

部品コード : 874439
品名 : ㊦ EU向取説PC-MA3
サイズ : 182×257 (B5) 336ページ
材質 : 上質紙 四六判70kg (菊判48.5kg)
刷色 : 1C (BLACK)

K

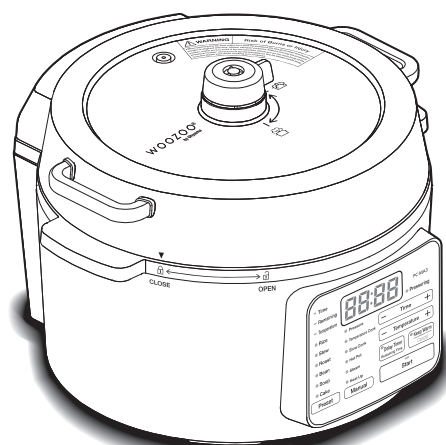
PC-MA3

W O O Z O O[®]
by Ohyama

For indoor/household use

Multi Cooker PC-MA3

User manual



Contents

Specifications.....	2
Safety precautions.....	3
Precautions for use.....	9
Cooking.....	10
Parts.....	11
Weight and lid.....	14
How to use Preset menu (rice).....	15
How to use Preset menu (stew, roast, bean, soup).....	19
How to use Preset menu (cake).....	21
How to use Cooking using the delay timer.....	23
How to use Manual menu (pressure).....	25
How to use Manual menu (temperature cook).....	27
How to use Manual menu (slow cook).....	29
How to use Manual menu (hot pot).....	32
How to use Manual menu (steam).....	33
How to use Manual menu (heat up).....	35
Maintenance and cleaning.....	36
Troubleshooting.....	38

Specifications

Rated voltage		220-240V~
Rated frequency		50Hz
Rated input		800W
Cooking rice capacity	Rinse free/ white	4 servings
	Brown rice	4 servings
Operating pressure		70kPa
Cooking capacity		2.0L
Full water capacity		3.0L
Dimensions (approximate)		W300×D288×H224mm
Product weight (approximate)		3.9kg
Power cord (approximate)		Length: 2.0m (Inserted power supply)

※ Product specifications are subject to change without prior notice.

Safety precautions

In order to avoid injury or unnecessary property loss, carefully read the following “Safety precautions” before use. The following safety precautions are divided under two headings: “Warning” and “Attention”. These precautions are important for safe and proper use. Be sure to follow them.

Symbols definition



Indicates reminder and warning.



Indicates DO NOT.



Indicates ALWAYS DO.



Warning

Improper operation may cause death or serious injury.

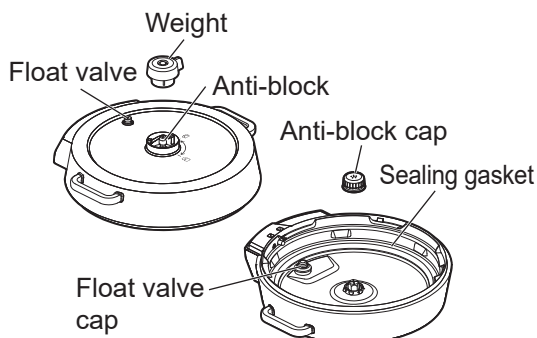
Pressure cook

When using the pressure cooking, because of high temperature and high pressure internally it can be dangerous if this product is operated incorrectly. Be sure to confirm the following before use.

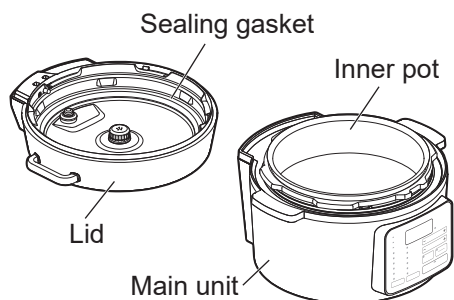


Be sure to

- **Make sure that the anti-block and the steam passage are not damaged or blocked up**
- **Make sure that the weight and the anti-block cap are in place before use**
Or it may cause injury or burns.



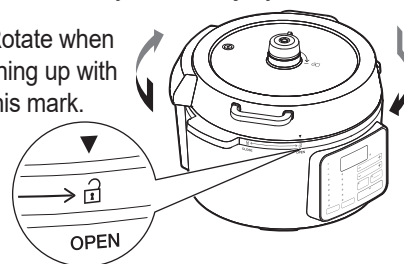
- **Make sure that there are no food remnants stuck to the lid, main unit, the inner pot, or the sealing gasket**
Or it may cause injury or burns.
If there are any grains of rice or bits of food that are stuck on, they must be removed before closing the lid.



Be sure to

- **Make sure that the lid is closed tightly**
Or it may cause injury or burns.

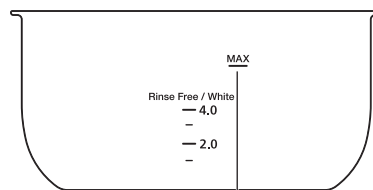
Rotate when lining up with this mark.



Prohibited

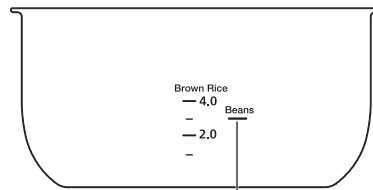
- **Do not put in more ingredients than the amount specified**
Or it may cause injury or burns.

Rinse free/white side



Do not put in ingredients that exceed the maximum amount marked (all types of cooking)

Brown rice side



For things where the quantity increases when cooking (such as beans or noodles), do not put in more than here

Safety precautions continued

Pressure cook continued



Prohibited

- **Do not use pressure cooking for the following types of things (Examples of foods that should not be cooked in the pressure cook mode)**
 - **Foods that have large amounts of oil**
 - **Foods that have baking soda or that make bubbles or foam**
 - **Stew and other foods that thicken or are sticky**

The steam passage might get blocked and steam might burst out, which could cause injury or burns.



Prohibited

- **Do not broil or heat without water**
Or it may cause an accident.
- **Make sure that the anti-block and the float valve steam passage are not being blocked**
Do not put food that is still in a plastic bag in the multi cooker. If the steam passage is blocked, it could cause overheating or an accident.

Correct use of power plug and cord



Be sure to

- **Remove dust from the power plug regularly**
Dust buildup can cause fire or electric shock due to insulation failures.
- **Insert the power plug properly into the power socket**
Or it may cause fire or electric shock due to a short circuit.



Unplug the product

- **Make sure to unplug the power plug from the power socket before performing any repairs or checks, or moving the product**
Or it may result in electric shock or injury.



Avoid contact with wet hands

- **Do not insert or unplug the power plug with wet hands**
Or it may result in electric shock, burns or injury.



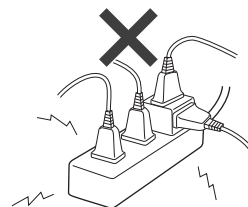
Prohibited

- **Do not charge up the product with the power cord tangled**
Or it may cause burns or fire. Do not use with the electrical cord tied up in a knot or bundled.
- **The product can only be powered by 220-240V~ currents**
Or it may cause a fire or electric shock.



Prohibited

- **Do not damage the power cord**
- **Do not stretch the power cord when moving or storing it**
Do not damage, process, forcefully bend, pull, twist, pinch or squeeze the power cord, or place heavy objects on it. Or it may cause fire or electric shock due to damage to the power cord.
- **Do not use the product with a damaged power cord or plug, or that plugs into a power socket loosely**
Or it may cause a fire or electric shock due to a short circuit. If the power cord is damaged, check with the shop where you purchased the product or with Iris Ohyama France SAS by calling the consultation number.
- **Do not use in a way that exceeds the rating specifications of power sockets or extension cords**
Or it may cause fire.

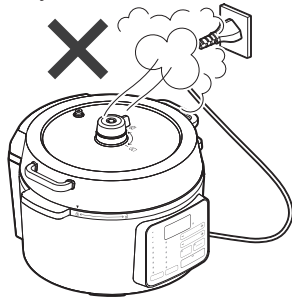


- **Do not let infants or young children to lick the power plug**
Or it may cause injury or electric shock.

When cooking

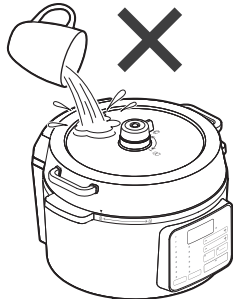
Prohibited

- Do not ever open the lid
- Do not move the product
- Keep your face and hands away from the weight and the float valve
Or it may cause burns or accidents.
- Do not expose the power cord or power plug to steam
Or it may cause fire or electric shock.



Avoid getting the product wet

- Do not spray water on the main unit
- Do not wash the main unit with water
Or it may cause a power leak or a short circuit, which may cause fire or electric shock.



Prohibited

- Do not use this product for anything other than what is stated in this manual
Or it may cause fire, burns, electric shock or injury.
- Do not use the product for commercial purposes or anything other than for household use
This product was designed for household use. If the product is used for commercial purposes or anything other than for household use, it may cause fire.

Follow the procedures below to release the pressure and open the lid

Be sure to

- When you're cooking using this product
 - ① Press the keep warm/cancel button to stop the pressure cook
 - ② Lid the top of the weight with a wet towel, lid your hands with mitts or pot holders and turn the weight pressure release knob to the air exhausting side (👤)
 - ③ Once steam is no longer coming out, take the towel and make sure that the float valve has gone down
 - ④ Refer to the after cooking part and open the lid slowly
Do not try to force the lid open, or the food inside may burst out, which may cause burns.
- Hands must be covered with mitts or pot holders
- When switching over the weight pressure release knob, do not touch anything other than the pressure release knob part
Or it may cause burns.

After cooking

Be sure to

- Pressure still stays inside the pot after cooking
- When opening the lid after cooking, put the weight on the the air exhausting side (👤) is to let the steam out, and make sure that the float valve has gone down
- Open the lid slowly and gradually while making sure that there is no steam coming out of the gap between the lid and the main unit
- When turning and opening the lid, if it feels like there is resistance, do not try to force the lid open; instead wait for a moment before continuing to open, or else put the weight back on the sealed side (👤) again and refer to how to open the lid when cooking to release the pressure
If there is still some remaining pressure inside the pot, the lid may fly off and food cooking inside the multi cooker could boil out explosively, causing burns or accidents.

Safety precautions continued



- **In case of abnormality or malfunctioning, immediately stop using, then turn off the power supply and pull out the plug from the power socket**
Or it may cause smoke, fire or electric shock.
[Examples of abnormalities]
 - **Abnormal sounds or peculiar smells**
 - **Abnormal heating up of the power plug and cord**
 - **Charges and uncharges intermittently whenever the power cord is moved**
 - **There is a burning, painful sensation caused by electric shocks when touching the product with hands**
- ➔ Stop using and check with the shop where you purchased the product or with Iris Ohyama France SAS by calling the consultation number for such matters.



Be sure to

- **The appliance is only to be used with the unit provided**



Be sure to

- **Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years**



Be sure to

- **Read all the instructions**



Be sure to

- **Do not let children near the pressure cooker when in use**



Be sure to

- **Do not put the pressure cooker into a heated oven**



Do not disassemble

- **Do not disassemble, repair or modify the product by yourself**
Or it may cause fire, electric shock or injury.
Check with the shop where you purchased the product or with Iris Ohyama France SAS by calling the consultation number for repair-related matters.



Prohibited

- **Do not allow children or other users who require assistance to operate the product alone, and do not allow young children or infants to touch the product**
Or it may cause electric shock, injury or burns.
This product must be used with the assistance of a guardian or helper who understands how to use it safely.



Be sure to

- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised**



Prohibited

- **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**



Be sure to

- **Use the appropriate heat source(s) according to the instructions for use**

IMPORTANT PRECAUTIONS



Be sure to

- Move the pressure cooker under pressure with the greatest care. Do not touch hot surfaces, Use the handles and knobs. If necessary, use protection



Be sure to

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



Prohibited

- Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended



Be sure to

- Before each use, check that the valves are not obstructed. See the Instructions for use



Be sure to

- This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat. see "Instructions for use"



Prohibited

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



Be sure to

- Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. see the "Instructions for use"



Prohibited

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



Prohibited

- Never use your pressure cooker without adding water, this would seriously damage it



Be sure to

- 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

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Attention

Warnings for when improper use of this product could cause injuries or damage to property.



Do not touch

- During and after use, do not touch parts of the product that are hot Or it may cause burns. Wait until it has cooled down before any cleaning or maintenance of the product.



Prohibited

- Do not use any cooking pots other than the inner pot which is specifically for that use
- Do not use the inner pot from the multi cooker on gas stoves, burners or any other cooking utensils Or it may cause fire.

During use



Prohibited

- Do not lid with a dish towel or anything else Or it may cause accidents or fire due to overheating.



Be sure to

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

Safety precautions continued



Unplug the product

- **Make sure to unplug the product by pulling on the plug; never unplug it by pulling on the power cord**
Or it may cause fire or electric shock because of damage to the power cord.
- **If you do not use the product for a long time, make sure to unplug the power cord**
It may cause fire or electric shock due to power leaks from aging insulation.



Prohibited

- **Do not use any power cords other than the accessory**
- **Do not use the attached power cords in other machines**
Or it may cause fire.

Correct disposal of this product



- **This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling**

When moving or transporting



Be sure to

- **make sure to hold the main unit by the handles**
If the product is held and moved by another part (such as the lid handle), it may fall down and cause burns or injury.



Prohibited

- **Do not swing the multi cooker around, drop it, or strike it with heavy blows**
Or it may cause fire or electric shock due to damage.



Avoid getting the product wet

- **Do not use near any wet areas where is water, or near to fire**
Or it may cause electric shock due to a short circuit.



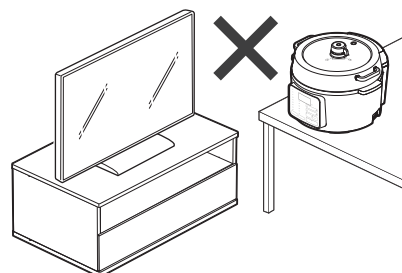
Prohibited

- **Do not use on floors or on the ground**
- **Do not use the product on any unstable surfaces, or on anything that is heat sensitive**
Or it may cause fire.
- **Do not use the product on a narrow shelf or in any other cramped space**
If the control panel or the power cord is exposed to steam, it could cause a fire or electric shock.
- **Do not block the air intake or outlet on the bottom**
Do not use on surfaces such as carpets, vinyl cloth, aluminum foil, towels, etc.
Or it may overheat and cause a fire.

Precautions for use

- **Remove any food that has gotten stuck on.**
If the lid has not been closed properly, the food inside might boil over, it might not be as delicious as it could otherwise, and the multi cooker could even malfunction.
- **The coating on the inside of the inner pot in the multi cooker gets consumed with use and might even peel off, but it is harmless to the human body.**
If the coating has peeled off entirely, make a request to exchange for another inner pot sold separately. When requesting other items sold separately, contact Iris Ohyama France SAS by calling the consultation number.
- **The inner pot may get discolored with use, but this will not affect its cooking performance.**
- **When first beginning to use, there may be a smell of plastic or rubber.**
This will gradually dissipate with use.
- **Do not lid with a dish towel during use.**
Or it may cause disfiguring or discoloration.
- **In order to prevent damage to the inner pot and prevent the coating from peeling off, observe the following.**
 - Do not put any vinegar or alkali in the inner pot
 - Do not broil
 - Do not use spatulas or spoons that are made of metal
 - When cleaning, do not use any hard scrub brushes or anything other than a sponge
 - Do not put any eating utensils or other hard objects in the inner pot
 - Do not put in the dishwasher
- **When opening the lid, the inner pot may be lifted with the lid.**
Put the inner pot and lid back into the cooker and sway quietly from side to side to remove the inner pot.

- **Do not use the product near a radio or TV.**
Otherwise electromagnetic interference from the TV or radio could affect the use of the product.
- **There will be a beeping sound to alert you to things such as when buttons were operated, when cooking was finished, and when the lid was opened.**



Disposal

- **Dispose of the product and packing materials in accordance with local regulations.**

Cooking

Preset menu 6 modes

Rice	Pressure cooking
Stew	Pressure cooking
Roast	Pressure cooking
Bean	Pressure cooking
Soup	Pressure cooking
Cake	Non pressure cooking

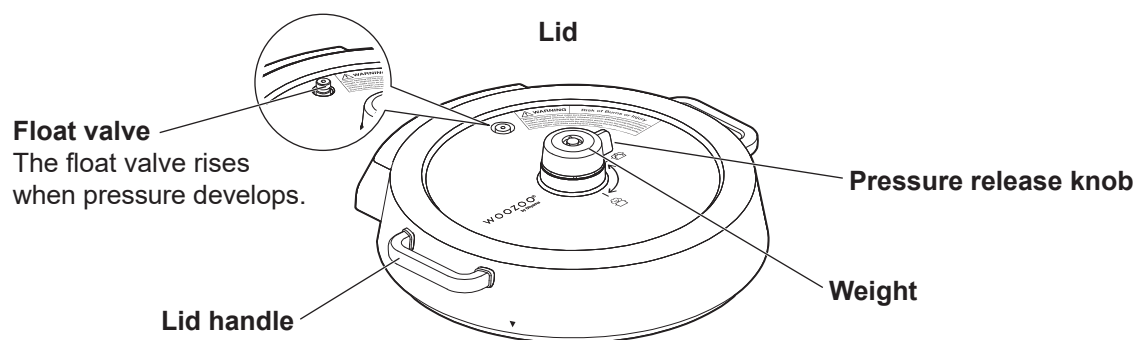
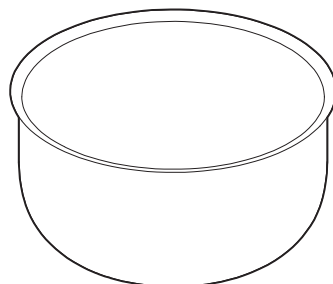
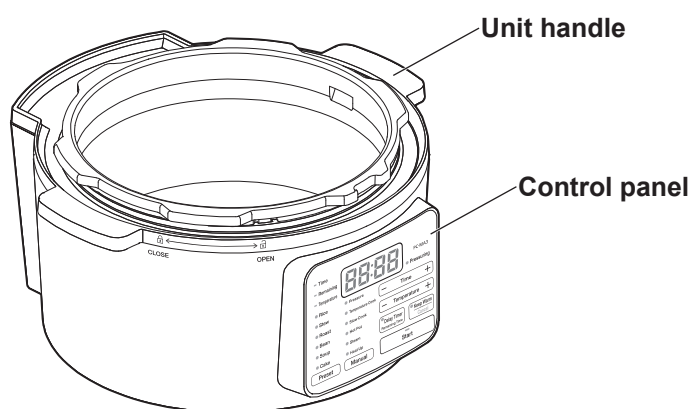
Manual menu 6 modes

Pressure	Pressure cooking allows to cook faster and to make the ingredients tender. ※ Pressure increasing/decreasing time will be added to the set cooking time on the display.
Temperature cook	Non pressure cooking. Temperature range: 70°C-100°C.
Slow cook	Slow cook without pressure. Temperature range: 30°C-70°C.
Hot pot	Remove the lid and use this product as a cooking pot.
Steam	Steam cooking. Pour water in the inner pot and put ingredients in the steam rack included in the package.
Heat up	Simmering/browning. Remove the lid before start to cook.

■ Pressure cook

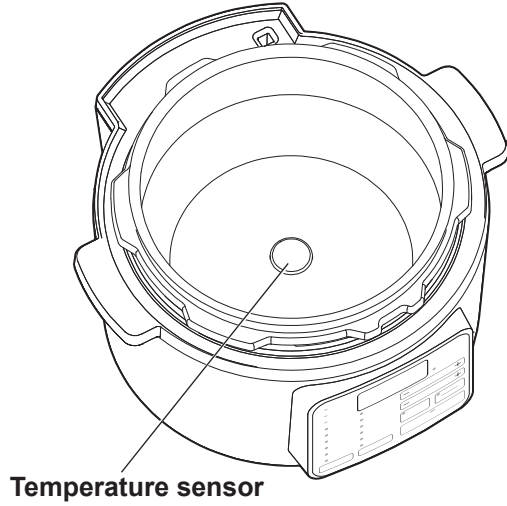
- **After putting seasoning, stir ingredients thoroughly from the bottom of the inner pot.**
If seasonings do not get mixed in well with water, the sensor will not be able to properly detect the temperature of the ingredients, and they might not get cooked properly.
- **Line up and cut each type of ingredient up into a suitable size.**
Ingredients that get heated up easily can be cut into larger pieces, while those that do not get heated up easily should be cut into smaller pieces; make sure that everything gets cooked evenly and uniformly.
- **With pressure cook, ingredients will quickly get boiled and become soft. Heating over a long time may result in ingredients becoming overly soft.**
Select pressure cook or other cooking methods based on ingredients and recipes.

Parts

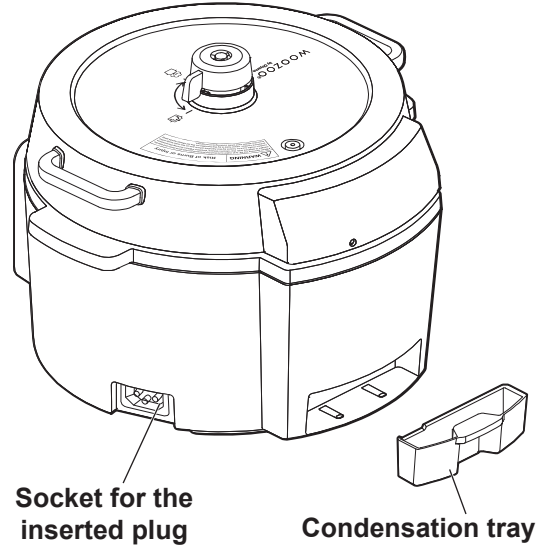
**Inner pot****Main unit**

Parts continued

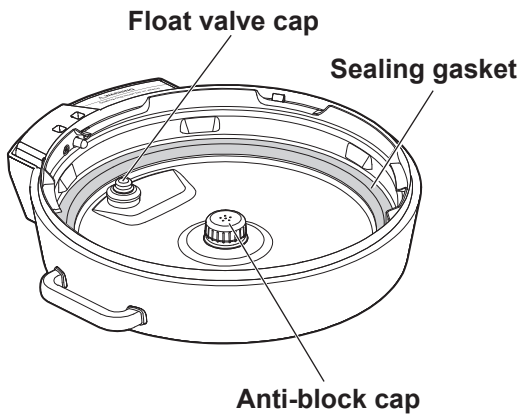
■ **Inside of main unit**



■ **Back**

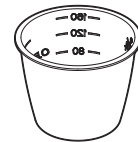


■ **Bottom of lid**



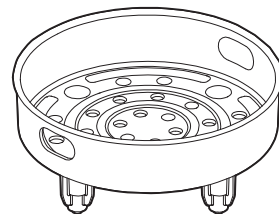
■ **Accessories**


Measuring cup



For rice (1 serving)

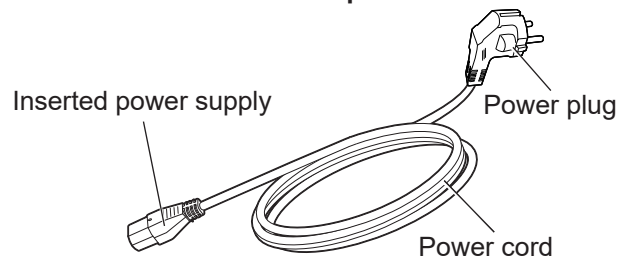
Steam rack



 **Caution**

- **The sealing gasket must be in place while cooking.** Cooking without the sealing gasket may result in overheating and malfunctioning.

Detachable power cord



Control panel

Temperature/time display

The cooking time or cooking temperature is displayed. It will display the remaining cooking time.

Time setting button

After selecting the manual menu, the cooking time can be changed by pressing this button.

※Does not respond when hot pot or heat up mode is selected.

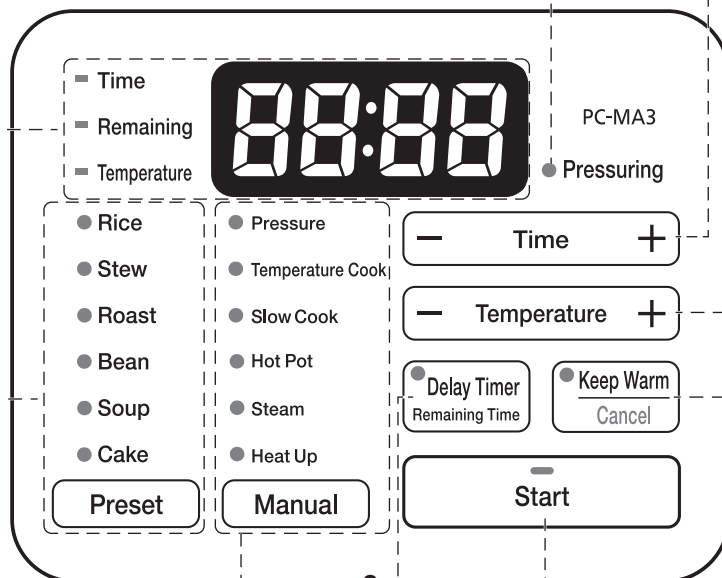
Pressuring indicator lamp

This lamp will light up during cooking once the cooking pressure has been reached.

Temperature adjustment button

If temperature cook or slow cook is selected, the cooking temperature can be changed by pressing this button.

If hot pot or heat up is selected, the heating power can be adjusted by pressing this button.



Manual menu indicator lamp/button

Press this button to change to manual menu.

Start indicator lamp/button

Press this button to start cooking for the selected menu.

Preset menu indicator lamp/button

Press this button to change to preset menu.

Delay timer indicator lamp/button

Press this button to set delay timer. Delay timer is available for all the preset menus and pressure and temperature cook in the manual menu. When delay timer is available for the mode you select, this lamp will blink. Use the time setting button to set the remaining time.

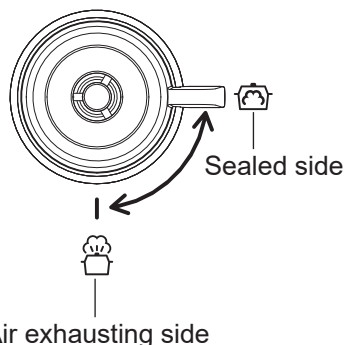
Keep warm/cancel button

When cooking is finished, this lamp will light up and start to keep warm (except Slow Cook, Hot Pot, Steam, Heat Up). Press this button when the indicator lamp is on, and the keep warm function will be cancelled. Press this button during operation, and operation will be cancelled.

Weight and lid

The weight

- For pressure cooking, the pressure release knob on the weight should be on the sealed side (🔒).



- For non pressure cooking, the pressure release knob on the weight should be on the air exhausting side (🌬️).

Preset Menu	Pressure release knob on the weight
Rice	Sealed side (🔒)
Stew	Sealed side (🔒)
Roast	Sealed side (🔒)
Bean	Sealed side (🔒)
Soup	Sealed side (🔒)
Cake	Air exhausting side (🌬️)

Manual menu	Pressure release knob on the weight
Pressure	Sealed side (🔒)
Temperature cook	Air exhausting side (🌬️)
Slow cook	Air exhausting side (🌬️)
Hot pot	No lid
Steam	Air exhausting side (🌬️)
Heat up	No lid

- When setting up the weight, push it in firmly from the top.

