standby mode, press the "Menu" button, the  indicator goes on, the digital screen flashes "P01", 10 s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Meat", the digital screen displays "P01", and starts a countdown when pressure rises in the cooker.
2. Preset cooking: In standby mode, press the "Menu" button, press the "Delay Timer" button again, the "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+" / "-" button to adjust the minutes, press it once to adjust by 10 min. 10 s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Meat", the digital screen displays the finishing time and starts a countdown.
3. Exit operating mode: Press the  button to exit the current operating mode.

Poultry

1. Normal cooking: In standby mode, press the "Menu" button, the  indicator goes on, the digital screen flashes "P01"; press "+" one time, the digital screen displays "P02". 10 s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Poultry", the digital screen displays "P02", and starts a countdown when pressure rises in the cooker.
2. Preset cooking: In standby mode, press the "Menu" button, then press "+" one time, the digital screen displays "P02", press the "Delay Timer" button again, the "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+" / "-" button to adjust the minutes, press it once to adjust by 10 min. 10 s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Poultry", the digital screen displays the finishing time and starts a countdown.
3. Exit operating mode: Press the  button to exit the current operating mode.

Vegetable

1. Normal cooking: In standby mode, press the "Menu" button, the  indicator goes on, the digital screen flashes "P01", then press "+" two times, the digital screen displays "P03". 10 s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Vegetable", the digital screen displays "P03", and starts a countdown when pressure rises in the cooker.
2. Preset cooking: In standby mode, press the "Menu" button, then press "+" two times, the digital screen displays "P03", press the "Delay Timer" button again, the "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/"-" button to adjust the minutes, press it once to adjust by 10 min. 10 s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Vegetable", the digital screen displays the finishing time and starts a countdown.
3. Exit operating mode: Press the  button to exit the current operating mode.

Steam

1. Normal cooking: In standby mode, press the "Menu" button, the  indicator goes on, the digital screen flashes "P01", then press "+" three times, the digital screen displays "P04". 10 s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking on "Steam", the digital screen displays "P04", and starts a countdown when pressure rises in the cooker.
2. Preset cooking: In standby mode, press the "Menu" button, then press "+" three times, the digital screen displays "P04", press the "Delay Timer" button again, the "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/"-" button to adjust the minutes, press it once to adjust by 10 min. 10 s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Steam", the digital screen displays the finishing time and starts a countdown.
3. Exit operating mode: Press the  button to exit the current operating mode.

Sauté

1. Normal cooking: In standby mode, press the "Menu" button, the  indicator goes on, the digital screen flashes "P01", then press "+" four times, the digital screen displays "P05". 10 s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Sauté", the digital screen displays a "0:30" countdown.
2. Exit operating mode: Press the  button to exit the current operating mode.
3. **Please note that this function requires use without the lid.**

Slow Cook

1. Normal cooking: In standby mode, press the "Menu" button, the  indicator goes on, the digital screen flashes "P01", then press "+" five times, the digital screen displays "P06". 10 s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Slow Cook", the digital screen displays a "8:00" countdown.
2. Exit operating mode: Press the  button to exit the current operating mode.

White Rice

1. Normal cooking: In standby mode, press the "Menu" button, the  indicator goes on, the digital screen flashes "P01", then press "+" six times, the digital screen displays "P07". 10 s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "White Rice", the digital screen displays "P07", and starts a countdown when pressure rises in the cooker.
2. Preset cooking: In standby mode, press the "Menu" button, then press "+" six times, the digital screen displays "P07", press the "Delay Timer" button again, the "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/"- " button to adjust the minutes, press it once to adjust by 10 min. 10 s after setting, the product automatically starts preset cooking at "White Rice", the digital screen displays the finishing time and starts a countdown.
3. Exit operating mode: Press the  button to exit the current operating mode.

Brown Rice

1. Normal cooking: In standby mode, press the "Menu" button, the  indicator goes on, the digital screen flashes "P01", then press "+" seven times, the digital screen displays "P08". 10 s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Brown Rice", the digital screen displays "P08", and starts a countdown when pressure rises in the cooker.
2. Preset cooking: In standby mode, press the "Menu" button, then press "+" seven times, the digital screen displays "P08", press the "Delay Timer" button again, the "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/"- " button to adjust the minutes, press it once to adjust by 10 min. 10 s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Brown Rice", the digital screen displays the finishing time and starts a countdown.
3. Exit operating mode: Press the  button to exit the current operating mode.

Beans

1. Normal cooking: In standby mode, press the "Menu" button, the  indicator goes on, the digital screen flashes "P01", then press "+" eight times, the digital screen displays "P09". 10 s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Beans", the digital screen displays "P09", and starts a countdown when pressure rises in the cooker.
2. Preset cooking: In standby mode, press the "Menu" button, then press "+" eight times, the digital screen displays "P09", press the "Delay Timer" button again, the "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/"- " button to adjust the minutes, press it once to adjust by 10 min. 10 s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Beans", the digital screen displays the finishing time and starts a countdown.
3. Exit operating mode: Press the  button to exit the current operating mode.

Broth

1. Normal cooking: In standby mode, press the "Menu" button, the  indicator goes on, the digital screen flashes "P01", then press "+" nine times, the digital screen displays "P10". 10 s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Broth", the digital screen displays "P10", and starts a countdown when pressure rises in the cooker.
2. Preset cooking: In standby mode, press the "Menu" button, then press "+" nine times, the digital screen displays "P10", press the "Delay Timer" button again, the "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+" / "-" button to adjust the minutes, press it once to adjust by 10 min. 10 s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Broth", the digital screen displays the finishing time and starts a countdown.
3. Exit operating mode: Press the  button to exit the current operating mode.

Curry

1. Normal cooking: In standby mode, press the "Menu" button, the  indicator goes on, the digital screen flashes "P01", then press "+" ten times, the digital screen displays "P11". 10 s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Curry", the digital screen displays "P11", and starts a countdown when pressure rises in the cooker.
2. Preset cooking: In standby mode, press the "Menu" button, then press "+" ten times, the digital screen displays "P11", press the "Delay Timer" button again, the "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+" / "-" button to adjust the minutes, press it once to adjust by 10 min. 10 s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Curry", the digital screen displays the finishing time and starts a countdown.
3. Exit operating mode: Press the  button to exit the current operating mode.

Soup

1. Normal cooking: In standby mode, press the "Menu" button, the  indicator goes on, the digital screen flashes "P01", then press "+" eleven times, the digital screen displays "P12". 10 s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Soup", the digital screen displays "P12", and starts a countdown when pressure rises in the cooker.
2. Preset cooking: In standby mode, press the "Menu" button, then press "+" eleven times, the digital screen displays "P12", press the "Delay Timer" button again, the "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+" / "-" button to adjust the minutes, press it once to adjust by 10 min. 10 s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Soup", the digital screen displays the finishing time and starts a countdown.
3. Exit operating mode: Press the  button to exit the current operating mode.

Multigrain

1. Normal cooking: In standby mode, press the "Menu" button, the  indicator goes on, the digital screen flashes "P01", then press "+" twelve times, the digital screen displays "P13". 10 s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Multigrain", the digital screen displays "P13", and starts a countdown when pressure rises in the cooker.
2. Preset cooking: In standby mode, press the "Menu" button, then press "+" twelve times, the digital screen displays "P13", press the "Delay Timer" button again, the "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+" / "-" button to adjust the minutes, press it once to adjust by 10 min. 10 s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Multigrain", the digital screen displays the finishing time and starts a countdown.
3. Exit operating mode: Press the  button to exit the current operating mode.

Congee

1. Normal cooking: In standby mode, press the "Menu" button, the  indicator goes on, the digital screen flashes "P01", then press "+" thirteen times, the digital screen displays "P14". 10 s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Congee", the digital screen displays "P14", and starts a countdown when pressure rises in the cooker.
2. Preset cooking: In standby mode, press the "Menu" button, then press "+" thirteen times, the digital screen displays "P14", press the "Delay Timer" button again, the "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+" / "-" button to adjust the minutes, press it once to adjust by 10 min. 10 s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Congee", the digital screen displays the finishing time and starts a countdown.
3. Exit operating mode: Press the  button to exit the current operating mode.

Chili

1. Normal cooking: In standby mode, press the "Menu" button, the  indicator goes on, the digital screen flashes "P01", then press "+" fourteen times, the digital screen displays "P15". 10 s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Chili", the digital screen displays "P15", and starts a countdown when pressure rises in the cooker.
2. Preset cooking: In standby mode, press the "Menu" button, then press "+" fourteen times, the digital screen displays "P15", press the "Delay Timer" button again, the "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+" / "-" button to adjust the minutes, press it once to adjust by 10 min. 10 s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Chili", the digital screen displays the finishing time and starts a countdown.
3. Exit operating mode: Press the  button to exit the current operating mode.

Manual Setting

1. Normal cooking: In standby mode, press the "Manual Setting" button, the "Manual Setting" and "High" indicators go on, the digital screen displays "30". Press the "Cooking Timer" button, then press the "+" / "-" button to adjust the pressure keeping time. 10 s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking, the digital screen displays "00:00", and starts a countdown when pressure rises in the cooker.
2. Preset cooking: In standby mode, press the "Manual Setting" button, the "Manual Setting" and "High" indicators go on, the digital screen displays "30". Press the "Delay Timer" button again, the "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+" / "-" button to adjust the minutes, press it once to adjust by 10 min. 10 s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Manual Setting", the digital screen displays the finishing time and starts a countdown.
3. Pressure selection: In standby mode, press the "Manual Setting" button, the "Manual Setting" and "High" indicators go on, the digital screen displays "30". Adjust the pressure with "Pressure Level", the "High" indicator goes off, "Low" goes on. 10 s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Manual Setting", the digital screen displays "00:00", and starts a countdown when pressure rises in the cooker.
4. Exit operating mode: Press the "Power" button to exit the current operating mode.

Keep Warm Function

- After cooking, the electric pressure cooker automatically enters into keep warm mode; In keep warm mode, the keep warm indicator goes on;
- In standby mode, you may also press the "Keep Warm" button to keep warm;
- The keep warm temperature is 60 °C - 80 °C;



Daily check and maintenance

To use the product safely with a longer service life, please carefully check and maintain it.

If the following occurs	Solutions
- The power cord and plug is expanded, deformed, damaged and its color is changed. - One part of the power cord and plug is hotter. - The power cord is flexible with a discontinuous power supply. - The electric pressure cooker has abnormal heating and generates unpleasant odors. - There is an abnormal noise or vibration when supplying power	Stop using, and repair it at an authorized repair center.
There is dust or dirt on the plug or socket.	Remove the dust or dirt.

Safety precautions

To avoid personal injury and property loss, be sure to observe the following safety precautions.

- Meanings of the marks:

 Means "Prohibited" items	 Generally prohibited	 Disassemble Prohibited	 Wet hands Prohibited
	 Contact Prohibited	 Spray Water Prohibited	
 Means "Mandatory" items	 Must be executed	 Remove the power plug	

- The danger caused by improper use if the following warnings are ignored is in two grades



Warning

It may possibly cause death or serious injury if the warnings are ignored.



Caution

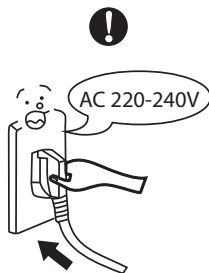
It may cause physical injury or property damage if the cautions are ignored.



Warning

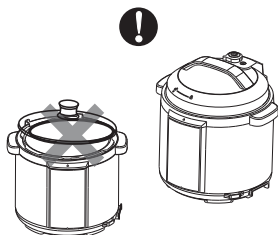
Use a 220V~ 240V power outlet

- Failure to use AC 220V~ 240V electricity can cause fire or electric shock.
- Fire hazard if a bad socket is used.



It is strictly prohibited to use the other lid

- It is strictly prohibited to use the other lid for heating, and in the (switching on) process, the use of a non-original lid is not allowed.
- This may cause electric shock or safety hazards.

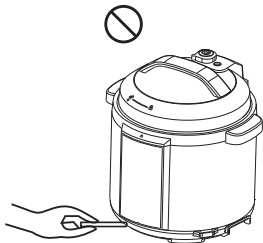




Warning

Do not insert foreign objects

- It is prohibited to insert metal shavings, needles and other foreign matter in the gap.
- This may cause electric shock or movement anomalies.



Modification is prohibited

- Modification or repair by non-professionals is prohibited.
- Violation may cause a fire or electric shock.
- Repair or replacement of parts must be carried out in a designated service center.



Warning on Opening the lid

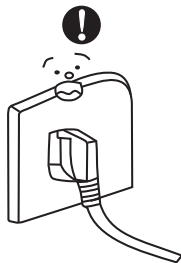
- When the electric pressure cooker is not working, there is no pressure in the pot, the float valve is down;
- When the electric pressure cooker is working, pressure in the cooker rises, the float valve rises; do not open the lid with force before the pressure has been completely released;
- If it is difficult to open the lid, please do not open it with force, otherwise it may cause scalding or physical injury.



Warning

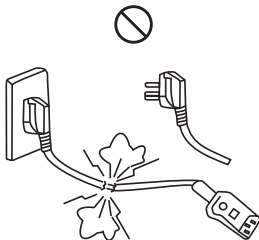
A socket must be used alone

- A socket of more than 10 A rated current with a grounding wire must be used alone;
- If shared with other electrical appliances, the socket may cause abnormal heat and result in fire.



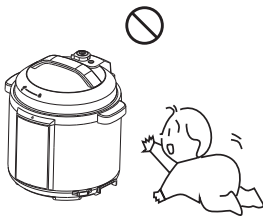
Stop using if the power cord is damaged

- Replace the damaged power cord with a special soft cord or replace it with a special assembly purchased from the manufacturer or an authorized repair center.



Place the appliance in a location out of reach of infants

- Place the appliance in a location out of reach of infants.
- To avoid electric shock and scalding.

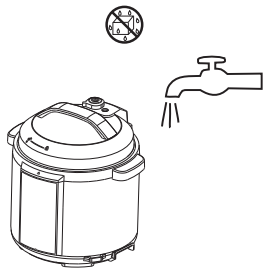




Warning

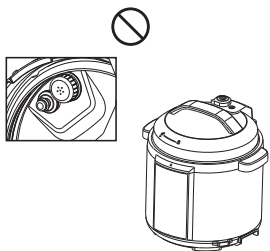
Products may not be immersed or sprinkled in water

- Doing so could cause electric shock and electrical short circuits.



Check periodically

- Be sure to periodically check the block proof cover and exhaust valve core to make sure that they are not be blocked;
- Do not cover the exhaust valve with a heavy object or replace it with another object.

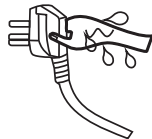




Caution

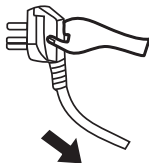
Never pull the plug with a wet hand

- To avoid electric shock



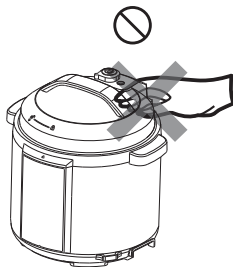
Unplug when not in use

- Otherwise, it may result in leakage, fire or failure.



When the cooker is working, please do not touch the lid

- When the cooker is working, the lid has a high temperature, do not touch it;
- Otherwise, it may possibly cause scalding.

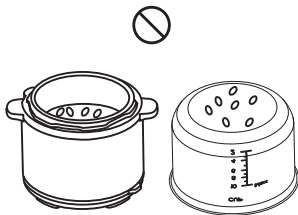




Caution

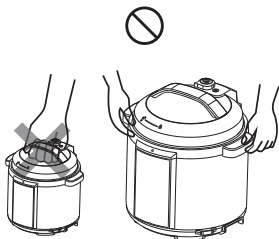
Do not use a pot other than the dedicated pot

- If there is a foreign object on the bottom of pot and heating plate surface, remove the foreign object before use.
- Otherwise, it may cause overheating and operating abnormalities etc.



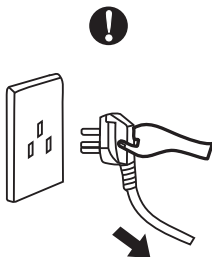
When moving the product, please hold the handle of the cooker body

- When moving the product, do not directly hold the handle of the lid to avoid dropping the lid.



When pulling the plug, you must pinch the plug

- When pulling the plug, you must pinch the plug;
- Do not pull the power cord, otherwise it will damage the cord, causing electric shock and short circuiting.





Caution

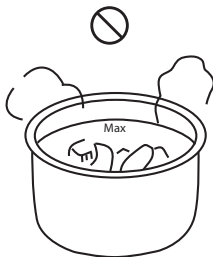
During operation, never move your hands too close to the exhaust port.

- During cooking, never move your hands too close to the exhaust port to avoid burns.
- During cooking, do not cover the vent with a cloth and other items.



The total amount of food and water may not exceed the Max mark

- The total amount of food and water may not exceed the Max mark, otherwise food may be cooked unevenly, or cause malfunction.



Do not put the inner pot on another appliance for heating

- In order to avoid deformation or defects.
- Please use the special inner pot.





Caution

Do not use in the following locations

- Do not use in unstable locations;
- Do not use in locations near water and fire;
- Do not use near walls and furniture;
- Do not use in locations exposed to direct sunlight and oil splatter.
- Do not approach the stove to avoid fire.

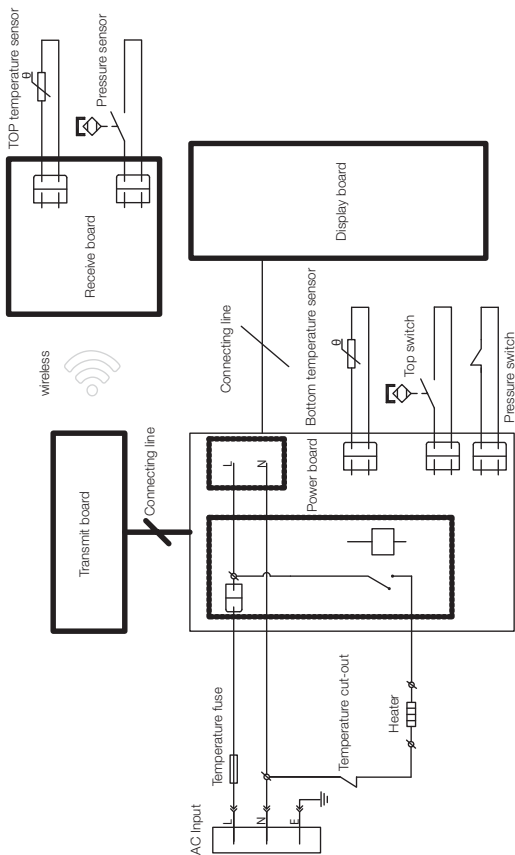
Environment for storing the Product

- Periodically clean the cooker and remove oil and dirt if it is stored on the table.
- Put the electric pressure cooker 30 cm away from other kitchen appliances.

Clean after use

1. Clean after each use.
2. Before cleaning and maintenance, please unplug the power cord until the product cools.
3. Remove the lid and inner pot, clean with detergent first, then rinse well with water, and wipe dry with a soft cloth.
4. Clean the internal side of the lid with water, the seal ring, the block proof cover, exhaust valve core and float valve can be removed for washing, install them after washing correctly and in time, and then dry the internal side of lid with cloth.
5. Wipe clean the cooker body with a rag; it is prohibited to soak the cooker body in water or spray water to clean it.

Electrical Schematic Diagram



Troubleshooting

When the following occur, the cooker is not defective, please carefully check once before sending it in for repair.

S/N	Problem	Reason	Solution
1	Difficult to close the lid	Sealing ring not installed properly	Position the sealing ring well
		The float valve clamps the push rod	Lightly push the push rod
2	Difficult to open the lid	Float valve in the popped-up position	Press the float valve lightly with a chopstick.
		Pressure exists inside the cooker	Open the lid after the pressure is completely released.
3	Steam leaks from the lid	Sealing ring installed improperly	Install the sealing ring as required
		Food debris attached to the sealing ring	Clean the sealing ring
		Sealing ring damaged	Replace the sealing ring
		The lid is not closed correctly	Close the lid correctly
4	Steam leaks from the float valve	Food debris on the float valve gasket	Clean the float valve gasket
		Float valve gasket worn-out	Replace the float valve gasket
5	Float valve unable to rise	Too little food and water in inner pot	Add water and food according to the recipe
		Steam leaks from the lid or exhaust valve	Send to the service center for repair
6	Steam comes out from the exhaust valve non-stop	Exhaust valve not in the sealing position	Turn the exhaust valve to the sealing position
		Pressure control fails	Send to the service center for repair
7	Power indicator does not go on	Power socket poor contact	Please check the power socket

S/N	Problem		Reason	Solution
8	Rice half cooked or too hard		Too little water	Add water accordingly
			Lid opened prematurely	After cooking cycle completes, leave the lid on for 5 more minutes.
9	Rice too soft		Too much water	Reduce water accordingly
10	All indicators flash	Display screen displays E1	Bottom sensor open circuit	Send to the service center for repair
		Display screen displays E2	Bottom sensor short circuit	
		Display screen displays E5	Sensor on the lid open circuit	
		Display screen displays E6	Sensor on the lid short circuit	
		Display screen displays E8	Pressure switch fault	
		Display screen displays E11	Control PCB and Launch PCB communication fault	
		Display screen displays E12	Receive PCB and Launch PCB communication fault	
		Display screen displays E13	Float sensor open/short circuit	
		Display screen displays E14	Float sensor correction fault	
		Display screen displays E15	Temperature sensor on Receive PCB fault	
		Display screen displays E17	Receive PCB fault	
		Display screen displays E18	Launch PCB fault	
	Display screen displays EC	The lid is at the error position	Place in the right position	

If the defect is not removed after the above check, please contact our authorized service center for repair.

Warranty Information

To obtain a copy of the warranty for this product:



Visit amazon.co.uk/basics-warranty

— or —



Contact Customer Service at 1-866-216-1072

Feedback

Love it? Hate it?

Let us know with a customer review.

AmazonBasics is committed to delivering customer-driven products that live up to your high standards. We encourage you to write a review sharing your experiences with the product.

Please visit: amazon.com/review/review-your-purchases#



For further services:



Visit amazon.com/gp/help/customer/contact-us

— or —



Contact Customer Service at 1-866-216-1072

Mesures de Précautions

Veillez lire l'ensemble des instructions.

1. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e) ou qui présente des dysfonctionnements ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de réparation agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
2. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
3. Maintenez les appareils électriques hors de la portée des enfants et des personnes déficientes. Ne pas les laisser utiliser l'appareil sans surveillance. Maintenez l'appareil ainsi que son cordon hors de la portée des enfants. Cet appareil n'est pas un jouet.

4. Des appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les dangers que l'appareil présente.
5. Ne jamais plonger des pièces de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
6. Veuillez mettre hors tension et débrancher l'appareil avant de procéder à son nettoyage ou à son entretien, avant de le déplacer, et lorsque vous ne l'utilisez pas.
7. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et d'autres applications similaires. Il peut ainsi être utilisé :
 - dans les coins cuisine du personnel de magasins, de bureaux et d'autres milieux de travail ;
 - dans des maisons de campagne ;
 - par les clients d'hôtels, de motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
 - dans les environnements de type bed and breakfast.

8. Les régulateurs de pression permettant à la vapeur de s'échapper doivent être régulièrement contrôlés afin de s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués.

9. Le récipient ne doit pas être ouvert avant que la pression n'ait suffisamment baissé.

10. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.

11. Les appareils de cuisson doivent être placés dans une position stable, avec les poignées orientées de manière à éviter le renversement de liquides chauds.

12. La surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après l'utilisation ; ne la touchez pas.

13. La pression de l'autocuiseur ne peut augmenter lorsque le couvercle n'est pas bien fermé, et le couvercle ne doit pas être ouvert lorsque la pression interne est très élevée.

14. Ne pas laisser des enfants à proximité de l'autocuiseur lorsque vous l'utilisez.

15. Ne pas placer l'autocuiseur dans un four chauffé.

16. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez l'autocuiseur sous pression. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons. Si nécessaire, utilisez un équipement de protection.
17. Ne pas utiliser l'autocuiseur à d'autres fins que celle pour laquelle il est conçu.
18. L'appareil effectue des cuissons sous pression. De ce fait, une utilisation inappropriée de l'autocuiseur est susceptible d'entraîner des brûlures. Veillez à ce que l'autocuiseur soit convenablement fermé avant de le faire chauffer, voir la section « Instructions d'utilisation ».
19. Ne forcez jamais l'ouverture de l'autocuiseur. N'ouvrez pas l'autocuiseur avant de vous être assuré que la pression interne a complètement baissé. Voir la section « Instructions d'utilisation ».
20. À l'exception de l'utilisation de la fonction « sauté », n'utilisez jamais votre autocuiseur sans y mettre de l'eau ou des aliments, car cela l'endommagerait gravement.

21. Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà des 2/3 de sa capacité. Lorsque vous préparez des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, tels que du riz ou des légumes déshydratés, ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de la moitié de sa capacité.
22. Utilisez la ou les source(s) de chaleur adéquate(s), conformément aux instructions d'utilisation.
23. Après la cuisson d'une viande avec peau (p. ex., la langue de bœuf) susceptible de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande à l'endroit de la peau gonflée ; cela est susceptible de vous ébouillanter.
24. Lorsque vous faites cuire des aliments pâteux, secouez doucement l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle, afin d'éviter toute projection d'aliments.
25. Avant chaque utilisation, assurez-vous que les soupapes ne sont pas obstruées. Reportez-vous aux instructions d'utilisation.
26. N'utilisez jamais l'autocuiseur en mode sous pression pour la friture profonde ou peu profonde des aliments.
27. Ne touchez pas aux systèmes de sécurité au-delà des instructions d'entretien figurant dans les instructions d'utilisation.

28. Utilisez uniquement les pièces de rechange du fabricant conformes au modèle correspondant. En particulier, utilisez un corps et un couvercle provenant du même fabricant et signalés comme étant compatibles.
29. CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS.

Avertissement

1. Lors du déchargement, maintenez votre visage et vos mains à l'écart du tuyau de décharge et du couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil, afin d'éviter tout risque de brûlures.
2. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant de retirer les aliments.
3. Ne touchez pas le couvercle pendant la cuisson ou le réchauffage.
4. Afin de garantir la sécurité, n'obstruez jamais la périphérie de la position de serrage.
5. Ne tentez jamais de soulever le couvercle de l'autocuiseur lorsque la vanne à flotteur flotte ou lorsque l'intérieur est sous pression.
6. Lorsque vous ouvrez le couvercle, veuillez faire attention à toute eau chaude circulant en provenance de la soupape de décharge de pression.

7. L'anneau en silicone n'est pas un dispositif de sécurité.
8. Une installation inadéquate est susceptible d'entraîner des dangers. Veillez à ce que l'installation soit correcte.
9. Évitez tout écoulement sur le connecteur.



La directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) vise à réduire au minimum l'impact des produits électriques et électroniques sur l'environnement, en augmentant la réutilisation et le recyclage et en réduisant la quantité de DEEE mis en décharge. Le symbole figurant sur ce produit ou sur son emballage signifie que ce produit doit être mis au rebut séparément des ordures ménagères ordinaires en fin de vie. Gardez à l'esprit que la responsabilité vous incombe de mettre au rebut les équipements électroniques dans des centres de recyclage afin de contribuer à la préservation des ressources naturelles. Chaque pays doit disposer de centres de collecte dédiés au recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour plus d'informations sur les zones de recyclage de votre localité, veuillez contacter les autorités responsables de la gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques de votre commune, votre mairie ou le service local de traitement des ordures ménagères.

Spécification du Produit

Modèle	MY-CS6004WPA
Capacité	5,5 l
Alimentation	220~240 V, 50/60 Hz
Puissance nominale	1 000 W
Taille du pot intérieur	22 cm
Pression de fonctionnement	80 kPa
Température de maintien au chaud	60 °C – 80 °C

Accessoires

Cuillère



Manuel d'utilisation



Composants du cordon
d'alimentation



Cuillère à soupe



Verre doseur



Structure du Produit

English

Poignée de la soupape d'échappement

Ouverture d'échappement

Poignée du couvercle supérieur

Vanne à flotteur

Soupape d'échappement (remarque)

Couvercle

1

Français

Joint d'étanchéité

Support du joint d'étanchéité

Surface interne du couvercle

2

Obturbateur (remarque)

Couvercle anti-blocage

Deutsch

Pot intérieur

3 Réservoir d'eau (remarque)

Pot extérieur

Boîtier de l'appareil

Poignée du corps de l'appareil

Boîte de commande

Corps de l'appareil

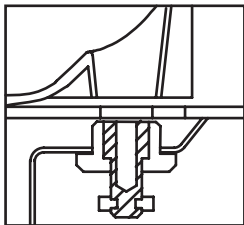
Base

Prise du cordon d'alimentation

Español

Remarque :

- 1 Soupape d'échappement : Retirez la soupape d'échappement du couvercle. Nettoyez la face interne de la soupape d'échappement, la soupape d'échappement et la vanne à flotteur du couvercle à l'aide d'une brosse et d'un chiffon, au moins une fois par mois.
- 2 Obturateur : Veuillez retirer l'huile et la saleté de l'obturateur à l'aide d'un détergent et d'une brosse. S'il est recouvert d'huile et de saleté, sa couleur peut paraître jaunâtre. Une fois nettoyé, il peut retrouver sa couleur initiale d'acier inoxydable. Il est recommandé de nettoyer l'obturateur une fois tous les 2 mois.
- 3 Réservoir d'eau : Après la cuisson, la vapeur peut rester sous forme d'eau dans le réservoir d'eau du pot extérieur. L'eau contenue dans le réservoir doit être retirée afin d'éviter des odeurs désagréables. Veuillez nettoyer le réservoir à l'aide d'un chiffon propre.