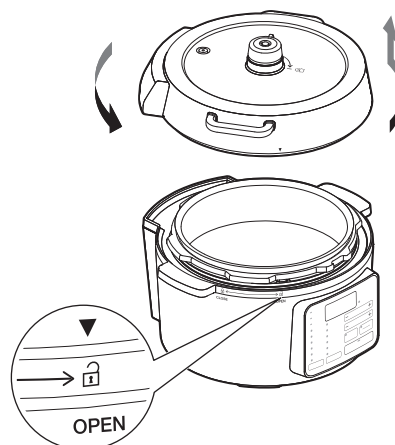
Lid

How to open



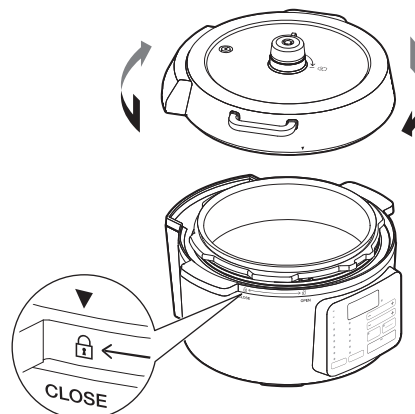
- When opening the lid, make sure that cooking has stopped, and then remove the pressure by taking the pressure release knob on the weight and putting it on the air exhausting side (🌬️).
- Before opening, make sure that the pressuring indicator lamp has gone out, and that the float valve has gone down.

Holding the lid handle, rotate counter clockwise, line up the ▼ mark on the lid with the mark (🔒) on the main unit, and lift the lid up.



How to close

Line up the ▼ mark on the lid with the mark (🔒) on the main unit, hold the lid handle and rotate clockwise until it stops (until it is in the (🔒) position)



How to use Preset menu (rice)

This mode can be used to cook rice.

1 Measure rice into the measuring cup that comes with the multi cooker

- This measuring cup, when filled up, is exactly 1 serving.



2 Wash the rice

- 1 Put the rice in a bowl with plenty of water at first and stir well, and then discard the water immediately
- 2 Use the fingers to wash so that the rice gets stirred lightly



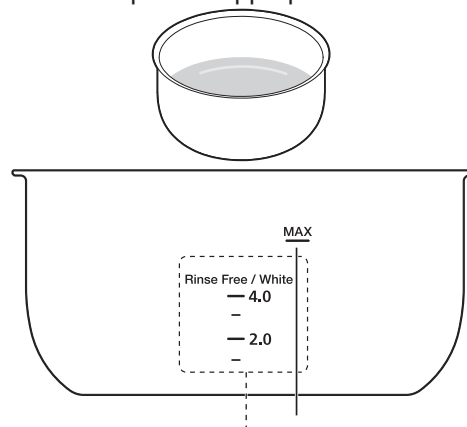
- 3 Add water and stir thoroughly, then throw away water
- 4 Repeat steps 2 and 3 for 2-4 times
- 5 Finally, rinse off quickly 2-3 times with plenty of water, and then drain out the water



- ※ Rinse free rice may make the water turn white. If you cook the rice without washing it, it may spill or burn. If the water becomes white, wash it lightly once or twice.
- ※ Do not wash with hot water.
- ※ Wash rice quickly.
- ※ If you wash the rice forcefully or put it in a colander after washing it, the rice may crack and you may not be able to cook it well.
- ※ If rice has not been washed enough, it might boil over.

3 Adding water

- Put the washed rice in the inner pot, and fill water up to an appropriate level.



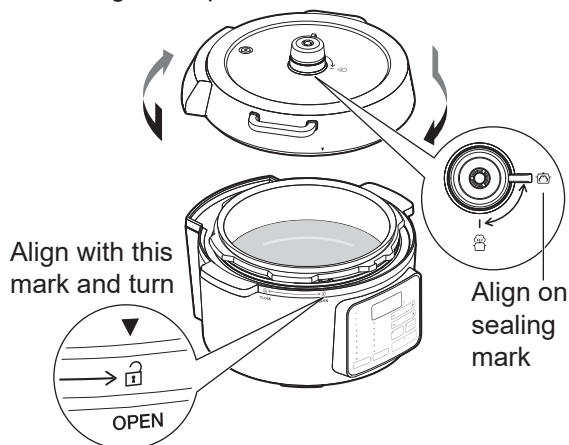
Level scale values for rinse free/white side

- ※ The firmness of the rice may differ depending on types of rice.
- ※ If increasing or decreasing the amount of water, adjust the level within a range of 1-3 mm from the amount that was measured out.
- ※ If too much water is put in, the rice might boil over.
- ※ For brown rice, use the scale "Brown Rice" on the inner pot.
- ※ Use water that is at a temperature between 5-35°C.
- ※ Do not use alkaline ionized water. Or it may cause discoloring or odors.

How to use Preset menu (rice) continued

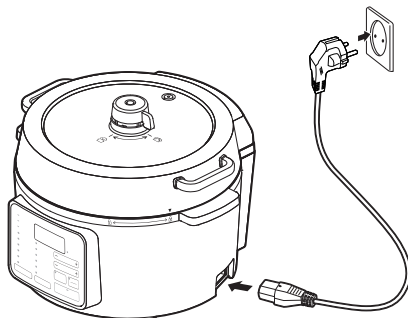
4 Install the inner pot in place and close the lid

- Wipe up any grains of rice or water droplets on the outside of the inner pot and the inside of the main unit.
- Make sure that the rice is even and level.
- Line up the ▼ mark on the lid with the mark on the main unit (🔒), hold the lid handle and rotate clockwise until it stops (until it is in the (🔒) position).
- Make sure that the weight is set up firmly in the anti-block.
- Take the pressure release knob on the weight and put it on sealed side (🔒).



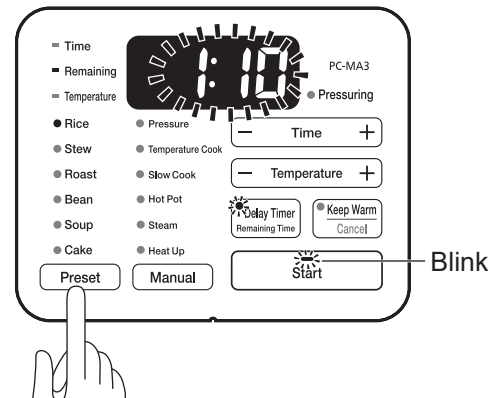
5 Connect the power cord

Insert the power supply into the socket on the right side of the main unit, and insert the power plug securely into a socket nearby.



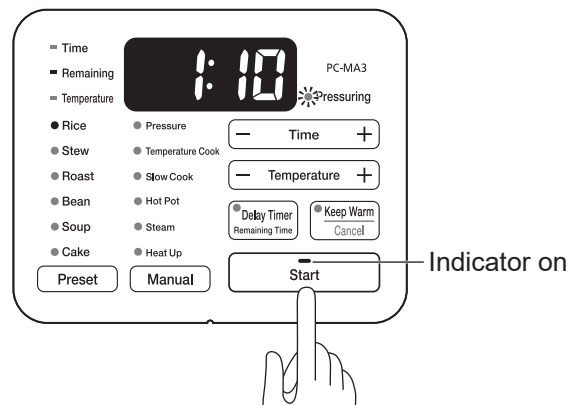
6 Press the preset menu button and select rice

- The rice indicator lamp will light up, and the remaining cooking time will blink.
- The Start indicator lamp and the Delay Timer indicator lamp will blink.



7 Press the start button

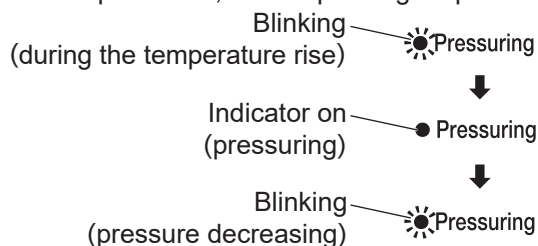
- The start indicator lamp will light up, and cooking will start.
- The remaining cooking time will be displayed.



※ Cooking time is a reference only and can vary depending on the volume of ingredients and its use environment.

※ During cooking, the displayed cooking time may be shortened suddenly or countdown may stop for a few minutes, but they are not abnormal.

- When cooking starts, pressure cooking lamp will blink. When steam is generated at pressures, the lamp will light up.



- When pressured, the float valve will come out from the surface of the lid.
- When pressured, steam will come out from float valve. Align the pressure release knob of weight on the sealing mark (P5) Align on sealing mark to adjust the pressure by the effects of the weight and control the volume of steam.
- When opening the lid during cooking, press keep warm/cancel button and open the lid after the float valve drops all the way down.
- Pressing keep warm/cancel button during cooking will turn off pressure cooking indicator lamp. Before opening the lid, make sure that the float valve drops all the way down.
- To remove pressure forcibly, remove steam in accordance with safety precautions (P5).

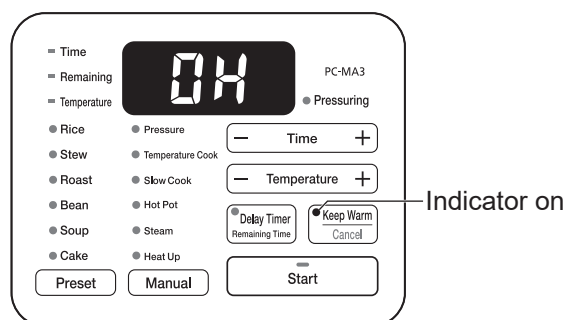


Caution

- **To remove steam before complete depressurization, open it in accordance with When opening the lid during cooking (P5).** Opening it forcibly may cause contents in the pot to splatter and cause a burn.

8 Once cooking is finished, immediately separate out the rice from the inner pot

- Once cooking is finished, it will make a sound to remind.
- Keep warm lamp will light up and the elapsed time will be displayed from the start of keeping the food warm.



※ Keep warm function will turn off after 12 hours.



- ※ After the rice has been cooked, stirring rice gently allows to get rid of excess water.
- ※ Use a spatula to separate out the rice. If a spoon is used, it will crush the grains of rice, and the rice will not be as good.

How to use Preset menu (rice) continued

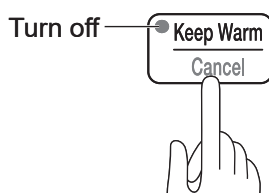
About the keep warm function

- For rice that has other things cooked into it or that has seasonings added in, do not keep warm, or it may dry out, get discolored, or have a strange smell.
- Even when keeping warm, mix the rice up from the bottom of the inner pot from time to time, and keep separating out all the rice from the inner pot.
- When there is only a small quantity of rice, push it to the center of the inner pot and keep warm, and eat as soon as possible.
- If leftover rice is kept warm for a long time, it may turn yellow and harden, and drops of water from condensation may drip down and make the rice soggy.
- It's recommended not to keep the food warm for a long time, lid the food with a plastic wrap and store it in a refrigerator
※ Cold rice cannot be warmed up with the keep warm function.

How to turn off the keep warm function

Press the keep warm/cancel button.

- The keep warm indicator lamp will turn off, and the settings will return to the previous mode.



- To keep warm again, press the keep warm/cancel button.
The keep warm indicator lamp will light up, and it will start keeping warm.

If you want to cancel an operation that is in progress

Press the keep warm/cancel button.

- The operation will be cancelled, and the settings will return to the previous mode.



After use

After you have finished using, unplug the power cord and clean the main unit once it has cooled.

How to use Preset menu (stew, roast, bean, soup)

This is the preset menu for pressure cooking.

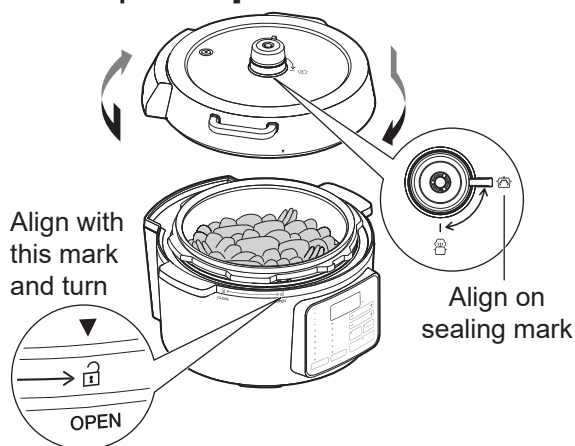
1 Put ingredients to the inner pot

- Line up and cut each type of ingredient up into a suitable size.
- Ingredients that get heated up easily can be cut into larger pieces, while those that do not get heated up easily should be cut into smaller pieces; make sure that everything gets cooked evenly and uniformly.
- Mix in and stir well any seasonings that are down at the bottom of the inner pot.
If seasonings do not get mixed in well with water, the sensor will not be able to properly detect the temperature of the ingredients, and they might not get cooked properly.

2 Install the inner pot in place, and close the lid

- Line up the ▼ mark on the lid with the mark on the main unit (①), hold the lid handle and rotate clockwise until it stops (until it is in the ② position)
- Make sure that the weight is set up firmly in the anti-block.
- The pressure release knob on the weight should be on the sealed side (③).

[For example: stew]

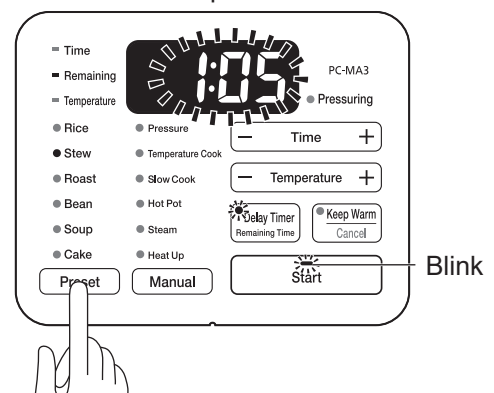


3 Connect the power cord

Insert the power supply into the socket on the right side of the main unit of the multi cooker, and insert the power plug securely into a socket nearby.

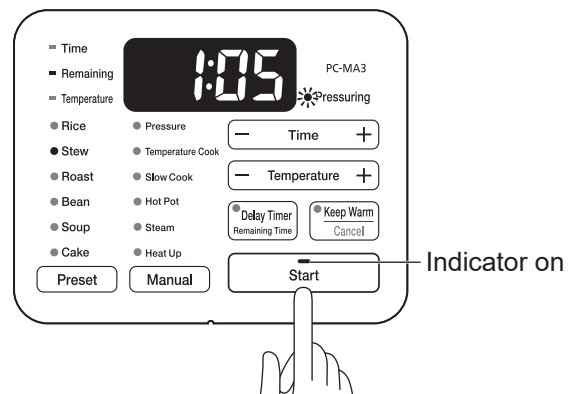
4 Press the preset menu button and select menu

- The remaining cooking time will blink.
- The Start indicator lamp and the Delay Timer indicator lamp will blink.



5 Press the start button

- The start indicator lamp will light up, and cooking will start.
- The cooking duration will be displayed.

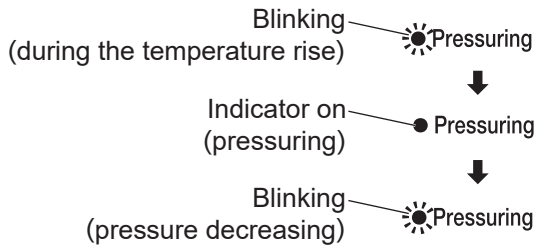


※ Cooking time is a reference only and can vary depending on the volume of ingredients and its use environment.

※ During cooking, the displayed cooking time may be shortened suddenly or countdown may stop for a few minutes, but they are not abnormal.

How to use Preset menu (stew, roast, bean, soup) continued

- When cooking starts, pressure cooking lamp will blink. When steam is generated at pressures, the lamp will light up.



- When pressured, the float valve will come out from the surface of the lid.
- Once pressure is being applied, then steam will come out of the anti-block. When the pressure release knob on the weight goes over to the sealed side (☞), the pressure will be adjusted due to the effect of the weight, and the amount of steam can be controlled.
- When opening the lid during cooking, press keep warm/cancel button and open the lid after the float valve drops all the way down.
- Pressing keep warm/cancel button during cooking will turn off pressure cooking indicator lamp. Before opening the lid, make sure that the float valve drops all the way down.
- To remove the pressure forcibly, turn the pressure release knob on the weight to the air exhausting side (P5) to let out the steam.



Caution

- **When letting out steam before the pressure has been reduced completely, refer to page 5 how to open the lid when cooking and open the lid in accordance with those instructions.**

Do not try to force the lid open, or the food inside may burst out, and it may cause burns.

After cooking is finished

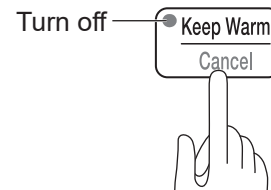
After the cooking cycle has completed, the cooker will beep.

- Once cooking is finished, it will make a sound to remind.
- ※ After 12 hours, the keep warm function will turn off.

■ If you want to turn off the keep warm function

After the cooking cycle has completed, press the keep warm/cancel button.

- The keep warm indicator lamp will go out, and the settings will return to the previous mode.

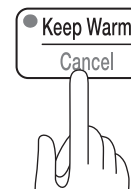


- To keep warm again, press the keep warm/cancel button. The keep warm indicator lamp will come on, and it will start keeping warm.

■ If you want to cancel an operation that is in progress

Press the keep warm/cancel button.

- The operation will be cancelled, and the settings will return to the previous mode.



■ After use

After you have finished using, unplug the power cord and clean the main unit once it has cooled.

How to use Preset menu (cake)

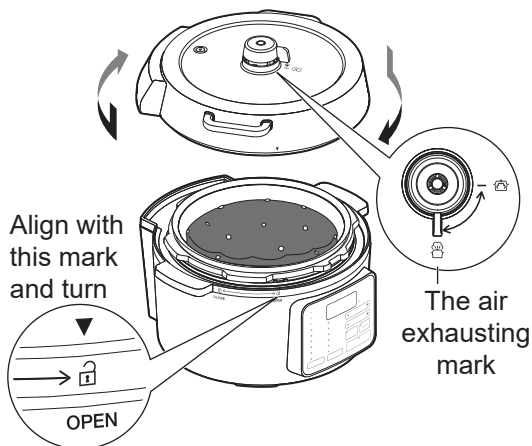
This is the preset menu without pressure cooking.

1 Put ingredients to the inner pot

- Please refer to the recipe for materials and methods.

2 Install the inner pot in place, and close the lid

- Line up the ▼ mark on the lid with the mark on the main unit (🔒), hold the lid handle and rotate clockwise until it stops (until it is in the (🔒) position)
- Make sure that the weight is set up firmly in the anti-block.
- The pressure release knob on the weight should be on the air exhausting side (👉).

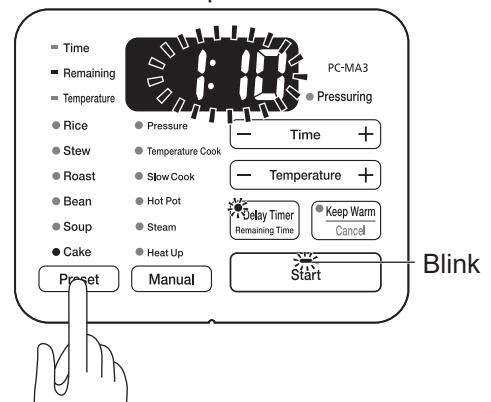


3 Connect the power cord

Insert the power supply into the socket on the right side of the main unit of the multi cooker, and insert the power plug securely into a socket nearby.

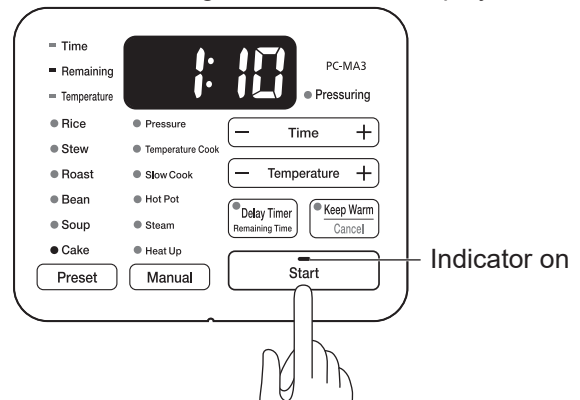
4 Press the preset menu button and select menu

- The remaining cooking time will blink.
- The Start indicator lamp and the Delay Timer indicator lamp will blink.



5 Press the start button

- The start indicator lamp will light up, and cooking will start.
- The cooking duration will be displayed.



※ Cooking time is a reference only and can vary depending on the volume of ingredients and its use environment.

※ During cooking, the displayed cooking time may be shortened suddenly or countdown may stop for a few minutes, but they are not abnormal.

How to use Preset menu (cake) continued

After cooking is finished

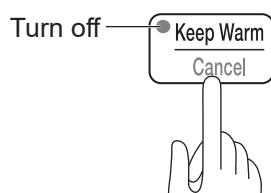
After the cooking cycle has completed, the cooker will beep.

- Once cooking is finished, it will make a sound to remind.
- ※ After 12 hours, the keep warm function will turn off.

■ If you want to turn off the keep warm function

After the cooking cycle has completed, press the keep warm/cancel button.

- The keep warm indicator lamp will go out, and the settings will return to the previous mode.

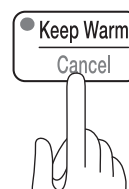


- To keep warm again, press the keep warm/cancel button. The keep warm indicator lamp will come on, and it will start keeping warm.

■ If you want to cancel an operation that is in progress

Press the keep warm/cancel button.

- The operation will be cancelled, and the settings will return to the previous mode.



■ After use

After you have finished using, unplug the power cord and clean the main unit once it has cooled.

How to use Cooking using the delay timer

You can use the delay timer by setting the remaining cooking time.

※ The timer is available for rice, stew, roast, bean, soup, cake, pressure and temperature cook.

1 Put the ingredients in the inner pot, set it up in place, and close the lid

- Line up the ▼ mark on the lid with the mark on the main unit (①), hold the lid handle and rotate clockwise until it stops (until it is in the ① position).
- Make sure that the weight is set up firmly in the anti-block.
- Position the pressure release knob accordingly (see P14).

2 Connect the power cord

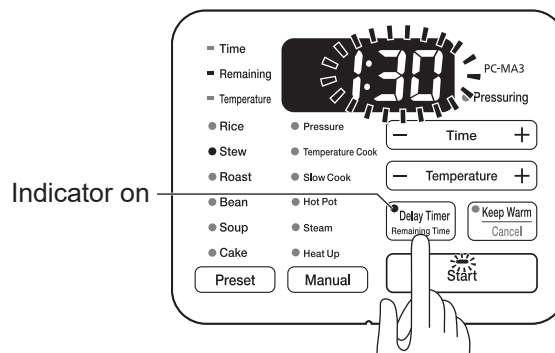
Insert the power supply into the socket on the right side of the main unit, and insert the power plug securely into a socket nearby.

3 Select a desired menu.

- Select a mode from rice, stew, roast, bean, soup, cake in the preset menu, or pressure, temperature cook in the manual menu.

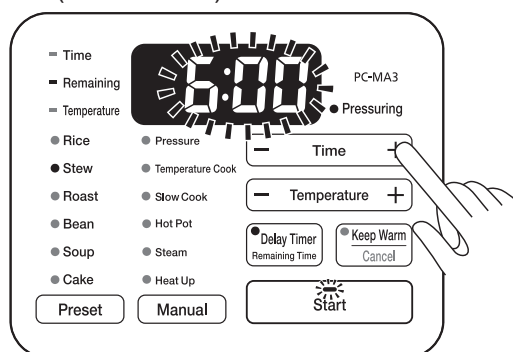
4 Press the delay timer button

- The delay timer indicator lamp will light up, and the remaining time will blink.



5 Press the time setting button to set the time

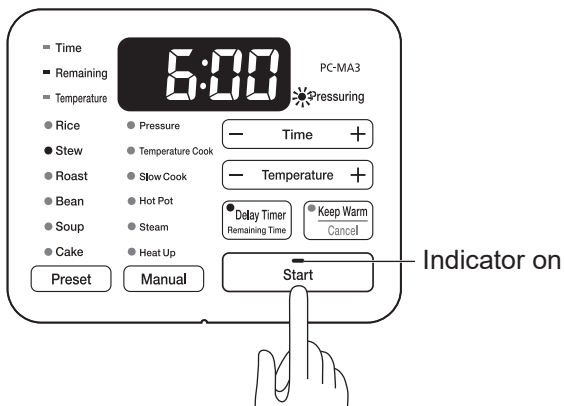
- Timer setting can be done in the unit of 30 minutes for the following ranges.
 - Rice, Stew, Roast, Bean, Cake
→1 hours 30 minutes ~ 14 hours
(1:30 ~ 14:00)
 - Soup, Pressure
→1 hours ~ 14 hours
(1:00 ~ 14:00)
 - Temperature Cook
→0.5 hour ~ 14 hours
(0:30 ~ 14:00)



How to use Cooking using the delay timer continued

6 Press the start button

- The start indicator lamp will light up, and the timer is set.
- The remaining cooking time will be displayed.



- For rice, when the start button is pressed, the delay timer will start to count down. Rice will be finished cooking at the programmed time.
- For other available menus, cooking will start immediately when the start button is pressed. The ingredients will be reheated at the programmed time.

After cooking is finished

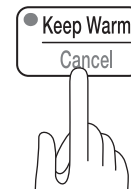
Once cooking is finished, it will make a sound to remind.

- Will go on the keep warm mode, and the keep warm indicator lamp will light up.
- ※ Regarding how to keep warm, refer to the description for each menu.

■ If you want to turn off the timer during the operation.

Press the keep warm/cancel button.

- The operation will be cancelled, and the settings will return to the previous mode.



■ After use

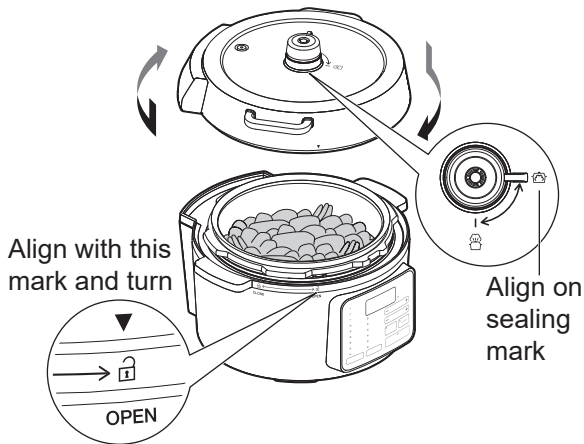
After you have finished using, unplug the power cord, and clean the main unit once it has cooled.

How to use Manual menu (pressure)

This is a manual menu for pressure cooking.

1 Put ingredients to the inner pot and place the pot to the cooker, then close the lid

- Line up the ▼ mark on the lid with the mark on the main unit (🔒), hold the lid handle and rotate clockwise until it stops (until it is in the 🔒 position).
- Make sure that the weight is set up firmly in the anti-block.
- The pressure release knob on the weight should be on the sealed side (🔒).

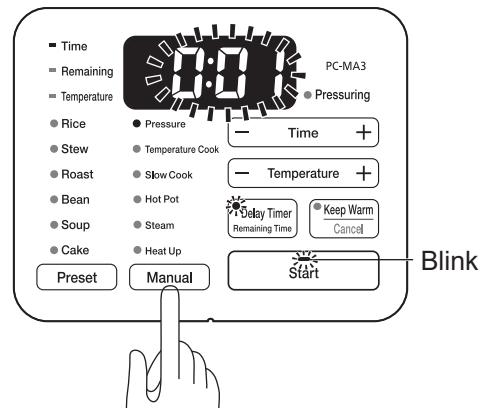


2 Connect the power cord

Insert the power supply into the socket on the right side of the main unit of the multi cooker, and insert the power plug securely into a socket nearby.

3 Press manual menu button to select pressure cook

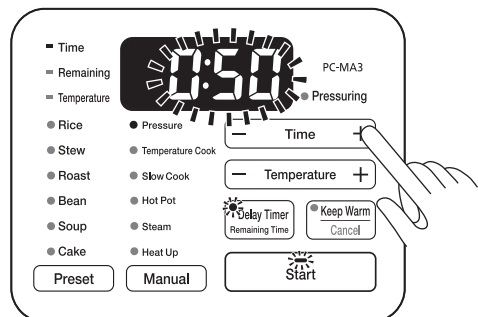
- Pressure cook indicator lamp will light up and the remaining cooking time will blink.
- Start indicator lamp will blink.



4 Set the cooking time by pressing the time setting +/- buttons

- Set in the range of 1 minute to 2 hours (0:01~2:00).

Set unit	1~10 min	Unit: 1 min
	10~30 min	Unit: 5 min
	30 min~1 hour	Unit: 10 min
	1~2 hours	Unit: 30 min

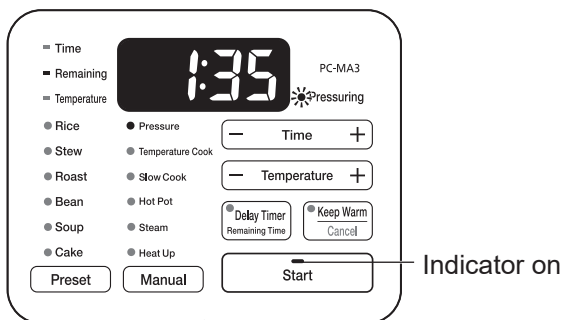


- The pressures increasing/decreasing time will be added to the set cooking time.

How to use Manual menu (pressure) continued

5 Press the start button

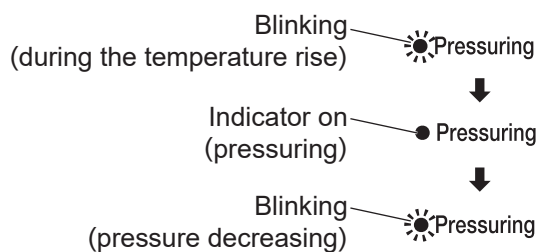
- The start indicator lamp will light up, and cooking will start.
- The remaining cooking time will be displayed.



※ Cooking time is a reference only and can vary depending on the volume of ingredients and its use environment.

※ During cooking, the remaining cooking time may be shortened suddenly or countdown may stop for a few minutes, but they are not abnormal.

- Once cooking has started, the pressuring indicator lamp will blink. Once there is enough steam inside and pressure is being applied, then the indicator lamp will light up (not blinking).



- Once pressure is being applied, then the float valve will go up toward the top of the lid.
- Once pressure is being applied, then steam will come out of the anti-block. When the pressure release knob on the weight goes over to the sealed side (🔒), the pressure will be adjusted due to the effect of the weight, and the amount of steam can be controlled.
- When opening the lid while cooking, press the keep warm/cancel button, and then wait until the pressuring indicator lamp has completely gone out and the float valve has gone down before opening.

- Pressing keep warm/cancel button during cooking will turn off pressure cook indicator lamp. Before opening the lid, make sure that the float valve drops all the way down.
- To remove the pressure forcibly, turn the pressure release knob on the weight to the side of air exhausting side (see page 5) to let out the steam.



Caution

● **When letting out steam before the pressure has been reduced completely, refer to page 5 how to open the lid when cooking and open the lid in accordance with those instructions.**

Do not try to force the lid open, or the food inside may burst out, causing burns.

After cooking is finished

After the cooking cycle has completed, the cooker will beep.

- Before opening the lid, first make sure that the pressuring indicator lamp has completely turned off, and the float valve has gone down.

About the keep warm function

After the cooking cycle has completed, the keep warm indicator light will light up, and it will begin keeping warm.

※ After 12 hours, the keep warm function will turn off.

If you want to cancel an operation in progress

Press the keep warm/cancel button.

- The operation will be cancelled, and the settings will return to the previous mode.



After use

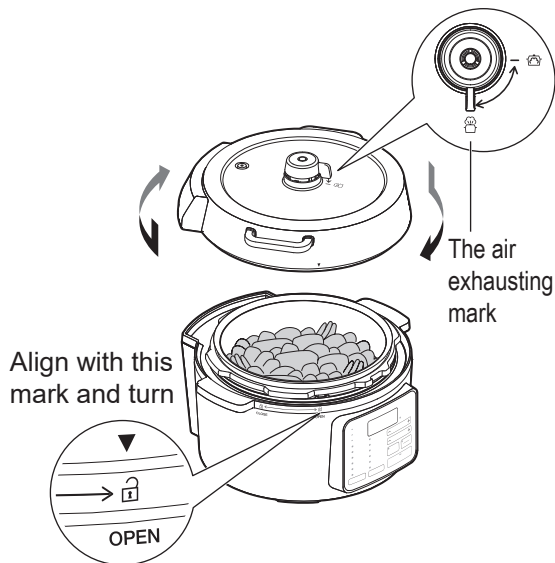
Unplug the cord and allow the cooker to cool naturally before cleaning.

How to use Manual menu (temperature cook)

This is the menu for cooking without pressure.

1 Put ingredients to the inner pot and place the pot to the cooker, then close the lid

- Mix in and stir well any seasonings that are down at the bottom of the inner pot. If seasonings do not get mixed in well with water, the sensor will not be able to properly detect the temperature of the ingredients, and they might not get cooked properly.
- Line up the ▼ mark on the lid with the mark on the main unit (🔒), hold the lid handle and rotate clockwise until it stops (until it is in the 🔒 position)
- Make sure that the weight is set up firmly in the anti-block.
- The pressure release knob on the weight should be on the air exhausting side (👉).

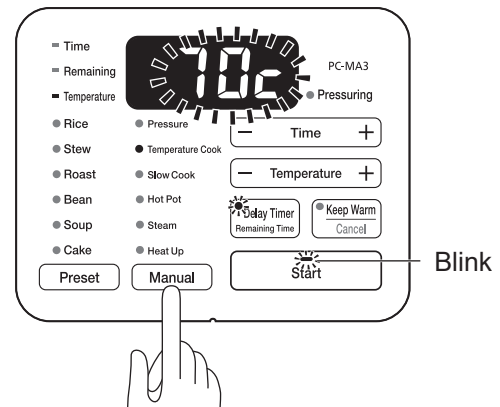


2 Connect the power cord

Insert the power supply into the socket on the right side of the main unit of the multi cooker, and insert the power plug securely into a socket nearby.

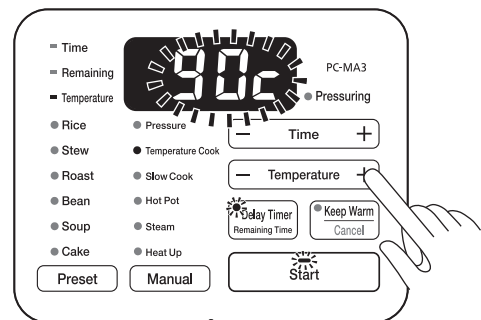
3 Press the manual menu button and select temperature cook

- The temperature cook indicator lamp will light up, and the cooking temperature will flash.
- The start indicator light will blink.



4 Press the temperature control +/- button to set the cooking temperature

- The cooking temperature can be set from 70°C to 100°C, in units of 5°C.

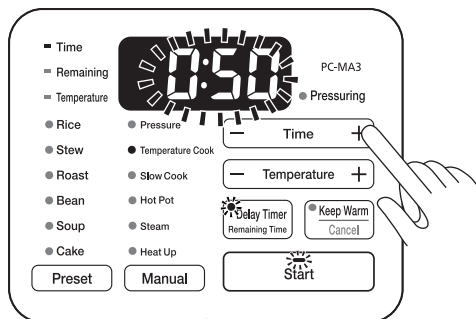


How to use Manual menu (temperature cook)

5 Press the time setting +/- button to set the cooking time

- Pressing the time setting button will change to time setting.
- Set in the range of 1 minute to 14 hours (0:01~14:00).

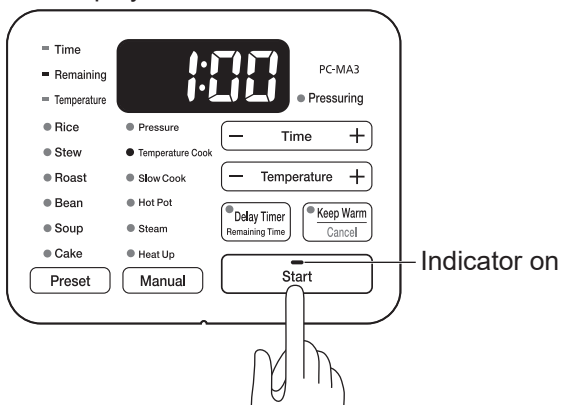
Set unit	1~10 min	Unit: 1 min
	10~30 min	Unit: 5 min
	30 min~1 hour	Unit: 10 min
	1~14 hours	Unit: 30 min



※ Pressing the temperature button will change to temperature-setting.

6 Press the start button

- The start indicator lamp will light up, and cooking will start.
- The remaining cooking time will be displayed.



- ※ Cooking time is a reference only and can vary depending on the volume of ingredients and its use environment.
- ※ During cooking, the displayed cooking time may be shortened suddenly or countdown may stop for a few minutes, but they are not abnormal.

After cooking is finished

Once cooking is finished, it will make a sound to remind.

About the keep warm function

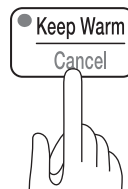
After the cooking cycle has completed, the keep warm indicator light will come on, and it will begin keeping warm.

- After 12 hours, the keep warm function will turn off.

If you want to cancel an operation in progress

Press the keep warm/cancel button.

- The operation will be cancelled, and the settings will return to the previous mode.



After use

Unplug the power cord and clean the main unit once it has cooled.

How to use Manual menu (slow cook)



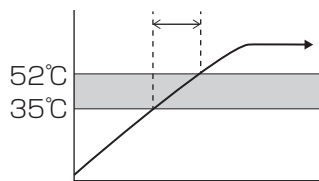
Caution

Precautions concerning slow cook

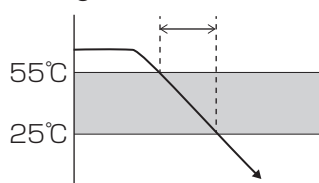
● The temperature of ingredients during cooking must be as following:

- During heating, the temperature in the center of the pot is 35~52°C within 170 minutes.
- During cooling after cooking, the temperature in the center of the pot is 25~55°C within 200 minutes.

Heating within 170 minutes



Cooling within 200 minutes

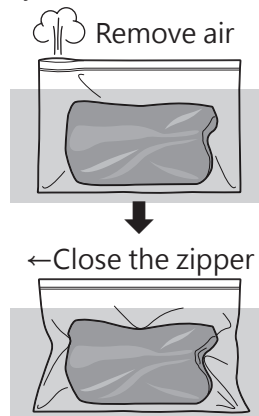


- Use fresh ingredients. Use a new plastic bag for each cooking.
- When cooking meat, be sure to cut the meat into pieces.
- When you serve food to those who may have weak immune system such as pregnant women, infants or elderly people, be sure to carefully check the cooking and food conditions and their health conditions. If you have any concerns, do not serve them.

1 Put ingredients to the inner pot

For slow cook

- Put ingredients back to room temperature and place them with seasoning in a plastic bag with a zipper. Leave 1 cm open in the zipper. Sink the bag slowly to the container with water to remove air due to water pressure, then close the zipper completely.



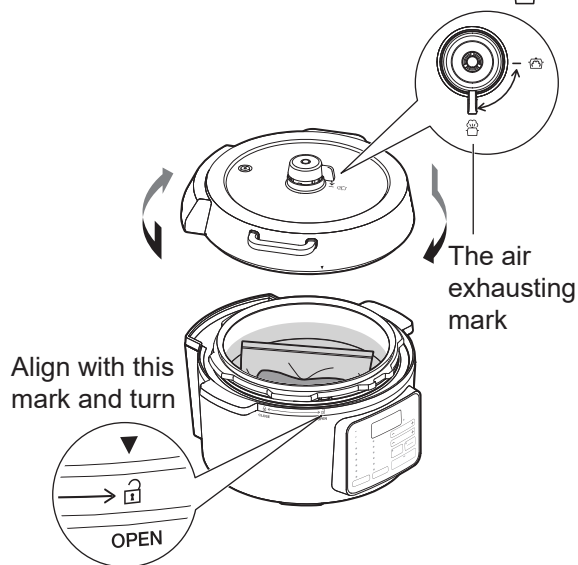
- Use scissors to cut sharp fins of fish. remove as many bones as possible as they may tear a hole in a plastic bag.
- ※ Use a new plastic bag for each cooking.
- Add water to the inner pot. Water must be added until ingredients sink below the water completely.
- Sink the plastic bag containing ingredients in the water. If it floats, use a weight to sink it.



How to use Manual menu (slow cook) continued

2 Place the inner pot to the cooker and close the lid

- Line up the ▼ mark on the lid with the mark on the main unit (①), hold the lid handle and rotate clockwise until it stops (until it is in the ① position)
- Make sure that the weight is set up firmly in the anti-block.
- The pressure release knob on the weight should be on the air exhausting side (②).

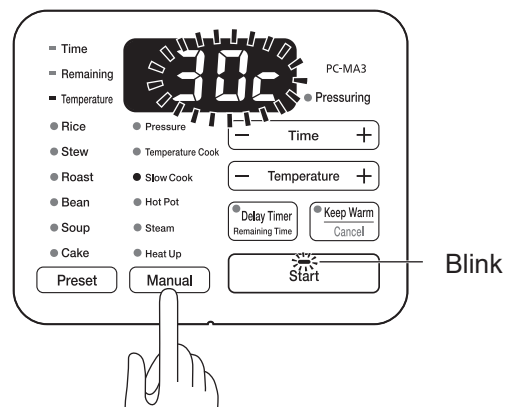


3 Connect the power cord

Insert the power supply into the socket on the right side of the main unit of the multi cooker, and insert the power plug securely into a socket nearby.

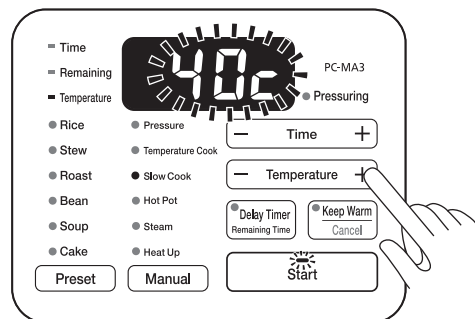
4 Press the manual menu button to select slow cook

- Slow cook indicator lamp will light up and cooking temperature will blink.
- The start indicator lamp will blink.



5 Press the temperature control +/- button to set the cooking temperature

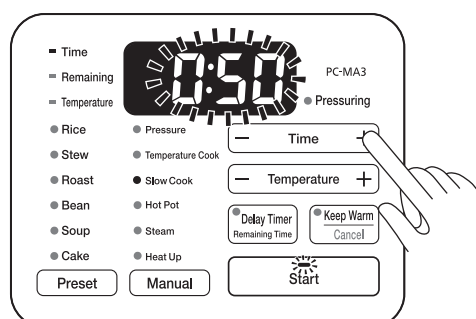
- Set in the range of 30 to 70°C by 5°C.



6 Press the time setting +/- button to set the cooking time

- Pressing the time setting button will change to time setting.
- Set in the range of 1 minute to 14 hours (0:01~14:00).

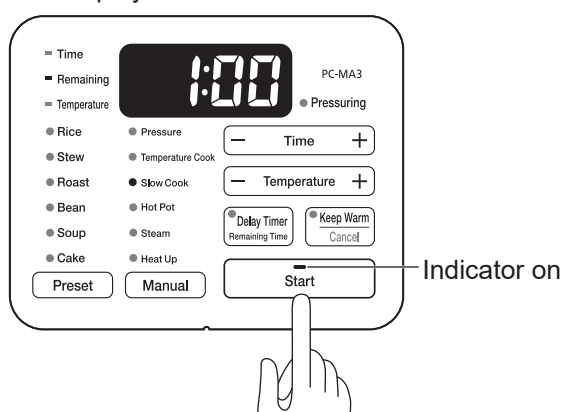
Set unit	1~10 min	Unit: 1 min
	10~30 min	Unit: 5 min
	30 min~1 hour	Unit: 10 min
	1~14 hours	Unit: 30 min



※ Pressing the temperature button will change to temperature setting.

7 Press the start button

- The start indicator lamp will light up, and cooking will start.
- The remaining cooking time will be displayed.



- ※ Cooking time is a reference only and can vary depending on the volume of ingredients and its use environment.
- ※ During cooking, the displayed cooking time may be shortened suddenly or countdown may stop for a few minutes, but they are not abnormal.

After cooking is finished

Once cooking is finished, it will make a sound to remind.

- Cool cooked food at a low temperature as soon as possible. If cooled in room temperature, it can give bacteria more time to grow.
- Cool fermented food in a refrigerator as soon as possible. If you leave it at room temperature, food may ferment too much and the taste will be spoiled.
- Do not use the keep warm function for slow cooking.

■ If you want to cancel an operation in progress

Press the keep warm/cancel button.

- The operation will be cancelled, and the settings will return to the previous mode.



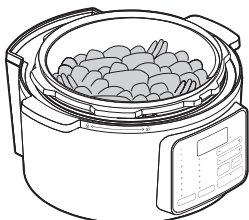
■ After use

Unplug the cord and allow the cooker to cool naturally before cleaning.

How to use Manual menu (hot pot)

Open the lid. It can be used as a cooking pot.

- 1 Open the lid, put ingredients to the inner pot and set it to the cooker

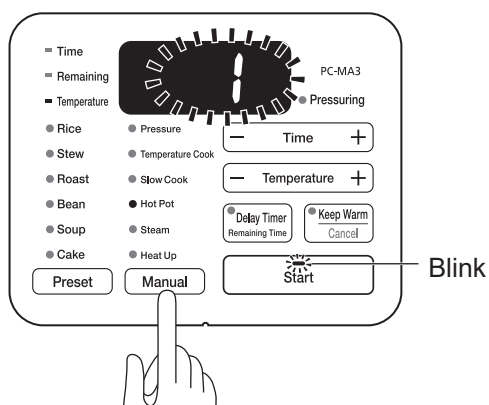


- 2 Connect the power cord

Insert the power supply into the socket on the right side of the main unit, and insert the power plug securely into a socket nearby.

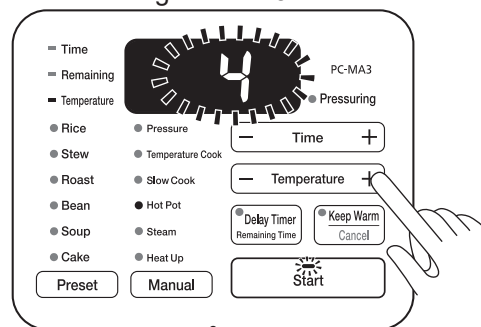
- 3 Press the manual menu button and select the pot mode

- The hot pot indicator lamp will light up, and the start indicator light will blink.



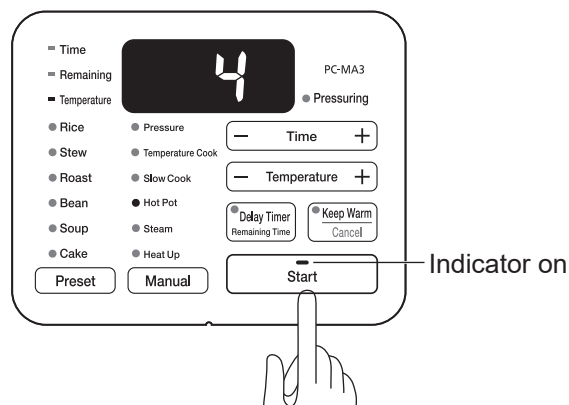
- 4 Press the temperature control +/- button to set the heating level

- Set in the range of 1 to 5.



- 5 Press the start button

- The start indicator lamp will light up, and it will begin heating.

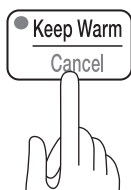


- If the pot is too light for the sensor to register, an error could occur.
- If no operation is performed for 2 hours, cooking will stop automatically.
- If the heat is set to level 4 or 5 and the unit receives no further input for 30 minutes, the unit will reduce the level to 3 automatically.

■ End heating, if you want to cancel an operation in progress

Press the keep warm/cancel button.

- Heating will stop (operation will be cancelled) and return to the previous mode.



■ After use

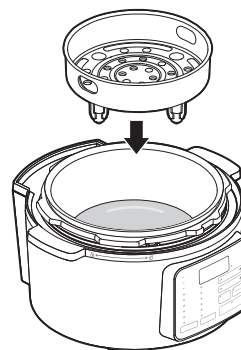
After you have finished using, unplug the power cord and clean the main unit once it has cooled.

How to use Manual menu (steam)

Steam cooking using the steam rack that comes with the multi cooker.

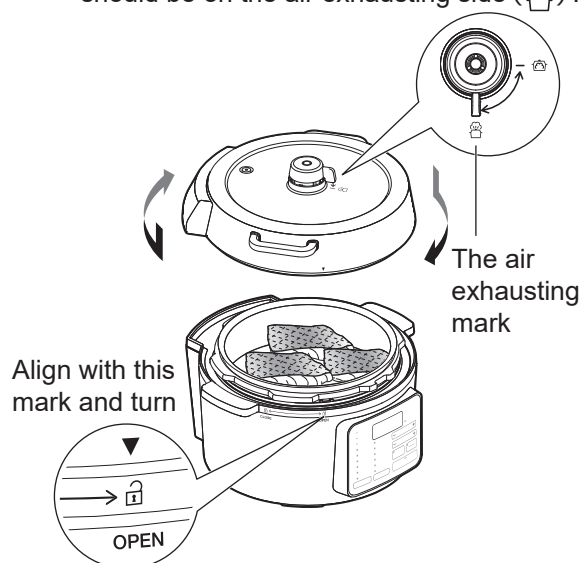
- When using the steam rack, steam will go up into the air, so be careful not to block the steam vent.

1 Set the inner pot, add water (approximately 200mL) and set the steam rack



2 Lay the ingredients out in a row on the steam rack, and close the lid

- Line up the ▼ mark on the lid with the mark on the main unit (🔒), hold the lid handle and rotate clockwise until it stops (until it is in the 🔒 position)
- Make sure that the weight is set up firmly in the anti-block.
- The pressure release knob on the weight should be on the air exhausting side (👤).



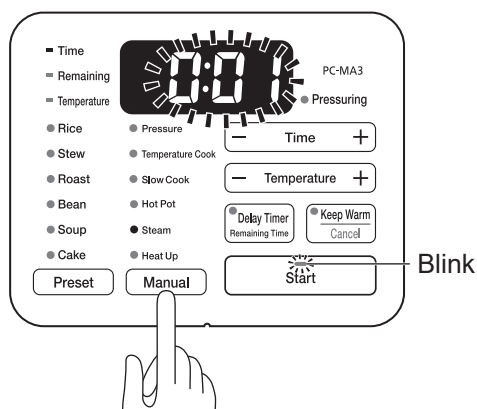
How to use Manual menu (steam) continued

3 Connect the power cord

Insert the power supply into the socket on the right side of the main unit of the multi cooker, and insert the power plug securely into a socket nearby.

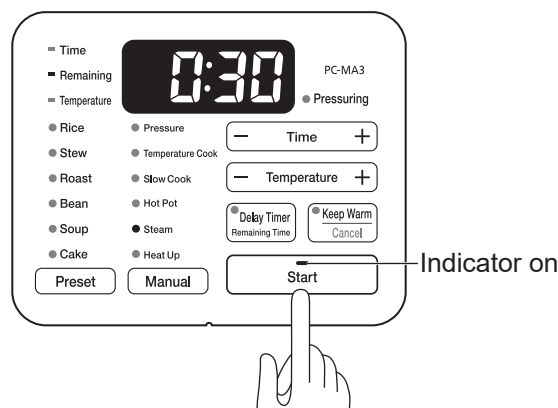
4 Press the manual menu button and select steam cook

- The steam cook indicator lamp will light up, and the cooking time will blink.
- The start indicator lamp will blink.



6 Press the start button

- The start indicator lamp will light up, and cooking will start.
- The remaining cooking time will be displayed.

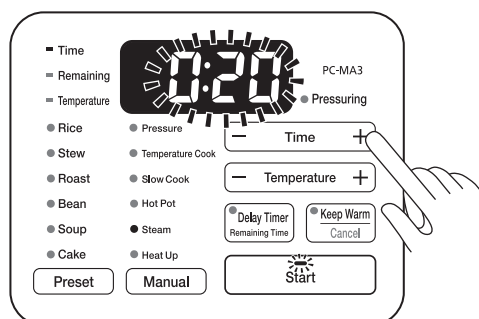


- ※ Cooking time is a reference only and can vary depending on the volume of ingredients and its use environment.
- ※ During cooking, the displayed cooking time may be shortened suddenly or countdown may stop for a few minutes, but they are not abnormal.

5 Press the time setting +/- button to set the cooking time

- Set in the range of 1 minute to 2 hours. (0:01~2:00)

Set unit	1~10 min	Unit: 1 min
	10~30 min	Unit: 5 min
	30 min~1 hour	Unit: 10 min
	1~2 hours	Unit: 30 min



After cooking is finished

Once cooking is finished, it will make a sound to remind.

■ If you want to cancel an operation in progress

After the cooking cycle has completed, press the keep warm/cancel button.

- The operation will be cancelled, and the settings will return to the previous mode.



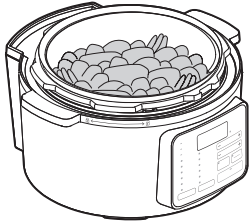
■ After use

After you have finished using, unplug the power cord and clean up.

How to use Manual menu (heat up)

Open the lid. It can be used to simmer or brown.

1 Open the lid, put ingredients to the inner pot and set it to the cooker

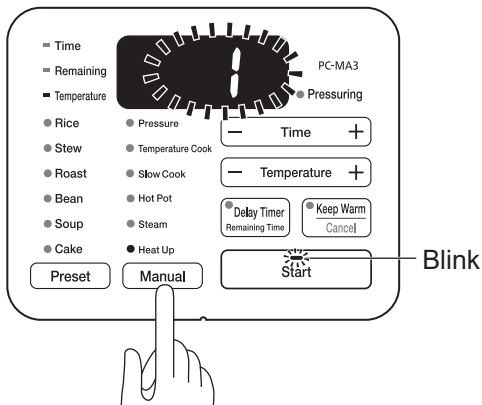


2 Connect the power cord

Insert the power supply into the socket on the right side of the main unit, and insert the power plug securely into a socket nearby.