Schéma de la structure de la vanne à flotteur**Astuces :**

Assurez-vous avant chaque utilisation que la vanne à flotteur, le couvercle anti-blocage et le joint d'étanchéité sont correctement installés ;

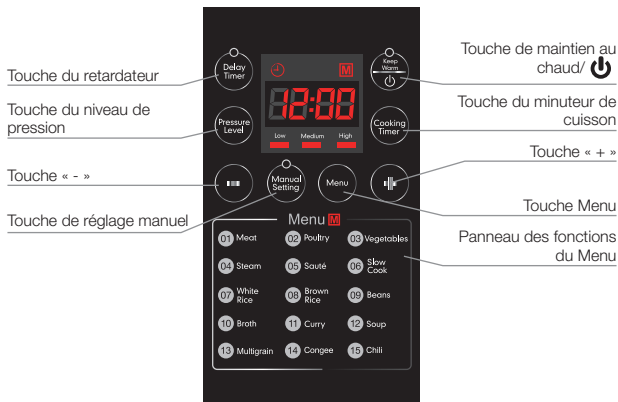
Avant de placer le pot intérieur dans l'autocuiseur, veuillez retirer à chaque fois la saleté et l'eau de la surface externe du pot intérieur et de la surface interne du pot extérieur.

Veuillez déplacer le produit en tenant la poignée de l'autocuiseur. Veuillez essuyer l'eau se trouvant sur le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Instructions Avant l'utilisation

Lors de la première utilisation, veuillez sortir l'ensemble des accessoires se trouvant à l'intérieur de l'autocuiseur, et lisez attentivement le manuel d'utilisation, en particulier les instructions d'utilisation et les mises en garde, afin d'éviter tout risque de dommages matériels ou de blessures corporelles.

Fonctionnement



Fonction optionnelle de maintien de la pression

Cette fonction vous permet de régler le niveau de pression à votre convenance en appuyant sur la touche « Pressure Level » (« Niveau de pression »). L'autocuiseur doit être en mode « Manual Setting » (« Réglage manuel »).

Fonction Minuteur de cuisson

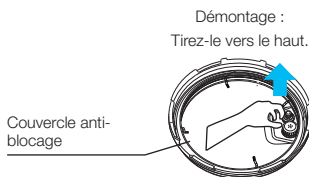
Si vous réglez le temps de maintien de la pression en appuyant sur la touche « + »/« - », l'autocuiseur doit être en mode « Manual Setting » (« Réglage manuel »).

Fonction Retardateur

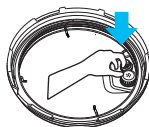
Réglez le temps de fin de cuisson en appuyant sur la touche « + »/« - ».

Démontez et installez le couvercle anti-blocage et le joint d'étanchéité.

Démontez et installez le couvercle anti-blocage.

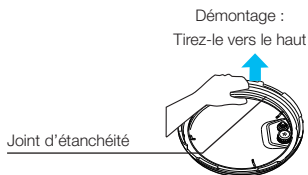


Installation :
Appuyez dessus pour l'installer.

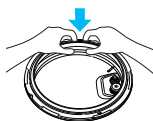


1. Assurez-vous avant chaque utilisation que le joint d'étanchéité et le couvercle anti-blocage sont correctement installés sur le couvercle supérieur.
2. Après utilisation, veuillez nettoyer le joint d'étanchéité et autour du couvercle anti-blocage afin d'éviter d'obstruer le couvercle. Maintenez-les propres afin d'éviter toute odeur désagréable.

Démontez et installez le joint d'étanchéité.



Installation :
Appuyez dessus pour l'installer.



1. Évitez de tirer sur le joint d'étanchéité, car toute déformation peut avoir un impact dessus ainsi que sur l'effet de pression.
2. Ne pas utiliser un joint d'étanchéité endommagé ; veuillez le faire remplacer par un centre de réparation agréé.

Utilisation et entretien du pot intérieur

1. Ne pas le vider

Cela est susceptible d'entraîner une coloration jaunâtre ou tachetée du pot intérieur, ou une déformation du fond du pot s'il reste vide pendant une période prolongée.

2. Ne pas l'utiliser pour conserver de l'acide, des produits alcalins et des aliments en conserve pendant une période prolongée.

Malgré l'excellente performance anti-corrosion du pot intérieur, ces éléments sont susceptibles d'entraîner une corrosion à un certain degré. Le temps de maintien au chaud ne doit pas dépasser 2 h.

3. Maintenez le pot propre afin de prolonger sa durée de vie.

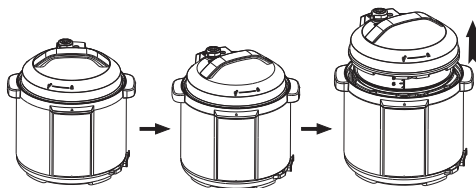
Ne pas le plonger dans l'eau chaude pendant une période prolongée.

Nettoyez le pot intérieur au savon, à l'aide d'un détergent doux ou à l'eau tiède afin d'en retirer la poussière, l'huile et la saleté.

4. Ne pas utiliser de grattoir métallique ou d'autres outils plus durs, car ceux-ci endommageraient la surface interne du pot.

Cuisson Des Aliments

Étape 1 : Ouvrir correctement le couvercle



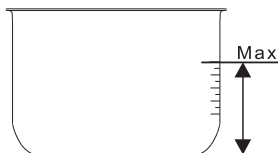
- Tenez la poignée du couvercle supérieur, tournez le couvercle à environ 30° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'alignement de la marque « ▼ » située sur le bord du couvercle supérieur avec la marque « ▲ » située sur le corps de l'appareil, puis soulevez le couvercle supérieur.

Étape 2 : Vérifier que toutes les pièces et les accessoires du couvercle sont correctement installés

- Assurez-vous que la vanne à flotteur et la soupape d'échappement ne sont pas obstruées. Assurez-vous que le joint d'étanchéité et le couvercle anti-blocage sont correctement installés.

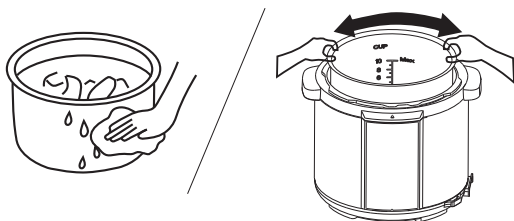
Cuisson Des Aliments

Étape 3 : Retirez le pot intérieur, puis placez-y les aliments et de l'eau.



- La quantité totale d'aliments et d'eau ne doit pas dépasser la marque Max située sur le pot intérieur.
- La quantité totale de riz et d'eau pendant la cuisson ne doit pas dépasser la marque Max située sur le pot intérieur.

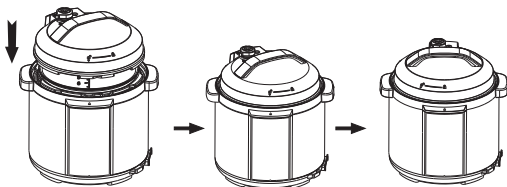
Étape 4 : Placez le pot intérieur dans l'autocuiseur.



- Nettoyez la surface externe du pot intérieur en l'essuyant. La surface intérieure de l'autocuiseur électrique ne doit pas être en contact avec des objets étrangers ou de l'eau.
- Tournez le pot intérieur vers la gauche et vers la droite afin de vous assurer qu'il est convenablement en contact avec la plaque chauffante.

Cuisson Des Aliments

Étape 5 : Fermez le couvercle solidement.

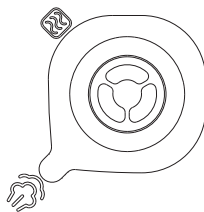
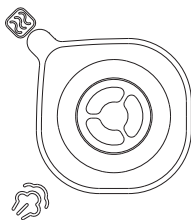


- Avant de fermer le couvercle, assurez-vous que le joint d'étanchéité est correctement installé.
- Tenez la poignée du couvercle supérieur, alignez la marque « ▼ » située sur le bord du couvercle supérieur sur la marque « ▲ » située sur le bord du corps de l'appareil, placez le couvercle supérieur à l'horizontale sur le corps de l'appareil, tournez le couvercle supérieur à environ 30° dans le sens des aiguilles d'une montre, puis alignez la marque « ▲ » située sur le bord du corps de l'appareil sur la marque « 🔒 » située sur le couvercle.

Étape 6 : Placez la soupape d'échappement dans la position adéquate.

Schéma relatif à l'étanchéité

Schéma relatif à l'échappement



- Pendant le fonctionnement de l'autocuiseur, tournez la soupape d'échappement vers la position d'étanchéité. L'autocuiseur électrique reste donc en position d'étanchéité.
- Pour l'échappement manuel, veuillez tourner la poignée de la soupape d'échappement vers la position d'échappement. L'autocuiseur électrique reste en position d'échappement. Pendant l'échappement, ne pas placer les mains ou le visage au-dessus de l'ouverture d'échappement.
- Assurez-vous que la vanne à flotteur est abaissée avant de mettre l'autocuiseur en marche (avant le chauffage, la vanne à flotteur est abaissée).

Sélection de Fonctions

Fonction générale

1. Préparez les aliments pour la cuisson conformément à la procédure décrite à la page 43.
2. Mettez l'autocuiseur sous tension. Si les touches sont désactivées pendant l'utilisation, assurez-vous que le couvercle est correctement fermé. Pour cette série de produits, les touches sont désactivées lorsque le couvercle n'est pas correctement fermé.
3. Lorsque l'autocuiseur est en mode Veille, sélectionnez la fonction requise, appuyez sur la touche « Menu » pour sélectionner une fonction, puis appuyez sur la touche « + »/« - » pour activer la fonction. Différentes fonctions exigent différents temps de cuisson : plus la quantité d'aliments est importante, plus le temps de cuisson est long.
4. Appuyez sur une touche de fonction ; 10 s plus tard, l'autocuiseur électrique commence à sélectionner le programme de la fonction correspondante ; 10 s après la sélection de la fonction, l'autocuiseur électrique se met en marche. Pendant le fonctionnement de l'autocuiseur, appuyez sur la touche « Keep Warm/🔥 » (« Maintien au chaud ») pour annuler le mode de fonctionnement en cours et repasser en mode Veille.
5. Après la cuisson, l'autocuiseur peut passer automatiquement en mode Maintien au chaud. Le temps de maintien au chaud ne doit pas dépasser 2 h !
Après la cuisson, le voyant de la fonction correspondante s'éteint, le voyant de maintien au chaud s'allume, et l'autocuiseur émet un signal sonore, puis passe en mode Maintien au chaud. En mode Veille, appuyez sur la touche « Keep Warm/🔥 », (« Maintien au chaud »). Le voyant de maintien au chaud s'allume alors, et l'autocuiseur émet un signal sonore, puis passe en mode Maintien au chaud.

Astuces :

Indépendamment du mode, appuyez sur la touche « Keep Warm/🔥 » (« Maintien au chaud ») pour annuler le mode de fonctionnement en cours et repasser en mode Veille.

Pendant son fonctionnement, il est normal que l'autocuiseur émette un claquement. Ne vous inquiétez pas si ce phénomène se produit.

Pour la cuisson d'une petite quantité d'aliments, le pot intérieur est susceptible de se soulever lorsque vous ouvrez le couvercle. Veuillez secouer le couvercle pour que le pot intérieur reste dans le corps de l'appareil, puis soulevez le couvercle.

Ouvrir le couvercle en toute sécurité

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez la fiche d'alimentation de la prise.
2. Méthode d'évacuation

A. Ouverture rapide du couvercle

Tournez la soupape d'échappement vers la position d'échappement pour échappement, jusqu'à ce que la vanne à flotteur s'abaisse. (Pour les aliments non liquides)

B. Ouverture classique du couvercle

Laissez refroidir naturellement l'autocuiseur électrique jusqu'à ce que la vanne à flotteur s'abaisse.

3. Ouverture du couvercle

Avec la main gauche, tournez le couvercle supérieur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il atteigne sa position d'ouverture maximale. Avec la main droite, soulevez le couvercle supérieur pour ouvrir le couvercle.

Ne pas ouvrir le couvercle avant que la pression contenue à l'intérieur du pot ne soit complètement libérée, et ne pas forcer l'ouverture du couvercle s'il s'ouvre difficilement.

Ne pas tirer la soupape d'échappement en la tournant.

Après la cuisson d'aliments liquides (bouillies et soupes), ne tournez pas la soupape d'échappement. Avant d'ouvrir le couvercle, veuillez couper l'alimentation afin de laisser l'appareil refroidir naturellement jusqu'à ce que le flotteur s'abaisse.

Après la cuisson d'une grande quantité d'aliments, évitez de libérer la pression immédiatement ; il est recommandé de conserver les aliments au chaud pendant un moment avant d'ouvrir le couvercle.

Directives d'Utilisation

Mode Veille

Après la mise sous tension, le mode par défaut de l'autocuiseur est le mode Veille, et l'indicateur « ---- » clignote à l'écran.

Viande

1. Cuisson normale : En mode Veille, appuyez sur la touche « Menu ». Le voyant «  » s'allume alors, et l'indicateur « P01 » clignote à l'écran numérique. 10 s plus tard, si vous n'appuyez sur aucune touche, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson en mode « Meat » (« Viande »), l'écran numérique affiche « P01 » et lance un compte à rebours lorsque la pression augmente dans l'autocuiseur.
2. Cuisson préréglée : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu », puis appuyez de nouveau sur la touche « Delay Timer ». Le voyant de la touche « Delay Timer » clignote alors, et l'écran numérique affiche le temps clignotant. Commencez à régler le temps prédéfini, appuyez sur la touche « + »/« - » pour régler les minutes, appuyez sur la touche une fois pour régler le temps à 10 min. 10 secondes après le réglage, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson préréglée en mode « Meat » (« Viande »), l'écran numérique affiche le temps de fin et lance le compte à rebours.
3. Quitter le mode de fonctionnement : Appuyez sur la touche «  » pour quitter le mode de fonctionnement en cours.

Volaille

1. Cuisson normale : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu » ; le voyant «  » s'allume alors, et l'indicateur « P01 » clignote à l'écran numérique. Appuyez une fois sur la touche « + » ; l'écran numérique affiche alors « P02 ». Au bout de 10 secondes, si vous n'appuyez sur aucun bouton, l'appareil démarre automatiquement la cuisson en mode « Poultry » (« Volaille »), l'écran numérique affiche « P02 » et lance un compte à rebours lorsque la pression augmente dans l'autocuiseur.

2. Cuisson préréglée : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu », puis appuyez une fois sur la touche « + ». L'écran numérique affiche « P02 ». Appuyez de nouveau sur la touche « Delay Timer ». Le voyant de la touche « Delay Timer » clignote alors, et le temps clignote à l'écran numérique. Commencez à régler le temps prédéfini, appuyez sur la touche « + »/« - » pour régler les minutes, appuyez sur la touche une fois pour régler le temps à 10 min. 10 secondes après le réglage, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson préréglée en mode « Poultry » (« Volaille »), l'écran numérique affiche le temps de fin et lance le compte à rebours.
3. Quitter le mode de fonctionnement : Appuyez sur la touche « ⏻ » pour quitter le mode de fonctionnement en cours.

Légumes

1. Cuisson normale : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu ». Le voyant «  » s'allume alors, et l'indicateur « P01 » clignote à l'écran numérique. Appuyez ensuite à deux reprises sur la touche « + ». L'écran numérique affiche alors « P03 ». Au bout de 10 secondes, si vous n'appuyez sur aucune touche, l'appareil démarre automatiquement la cuisson en mode « Vegetable » (« Légumes »), l'écran numérique affiche « P03 » et lance le compte à rebours lorsque la pression augmente dans l'autocuiseur.
2. Cuisson préréglée : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu », puis appuyez à deux reprises sur la touche « + ». L'écran numérique affiche alors « P03 ». Appuyez à nouveau sur la touche « Delay Timer ». Le voyant de la touche « Delay Timer » clignote alors, et le temps clignote à l'écran numérique. Commencez à régler le temps prédéfini, appuyez sur la touche « + »/« - » pour régler les minutes, appuyez sur la touche une fois pour régler le temps à 10 min. 10 secondes après le réglage, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson préréglée en mode « Vegetable » (« Légumes »), l'écran numérique affiche le temps de fin et lance le compte à rebours.
3. Quitter le mode de fonctionnement : Appuyez sur la touche « ⏻ » pour quitter le mode de fonctionnement en cours.

Cuisson à la vapeur

1. Cuisson normale : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu ». Le voyant «  » s'allume alors, et l'indicateur « P01 » clignote à l'écran numérique. Appuyez ensuite à trois reprises sur la touche « + », et l'écran numérique affiche alors « P04 ». Au bout de 10 secondes, si vous n'appuyez sur aucune touche, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson en mode « Steam » (« Vapeur »), l'écran numérique affiche « P04 » et lance le compte à rebours lorsque la pression augmente dans l'autocuiseur.
2. Cuisson préréglée : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu », puis appuyez trois fois sur la touche « + ». L'écran numérique affiche « P01 ». Appuyez de nouveau sur la touche « Delay Timer ». Le voyant de la touche « Delay Timer » clignote alors, et le temps clignote à l'écran numérique. Commencez à régler le temps prédéfini, appuyez sur la touche « + »/« - » pour régler les minutes, appuyez sur la touche une fois pour régler le temps à 10 min. 10 secondes après le réglage, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson préréglée en mode « Steam » (« Vapeur »), l'écran numérique affiche le temps de fin et lance le compte à rebours.

3. Quitter le mode de fonctionnement : Appuyez sur la touche «  » pour quitter le mode de fonctionnement en cours.

Sauté

1. Cuisson normale : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu ». Le voyant «  » s'allume alors, et l'indicateur « P01 » clignote à l'écran numérique. Appuyez ensuite à quatre reprises sur la touche « + », et l'écran numérique affiche alors « P05 ». Au bout de 10 secondes, si vous n'appuyez sur aucune touche, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson en mode « Sauté », et l'écran numérique affiche un compte à rebours « 0:30 ».
2. Quitter le mode de fonctionnement : Appuyez sur la touche «  » pour quitter le mode de fonctionnement en cours.
3. **Veillez noter que cette fonction exige l'utilisation sans le couvercle.**

Cuisson lente

1. Cuisson normale : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu ». Le voyant «  » s'allume alors, et l'indicateur « P01 » clignote à l'écran numérique. Appuyez ensuite à cinq reprises sur la touche « + », et l'écran numérique affiche alors « P06 ». Au bout de 10 secondes, si vous n'appuyez sur aucune touche, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson en mode « Slow Cook » (« Cuisson lente »), et l'écran numérique affiche le compte à rebours « 8:00 ».
2. Quitter le mode de fonctionnement : Appuyez sur la touche «  » pour quitter le mode de fonctionnement en cours.

Riz blanc

1. Cuisson normale : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu ». Le voyant «  » s'allume alors, et l'indicateur « P01 » clignote à l'écran numérique. Appuyez ensuite à six reprises sur la touche « + », et l'écran numérique affiche alors « P07 ». Au bout de 10 secondes, si vous n'appuyez sur aucune touche, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson en mode « White Rice » (« Riz blanc »), l'écran numérique affiche « P07 » et lance le compte à rebours lorsque la pression augmente dans l'autocuiseur.
2. Cuisson préréglée : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu », puis appuyez six fois sur la touche « + ». L'écran numérique affiche « P07 ». Appuyez de nouveau sur la touche « Delay Timer ». Le voyant de la touche « Delay Timer » clignote alors, et le temps clignote sur l'écran numérique. Commencez à régler le temps prédéfini, appuyez sur la touche « + »/« - » pour régler les minutes, appuyez sur la touche une fois pour régler le temps à 10 min. 10 secondes après le réglage, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson préréglée en mode « White Rice » (« Riz blanc »), l'écran numérique affiche le temps de fin et lance le compte à rebours.
3. Quitter le mode de fonctionnement : Appuyez sur la touche «  » pour quitter le mode de fonctionnement en cours.

Riz complet

1. Cuisson normale : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu ». Le voyant  s'allume, et l'indicateur « P01 » clignote à l'écran numérique. Appuyez ensuite à sept reprises sur la touche « + », l'écran numérique affiche « P08 ». Au bout de 10 secondes, si vous n'appuyez sur aucune touche, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson en mode « Brown Rice » (« Riz complet »), l'écran numérique affiche « P08 » et lance le compte à rebours lorsque la pression augmente dans l'autocuiseur.
2. Cuisson préréglée : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu », puis appuyez sept fois sur la touche « + ». L'écran numérique affiche alors « P08 ». Appuyez de nouveau sur la touche « Delay Timer ». Le voyant de la touche « Delay Timer » clignote alors, et le temps clignote à l'écran numérique. Commencez à régler le temps prédéfini, appuyez sur la touche « + »/« - » pour régler les minutes, appuyez sur la touche une fois pour régler le temps à 10 min. 10 secondes après le réglage, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson préréglée en mode « Brown Rice » (« Riz complet »), l'écran numérique affiche le temps de fin et lance le compte à rebours.
3. Quitter le mode de fonctionnement : Appuyez sur la touche  pour quitter le mode de fonctionnement en cours.

Haricots

1. Cuisson normale : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu ». Le voyant  s'allume alors, et l'indicateur « P01 » clignote à l'écran numérique. Appuyez ensuite à huit reprises sur la touche « + », et l'écran numérique affiche alors « P09 ». Au bout de 10 secondes, si vous n'appuyez sur aucune touche, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson en mode « Beans » (« Haricots »), l'écran numérique affiche « P09 » et lance le compte à rebours lorsque la pression augmente dans l'autocuiseur.
2. Cuisson préréglée : En mode Veille, appuyez sur la touche « Menu », puis appuyez huit fois sur la touche « + ». L'écran numérique affiche « P09 ». Appuyez de nouveau sur la touche « Delay Timer ». Le voyant de la touche « Delay Timer » clignote alors, et le temps clignote à l'écran numérique. Commencez à régler le temps prédéfini, appuyez sur la touche « + »/« - » pour régler les minutes, appuyez sur la touche une fois pour régler le temps à 10 min. 10 secondes après le réglage, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson préréglée en mode « Beans » (« Haricots »), l'écran numérique affiche le temps de fin et lance le compte à rebours.
3. Quitter le mode de fonctionnement : Appuyez sur la touche  pour quitter le mode de fonctionnement en cours.

Bouillon

1. Cuisson normale : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu ». Le voyant  s'allume alors, et l'indicateur « P01 » clignote à l'écran numérique. Appuyez ensuite neuf fois sur la touche « + », et l'écran numérique affiche alors « P10 ». Au bout de 10 secondes, si vous n'appuyez sur aucune touche, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson en mode « Broth » (« Bouillon »), l'écran numérique affiche « P10 » et lance le compte à rebours lorsque la pression augmente dans l'autocuiseur.
2. Cuisson préréglée : En mode Veille, appuyez sur la touche « Menu », puis appuyez neuf fois sur la touche « + ». L'écran numérique affiche alors « P10 ». Appuyez de nouveau sur la touche « Delay Timer ». Le voyant de la touche « Delay Timer » clignote alors, et le temps clignote à l'écran numérique. Commencez à régler le temps prédéfini, appuyez sur la touche « + »/« - » pour régler les minutes, appuyez sur la touche une fois pour régler le temps à 10 min. 10 secondes après le réglage, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson préréglée en mode « Broth » (« Bouillon »), l'écran numérique affiche le temps de fin et lance le compte à rebours.
3. Quitter le mode de fonctionnement : Appuyez sur la touche  pour quitter le mode de fonctionnement en cours.

Plats au curry

1. Cuisson normale : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu ». Le voyant  s'allume alors, et l'indicateur « P01 » clignote à l'écran numérique. Appuyez ensuite à dix reprises sur la touche « + », et l'écran numérique affiche alors « P11 ». Au bout de 10 secondes, si vous n'appuyez sur aucune touche, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson en mode « Curry », l'écran numérique affiche « P11 » et lance le compte à rebours lorsque la pression augmente dans l'autocuiseur.
2. Cuisson préréglée : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu ». Appuyez ensuite dix fois sur la touche « + ». L'écran numérique affiche alors « P11 ». Appuyez de nouveau sur la touche « Delay Timer ». Le voyant de la touche « Delay Timer » clignote alors, et le temps clignote sur l'écran numérique. Commencez à régler le temps prédéfini, appuyez sur la touche « + »/« - » pour régler les minutes, appuyez sur la touche une fois pour régler le temps à 10 min. 10 secondes après le réglage, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson préréglée en mode « Curry », l'écran numérique affiche le temps de fin et lance le compte à rebours.
3. Quitter le mode de fonctionnement : Appuyez sur la touche  pour quitter le mode de fonctionnement en cours.

Soupe

1. Cuisson normale : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu ». Le voyant  s'allume alors, et l'indicateur « P01 » clignote à l'écran numérique. Appuyez ensuite onze fois sur la touche « + », et l'écran numérique affiche alors « P12 ». Au bout de 10 secondes, si vous n'appuyez sur aucune touche, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson en mode « Soup » (« Soupe »), l'écran numérique affiche « P12 » et lance le compte à rebours lorsque la pression augmente dans l'autocuiseur.
2. Cuisson préréglée : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu », puis appuyez onze fois sur la touche « + ». L'écran numérique affiche alors « P12 ». Appuyez de nouveau sur la touche « Delay Timer ». Le voyant de la touche « Delay Timer » clignote alors, et le temps clignote à l'écran numérique. Commencez à régler le temps prédéfini, appuyez sur la touche « + »/« - » pour régler les minutes, appuyez sur la touche une fois pour régler le temps à 10 min. 10 secondes après le réglage, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson préréglée en mode « Soup » (« Soupe »), l'écran numérique affiche le temps de fin et lance le compte à rebours.
3. Quitter le mode de fonctionnement : Appuyez sur la touche «  » pour quitter le mode de fonctionnement en cours.

Multicéréales

1. Cuisson normale : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu ». Le voyant  s'allume alors, et l'indicateur « P01 » clignote à l'écran numérique. Appuyez ensuite douze fois sur la touche « + », et l'écran numérique affiche alors « P13 ». Au bout de 10 secondes, si vous n'appuyez sur aucune touche, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson en mode « Multigrain » (« Multicéréales »), l'écran numérique affiche « P13 » et lance le compte à rebours lorsque la pression augmente dans l'autocuiseur.
2. Cuisson préréglée : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu », puis appuyez douze fois sur la touche « + ». L'écran numérique affiche alors « P13 ». Appuyez de nouveau sur la touche « Delay Timer ». Le voyant de la touche « Delay Timer » clignote alors, et le temps clignote à l'écran numérique. Commencez à régler le temps prédéfini, appuyez sur la touche « + »/« - » pour régler les minutes, appuyez sur la touche une fois pour régler le temps à 10 min. 10 secondes après le réglage, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson préréglée en mode « Multigrain » (« Multicéréales »), l'écran numérique affiche le temps de fin et lance le compte à rebours.
3. Quitter le mode de fonctionnement : Appuyez sur la touche «  » pour quitter le mode de fonctionnement en cours.

Congre

1. Cuisson normale : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu ». Le voyant «  » s'allume alors, et l'indicateur « P01 » clignote à l'écran numérique. Appuyez ensuite treize fois sur la touche « + », et l'écran numérique affiche alors « P14 ». Au bout de 10 secondes, si vous n'appuyez sur aucune touche, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson en mode « Congee » (« Congre »), l'écran numérique affiche « P14 » et lance le compte à rebours lorsque la pression augmente dans l'autocuiseur.
2. Cuisson préréglée : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu », puis appuyez treize fois sur la touche « + ». L'écran numérique affiche alors « P14 ». Appuyez de nouveau sur la touche « Delay Timer ». Le voyant de la touche « Delay Timer » clignote alors, et le temps clignote à l'écran numérique. Commencez à régler le temps prédéfini, appuyez sur la touche « + »/« - » pour régler les minutes, appuyez sur la touche une fois pour régler le temps à 10 min. 10 secondes après le réglage, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson préréglée en mode « Congee » (« Congre »), l'écran numérique affiche le temps de fin et lance le compte à rebours.
3. Quitter le mode de fonctionnement : Appuyez sur la touche «  » pour quitter le mode de fonctionnement en cours.

Chili

1. Cuisson normale : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu ». Le voyant «  » s'allume alors, et l'indicateur « P01 » clignote à l'écran numérique. Appuyez ensuite à quatorze reprises sur la touche « + », et l'écran numérique affiche alors « P15 ». Au bout de 10 secondes, si vous n'appuyez sur aucune touche, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson en mode « Chili », l'écran numérique affiche « P15 » et lance le compte à rebours lorsque la pression augmente dans l'autocuiseur.
2. Cuisson préréglée : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Menu », puis appuyez quatorze fois sur la touche « + ». L'écran numérique affiche alors « P15 ». Appuyez de nouveau sur la touche « Delay Timer ». Le voyant de la touche « Delay Timer » clignote alors, et le temps clignote à l'écran numérique. Commencez à régler le temps prédéfini, appuyez sur la touche « + »/« - » pour régler les minutes, appuyez sur la touche une fois pour régler le temps à 10 min. 10 secondes après le réglage, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson préréglée en mode « Chili », l'écran numérique affiche le temps de fin et lance le compte à rebours.
3. Quitter le mode de fonctionnement : Appuyez sur la touche «  » pour quitter le mode de fonctionnement en cours.