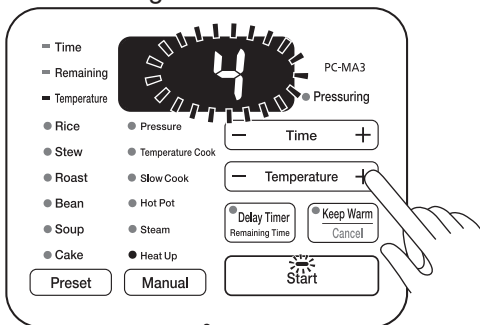
3 Press the manual menu button and select the heat up mode

- The heat up indicator lamp will light up, and the start indicator lamp will blink.



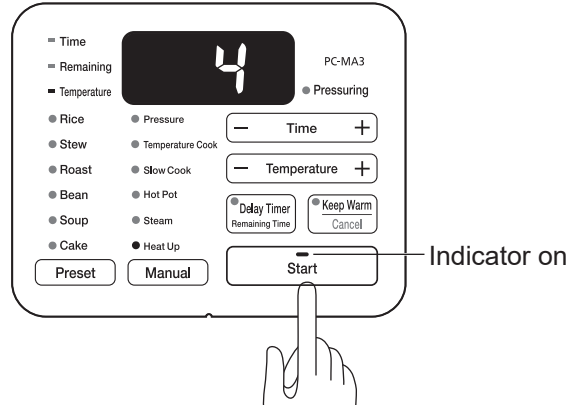
4 Press the temperature control +/- button to set the heating level

- Set in the range of 1 to 5.



5 Press the start button

- The start indicator lamp will light up, and it will begin heating.

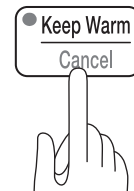


- If the pot is too light for the sensor to register, an error could occur.
- If no operation is performed for 2 hours, cooking will stop automatically.
- If the heat is set to level 4 or 5 and the unit receives no further input for 30 minutes, the unit will reduce the level to 3 automatically.

End heating, if you want to cancel an operation in progress

Press the keep warm/cancel button.

- Heating has been ended (operation has been cancelled) and return to the previous mode.



After use

After you have finished using, unplug the power cord and clean up.

Maintenance and cleaning



Caution

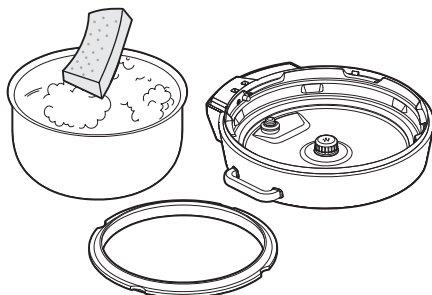
- Before doing any maintenance or cleaning, make sure that any cooking and keeping warm have finished, the power cord is unplugged, and the inner pot and main unit have cooled off sufficiently.
- Do not wash the main unit of the multi cooker with water.

- Clean and maintain after every use.
- Do not use cleaning agents that are strongly acidic or that have strong alkalinity, and do not use chemical agents, bleach, metal scrub brushes, nylon scrub brushes, or abrasive sponges.
- If there are any stains, grease or food stuck on tightly, soak in warm water for a while and then wash.
- When trying to remove stains, grease or food that are stuck on tightly, do not use knives or other hard objects.

Inner pot, lid, sealing gasket

Wash with a neutral cleaning agent that is for kitchen use, and rinse off with water

- Take the sealing gasket out and wash separately.

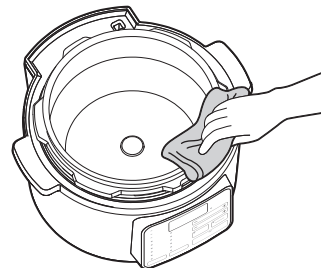


- ※ Use a soft sponge.
- ※ Do not use metal spatulas, metal scrub brushes, nylon scrub brushes, the nylon side of sponges, or cleansers.
- ※ After washing with water, dry off thoroughly.
- ※ After drying everything off, set up everything back in place and do not forget the sealing gasket.
- ※ Do not store in a place with high humidity or store away if still dirty, or it may cause corrosion.

Main unit

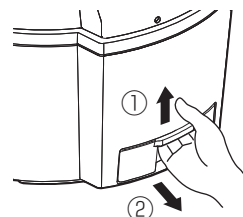
Take out the inner pot and wipe it with a cloth that has been wrung out

- ※ If there are any stains, grease or food stuck on the temperature sensor it could malfunction, so it must be cleaned off before use.



Condensation tray

Lift a **handle** (①), pull it to remove the condensation tray and water (②), throw away accumulated steam water and wash it with water



- ※ After washing, dry off thoroughly and then put back in place.

Steam rack

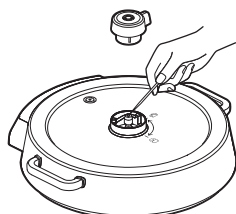
Wash with a neutral cleaning agent that is for kitchen use, and rinse off with water



- ※ After washing, dry off thoroughly.

Weight, anti-block

Use a toothpick to remove any sediment or anything else that has gotten stuck inside the valve.

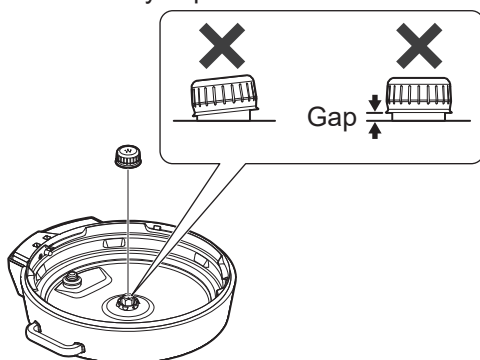


Anti-block cap

Remove, wash with a neutral cleaning agent that is for kitchen use, and rinse off with water.



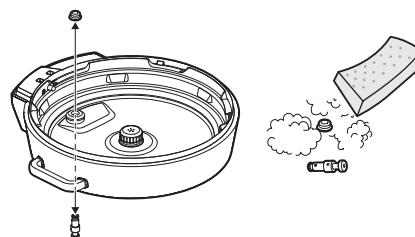
- ※ After washing and drying off thoroughly, do not forget to set up in place.
- ※ When setting up into place, make sure that there is no gap or crack between the cap and the lid, and that the cap is not askew; it will make a clicking sound when it is finally in place.



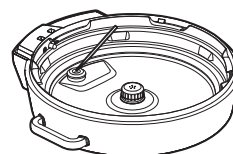
Float valve

Take out, and use a toothpick to remove any sediment or anything else that has gotten stuck inside.

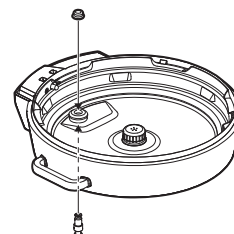
- To clean and maintain the float valve, first remove the float valve cap from the inside of the lid, then pull the pin out from the lid.



- Also, remove any sediment or anything else that has gotten stuck inside the hole from which the float valve was removed.



- ※ After cleaning and maintenance, do not forget to set up in place.



Troubleshooting

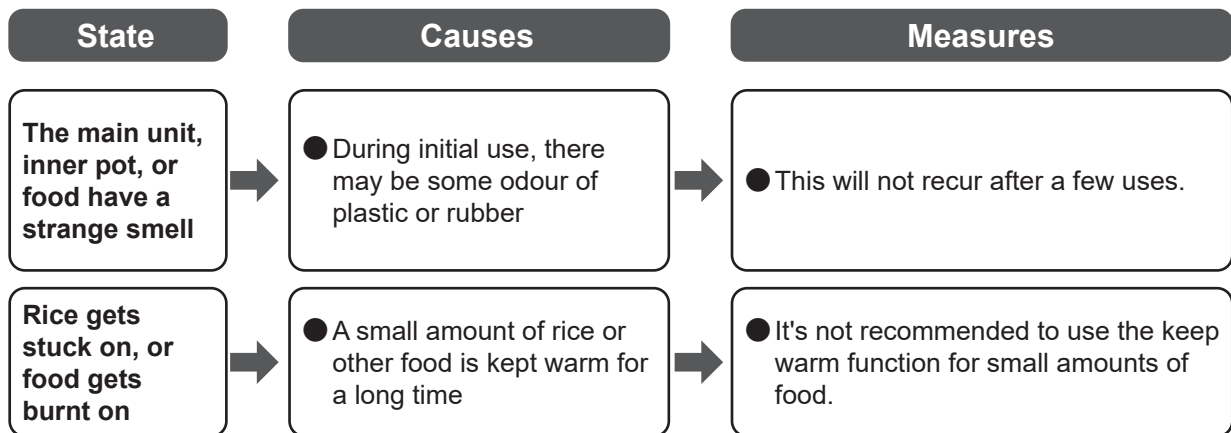
Confirm the following problems after reading the operation manual carefully before you entrust to repair it.

State	Causes	Measures
Nothing happens when you push buttons	● The power plug is not inserted firmly into the socket	● Insert the power plug securely into the socket.
	● The power cord is not inserted in the main unit	● Insert the power cord into the power supply socket on the main unit of the multi cooker.
When starting cooking, the displayed cooking time becomes longer	● Manual mode is selected	● When a manual mode is selected, the cooking time varies as the unit adjusts pressure and temperature accordingly.
Can not cook	● While cooking the power cord is disconnected or the power cuts occur.	● If the power is turned off while cooking it will not be able to finish cooking.
The rice is hard or the rice is soft	● The amount of rice is incorrect	● Use a measuring cup to measure out a full cup (→P15).
	● The amount of water is incorrect	● Put in an amount of water that is suitable for the amount of rice. (→P15).
The ingredients are not enough cooked	● The cooking time is too short	● Set the cooking time longer.
Ingredients get too soft, or ingredients melt	● The cooking time is too long	<ul style="list-style-type: none"> ● With pressure cooking, ingredients get cooked quickly. Make the cooking time a bit shorter. ● Pressure cooking is not suitable if you want to keep the shape of ingredients.
The rice boils over while cooking (rice)	● The rice was not washed well enough and there is some rice bran remaining	● Wash the rice properly so that there is no rice bran remaining (→P15).
The food boils over when using hot pot	● The heating power for cooking is too high	● Depending on the ingredients that are being cooked, adjust the heating power accordingly so that the food will not boil over.

State	Causes	Measures
Cooking cannot be done well	<ul style="list-style-type: none"> ● The pressure release knob on the weight is not set correctly, either on the sealed side (☞) or on the air exhausting side (☞) 	<ul style="list-style-type: none"> ● When doing pressure cooking, the pressure release knob on the weight should be put on the sealed side (☞). ● When cooking without pressure, the pressure release knob on the weight should be put on the air exhausting side (☞).
	<ul style="list-style-type: none"> ● Seasonings are not mixed in well 	<ul style="list-style-type: none"> ● If sauces or seasonings are not mixed in well and end up sinking down to the bottom, the temperature sensor might not be able to detect the correct temperature and could malfunction. Before cooking, make sure that everything is mixed up well.
The food boils over while cooking	<ul style="list-style-type: none"> ● Too many ingredients or too much water are put in 	<ul style="list-style-type: none"> ● Put appropriate amount of ingredients.
	<ul style="list-style-type: none"> ● The ingredients are not suitable for cooking 	<ul style="list-style-type: none"> ● Do not cook any ingredients that make bubbles or foam or become sticky during cooking.
Cooking cannot be done well (steam leaks out and there is no pressure)	<ul style="list-style-type: none"> ● The sealing gasket is not in place 	<ul style="list-style-type: none"> ● The sealing gasket must be set up in place before use.
	<ul style="list-style-type: none"> ● The pressure release knob on the weight is on the air exhausting side (☞) 	<ul style="list-style-type: none"> ● When doing pressure cooking, make sure that the pressure release knob on the weight is on the sealed side (☞).
	<ul style="list-style-type: none"> ● The weight is not set up correctly 	<ul style="list-style-type: none"> ● Make sure that the weight is in the correct position and is firmly inserted all the way in.
	<ul style="list-style-type: none"> ● The float valve is not in place 	<ul style="list-style-type: none"> ● The float valve must be set up in place before use.
	<ul style="list-style-type: none"> ● The weight is not in place 	<ul style="list-style-type: none"> ● The weight must be set up in place before cooking.
<ul style="list-style-type: none"> ● There is something stuck to the inner pot, lid, or sealing gasket 	<ul style="list-style-type: none"> ● Before cooking, remove anything that is stuck to the inner pot, lid, or sealing gasket. 	

Troubleshooting continued

State	Causes	Measures
There is a sound like that of water splashing	<ul style="list-style-type: none"> There may be drops of water on the outside of the inner pot or on the inside of the main unit 	<ul style="list-style-type: none"> Wipe up any drops of water before setting up the inner pot in place.
Even after cooking has finished, it does not switch over to keep warm	<ul style="list-style-type: none"> Selected mode does not have the keep warm function 	<ul style="list-style-type: none"> After cooking has finished, it will switch over to keep warm for only all the preset menus and pressure and temperature cook in the manual mode.
Malfunction error display E02	<ul style="list-style-type: none"> The lid has not been set in the proper position 	<ul style="list-style-type: none"> Set the lid in the proper position (see page 14) and try again.
Malfunction error display E03	<ul style="list-style-type: none"> The temperature sensor has overheated 	<ul style="list-style-type: none"> The error display can be turned off by pressing the keep warm/cancel button. Press the keep warm/cancel button, open the lid, and cool down for at least 30 minutes. If that still does not solve the problem, then call the Iris Ohyama France SAS customer service center.
Malfunction error display E04 E05 E06	<ul style="list-style-type: none"> An internal abnormality is detected 	<ul style="list-style-type: none"> Stop using, unplug the power plug from the socket, and call the Iris Ohyama France SAS customer service center.
Malfunction error display E07	<ul style="list-style-type: none"> The sealing gasket is not installed. The pressure release knob is not correctly set (venting, sealing) 	<ul style="list-style-type: none"> Press the keep warm/cancel button to turn off error. Press the keep warm/cancel button to open the lid and cool it for 30 minutes or longer. If the problem still persists, contact customer service center.
Delay Timer cannot be set	<ul style="list-style-type: none"> Timer function is not available for the selected menu. 	<ul style="list-style-type: none"> The timer can only be used for all the preset menu and Pressure and Temperature Cook in the manual mode.



If you still cannot solve the problem

Contact the store where you bought it or Iris Ohyama France SAS customer service center.

Iris Ohyama France customer service E-mail

CustomerService@iriseurope.fr



Warning

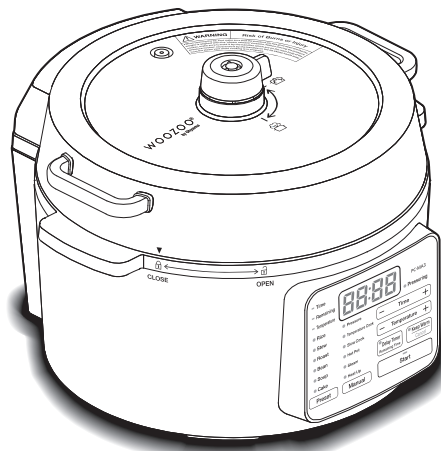
- Do not try to disassemble, repair or transform the product without approval.

WOOZOO®
by Ohyama

Für den Innen-/Haushaltsgebrauch

Multicooker PC-MA3

Bedienungsanleitung



Inhalt

Technische Daten	44
Sicherheitshinweise	45
Vorsichtsmaßnahmen für die Verwendung.....	51
Kochen	52
Teile	53
Gewicht und Deckel	56
Verwendung Preset (Voreingestelltes Menü) (Rice (Reis)).....	57
Verwendung Preset (Voreingestelltes Menü) (Stew (Eintopf), Roast (Braten), Beans (Bohnen), Soup (Suppe)).....	61
Verwendung Preset (Voreingestelltes Menü) (Kuchen).....	63
Verwendung Kochen mit Timer.....	65
Verwendung Manual (Manuelles Menü) (Pressure (Schnellkochen))	67
Verwendung Manual (Manuelles Menü) (Temperature Cook (Temperaturgaren)).....	69
Verwendung Manual (Manuelles Menü) (Slow Cook (Schongaren))	71
Verwendung Manual (Manuelles Menü) (Hot Pot (Hot-Pot))	74
Verwendung Manual (Manuelles Menü) (Steam (Dämpfen))	75
Verwendung Manual (Manuelles Menü) (Heat Up (Aufwärmen)).....	77
Wartung und Reinigung	78
Problembehandlung.....	80

Technische Daten

Nennspannung	220-240 V Wechselstrom	
Nennfrequenz	50 Hz	
Nenneingangsleistung	800 W	
Kapazität Reis- kochen	Nicht- waschbarer/ weißer Reis	4 Portionen
	brauner Reis	4 Portionen
Betriebsdruck	70kPa	
Kochkapazität	2,0 l	
Volle Wasserkapazität	3,0 l	
Abmessungen (ungefähr)	B 300 × T 288 × H 224 mm	
Produktgewicht (ungefähr)	3,9 kg	
Netzkabel (ungefähr)	Länge: 2,0 m (Eingestecktes Netzteil)	

※ Produktspezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Sicherheitshinweise

Um Verletzungen oder unnötigen Sachschaden zu vermeiden, lesen Sie die folgenden „Sicherheitshinweise“ vor Gebrauch sorgfältig durch. Die folgenden Sicherheitshinweise sind in die Kategorien „Warnung“ und „Achtung“ unterteilt. Diese Vorsichtsmaßnahmen sind für eine sichere und ordnungsgemäße Verwendung wichtig. Sie müssen unbedingt beachtet werden.

Symboldefinition



Verweist auf eine Erinnerung und Warnung.



Verweist auf Aktionen, die zu UNTERLASSEN sind.



Verweist auf Aktionen, die AUSZUFÜHREN sind.



Warnung

Ein unsachgemäßer Betrieb kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

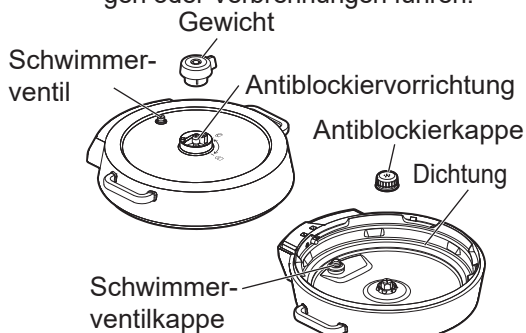
Schnellkochen

Bei der Verwendung der Schnellkochfunktion kann es aufgrund der hohen Temperaturen und des hohen Drucks im Inneren gefährlich sein, wenn dieses Produkt falsch bedient wird. Beachten Sie vor der Verwendung unbedingt folgende Anweisungen.

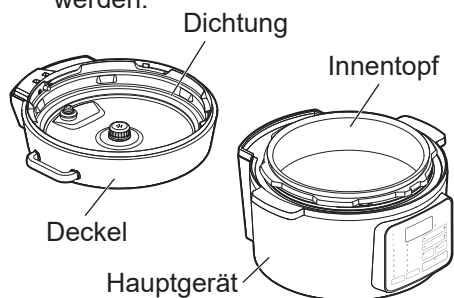


Unbedingt beachten

- Stellen Sie sicher, dass die **Antiblockiervorrichtung und der Dampfdurchgang nicht beschädigt oder verstopft sind.**
- Stellen Sie sicher, dass **das Gewicht und die Antiblockierkappe vor dem Gebrauch angebracht sind.** Dies kann andernfalls zu Verletzungen oder Verbrennungen führen.



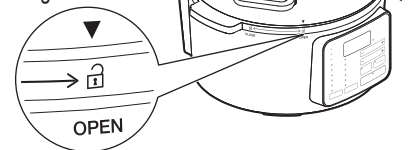
- Stellen Sie sicher, dass **keine Essensreste an Deckel, Hauptgerät, Innentopf oder Dichtung haften.** Dies kann andernfalls zu Verletzungen oder Verbrennungen führen. Anhaftende Reiskörner oder Speisereste müssen vor dem Schließen des Deckels entfernt werden.



Unbedingt beachten

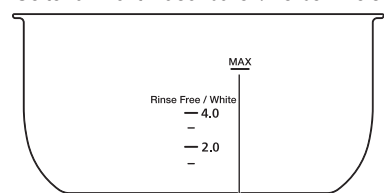
- Stellen Sie sicher, dass der **Deckel fest geschlossen ist.** Dies kann andernfalls zu Verletzungen oder Verbrennungen führen.

Beim Ausrichten mit dieser Markierung drehen.



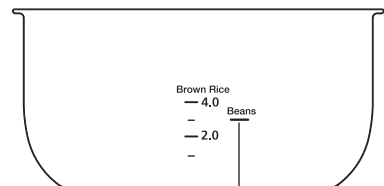
Verboten

- Geben Sie nicht mehr Zutaten als die **angegebene Menge hinzu.** Dies kann andernfalls zu Verletzungen oder Verbrennungen führen. Seite für nicht-waschbaren/weißen Reis



Geben Sie keine Zutaten hinein, die die angegebene Höchstmenge überschreiten (alle Gararten).

Seite für braunen Reis



Zutaten, die beim Kochen an Volumen zunehmen (wie Bohnen oder Nudeln), dürfen nur bis zur angegebenen Markierung eingefüllt werden.

Sicherheitshinweise Fortsetzung

Schnellkochen Fortsetzung



Verboten

- **Verwenden Sie für die folgenden Lebensmittel keinen Schnellkochmodus: (Beispiele für Lebensmittel, die nicht im Schnellkochmodus zubereitet werden sollten)**
 - Lebensmittel mit viel Öl
 - Lebensmittel, die Backpulver enthalten oder Blasen oder Schaum bilden
 - Eintopf und andere Lebensmittel, die eindicken oder klebrig sind
- Der Dampfdurchgang kann blockiert werden und Dampf kann explosionsartig austreten, was zu Verletzungen oder Verbrennungen führen kann.



Verboten

- **Braten oder erhitzen Sie Speisen immer mit Wasser.** Dies kann andernfalls einen Unfall verursachen.
- **Stellen Sie sicher, dass die Antiblockiervorrichtung und der Dampfdurchgang des Schwimmerventils nicht blockiert sind.** Legen Sie keine Lebensmittel, die noch in Plastik verpackt sind, in den Multicooker. Wenn der Dampfdurchgang blockiert ist, kann dies zu Überhitzung oder Unfällen führen.

Korrekte Verwendung des Netzsteckers und des Netzkabels



Unbedingt beachten

- **Säubern Sie den Netzstecker regelmäßig von Staub.** Staubablagerungen können aufgrund von Isolationsfehlern zu Bränden oder Stromschlägen führen.
- **Stecken Sie den Netzstecker richtig in die Steckdose.** Dies kann andernfalls aufgrund eines Kurzschlusses zu Bränden oder Stromschlägen führen.



Stecker aus der Steckdose ziehen

- **Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Reparaturen oder Prüfungen durchführen oder das Produkt bewegen.** Dies kann andernfalls zu Stromschlägen oder Verletzungen führen.



Nicht berühren mit nassen Händen

- **Verbinden oder trennen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.** Dies kann andernfalls zu Stromschlägen, Verbrennungen oder Verletzungen führen.



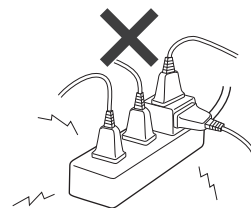
Verboten

- **Laden Sie das Produkt nicht mit verwickeltem Netzkabel auf.** Dies kann andernfalls zu Verbrennungen oder Bränden führen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel verknotet oder gebündelt ist.
- **Das Produkt kann nur mit 220–240 V Wechselstrom versorgt werden.** Dies kann andernfalls zu Bränden oder Stromschlägen führen.



Verboten

- **Beschädigen Sie nicht das Netzkabel.**
- **Dehnen Sie das Netzkabel nicht, wenn Sie es bewegen oder aufbewahren.** Beschädigen, bearbeiten, biegen, ziehen, verdrehen oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf. Dies kann andernfalls aufgrund einer Beschädigung des Netzkabels zu Bränden oder Stromschlägen führen.
- **Verwenden Sie das Produkt nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker oder wenn der Netzstecker nur lose in einer Steckdose sitzt.** Dies kann andernfalls aufgrund eines Kurzschlusses zu Bränden oder Stromschlägen führen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben, oder per Hotline an Iris Ohyama France SAS
- **Verwenden Sie das Produkt nicht auf eine Weise, die die Nennleistungsspezifikationen von Steckdosen oder Verlängerungskabeln überschreitet.** Dies kann andernfalls zu einem Brand führen.



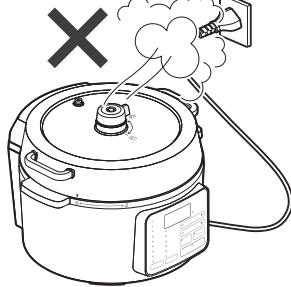
- **Säuglinge oder Kleinkinder dürfen nicht am Netzstecker lecken.** Dies kann andernfalls zu Verletzungen oder Stromschlägen führen.

Während des Garens



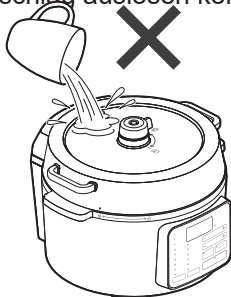
Verboten

- Öffnen Sie niemals den Deckel.
- Bewegen Sie das Produkt nicht.
- Halten Sie Gesicht und Hände vom Gewicht und Schwimmerventil fern. Dies kann andernfalls zu Verbrennungen oder Unfällen führen.
- Setzen Sie das Netzkabel oder den Netzstecker keinem Dampf aus. Dies kann andernfalls zu Bränden oder Stromschlägen führen.



Produkt
trocken halten

- Sprühen Sie kein Wasser auf das Hauptgerät.
- Waschen Sie das Hauptgerät nicht mit Wasser. Dies kann andernfalls zu einem Stromleck oder einem Kurzschluss führen, der einen Brand oder Stromschlag auslösen könnte.



Verboten

- Verwenden Sie dieses Produkt ausschließlich für die in diesem Handbuch angegebenen Vorgänge. Dies kann andernfalls zu Bränden, Verbrennungen, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht für gewerbliche Zwecke oder für andere Zwecke als für den Hausgebrauch. Dieses Produkt wurde für den Hausgebrauch entwickelt. Wenn das Produkt für gewerbliche Zwecke oder für andere Zwecke als für den Hausgebrauch verwendet wird, kann es zu Bränden kommen.

Befolgen Sie die nachstehenden Verfahren, um den Druck abzulassen und den Deckel zu öffnen.