Réglage manuel

1. Cuisson normale : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Manual Setting ». Les voyants respectifs de « Manual Setting » (« Réglage manuel ») et de « High » (« Élevé ») s'allument alors, et l'écran numérique affiche « 30 ». Appuyez sur la touche « Cooking Timer », puis sur la touche « + »/« - » pour régler le temps de maintien de la pression. 10 secondes plus tard, si vous n'avez appuyé sur aucune touche, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson, l'écran numérique affiche «  » et lance le compte à rebours lorsque la pression augmente dans l'autocuiseur.
2. Cuisson préréglée : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Manual Setting ». Les voyants respectifs de « Manual Setting » (« Réglage manuel ») et de « High » (« Élevé ») s'allument alors, et l'écran numérique affiche « 30 ». Appuyez de nouveau sur la touche « Delay Timer ». Le voyant de la touche « Delay Timer » clignote alors, et le temps clignote à l'écran numérique. Commencez à régler le temps prédéfini, appuyez sur la touche « + »/« - » pour régler les minutes, appuyez sur la touche une fois pour régler le temps à 10 min. 10 secondes après le réglage, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson préréglée en mode « Manual Setting » (« Réglage manuel »), l'écran numérique affiche le temps de fin et lance le compte à rebours.
3. Sélection de pression : Lorsque l'appareil est en mode Veille, appuyez sur la touche « Manual Setting ». Les voyants respectifs de « Manual Setting » (« Réglage manuel ») et de « High » (« Élevé ») s'allument alors, et l'écran numérique affiche « 30 ». Réglez la pression à l'aide de la touche « Pressure Level » (« Niveau de pression »). Le voyant « High » (« Élevé ») s'éteint alors, et le voyant « Low » (« Bas ») s'allume. Au bout de 10 secondes, si vous n'appuyez sur aucune touche, l'autocuiseur démarre automatiquement la cuisson en mode « Manual Setting » (« Réglage manuel »), l'écran numérique affiche «  » et lance le compte à rebours lorsque la pression augmente dans l'autocuiseur.
4. Quitter le mode de fonctionnement : Appuyez sur la touche «  » pour quitter le mode de fonctionnement en cours.

Fonction Maintien au Chaud

- Après la cuisson, l'autocuiseur électrique passe automatiquement en mode Maintien au chaud. En mode Maintien au chaud, le voyant de maintien au chaud s'allume.
- En mode Veille, vous pouvez également appuyer sur la touche « Keep Warm » (« Maintien au chaud ») pour maintenir le repas au chaud.
- La température de maintien au chaud est comprise entre 60 °C et 80 °C.



Contrôle et Entretien Quotidiens

Afin de pouvoir utiliser le produit en toute sécurité et de prolonger sa durée de vie, veuillez le contrôler et l'entretenir soigneusement.

Si l'une des situations suivantes survient	Solutions
- Le cordon d'alimentation et la fiche sont dilatés, déformés, endommagés ou leur couleur a changé. - Une pièce du cordon d'alimentation ou de la fiche chauffe plus que les autres. - Le cordon d'alimentation est soumis à une alimentation électrique discontinue. - L'autocuiseur électrique chauffe anormalement et dégage une odeur désagréable. - L'appareil émet des vibrations ou des bruits anormaux lors de sa mise sous tension.	Cessez de l'utiliser et faites-le réparer par un centre de réparation agréé.
En cas de poussière ou de saleté sur la fiche ou sur la prise de courant.	Retirez la poussière ou la saleté.

Précautions de Sécurité

Afin d'éviter tout risque de blessures corporelles et de dommages matériels, veuillez à respecter les précautions de sécurité suivantes.

- Signification des pictogrammes :

 Signifie éléments « interdits »	 Généralement interdit	 Démontage interdit	 Mains mouillées interdites
	 Contact interdit	 Interdit de pulvériser de l'eau	
 Signifie éléments « obligatoires »	 Doit être exécuté	 Retirez la fiche secteur	

- Si les avertissements suivants ne sont pas respectés, les dangers résultant d'une utilisation incorrecte sont de deux ordres :



Avertissement

Le non-respect de ces avertissements est susceptible d'entraîner la mort ou des blessures graves.



Attention

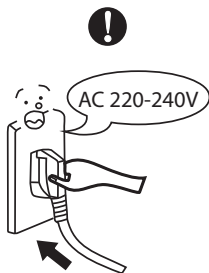
Le non-respect de ces précautions est susceptible d'entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels.



Avertissement

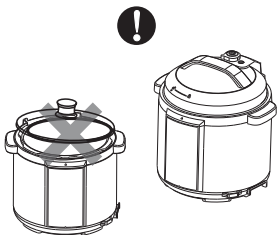
Utilisez une prise de courant de 220 V~ 240 V

- Le fait de ne pas utiliser une prise de courant de 220 V~ 240 V est susceptible de provoquer un incendie ou une électrocution.
- Il existe un risque d'incendie en cas d'utilisation d'une mauvaise prise de courant.



Il est strictement interdit d'utiliser un autre couvercle.

- Il est strictement interdit d'utiliser un autre couvercle aux fins de chauffage et, pendant le fonctionnement de l'appareil, il est interdit d'utiliser un couvercle qui n'est pas d'origine.
- Cela peut entraîner des risques d'électrocution ou des dangers.

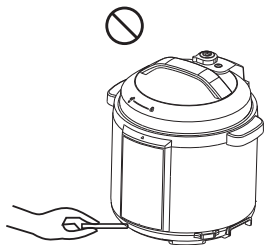




Avertissement

N'insérez pas d'objets étrangers.

- Il est interdit d'introduire des copeaux métalliques, des aiguilles et tout autre corps étranger dans la fente.
- Cela est susceptible d'entraîner une électrocution ou des anomalies de mouvements.



Toute modification est interdite.

- Toute modification ou toute réparation effectuée par des non-professionnels est interdite.
- Le non-respect de cette mesure est susceptible d'entraîner un incendie ou une électrocution.
- Tous travaux de réparation ou tout remplacement de pièces doivent être effectués par un centre de réparation agréé.





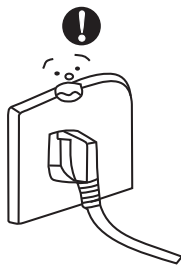
Avertissement

Précautions à prendre lors de l'ouverture du couvercle

- Lorsque l'autocuiseur électrique n'est pas en marche, il n'y a pas de pression dans le pot et la vanne à flotteur est abaissée.
- Lorsque l'autocuiseur électrique est en cours d'utilisation, la pression monte dans l'autocuiseur, et la vanne à flotteur remonte. Ne forcez pas l'ouverture du couvercle tant que la pression n'a pas été complètement libérée.
- S'il est difficile d'ouvrir le couvercle, veuillez ne pas forcer. Dans le cas contraire, cela est susceptible de vous ébouillanter ou d'entraîner des blessures corporelles.

Une prise de courant doit être utilisée pour connecter l'appareil seul.

- Une prise de courant de plus de 10 A avec fil de mise à la terre doit être utilisée pour connecter l'appareil seul.
- En cas de partage avec d'autres appareils électriques, la prise de courant est susceptible de chauffer anormalement et de provoquer un incendie.

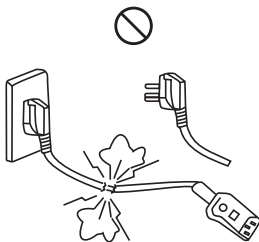




Avertissement

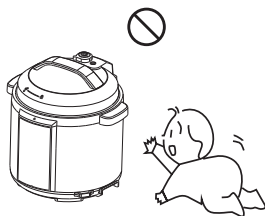
Cessez d'utiliser l'appareil en cas d'endommagement du cordon d'alimentation.

- Remplacez le cordon d'alimentation endommagé par un câble souple spécial ou par un cordon spécial acheté chez le fabricant ou dans un centre de réparation agréé.



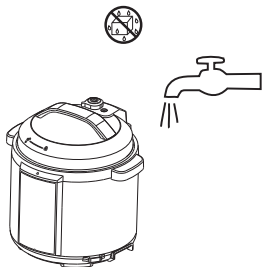
Maintenez l'appareil hors de la portée des enfants.

- Maintenez l'appareil hors de la portée des enfants,
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution ou de brûlures.



Les produits ne doivent être plongés dans ou arrosés avec de l'eau.

- Cela est susceptible de provoquer une électrocution et des courts-circuits.





Avertissement

Effectuez des contrôles réguliers.

- Veillez à vérifier régulièrement que le couvercle anti-blocage et le noyau de la soupape d'échappement ne sont pas obstrués.
- Ne pas couvrir la soupape d'échappement avec un objet lourd, et ne pas la remplacer par un autre objet.

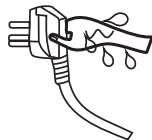




Attention

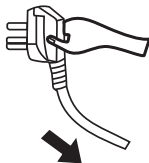
Ne jamais tirer sur la fiche avec les mains mouillées.

- Afin d'éviter tout risque d'électrocution,



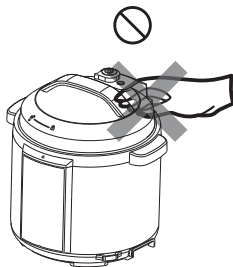
Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.

- Dans le cas contraire, cela est susceptible d'entraîner une fuite, un incendie ou une panne.



Lorsque l'autocuiseur est en marche, veuillez ne pas toucher le couvercle.

- Lorsque l'autocuiseur est en marche, le couvercle est sous haute température, ne pas le toucher.
- Dans le cas contraire, cela est susceptible d'entraîner des brûlures.

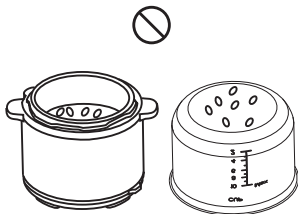




Attention

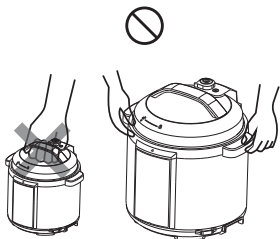
Ne pas utiliser un autre pot que celui mis à disposition.

- En cas de présence d'un corps étranger au fond du pot ou sur la surface de la plaque chauffante, retirez-le avant d'utiliser l'appareil.
- Dans le cas contraire, cela est susceptible d'entraîner une surchauffe ou des anomalies de fonctionnement, etc.



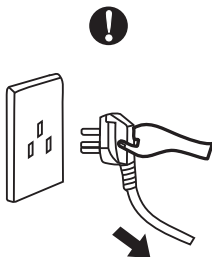
Lorsque vous déplacez le produit, veuillez le tenir par la poignée de l'autocuiseur.

- Lorsque vous déplacez le produit, ne tenez pas directement la poignée du couvercle, afin d'éviter qu'il ne se détache.



Pour retirer la fiche, vous devez la pincer.

- Pour retirer la fiche, vous devez la pincer.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation, car cela l'endommage, entraînant ainsi des risques d'électrocution et de courts-circuits.





Attention

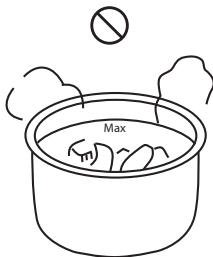
Pendant que l'appareil est en marche, ne placez jamais vos mains à proximité de la soupape d'échappement.

- Pendant que l'appareil est en marche, ne placez jamais vos mains à proximité de la soupape d'échappement, afin d'éviter tout risque de brûlures.
- Pendant la cuisson, ne recouvrez pas le conduit d'aération avec un chiffon ou d'autres éléments.



La quantité totale de nourriture et d'eau ne doit pas dépasser la marque Max.

- La quantité totale de nourriture et d'eau ne doit pas dépasser la marque Max. Dans le cas contraire, les aliments sont susceptibles de cuire de façon inégale ou il peut en résulter des dysfonctionnements.



Ne pas placer le pot intérieur sur un autre appareil pour le chauffer.

- Afin d'éviter toute déformation et tout défaut,
- Veuillez utiliser le pot intérieur spécifique.





Attention

Ne pas utiliser l'appareil dans les endroits suivants :

- Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces instables.
- Ne pas utiliser l'appareil près de l'eau ou du feu.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité des murs et des meubles.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des endroits exposés à la lumière directe du soleil ou aux éclaboussures d'huile.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne pas vous approcher de l'appareil chauffant.

Conditions de rangement du produit

- Nettoyez régulièrement l'autocuiseur afin de le débarrasser de l'huile et de la saleté si l'appareil est rangé sur une table.
- Placez l'autocuiseur électrique à 30 cm des autres appareils de cuisine.

Nettoyez après utilisation

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
2. Avant le nettoyage et l'entretien, veuillez débrancher le cordon d'alimentation et attendre que le produit refroidisse.
3. Retirez le couvercle et le pot intérieur, nettoyez-les d'abord à l'aide d'un détergent, puis rincez-les bien à l'eau et séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
4. Nettoyez la paroi interne du couvercle à l'eau. Le joint d'étanchéité, le couvercle anti-blocage, le noyau de la soupape d'échappement et la vanne à flotteur peuvent être retirés pour être nettoyés. Après les avoir nettoyés correctement et en temps opportun, replacez-les, puis séchez la paroi interne du couvercle à l'aide d'un chiffon.
5. Nettoyez le corps de l'autocuiseur à l'aide d'un chiffon. Il est interdit de plonger le corps de l'autocuiseur dans l'eau ou de l'arroser pour le nettoyer.

Schéma Électrique

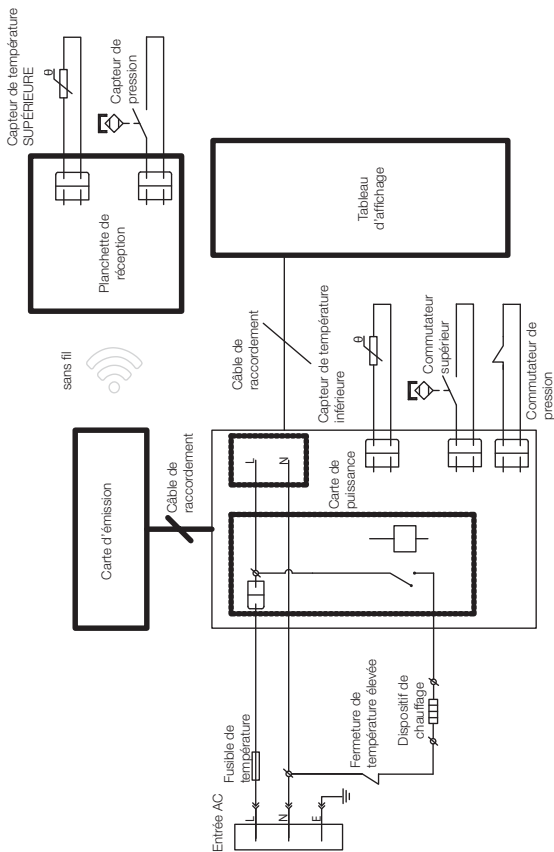
English

Français

Deutsch

Italiano

Español



Dépannage

Si l'une des situations suivantes survient, cela ne signifie pas que l'autocuiseur est en panne. Veuillez le contrôler de nouveau minutieusement avant de l'envoyer pour réparation.

S/N	Problème	Raison	Solution
1	Difficulté à fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Positionnez correctement le joint d'étanchéité.
		La vanne à flotteur se fixe sur la tige-poussoir.	Appuyez légèrement sur la tige-poussoir.
2	Difficulté à ouvrir le couvercle	Vanne à flotteur en position relevée	Appuyez légèrement sur la vanne à flotteur à l'aide d'une baguette.
		L'autocuiseur est sous pression.	Ouvrez le couvercle une fois la pression complètement libérée.
3	De la vapeur s'échappe du couvercle.	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Installez le joint d'étanchéité comme indiqué.
		Des débris alimentaires sont collés sur le joint d'étanchéité.	Nettoyez le joint d'étanchéité.
		Joint d'étanchéité endommagé	Remplacez le joint d'étanchéité.
4	De la vapeur s'échappe de la vanne à flotteur.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Fermez le couvercle correctement.
		Présence de débris alimentaires sur le joint de la vanne à flotteur	Nettoyez le joint de la vanne à flotteur.
		Joint de la vanne à flotteur usé	Remplacez le joint de la vanne à flotteur.
5	Impossible de remonter la vanne à flotteur	Trop faible quantité d'aliments et d'eau dans le pot intérieur	Ajoutez de l'eau et des aliments selon la recette.
		De la vapeur s'échappe du couvercle ou de la soupape d'échappement.	Envoyez l'appareil au centre de service pour réparation.
6	La vapeur s'échappe sans arrêt de la soupape d'échappement.	La soupape d'échappement n'est pas en position d'étanchéité.	Tournez la soupape d'échappement vers la position d'étanchéité.
		Défaillance de la commande de la pression	Envoyez l'appareil au centre de service pour réparation.
7	Le voyant d'alimentation ne s'allume pas.	Faible contact de la prise de courant.	Veuillez vérifier la prise de courant.

English

Français

Deutsch

Italiano

Español

S/N	Problème	Raison	Solution
8	Riz à moitié cuit ou trop dur	Quantité d'eau insuffisante	Ajoutez de l'eau en conséquence.
		Couvercle ouvert prématurément	Une fois le cycle de cuisson terminé, laissez le couvercle en place pendant 5 minutes supplémentaires.
9	Riz trop mou	Trop d'eau	Réduisez l'eau en conséquence.
10	Tous les indicateurs clignotent.	L'écran d'affichage affiche E1.	Envoyez l'appareil au centre de service pour réparation.
		L'écran d'affichage affiche E2.	
		L'écran d'affichage affiche E5.	
		L'écran d'affichage affiche E6.	
		L'écran d'affichage affiche E8.	
		L'écran d'affichage affiche E11.	
		L'écran d'affichage affiche E12.	
		L'écran d'affichage affiche E13.	
		L'écran d'affichage affiche E14.	
		L'écran d'affichage affiche E15.	
		L'écran d'affichage affiche E17.	
		L'écran d'affichage affiche E18.	
		L'écran d'affichage affiche EC.	Placez-le dans la bonne position.

Si le défaut n'est pas réparé après le contrôle susmentionné, veuillez contacter notre centre de service agréé pour réparation.

Informations Sur La Garantie

Pour obtenir une copie de la garantie portant sur ce produit :



Veuillez visiter amazon.fr/basics-garantie

— ou —



Contactez le service clients au 08 00 94 77 15

Vos Avis

Vous l'adorez ? Vous le détestez ?

Faites-le nous savoir en laissant un commentaire.

AmazonBasics s'engage à vous offrir des produits axés sur les besoins de la clientèle et répondant à vos normes élevées. Nous vous encourageons à rédiger un commentaire visant à partager vos expériences sur le produit.

Veuillez visiter : **amazon.fr/review/review-your-purchases#**



Pour obtenir d'autres services :



Veuillez visiter amazon.fr/gp/help/customer/contact-us

— ou —



Contactez le service clients au 08 00 94 77 15

Sicherheitsvorkehrungen

Lesen Sie alle Anweisungen

1. Nehmen Sie kein Gerät in Betrieb, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Anpassung zu einer autorisierter Servicestelle in Ihrer Nähe.
2. Das Gerät ist nur für den privaten Heimgebrauch bestimmt. Nicht im Freien verwenden.
3. Bewahren Sie Elektrogeräte außerhalb der Reichweite von Kindern oder beeinträchtigten Personen auf. Lassen Sie diese das Gerät nicht ohne Aufsicht verwenden. Halten Sie das Gerät und dessen Anschlussleitung von Kindern fern. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
4. Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und fehlendem Wissen verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder zur sicheren Verwendung des Gerätes angewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.

5. Tauchen Sie keine Teile des Geräts in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
6. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung, Wartung oder vor einem Standortwechsel aus und ziehen Sie den Netzstecker.
7. Dieses Gerät ist für den Einsatz in privaten Haushalten und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, u.a.:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in Bauernhöfen;
 - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Bereichen;
 - in Frühstückspensionen und ähnlichen Bereichen;
8. Die Druckregelventile, die den Dampf austreten lassen, sollten regelmäßig überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie nicht verstopft sind.
9. Der Topf darf erst geöffnet werden, wenn der Druck ausreichend reduziert wurde.
10. Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Steuerungssystem vorgesehen.
11. Kochgeräte sollten in stabiler Position gehalten werden. Die Griffe sollten so positioniert werden, dass das Verschütten heißer Flüssigkeiten vermieden wird.

12. Die Oberfläche des Heizelements speichert nach der Verwendung Restwärme, berühren Sie diese nicht.

13. Der Druck im Kochtopf kann steigen, wenn der Deckel nicht korrekt geschlossen ist. Der Deckel kann nicht geöffnet werden, wenn der Innendruck zu hoch ist.

14. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Schnellkochtopfes gelangen, wenn dieser in Verwendung ist.

15. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen beheizten Ofen.

16. Bewegen Sie den Schnellkochtopf äußerst vorsichtig, wenn er unter Druck steht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe. Verwenden Sie bei Bedarf Schutzausrüstung.

17. Verwenden Sie den Schnellkochtopf ausschließlich für seinen vorgesehenen Verwendungszweck.

18. Dieses Gerät kocht unter Druck. Eine unsachgemäße Verwendung des Schnellkochtopfes kann zu Verbrennungen führen. Achten Sie vor dem Aufheizen darauf, dass der Kochtopf ordnungsgemäß verschlossen ist. Siehe „Gebrauchsanweisungen“.

19. Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht, ehe Sie sich vergewissert haben, dass der Druck vollständig gesunken ist. Siehe „Gebrauchsanweisungen“.
20. Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf mit Ausnahme der Sautier-Funktion niemals ohne Wasser oder Lebensmitteln, da dies zu schweren Beschädigungen führen würde.
21. Befüllen Sie den Kochtopf nicht mehr als zu 2/3 seiner Kapazität. Wenn Sie Lebensmittel kochen, die sich während des Kochens ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, befüllen Sie den Kochtopf nicht mehr als zur Hälfte seiner Kapazität.
22. Verwenden Sie den Gebrauchsanweisungen entsprechende, geeignete Wärmequellen.
23. Stechen Sie nach dem Kochen von Fleisch mit Haut (z. B. Rinderzunge), die unter der Einwirkung von Druck aufquellen kann, das Fleisch nicht an, während die Haut aufgequollen ist; Sie können sich Verbrühungen zuziehen.
24. Beim Garen von weichen, teigartigen Nahrungsmitteln schütteln Sie den Kochtopf vor dem Öffnen des Deckels leicht, um ein Herausspritzen von Nahrungsmitteln zu vermeiden.

25. Überprüfen Sie vor jeder Verwendung, ob die Ventile verstopft sind. Siehe die Gebrauchsanweisungen.
26. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals unter Druck, um Lebensmittel zu frittieren.

27. Verändern Sie keine Sicherheitssysteme auf andere Weise, als in den Gebrauchsanweisungen vorgesehenen Wartungsanweisungen.

28. Verwenden Sie nur Ersatzteile des Herstellers, die für das dazugehörige Modell bestimmt sind. Benutzen Sie insbesondere einen Topf und einen Deckel des selben Herstellers, der als kompatibel angegeben wird.
29. BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

Warnung

1. Halten Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände beim Ablassen des Dampfes vom Ablassventil und während des Betriebs vom Deckel fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Lebensmittel entnehmen.
3. Berühren Sie den Deckel während des Kochens oder Aufheizens nicht.
4. Blockieren Sie das Umfeld der Spannstellung nicht, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten.

5. Versuchen Sie nicht, den Deckel vom Kochtopf zu nehmen, wenn das Schwimmentil flattert oder wenn der Topf unter Druck steht.
6. Achten Sie beim Öffnen des Deckels auf ausfließendes, heißes Wasser vom Druck-Entladeventil.
7. Der Silikonring ist keine Sicherheitsvorrichtung.
8. Eine unsachgemäße Installation kann zu Gefährdungen führen. Achten Sie auf eine korrekte Installation.
9. Vermeiden Sie Verschüttungen am Verbindungsstück.



Die Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte zielt darauf ab, die Auswirkungen von elektrischen und elektronischen Waren auf die Umwelt zu minimieren, durch Steigerung der Wiederverwendung und des Recyclings sowie durch Reduktion der Anzahl an Elektro- und Elektronik-Altgeräten, die auf Mülldeponien landen. Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer separat vom normalen Hausmüll entsorgt werden muss. Beachten Sie, dass es in Ihrer Verantwortung liegt, elektronische Geräte in Recycling-Zentren zu entsorgen, um die natürlichen Ressourcen zu erhalten. Jedes Land sollte Sammelzentren für das Recycling elektrischer und elektronischer Geräte haben. Für Informationen zu Ihren Recycling-Abgabestellen kontaktieren Sie bitte Ihre Abfallwirtschaftsbehörde für Elektro- und Elektronikgeräte, Ihre örtlichen Behörden oder Ihr Abfallentsorgungsunternehmen.

Technische Produktdaten

English

Modell	MY-CS6004WPA
Kapazität	5,5 L
Stromversorgung	220 V~240 V 50/60 Hz
Nennleistung	1000 W
Größe des Innentopfes	22 cm
Betriebsdruck	80 kPa
Warmhalte-Temperatur	60 °C – 80 °C

Français

Deutsch

Italiano

Español

Zubehör

Löffel



Suppenkelle



Bedienungsanleitung



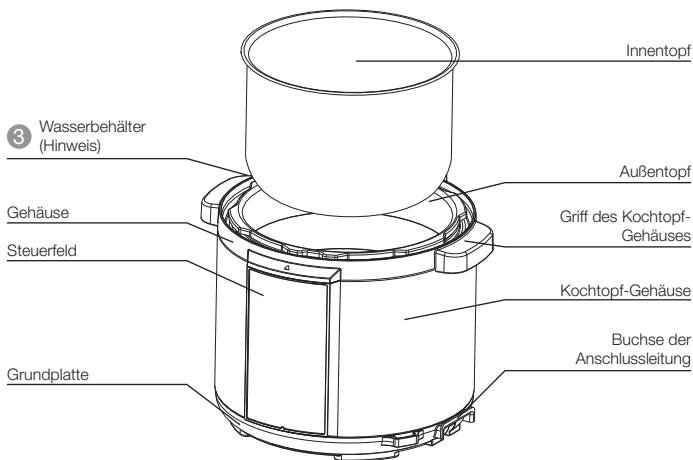
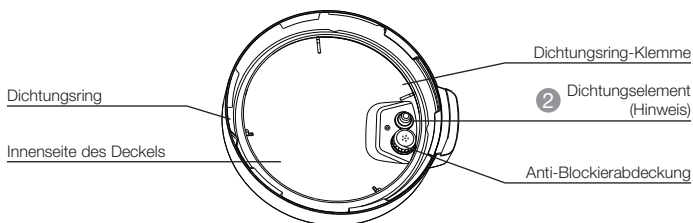
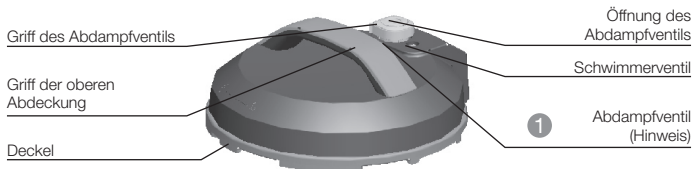
Messbecher



Komponenten der
Anschlussleitung



Produktübersicht



English

Français

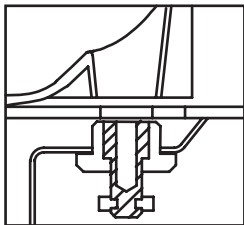
Deutsch

Italiano

Español

Hinweis:

- 1 **Abdampfventil:** Ziehen Sie das Abdampfventil aus dem Deckel. Reinigen Sie die Innenseite des Abdampfventils, das Abdampfventil und das Schwimmerventil des Deckels mindestens einmal pro Monat mit einer Bürste und einem Tuch.
- 2 **Dichtungselement:** Entfernen Sie Öl und Schmutz mit Reinigungsmittel und einer Bürste vom Dichtungselement. Mit Resten von Öl und Schmutz kann es gelblich erscheinen. Nach dem Waschen erlangt es die Originalfarbe des Edelstahls zurück. Es wird empfohlen, das Dichtungselement alle 2 Monate zu reinigen.
- 3 **Wasserbehälter:** Nach dem Kochen kann der Dampf im Wasserbehälter des Außentopfes als Wasser zurückbleiben. Das Wasser sollte aus dem Behälter entfernt werden, um unangenehme Gerüche zu vermeiden. Reinigen Sie den Behälter mit einem sauberen Tuch.

Übersichtsdiagramm des Schwimmerventils**Tipps:**

Achten Sie vor jeder Verwendung darauf, dass das Schwimmerventil, die Anti-Blockierabdeckung und der Dichtungsring korrekt eingesetzt sind;

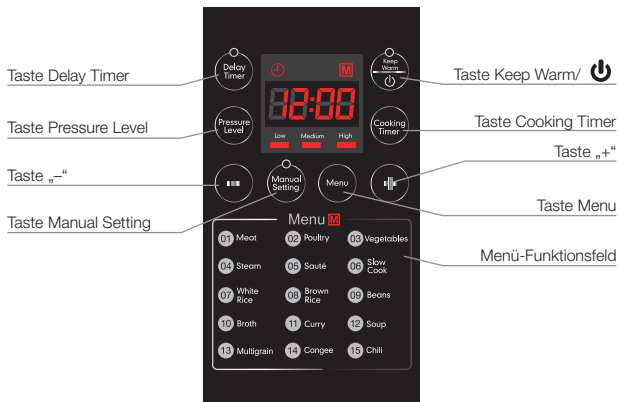
Entfernen Sie jedes Mal, bevor Sie den Innentopf in den Kochtopf einsetzen, Schmutz und Wasser von der Außenseite des Innentopfes und von der Innenseite des Außentopfes;

Bewegen Sie das Produkt mit dem Griff des Kochtopf-Gehäuses; entfernen Sie Wasser mit einem Tuch vom Gehäuse.

Anweisungen vor der Verwendung

Nehmen Sie vor der ersten Verwendung das gesamte Zubehör aus dem Kochtopf-Gehäuse. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, insbesondere die Gebrauchsanweisungen und Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Sachschäden und Körperverletzungen.

Betriebselemente



Optionale Druckhaltefunktion

Mit dieser Funktion können Sie das Druckniveau Ihren persönlichen Anforderungen anpassen, indem Sie die Taste „Pressure Level“ drücken. Dazu müssen Sie sich im Modus „Manuelle Einstellung“ befinden.