Unbedingt
beachten

- Wenn Sie mit diesem Produkt kochen
 - ① Drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen), um den Schnellkochvorgang zu stoppen.
 - ② Decken Sie das Gewicht mit einem nassen Handtuch ab, tragen Sie Ofenhandschuhe oder nutzen Sie Topflappen und drehen Sie den Druckablassknopf des Gewichts zur Luftauslassseite (👉).
 - ③ Sobald kein Dampf mehr austritt, nehmen Sie das Handtuch ab und vergewissern Sie sich, dass das Schwimmerventil abgesunken ist.
 - ④ Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Nach dem Garen“ und öffnen Sie langsam den Deckel. Versuchen Sie nicht, den Deckel mit Gewalt zu öffnen, da anderenfalls Lebensmittel herauspritzen und Verbrennungen verursachen können.
- Schützen Sie Ihre Hände unbedingt mit Ofenhandschuhen oder Topflappen.
- Berühren Sie beim Umschalten des Druckablassknopfs des Gewichts keine anderen Teile. Dies kann andernfalls zu Verbrennungen führen.

Nach dem Garen



Unbedingt
beachten

- Auch nach dem Kochen verbleibt Druck im Topf.
- Wenn Sie den Deckel nach dem Garen öffnen, stellen Sie das Gewicht auf die Luftaustrittsseite (👉), um Dampf abzulassen, und vergewissern Sie sich, dass das Schwimmerventil abgesunken ist.
- Öffnen Sie den Deckel langsam und allmählich und stellen Sie dabei sicher, dass kein Dampf aus dem Spalt zwischen Deckel und Hauptgerät austritt.
- Wenn beim Drehen und Öffnen des Deckels ein Widerstand spürbar ist, versuchen Sie nicht, den Deckel mit Gewalt zu öffnen. Warten Sie stattdessen einen Moment, bevor Sie mit dem Öffnen fortfahren, oder stellen Sie das Gewicht wieder auf die geschlossene Seite (👈) und beziehen Sie sich erneut auf die Anweisung zum Öffnen des Deckels während des Garens, um Druck abzulassen. Wenn im Topf noch etwas Restdruck vorhanden ist, kann der Deckel hochspringen und das Gargut im Multicooker herauspritzen, was zu Verbrennungen oder Unfällen führen könnte.

Sicherheitshinweise Fortsetzung



Stecker aus der Steckdose ziehen

- Stellen Sie bei Auffälligkeiten oder Fehlfunktionen sofort die Verwendung ein, schalten Sie dann die Stromversorgung aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Dies kann andernfalls zu Rauchbildung, Bränden oder Stromschlägen führen. **[Beispiele für Auffälligkeiten]**
 - Ungewöhnliche Geräusche oder eigenartige Gerüche
 - Ungewöhnliche Erwärmung von Netzstecker und Kabel
 - Kurzzeitige Unterbrechung der Stromversorgung, wenn das Netzkabel bewegt wird
 - Ein brennendes, schmerzhaftes Gefühl beim Berühren des Produkts mit den Händen, das durch Stromschläge verursacht wird
- ➔ Beenden Sie die Verwendung des Produkts und wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder telefonisch an den Kundendienst von Iris Ohyama France SAS



Unbedingt beachten

- Das Gerät darf nur mit dem mitgelieferten Zubehör verwendet werden.



Unbedingt beachten

- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.



Unbedingt beachten

- Lesen Sie alle Anweisungen.



Unbedingt beachten

- Lassen Sie Kinder während des Gebrauchs nicht in der Nähe des Schnellkochtopfs.



Unbedingt beachten

- Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in eine erwärmte Backröhre.



Nicht auseinandernehmen

- Zerlegen, reparieren oder modifizieren Sie das Produkt nicht selbst. Dies kann anderenfalls zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen. Wenden Sie sich für Reparaturzwecke an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder telefonisch an den Kundendienst von Iris Ohyama France SAS



Verboten

- Kinder oder andere Benutzer, die Hilfe bei der Verwendung des Produkts benötigen, dürfen das Produkt nicht allein bedienen. Stellen Sie auch sicher, dass Kleinkinder das Produkt nicht berühren. Dies kann anderenfalls zu Stromschlägen, Verletzungen oder Verbrennungen führen. Dieses Produkt muss unter Aufsicht eines Vormunds oder Helfers verwendet werden, der mit der sicheren Verwendung des Geräts vertraut ist.



Unbedingt beachten

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie das Gerät unter Aufsicht verwenden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.



Verboten

- Befüllen Sie den Kocher nicht über 2/3 seines Fassungsvermögens. Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die beim Garen an Volumen zunehmen, wie Reis oder getrocknetes Gemüse, darf der Kocher nicht mehr als zur Hälfte befüllt werden.



Unbedingt beachten

- Verwenden Sie die geeigneten Wärmequellen gemäß der Gebrauchsanweisung.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN



Unbedingt beachten

- **Bewegen Sie den unter Druck stehenden Schnellkochtopf äußerst vorsichtig. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe und Knöpfe und ggf. eine Schutzausrüstung.**



Unbedingt beachten

- **Nach dem Garen von Fleisch mit Haut (z. B. Ochsenszunge), die unter Druckeinwirkung aufquellen kann, das Fleisch nicht mit aufgequollener Haut einstechen. Anderenfalls besteht Verbrühungsgefahr.**



Verboten

- **Verwenden Sie den Schnellkochtopf ausschließlich für den vorgesehenen Verwendungszweck.**



Unbedingt beachten

- **Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Ventile nicht verstopft sind. Siehe Gebrauchsanweisung.**



Unbedingt beachten

- **Dieses Gerät kocht unter Druck. Durch unsachgemäßen Gebrauch des Schnellkochtopfs können Verbrühungen entstehen. Stellen Sie sicher, dass der Multicooker richtig geschlossen ist, bevor Sie ihn einschalten und erwärmen. Siehe „Gebrauchsanweisung“.**



Verboten

- **Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals im Schnellkochmodus zum Frittieren oder Braten von Lebensmitteln.**



Unbedingt beachten

- **Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Öffnen Sie das Gerät erst, nachdem Sie sichergestellt haben, dass der Innendruck vollständig abgefallen ist. Siehe „Gebrauchsanweisung“.**



Verboten

- **Nehmen Sie keine Eingriffe an den Sicherheitssystemen vor, die über die in der Gebrauchsanweisung angegebenen Wartungsanweisungen hinausgehen.**



Verboten

- **Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Zugabe von Wasser. Andernfalls könnte er ernsthaft beschädigt werden.**



Unbedingt beachten

- **Verwenden Sie nur Ersatzteile des Herstellers entsprechend dem jeweiligen Modell. Verwenden Sie insbesondere ein Gehäuse und einen Deckel desselben Herstellers, die als kompatibel angegeben sind.**

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF



Achtung

Warnungen, wenn eine unsachgemäße Verwendung dieses Produkts zu Verletzungen oder Sachschäden führen kann.



Nicht berühren

- **Berühren Sie während und nach dem Gebrauch keine heißen Teile des Produkts.** Dies kann andernfalls zu Verbrennungen führen. Warten Sie vor der Reinigung oder Wartung des Produkts, bis es abgekühlt ist.



Verboten

- **Verwenden Sie keine anderen Kochtöpfe als den Innentopf, der speziell für diesen Zweck vorgesehen ist.**
- **Verwenden Sie den Innentopf des Multicookers nicht auf Gasherden, Herden oder anderen Kochutensilien.** Dies kann andernfalls zu einem Brand führen.

Während des Gebrauchs



Verboten

- **Decken Sie das Gerät nicht mit einem Geschirrtuch oder ähnlichem ab.** Dies kann andernfalls aufgrund von Überhitzung zu Unfällen oder Bränden führen.



Unbedingt beachten

- **Schütteln Sie den Kocher bei der Zubereitung von Teigspeisen vorsichtig, bevor Sie den Deckel öffnen, um ein Herausspritzen der Speisen zu vermeiden.**

Sicherheitshinweise Fortsetzung



Stecker aus der Steckdose ziehen

- **Stellen Sie sicher, dass Sie das Produkt vom Netz trennen, indem Sie am Stecker ziehen. Trennen Sie es niemals, indem Sie am Netzkabel ziehen.**
Dies kann andernfalls aufgrund einer Beschädigung des Netzkabels zu Bränden oder Stromschlägen führen.
- **Wenn Sie das Produkt längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie unbedingt das Netzkabel ab.**
Dies kann andernfalls aufgrund eines durch Verschleiß der Isolierung auftretenden Stromlecks zu Bränden oder Stromschlägen führen.



Verboten

- **Verwenden Sie keine anderen Netzkabel als das enthaltene Zubehör.**
- **Verwenden Sie die beigelegten Netzkabel nicht in anderen Maschinen.**
Dies kann andernfalls zu einem Brand führen.

Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts



- Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt EU-weit nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst und fördern Sie somit eine nachhaltige Wiederverwendung von Materialien. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt umweltgerecht recyceln.

Beim Bewegen oder Transport



Unbedingt beachten

- **Achten Sie darauf, das Hauptgerät an den Griffen zu halten.**
Wenn das Produkt an einem anderen Teil (wie dem Deckelgriff) gehalten und bewegt wird, kann es herunterfallen und Verbrennungen oder Verletzungen verursachen.



Verboten

- **Schwenken Sie den Multicooker nicht, lassen Sie ihn nicht fallen und schlagen Sie nicht heftig darauf.**
Dies kann andernfalls aufgrund einer Beschädigung zu Bränden oder Stromschlägen führen.



Produkt trocken halten

- **Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von nassen Bereichen mit Wasser oder in der Nähe von Feuer.**
Dies kann andernfalls aufgrund eines Kurzschlusses zu Stromschlägen führen.



Verboten

- **Verwenden Sie das Gerät nicht auf dem Fußboden oder auf der Erde.**
- **Verwenden Sie das Produkt nicht auf instabilen Oberflächen oder auf hitzeempfindlichen Gegenständen.**
Dies kann andernfalls zu einem Brand führen.
- **Verwenden Sie das Produkt nicht auf einem schmalen Regal oder in einem anderen beengten Raum.**
Wenn das Bedienfeld oder das Netzkabel Dampf ausgesetzt wird, kann es zu einem Brand oder Stromschlag kommen.
- **Blockieren Sie nicht den Lufteinlass oder -auslass an der Unterseite.**
Verwenden Sie das Gerät nicht auf Oberflächen wie Teppichen, Vinyltüchern, Alufolie, Handtüchern usw.
Dies kann andernfalls aufgrund einer Überhitzung einen Brand verursachen.

Vorsichtsmaßnahmen für die Verwendung

- **Entfernen Sie angehaftete Lebensmittel.**

Wenn der Deckel nicht richtig geschlossen ist, können die Speisen im Inneren überkochen, nicht so schmackhaft sein wie sonst, und es kann sogar zu einer Fehlfunktion des Multicookers kommen.

- **Die Beschichtung an der Innenseite des Innentopfes des Multicookers nutzt sich allmählich bei Gebrauch ab und kann sich sogar ablösen, was für den menschlichen Körper jedoch ungefährlich ist.**

Wenn sich die Beschichtung vollständig abgelöst hat, tauschen Sie den Innentopf gegen einen anderen separat erhältlichen Innentopf aus. Wenn Sie andere separat erhältliche Artikel benötigen, wenden Sie sich per Hotline an Iris Ohyama France SAS

- **Der Innentopf kann sich während des Gebrauchs verfärben, was jedoch keinen Einfluss auf die Kochleistung hat.**

- **Beim ersten Gebrauch kann das Gerät eventuell nach Plastik oder Gummi riechen.** Dieser Geruch lässt mit der Nutzung allmählich nach.

- **Decken Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht mit einem Geschirrtuch ab.**

Dies kann andernfalls zu Verformungen oder Verfärbungen führen.

- **Um eine Beschädigung des Innentopfes und ein Ablösen der Beschichtung zu vermeiden, beachten Sie folgendes.**

- Geben Sie keinen Essig oder Alkali in den Innentopf.
- Braten Sie nicht
- Verwenden Sie keine Spachtel oder Löffel aus Metall.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine harten Scheuerbürsten oder etwas anderes als einen Schwamm.
- Legen Sie kein Essgeschirr oder andere harte Gegenstände in den Innentopf.
- Reinigen Sie den Innentopf nicht in der Spülmaschine.

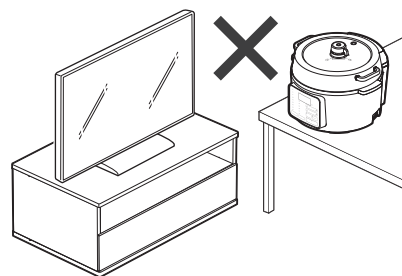
- **Beim Öffnen des Deckels kann der Innentopf mit dem Deckel angehoben werden.**

Setzen Sie den Innentopf und den Deckel wieder in den Multicooker und schwenken Sie ihn vorsichtig hin und her, um den Innentopf zu lösen.

- **Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Radios oder Fernsehgeräts.**

Andernfalls können elektromagnetische Störungen vom Fernseher oder Radio die Verwendung des Produkts beeinträchtigen.

- **Ein Piepton macht Sie auf Vorgänge wie das Betätigen von Tasten, das Ende des Garvorgangs und das Öffnen des Deckels aufmerksam.**



Entsorgung

- Entsorgen Sie das Produkt und das Verpackungsmaterial gemäß den örtlichen Vorschriften.

Kochen

Preset (Voreingestelltes Menü) 6 Modi

Rice (Reis)	Schnellkochen
Stew (Eintopf)	Schnellkochen
Roast (Braten)	Schnellkochen
Beans (Bohnen)	Schnellkochen
Soup (Suppe)	Schnellkochen
Cake (Kuchen)	Garen ohne Druck

Manual (Manuelles Menü) 6 Modi

Pressure (Druck)	Schnellkochen ermöglicht ein schnelleres Garen und macht die Zutaten zart. ※ Die Zeit zum Erhöhen/Verringern des Drucks wird der eingestellten Garzeit auf dem Display hinzugefügt.
Temperature Cook (Temperaturgaren)	Garen ohne Druck. Temperaturbereich: 70 °C–100 °C.
Slow Cook (Schongaren)	Langsam kochen ohne Druck. Temperaturbereich: 30 °C–70 °C.
Hot Pot (Hot-Pot)	Nehmen Sie den Deckel ab und verwenden Sie dieses Produkt als Hot-Pot-Kochtopf.
Steam (Dämpfen)	Dämpfen. Füllen Sie Wasser in den Innentopf und geben Sie die Zutaten in den im Lieferumfang enthaltenen Dämpfeinsatz.
Heat Up (Aufheizen)	Köcheln/Bräunen. Entfernen Sie den Deckel, bevor Sie mit dem Garen beginnen.

■ Schnellkochen

- **Nachdem Sie die Gewürze hinzugefügt haben, rühren Sie die Zutaten vom Boden des Innentopfs gründlich um.**

Wenn Gewürze nicht gut mit Wasser vermischt werden, kann der Sensor die Temperatur der Zutaten nicht richtig erkennen und sie werden möglicherweise nicht richtig gekocht.

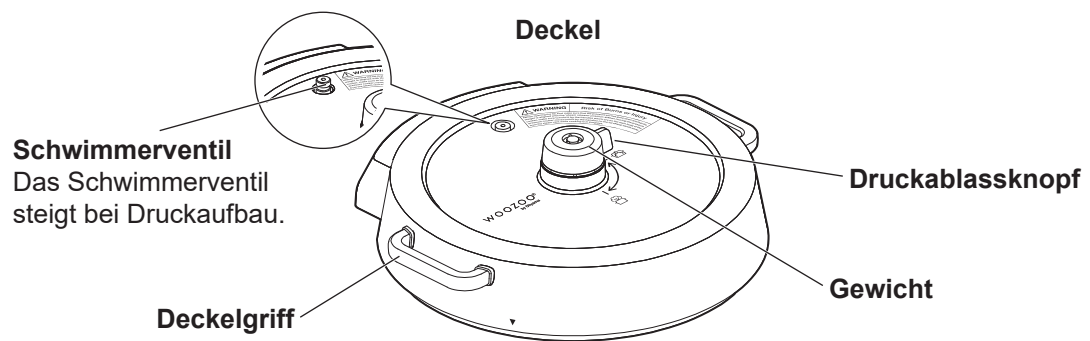
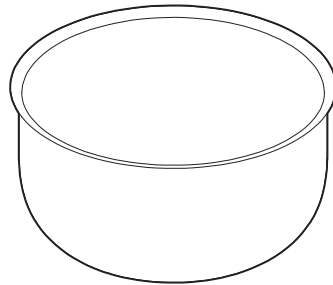
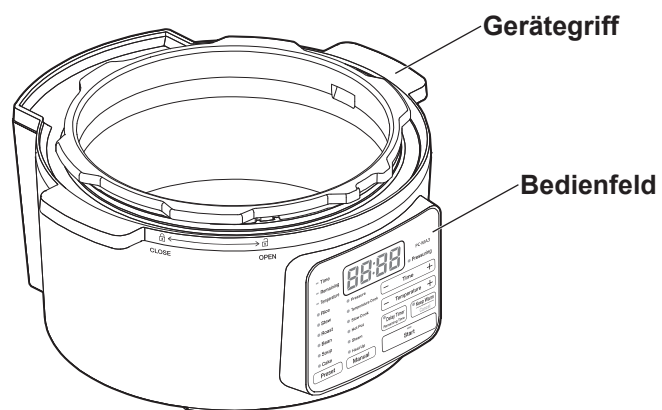
- **Schneiden Sie alle Zutaten in eine geeignete Größe.**

Zutaten, die leicht erhitzt werden, können in größere Stücke geschnitten werden, während Zutaten, die nicht leicht erhitzt werden, in kleinere Stücke geschnitten werden sollten. Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten gleichmäßig gegart werden.

- **Beim Schnellkochen werden die Zutaten schnell gekocht und schnell weich. Durch langes Erhitzen können die Zutaten zu weich werden.**

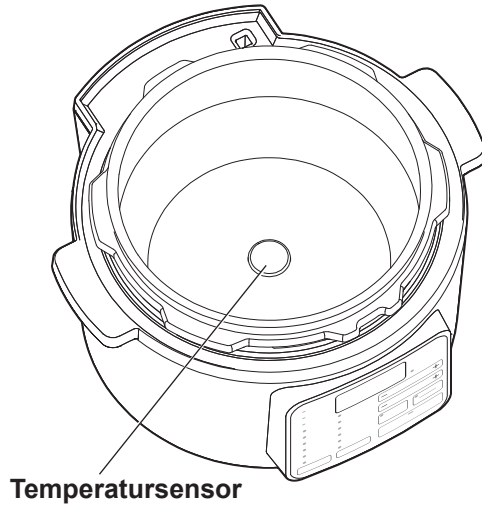
Wählen Sie eine Schnellkoch- oder andere Garmethode basierend auf den Zutaten und Rezepten aus.

Teile

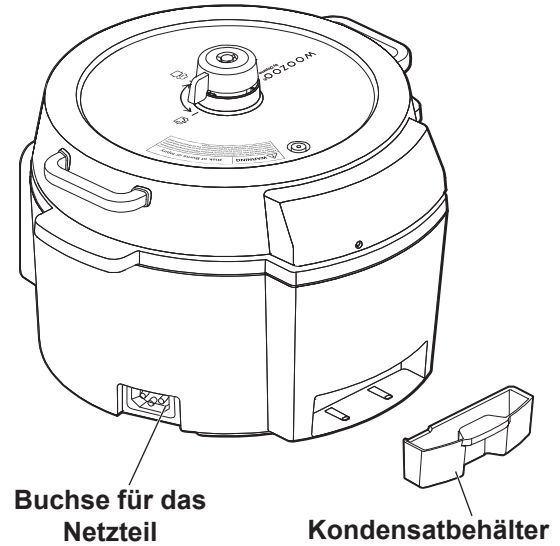
**Innentopf****Hauptgerät**

Teile Fortsetzung

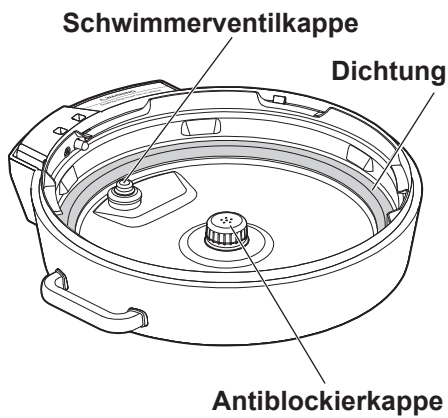
■ Innenseite des Hauptgeräts



■ Rückseite

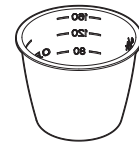


■ Deckelunterseite



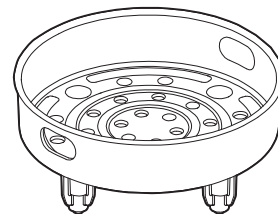
■ Zubehör

Messbecher



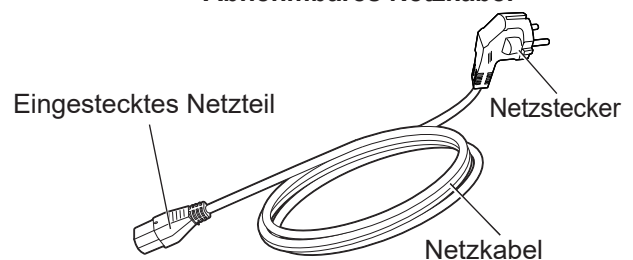
Für Reis (1 Portion)

Dämpfeinsatz



- Die Dichtung muss während des Kochens angebracht sein. Das Garen ohne Dichtung kann zu Überhitzung und Fehlfunktionen führen.

Abnehmbares Netzkabel



Bedienfeld

Anzeige Temperature/Time (Temperatur/Zeit)

Die Garzeit oder Gartemperatur wird angezeigt. Es wird die verbleibende Garzeit angezeigt.

Anzeigelampe Pressuring (Druck)

Diese Lampe leuchtet während des Garvorgangs auf, sobald der Gardruck erreicht ist.

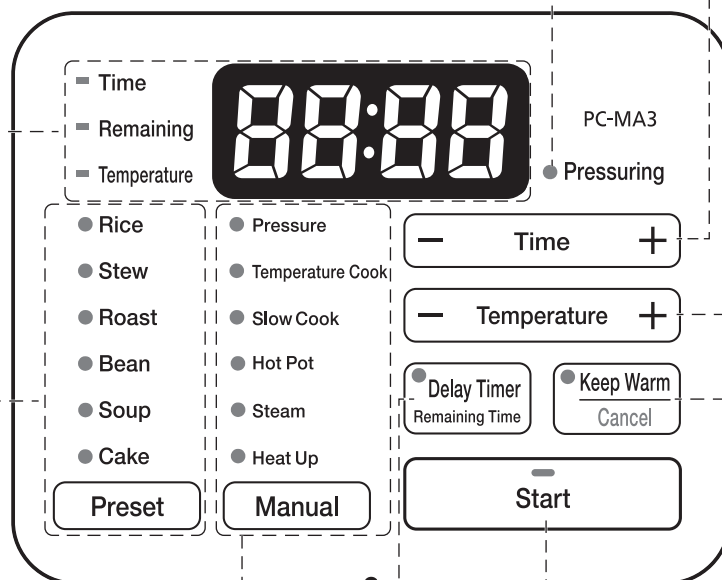
Taste Time (Zeit)

Nach Auswahl des manuellen Menüs kann die Garzeit durch Drücken dieser Taste geändert werden.

※ Reagiert nicht, wenn Hot-Pot oder Aufwärmmodus ausgewählt ist.

Taste Temperature (Temperatur)

Wenn Temperaturgaren oder Schongaren ausgewählt ist, kann die Gartemperatur durch Drücken dieser Taste geändert werden. Wenn Hot-Pot oder Aufwärmen ausgewählt ist, kann die Heizleistung durch Drücken dieser Taste angepasst werden.



Anzeigelampe/Taste Manual (Manuelles Menü)

Drücken Sie diese Taste, um in das manuelle Menü zu wechseln.

Anzeigelampe/Taste Start

Drücken Sie diese Taste, um den Garvorgang für das ausgewählte Menü zu starten.

Anzeigelampe/Taste Preset (Voreingestelltes Menü)

Drücken Sie diese Taste, um zum voreingestellten Menü zu wechseln.

Anzeigelampe/Taste Delay Timer (Timer)

Drücken Sie diese Taste, um den Timer einzustellen. Der Timer ist für alle voreingestellten Menüs und das Druck- und Temperaturgaren im manuellen Menü verfügbar. Wenn der Timer für den ausgewählten Modus verfügbar ist, blinkt diese Lampe. Verwenden Sie die Taste Time (Zeit), um die verbleibende Zeit einzustellen.

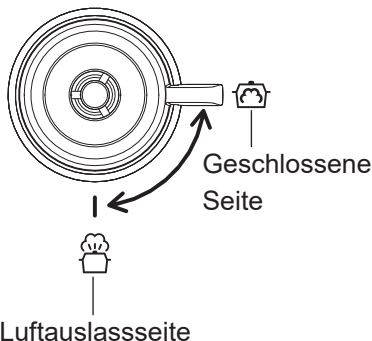
Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen)

Wenn der Garvorgang beendet ist, leuchtet diese Lampe auf und das Gerät hält die Speisen warm (außer für die Modi Slow Cook (Schongaren), Hot Pot (Hot-Pot), Steam (Dämpfen) und Heat Up (Aufwärmen)). Wenn Sie diese Taste bei leuchtender Anzeigelampe drücken, wird die Warmhaltefunktion abgebrochen. Wenn Sie diese Taste während des Betriebs drücken, wird der Vorgang abgebrochen.

Gewicht und Deckel

Das Gewicht

- Beim Schnellkochen muss sich der Druckablassknopf am Gewicht auf der geschlossenen Seite befinden (☞).



- Beim Garen ohne Druck muss sich der Druckablassknopf am Gewicht auf der Luftauslassseite befinden (☞).

Menü Preset	Druckentlastungs-knopf am Gewicht
Rice (Reis)	Geschlossene Seite (☞)
Stew (Eintopf)	Geschlossene Seite (☞)
Roast (Braten)	Geschlossene Seite (☞)
Beans (Bohnen)	Geschlossene Seite (☞)
Soup (Suppe)	Geschlossene Seite (☞)
Cake (Kuchen)	Luftauslassseite (☞)

Manual (Manuelles Menü)	Druckentlastungs-knopf am Gewicht
Pressure (Druck)	Geschlossene Seite (☞)
Temperature Cook (Temperaturgaren)	Luftauslassseite (☞)
Slow Cook (Schongaren)	Luftauslassseite (☞)
Hot Pot (Hot-Pot)	Kein Deckel
Steam (Dämpfen)	Luftauslassseite (☞)
Heat Up (Aufheizen)	Kein Deckel

- Das Gewicht muss beim Einstellen fest von oben eingedrückt werden.

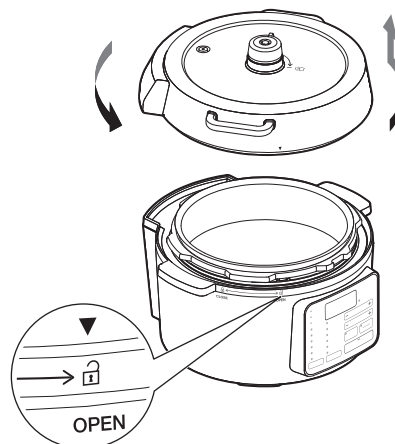
Deckel

Öffnen des Deckels



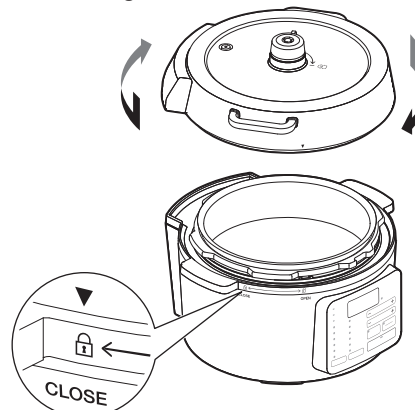
- Stellen Sie vor dem Öffnen des Deckels sicher, dass der Garvorgang beendet wurde. Lassen Sie dann den Druck ab, indem Sie den Druckablassknopf am Gewicht auf die Luftauslassseite (☞) stellen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass die Anzeigelampe Pressuring (Druck) erloschen ist und das Schwimmerventil abgesunken ist.