Cooking Timer-Funktion (Koch-Timer)

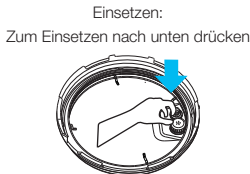
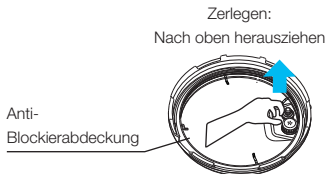
Wenn die Zeit für die Druckhaltefunktion durch Drücken der Taste „+/-“ angepasst wird, müssen Sie sich im Modus „Manuelle Einstellung“ befinden

Delay Timer-Funktion (Verzögerungs-Timer)

Stellen Sie die Endzeit des Kochvorgangs ein, indem Sie die Taste „+/-“ drücken

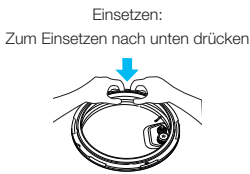
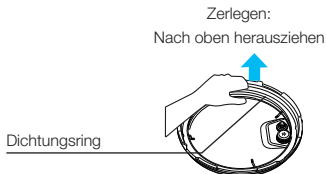
Anti-Blockierabdeckung und Dichtungsring herausnehmen und einsetzen

Anti-Blockierabdeckung herausnehmen und einsetzen



1. Überprüfen Sie vor jeder Verwendung, ob der Dichtungsring und die Anti-Blockierabdeckung korrekt auf der oberen Abdeckung eingesetzt sind.
2. Reinigen Sie nach der Verwendung den Dichtungsring und den Bereich rund um die Anti-Blockierabdeckung, um ein Verkleben des Deckels zu vermeiden. Halten Sie diesen Bereich sauber, um unangenehme Gerüche zu vermeiden.

Dichtungsring herausnehmen und einsetzen



1. Ziehen Sie nicht am Dichtungsring. Ein verformter Dichtungsring kann den Effekt des Dichtungsringes und des Druckniveaus beeinträchtigen.
2. Verwenden Sie keinen beschädigten Dichtungsring, ersetzen Sie diesen bei einem autorisierten Reparaturservice.

Innentopf verwenden und warten

1. Nicht entleeren

Der Innentopf kann gelbliche Verfärbungen, Flecken oder Deformationen am Boden bekommen, wenn er längere Zeit leer ist.

2. Nicht zur langfristigen Lagerung von Säuren, Basen und aufbewahrten Lebensmitteln verwenden

Der Innentopf weist zwar eine hervorragende Anti-Korrosionsbeständigkeit auf, dies kann allerdings zu möglichen Korrosionen führen. Die empfohlene Zeit zum Warmhalten darf 2 Stunden nicht übersteigen.

3. Sauber halten, um die Lebensdauer des Produktes zu verlängern

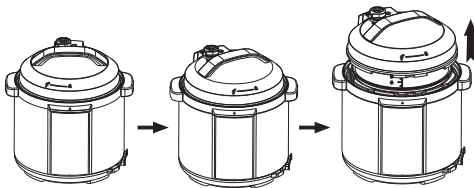
Nicht für lange Zeit in Wasser eintauchen.

Reinigen Sie den Innentopf mit Seife, mildem Reinigungsmittel oder warmem Wasser, um Staub, Öl und Verschmutzungen zu entfernen.

4. Verwenden Sie keinen Metallschaber oder andere harten Werkzeuge. Diese beschädigen die Innenfläche des Topfes.

Zum Kochen vorbereiten

Schritt 1: Öffnen Sie den Deckel korrekt



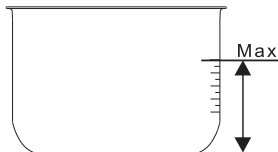
- Halten Sie den Griff der oberen Abdeckung fest, drehen Sie ihn etwa 30° gegen den Uhrzeigersinn, bis die Markierung „▼“ an der Kante der oberen Abdeckung mit der Markierung „▲“ an der Kante des Gehäuses übereinstimmt, und heben Sie anschließend die obere Abdeckung hoch.

Schritt 2: Überprüfen Sie, ob die Teile und Zubehörteile des Deckels ordnungsgemäß eingesetzt sind

- Überprüfen Sie, ob das Schwimmerventil und das Abdampfventil verstopft sind, und überzeugen Sie sich, dass der Dichtungsring und die Anti-Blockierabdeckung ordnungsgemäß eingesetzt sind.

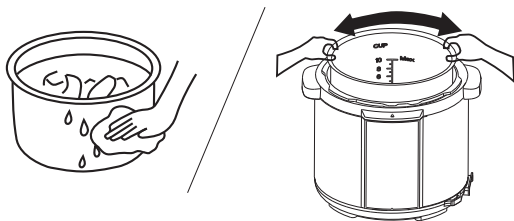
Zum Kochen vorbereiten

Schritt 3: Nehmen Sie den Innentopf heraus, geben Sie die Lebensmittel und Wasser in den Innentopf



- Die Gesamtmenge an Lebensmitteln und Wasser darf die „Max“-Markierung im Innentopf nicht übersteigen.
- Die maximale Menge an Reis und Wasser darf beim Kochen die „Max“-Markierung im Innentopf nicht übersteigen.

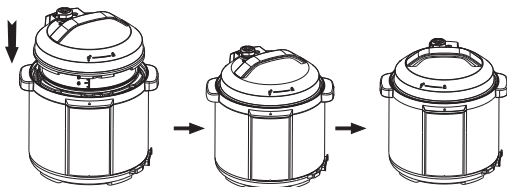
Schritt 4: Den Innentopf in den Kochtopf einsetzen



- Wischen Sie die Außenfläche des Innentopfes ab. Es dürfen sich keine Fremdkörper oder Wasser an der Innenfläche des elektrischen Schnellkochtopfes befinden;
- Drehen Sie den Innentopf nach links und nach rechts, um einen guten Kontakt zur Heizplatte sicherzustellen.

Zum Kochen vorbereiten

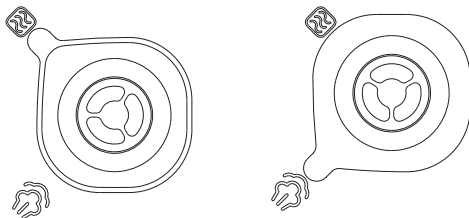
Schritt 5: Schließen Sie den Deckel sicher



- Überprüfen Sie vor dem Schließen des Deckels, ob der Dichtungsring ordnungsgemäß eingesetzt ist.
- Halten Sie den Griff der oberen Abdeckung fest. Richten Sie die Markierung „▼“ an der Kante der oberen Abdeckung an der Markierung „▲“ an der Kante des Gehäuses aus. Setzen Sie die obere Abdeckung horizontal auf das Gehäuse des Kochtopfes, drehen Sie die obere Abdeckung etwa 30° im Uhrzeigersinn in die Verriegelungs-Position und richten Sie die Markierung „▲“ an der Kante des Gehäuses an der Markierung „🔒“ am Deckel aus.

Schritt 6: Positionieren Sie das Abdampfventil korrekt

Schematisches Diagramm: Dichtung Schematisches Diagramm: Abdampfen



- Wenn das Gerät in Betrieb ist, drehen Sie das Abdampfventil in die Dichtungsposition. Das bedeutet, dass der elektrische Schnellkochtopf in einem dichten Zustand verbleibt;
- Um Dampf manuell abzulassen, drehen Sie den Griff des Abdampfventils in die Abdampfposition. Der elektrische Schnellkochtopf verbleibt in einem Dampf ablassenden Zustand. Halten Sie während des Abdampfens Ihre Hände und Ihr Gesicht von der Dampföffnung fern;

- Überprüfen Sie vor dem Betrieb, ob das Schwimmerventil nach unten fällt (vor dem Aufheizen ist das Schwimmerventil unten).

Funktion auswählen

Allgemeine Funktion

1. Bereiten Sie das Gerät entsprechend der auf Seite 72 aufgeführten Vorgehensweise zum Kochen vor
2. Schalten Sie das Gerät ein. Wenn die Tasten während der Verwendung inaktiv sind, überprüfen Sie, ob der Deckel in der richtigen Position geschlossen ist. Bei Produkten dieser Serie sind die Tasten inaktiv, wenn der Deckel nicht korrekt geschlossen ist.
3. Wählen Sie die gewünschte Funktion im Standby-Modus aus. Drücken Sie die Taste „Menu“, um eine Funktion auszuwählen, drücken Sie die Taste „+/-“, um die Funktion zu wechseln; Unterschiedliche Funktionen erfordern unterschiedliche Kochzeiten, je mehr Lebensmittel, desto länger ist die Kochzeit.
4. Drücken Sie eine Funktionstaste. 10 Sekunden später beginnt der elektrische Schnellkochtopf, das Programm der entsprechenden Funktion auszuwählen. 10 Sekunden nach Auswahl der Funktion nimmt der elektrische Schnellkochtopf den Betrieb auf. Wenn der Kochtopf in Betrieb ist, drücken Sie die Taste „Keep Warm/☰“, um den aktuellen Betriebsmodus abzubrechen und in den Standby-Modus zurückzukehren.
5. Nach dem Kochvorgang kann der Kochtopf automatisch in den Warmhalte-Modus wechseln. Die Dauer des Warmhaltens darf 2 Stunden nicht überschreiten!
Nach dem Kochvorgang schaltet sich die Kontrollleuchte der entsprechenden Funktion aus. Die Warmhalte-Kontrollleuchte schaltet sich ein, der Kochtopf gibt ein Geräusch ab und wechselt in den Warmhalte-Modus.
Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Keep Warm/☰“. Die Warmhalte-Kontrollleuchte schaltet sich ein, der Kochtopf gibt ein Geräusch ab und wechselt in den Warmhalte-Modus.

Tipps:

Drücken Sie in einem beliebigen Modus die Taste „Keep Warm/☰“, um den aktuellen Betriebsmodus abzubrechen und in den Standby-Modus zurückzukehren.
Wenn der Kochtopf in Betrieb ist, ist es normal, dass er ein „gluckerndes“ Geräusch abgibt. Lassen Sie sich davon nicht beunruhigen.
Wenn Sie eine kleine Menge an Lebensmitteln kochen, kann der Innentopf möglicherweise angehoben sein, wenn Sie den Deckel öffnen. Schütteln Sie den Deckel, um den Innentopf in das Gehäuse des Kochtopfes abzusenken, und öffnen Sie anschließend den Deckel.

Den Deckel sicher öffnen

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung oder ziehen Sie den Netzstecker
2. Abdampfmethode
 - A. Den Deckel schnell öffnen
Drehen Sie das Abdampfventil in die Abdampf-Position, damit der Dampf entweicht, bis das Schwimmerventil absinkt. (Für nicht-flüssige Lebensmittel)
 - B. Den Deckel normal öffnen
Lassen Sie den elektrischen Schnellkochtopf natürlich abkühlen, bis das Schwimmerventil absinkt.

3. Öffnen Sie den Deckel

Drehen Sie die obere Abdeckung mit Ihrer linken Hand gegen den Uhrzeigersinn. Drehen Sie das Gehäuse auf die maximale Öffnungsposition, heben Sie die obere Abdeckung mit Ihrer rechten Hand an, um den Deckel zu öffnen.

Öffnen Sie den Deckel erst, wenn der Druck vollständig vom Topf entweicht ist. Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt, wenn er sich nur schwierig öffnen lässt.

Ziehen Sie das Abdampfventil nicht heraus, wenn Sie es drehen.

Drehen Sie das Abdampfventil nicht, nachdem Sie flüssige Lebensmittel (Breie und Suppen) gekocht haben; trennen Sie das Gerät vor dem Öffnen des Deckels von der Stromversorgung, um natürlich abzukühlen, bis das wallende Kochen aufhört.

Lassen Sie den Dampf nicht sofort ab, nachdem Sie eine große Menge an Lebensmitteln gekocht haben. Es wird empfohlen, vor dem Öffnen des Deckels für eine gewisse Zeit den Warmhalte-Modus zu aktivieren.

Richtlinien für den Betrieb

Standby

Nach der Verbindung mit der Stromversorgung befindet sich das Gerät standardmäßig im Standby-Modus. In der digitalen Anzeige blinkt „----“

Meat (Fleisch)

1. Normales Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“. Die Kontrollleuchte  schaltet sich ein, in der digitalen Anzeige blinkt „P01“. Wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt 10 Sekunden später automatisch, im Modus „Fleisch“ zu kochen. In der digitalen Anzeige wird „P01“ angezeigt und ein Countdown beginnt, wenn der Druck im Kochtopf ansteigt.
2. Voreingestelltes Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“. Drücken Sie erneut die Taste „Delay Timer“. Die Kontrollleuchte „Delay Timer“ blinkt. In der digitalen Anzeige blinkt die Zeitanzeige. Beginnen Sie mit dem Anpassen der voreingestellten Zeit. Drücken Sie die Taste „+/-“, um die Minuten anzupassen. Drücken Sie die Taste einmal, um in 10-Minuten-Schritten anzupassen. 10 Sekunden nach der Einstellung beginnt das Produkt automatisch mit dem voreingestellten Kochen im Modus „Meat“. In der digitalen Anzeige wird die Endzeit angezeigt und ein Countdown beginnt.
3. Betriebsmodus beenden: Drücken Sie die Taste , um den aktuellen Betriebsmodus zu beenden.

Poultry (Geflügel)

1. Normales Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“. Die Kontrollleuchte  schaltet sich ein, in der digitalen Anzeige blinkt „P01“. Drücken Sie einmal auf „+“; in der digitalen Anzeige wird „P02“ angezeigt. Wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt 10 Sekunden später automatisch im Modus „Poultry“ zu kochen. In der digitalen Anzeige wird „P02“ angezeigt und ein Countdown beginnt, wenn der Druck im Kochtopf ansteigt.

2. Voreingestelltes Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und danach einmal die Taste „+“. In der digitalen Anzeige wird „P02“ angezeigt. Drücken Sie die Taste „Delay Timer“ erneut. Die Kontrollleuchte „Delay Timer“ blinkt, in der digitalen Anzeige blinkt die Zeitanzeige. Beginnen Sie mit dem Anpassen der voreingestellten Zeit, drücken Sie die Taste „+/-“, um die Minuten anzupassen. Drücken Sie die Taste einmal, um in 10-Minuten-Schritten anzupassen. 10 Sekunden nach der Einstellung beginnt das Produkt automatisch mit dem voreingestellten Kochen im Modus „Poultry“. In der digitalen Anzeige wird die Endzeit angezeigt und ein Countdown beginnt.
3. Betriebsmodus beenden: Drücken Sie die Taste „, um den aktuellen Betriebsmodus zu beenden.

Vegetable (Gemüse)

1. Normales Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“. Die Kontrollleuchte „“ schaltet sich ein, in der digitalen Anzeige blinkt „P01“. Drücken Sie danach zweimal auf „+“, in der digitalen Anzeige wird „P03“ angezeigt. Wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt 10 Sekunden später automatisch im Modus „Vegetable“ zu kochen. In der digitalen Anzeige wird „P03“ angezeigt und ein Countdown beginnt, wenn der Druck im Kochtopf ansteigt.
2. Voreingestelltes Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und danach einmal die Taste „+“. In der digitalen Anzeige wird „P03“ angezeigt. Drücken Sie die Taste „Delay Timer“ erneut. Die Kontrollleuchte „Delay Timer“ blinkt, in der digitalen Anzeige blinkt die Zeitanzeige. Beginnen Sie mit dem Anpassen der voreingestellten Zeit, drücken Sie die Taste „+/-“, um die Minuten anzupassen. Drücken Sie die Taste einmal, um in 10-Minuten-Schritten anzupassen. 10 Sekunden nach der Einstellung beginnt das Produkt automatisch mit dem voreingestellten Kochen im Modus „Vegetable“. In der digitalen Anzeige wird die Endzeit angezeigt und ein Countdown beginnt.
3. Betriebsmodus beenden: Drücken Sie die Taste „, um den aktuellen Betriebsmodus zu beenden.

Steam (Dampfgaren)

1. Normales Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“. Die Kontrollleuchte „“ schaltet sich ein, in der digitalen Anzeige blinkt „P01“. Drücken Sie danach dreimal auf „+“, in der digitalen Anzeige wird „P04“ angezeigt. Wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt 10 Sekunden später automatisch im Modus „Steam“ zu kochen. In der digitalen Anzeige wird „P04“ angezeigt und ein Countdown beginnt, wenn der Druck im Kochtopf ansteigt.
2. Voreingestelltes Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und danach einmal die Taste „+“. In der digitalen Anzeige wird „P04“ angezeigt. Drücken Sie die Taste „Delay Timer“ erneut. Die Kontrollleuchte „Delay Timer“ blinkt, in der digitalen Anzeige blinkt die Zeitanzeige. Beginnen Sie mit dem Anpassen der voreingestellten Zeit, drücken Sie die Taste „+/-“, um die Minuten anzupassen. Drücken Sie die Taste einmal, um in 10-Minuten-Schritten anzupassen. 10 Sekunden nach der Einstellung beginnt das Produkt automatisch mit dem voreingestellten Kochen im Modus „Steam“. In der digitalen Anzeige wird die Endzeit angezeigt und ein Countdown beginnt.
3. Betriebsmodus beenden: Drücken Sie die Taste „, um den aktuellen Betriebsmodus zu beenden.

Sauté (Sautieren)

1. Normales Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“. Die Kontrollleuchte  schaltet sich ein, in der digitalen Anzeige blinkt „P01“. Drücken Sie danach viermal auf „+“, in der digitalen Anzeige wird „P05“ angezeigt. Wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt 10 Sekunden später automatisch im Modus „Sauté“ zu kochen. In der digitalen Anzeige wird ein Countdown „0:30“ angezeigt.
2. Betriebsmodus beenden: Drücken Sie die Taste , um den aktuellen Betriebsmodus zu beenden.
3. **Beachten Sie, dass das Gerät für diese Funktion ohne Deckel verwendet werden muss.**

Slow Cook (Langsames Garen)

1. Normales Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“. Die Kontrollleuchte  schaltet sich ein, in der digitalen Anzeige blinkt „P01“. Drücken Sie danach fünfmal auf „+“, in der digitalen Anzeige wird „P06“ angezeigt. Wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt 10 Sekunden später automatisch im Modus „Slow Cook“ zu kochen. In der digitalen Anzeige wird ein Countdown „8:00“ angezeigt.
2. Betriebsmodus beenden: Drücken Sie die Taste , um den aktuellen Betriebsmodus zu beenden.

White Rice (Weißer Reis)

1. Normales Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“. Die Kontrollleuchte  schaltet sich ein, in der digitalen Anzeige blinkt „P01“. Drücken Sie danach sechsmal auf „+“, in der digitalen Anzeige wird „P07“ angezeigt. Wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt 10 Sekunden später automatisch im Modus „White Rice“ zu kochen. In der digitalen Anzeige wird „P07“ angezeigt und ein Countdown beginnt, wenn der Druck im Kochtopf ansteigt.
2. Voreingestelltes Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und danach sechsmal die Taste „+“. In der digitalen Anzeige wird „P07“ angezeigt. Drücken Sie die Taste „Delay Timer“ erneut. Die Kontrollleuchte „Delay Timer“ blinkt, in der digitalen Anzeige blinkt die Zeitanzeige. Beginnen Sie mit dem Anpassen der voreingestellten Zeit, drücken Sie die Taste „+/-“, um die Minuten anzupassen, drücken Sie die Taste einmal, um in 10-Minuten-Schritten anzupassen. 10 Sekunden nach der Einstellung beginnt das Produkt automatisch mit dem voreingestellten Kochen im Modus „White Rice“. In der digitalen Anzeige wird die Endzeit angezeigt und ein Countdown beginnt.
3. Betriebsmodus beenden: Drücken Sie die Taste , um den aktuellen Betriebsmodus zu beenden.

Brown Rice (Brauner Reis)

1. Normales Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“. Die Kontrollleuchte  schaltet sich ein, in der digitalen Anzeige blinkt „P01“. Drücken Sie danach siebenmal auf „+“, in der digitalen Anzeige wird „P08“ angezeigt. Wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt 10 Sekunden später automatisch im Modus „Brown Rice“ zu kochen. In der digitalen Anzeige wird „P08“ angezeigt und ein Countdown beginnt, wenn der Druck im Kochtopf ansteigt.

- Voreingestelltes Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und danach sechsmal die Taste „+“. In der digitalen Anzeige wird „P08“ angezeigt. Drücken Sie die Taste „Delay Timer“ erneut. Die Kontrollleuchte „Delay Timer“ blinkt, in der digitalen Anzeige blinkt die Zeitanzeige. Beginnen Sie mit dem Anpassen der voreingestellten Zeit, drücken Sie die Taste „+/-“, um die Minuten anzupassen, drücken Sie die Taste einmal, um in 10-Minuten-Schritten anzupassen. 10 Sekunden nach der Einstellung beginnt das Produkt automatisch mit dem voreingestellten Kochen im Modus „Brown Rice“. In der digitalen Anzeige wird die Endzeit angezeigt und ein Countdown beginnt.
- Betriebsmodus beenden: Drücken Sie die Taste „, um den aktuellen Betriebsmodus zu beenden.

Beans (Bohnen)

- Normales Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“. Die Kontrollleuchte „“ schaltet sich ein, in der digitalen Anzeige blinkt „P01“. Drücken Sie danach achtmal auf „+“, in der digitalen Anzeige wird „P09“ angezeigt. Wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt 10 Sekunden später automatisch im Modus „Beans“ zu kochen. In der digitalen Anzeige wird „P09“ angezeigt und ein Countdown beginnt, wenn der Druck im Kochtopf ansteigt.
- Voreingestelltes Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und danach einmal die Taste „+“. In der digitalen Anzeige wird „P09“ angezeigt. Drücken Sie die Taste „Delay Timer“ erneut. Die Kontrollleuchte „Delay Timer“ blinkt, in der digitalen Anzeige blinkt die Zeitanzeige. Beginnen Sie mit dem Anpassen der voreingestellten Zeit, drücken Sie die Taste „+/-“, um die Minuten anzupassen. Drücken Sie die Taste einmal, um in 10-Minuten-Schritten anzupassen. 10 Sekunden nach der Einstellung beginnt das Produkt automatisch mit dem voreingestellten Kochen im Modus „Beans“. In der digitalen Anzeige wird die Endzeit angezeigt und ein Countdown beginnt.
- Betriebsmodus beenden: Drücken Sie die Taste „, um den aktuellen Betriebsmodus zu beenden.

Broth (Brühe)

- Normales Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“. Die Kontrollleuchte „“ schaltet sich ein, in der digitalen Anzeige blinkt „P01“. Drücken Sie danach neunmal auf „+“, in der digitalen Anzeige wird „P10“ angezeigt. Wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt 10 Sekunden später automatisch im Modus „Broth“ zu kochen. In der digitalen Anzeige wird „P10“ angezeigt und ein Countdown beginnt, wenn der Druck im Kochtopf ansteigt.
- Voreingestelltes Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und danach neunmal die Taste „+“. In der digitalen Anzeige wird „P10“ angezeigt. Drücken Sie die Taste „Delay Timer“ erneut. Die Kontrollleuchte „Delay Timer“ blinkt, in der digitalen Anzeige blinkt die Zeitanzeige. Beginnen Sie mit dem Anpassen der voreingestellten Zeit, drücken Sie die Taste „+/-“, um die Minuten anzupassen, drücken Sie die Taste einmal, um in 10-Minuten-Schritten anzupassen. 10 Sekunden nach der Einstellung beginnt das Produkt automatisch mit dem voreingestellten Kochen im Modus „Broth“. In der digitalen Anzeige wird die Endzeit angezeigt und ein Countdown beginnt.
- Betriebsmodus beenden: Drücken Sie die Taste „, um den aktuellen Betriebsmodus zu beenden.

Curry

1. Normales Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“. Die Kontrollleuchte „“ schaltet sich ein, in der digitalen Anzeige blinkt „P01“. Drücken Sie danach zehnmal auf „+“, in der digitalen Anzeige wird „P11“ angezeigt. Wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt 10 Sekunden später automatisch im Modus „Curry“ zu kochen. In der digitalen Anzeige wird „P11“ angezeigt und ein Countdown beginnt, wenn der Druck im Kochtopf ansteigt.
2. Voreingestelltes Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und danach neunmal die Taste „+“. In der digitalen Anzeige wird „P11“ angezeigt. Drücken Sie die Taste „Delay Timer“ erneut. Die Kontrollleuchte „Delay Timer“ blinkt, in der digitalen Anzeige blinkt die Zeitanzeige. Beginnen Sie mit dem Anpassen der voreingestellten Zeit, drücken Sie die Taste „+/-“, um die Minuten anzupassen, drücken Sie die Taste einmal, um in 10-Minuten-Schritten anzupassen. 10 Sekunden nach der Einstellung beginnt das Produkt automatisch mit dem voreingestellten Kochen im Modus „Curry“. In der digitalen Anzeige wird die Endzeit angezeigt und ein Countdown beginnt.
3. Betriebsmodus beenden: Drücken Sie die Taste „, um den aktuellen Betriebsmodus zu beenden.

Soup (Suppe)

1. Normales Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“. Die Kontrollleuchte „“ schaltet sich ein, in der digitalen Anzeige blinkt „P01“. Drücken Sie danach elfmal auf „+“, in der digitalen Anzeige wird „P12“ angezeigt. Wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt 10 Sekunden später automatisch im Modus „Soup“ zu kochen. In der digitalen Anzeige wird „P12“ angezeigt und ein Countdown beginnt, wenn der Druck im Kochtopf ansteigt.
2. Voreingestelltes Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und danach neunmal die Taste „+“. In der digitalen Anzeige wird „P12“ angezeigt. Drücken Sie die Taste „Delay Timer“ erneut. Die Kontrollleuchte „Delay Timer“ blinkt, in der digitalen Anzeige blinkt die Zeitanzeige. Beginnen Sie mit dem Anpassen der voreingestellten Zeit, drücken Sie die Taste „+/-“, um die Minuten anzupassen, drücken Sie die Taste einmal, um in 10-Minuten-Schritten anzupassen. 10 Sekunden nach der Einstellung beginnt das Produkt automatisch mit dem voreingestellten Kochen im Modus „Soup“. In der digitalen Anzeige wird die Endzeit angezeigt und ein Countdown beginnt.
3. Betriebsmodus beenden: Drücken Sie die Taste „, um den aktuellen Betriebsmodus zu beenden.

Multigrain (Kornmischung)

1. Normales Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“. Die Kontrollleuchte „“ schaltet sich ein, in der digitalen Anzeige blinkt „P01“. Drücken Sie danach zwölfmal auf „+“, in der digitalen Anzeige wird „P13“ angezeigt. Wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt 10 Sekunden später automatisch im Modus „Multigrain“ zu kochen. In der digitalen Anzeige wird „P13“ angezeigt und ein Countdown beginnt, wenn der Druck im Kochtopf ansteigt.

- Voreingestelltes Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und danach neunmal die Taste „+“. In der digitalen Anzeige wird „P13“ angezeigt. Drücken Sie die Taste „Delay Timer“ erneut. Die Kontrollleuchte „Delay Timer“ blinkt, in der digitalen Anzeige blinkt die Zeitanzeige. Beginnen Sie mit dem Anpassen der voreingestellten Zeit, drücken Sie die Taste „+/-“, um die Minuten anzupassen, drücken Sie die Taste einmal, um in 10-Minuten-Schritten anzupassen. 10 Sekunden nach der Einstellung beginnt das Produkt automatisch mit dem voreingestellten Kochen im Modus „Multigrain“. In der digitalen Anzeige wird die Endzeit angezeigt und ein Countdown beginnt.
- Betriebsmodus beenden: Drücken Sie die Taste „, um den aktuellen Betriebsmodus zu beenden.

Congee

- Normales Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“. Die Kontrollleuchte „“ schaltet sich ein, in der digitalen Anzeige blinkt „P01“. Drücken Sie danach dreizehnmal auf „+“, in der digitalen Anzeige wird „P14“ angezeigt. Wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt 10 Sekunden später automatisch im Modus „Congee“ zu kochen. In der digitalen Anzeige wird „P14“ angezeigt und ein Countdown beginnt, wenn der Druck im Kochtopf ansteigt.
- Voreingestelltes Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und danach neunmal die Taste „+“. In der digitalen Anzeige wird „P14“ angezeigt. Drücken Sie die Taste „Delay Timer“ erneut. Die Kontrollleuchte „Delay Timer“ blinkt, in der digitalen Anzeige blinkt die Zeitanzeige. Beginnen Sie mit dem Anpassen der voreingestellten Zeit, drücken Sie die Taste „+/-“, um die Minuten anzupassen, drücken Sie die Taste einmal, um in 10-Minuten-Schritten anzupassen. 10 Sekunden nach der Einstellung beginnt das Produkt automatisch mit dem voreingestellten Kochen im Modus „Congee“. In der digitalen Anzeige wird die Endzeit angezeigt und ein Countdown beginnt.
- Betriebsmodus beenden: Drücken Sie die Taste „, um den aktuellen Betriebsmodus zu beenden.

Chili

- Normales Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“. Die Kontrollleuchte „“ schaltet sich ein, in der digitalen Anzeige blinkt „P01“. Drücken Sie danach vierzehnmal auf „+“, in der digitalen Anzeige wird „P15“ angezeigt. Wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt 10 Sekunden später automatisch im Modus „Chili“ zu kochen. In der digitalen Anzeige wird „P15“ angezeigt und ein Countdown beginnt, wenn der Druck im Kochtopf ansteigt.
- Voreingestelltes Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Menu“ und danach neunmal die Taste „+“. In der digitalen Anzeige wird „P15“ angezeigt. Drücken Sie die Taste „Delay Timer“ erneut. Die Kontrollleuchte „Delay Timer“ blinkt, in der digitalen Anzeige blinkt die Zeitanzeige. Beginnen Sie mit dem Anpassen der voreingestellten Zeit, drücken Sie die Taste „+/-“, um die Minuten anzupassen, drücken Sie die Taste einmal, um in 10-Minuten-Schritten anzupassen. 10 Sekunden nach der Einstellung beginnt das Produkt automatisch mit dem voreingestellten Kochen im Modus „Chili“. In der digitalen Anzeige wird die Endzeit angezeigt und ein Countdown beginnt.
- Betriebsmodus beenden: Drücken Sie die Taste „, um den aktuellen Betriebsmodus zu beenden.

Manual Setting (Manuelle Einstellung)

1. Normales Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Manual Setting“. Die Kontrollleuchten „Manual Setting“ und „High“ schalten sich ein, in der digitalen Anzeige wird „30“ angezeigt. Drücken Sie die Taste „Cooking Timer“ und danach die Taste „+/-“, um die Zeit einzustellen, wie lange der Druck gehalten wird. Wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt 10 Sekunden später automatisch zu kochen. In der digitalen Anzeige wird  angezeigt und ein Countdown beginnt, wenn der Druck im Kochtopf ansteigt.
2. Voreingestelltes Kochen: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Manual Setting“. Die Kontrollleuchten „Manual Setting“ und „High“ schalten sich ein, in der digitalen Anzeige wird „30“ angezeigt. Drücken Sie erneut die Taste „Delay Timer“. Die Kontrollleuchte „Delay Timer“ blinkt, in der digitalen Anzeige blinkt die Zeitanzeige. Beginnen Sie mit dem Anpassen der voreingestellten Zeit, drücken Sie die Taste „+/-“, um die Minuten anzupassen, drücken Sie die Taste einmal, um in 10-Minuten-Schritten anzupassen. 10 Sekunden nach der Einstellung beginnt das Produkt automatisch mit dem voreingestellten Kochen im Modus „Manual Setting“. In der digitalen Anzeige wird die Endzeit angezeigt und ein Countdown beginnt.
3. Druck-Auswahl: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „Manual Setting“. Die Kontrollleuchten „Manual Setting“ und „High“ schalten sich ein, in der digitalen Anzeige wird „30“ angezeigt. Passen Sie den Druck mit der Taste „Pressure Level“ an. Die Kontrollleuchte „High“ schaltet sich aus, die Kontrollleuchte „Low“ schaltet sich ein. Wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt 10 Sekunden später automatisch im Modus „Manual Setting“ zu kochen. In der digitalen Anzeige wird  angezeigt und ein Countdown beginnt, wenn der Druck im Kochtopf ansteigt.
4. Betriebsmodus beenden: Drücken Sie die Taste , um den aktuellen Betriebsmodus zu beenden.

Warmhalte-Funktion

- Nach dem Kochen wechselt der elektrische Schnellkochtopf automatisch in den Warmhalte-Modus; im Warmhalte-Modus schaltet sich die Warmhalte-Kontrollleuchte ein;
- Sie können im Standby-Modus auch die Taste „Keep Warm“ drücken, um die Warmhalte-Funktion einzuschalten;
- Die Warmhalte-Temperatur beträgt 60 °C – 80 °C;



Tägliche Überprüfung und Wartung

Um das Produkt sicher zu verwenden und eine lange Lebensdauer zu gewährleisten, überprüfen und warten Sie es sorgfältig.

Wenn folgendes eintritt	Lösungen
- Die Anschlussleitung ist ausgedehnt, deformiert, beschädigt und ihre Farbe hat sich verändert. - Ein Teil der Anschlussleitung und der Netzstecker sind heiß. - Die Anschlussleitung und liefert unbeständig Strom. - Der elektrische Schnellkochtopf heizt abnormal auf und erzeugt unangenehme Gerüche. - Bei der Stromversorgung treten abnormale Geräusche oder Vibrationen auf	Beenden Sie die Verwendung und lassen Sie das Gerät bei einem autorisierten Reparaturservice reparieren.
Es befindet sich Staub oder Schmutz im Netzstecker oder in der Steckdose.	Entfernen Sie den Staub oder Schmutz.

Sicherheitsvorkehrungen

Beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen, um Körperverletzungen und Sachschäden zu vermeiden.

- Bedeutung der Zeichen:

 Bedeutet „Untersagte Elemente“	 Allgemein untersagt	 Zerlegen untersagt	 Nasse Hände untersagt
	 Kontakt untersagt	 Spritzwasser untersagt	
 Bedeutet „Verpflichtende“ Elemente	 Muss befolgt werden	 Den Netzstecker entfernen	

- Die Gefahr, die von einer unsachgemäßen Verwendung durch Nichtbeachtung der folgenden Warnhinweise ausgeht, ist in zwei Stufen unterteilt



Warnung

Eine Nichtbeachtung der Warnhinweise kann zu tödlichen oder schweren Verletzungen führen.



Vorsicht

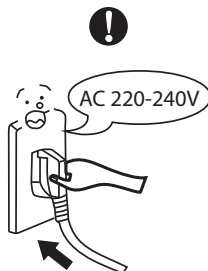
Eine Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahmen kann zu Körperverletzungen oder Sachschäden führen.



Warnung

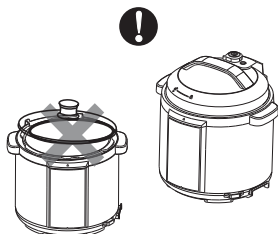
Verwenden Sie eine 220 V–240 V Steckdose

- Die Nichtverwendung von 220 V–240 V Wechselstrom kann einen Brand oder elektrischen Schlag verursachen.
- Bei Verwendung einer unpassenden Steckdose besteht Brandgefahr.



Es ist strengstens untersagt, einen anderen Deckel zu verwenden

- Es ist strengstens untersagt, einen anderen Deckel zu verwenden, um das Gerät aufzuheizen, zu betreiben und einzuschalten. Die Verwendung eines Nicht-Originaldeckels ist unzulässig.
- Dies kann einen elektrischen Schlag oder Sicherheitsrisiken verursachen.

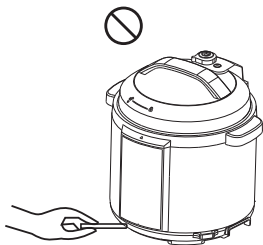




Warnung

Führen Sie keine Fremdkörper ein

- Es ist untersagt, Metallspäne, Nadeln oder andere Fremdkörper in den Zwischenraum einzuführen.
- Dies kann einen elektrischen Schlag oder abnormale Bewegungen verursachen.



Jede Veränderung ist untersagt

- Die Veränderung oder Reparatur durch Laien ist untersagt.
- Eine Zuwiderhandeln kann einen Brand oder elektrischen Schlag verursachen.
- Die Reparatur oder der Ersatz von Teilen muss durch eine ausgewiesene Servicestelle erfolgen.



Warnung beim Öffnen des Deckels

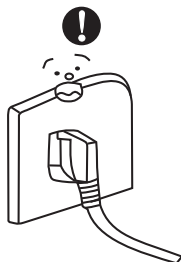
- Wenn der elektrische Schnellkochtopf nicht funktioniert, befindet sich kein Druck im Topf und das Schwimmerventil ist unten;
- Wenn der elektrische Schnellkochtopf funktioniert, steigt der Druck im Kochtopf, das Schwimmerventil steigt auf; öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt, bevor der Druck vollständig entweicht ist;
- Wenn sich der Deckel nur schwierig öffnen lässt, öffnen Sie ihn nicht mit Gewalt, dies kann zu Verbrennungen oder anderen Verletzungen führen.



Warnung

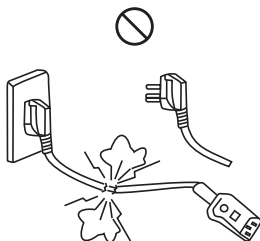
Es dürfen keine anderen Geräte an die Steckdose angeschlossen werden

- Eine Steckdose mit mehr als 10 A Nennstrom mit Erdung muss alleine verwendet werden;
- Wenn sie mit anderen Elektrogeräten gemeinsam genutzt wird, kann die Steckdose abnormale Hitze erzeugen und einen Brand verursachen.



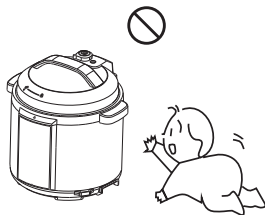
Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn die Anschlussleitung beschädigt ist

- Ersetzen Sie eine beschädigte Anschlussleitung durch eine spezielle Anschlussleitung, die beim Hersteller oder einer autorisierten Reparaturstelle erhältlich ist.



Positionieren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern

- Positionieren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kleinkindern, um einen elektrischen Schlag und Verbrennungen zu vermeiden.

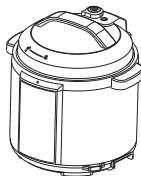
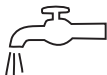




Warnung

Die Produkte dürfen nicht in Wasser eingetaucht oder mit Wasser besprüht werden

- Dies kann zu einem elektrischen Schlag oder zu Kurzschlüssen führen.



Regelmäßig überprüfen

- Achten Sie darauf, die Anti-Blockierabdeckung und den Abdampfventil-Einsatz regelmäßig zu überprüfen, um sicherzustellen, dass diese nicht verstopft sind;
- Bedecken Sie das Abdampfventil nicht mit schweren Gegenständen und ersetzen Sie es nicht durch andere Gegenstände.



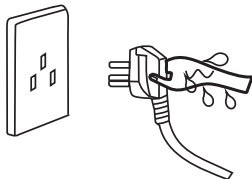


Vorsicht



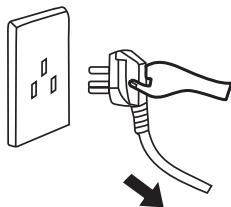
Ziehen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen

- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden



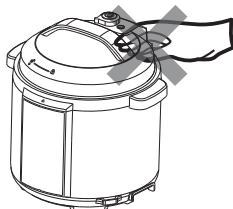
Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Verwendung ist

- Anderenfalls kann es zu Leckagen, Bränden oder Fehlfunktionen kommen.



Berühren Sie den Deckel nicht, wenn der Kochtopf in Betrieb ist

- Wenn der Kochtopf in Betrieb ist, erreicht der Deckel eine hohe Temperatur, berühren Sie ihn nicht;
- Anderenfalls kann es zu Verbrennungen kommen.





Vorsicht

English

Français

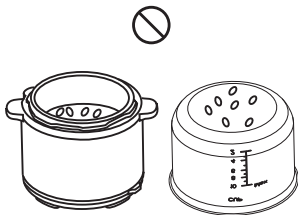
Deutsch

Italiano

Español

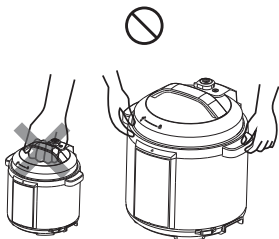
Verwenden Sie keinen anderen als den vorgesehenen Topf

- Sollte sich ein Fremdkörper zwischen dem Boden des Topfes und der Heizplatte befinden, entfernen Sie den Fremdkörper vor der Verwendung.
- Anderenfalls kann es zu einer Überhitzung und zu Betriebsstörungen usw. kommen.



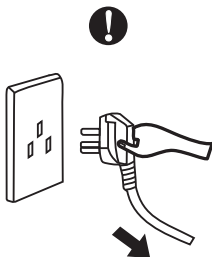
Halten Sie den Griff des Kochtopf-Gehäuses fest, wenn Sie das Produkt bewegen

- Halten Sie den Griff des Deckels nicht direkt, wenn Sie das Produkt bewegen, um ein Fallen des Deckels zu vermeiden.



Sie müssen den Netzstecker beim Abziehen zusammendrücken

- Sie müssen den Netzstecker beim Abziehen zusammendrücken;
- Ziehen Sie nicht an der Anschlussleitung, dies kann die Anschlussleitung beschädigen, einen elektrischen Schlag und einen Kurzschluss verursachen.





Vorsicht

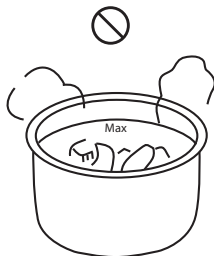
Bringen Sie während des Betriebs Ihre Hände nicht zu nahe an die Lüftungsöffnung.

- Bringen Sie während des Kochens Ihre Hände nicht zu nahe an die Lüftungsöffnung, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Bedecken Sie die Öffnung während des Kochens nicht mit einem Tuch oder anderen Gegenständen.



Die Gesamtmenge an Lebensmitteln und Wasser darf die „Max“-Markierung nicht übersteigen

- Die Gesamtmenge an Lebensmitteln und Wasser darf die „Max“-Markierung nicht übersteigen, anderenfalls werden die Lebensmittel möglicherweise ungleichmäßig gekocht oder es kann zu Fehlfunktionen kommen.



Stellen Sie den Innentopf auf kein anderes Gerät, um ihn aufzuheizen

- Um Deformationen oder Beschädigungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie ausschließlich den vorgesehenen Innentopf.





Vorsicht

Nicht an den nachfolgenden Standorten verwenden

- Nicht an instabilen Standorten verwenden;
- Nicht an Standorten in der Nähe von Wasser und Feuer verwenden;
- Nicht in der Nähe von Wänden oder Möbeln verwenden;
- Nicht an Standorten verwenden, die direktem Sonnenlicht oder Ölspritzern ausgesetzt sind.
- Nicht in der Nähe des Ofens verwenden, um eine Brandgefahr zu vermeiden.

Umgebung zur Lagerung des Produktes

- Reinigen Sie den Kochtopf regelmäßig und entfernen Sie Öl und Verschmutzungen, wenn er am Tisch gelagert wird.
- Stellen Sie den elektrischen Schnellkochtopf 30 cm von anderen Küchengeräten entfernt auf.

Nach der Verwendung reinigen

1. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.
2. Ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung den Netzstecker und warten Sie, bis das Produkt abkühlt.
3. Entfernen Sie den Deckel und den Innentopf. Reinigen Sie die Teile zunächst mit einem Reinigungsmittel, spülen Sie diese danach mit Wasser und trocknen Sie diese mit einem weichen Tuch ab.
4. Reinigen Sie die Innenseite des Deckels mit Wasser. Der Dichtungsring, die Anti-Blockierabdeckung, der Abdampfventil-Einsatz und das Schwimmerventil können zur Reinigung entfernt werden. Setzen Sie die Teile nach der Reinigung korrekt und rechtzeitig wieder ein und trocknen Sie die Innenseite des Deckels anschließend mit einem Tuch.
5. Wischen Sie das Kochtopf-Gehäuse mit einem Lappen ab; es ist untersagt, das Kochtopf-Gehäuse zur Reinigung in Wasser einzutauchen oder mit Wasser anzuspülen.

Schematischer elektronischer Schaltplan

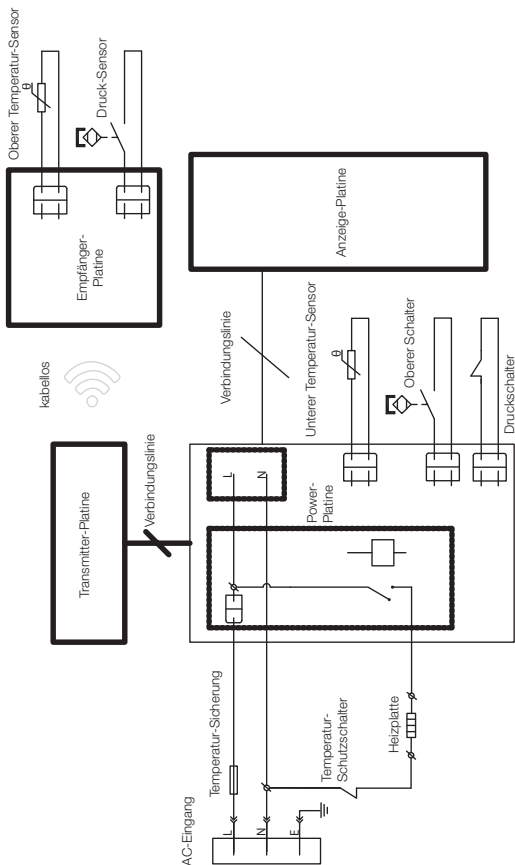
English

Français

Deutsch

Italiano

Español



Fehlerbehebung

Wenn folgendes eintritt, ist der Kochtopf nicht defekt. Überprüfen Sie die Punkte einmal, bevor Sie ihn zur Reparatur senden.

S/N	Problem	Grund	Behebung
1	Es ist schwierig, den Deckel zu schließen	Der Dichtungsring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt	Positionieren Sie den Dichtungsring korrekt
		Das Schwimmerventil verklemmt die Schubstange	Drücken Sie leicht an der Schubstange
2	Es ist schwierig, den Deckel zu öffnen	Das Schwimmerventil befindet sich in der aufgetauchten Position	Drücken Sie leicht mit einem Stäbchen am Schwimmerventil.
		Es befindet sich Druck im Kochtopf	Öffnen Sie den Deckel erst, nachdem der Druck vollständig entweicht ist.
3	Es tritt Dampf am Deckel aus	Der Dichtungsring ist nicht korrekt eingesetzt	Setzen Sie den Dichtungsring ordnungsgemäß ein
		Es befinden sich Lebensmittelreste am Dichtungsring	Reinigen Sie den Dichtungsring
		Der Dichtungsring ist beschädigt	Ersetzen Sie den Dichtungsring
		Der Deckel ist nicht korrekt geschlossen	Schließen Sie den Deckel korrekt
4	Es tritt Dampf am Schwimmerventil aus	Es befinden sich Lebensmittelreste an der Dichtung des Schwimmerventils	Reinigen Sie die Dichtung des Schwimmerventils
		Die Dichtung des Schwimmerventils ist abgenutzt	Ersetzen Sie die Dichtung des Schwimmerventils
5	Das Schwimmerventil kann nicht ansteigen	Es befinden sich zu wenig Lebensmittel bzw. Wasser im Innentopf	Fügen Sie dem Rezept entsprechend Wasser und Lebensmittel hinzu
		Es tritt Dampf am Deckel oder am Abdampfventil aus	Senden Sie das Gerät zur Reparatur an eine Servicestelle
6	Es tritt kontinuierlich Dampf am Abdampfventil aus	Das Abdampfventil befindet sich nicht in der Dichtungsposition	Drehen Sie das Abdampfventils in die Dichtungsposition
		Die Drucksteuerung funktioniert nicht	Senden Sie das Gerät zur Reparatur an eine Servicestelle
7	Die Power-Kontrollleuchte schaltet sich nicht ein	Der Kontakt zur Steckdose ist fehlerhaft	Überprüfen Sie die Steckdose

English

Français

Deutsch

Italiano

Español

S/N	Problem	Grund	Behebung
8	Reis ist nur halb gekocht oder zu hart	Zu wenig Wasser	Fügen Sie entsprechend Wasser hinzu
		Der Deckel wurde vorzeitig geöffnet	Lassen Sie den Deckel nach Abschluss des Kochvorgangs für weitere 5 Minuten geschlossen.
9	Reis ist zu weich	Zu viel Wasser	Reduzieren Sie das Wasser entsprechend
10	Alle Kontrollleuchten blinken	Am Display wird E1 angezeigt	Senden Sie das Gerät zur Reparatur an eine Servicestelle
		Am Display wird E2 angezeigt	
		Am Display wird E5 angezeigt	
		Am Display wird E6 angezeigt	
		Am Display wird E8 angezeigt	
		Am Display wird E11 angezeigt	
		Am Display wird E12 angezeigt	
		Am Display wird E13 angezeigt	
		Am Display wird E14 angezeigt	
		Am Display wird E15 angezeigt	
		Am Display wird E17 angezeigt	
		Am Display wird E18 angezeigt	
		Am Display wird EC angezeigt	Positionieren Sie den Deckel ordnungsgemäß

Wenn der Fehler nach der oben genannten Überprüfung nicht behoben wird, kontaktieren Sie unsere autorisierte Servicestelle zur Reparatur.

Gewährleistung

Eine Kopie der Gewährleistung für dieses Produkt erhalten Sie unter



Besuchen Sie amazon.de/basics-garantie

— oder —



Wenden Sie sich an den Kundendienst unter 08 00-3 63 84 69

Feedback

Gefällt es Ihnen? Gefällt es Ihnen nicht?

Dann bewerten Sie das Produkt auf unserer Webseite!

AmazonBasics setzt sich für die Bereitstellung kundenorientierter Produkte ein, um Ihre hohen Qualitätsstandards zu erfüllen. Bitte schreiben Sie eine Rezension, in der Sie Ihre Erfahrungen mit dem Produkt teilen.

Bitte besuchen Sie: amazon.de/review/review-your-purchases#



Möchten Sie mehr wissen?



Besuchen Sie amazon.de/gp/help/customer/contact-us

— oder —



Wenden Sie sich an den Kundendienst unter 08 00-3 63 84 69

Precauzioni

Leggere tutte le istruzioni

1. Non azionare l'apparecchio in caso di cavo o spina danneggiati o in caso di malfunzionamenti o danni di qualsivoglia natura. Restituire l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione.
2. Questo apparecchio è progettato per il solo uso domestico. Non usare in esterno.
3. Tenere gli apparecchi elettrici fuori dalla portata di bambini o persone inferme. Non lasciare che gli stessi utilizzino l'apparecchio senza supervisione. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. Il prodotto non è un giocattolo.
4. L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza esperienza né conoscenza, solo sotto la supervisione di un responsabile o dopo che le stesse siano state istruite adeguatamente riguardo l'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i rischi correlati.

5. Non immergere le parti dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
6. Spegnere e scollegare l'apparecchio prima della pulizia, della manutenzione o del trasferimento e ogni volta che non è in uso.
7. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico o di tipo simile, ad es.:
 - aree cucina per lo staff in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismo;
 - da parte dei clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - ambienti quali bed and breakfast;
8. I regolatori di pressione che consentono la fuoriuscita del vapore devono essere controllati regolarmente per assicurarsi che non siano bloccati.
9. Il contenitore non deve essere aperto fino a quando la pressione non è diminuita sufficientemente.
10. L'apparecchio non è progettato per essere azionato con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza.
11. Gli apparecchi di cottura devono essere collocati in una posizione stabile con i manici direzionati in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi caldi.

12. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso, pertanto non toccare.
13. L'accumulo di pressione all'interno della pentola richiede che il coperchio sia correttamente chiuso e il coperchio non può essere aperto quando la pressione interna è troppo alta.

14. Non lasciare che i bambini si avvicinino alla pentola a pressione quando è in uso.

15. Non collocare la pentola a pressione in un forno riscaldato.

16. Spostare la pentola sotto pressione con estrema cautela. Non toccare le superfici calde. Usare manici e pulsanti. Se necessario, utilizzare protezioni.

17. Non usare la pentola a pressione per uno scopo diverso da quello a cui è destinata.

18. Questo apparecchio cuoce sotto pressione, pertanto non si escludono scottature qualora usato in modo improprio. Assicurarsi che la pentola a pressione sia correttamente chiusa prima di applicare il calore. Vedere in proposito la sezione "Istruzioni per l'uso".

19. Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Non aprire prima di assicurarsi che la pressione interna sia stata completamente rilasciata. Vedere in proposito la sezione "Istruzioni per l'uso".
20. Non usare mai la pentola a pressione senza aggiungere acqua o cibo, eccetto per la funzione sauté, in quanto ciò la danneggerebbe gravemente.
21. Non riempire la pentola a pressione per oltre 2/3 della sua capacità. Quando si cucinano alimenti che si espandono durante la cottura, come riso o verdure disidratate, non riempire la pentola a pressione per più della metà della sua capacità.
22. Utilizzare fonti di calore appropriate, seguendo le istruzioni per l'uso.
23. Se si cucina carne con pelle (ad es., lingua di bue), è possibile che la stessa si gonfi sotto l'effetto della pressione. In tal caso, non pungerla in quanto potrebbe causare scottature.
24. Quando si cucinano alimenti pastosi, scuotere delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio per evitare la fuoriuscita del cibo.

25. Prima di ogni utilizzo, verificare che le valvole non siano ostruite. Vedere in proposito la sezione "Istruzioni per l'uso".

26. Non usare mai la pentola a pressione nella sua modalità pressurizzata per friggere o cucinare poco cibo.

27. Non manomettere alcuno dei sistemi di sicurezza oltre quanto consentito per la manutenzione e specificato nelle istruzioni per l'uso.

28. Utilizzare solo pezzi di ricambio originali del produttore in base al relativo modello. In particolare, utilizzare un corpo della pentola e un coperchio dello stesso produttore espressamente indicati come compatibili.

29. CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

Avvertenza

1. Tenere il viso e le mani lontani dal tubo di scarico durante lo scarico e dal coperchio durante il funzionamento, così da evitare scottature.

2. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione prima di rimuovere il cibo.

3. Non toccare il coperchio durante la cottura o il riscaldamento.

4. Non bloccare mai la parte esterna della posizione di bloccaggio per garantire la sicurezza.
5. Non tentare mai di scoprire la pentola a pressione quando la valvola a galleggiante si sta piegando o vi è pressione all'interno.
6. Fare attenzione all'eventuale scorrimento di acqua calda dalla valvola di scarico della pressione quando si apre il coperchio.
7. L'anello di silicone non è un dispositivo di sicurezza.
8. Un'installazione non corretta potrebbe causare pericoli. Installare correttamente.
9. Evitare fuoriuscite di liquidi sul connettore.



La Direttiva sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) mira a minimizzare l'impatto di suddette apparecchiature sull'ambiente, aumentando le pratiche di riutilizzo e riciclo e riducendo la quantità di rifiuti RAEE inviati in discarica. Il simbolo su questo prodotto o sull'imballaggio indica che il prodotto dovrà essere smaltito separatamente dai rifiuti domestici al termine del suo ciclo di vita. Si noti che l'utente è responsabile dello smaltimento delle apparecchiature elettroniche presso i centri di riciclo al fine di contribuire a preservare le risorse naturali. Ogni Paese deve disporre dei propri centri di raccolta per il riciclo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per informazioni sui luoghi in cui avviene la raccolta per il riciclo, contattare le autorità competenti per la gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, l'ufficio municipale locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici.

Specifiche del Prodotto

English

Modello	MY-CS6004WPA
Capacità	5,5 l
Alimentazione	220 V~240 V 50/60 Hz
Potenza nominale	1000 W
Dimensioni della pentola interna	22 cm
Pressione d'esercizio	80 kPa
Temperatura di mantenimento del calore	60 °C - 80 °C

Français

Deutsch

Italiano

Español

Accessori

Cucchiaino



Manuale utente



Componenti cavo di alimentazione



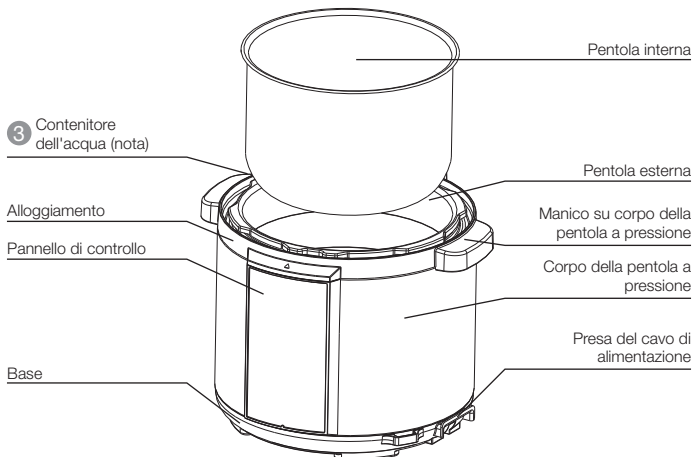
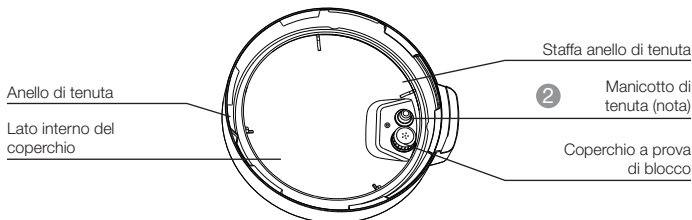
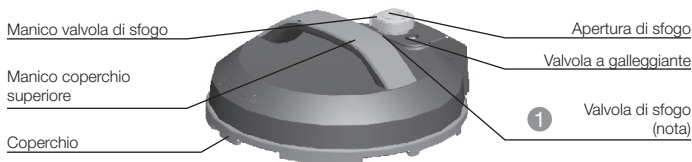
Cucchiaino da minestrina



Misurino



Struttura del Prodotto



English

Français

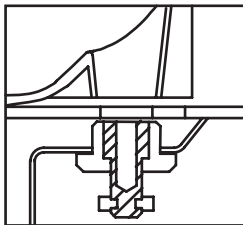
Deutsch

Italiano

Español

Nota:

- ❶ Valvola di sfogo: estrarre la valvola di sfogo dal coperchio. Pulire il lato interno della valvola di sfogo, la valvola di sfogo e la valvola a galleggiante del coperchio con una spazzola e un panno, almeno una volta al mese.
- ❷ Manicotto di tenuta: rimuovere olio e sporco dal manicotto di tenuta con detergente e spazzola. In caso di olio e sporco residuo, il componente potrebbe ingiallire. Dopo il lavaggio, potrebbe recuperare il colore originale dell'acciaio inox. Si consiglia di pulire il manicotto di tenuta una volta ogni 2 mesi.
- ❸ Contenitore dell'acqua: dopo la cottura, il vapore potrebbe rimanere nel contenitore dell'acqua della pentola esterna e trasformarsi in acqua. L'acqua nel contenitore deve essere rimossa per evitare cattivi odori. Pulire inoltre l'interno con un panno pulito.

Diagramma strutturale della valvola a galleggiante**Suggerimenti:**

Verificare che la valvola a galleggiante, il coperchio a prova di blocco e l'anello di tenuta siano installati correttamente prima di ciascun utilizzo;

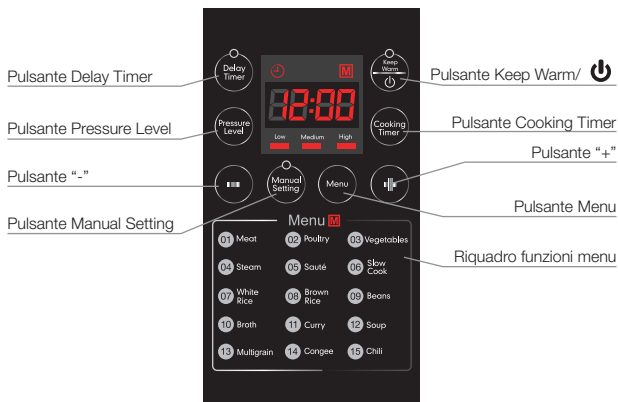
Ogni volta prima di inserire la pentola interna nella pentola a pressione, rimuovere lo sporco e l'acqua dal lato esterno della pentola interna e dal lato interno della pentola esterna;

Spostare il prodotto utilizzando il manico sul corpo della pentola a pressione; rimuovere l'acqua dall'alloggiamento con un panno.