Halten Sie den Deckelgriff fest, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, richten Sie die Markierung ▼ auf dem Deckel mit der Markierung (☞) am Hauptgerät aus und heben Sie den Deckel an.



Schließen des Deckels

Richten Sie die Markierung ▼ auf dem Deckel an der Markierung (☞) am Hauptgerät aus, halten Sie den Deckelgriff und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (bis in die Position (☞)).



Verwendung Preset (Voreingestelltes Menü) (Rice (Reis))

Dieser Modus kann zum Kochen von Reis verwendet werden.

1 Messen Sie die Reismenge mithilfe des Messbechers, der mit dem Multicooker geliefert wird.

- Dieser Messbecher entspricht im gefüllten Zustand genau 1 Portion.



2 Waschen Sie den Reis.

- 1 Geben Sie den Reis zunächst in eine Schüssel mit viel Wasser und rühren Sie ihn gut um. Schütten Sie das Wasser anschließend weg.
- 2 Waschen Sie den Reis mit den Fingern und bewegen Sie ihn dabei leicht.



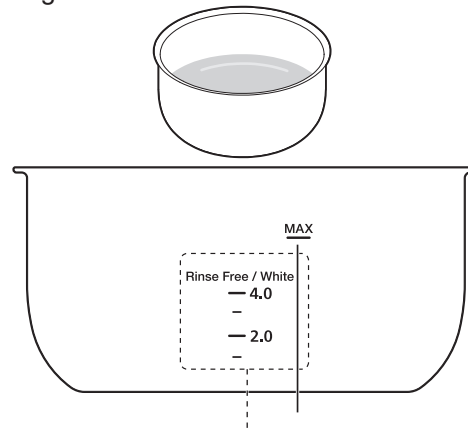
- 3 Fügen Sie Wasser hinzu, rühren Sie den Reis gründlich um und schütten Sie das Wasser weg.
- 4 Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 2- bis 4-mal.
- 5 Spülen Sie den Reis zum Schluss 2- bis 3-mal schnell mit viel Wasser ab und schütten Sie das Wasser weg.



- ※ Nicht waschbarer Reis kann das Wasser weiß verfärben. Wenn Sie Reis ohne zu waschen kochen, kann das Wasser überlaufen oder der Reis anbrennen. Wenn das Wasser weiß wird, waschen Sie den Reis ein- oder zweimal leicht.
- ※ Verwenden Sie zum Waschen des Reises kein heißes Wasser.
- ※ Waschen Sie Reis schnell.
- ※ Bei gewaltsamem Waschen oder wenn der Reis nach dem Waschen in ein Sieb gegeben wird, könnten die Reiskörner auseinanderbrechen, was ein schmackhaftes Garen des Reises erschweren kann.
- ※ Wenn der Reis nicht ausreichend gewaschen wurde, kann er überkochen.

3 Fügen Sie Wasser hinzu.

- Geben Sie den gewaschenen Reis in den Innentopf und füllen Sie Wasser bis zum angemessenen Stand auf.



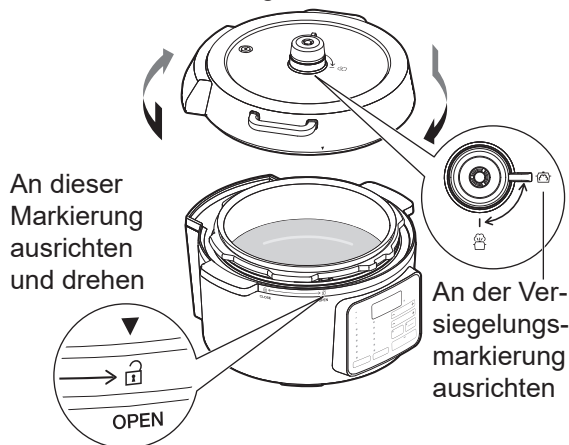
Skala an der Seite für nicht-waschbaren/weißen Reis

- ※ Die Festigkeit des Reises kann je nach Reissorte unterschiedlich sein.
- ※ Wenn Sie die Wassermenge erhöhen oder verringern, passen Sie sie innerhalb eines Bereichs von 1 bis 3 mm von der abgemessenen Menge an der Markierung an.
- ※ Bei zu viel Wasser kann der Reis überkochen.
- ※ Verwenden Sie für braunen Reis die Skala „Brown Rice“ am Innentopf.
- ※ Verwenden Sie Wasser mit einer Temperatur zwischen 5 und 35 °C.
- ※ Verwenden Sie kein alkalisches ionisiertes Wasser. Dies kann andernfalls zu Verfärbungen oder Gerüchen führen.

Verwendung Preset (Voreingestelltes Menü) (Rice (Reis)) Fortsetzung

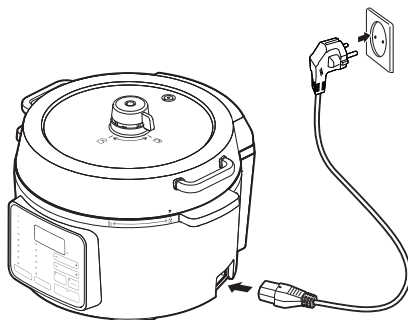
4 Setzen Sie den Innentopf ein und schließen Sie den Deckel.

- Wischen Sie Reiskörner oder Wassertröpfchen von der Außenseite des Innentopfs und der Innenseite des Hauptgeräts ab.
- Achten Sie darauf, dass der Reis eben ist.
- Richten Sie die Markierung ▼ auf dem Deckel an der Markierung am Hauptgerät (🔒) aus, halten Sie den Deckelgriff und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (bis in die Position (🔒)).
- Stellen Sie sicher, dass das Gewicht fest in der Antiblockiervorrichtung sitzt.
- Stellen Sie den Druckablassknopf am Gewicht auf die geschlossene Seite (🔒).



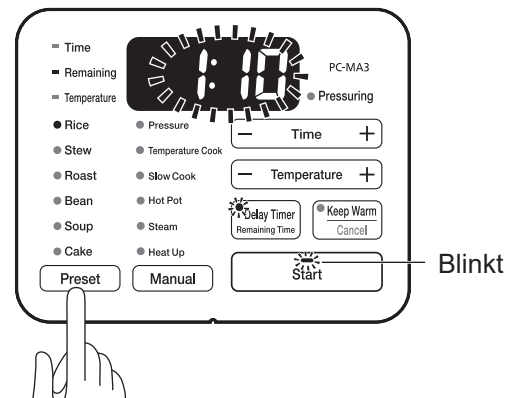
5 Schließen Sie das Netzkabel an.

Stecken Sie das Netzteil in die Buchse auf der rechten Seite des Hauptgeräts und stecken Sie den Netzstecker fest in eine Steckdose in der Nähe.



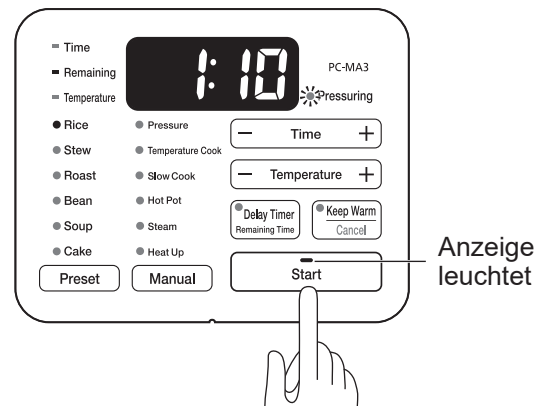
6 Drücken Sie die Taste Preset (Voreingestelltes Menü) und wählen Sie Rice (Reis).

- Die Anzeigelampe Rice (Reis) leuchtet und die verbleibende Garzeit blinkt.
- Die Anzeigelampe Start und die Anzeigelampe Delay Timer (Timer) blinken.



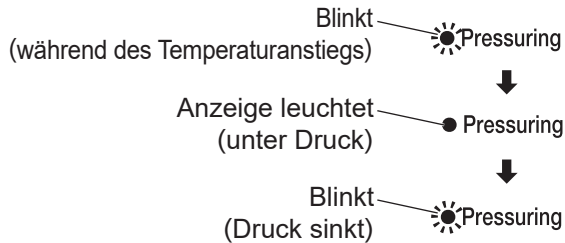
7 Drücken Sie den Startknopf.

- Die Anzeigelampe Start leuchtet auf und der Garvorgang beginnt.
- Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.



- ※ Die Garzeit ist nur ein Richtwert und kann je nach Menge der Zutaten und Verwendungsumgebung variieren.
- ※ Während des Garvorgangs kann sich die angezeigte Garzeit plötzlich verkürzen oder der Countdown für einige Minuten anhalten. Dies ist jedoch nicht ungewöhnlich.

- Wenn der Garvorgang beginnt, blinkt die Schnellkochanzeige. Wenn unter Druck Dampf erzeugt wird, leuchtet die Lampe.



- Wenn der Topf unter Druck steht, tritt das Schwimmerventil aus der Oberfläche des Deckels heraus.
- Bei Druck tritt Dampf aus dem Schwimmerventil aus. Richten Sie den Druckablassknopf am Gewicht an der Versiegelungsmarkierung (☞) aus. Richten Sie den Knopf an der Versiegelungsmarkierung aus, um den Druck mithilfe des Gewichts und der Steuerung der Dampfmenge einzustellen.
- Bevor Sie den Deckel während des Garvorgangs öffnen, drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen) und öffnen Sie den Deckel erst, nachdem das Schwimmerventil vollständig abgesunken ist.
- Durch Drücken der Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen) während des Garvorgangs wird die Schnellkochanzeige ausgeschaltet. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen des Deckels, dass das Schwimmerventil vollständig abgesunken ist.
- Um den Druckabfall zu erzwingen, lassen Sie den Dampf gemäß den Sicherheitshinweise (Seite 47) ab.

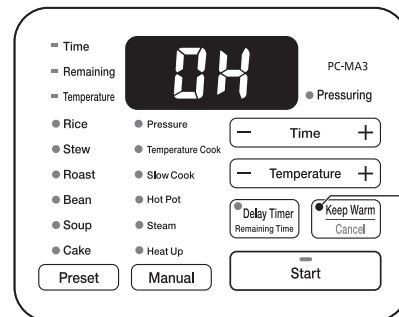
- **Um den Dampf vor der vollständigen Druckentlastung abzulassen, öffnen Sie das Gerät gemäß Abschnitt „Befolgen Sie die nachstehenden Verfahren, um den Druck abzulassen und den Deckel zu öffnen“ (Seite 47).** Das gewaltsame Öffnen kann zum Herausspritzen des Topfinhalts und zu Verbrennungen führen.



Vorsicht

8 Lockern Sie den Reis im Innentopf sofort nach dem Kochen auf.

- Sobald der Garvorgang beendet ist, ertönt ein Geräusch.
- Die Lampe Keep Warm (Warmhalten) leuchtet auf und die bisher verstrichene Warmhaltedauer der Speisen wird angezeigt.



Anzeige leuchtet

- ※ Die Warmhaltefunktion schaltet sich nach 12 Stunden aus.



- ※ Nachdem der Reis gekocht wurde, kann durch leichtes Auflockern des Reises überschüssiges Wasser entfernt werden.
- ※ Verwenden Sie einen Reislöffel, um den Reis aufzulockern. Wenn ein normaler Löffel verwendet wird, werden die Reiskörner zerdrückt und der Reis wird weniger schmackhaft.

Verwendung Preset (Voreingestelltes Menü) (Rice (Reis)) Fortsetzung

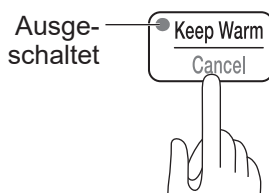
Über die Warmhaltefunktion

- Wenn Reis mit anderen Zutaten oder Gewürzen gekocht worden ist, sollte die Warmhaltefunktion nicht verwendet werden, da der Reis sonst austrocknen, sich verfärben oder einen seltsamen Geruch annehmen kann.
- Während des Warmhaltens sollte der Reis von Zeit zu Zeit vom Boden und den Seiten des Innentopfs vorsichtig gelöst und aufgelockert werden.
- Wenn nur eine kleine Menge Reis vorhanden ist, schieben Sie ihn in die Mitte des Innentopfs, halten Sie ihn warm und verzehren Sie ihn so schnell wie möglich.
- Wenn Reisreste längere Zeit warmgehalten werden, kann der Reis gelb und hart werden. Kondenswasser könnte herabtropfen und den Reis matschig machen.
- Es wird empfohlen, die Speisen nicht zu lange warmzuhalten. Decken Sie die Speisen mit einer Plastikfolie ab und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.
- ※ Kalter Reis kann mit der Warmhaltefunktion nicht aufgewärmt werden.

Deaktivieren der Warmhaltefunktion

Drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen).

- Die Anzeige Keep Warm (Warmhalten) erlischt und die Einstellungen kehren zum vorherigen Modus zurück.

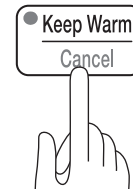


- Um den Warmhaltmodus erneut einzuschalten, drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen). Die Anzeige Keep Warm (Warmhalten) leuchtet auf und der Topf beginnt sich zu erwärmen.

Abbrechen eines laufenden Vorgangs

Drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen).

- Der Vorgang wird abgebrochen und die Einstellungen kehren zum vorherigen Modus zurück.



Nach dem Gebrauch

Ziehen Sie nach Beendigung der Verwendung das Netzkabel ab und reinigen Sie das Hauptgerät, nachdem es abgekühlt ist.

Verwendung Preset (Voreingestelltes Menü) (Stew (Eintopf), Roast (Braten), Beans (Bohnen), Soup (Suppe))

Dies ist das voreingestellte Menü für das Schnellkochen.

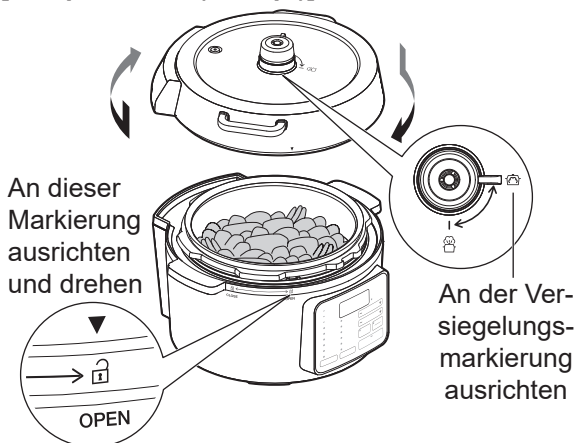
1 Geben Sie die Zutaten in den Innentopf.

- Schneiden Sie alle Zutaten in eine geeignete Größe.
- Zutaten, die leicht erhitzt werden, können in größere Stücke geschnitten werden, während Zutaten, die nicht leicht erhitzt werden, in kleinere Stücke geschnitten werden sollten. Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten gleichmäßig gegart werden.
- Eventuelle Gewürze, die sich am Boden des Innentopfs befinden, müssen untergemischt und gut verrührt werden. Wenn Gewürze nicht gut mit Wasser vermischt werden, kann der Sensor die Temperatur der Zutaten nicht richtig erkennen und sie werden möglicherweise nicht richtig gekocht.

2 Setzen Sie den Innentopf ein und schließen Sie den Deckel.

- Richten Sie die Markierung ▼ auf dem Deckel an der Markierung am Hauptgerät (I) aus, halten Sie den Deckelgriff und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (bis in die Position (II)).
- Stellen Sie sicher, dass das Gewicht fest in der Antiblockiervorrichtung sitzt.
- Der Druckablassknopf am Gewicht sollte sich auf der geschlossenen Seite befinden (III).

[Beispiel: Stew (Eintopf)]

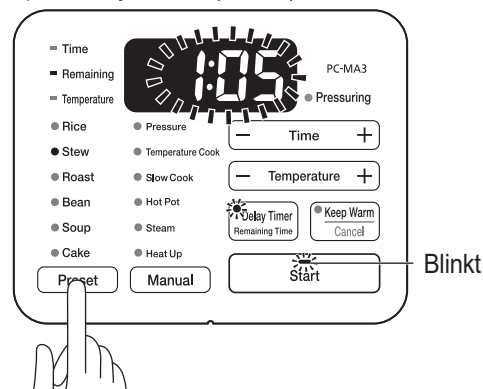


3 Schließen Sie das Netzkabel an.

Stecken Sie das Netzteil in die Buchse auf der rechten Seite des Hauptgeräts des Multicookers und stecken Sie den Netzstecker fest in eine Steckdose in der Nähe.

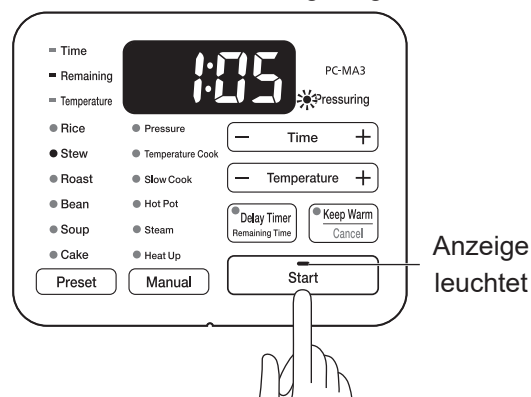
4 Drücken Sie die Taste Preset (Voreingestelltes Menü) und wählen Sie das Menü.

- Die verbleibende Garzeit blinkt.
- Die Anzeigelampe Start und die Anzeigelampe Delay Timer (Timer) blinken.



5 Drücken Sie den Startknopf.

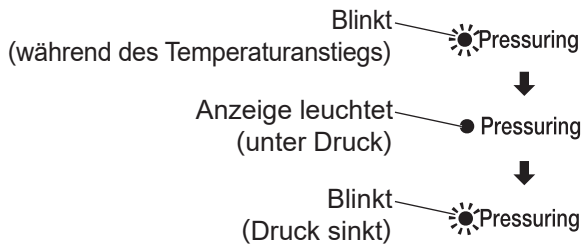
- Die Anzeigelampe Start leuchtet auf und der Garvorgang beginnt.
- Die Gardauer wird angezeigt.



- ※ Die Garzeit ist nur ein Richtwert und kann je nach Menge der Zutaten und Verwendungsumgebung variieren.
- ※ Während des Garvorgangs kann sich die angezeigte Garzeit plötzlich verkürzen oder der Countdown für einige Minuten anhalten. Dies ist jedoch nicht ungewöhnlich.

Verwendung Preset (Voreingestelltes Menü) (Stew (Eintopf), Roast (Braten), Beans (Bohnen), Soup (Suppe)) Fortsetzung

- Wenn der Garvorgang beginnt, blinkt die Schnellkochanzeige. Wenn unter Druck Dampf erzeugt wird, leuchtet die Lampe.



- Wenn der Topf unter Druck steht, tritt das Schwimmerventil aus der Oberfläche des Deckels heraus.
- Sobald Druck aufgebaut ist, tritt Dampf aus der Antilockiervorrichtung aus. Wenn der Druckablassknopf am Gewicht in die geschlossene Seite (☐) wechselt, wird der Druck durch das Gewicht angepasst und die Dampfmenge kann reguliert werden.
- Bevor Sie den Deckel während des Garvorgangs öffnen, drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen) und öffnen Sie den Deckel erst, nachdem das Schwimmerventil vollständig abgesunken ist.
- Durch Drücken der Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen) während des Garvorgangs wird die Schnellkochanzeige ausgeschaltet. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen des Deckels, dass das Schwimmerventil vollständig abgesunken ist.
- Um einen Druckabfall zu erzwingen, drehen Sie den Druckablassknopf am Gewicht zur Luftauslassseite (siehe Seite 47), um den Dampf abzulassen.



Vorsicht

- **Wenn Sie Dampf ablassen, bevor der Druck vollständig reduziert worden ist, beziehen Sie sich auf die Anweisung auf Seite 47 zum Öffnen des Deckels während des Garens und befolgen Sie diese Anweisungen.**

Versuchen Sie nicht, den Deckel mit Gewalt zu öffnen, da anderenfalls Lebensmittel herausspritzen und Verbrennungen verursachen können.

Nach Abschluss des Garvorgangs

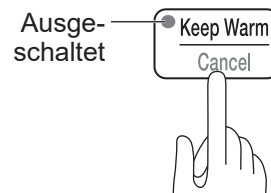
Nach Abschluss des Garzyklus piept das Gerät.

- Sobald der Garvorgang beendet ist, ertönt ein Geräusch.
- ※ Nach 12 Stunden wird die Warmhaltefunktion ausgeschaltet.

Ausschalten der Warmhaltefunktion

Drücken Sie nach Abschluss des Garzyklus die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen).

- Die Anzeige Keep Warm (Warmhalten) erlischt und die Einstellungen kehren zum vorherigen Modus zurück.



- Um den Warmhaltemodus erneut einzuschalten, drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen). Die Anzeige Keep Warm (Warmhalten) leuchtet auf und der Topf beginnt sich zu erwärmen.

Abbrechen eines laufenden Vorgangs

Drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen).

- Der Vorgang wird abgebrochen und die Einstellungen kehren zum vorherigen Modus zurück.



Nach dem Gebrauch

Ziehen Sie nach Beendigung der Verwendung das Netzkabel ab und reinigen Sie das Hauptgerät, nachdem es abgekühlt ist.

Verwendung Preset (Voreingestelltes Menü) (Kuchen)

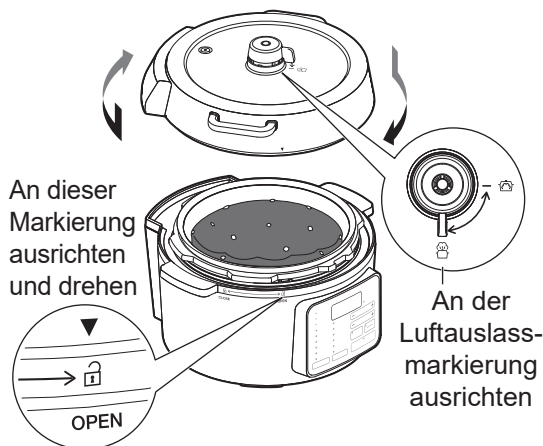
Dies ist das voreingestellte Menü ohne Schnellkochfunktion.

1 Geben Sie die Zutaten in den Innentopf.

- Materialien und Methoden entnehmen Sie bitte dem Rezept.

2 Setzen Sie den Innentopf ein und schließen Sie den Deckel.

- Richten Sie die Markierung ▼ auf dem Deckel an der Markierung am Hauptgerät (☞) aus, halten Sie den Deckelgriff und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (bis in die Position (☞)).
- Stellen Sie sicher, dass das Gewicht fest in der Antiblockiervorrichtung sitzt.
- Der Druckablassknopf am Gewicht sollte sich auf der Luftauslassseite befinden (☞).

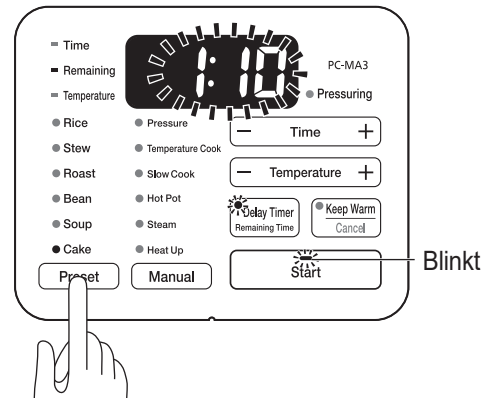


3 Schließen Sie das Netzkabel an.

Stecken Sie das Netzteil in die Buchse auf der rechten Seite des Hauptgeräts des Multicookers und stecken Sie den Netzstecker fest in eine Steckdose in der Nähe.

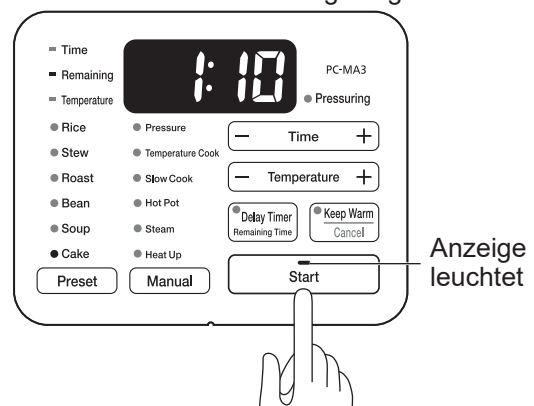
4 Drücken Sie die Taste Preset (Voreingestelltes Menü) und wählen Sie das Menü.

- Die verbleibende Garzeit blinkt.
- Die Anzeigelampe Start und die Anzeigelampe Delay Timer (Timer) blinken.



5 Drücken Sie den Startknopf.

- Die Anzeigelampe Start leuchtet auf und der Garvorgang beginnt.
- Die Gardauer wird angezeigt.



- ※ Die Garzeit ist nur ein Richtwert und kann je nach Menge der Zutaten und Verwendungsumgebung variieren.
- ※ Während des Garvorgangs kann sich die angezeigte Garzeit plötzlich verkürzen oder der Countdown für einige Minuten anhalten. Dies ist jedoch nicht ungewöhnlich.

Verwendung Voreingestelltes Menü (Kuchen) Fortsetzung

Nach Abschluss des Garvorgangs

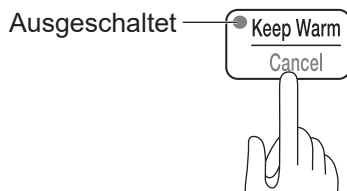
Nach Abschluss des Garzyklus piept das Gerät.

- Sobald der Garvorgang beendet ist, ertönt ein Geräusch.
- ※ Nach 12 Stunden wird die Warmhaltefunktion ausgeschaltet.

■ Ausschalten der Warmhaltefunktion

Drücken Sie nach Abschluss des Garzyklus die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen).

- Die Anzeige Keep Warm (Warmhalten) erlischt und die Einstellungen kehren zum vorherigen Modus zurück.



- Um den Warmhaltemodus erneut einzuschalten, drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen). Die Anzeige Keep Warm (Warmhalten) leuchtet auf und der Topf beginnt sich zu erwärmen.

■ Abbrechen eines laufenden Vorgangs

Drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen).

- Der Vorgang wird abgebrochen und die Einstellungen kehren zum vorherigen Modus zurück.



■ Nach dem Gebrauch

Ziehen Sie nach Beendigung der Verwendung das Netzkabel ab und reinigen Sie das Hauptgerät, nachdem es abgekühlt ist.

Verwendung Kochen mit Timer

Sie können den Timer verwenden, indem Sie die verbleibende Garzeit einstellen.