Istruzioni Prima Dell'uso

Al primo utilizzo, estrarre tutti gli accessori dal corpo della pentola a pressione e leggere il manuale utente con attenzione, nello specifico le istruzioni per l'uso e le avvertenze per evitare danni al prodotto o lesioni fisiche.

Parte operativa



Funzione di mantenimento della pressione opzionale

Questa funzione consente di regolare il livello di pressione in accordo ai propri requisiti personali, premendo il pulsante "Pressure Level" dalla modalità "Manual Setting".

Funzione Cooking Timer (Timer di cottura)

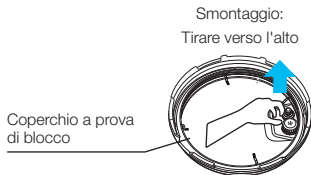
Se il tempo di mantenimento della pressione è regolato premendo il pulsante "+" / "-", è necessario trovarsi in modalità "Manual Setting".

Funzione Delay Timer (Timer ritardo)

Impostare il tempo di fine cottura premendo il pulsante "+" / "-"

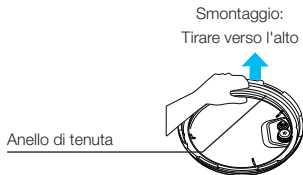
Smontare e installare il coperchio a prova di blocco e l'anello di tenuta

Smontare e installare il coperchio a prova di blocco



1. Verificare che anello di tenuta e coperchio a prova di blocco siano installati correttamente sul coperchio superiore prima di ciascun utilizzo.
2. Dopo l'uso, pulire l'anello di tenuta e il bordo del coperchio a prova di blocco per evitare che il coperchio medesimo possa bloccarsi; tenere pulito per evitare cattivi odori.

Smontare e installare l'anello di tenuta



1. Non tirare l'anello di tenuta; in caso contrario, potrebbe deformarsi influenzando l'effetto della tenuta e della pressione.
2. Non utilizzare un anello di tenuta danneggiato; richiederne la sostituzione presso un'officina di riparazione autorizzata.

Usare e mantenere la pentola interna

1. Non svuotare

Se lasciata vuota per un tempo prolungato, la pentola interna potrebbe ingiallire, macchiarsi o deformarsi sul fondo.

2. Non usare tale pentola per conservare alimenti acidi, alcalini e conservati per un lungo periodo.

Sebbene la pentola interna sia caratterizzata da ottime prestazioni anticorrosione, tale fenomeno non è escluso a ogni livello; pertanto, si consiglia un tempo di mantenimento del calore non superiore a 2 ore.

3. Mantenere pulito per prolungare il tempo di vita del prodotto

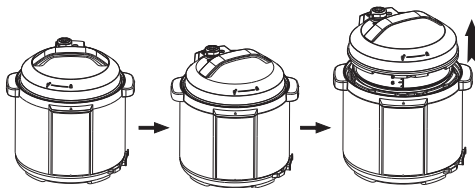
Non immergere in acqua per un lungo periodo.

Pulire la pentola interna con sapone, detergente delicato o acqua tiepida, al fine di rimuovere polvere, olio e sporco.

4. Non usare un raschietto metallico o altri utensili rigidi in quanto danneggerebbero la superficie interna della pentola.

Preparare Alla Cottura

1: Aprire il coperchio correttamente



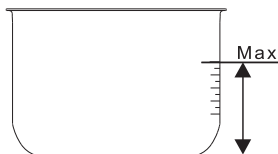
- Afferrare il manico del coperchio superiore, ruotare lo stesso di circa 30° in senso antiorario fin quando il segno “▼” sul bordo del coperchio suddetto è allineato al segno “▲” sul bordo dell'alloggiamento, quindi sollevare il coperchio superiore.

2: Verificare che parti e accessori del coperchio siano installati correttamente

- Verificare l'eventuale blocco della valvola di sfogo o a galleggiante; controllare che anello di tenuta e coperchio a prova di blocco siano installati correttamente.

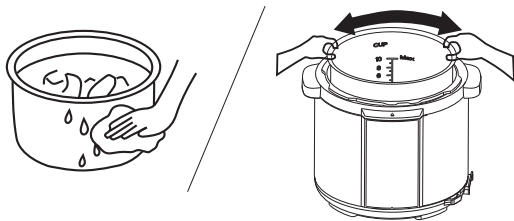
Preparare Alla Cottura

3: Estrarre la pentola interna, e inserire al suo interno cibo e acqua



- La quantità totale di cibo e acqua non deve superare il segno Max sulla pentola interna.
- La quantità massima di riso e acqua non deve superare il segno Max sulla pentola interna.

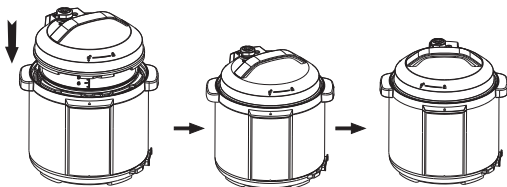
4: Inserire la pentola interna nella pentola a pressione



- Pulire la superficie esterna della pentola interna, poiché nella superficie interna della pentola a pressione elettrica non è ammessa la presenza di oggetti estranei e acqua;
- Ruotare la pentola interna a sinistra e a destra per assicurare che vi sia un buon contatto con la piastra riscaldante.

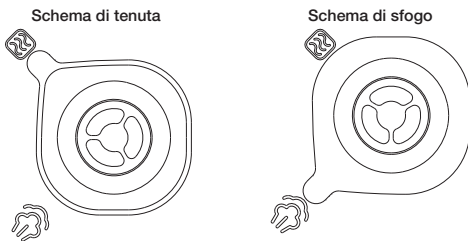
Preparare Alla Cottura

5: Chiudere il coperchio in sicurezza



- Prima di chiudere, verificare che l'anello di tenuta sia installato correttamente.
- Afferrare il manico del coperchio superiore, quindi allineare il segno "▼" sul bordo di tale coperchio al segno "▲" sul bordo dell'alloggiamento. Posizionare il coperchio superiore orizzontalmente sul corpo della pentola a pressione, ruotare tale coperchio di circa 30° in senso orario fino alla posizione di blocco, quindi allineare il segno "▲" sul bordo dell'alloggiamento con il segno "🔒" del coperchio.

6: Posizionare correttamente la valvola di sfogo



- Durante il funzionamento, ruotare la valvola di sfogo in posizione di tenuta, in modo da mantenere correttamente chiusa la pentola a pressione elettrica;
- Per lo scarico manuale, ruotare il manico della valvola di sfogo nella rispettiva posizione, in modo che la pentola a pressione elettrica resti in stato di scarico. Durante lo scarico, non tenere mani o viso sopra l'apertura di sfogo;
- Controllare se la valvola a galleggiante si abbassa prima di utilizzare (prima del riscaldamento, la valvola a galleggiante è abbassata).

Selezione Della Funzione

English

Funzione generale

1. Prepararsi alla cottura in accordo alla procedura riportata a pagina 103.
2. Se i pulsanti sono inattivi durante l'uso, verificare che il coperchio sia chiuso correttamente, dal momento che i pulsanti di questa serie di prodotti restano inattivi in caso di coperchio chiuso in modo scorretto.
3. Selezionare la funzione richiesta in modalità standby; premere il pulsante "Menu" per selezionare una funzione, premere il pulsante "+" / "-" per cambiare funzione. Funzioni diverse richiedono tempi di cottura parimenti diversi, che possono aumentare proporzionalmente alla quantità di cibo.
4. Premere un pulsante di funzione. 10 secondi più tardi, la pentola a pressione elettrica inizia a selezionare il programma corrispondente alla funzione; 10 secondi dopo la selezione della funzione, la pentola a pressione elettrica inizia a funzionare. Durante il funzionamento, premere il pulsante "Keep Warm"  per annullare la modalità operativa corrente e tornare in modalità standby.
5. Al termine della cottura, la pentola a pressione potrebbe entrare automaticamente in modalità di mantenimento del calore. Il tempo di mantenimento del calore non deve superare 2 ore.
Al termine della cottura, l'indicatore della funzione corrispondente si spegne, l'indicatore di mantenimento del calore si accende, la pentola a pressione emette un segnale acustico e si entra in modalità di mantenimento del calore.
In modalità standby, premendo il pulsante "Keep Warm"  si determina l'accensione dell'indicatore corrispondente. Di conseguenza, la pentola a pressione emette un segnale acustico ed entra in modalità di mantenimento del calore.

Français

Deutsch

Suggerimenti:

In qualsiasi modalità, premere il pulsante "Keep Warm"  per annullare la modalità operativa corrente e tornare in modalità standby.

Quando è in funzione, la pentola a pressione emette dei suoni. Ciò è normale e non deve destare preoccupazioni.

Quando si cuociono piccole quantità di cibo, è possibile che aprendo il coperchio si sollevi la pentola interna. Pertanto, scuotere il coperchio per far cadere la pentola interna nel corpo della pentola a pressione e solo allora rimuovere il coperchio medesimo.

Aprire il coperchio in sicurezza

1. Scollegare l'alimentazione o estrarre la spina
2. Metodo di sfogo
A. Aprire il coperchio rapidamente
Ruotare la valvola di sfogo in posizione di sfogo, fino all'abbassamento della valvola a galleggiante. (per alimenti non liquidi)
B. Aprire il coperchio come di consueto
Far raffreddare naturalmente la pentola a pressione elettrica fino all'abbassamento della valvola a galleggiante.

Italiano

Español

3. Aprire il coperchio

Ruotare il coperchio superiore in senso antiorario con la mano sinistra, quindi ruotare il coperchio fino alla massima posizione di apertura e sollevare il coperchio superiore con la mano destra per aprire. Non aprire il coperchio fino al rilascio completo della pressione nella pentola né forzare l'apertura nel caso in cui non risulti agevole.

Non estrarre la valvola di sfogo durante la sua rotazione.

Dopo la cottura di cibi liquidi (porridge e zuppe), non ruotare la valvola di sfogo e, prima di aprire il coperchio, scollegare l'alimentazione per consentire un raffreddamento naturale fino all'abbassamento della valvola a galleggiante.

Dopo la cottura di una grande quantità di alimenti, non procedere immediatamente allo sfogo ma mantenere per qualche tempo il calore prima di aprire il coperchio.

Linee Guida Operative

Standby

Dopo l'accensione, il prodotto entra nella modalità predefinita di standby e sul display digitale lampeggia "----"

Meat (Carne)

1. Cottura normale: in modalità standby, premere il pulsante "Menu". L'indicatore  si accende e sul display digitale lampeggia "P01". Dopo 10 secondi, se non è premuto alcun pulsante, il prodotto avvia automaticamente la cottura nel programma "Meat", il display digitale mostra "P01" e si avvia il conto alla rovescia quando aumenta la pressione nella pentola.
2. Cottura predefinita: in modalità standby, premere il pulsante "Menu". Premere nuovamente il pulsante "Delay Timer" fin quando il rispettivo indicatore inizia a lampeggiare insieme all'ora predefinita. Regolare i minuti con il pulsante "+"/"-", con ogni pressione equivalente a 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura predefinita nel programma "Meat", e il display digitale mostra il tempo allo scadere avviando il conto alla rovescia.
3. Uscire dalla modalità operativa: premere il pulsante  per uscire dalla modalità operativa corrente.

Poultry (Pollame)

1. Cottura normale: in modalità standby, premere il pulsante "Menu". L'indicatore  si accende e sul display digitale lampeggia "P01". Premere "+" una volta fino a visualizzare "P02". 10 secondi dopo, se non è premuto alcun pulsante, il prodotto avvia automaticamente la cottura nel programma "Poultry", il display digitale mostra "P02" e si avvia il conto alla rovescia quando aumenta la pressione nella pentola.
2. Cottura predefinita: in modalità standby, premere il pulsante "Menu" e poi premere "+" una volta fin quando sul display digitale compare "P02". Premere nuovamente il pulsante "Delay Timer" fin quando il rispettivo indicatore inizia a lampeggiare insieme all'ora predefinita. Regolare i minuti con il pulsante "+"/"-", con ogni pressione equivalente a 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura predefinita nel programma "Poultry", e il display digitale mostra il tempo allo scadere avviando il conto alla rovescia.
3. Uscire dalla modalità operativa: premere il pulsante  per uscire dalla modalità operativa corrente.

Vegetable (Verdura)

1. Cottura normale: in modalità standby, premere il pulsante "Menu". L'indicatore  si accende e sul display digitale lampeggia "P01". Premere "+" due volte fino a visualizzare "P03". 10 secondi dopo, se non è premuto alcun pulsante, il prodotto avvia automaticamente la cottura nel programma "Vegetable", il display digitale mostra "P03" e si avvia il conto alla rovescia quando aumenta la pressione nella pentola.
2. Cottura predefinita: in modalità standby, premere il pulsante "Menu" e poi premere "+" due volte fin quando sul display digitale compare "P03". Premere nuovamente il pulsante "Delay Timer" fin quando il rispettivo indicatore inizia a lampeggiare insieme all'ora predefinita. Regolare i minuti con il pulsante "+" / "-", con ogni pressione equivalente a 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura predefinita nel programma "Vegetable", e il display digitale mostra il tempo allo scadere avviando il conto alla rovescia.
3. Uscire dalla modalità operativa: premere il pulsante  per uscire dalla modalità operativa corrente.

Steam (Vapore)

1. Cottura normale: in modalità standby, premere il pulsante "Menu". L'indicatore  si accende e sul display digitale lampeggia "P01". Premere "+" tre volte fino a visualizzare "P04". 10 secondi dopo, se non è premuto alcun pulsante, il prodotto avvia automaticamente la cottura nel programma "Steam", il display digitale mostra "P04" e si avvia il conto alla rovescia quando aumenta la pressione nella pentola.
2. Cottura predefinita: in modalità standby, premere il pulsante "Menu" e poi premere "+" tre volte fin quando sul display digitale compare "P04". Premere nuovamente il pulsante "Delay Timer" fin quando il rispettivo indicatore inizia a lampeggiare insieme all'ora predefinita. Regolare i minuti con il pulsante "+" / "-", con ogni pressione equivalente a 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura predefinita nel programma "Steam", e il display digitale mostra il tempo allo scadere avviando il conto alla rovescia.
3. Uscire dalla modalità operativa: premere il pulsante  per uscire dalla modalità operativa corrente.

Sauté (Soffritto)

1. Cottura normale: in modalità standby, premere il pulsante "Menu". L'indicatore  si accende e sul display digitale lampeggia "P01". Premere "+" quattro volte fino a visualizzare "P05". 10 secondi dopo, se non è premuto alcun pulsante, il prodotto avvia automaticamente la cottura nel programma "Sauté" e il display digitale mostra il conto alla rovescia "0:30".
2. Uscire dalla modalità operativa: premere il pulsante  per uscire dalla modalità operativa corrente.
3. **Si noti che questa funzione prevede la rimozione del coperchio.**

Slow Cook (Cottura lenta)

1. Cottura normale: in modalità standby, premere il pulsante "Menu". L'indicatore  si accende e sul display digitale lampeggia "P01". Premere "+" cinque volte fino a visualizzare "P06". 10 secondi dopo, se non è premuto alcun pulsante, il prodotto avvia automaticamente la cottura nel programma "Slow Cook" e il display digitale mostra il conto alla rovescia "8:00".
2. Uscire dalla modalità operativa: premere il pulsante  per uscire dalla modalità operativa corrente.

White Rice (Riso bianco)

1. Cottura normale: in modalità standby, premere il pulsante "Menu". L'indicatore  si accende e sul display digitale lampeggia "P01". Premere "+" sei volte fino a visualizzare "P07". 10 secondi dopo, se non è premuto alcun pulsante, il prodotto avvia automaticamente la cottura nel programma "White Rice", il display digitale mostra "P07" e si avvia il conto alla rovescia quando aumenta la pressione nella pentola.
2. Cottura predefinita: in modalità standby, premere il pulsante "Menu" e poi premere "+" sei volte fin quando sul display digitale compare "P07". Premere nuovamente il pulsante "Delay Timer" fin quando il rispettivo indicatore inizia a lampeggiare insieme all'ora predefinita. Regolare i minuti con il pulsante "+" / "-", con ogni pressione equivalente a 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura predefinita nel programma "White Rice", e il display digitale mostra il tempo allo scadere avviando il conto alla rovescia.
3. Uscire dalla modalità operativa: premere il pulsante  per uscire dalla modalità operativa corrente.

Brown Rice (Riso integrale)

1. Cottura normale: in modalità standby, premere il pulsante "Menu". L'indicatore  si accende e sul display digitale lampeggia "P01". Premere "+" sette volte fino a visualizzare "P08". 10 secondi dopo, se non è premuto alcun pulsante, il prodotto avvia automaticamente la cottura nel programma "Brown Rice", il display digitale mostra "P08" e si avvia il conto alla rovescia quando aumenta la pressione nella pentola.
2. Cottura predefinita: in modalità standby, premere il pulsante "Menu" e poi premere "+" sette volte fin quando sul display digitale compare "P08". Premere nuovamente il pulsante "Delay Timer" fin quando il rispettivo indicatore inizia a lampeggiare insieme all'ora predefinita. Regolare i minuti con il pulsante "+" / "-", con ogni pressione equivalente a 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura predefinita nel programma "Brown Rice", e il display digitale mostra il tempo allo scadere avviando il conto alla rovescia.
3. Uscire dalla modalità operativa: premere il pulsante  per uscire dalla modalità operativa corrente.

Beans (Fagioli)

1. Cottura normale: in modalità standby, premere il pulsante "Menu". L'indicatore  si accende e sul display digitale lampeggia "P01". Premere "+" otto volte fino a visualizzare "P09". 10 secondi dopo, se non è premuto alcun pulsante, il prodotto avvia automaticamente la cottura nel programma "Beans", il display digitale mostra "P09" e si avvia il conto alla rovescia quando aumenta la pressione nella pentola.
2. Cottura predefinita: in modalità standby, premere il pulsante "Menu" e poi premere "+" otto volte fin quando sul display digitale compare "P09". Premere nuovamente il pulsante "Delay Timer" fin quando il rispettivo indicatore inizia a lampeggiare insieme all'ora predefinita. Regolare i minuti con il pulsante "+" / "-", con ogni pressione equivalente a 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura predefinita nel programma "Beans", e il display digitale mostra il tempo allo scadere avviando il conto alla rovescia.
3. Uscire dalla modalità operativa: premere il pulsante  per uscire dalla modalità operativa corrente.

Broth (Brodo)

1. Cottura normale: in modalità standby, premere il pulsante "Menu". L'indicatore  si accende e sul display digitale lampeggia "P01". Premere "+" nove volte fino a visualizzare "P10". 10 secondi dopo, se non è premuto alcun pulsante, il prodotto avvia automaticamente la cottura nel programma "Broth", il display digitale mostra "P10" e si avvia il conto alla rovescia quando aumenta la pressione nella pentola.
2. Cottura predefinita: in modalità standby, premere il pulsante "Menu" e poi premere "+" nove volte fin quando sul display digitale compare "P10". Premere nuovamente il pulsante "Delay Timer" fin quando il rispettivo indicatore inizia a lampeggiare insieme all'ora predefinita. Regolare i minuti con il pulsante "+" / "-", con ogni pressione equivalente a 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura predefinita nel programma "Broth", e il display digitale mostra il tempo allo scadere avviando il conto alla rovescia.
3. Uscire dalla modalità operativa: premere il pulsante  per uscire dalla modalità operativa corrente.

Curry

1. Cottura normale: in modalità standby, premere il pulsante "Menu". L'indicatore  si accende e sul display digitale lampeggia "P01". Premere "+" dieci volte fino a visualizzare "P11". 10 secondi dopo, se non è premuto alcun pulsante, il prodotto avvia automaticamente la cottura nel programma "Curry", il display digitale mostra "P11" e si avvia il conto alla rovescia quando aumenta la pressione nella pentola.
2. Cottura predefinita: in modalità standby, premere il pulsante "Menu" e poi premere "+" dieci volte fin quando sul display digitale compare "P11". Premere nuovamente il pulsante "Delay Timer" fin quando il rispettivo indicatore inizia a lampeggiare insieme all'ora predefinita. Regolare i minuti con il pulsante "+" / "-", con ogni pressione equivalente a 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura predefinita nel programma "Curry", e il display digitale mostra il tempo allo scadere avviando il conto alla rovescia.
3. Uscire dalla modalità operativa: premere il pulsante  per uscire dalla modalità operativa corrente.

Soup (Zuppa)

1. Cottura normale: in modalità standby, premere il pulsante "Menu". L'indicatore  si accende e sul display digitale lampeggia "P01". Premere "+" undici volte fino a visualizzare "P12". 10 secondi dopo, se non è premuto alcun pulsante, il prodotto avvia automaticamente la cottura nel programma "Soup", il display digitale mostra "P12" e si avvia il conto alla rovescia quando aumenta la pressione nella pentola.
2. Cottura predefinita: in modalità standby, premere il pulsante "Menu" e poi premere "+" undici volte fin quando sul display digitale compare "P12". Premere nuovamente il pulsante "Delay Timer" fin quando il rispettivo indicatore inizia a lampeggiare insieme all'ora predefinita. Regolare i minuti con il pulsante "+" / "-", con ogni pressione equivalente a 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura predefinita nel programma "Soup", e il display digitale mostra il tempo allo scadere avviando il conto alla rovescia.
3. Uscire dalla modalità operativa: premere il pulsante  per uscire dalla modalità operativa corrente.

Multigrain (Multicerali)

1. Cottura normale: in modalità standby, premere il pulsante "Menu". L'indicatore  si accende e sul display digitale lampeggia "P01". Premere "+" dodici volte fino a visualizzare "P13". 10 secondi dopo, se non è premuto alcun pulsante, il prodotto avvia automaticamente la cottura nel programma "Multigrain", il display digitale mostra "P13" e si avvia il conto alla rovescia quando aumenta la pressione nella pentola.
2. Cottura predefinita: in modalità standby, premere il pulsante "Menu" e poi premere "+" dodici volte fin quando sul display digitale compare "P13". Premere nuovamente il pulsante "Delay Timer" fin quando il rispettivo indicatore inizia a lampeggiare insieme all'ora predefinita. Regolare i minuti con il pulsante "+" / "-", con ogni pressione equivalente a 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura predefinita nel programma "Multigrain", e il display digitale mostra il tempo allo scadere avviando il conto alla rovescia.
3. Uscire dalla modalità operativa: premere il pulsante  per uscire dalla modalità operativa corrente.

Congee

1. Cottura normale: in modalità standby, premere il pulsante "Menu". L'indicatore  si accende e sul display digitale lampeggia "P01". Premere "+" tredici volte fino a visualizzare "P14". 10 secondi dopo, se non è premuto alcun pulsante, il prodotto avvia automaticamente la cottura nel programma "Congee", il display digitale mostra "P14" e si avvia il conto alla rovescia quando aumenta la pressione nella pentola.
2. Cottura predefinita: in modalità standby, premere il pulsante "Menu" e poi premere "+" tredici volte fin quando sul display digitale compare "P14". Premere nuovamente il pulsante "Delay Timer" fin quando il rispettivo indicatore inizia a lampeggiare insieme all'ora predefinita. Regolare i minuti con il pulsante "+" / "-", con ogni pressione equivalente a 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura predefinita nel programma "Congee", e il display digitale mostra il tempo allo scadere avviando il conto alla rovescia.
3. Uscire dalla modalità operativa: premere il pulsante  per uscire dalla modalità operativa corrente.

Chili

1. Cottura normale: in modalità standby, premere il pulsante "Menu". L'indicatore  si accende e sul display digitale lampeggia "P01". Premere "+" quattordici volte fino a visualizzare "P15". 10 secondi dopo, se non è premuto alcun pulsante, il prodotto avvia automaticamente la cottura nel programma "Chili", il display digitale mostra "P15" e si avvia il conto alla rovescia quando aumenta la pressione nella pentola.
2. Cottura predefinita: in modalità standby, premere il pulsante "Menu" e poi premere "+" quattordici volte fin quando sul display digitale compare "P15". Premere nuovamente il pulsante "Delay Timer" fin quando il rispettivo indicatore inizia a lampeggiare insieme all'ora predefinita. Regolare i minuti con il pulsante "+" / "-", con ogni pressione equivalente a 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura predefinita nel programma "Chili", e il display digitale mostra il tempo allo scadere avviando il conto alla rovescia.
3. Uscire dalla modalità operativa: premere il pulsante  per uscire dalla modalità operativa corrente.

Manual Setting (Impostazione manuale)

1. Cottura normale: in modalità standby, premere il pulsante "Manual Setting", fin quando gli indicatori "Manual Setting" e "High" si accendono e il display digitale mostra "30". Premere il pulsante "Cooking Timer", quindi premere il pulsante "+" / "-" per regolare il tempo di mantenimento della pressione. 10 secondi dopo, se non è premuto alcun pulsante, il prodotto avvia automaticamente la cottura, il display digitale mostra  e si avvia il conto alla rovescia quando aumenta la pressione nella pentola.
2. Cottura predefinita: in modalità standby, premere il pulsante "Manual Setting", fin quando gli indicatori "Manual Setting" e "High" si accendono e il display digitale mostra "30". Premere nuovamente il pulsante "Delay Timer" fin quando il rispettivo indicatore inizia a lampeggiare insieme all'ora predefinita. Regolare i minuti con il pulsante "+" / "-", con ogni pressione equivalente a 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura predefinita nel programma "Manual Setting", e il display digitale mostra il tempo allo scadere avviando il conto alla rovescia.
3. Selezione della pressione: in modalità standby, premere il pulsante "Manual Setting", fin quando gli indicatori "Manual Setting" e "High" si accendono e il display digitale mostra "30". Regolare la pressione con "Pressure Level". L'indicatore "High" si spegne e l'indicatore "Low" si accende. 10 secondi dopo, se non è premuto alcun pulsante, il prodotto avvia automaticamente la cottura nel programma "Manual Setting", il display digitale mostra  e si avvia il conto alla rovescia quando aumenta la pressione nella pentola.
4. Uscire dalla modalità operativa: premere il pulsante "⏻" per uscire dalla modalità operativa corrente.

Funzione Keep Warm (Mantenimento del calore)

- Dopo la cottura, la pentola a pressione elettrica entra automaticamente in modalità di mantenimento del calore, determinando l'accensione del relativo indicatore;
- In modalità standby, è anche possibile attivare il mantenimento del calore premendo il pulsante "Keep Warm";
- La temperatura di mantenimento del calore è compresa nell'intervallo 60 °C - 80 °C;



Controllo e Manutenzione Giornalieri

Per usare il prodotto in sicurezza prolungandone il tempo di vita, è necessario eseguire controlli e interventi di manutenzione meticolosi.

Se si verifica quanto segue	Soluzioni
• Cavo di alimentazione e spina espansi, deformati, danneggiati e scoloriti. • Una parte del cavo di alimentazione e della spina è più calda. • Il cavo di alimentazione è flessibile con alimentazione discontinua. • La pentola a pressione elettrica ha un riscaldamento anormale e genera cattivi odori. • Si verificano rumori anormali o vibrazioni durante l'alimentazione	Interrompere l'utilizzo e rivolgersi a un centro di riparazione autorizzato.
• Vi è la presenza di polvere o sporco sulla spina o sulla presa.	Rimuovere la polvere o lo sporco.

Precauzioni di Sicurezza

Per evitare lesioni personali e danni al prodotto, assicurarsi di osservare le seguenti precauzioni di sicurezza.

- Significato dei simboli:

 Indica aspetti "vietati"	 Divieto generale	 Smontaggio vietato	 Divieto di utilizzo con mani bagnate
	 Divieto di contatto	 Spruzzi d'acqua vietati	
 Indica aspetti "obbligatori"	 Esecuzione necessaria	 Rimuovere la spina	

- Il pericolo causato da un uso improprio conseguente all'inosservanza delle avvertenze seguenti è suddiviso in due gradi



Avvertenza

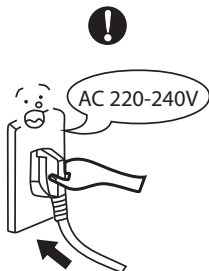
L'inosservanza potrebbe causare decesso o lesione grave.

**Cautela**

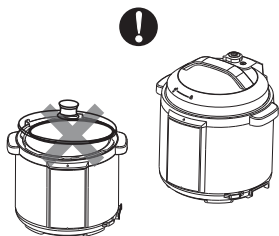
L'inosservanza potrebbe causare lesioni fisiche o danni materiali.

**Avvertenza****Utilizzare una presa di corrente da 220 V ~ 240 V**

- In caso di inutilizzo dell'alimentazione CA da 220 V ~ 240 V, sussiste il rischio di incendio o scossa elettrica.
- Pericolo di incendio in caso di utilizzo di una presa scorretta.

**È severamente vietato utilizzare un altro coperchio**

- È severamente vietato utilizzare altri coperchi per il riscaldamento e, nel processo (di accensione), non è consentito l'uso di un coperchio non originale.
- In caso contrario, sussistono rischi di scossa elettrica e per la sicurezza.





Avvertenza

English

Français

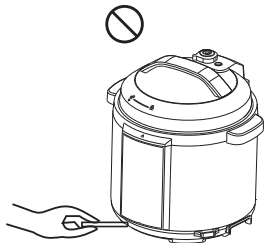
Deutsch

Italiano

Español

Non inserire oggetti estranei

- È vietato inserire residui metallici, aghi e altri materiali estranei nella fessura.
- In caso contrario, sussistono rischi di scossa elettrica o anomalie nel movimento.



Vietato apportare modifiche

- La modifica o la riparazione da parte di utenti non professionisti sono vietate.
- La violazione potrebbe causare incendio o scosse elettriche.
- La riparazione o la sostituzione delle parti devono essere effettuate presso un centro di assistenza designato.



Avvertenza sull'apertura del coperchio

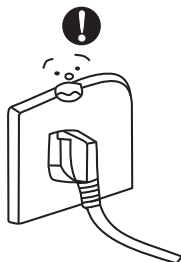
- Quando la pentola a pressione elettrica non è in funzione, non vi è pressione e la valvola a galleggiante è abbassata;
- Quando la pentola a pressione elettrica è in funzione, la pressione al suo interno aumenta e la valvola a galleggiante sale. Non forzare l'apertura del coperchio fino al completo rilascio della pressione;
- In caso di difficoltà nell'apertura del coperchio, evitare di forzare per prevenire scottature o lesioni.



Avvertenza

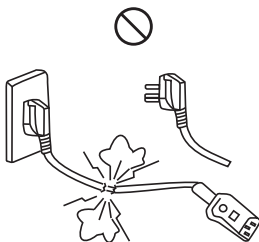
Utilizzare una presa singola

- Utilizzare una presa con corrente nominale superiore a 10 A e messa a terra singola;
- In caso di condivisione con altre apparecchiature elettriche, la presa potrebbe generare un calore anormale e causare un incendio.



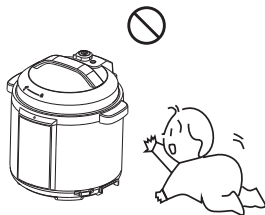
Interrompere l'uso in caso di cavo di alimentazione danneggiato

- Sostituire il cavo di alimentazione danneggiato con uno speciale cavo morbido o sostituirlo con un gruppo speciale acquistato dal produttore o da un centro di riparazione autorizzato.



Collocare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini

- Collocare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- Per evitare scosse elettriche e scottature.





Avvertenza

Non immergere il prodotto in acqua né esporlo a spruzzi d'acqua

- In caso contrario, sussiste il rischio di scossa elettrica e cortocircuito.



Sottoporre a controllo periodico

- Assicurarsi di controllare periodicamente il coperchio a prova di blocco e la valvola di sfogo per verificare che non siano ostruiti;
- Non coprire la valvola di sfogo con un oggetto pesante né sostituirla con un altro oggetto.



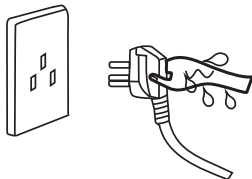


Cautela



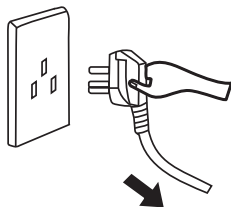
Non tirare mai la spina con mani bagnate

- Per evitare scosse elettriche



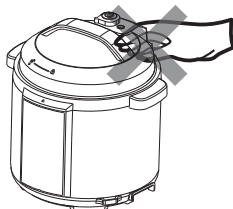
Scollegare quando non in uso

- In caso contrario, potrebbero verificarsi perdite, incendi o guasti.



Quando la pentola a pressione è in funzione, non toccare il coperchio

- Quando la pentola a pressione è in funzione, il coperchio è bollente e non deve essere toccato;
- In caso contrario, è possibile scottarsi.





Cautela

English

Français

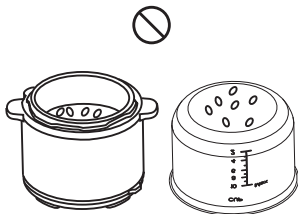
Deutsch

Italiano

Español

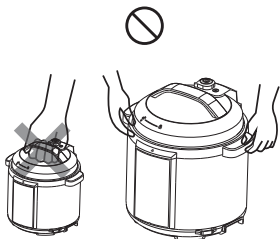
Non usare una pentola diversa da quella designata

- In caso di oggetti estranei sul fondo della pentola e sulla superficie della piastra riscaldante, rimuovere gli stessi prima dell'uso.
- In caso contrario, non si escludono anomalie di funzionamento, surriscaldamento e così via.



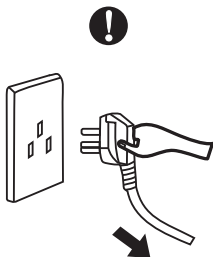
Per spostare il prodotto, afferrare dal manico del corpo

- Mentre si sposta il prodotto, evitare di afferrare direttamente il manico del coperchio in quanto quest'ultimo potrebbe cadere.



Estrarre il cavo tirandolo dalla spina

- Estrarre il cavo tirandolo dalla spina;
- Non tirare direttamente il cavo, altrimenti lo stesso potrebbe subire danni ed esporre l'utente al rischio di scossa elettrica e cortocircuito.





Cautela

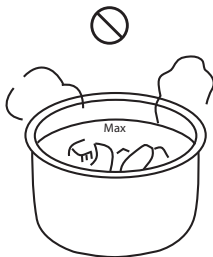
Durante il funzionamento, non ostruire mai la porta di sfogo con le mani.

- Durante la cottura, non ostruire mai la porta di sfogo con le mani per evitare ustioni.
- Durante la cottura, non coprire lo sfogo con un panno o altri oggetti.



La quantità totale di cibo e acqua non deve superare il segno Max

- La quantità totale di cibo e acqua non deve superare il segno Max, in caso contrario la cottura potrebbe non risultare uniforme o potrebbero verificarsi malfunzionamenti.



Non collocare la pentola interna in un'altra apparecchiatura per riscaldarla

- Per evitare deformazioni o difetti.
- Usare la pentola interna speciale.





Cautela

English

Français

Deutsch

Italiano

Español

Non usare nelle posizioni seguenti

- Non usare su superfici instabili;
- Non usare nelle vicinanze di acqua e fuoco;
- Non usare accanto a pareti e mobili;
- Non usare in luoghi in cui vi sia esposizione a luce solare diretta e schizzi d'olio.
- Non avvicinare ai fornelli per evitare incendi.

Ambiente di Conservazione Del Prodotto

- Periodicamente, pulire la pentola a pressione e rimuovere olio e sporco prima di riporla.
- Collocare la pentola a pressione elettrica a una distanza di 30 cm dagli altri elettrodomestici della cucina.

Pulire Dopo L'uso

1. Pulire dopo ogni utilizzo.
2. Prima della pulizia e della manutenzione, scollegare il cavo di alimentazione fino a quando il prodotto si raffredda.
3. Rimuovere il coperchio e la pentola interna; pulire prima con detergente, quindi risciacquare accuratamente con acqua e asciugare con un panno morbido.
4. Pulire il lato interno del coperchio con dell'acqua; rimuovere l'anello di tenuta, il coperchio a prova di blocco, la valvola di sfogo e la valvola a galleggiante per pulire con dell'acqua. Reinstallare correttamente e puntualmente dopo il lavaggio, quindi asciugare il lato interno del coperchio con un panno.
5. Pulire il corpo della pentola a pressione con un panno, ma senza immergere in acqua o esporre a spruzzi d'acqua.

Schema elettrico

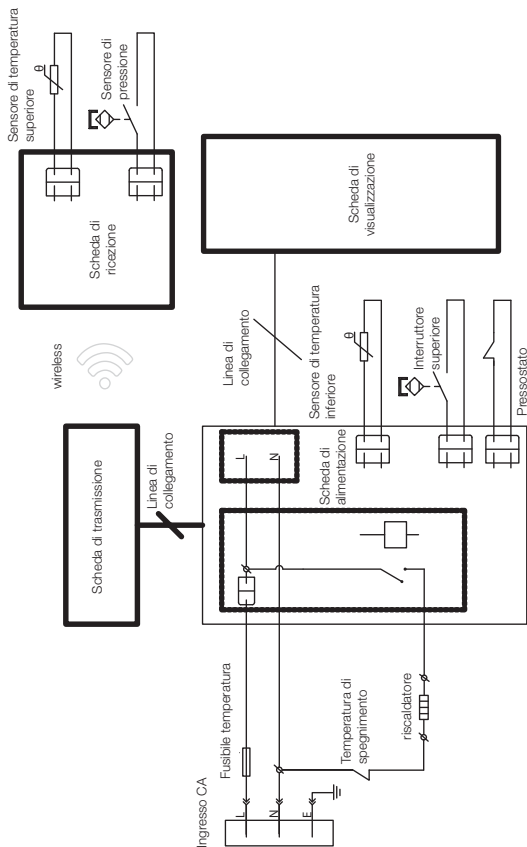
English

Français

Deutsch

Italiano

Español



Risoluzione Dei Problemi

Se si verificano i problemi che seguono, si prega di controllare attentamente la tabella qui riportata prima di inviare l'apparecchio in riparazione.

S/N	Problema	Motivo	Soluzione
1	Difficoltà nel chiudere il coperchio	Anello di tenuta non installato correttamente	Posizionare l'anello di tenuta correttamente
		La valvola a galleggiante aggancia l'asta di spinta	Spingere delicatamente l'asta di spinta
2	Difficoltà nell'aprire il coperchio	Valvola a galleggiante in posizione sollevata	Premere leggermente la valvola a galleggiante con una bacchetta.
		Vi è ancora pressione all'interno della pentola	Aprire il coperchio dopo che la pressione è stata completamente rilasciata.
3	Il vapore fuoriesce dal coperchio	Anello di tenuta installato in modo errato	Installare l'anello di tenuta come richiesto
		Residui di cibo attaccati all'anello di tenuta	Pulire l'anello di tenuta
		Anello di tenuta danneggiato	Sostituire l'anello di tenuta
		Il coperchio non è chiuso correttamente	Chiudere il coperchio correttamente
4	Perdite di vapore dalla valvola a galleggiante	Residui di cibo sulla guarnizione della valvola a galleggiante	Pulire la guarnizione della valvola a galleggiante
		Guarnizione della valvola a galleggiante usurata	Sostituire la guarnizione della valvola a galleggiante
5	Valvola a galleggiante incapace di risalire	Quantità insufficiente di cibo e acqua nella pentola interna	Aggiungere acqua e cibo secondo la ricetta
		Il vapore fuoriesce dal coperchio o dalla valvola di sfogo	Inviare al centro di assistenza per la riparazione
6	Il vapore fuoriesce continuamente dalla valvola di sfogo	Valvola di sfogo non in posizione di tenuta	Ruotare la valvola di sfogo in posizione di tenuta
		Il controllo della pressione non riesce	Inviare al centro di assistenza per la riparazione
7	L'indicatore di alimentazione non si accende	Contatto non corretto nella presa	Controllare la presa

English

Français

Deutsch

Italiano

Español

S/N	Problema	Motivo	Soluzione
8	Riso a metà cottura o troppo duro	Acqua insufficiente	Aggiungere acqua secondo necessità
		Coperchio aperto troppo presto	Al termine del ciclo di cottura, lasciare il coperchio chiuso per altri 5 minuti.
9	Riso troppo cotto	Troppa acqua	Ridurre l'acqua secondo necessità
10	Tutti gli indicatori lampeggiano	Il display mostra E1	Circuito aperto sensore inferiore
		Il display mostra E2	Cortocircuito sensore inferiore
		Il display mostra E5	Circuito aperto sensore su coperchio
		Il display mostra E6	Cortocircuito sensore su coperchio
		Il display mostra E8	Errore del pressostato
		Il display mostra E11	Errore di comunicazione per controllo e avvio PCB
		Il display mostra E12	Errore di comunicazione per ricezione e avvio PCB
		Il display mostra E13	Circuito aperto/ cortocircuito sensore galleggiante
		Il display mostra E14	Errore di correzione sensore galleggiante
		Il display mostra E15	Errore sensore di temperatura su ricezione PCB
		Il display mostra E17	Errore ricezione PCB
		Il display mostra E18	Errore avvio PCB
	Il display mostra EC	Coperchio in posizione di errore	Posizionare correttamente

Se il problema non è risolto dopo aver effettuato i controlli elencati sopra, contattare il centro assistenza autorizzato della Società per richiedere la riparazione.

Informazioni Di Garanzia

Per ottenere una copia della garanzia del prodotto:



Visita amazon.de/basics-garantie

— o —



Contattare il Servizio Clienti al 800 62 88 05

Feedback

Ti piace? Oppure no?

Faccelo sapere scrivendo la tua recensione.

AmazonBasics si impegna a distribuire prodotti orientati al cliente che siano all'altezza degli standard più elevati. Pertanto, invitiamo i clienti a scrivere una recensione per condividere le proprie esperienze con il prodotto.

Visitare: amazon.it/review/review-your-purchases



Per ulteriori servizi:



Visita amazon.it/gp/help/customer/contact-us

— o —



Contattare il Servizio Clienti al 800 62 88 05

English

Français

Deutsch

Italiano

Español

Precauciones

Lea todas las instrucciones

1. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañados, o después de haber sufrido un funcionamiento incorrecto o de haberse dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al servicio autorizado más cercano para que lo inspeccionen, lo reparen o lo ajusten.
2. Este aparato está previsto únicamente para uso doméstico. No lo use en el exterior.
3. Mantenga los aparatos eléctricos fuera del alcance de niños o personas enfermas. No les permita usar el aparato sin supervisión. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Este aparato no es un juguete.
4. Los aparatos pueden ser usados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimiento y experiencia, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan todos los peligros relacionados.

5. No sumerja ninguna parte del aparato en agua u otro líquido.
6. Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo, realizarle alguna tarea de mantenimiento o reubicarlo, y siempre que no esté en uso.
7. Este aparato se ha diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares como:
 - en cocinas del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo similares;
 - granjas;
 - uso por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - entornos de alojamiento con desayuno;
8. Los reguladores de presión que permiten el escape del vapor deben revisarse periódicamente para garantizar que no estén obstruidos.
9. El recipiente no debe abrirse hasta que la presión haya disminuido lo suficiente.
10. El aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
11. Los aparatos de cocción deben colocarse de forma estable con las asas en su posición para evitar el derrame de líquidos calientes.

12. La superficie del elemento calefactor desprende calor residual después del uso; no debe tocarse.

13. La olla no puede conseguir presión si la tapa no está bien cerrada, y la tapa no se puede abrir si la presión interna es demasiado alta.

14. Aleje los niños de la olla a presión cuando está en uso.

15. No coloque la olla a presión dentro de un horno caliente.

16. Mueva la olla a presión con presión con sumo cuidado. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los tiradores. Si fuera necesario, utilice protección.

17. No utilice la olla a presión para otro fin distinto al previsto.

18. Este aparato cocina bajo presión; el escaldado puede ser el resultado de un uso inadecuado de la olla. Compruebe que la olla está correctamente cerrada antes de ponerla al fuego; véase "Instrucciones de uso".

19. Nunca fuerce la apertura de la olla a presión. No la abra hasta estar completamente seguro de que la presión interior haya desaparecido. Véase "Instrucciones de uso".

20. Nunca utilice la olla a presión sin añadir agua o alimentos, excepto en la función de saltear, ya que podría dañarla.
21. No llene la olla más allá de los 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, tales como arroz o verduras deshidratadas, no llene la olla más de la mitad de su capacidad.
22. Utilice la(s) fuente(s) de calor adecuadas según las instrucciones de uso.
23. Después de cocinar carne con piel (por ejemplo, lengua de buey) que puede hincharse por efecto de la presión, no la pinche ya que podría quemarse.
24. Al cocinar alimentos pastosos, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para evitar la proyección de alimentos.
25. Antes de cada uso, compruebe que las válvulas no estén obstruidas. Véase las instrucciones de uso.
26. Nunca utilice la olla a presión en modo presurizado para freír o sumergir alimentos en aceite.
27. No altere ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento especificadas en las instrucciones de uso.

28. Utilice solo las piezas de repuesto del fabricante según el modelo pertinente. En especial, utilice un cuerpo y una tapa del mismo fabricante indicados como compatibles.

29. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

Advertencia

1. Durante la descarga, mantenga la cara y las manos alejadas del tubo de descarga y de la tapa durante el funcionamiento, para evitar quemaduras.
2. Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de extraer la comida.
3. No toque la tapa durante la cocción o el calentamiento.
4. Nunca bloquee la parte exterior de la posición de sujeción para garantizar la seguridad.
5. Nunca intente destapar la olla si la válvula de flotación se sacude o hay presión dentro.
6. Tenga en cuenta que al abrir la tapa fluye agua caliente de la válvula de descarga de presión.
7. El anillo de silicona no es un dispositivo de seguridad.
8. La instalación incorrecta puede ser peligrosa. Colóquelo correctamente.
9. Evite derrames en el conector.



El objetivo de la Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) es minimizar el impacto de los bienes eléctricos y electrónicos en el medio ambiente, aumentando la reutilización y el reciclaje y reduciendo la cantidad de RAEE que van a los vertederos. El símbolo en este producto o en su embalaje indica que debe eliminarse separado de los residuos domésticos al final de su vida útil. Tenga en cuenta que es su responsabilidad desechar el equipamiento electrónico en los puntos de reciclaje adecuados para conservar los recursos naturales. Cada país tiene sus puntos de recogida para el reciclaje del equipamiento eléctrico y electrónico. Para información acerca de su zona de recogida de residuos, contacte con su autoridad de gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, con su oficina local o con su servicio de eliminación de residuos domésticos.

Especificaciones Del Producto

Modelo	MY-CS6004WPA
Capacidad	5,5 L
Alimentación	220 V~240 V 50/60 Hz
Potencia nominal	1000 W
Tamaño de la olla interior	22 cm
Presión de trabajo	80 kPa
Keep Warm (Mantener caliente)	60 °C - 80 °C

Accesorios

Cuchara



Manual del usuario



Componentes del cable
de alimentación



Cuchara sopera



Taza medidora



Estructura Del Producto

English

Mango de la válvula de escape

Apertura de escape

Asa de la cubierta superior

Válvula de flotación

Tapa

1 Válvula de escape (nota)

Français

Anillo de sellado

Soporte del anillo de sellado

Lado interno de la tapa

2 Compuerta de sellado (nota)

Cubierta antibloqueo

Deutsch

Olla interior

3 Caja de aguas (nota)

Olla exterior

Cubierta de la carcasa

Caja de control

Asa del cuerpo de la olla

Cuerpo de la olla

Base

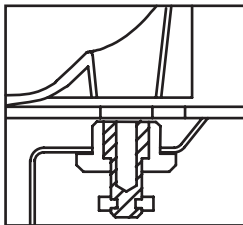
Toma del cable de alimentación

Italiano

Español

Nota:

- 1 Válvula de escape: Extraiga la válvula de escape de la tapa. Limpie la parte interna de la válvula de escape y la válvula de escape y la válvula de flotación de la tapa con un cepillo y un paño, como mínimo una vez al mes.
- 2 Compuerta de sellado: Limpie el aceite y la suciedad de la compuerta de sellado con detergente y un cepillo. Debido al aceite residual y a la suciedad, puede tener un color amarillento. Después de lavarla, recuperará el color original del acero inoxidable. Es recomendable limpiar la compuerta de sellado una vez cada 2 meses.
- 3 Caja de aguas: Después de cocinar, el vapor puede permanecer en la caja de aguas de la olla externa como agua. El agua de la caja debe retirarse para evitar olores desagradables; límpiela con un paño limpio.

Diagrama estructural de la válvula de flotación**Consejos:**

Verifique que la válvula de flotación, la cubierta antibloqueo y el anillo de sellado están correctamente instalados antes de cada uso;

Antes de colocar la olla interior dentro de la olla, retire siempre la suciedad y el agua del lado externo de la olla interior y del lado interno de la olla externa;

Mueva el producto por el asa del cuerpo de la olla; retire el agua de la cubierta de la carcasa con un paño.

Instrucciones Antes Del Uso

Al usarla por primera vez, extraiga todos los accesorios del cuerpo de la olla, lea el Manual del usuario atentamente, especialmente las instrucciones de uso y precauciones para evitar daños físicos o a la propiedad.

Operación



Función opcional de mantenimiento de la presión

Esta función permite ajustar el nivel de presión de acuerdo con sus necesidades personales al presionar el botón "Pressure Level" desde el modo "Manual Setting".

Función Cooking Timer (Temporizador de cocción)

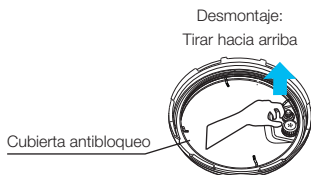
Puede ajustar el tiempo de mantenimiento de la presión mediante el botón "+"/"-" en el modo "Manual Setting (Ajuste manual)".

Función Delay Timer (Temporizador de retardo)

Establezca el tiempo de cocción final presionando el botón "+"/"-"

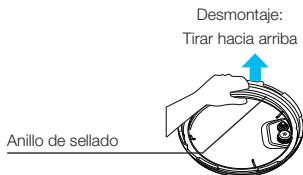
Desmontar e instalar la cubierta antibloqueo y el anillo de sellado

Desmontar e instalar la cubierta antibloqueo



1. Compruebe si el anillo de sellado y la cubierta antibloqueo están correctamente instalados en la tapa superior antes de cada uso.
2. Después del uso, limpie el anillo de sellado y el borde de la cubierta antibloqueo para evitar que la tapa se atasque; manténgalo limpio para evitar olores desagradables.

Desmontar e instalar el anillo de sellado



1. No tire del anillo de sellado ya que un anillo de sellado deformado puede influir en el efecto de la presión.
2. No utilice el anillo de sellado dañado y sustitúyalo en un centro de reparaciones autorizado.

Utilizan y mantener la olla interior

1. No vaciar

Esto puede provocar que la olla interior se tiña de color amarillento o se manche o se deforme el fondo si está vacía durante mucho tiempo.

2. No usar para almacenar alimentos ácidos, alcalinos o en conserva durante un largo período

Aunque la olla interior tiene un excelente rendimiento anticorrosión, puede causar un cierto grado de corrosión; el tiempo recomendado para mantener caliente no debe superar las 2 horas.

3. Mantener limpia para alargar la vida útil

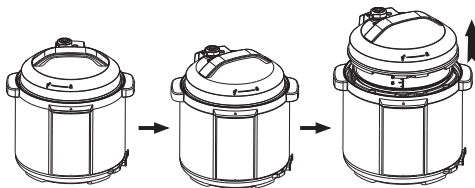
No la sumerja en agua durante un largo periodo.

Limpie la olla interior con jabón, detergente suave o agua caliente para eliminar el polvo, el aceite y la suciedad.

4. No use un rascador metálico u otras herramientas más duras, de lo contrario dañará la superficie interna de la olla.

Prepararse Para Cocinar

Paso 1: Abrir la tapa correctamente



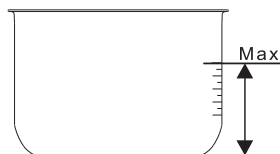
- Sujete el asa de la cubierta superior, gírela unos 30° hacia la derecha hasta que la marca "▼" en el borde de la cubierta superior quede alineada con la marca "▲" en el borde de la cubierta de la carcasa, y luego levante la cubierta superior.

Paso 2: Comprobar si las piezas y accesorios de la tapa están bien instalados

- Compruebe si la válvula de flotación y la válvula de escape están atascadas; confirme si el anillo de sellado y la cubierta antibloqueo están instalados.

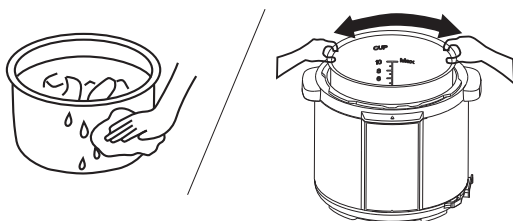
Prepararse Para Cocinar

Paso 3: Extraer la olla interior, colocar los alimentos y el agua dentro de la olla interior



- La cantidad total de alimentos y agua no debe superar la marca Max en la olla interior.
- La cantidad máxima de arroz y agua al cocinar no debe superar la marca Max en la olla interior.

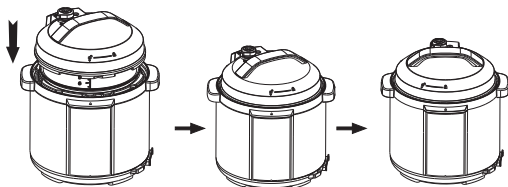
Paso 4: Colocar la olla interior dentro de la olla



- Limpie la superficie externa de la olla interior, no se permiten objetos extraños y agua en la superficie interna de la olla a presión eléctrica;
- Gire la olla interior hacia la izquierda y hacia la derecha para asegurar un buen contacto con la placa calefactora.

Prepararse Para Cocinar

Paso 5: Cierre con seguridad la tapa



- Antes de cerrar la tapa, verifique si el anillo de sellado está bien instalado.
- Sujete el asa de la cubierta superior, alinee "▼" en el borde de la cubierta superior con la marca "▲" en el borde de la cubierta de la carcasa; coloque la cubierta superior horizontalmente en el cuerpo de la olla, gire la cubierta superior unos 30° hacia la derecha hasta la posición de bloqueo, y alinee la marca "▲" en el borde de la cubierta de la carcasa con la marca "🔒" en la tapa.

Paso 6: Colocar correctamente la válvula de escape

Diagrama de sellado

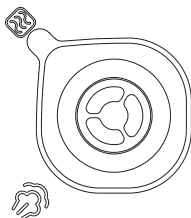
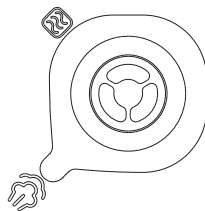


Diagrama de escape



- Al trabajar, coloque la válvula de escape en la posición de sellado, lo que significa que la olla a presión eléctrica permanece en un estado de sellado;
- Para el escape manual, coloque el mango de la válvula de escape en la posición de escape, la olla a presión eléctrica permanece en un estado de escape; durante la emisión de vapor, no sujete ni coloque la cara encima de la abertura de escape;
- Verifique si la válvula de flotación cae antes de trabajar (antes de calentar, la válvula de flotación está abajo).

Selección de la Función

Función General

1. Prepararse para cocinar según el procedimiento indicado en la Página 133.
2. Encienda si los botones están inactivos durante el uso, por favor confirme si la tapa está correctamente cerrada; los botones están inactivos si la tapa no está cerrada correctamente para los productos de esta serie.
3. Seleccione la función requerida en el modo de espera, pulse el botón "Menu" para seleccionar una función, pulse el botón "+" / "-" para cambiar la función. Las distintas funciones requieren tiempos de cocción diferentes: más comida, más tiempo de cocción.
4. Pulse un botón de función, 10 segundos después, la olla a presión eléctrica comienza a seleccionar el programa de la función correspondiente; 10 segundos después de seleccionar la función, la olla a presión eléctrica comienza a funcionar. Cuando la olla esté funcionando, pulse el botón "Keep Warm/🔥" para cancelar el modo de funcionamiento actual y volver al modo de espera.
5. Después de cocinar, la olla puede entrar automáticamente en el modo para mantener caliente. ¡El tiempo para mantener caliente no debe superar las 2 horas!
Después de cocinar, el indicador de la función correspondiente se apaga, el indicador para mantener caliente se enciende, la olla emite un sonido y entra en modo de mantener caliente. En el modo de espera, pulse el botón "Keep Warm/🔥"; el indicador de mantener caliente se enciende, la olla emite un sonido y entra en modo de mantener caliente.

Consejos:

En cualquier modo, pulse el botón "Keep Warm / 🔥" para cancelar el modo de funcionamiento actual y volver al modo de espera.

Cuando la olla está funcionando, es normal que haga un sonido de "cloqueo"; si esto sucede, no se alarme.

Para cocinar una pequeña cantidad de comida, la olla interior posiblemente se levante al abrir la tapa, sacuda la tapa para dejar caer la olla interior en el cuerpo de la olla y luego retire la tapa.

Abrir la tapa con cuidado

1. Apagar la fuente de alimentación o extraer el enchufe
2. Método de escape
- A. Abrir la tapa rápidamente

Gire la válvula de escape a la posición de escape para que extraiga el vapor, hasta que la válvula de flotador baje. (Para alimentos no fluidos)

- B. Abrir la tapa normalmente

Deje enfriar la olla a presión eléctrica de forma natural hasta que la válvula de flotación baje.

3. Abrir la tapa

Gire la cubierta superior hacia la izquierda con la mano izquierda hasta su posición máxima de apertura y levántela con la mano derecha hasta abrir la tapa.

No abra la tapa antes de que la presión en la olla se haya liberado por completo ni la fuerce para abrirla. No tire de la válvula de escape cuando gire.

Después de cocinar alimentos líquidos (gachas y sopa), no gire la válvula de escape; antes de abrir la tapa, apague la fuente de alimentación para que se enfríe de forma natural hasta que la válvula de flotación baje.

Después de cocinar una gran cantidad de alimentos, no deje liberar el vapor inmediatamente; se recomienda mantenerlos calientes durante un cierto tiempo antes de abrir la tapa.

Directrices de Funcionamiento

En espera

Una vez enchufada la olla, el modo predeterminado es en espera y la pantalla digital parpadea con "----"

Meat (Carne)

1. Cocción normal: En el modo de espera, pulse el botón "Menu", el indicador  se enciende y la pantalla digital parpadea "P01". Si 10 segundos más tarde si no se presiona ningún botón, el producto comienza a cocinar automáticamente en modo "Meat"; la pantalla digital muestra "P01", e inicia una cuenta atrás cuando la presión aumenta en la olla.
2. Predefinir la cocción: En el modo de espera, pulse el botón "Menu" y pulse el botón "Delay Timer" de nuevo; el indicador "Delay Timer" parpadea, la hora parpadea en la pantalla digital. Ajuste la hora preestablecida con el botón "+" / "-" para ajustar los minutos; presiónelo una vez para ajustar por 10 minutos. Transcurridos 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Meat", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización e inicia una cuenta atrás.
3. Modo Salir del funcionamiento: Pulse el botón  para salir del modo de funcionamiento actual.