※ Der Timer ist für Rice (Reis), Stew (Eintopf), Roast (Braten), Beans (Bohnen), Soup (Suppe) und Cake (Kuchen) sowie Pressure (Schnellkochen) und Temperature (Temperaturgaren) verfügbar.

1 Geben Sie die Zutaten in den Innentopf, stellen Sie ihn auf und schließen Sie den Deckel.

- Richten Sie die Markierung ▼ auf dem Deckel an der Markierung am Hauptgerät (I) aus, halten Sie den Deckelgriff und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (bis in die Position (II)).
- Stellen Sie sicher, dass das Gewicht fest in der Antiblockiervorrichtung sitzt.
- Stellen Sie den Druckablassknopf entsprechend ein (siehe Seite 56).

2 Schließen Sie das Netzkabel an.

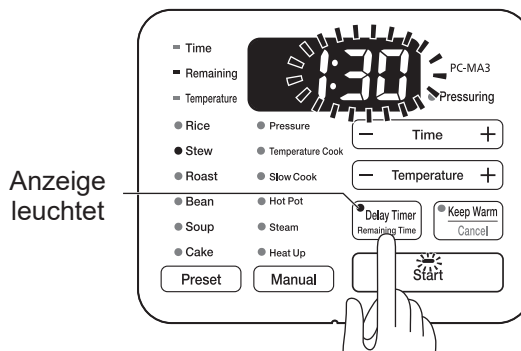
Stecken Sie das Netzteil in die Buchse auf der rechten Seite des Hauptgeräts und stecken Sie den Netzstecker fest in eine Steckdose in der Nähe.

3 Wählen Sie das gewünschte Menü aus.

- Wählen Sie einen Modus für Reis, Eintopf, Braten, Bohnen, Suppe oder Kuchen im voreingestellten Menü oder Druck- und Temperaturgaren im manuellen Menü aus.

4 Drücken Sie die Taste Delay Timer (Timer).

- Die Anzeigelampe Delay Timer (Timer) leuchtet und die verbleibende Zeit blinkt.



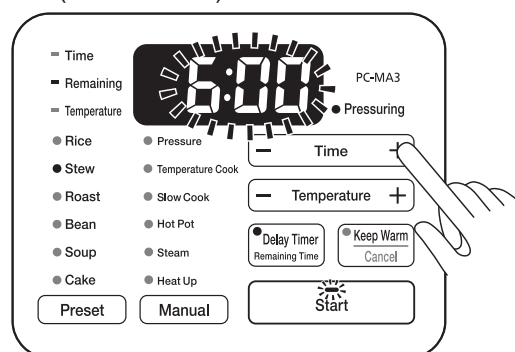
5 Drücken Sie die Taste Time (Zeit), um die Zeit einzustellen.

- Die Timer-Einstellung kann in der Einheit von 30 Minuten für die folgenden Bereiche vorgenommen werden.

Rice (Reis), Stew (Eintopf), Roast (Braten), Beans (Bohnen), Cake (Kuchen)
→ 1 Stunde 30 Minuten – 14 Stunden
(1:30 – 14:00)

Soup (Suppe), Pressure (Schnellkochen)
→ 1 Stunde – 14 Stunden
(1:00 – 14:00)

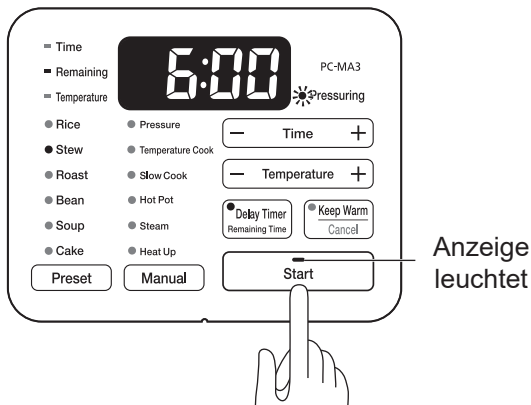
Temperature Cook (Temperaturgaren)
→ 0,5 Stunden – 14 Stunden
(0:30 – 14:00)



Verwendung Kochen mit Delay Timer (Timer) Fortsetzung

6 Drücken Sie den Startknopf.

- Die Anzeigelampe Start leuchtet auf und der Timer ist eingestellt.
- Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.



- Wenn beim Menü Rice (Reis) die Starttaste gedrückt wird, beginnt der Timer mit dem Countdown. Der Reis ist zur programmierten Zeit fertiggekocht.
- Bei anderen verfügbaren Menüs beginnt der Garvorgang sofort, wenn die Starttaste gedrückt wird. Die Zutaten sind zur programmierten Zeit aufgewärmt.

Nach Abschluss des Garvorgangs

Sobald der Garvorgang beendet ist, ertönt ein Geräusch.

- Das Gerät wechselt in den Warmhaltemodus und die Anzeige Keep Warm (Warmhalten) leuchtet.
- ※ Informationen zum Warmhalten finden Sie in der Beschreibung der einzelnen Menüs.

Ausschalten des Timers während des Betriebs

Drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen).

- Der Vorgang wird abgebrochen und die Einstellungen kehren zum vorherigen Modus zurück.



Nach dem Gebrauch

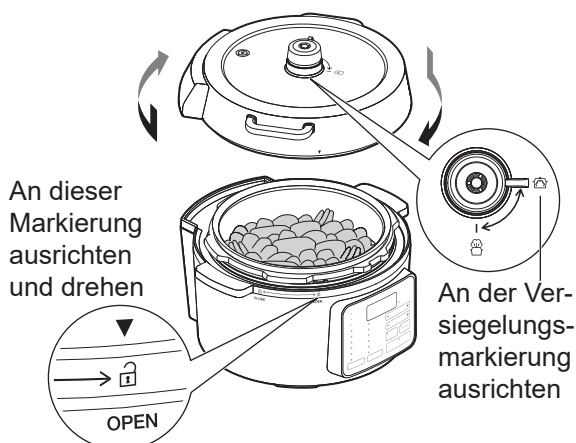
Ziehen Sie nach Beendigung der Verwendung das Netzkabel ab und reinigen Sie das Hauptgerät, nachdem es abgekühlt ist.

Verwendung Manual (Manuelles Menü) (Pressure (Schnellkochen))

Dies ist das manuelle Menü für das Schnellkochen.

1 Geben Sie die Zutaten in den Innentopf, stellen Sie den Topf in den Multicooker und schließen Sie dann den Deckel.

- Richten Sie die Markierung ▼ auf dem Deckel an der Markierung am Hauptgerät (i) aus, halten Sie den Deckelgriff und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (bis in die Position (ii)).
- Stellen Sie sicher, dass das Gewicht fest in der Antiblockiervorrichtung sitzt.
- Der Druckablassknopf am Gewicht sollte sich auf der geschlossenen Seite (iii) befinden.

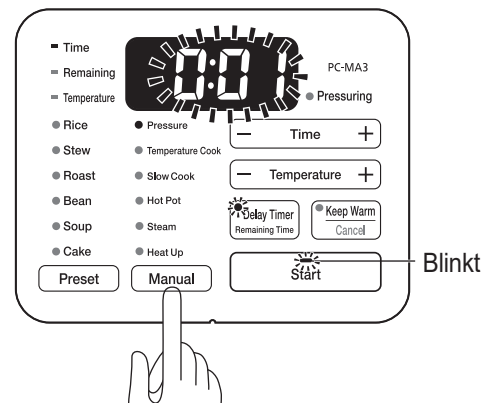


2 Schließen Sie das Netzkabel an.

Stecken Sie das Netzteil in die Buchse auf der rechten Seite des Hauptgeräts des Multicookers und stecken Sie den Netzstecker fest in eine Steckdose in der Nähe.

3 Drücken Sie die Taste Manual (Manuelles Menü), um Schnellkochen auszuwählen.

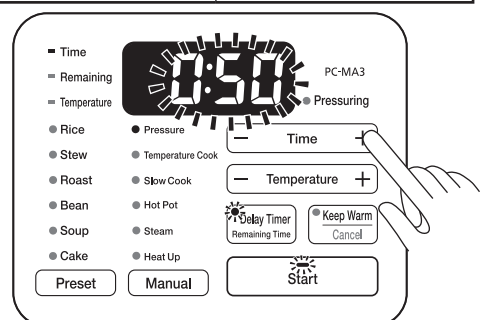
- Die Schnellkochanzeige leuchtet und die verbleibende Garzeit blinkt.
- Die Anzeigelampe Start blinkt.



4 Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie +/- auf der Taste Time (Zeit) drücken.

- Stellen Sie die Zeit im Bereich von 1 Minute bis 2 Stunden ein (0:01–2:00).

Voreingestellte Einheit	1–10 Minuten	Einheit: 1 Minute
	10–30 Minuten	Einheit: 5 Minuten
	30 Minuten–1 Stunde	Einheit: 10 Minuten
	1–2 Stunden	Einheit: 30 Minuten

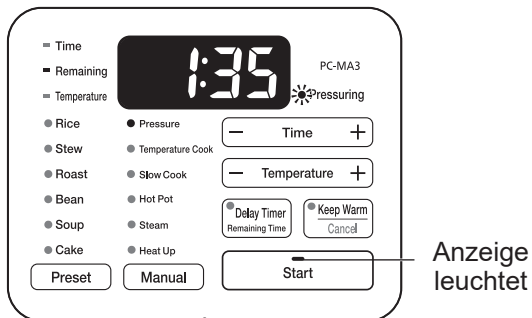


- Die Zeit zum Erhöhen/Verringern des Drucks wird der eingestellten Garzeit hinzugefügt.

Verwendung Manual (Manuelles Menü) (Pressure (Schnellkochen)) Fortsetzung

5 Drücken Sie den Startknopf.

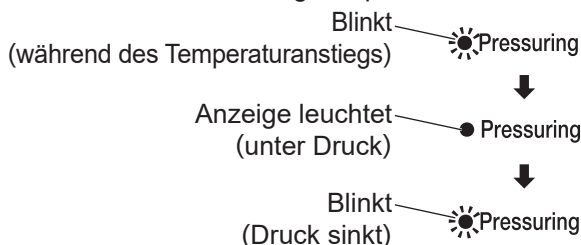
- Die Anzeigelampe Start leuchtet auf und der Garvorgang beginnt.
- Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.



Anzeige leuchtet

- ※ Die Garzeit ist nur ein Richtwert und kann je nach Menge der Zutaten und Verwendungsumgebung variieren.
- ※ Während des Garvorgangs kann sich die verbleibende Garzeit plötzlich verkürzen oder der Countdown für einige Minuten anhalten. Dies ist jedoch nicht ungewöhnlich.

- Sobald der Garvorgang begonnen hat, blinkt die Anzeigelampe Pressuring (Druck). Sobald genügend Dampf im Inneren vorhanden ist und Druck aufgebaut ist, leuchtet die Anzeigelampe (nicht blinkend).



- Sobald der Topf unter Druck steht, tritt das Schwimmerventil aus der Oberfläche des Deckels heraus.
- Sobald Druck aufgebaut ist, tritt Dampf aus der Antiblockiervorrichtung aus. Wenn der Druckablassknopf am Gewicht in die geschlossene Seite (☞) wechselt, wird der Druck durch das Gewicht angepasst und die Dampfmenge kann reguliert werden.
- Bevor Sie den Deckel während des Garvorgangs öffnen, drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen) und warten Sie mit dem Öffnen, bis die Anzeigelampe Pressuring (Druck) vollständig erloschen ist und das Schwimmerventil abgesunken ist.
- Durch Drücken der Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen) während des Garvorgangs wird die Schnellkochanzeige ausgeschaltet. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen des Deckels, dass das Schwimmerventil vollständig abgesunken ist.

- Um einen Druckabfall zu erzwingen, drehen Sie den Druckablassknopf am Gewicht zur Luftauslassseite (siehe Seite 47), um den Dampf abzulassen.



Vorsicht

- Wenn Sie Dampf ablassen, bevor der Druck vollständig reduziert worden ist, beziehen Sie sich auf die Anweisung auf Seite 47 zum Öffnen des Deckels während des Garens und befolgen Sie diese Anweisungen. Versuchen Sie nicht, den Deckel mit Gewalt zu öffnen, da anderenfalls Lebensmittel herausspritzen und Verbrennungen verursachen können.

Nach Abschluss des Garvorgangs

Nach Abschluss des Garzyklus piept das Gerät.

- Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen des Deckels, dass die Anzeigelampe Pressuring (Druck) erloschen und das Schwimmerventil abgesunken ist.

Über die Warmhaltefunktion

Nach Abschluss des Garzyklus leuchtet die Anzeige Keep Warm (Warmhalten) und der Topf beginnt sich zu erwärmen.

- ※ Nach 12 Stunden wird die Warmhaltefunktion ausgeschaltet.

Abbrechen eines laufenden Vorgangs

Drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen).

- Der Vorgang wird abgebrochen und die Einstellungen kehren zum vorherigen Modus zurück.



Nach dem Gebrauch

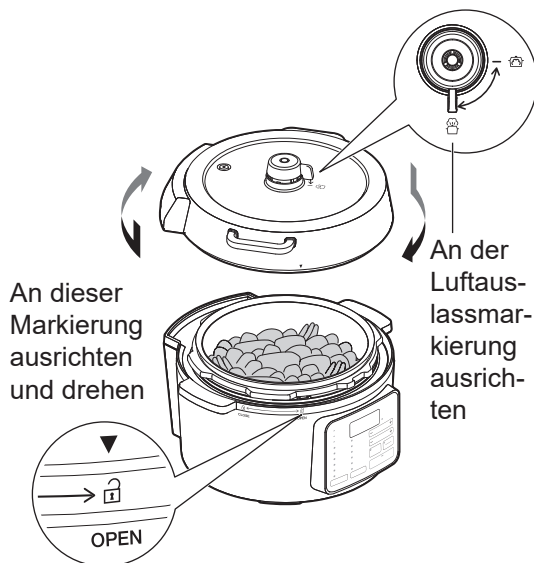
Ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose und lassen Sie den Multicooker auf natürliche Weise abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

Verwendung Manual (Manuelles Menü) (Temperature Cook (Temperaturgaren))

Dies ist das Menü zum Kochen ohne Druck.

1 Geben Sie die Zutaten in den Innentopf, stellen Sie den Topf in den Multicooker und schließen Sie dann den Deckel.

- Eventuelle Gewürze, die sich am Boden des Innentopfs befinden, müssen untergemischt und gut verrührt werden. Wenn Gewürze nicht gut mit Wasser vermischt werden, kann der Sensor die Temperatur der Zutaten nicht richtig erkennen und sie werden möglicherweise nicht richtig gekocht.
- Richten Sie die Markierung ▼ auf dem Deckel an der Markierung am Hauptgerät (i) aus, halten Sie den Deckelgriff und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (bis in die Position (ii)).
- Stellen Sie sicher, dass das Gewicht fest in der Antiblockiervorrichtung sitzt.
- Der Druckablassknopf am Gewicht sollte sich auf der Luftauslassseite befinden (iii).

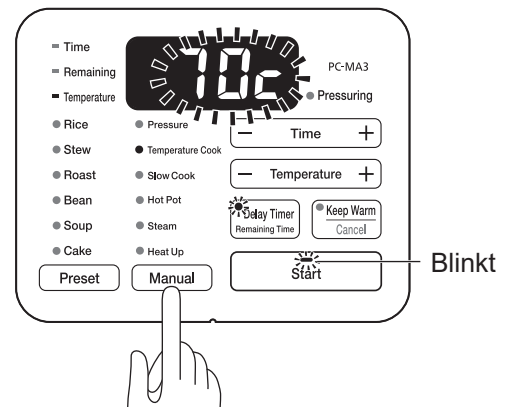


2 Schließen Sie das Netzkabel an.

Stecken Sie das Netzteil in die Buchse auf der rechten Seite des Hauptgeräts des Multicookers und stecken Sie den Netzstecker fest in eine Steckdose in der Nähe.

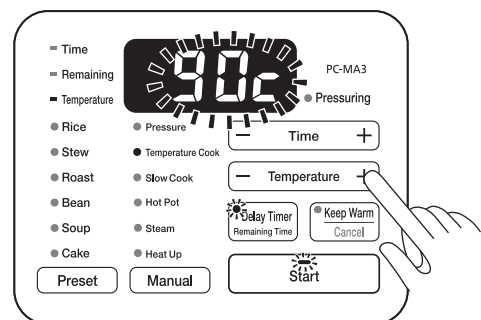
3 Drücken Sie die Taste Manual (Manuelles Menü) und wählen Sie Temperature Cook (Temperaturgaren).

- Die Anzeigelampe Temperature Cook (Temperaturgaren) leuchtet auf und die Gartemperatur blinkt.
- Die Anzeigelampe Start blinkt.



4 Drücken Sie +/- auf der Taste Temperature (Temperatur), um die Gartemperatur einzustellen.

- Die Gartemperatur kann von 70 °C bis 100 °C in Schritten von 5 °C eingestellt werden.

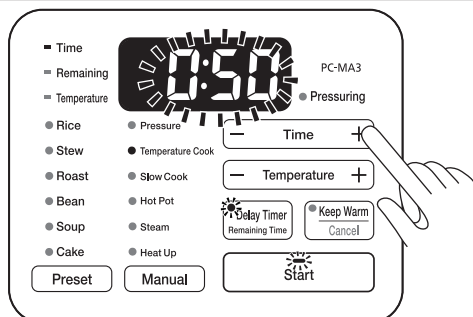


Verwendung Manual (Manuelles Menü) (Temperature Cook (Temperaturgaren))

5 Drücken Sie +/- auf der Taste Time (Zeit), um die Garzeit einzustellen.

- Durch Drücken der Taste Time (Zeit) wird zur Zeiteinstellung gewechselt.
- Stellen Sie die Zeit im Bereich von 1 Minute bis 14 Stunden ein (0:01–14:00).

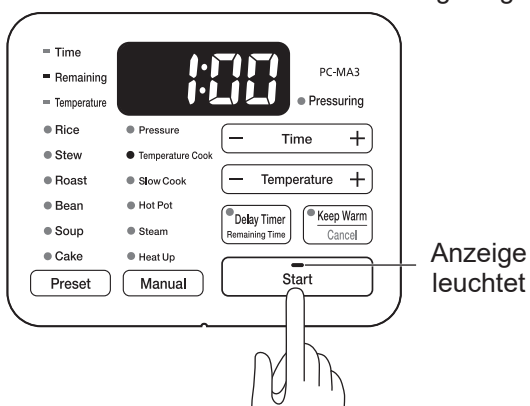
Voreingestellte Einheit	1–10 Minuten	Einheit: 1 Minute
	10–30 Minuten	Einheit: 5 Minuten
	30 Minuten– 1 Stunde	Einheit: 10 Minuten
	1–14 Stunden	Einheit: 30 Minuten



- ※ Durch Drücken der Taste Temperature (Temperatur) wird zur Temperatureinstellung gewechselt.

6 Drücken Sie den Startknopf.

- Die Anzeigelampe Start leuchtet auf und der Garvorgang beginnt.
- Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.



- ※ Die Garzeit ist nur ein Richtwert und kann je nach Menge der Zutaten und Verwendungsumgebung variieren.
- ※ Während des Garvorgangs kann sich die angezeigte Garzeit plötzlich verkürzen oder der Countdown für einige Minuten anhalten. Dies ist jedoch nicht ungewöhnlich.

Nach Abschluss des Garvorgangs

Sobald der Garvorgang beendet ist, ertönt ein Geräusch.

Über die Warmhaltefunktion

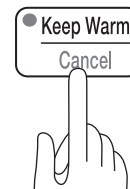
Nach Abschluss des Garzyklus leuchtet die Anzeige Keep Warm (Warmhalten) und der Topf beginnt sich zu erwärmen.

- Nach 12 Stunden wird die Warmhaltefunktion ausgeschaltet.

Abbrechen eines laufenden Vorgangs

Drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen).

- Der Vorgang wird abgebrochen und die Einstellungen kehren zum vorherigen Modus zurück.



Nach dem Gebrauch

Ziehen Sie das Netzkabel ab und reinigen Sie das Hauptgerät, nachdem es abgekühlt ist.

Verwendung Manual (Manuelles Menü) (Slow Cook (Schongaren))



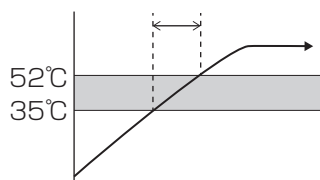
Vorsicht

Vorsichtsmaßnahmen für das Schongaren

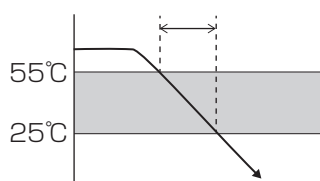
- Die Temperatur der Zutaten muss während des Garvorgangs die folgenden Voraussetzungen erfüllen:

- Während des Erhitzens beträgt die Temperatur in der Topfmitte für 170 Minuten 35–52 °C.
- Während des Abkühlens nach dem Kochen beträgt die Temperatur in der Topfmitte für 200 Minuten 25–55 °C.

Aufwärmen innerhalb von 170 Minuten



Abkühlen innerhalb von 200 Minuten

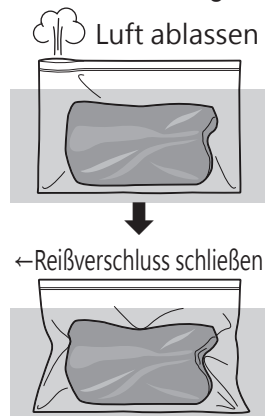


- Verwenden Sie frische Zutaten. Verwenden Sie für jeden Garvorgang eine neue Plastiktüte.
- Achten Sie beim Garen von Fleisch darauf, das Fleisch in Stücke zu schneiden.
- Wenn Sie Personen mit einem schwachen Immunsystem wie Schwangeren, Säuglingen oder älteren Menschen Speisen servieren, achten Sie darauf, die Koch- und Lebensmittelbedingungen sowie deren Gesundheitszustand sorgfältig zu überprüfen. Wenn Sie Bedenken haben, bedienen Sie sie nicht.

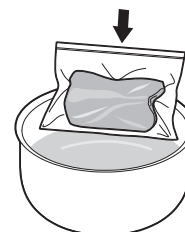
1 Geben Sie die Zutaten in den Innentopf.

Für das Schongaren

- Bringen Sie die Zutaten auf Raumtemperatur und legen Sie sie mit Gewürzen in eine Plastiktüte mit Reißverschluss. Lassen Sie im Reißverschluss eine Länge von 1 cm offen. Legen Sie den Beutel langsam in den mit Wasser gefüllten Behälter, um die Luft aufgrund des Wasserdrucks zu entfernen, und schließen Sie dann den Reißverschluss vollständig.



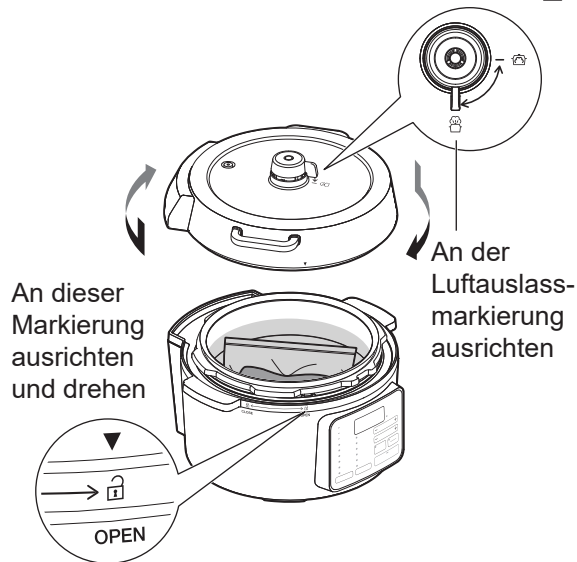
- Verwenden Sie eine Schere, um scharfe Flossen von Fischen zu schneiden. Entfernen Sie so viele Gräten wie möglich, da sie ein Loch in eine Plastiktüte reißen können.
- ※ Verwenden Sie für jeden Garvorgang eine neue Plastiktüte.
- Befüllen Sie den Innentopf mit Wasser. Es muss so viel Wasser hinzugefügt werden, bis die Zutaten vollständig mit Wasser bedeckt sind.
- Legen Sie die Plastiktüte mit den Zutaten in das Wasser. Wenn sie schwimmt, beschweren Sie sie mit einem Gewicht.



Verwendung Manual (Manuelles Menü) (Slow Cook (Schongaren)) Fortsetzung

2 Setzen Sie den Innentopf in den Multicooker ein und schließen Sie den Deckel.

- Richten Sie die Markierung ▼ auf dem Deckel an der Markierung am Hauptgerät (☞) aus, halten Sie den Deckelgriff und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (bis in die Position (☞)).
- Stellen Sie sicher, dass das Gewicht fest in der Antiblockiervorrichtung sitzt.
- Der Druckablassknopf am Gewicht sollte sich auf der Luftauslasseite befinden (☞).

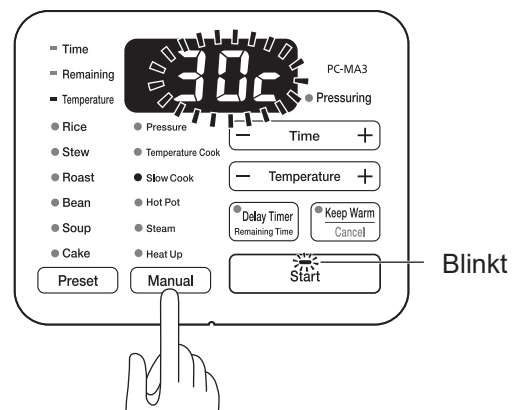


3 Schließen Sie das Netzkabel an.

Stecken Sie das Netzteil in die Buchse auf der rechten Seite des Hauptgeräts des Multicookers und stecken Sie den Netzstecker fest in eine Steckdose in der Nähe.

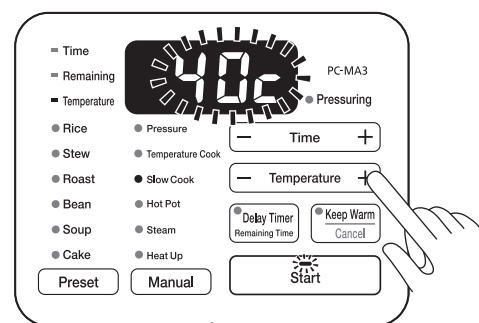
4 Drücken Sie die Taste Manual (Manuelles Menü), um Slow Cook (Schongaren) auszuwählen.

- Die Anzeigelampe Slow Cook (Schongaren) leuchtet auf und die Gartemperatur blinkt.
- Die Anzeigelampe Start blinkt.



5 Drücken Sie +/- auf der Taste Temperature (Temperatur), um die Gartemperatur einzustellen.

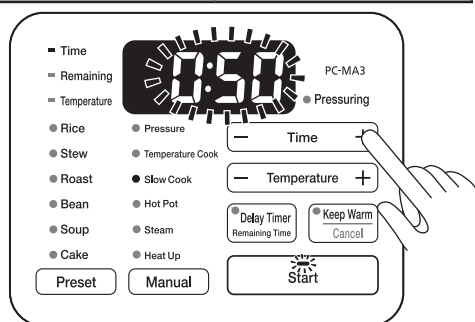
- Stellen Sie die Temperatur im Bereich von 30–70 °C in Schritten von 5 °C ein.