Poultry (Aves)

1. Cocción normal: En el modo de espera, pulse el botón "Menu"; el indicador  se enciende, la pantalla digital parpadea "P01". Presione "+" una vez para que la pantalla digital muestre "P02". Si transcurridos 10 segundos no se presiona ningún botón, el producto empieza a cocinar automáticamente en la función "Poultry", la pantalla digital muestra "P02" y empieza la cuenta atrás cuando la presión aumenta en la olla.
2. Predefinir la cocción: En el modo de espera, pulse el botón "Menu" y pulse "+" una vez; la pantalla digital muestra "P02". Vuelva a presionar el botón "Delay Timer"; el indicador "Delay Timer" parpadea y la pantalla digital muestra la hora. Ajuste la hora preestablecida con el botón "+" / "-" para ajustar los minutos; presiónelo una vez para ajustar por 10 minutos. Transcurridos 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Poultry", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización e inicia una cuenta atrás.
3. Modo Salir del funcionamiento: Pulse el botón  para salir del modo de funcionamiento actual.

Vegetable (Verduras)

1. Cocción normal: En el modo de espera, pulse el botón "Menu"; el indicador  se enciende, la pantalla digital parpadea "P01". Presione "+" dos veces para que la pantalla digital muestre "P03". Si transcurridos 10 segundos no se presiona ningún botón, el producto empieza a cocinar automáticamente en la función "Vegetables", la pantalla digital muestra "P03" y empieza la cuenta atrás cuando la presión aumenta en la olla.
2. Predefinir la cocción: En el modo de espera, pulse el botón "Menu" y pulse "+" una vez; la pantalla digital muestra "P03". Vuelva a presionar el botón "Delay Timer"; el indicador "Delay Timer" parpadea y la pantalla digital muestra la hora. Ajuste la hora preestablecida con el botón "+" / "-" para ajustar los minutos; presiónelo una vez para ajustar por 10 minutos. Transcurridos 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Vegetable", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización e inicia una cuenta atrás.
3. Modo Salir del funcionamiento: Pulse el botón  para salir del modo de funcionamiento actual.

Steam (Vapor)

1. Cocción normal: En el modo de espera, pulse el botón "Menu"; el indicador  se enciende, la pantalla digital parpadea "P01". Presione "+" tres veces para que la pantalla digital muestre "P04". Si transcurridos 10 segundos no se presiona ningún botón, el producto empieza a cocinar automáticamente en la función "Steam", la pantalla digital muestra "P04" y empieza la cuenta atrás cuando la presión aumenta en la olla.
2. Predefinir la cocción: En el modo de espera, pulse el botón "Menu" y pulse "+" una vez; la pantalla digital muestra "P04". Vuelva a presionar el botón "Delay Timer"; el indicador "Delay Timer" parpadea y la pantalla digital muestra la hora. Ajuste la hora preestablecida con el botón "+" / "-" para ajustar los minutos; presiónelo una vez para ajustar por 10 minutos. Transcurridos 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Steam", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización e inicia una cuenta atrás.
3. Modo Salir del funcionamiento: Pulse el botón  para salir del modo de funcionamiento actual.

Sauté (Salteado)

1. Cocción normal: En el modo de espera, pulse el botón "Menu"; el indicador  se enciende, la pantalla digital parpadea "P01". Presione "+" cuatro veces para que la pantalla digital muestre "P05". Si transcurridos 10 segundos no se presiona ningún botón, el producto empieza a cocinar automáticamente en la función "Sauté", la pantalla digital muestra una cuenta atrás de "0:30".
2. Modo Salir del funcionamiento: Pulse el botón  para salir del modo de funcionamiento actual.
3. **Tenga en cuenta que esta función no requiere la tapa.**

Slow Cook (Cocción lenta)

1. Cocción normal: En el modo de espera, pulse el botón "Menu"; el indicador  se enciende, la pantalla digital parpadea "P01". Presione "+" cinco veces para que la pantalla digital muestre "P06". Si transcurridos 10 segundos no se presiona ningún botón, el producto empieza a cocinar automáticamente en la función "Slow Cook", la pantalla digital muestra una cuenta atrás de "8:00".
2. Modo Salir del funcionamiento: Pulse el botón  para salir del modo de funcionamiento actual.

White Rice (Arroz blanco)

1. Cocción normal: En el modo de espera, pulse el botón "Menu"; el indicador  se enciende, la pantalla digital parpadea "P01". Presione "+" seis veces para que la pantalla digital muestre "P07". Si transcurridos 10 segundos no se presiona ningún botón, el producto empieza a cocinar automáticamente en la función "White Rice", la pantalla digital muestra "P07" y empieza la cuenta atrás cuando la presión aumenta en la olla.
2. Predefinir la cocción: En el modo de espera, pulse el botón "Menu" y pulse "+" seis veces; la pantalla digital muestra "P07". Vuelva a presionar el botón "Delay Timer"; el indicador "Delay Timer" parpadea y la pantalla digital muestra la hora. Ajuste la hora preestablecida con el botón "+/-" para ajustar los minutos; presiónelo una vez para ajustar por 10 minutos. Transcurridos 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "White Rice", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización e inicia una cuenta atrás.
3. Modo Salir del funcionamiento: Pulse el botón  para salir del modo de funcionamiento actual.

Brown Rice (Arroz integral)

1. Cocción normal: En el modo de espera, pulse el botón "Menu"; el indicador  se enciende, la pantalla digital parpadea "P01". Presione "+" siete veces para que la pantalla digital muestre "P08". Si transcurridos 10 segundos no se presiona ningún botón, el producto empieza a cocinar automáticamente en la función "Brown Rice", la pantalla digital muestra "P08" y empieza la cuenta atrás cuando la presión aumenta en la olla.
2. Predefinir la cocción: En el modo de espera, pulse el botón "Menu" y pulse "+" seis veces; la pantalla digital muestra "P08". Vuelva a presionar el botón "Delay Timer"; el indicador "Delay Timer" parpadea y la pantalla digital muestra la hora. Ajuste la hora preestablecida con el botón "+/-" para ajustar los minutos; presiónelo una vez para ajustar por 10 minutos. Transcurridos 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Brown Rice", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización e inicia una cuenta atrás.
3. Modo Salir del funcionamiento: Pulse el botón  para salir del modo de funcionamiento actual.

Beans (Legumbres)

1. Cocción normal: En el modo de espera, pulse el botón "Menu"; el indicador  se enciende, la pantalla digital parpadea "P01". Presione "+" ocho veces para que la pantalla digital muestre "P09". Si transcurridos 10 segundos no se presiona ningún botón, el producto empieza a cocinar automáticamente en la función "Beans", la pantalla digital muestra "P09" y empieza la cuenta atrás cuando la presión aumenta en la olla.
2. Predefinir la cocción: En el modo de espera, pulse el botón "Menu" y pulse "+" una vez; la pantalla digital muestra "P09". Vuelva a presionar el botón "Delay Timer"; el indicador "Delay Timer" parpadea y la pantalla digital muestra la hora. Ajuste la hora preestablecida con el botón "+/-" para ajustar los minutos; presiónelo una vez para ajustar por 10 minutos. Transcurridos 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Beans", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización e inicia una cuenta atrás.
3. Modo Salir del funcionamiento: Pulse el botón  para salir del modo de funcionamiento actual.

Broth (Caldo)

1. Cocción normal: En el modo de espera, pulse el botón "Menu"; el indicador  se enciende, la pantalla digital parpadea "P01". Presione "+" nueve veces para que la pantalla digital muestre "P10". Si transcurridos 10 segundos no se presiona ningún botón, el producto empieza a cocinar automáticamente en la función "Broth", la pantalla digital muestra "P10" y empieza la cuenta atrás cuando la presión aumenta en la olla.
2. Predefinir la cocción: En el modo de espera, pulse el botón "Menu" y pulse "+" una vez; la pantalla digital muestra "P10". Vuelva a presionar el botón "Delay Timer"; el indicador "Delay Timer" parpadea y la pantalla digital muestra la hora. Ajuste la hora preestablecida con el botón "+" / "-" para ajustar los minutos; presiónelo una vez para ajustar por 10 minutos. Transcurridos 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Broth", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización e inicia una cuenta atrás.
3. Modo Salir del funcionamiento: Pulse el botón  para salir del modo de funcionamiento actual.

Curry

1. Cocción normal: En el modo de espera, pulse el botón "Menu"; el indicador  se enciende, la pantalla digital parpadea "P01". Presione "+" diez veces para que la pantalla digital muestre "P11". Si transcurridos 10 segundos no se presiona ningún botón, el producto empieza a cocinar automáticamente en la función "Curry", la pantalla digital muestra "P11" y empieza la cuenta atrás cuando la presión aumenta en la olla.
2. Predefinir la cocción: En el modo de espera, pulse el botón "Menu" y pulse "+" una vez; la pantalla digital muestra "P11". Vuelva a presionar el botón "Delay Timer"; el indicador "Delay Timer" parpadea y la pantalla digital muestra la hora. Ajuste la hora preestablecida con el botón "+" / "-" para ajustar los minutos; presiónelo una vez para ajustar por 10 minutos. Transcurridos 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Curry", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización e inicia una cuenta atrás.
3. Modo Salir del funcionamiento: Pulse el botón  para salir del modo de funcionamiento actual.

Soup (Sopa)

1. Cocción normal: En el modo de espera, pulse el botón "Menu"; el indicador  se enciende, la pantalla digital parpadea "P01". Presione "+" once veces para que la pantalla digital muestre "P12". Si transcurridos 10 segundos no se presiona ningún botón, el producto empieza a cocinar automáticamente en la función "Soup", la pantalla digital muestra "P12" y empieza la cuenta atrás cuando la presión aumenta en la olla.
2. Predefinir la cocción: En el modo de espera, pulse el botón "Menu" y pulse "+" una vez; la pantalla digital muestra "P12". Vuelva a presionar el botón "Delay Timer"; el indicador "Delay Timer" parpadea y la pantalla digital muestra la hora. Ajuste la hora preestablecida con el botón "+" / "-" para ajustar los minutos; presiónelo una vez para ajustar por 10 minutos. Transcurridos 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Soup", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización e inicia una cuenta atrás.
3. Modo Salir del funcionamiento: Pulse el botón  para salir del modo de funcionamiento actual.

Multigrain (Mezcla de semillas)

1. Cocción normal: En el modo de espera, pulse el botón "Menu"; el indicador  se enciende, la pantalla digital parpadea "P01". Presione "+" doce veces para que la pantalla digital muestre "P13". Si transcurridos 10 segundos no se presiona ningún botón, el producto empieza a cocinar automáticamente en la función "Multigrain", la pantalla digital muestra "P13" y empieza la cuenta atrás cuando la presión aumenta en la olla.
2. Predefinir la cocción: En el modo de espera, pulse el botón "Menu" y pulse "+" una vez; la pantalla digital muestra "P13". Vuelva a presionar el botón "Delay Timer"; el indicador "Delay Timer" parpadea y la pantalla digital muestra la hora. Ajuste la hora preestablecida con el botón "+" / "-" para ajustar los minutos; presiónelo una vez para ajustar por 10 minutos. Transcurridos 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Multigrain", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización e inicia una cuenta atrás.
3. Modo Salir del funcionamiento: Pulse el botón  para salir del modo de funcionamiento actual.

Congee (Arroz congee)

1. Cocción normal: En el modo de espera, pulse el botón "Menu"; el indicador  se enciende, la pantalla digital parpadea "P01". Presione "+" trece veces para que la pantalla digital muestre "P14". Si transcurridos 10 segundos no se presiona ningún botón, el producto empieza a cocinar automáticamente en la función "Congee", la pantalla digital muestra "P14" y empieza la cuenta atrás cuando la presión aumenta en la olla.
2. Predefinir la cocción: En el modo de espera, pulse el botón "Menu" y pulse "+" una vez; la pantalla digital muestra "P14". Vuelva a presionar el botón "Delay Timer"; el indicador "Delay Timer" parpadea y la pantalla digital muestra la hora. Ajuste la hora preestablecida con el botón "+" / "-" para ajustar los minutos; presiónelo una vez para ajustar por 10 minutos. Transcurridos 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Congee", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización e inicia una cuenta atrás.
3. Modo Salir del funcionamiento: Pulse el botón  para salir del modo de funcionamiento actual.

Chili

1. Cocción normal: En el modo de espera, pulse el botón "Menu"; el indicador  se enciende, la pantalla digital parpadea "P01". Presione "+" catorce veces para que la pantalla digital muestre "P15". Si transcurridos 10 segundos no se presiona ningún botón, el producto empieza a cocinar automáticamente en la función "Chili", la pantalla digital muestra "P15" y empieza la cuenta atrás cuando la presión aumenta en la olla.
2. Predefinir la cocción: En el modo de espera, pulse el botón "Menu" y pulse "+" una vez; la pantalla digital muestra "P15". Vuelva a presionar el botón "Delay Timer"; el indicador "Delay Timer" parpadea y la pantalla digital muestra la hora. Ajuste la hora preestablecida con el botón "+" / "-" para ajustar los minutos; presiónelo una vez para ajustar por 10 minutos. Transcurridos 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Chili", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización e inicia una cuenta atrás.
3. Modo Salir del funcionamiento: Pulse el botón  para salir del modo de funcionamiento actual.

Manual Setting (Configuración manual)

1. Cocción normal: En el modo de espera, presione el botón "Manual Setting", los indicadores "Manual Setting" y "High" se encienden y la pantalla digital muestra "30". Presione el botón "Cooking Timer", luego presione el botón "+"/"-" para ajustar el tiempo de mantenimiento de la presión. Si transcurridos 10 segundos no se presiona ningún botón, el producto comienza a cocinar automáticamente, la pantalla digital muestra "12:00", y comienza una cuenta atrás cuando la presión aumenta en la olla.
2. Predefinir la cocción: En el modo de espera, presione el botón "Manual Setting", los indicadores "Manual Setting" y "High" se encienden y la pantalla digital muestra "30". Vuelva a presionar el botón "Delay Timer"; el indicador "Delay Timer" parpadea, la hora parpadea en la pantalla digital. Ajuste la hora preestablecida con el botón "+"/"-" para ajustar los minutos; presiónelo una vez para ajustar por 10 minutos. Transcurridos 10 segundos después de la configuración, el producto inicia automáticamente la cocción preestablecida en "Manual Setting", la pantalla digital muestra el tiempo de finalización e inicia una cuenta atrás.
3. Selección de la presión: En el modo de espera, presione el botón "Manual Setting", los indicadores "Manual Setting" y "High" se encienden y la pantalla digital muestra "30". Ajuste la presión con "Pressure Level"; el indicador "High" se apaga y "Low" se enciende. Si transcurridos 10 segundos no se presiona ningún botón, el producto empieza a cocinar automáticamente en "Manual Setting", la pantalla digital muestra "12:00" y empieza la cuenta atrás cuando la presión aumenta en la olla.
4. Modo Salir del funcionamiento: Pulse el botón "⏻" para salir del modo de funcionamiento actual.

Función Keep Warm (Función caliente)

- Después de cocinar, la olla a presión eléctrica entra automáticamente en el modo de mantener caliente; en este modo, el indicador de mantener caliente se enciende;
- En el modo de espera también puede presionar el botón "Keep Warm" para mantener caliente;
- La temperatura para mantener caliente es 60 °C - 80 °C;



Revisión y Mantenimiento Diarios

Para utilizar el producto con seguridad y con una vida útil más larga, revíselo y manténgalo.

Problema	Solución
- El cable de alimentación y el enchufe están expandidos, deformados, dañados y su color ha cambiado. - Una parte del cable de alimentación y el enchufe están más calientes. - El cable de alimentación es flexible con una fuente de alimentación discontinua. - La olla a presión eléctrica tiene un calentamiento anormal y genera olores desagradables. - Ruido o vibración anormal al encenderla	Deje de usarla y llévela a reparar a un centro de reparación autorizado.
Hay polvo o suciedad en el enchufe o zócalo.	Retire el polvo o la suciedad.

Precauciones de Seguridad

Para evitar daños personales y a la propiedad, siga las siguientes precauciones de seguridad.

- Significado de las marcas:

 Significa elementos "Prohibidos"	 Normalmente prohibido	 Desmontaje prohibido	 Manos húmedas prohibidas
	 Contrato prohibido	 Pulverizar agua prohibido	
 Significa elementos "Obligatorios"	 Debe ser ejecutado	 Extraer el enchufe	

- El peligro causado por un uso incorrecto si se ignoran las siguientes advertencias es en dos grados



Advertencia

Posiblemente cause la muerte o lesiones graves si se ignoran las advertencias.



Precaución

Puede causar lesiones físicas o daños a la propiedad si se ignoran las precauciones.



Advertencia

English

Français

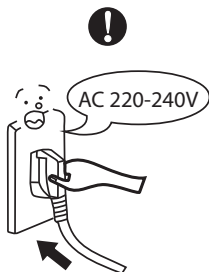
Deutsch

Italiano

Español

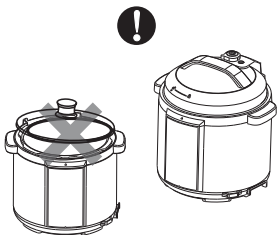
Use una toma de corriente de 220 V ~ 240 V

- Si no se utiliza la corriente alterna de 220 V ~ 240 V, puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
- Peligro de incendio si se usa una toma defectuosa.



Está estrictamente prohibido usar la otra tapa

- Está estrictamente prohibido usar la otra tapa y en el proceso de encendido, no se permite el uso de una tapa que no sea original.
- Esto puede causar descargas eléctricas o riesgos de seguridad.

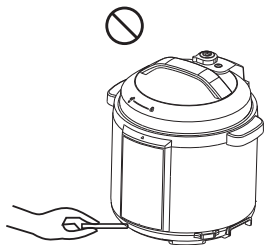




Advertencia

No inserte objetos extraños

- Está prohibido insertar virutas de metal, agujas y otros materiales extraños en la separación.
- Esto puede causar una descarga eléctrica o anomalías de movimiento.



La modificación está prohibida

- La modificación o reparación por parte de personas no profesionales está prohibida.
- El incumplimiento puede causar un incendio o una descarga eléctrica.
- La reparación o reemplazo de piezas debe llevarse a cabo en un centro de servicio autorizado.



Advertencia al abrir la tapa

- Cuando la olla a presión eléctrica no funciona, no hay presión en la olla, la válvula de flotación está abajo;
- Cuando la olla a presión eléctrica está funcionando, la presión en la olla aumenta, la válvula de flotación sube; no fuerce la tapa para abrirla antes de que libere totalmente la presión;
- Si es difícil abrir la tapa, no la fuerce ya que, de lo contrario, puede causar quemaduras o lesiones físicas.



Advertencia

English

Français

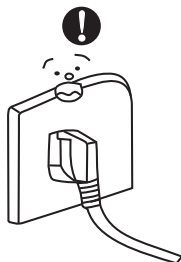
Deutsch

Italiano

Español

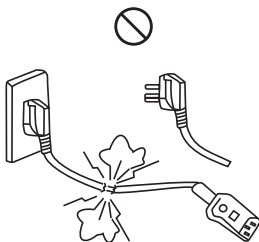
Usar una toma de corriente única

- Se debe usar solo una toma de corriente nominal de más de 10 A con un cable de tierra;
- Si se comparte con otros aparatos eléctricos, el enchufe puede desprender calor anormal y provocar un incendio.



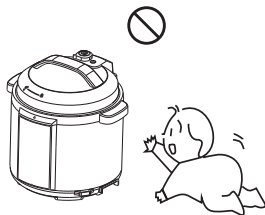
Dejar de usar el aparato si el cable de alimentación está dañado

- Reemplace el cable de alimentación dañado con un cable suave especial o reemplácelo con un conjunto especial comprado directamente al fabricante o a un centro de reparación autorizado.



Colocar el aparato en un lugar fuera del alcance de los bebés

- Coloque el aparato en un lugar fuera del alcance de los bebés.
- Evite descargas eléctricas y escaldaduras.

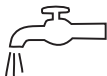




Advertencia

No sumergir ni rociar los productos con agua

- Hacerlo podría causar una descarga y cortocircuitos eléctricos.



Revisar periódicamente

- Asegúrese de revisar periódicamente la cubierta antibloqueo y el núcleo de la válvula de escape para asegurarse de que no estén bloqueados;
- No cubra la válvula de escape con un objeto pesado ni la reemplace con otro objeto.

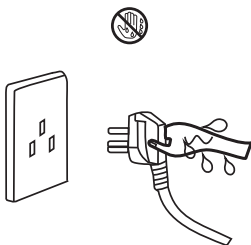




Precaución

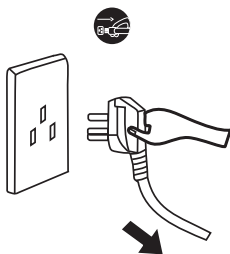
Nunca tirar del enchufe con la mano mojada

- Para evitar la descarga eléctrica



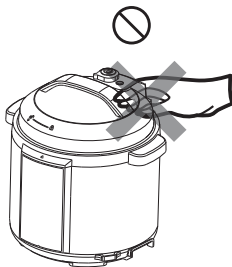
Desenchufar si no se utiliza

- De lo contrario, puede provocar fugas, incendios o fallas.



Cuando la olla esté funcionando, no tocar la tapa

- Cuando la olla está funcionando, la tapa tiene una temperatura alta; no la toque;
- De lo contrario, puede causar quemaduras.

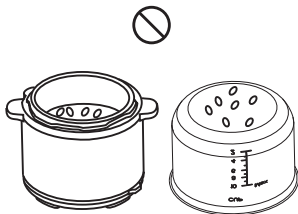




Precaución

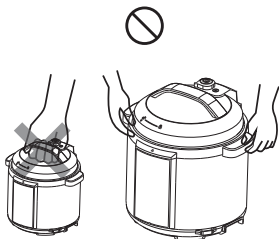
No use una olla distinta a la olla exclusiva

- Si hay un objeto extraño en el fondo de la olla y la superficie de la placa de calentamiento, retírelo antes de usarla.
- De lo contrario, puede causar un sobrecalentamiento y anomalías de funcionamiento.



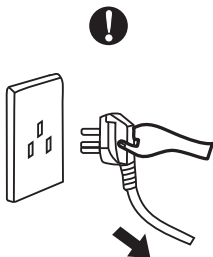
Cuando mueva el producto, sujetar el asa del cuerpo de la olla

- Al mover el producto, no lo sujete directamente por el asa de la tapa para evitar que esta caiga.



Para tirar del enchufe, pellizcarlo

- Para tirar del enchufe, pellízquelo;
- No tire del cable de alimentación; de lo contrario, lo dañará y provocará una descarga eléctrica y un cortocircuito.





Precaución

English

Français

Deutsch

Italiano

Español

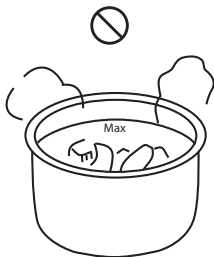
Durante el funcionamiento, nunca acercar las manos a la vía de escape.

- Durante la cocción, nunca acerque las manos a la vía de escape para evitar quemaduras.
- Durante la cocción, no cubra la ventilación con un paño ni con otros objetos.



La cantidad total de alimentos y agua no debe superar la marca Max

- La cantidad total de alimentos y agua no debe superar la marca Max; de lo contrario, los alimentos pueden cocinarse de manera irregular o causar un mal funcionamiento.



No colocar la olla interior en otro aparato para calentarla

- Para evitar deformaciones o defectos.
- Utilice la olla interior especial.





Precaución

No usar en los siguientes lugares

- No la use en lugares inestables;
- No la use en lugares cercanos al agua y al fuego;
- No la use cerca de paredes y muebles;
- No la use en lugares expuestos a la luz solar directa y a las salpicaduras de aceite.
- No la acerque a la cocina para evitar un incendio.

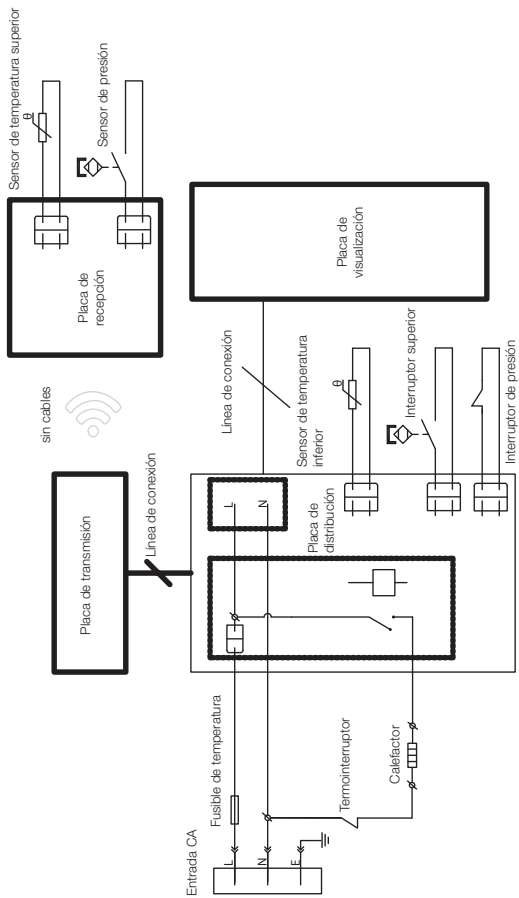
Entorno Para Guardar el Producto

- Limpie periódicamente la olla y elimine el aceite y la suciedad si está guardada en la mesa.
- Coloque la olla a presión eléctrica a 30 cm de distancia de otros aparatos de cocina.

Limpiar Después de Usar

1. Limpiela después de cada uso.
2. Antes de la limpieza y el mantenimiento, desenchufe el cable de alimentación hasta que el producto se enfríe.
3. Retire la tapa y la olla interior, limpie con detergente primero, luego enjuague bien con agua y seque con un paño suave.
4. Limpie la parte interna de la tapa con agua. Extraiga el anillo de sellado, la cubierta antibloqueo, el núcleo de la válvula de escape y la válvula de flotación para lavarlos y vuelva a colocarlos correctamente. A continuación, seque la cara interna de la tapa con un paño.
5. Limpie el cuerpo de la cocina con un trapo; está prohibido sumergir el cuerpo de la olla en agua o rociarla con agua para limpiarla.

Diagrama Eléctrico



English

Français

Deutsch

Italiano

Español

Solución de Problemas

Si ocurre lo siguiente, la olla no está defectuosa; por favor revise cuidadosamente una vez antes de enviarla a reparar.

S/N	Problema	Motivo	Solución
1	Dificultad para cerrar la tapa	El anillo de sellado no está colocado correctamente	Colocar el anillo de sellado correctamente
		La válvula de flotación sujeta la varilla de empuje	Presionar la varilla de empuje ligeramente
2	Dificultad para abrir la tapa	Válvula de flotación en la posición levantada	Presionar ligeramente la válvula de flotación con un palillo.
		Hay presión dentro de la olla	Abir la tapa cuando se haya liberado toda la presión.
3	El vapor sale por la tapa	El anillo de sellado está colocado correctamente	Colocar el anillo de sellado correctamente
		Restos de comida en el anillo de sellado	Limpiar los restos de comida
		Anillo de sellado dañado	Sustituir el anillo de sellado
		La tapa no está cerrada correctamente	Cerrar la tapa correctamente
4	El vapor sale por la válvula de flotación	Restos de comida en la arandela de la válvula de flotación	Limpie la arandela de la válvula de flotación
		Arandela de la válvula de flotación desgastada	Sustituir la arandela de la válvula de flotación
5	La válvula de flotación no sube	Muy poca comida y agua en el recipiente interior	Añadir agua y comida según la receta
		El vapor sale por la tapa o la válvula de escape	Enviar al centro de servicio para su reparación
6	El vapor sale de la válvula de escape sin parar	La válvula de escape no está en la posición de sellado	Girar la válvula de escape a la posición de sellado
		El control de presión falla	Enviar al centro de servicio para su reparación
7	El indicador de encendido no se enciende	Toma de alimentación con contacto deficiente	Revisar la toma de alimentación

S/N	Problema		Motivo	Solución
8	Arroz medio cocido o muy duro		Poca agua	Añadir agua
			La tapa se ha abierto antes de tiempo	Después de completar el ciclo de cocción, deje la tapa colocada durante 5 minutos más.
9	Arroz demasiado blando		Exceso de agua	Reducir la cantidad de agua
10	Todos los indicadores parpadearán	La pantalla muestra E1	Circuito abierto del sensor inferior	Enviar al centro de servicio para su reparación
		La pantalla muestra E2	Cortocircuito del sensor inferior	
		La pantalla muestra E5	Circuito abierto del sensor de la tapa	
		La pantalla muestra E6	Cortocircuito del sensor de la tapa	
		La pantalla muestra E8	Fallo del interruptor de presión	
		La pantalla muestra E11	Fallo de comunicación del Control PCB e Iniciar PCB	
		La pantalla muestra E12	Fallo de comunicación de Recibir PCB e Iniciar PCB	
		La pantalla muestra E13	Cortocircuito/circuito abierto del sensor de flotación	
		La pantalla muestra E14	Fallo de corrección del sensor de flotación	
		La pantalla muestra E15	Sensor de temperatura en fallo Recibir PCB	
		La pantalla muestra E17	Fallo Recibir PCB	
		La pantalla muestra E18	Fallo Iniciar PCB	
		La pantalla muestra EC	La tapa está colocada incorrectamente	Colocar en la posición correcta

Si el defecto no se elimina después de la verificación anterior, póngase en contacto con nuestro centro de servicio autorizado para su reparación.

Información Sobre La Garantía

Para obtener una copia de la garantía de este producto:



Visite amazon.de/basics-garantie

— o —



Póngase en contacto con Atención al cliente en el 0900 803 711

Comentarios

¿Le encanta? ¿No le gusta nada?

Escriba una opinión como cliente.

En AmazonBasics nos comprometemos a proveer productos pensados para satisfacer a nuestros clientes y que estén a la altura de sus elevados estándares de calidad. Le animamos a que escriba una opinión sobre su experiencia con el producto.

Por favor, visite: amazon.es/review/review-your-purchases#



Para otros servicios:



Visite amazon.es/gp/help/customer/contact-us

— o —



Póngase en contacto con Atención al cliente en el 0900 803 711

amazonbasics

amazon.com/AmazonBasics

MADE IN CHINA