6 Drücken Sie +/- auf der Taste Time (Zeit), um die Garzeit einzustellen.

- Durch Drücken der Taste Time (Zeit) wird zur Zeiteinstellung gewechselt.
- Stellen Sie die Zeit im Bereich von 1 Minute bis 14 Stunden ein (0:01–14:00).

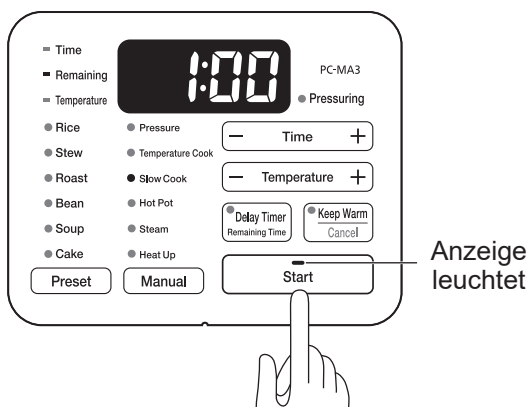
Voreingestellte Einheit	1–10 Minuten	Einheit: 1 Minute
	10–30 Minuten	Einheit: 5 Minuten
	30 Minuten–1 Stunde	Einheit: 10 Minuten
	1–14 Stunden	Einheit: 30 Minuten



- ※ Durch Drücken der Taste Temperature (Temperatur) wird zur Temperatureinstellung gewechselt.

7 Drücken Sie den Startknopf.

- Die Anzeigelampe Start leuchtet auf und der Garvorgang beginnt.
- Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.



- ※ Die Garzeit ist nur ein Richtwert und kann je nach Menge der Zutaten und Verwendungsumgebung variieren.
- ※ Während des Garvorgangs kann sich die angezeigte Garzeit plötzlich verkürzen oder der Countdown für einige Minuten anhalten. Dies ist jedoch nicht ungewöhnlich.

Nach Abschluss des Garvorgangs

Sobald der Garvorgang beendet ist, ertönt ein Geräusch.

- Kühlen Sie gekochte Speisen so schnell wie möglich bei niedriger Temperatur ab. Bei Raumtemperatur erhalten Bakterien mehr Zeit zum Wachsen.
- Kühlen Sie fermentierte Lebensmittel so schnell wie möglich im Kühlschrank. Wenn Sie sie bei Raumtemperatur stehen lassen, können die Lebensmittel zu stark gären und der Geschmack wird beeinträchtigt.
- Verwenden Sie die Warmhaltefunktion nicht bei Schongaren.

■ Abbrechen eines laufenden Vorgangs

Drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen).

- Der Vorgang wird abgebrochen und die Einstellungen kehren zum vorherigen Modus zurück.



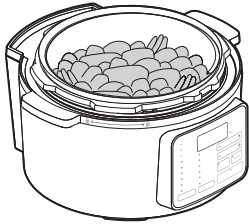
■ Nach dem Gebrauch

Ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose und lassen Sie den Multicooker auf natürliche Weise abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

Verwendung Manual (Manuelles Menü) (Hot Pot (Hot-Pot))

Öffnen Sie den Deckel. Das Gerät kann nun als Kochtopf verwendet werden.

- 1 Öffnen Sie den Deckel, geben Sie die Zutaten in den Innentopf und setzen Sie ihn in das Gerät.

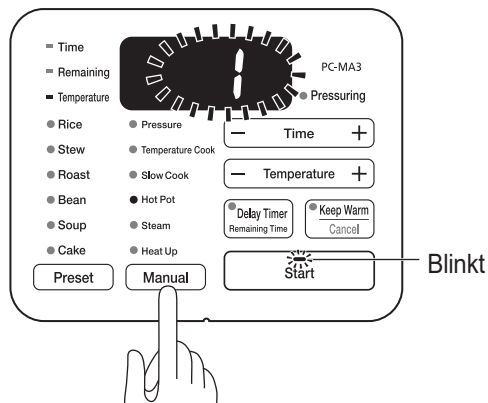


- 2 Schließen Sie das Netzkabel an.

Stecken Sie das Netzteil in die Buchse auf der rechten Seite des Hauptgeräts und stecken Sie den Netzstecker fest in eine Steckdose in der Nähe.

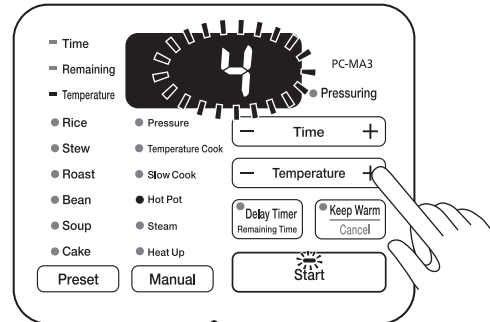
- 3 Drücken Sie die Taste Manual (Manuelles Menü) und wählen Sie den Modus Hot Pot (Hot-Pot).

- Die Anzeigelampe Hot Pot (Hot-Pot) leuchtet und die Anzeigelampe Start blinkt.



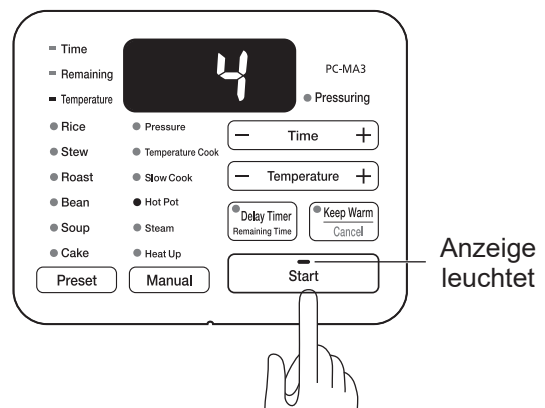
- 4 Drücken Sie +/- auf der Taste Temperature (Temperatur), um die Heizstufe einzustellen.

- Stellen Sie einen Bereich von 1 bis 5 ein.



- 5 Drücken Sie den Startknopf.

- Die Anzeigelampe Start leuchtet auf und das Gerät erhitzt sich.



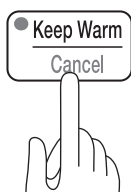
- Wenn der Topf zu leicht ist, um vom Sensor registriert zu werden, kann ein Fehler auftreten.
- Wenn 2 Stunden lang kein Vorgang ausgeführt wird, stoppt das Garen automatisch.
- Wenn die Wärmestufe 4 oder 5 eingestellt ist und das Gerät 30 Minuten lang keine weitere Eingabe erhält, schaltet sich das Gerät automatisch auf die Stufe 3 herunter.

Verwendung Manual (Manuelles Menü) (Steam (Dämpfen))

■ Zum Abbrechen des Vorgangs das Erwärmen beenden

Drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen).

- Das Erwärmen wird gestoppt (der Vorgang wird abgebrochen) und das Gerät kehrt zum vorherigen Modus zurück.



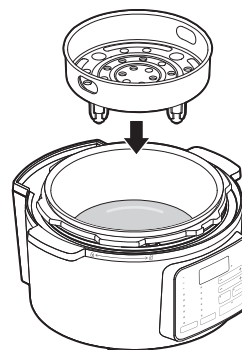
■ Nach dem Gebrauch

Ziehen Sie nach Beendigung der Verwendung das Netzkabel ab und reinigen Sie das Hauptgerät, nachdem es abgekühlt ist.

Verwenden Sie zum Dämpfen den im Lieferumfang des Multikochers enthaltenen Dämpfeinsatz.

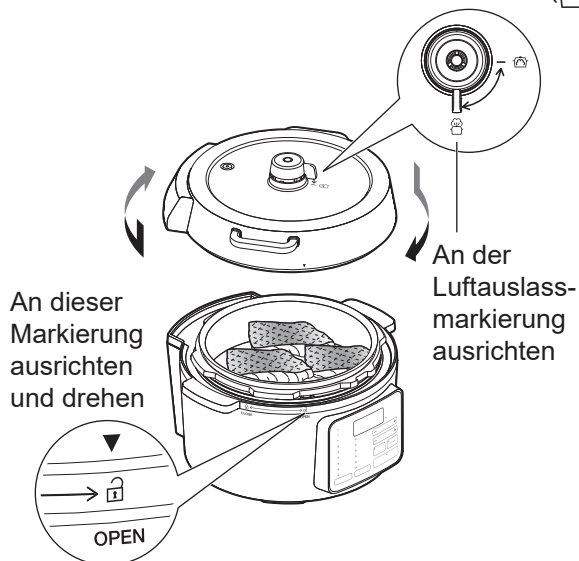
- Wenn Sie den Dämpfeinsatz verwenden, steigt Dampf auf. Achten Sie deshalb darauf, die Dampföffnung nicht zu blockieren.

- 1 Setzen Sie den Innentopf ein, fügen Sie Wasser hinzu (ca. 200 ml) und setzen Sie den Dämpfeinsatz ein.**



- 2 Legen Sie die Zutaten nebeneinander auf den Dämpfeinsatz und schließen Sie den Deckel**

- Richten Sie die Markierung ▼ auf dem Deckel an der Markierung am Hauptgerät (i) aus, halten Sie den Deckelgriff und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (bis in die Position (ii)).
- Stellen Sie sicher, dass das Gewicht fest in der Antilockier Vorrichtung sitzt.
- Der Druckablassknopf am Gewicht sollte sich auf der Luftauslassseite befinden (iii).



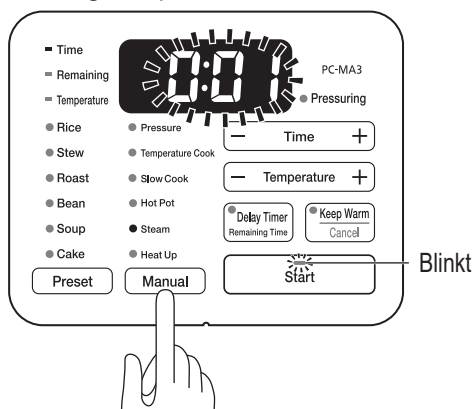
Verwendung Manual (Manuelles Menü) (Steam (Dämpfen)) Fortsetzung

3 Schließen Sie das Netzkabel an.

Stecken Sie das Netzteil in die Buchse auf der rechten Seite des Hauptgeräts des Multicookers und stecken Sie den Netzstecker fest in eine Steckdose in der Nähe.

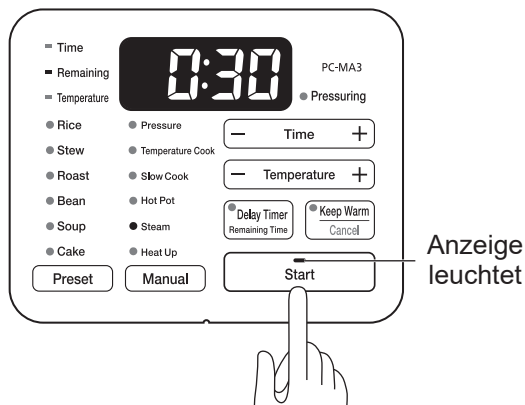
4 Drücken Sie die Taste Manual (Manuelles Menü) und wählen Sie Steam (Dämpfen).

- Die Anzeigelampe Steam (Dämpfen) leuchtet und die Garzeit blinkt.
- Die Anzeigelampe Start blinkt.



6 Drücken Sie den Startknopf.

- Die Anzeigelampe Start leuchtet auf und der Garvorgang beginnt.
- Die verbleibende Garzeit wird angezeigt.

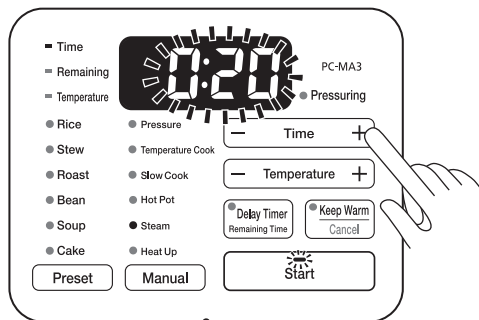


※ Die Garzeit ist nur ein Richtwert und kann je nach Menge der Zutaten und Verwendungsumgebung variieren.
 ※ Während des Garvorgangs kann sich die angezeigte Garzeit plötzlich verkürzen oder der Countdown für einige Minuten anhalten. Dies ist jedoch nicht ungewöhnlich.

5 Drücken Sie +/- auf der Taste Time (Zeit), um die Garzeit einzustellen.

- Stellen Sie die Zeit im Bereich von 1 Minute bis 2 Stunden ein. (0:01–2:00)

Voreingestellte Einheit	1–10 Minuten	Einheit: 1 Minute
	10–30 Minuten	Einheit: 5 Minuten
	30 Minuten–1 Stunde	Einheit: 10 Minuten
	1–2 Stunden	Einheit: 30 Minuten



Nach Abschluss des Garvorgangs

Sobald der Garvorgang beendet ist, ertönt ein Geräusch.

■ Abbrechen eines laufenden Vorgangs

Drücken Sie nach Abschluss des Garzyklus die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen).

- Der Vorgang wird abgebrochen und die Einstellungen kehren zum vorherigen Modus zurück.



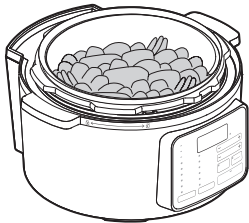
■ Nach dem Gebrauch

Ziehen Sie nach Beendigung der Verwendung das Netzkabel ab und reinigen Sie das Gerät.

Verwendung Manual (Manuelles Menü) (Heat Up (Aufwärmen))

Öffnen Sie den Deckel. Das Gerät kann zum Köcheln oder Bräunen verwendet werden.

- 1 Öffnen Sie den Deckel, geben Sie die Zutaten in den Innentopf und setzen Sie ihn in das Gerät.**

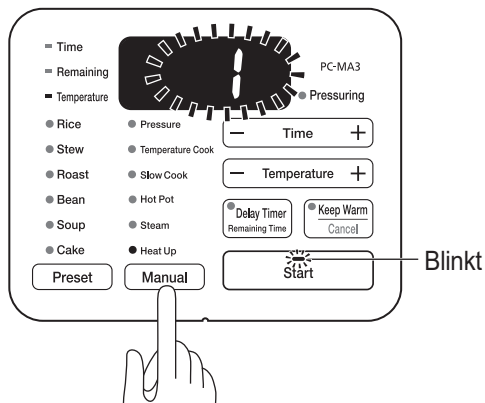


- 2 Schließen Sie das Netzkabel an.**

Stecken Sie das Netzteil in die Buchse auf der rechten Seite des Hauptgeräts und stecken Sie den Netzstecker fest in eine Steckdose in der Nähe.

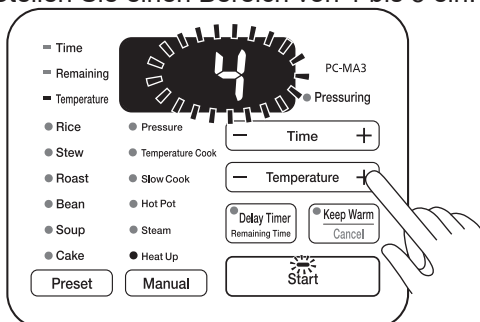
- 3 Drücken Sie die Taste Manual (Manuelles Menü) und wählen Sie den Modus Heat Up (Aufwärmen).**

- Die Anzeigelampe Heat Up (Aufwärmen) leuchtet und die Anzeigelampe Start blinkt.



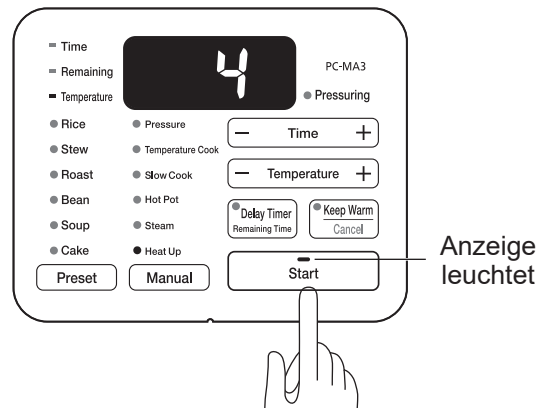
- 4 Drücken Sie +/- auf der Taste Temperature (Temperatur), um die Heizstufe einzustellen.**

- Stellen Sie einen Bereich von 1 bis 5 ein.



- 5 Drücken Sie den Startknopf.**

- Die Anzeigelampe Start leuchtet auf und das Gerät erhitzt sich.



- Wenn der Topf zu leicht ist, um vom Sensor registriert zu werden, kann ein Fehler auftreten.
- Wenn 2 Stunden lang kein Vorgang ausgeführt wird, stoppt das Garen automatisch.
- Wenn die Wärmestufe 4 oder 5 eingestellt ist und das Gerät 30 Minuten lang keine weitere Eingabe erhält, schaltet sich das Gerät automatisch auf die Stufe 3 herunter.

- Zum Abbrechen des Vorgangs das Erwärmen beenden**

Drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen).

- Das Erwärmen wird gestoppt (der Vorgang wird abgebrochen) und das Gerät kehrt zum vorherigen Modus zurück.



- Nach dem Gebrauch**

Ziehen Sie nach Beendigung der Verwendung das Netzkabel ab und reinigen Sie das Gerät.

Wartung und Reinigung



Vorsicht

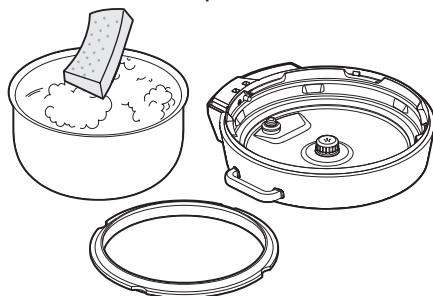
- Stellen Sie vor jeder Wartung oder Reinigung sicher, dass alle Koch- und Warmhaltevorgänge abgeschlossen sind, das Netzkabel abgezogen ist und der Innentopf und das Hauptgerät ausreichend abgekühlt sind.
- Waschen Sie die Haupteinheit des Multicookers nicht mit Wasser.

- Reinigen und pflegen Sie den Topf nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie keine stark sauren oder stark alkalischen Reinigungsmittel und keine chemischen Mittel, Bleichmittel, Metallbürsten, Nylonbürsten oder scheuernden Schwämme.
- Wenn Flecken, Fett oder Lebensmittel fest anhaften, weichen Sie das Teil eine Weile in warmem Wasser ein und reinigen Sie es dann.
- Verwenden Sie keine Messer oder andere harte Gegenstände, um Flecken, Fett oder fest haftende Lebensmittel zu entfernen.

Innentopf, Deckel, Dichtung

Waschen Sie diese Teile mit neutralem Küchenreiniger und spülen Sie sie mit Wasser ab.

- Nehmen Sie die Dichtung heraus und waschen Sie sie separat.

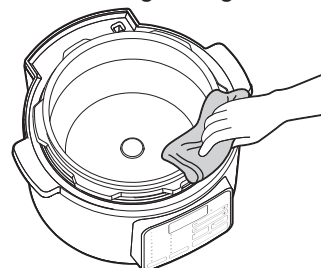


- ※ Verwenden Sie einen weichen Schwamm.
- ※ Verwenden Sie keine Metallspatel, Metallbürsten, Nylonbürsten, die Nylonseite von Schwämmen oder Reinigungsmittel.
- ※ Trocknen Sie das Teil nach dem Waschen mit Wasser gut ab.
- ※ Setzen Sie alle Teile nach dem Abtrocknen wieder ein und vergessen Sie nicht die Dichtung.
- ※ Lagern Sie das Gerät nicht an einem Ort mit hoher Luftfeuchtigkeit oder im verschmutzten Zustand. Dies kann andernfalls zu Korrosion führen.

Hauptgerät

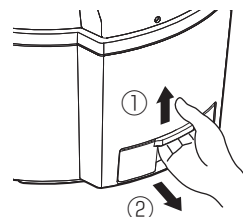
Nehmen Sie den Innentopf heraus und wischen Sie ihn mit einem ausgewringenen Tuch ab.

- ※ Wenn Flecken, Fett oder Lebensmittel auf dem Temperatursensor haften, können Fehlfunktionen auftreten. Er muss daher vor dem Gebrauch gereinigt werden.



Kondensatbehälter

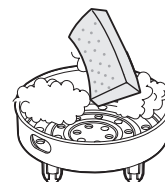
Drücken Sie einen Griff nach oben (①), ziehen Sie daran, um den Kondensatbehälter mit Wasser herauszunehmen (②), entsorgen Sie das gesammelte Dampfwater und spülen Sie den Behälter mit Wasser aus.



- ※ Trocknen Sie den Behälter nach dem Waschen gut und setzen Sie ihn wieder ein.

Dämpfeinsatz

Waschen Sie diese Teile mit neutralem Küchenreiniger und spülen Sie sie mit Wasser ab.



- ※ Trocknen Sie das Teil nach dem Waschen gut ab.

Gewicht, Antiblockiervorrichtung

Verwenden Sie einen Zahnstocher, um Sedimente oder andere Fremdkörper zu entfernen, die im Ventil stecken geblieben sind.

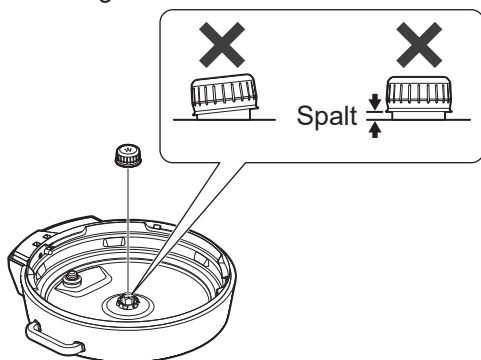


Antiblockierkappe

Nehmen Sie das Teil heraus, waschen Sie es mit neutralem Küchenreiniger und spülen Sie es mit Wasser ab.



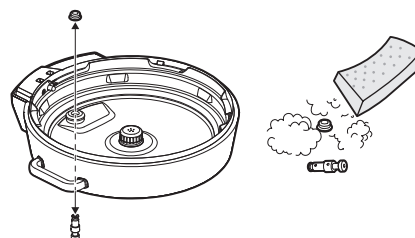
- ※ Setzen Sie das Teil nach dem gründlichen Waschen und Trocknen wieder ein.
- ※ Achten Sie beim Einsetzen darauf, dass zwischen Kappe und Deckel kein Spalt oder Riss vorhanden ist und dass die Kappe nicht schief sitzt. Wenn das Teil richtig eingesetzt wird, ertönt ein Klickgeräusch.



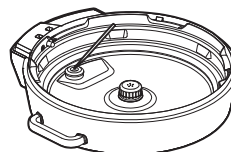
Schwimmventil

Nehmen Sie das Teil heraus und verwenden Sie einen Zahnstocher, um Sedimente oder andere Fremdkörper zu entfernen, die im Inneren stecken geblieben sind.

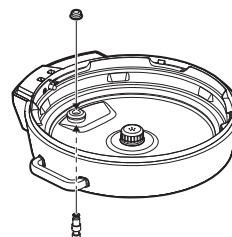
- Um das Schwimmventil zu reinigen und zu warten, entfernen Sie zuerst die Schwimmventilkappe von der Innenseite des Deckels und ziehen Sie dann den Stift aus dem Deckel.



- Entfernen Sie auch alle Sedimente oder andere Fremdkörper, die in der Öffnung stecken geblieben sind, aus der das Schwimmventil entfernt wurde.



- ※ Setzen Sie das Teil nach der Reinigung und Wartung wieder ein.



Problembehandlung

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig und bestätigen Sie die folgenden Probleme, bevor Sie eine Reparatur in Auftrag geben.

Zustand	Ursachen	Maßnahmen
Beim Drücken von Knöpfen passiert nichts.	● Der Netzstecker steckt nicht fest in der Steckdose.	● Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose.
	● Das Netzkabel ist nicht in das Hauptgerät eingesteckt.	● Stecken Sie das Netzkabel in die Netzbuchse am Hauptgerät des Multicookers.
Beim Starten des Garvorgangs verlängert sich die angezeigte Garzeit.	● Der manuelle Modus ist ausgewählt.	● Wenn ein manueller Modus ausgewählt ist, variiert die Garzeit, da das Gerät Druck und Temperatur entsprechend anpasst.
Kein Garvorgang möglich	● Während des Garvorgangs wird das Netzkabel abgezogen oder der Strom fällt aus.	● Wenn der Strom während des Garvorgangs ausgeschaltet wird, kann der Garvorgang nicht beendet werden.
Der Reis ist hart oder zu weich.	● Die Reismenge ist falsch.	● Verwenden Sie einen Messbecher, um eine volle Tasse abzumessen (→S. 57).
	● Die Wassermenge ist falsch.	● Geben Sie eine für die Reismenge geeignete Wassermenge hinzu (→S. 57).
Die Zutaten sind nicht ausreichend gegart.	● Die Garzeit ist zu kurz.	● Stellen Sie eine längere Garzeit ein.
Die Zutaten werden zu weich oder zerfallen.	● Die Garzeit ist zu lang.	● Beim Schnellkochen werden die Zutaten schnell gegart. Verkürzen Sie die Kochzeit etwas. ● Schnellkochen ist nicht geeignet, wenn Sie die Form der Zutaten erhalten möchten.
Der Reis kocht beim Kochen (im Menü Rice (Reis)) über.	● Der Reis wurde nicht gut genug gewaschen und es haftet noch etwas Reisstärke an.	● Waschen Sie den Reis richtig, damit keine Reisstärke mehr vorhanden ist (→S. 57).
Das Essen kocht über, wenn das Menü Hot Pot (Hot-Pot) verwendet wird.	● Die Heizleistung zum Kochen ist zu hoch.	● Passen Sie die Heizleistung entsprechend den zu garenden Zutaten an, damit keine Speisen überkochen.

Zustand	Ursachen	Maßnahmen
Der Garvorgang funktioniert nicht gut.	<ul style="list-style-type: none"> ● Der Druckablassknopf am Gewicht ist nicht auf die richtige Seite, d. h. geschlossene Seite (☒) oder Luftauslasseite (☒), eingestellt. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Beim Druckgaren sollte sich der Druckablassknopf am Gewicht auf der geschlossenen Seite (☒) befinden. ● Beim Garen ohne Druck sollte sich der Druckablassknopf am Gewicht auf der Luftauslasseite (☒) befinden.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Die Gewürze sind nicht gut durchmischt. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wenn Saucen oder Gewürze nicht gut gemischt sind und nach unten sinken, erkennt der Temperatursensor möglicherweise nicht die richtige Temperatur und es kann zu Fehlfunktionen kommen. Stellen Sie vor dem Kochen sicher, dass alle Zutaten gut vermischt sind.
Das Essen kocht beim Garen über.	<ul style="list-style-type: none"> ● Es werden zu viele Zutaten oder zu viel Wasser eingefüllt. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Geben Sie die entsprechende Menge an Zutaten ein.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Die Zutaten sind nicht zum Kochen geeignet. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Kochen Sie keine Zutaten, die Blasen oder Schaum bilden oder während des Garvorgangs klebrig werden.
Der Garvorgang funktioniert nicht gut (Dampf tritt aus und es entsteht kein Druck).	<ul style="list-style-type: none"> ● Die Dichtung ist nicht eingesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Die Dichtung muss vor der Verwendung eingesetzt werden.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Der Druckablassknopf am Gewicht befindet sich an der Luftauslasseite (☒). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Beim Schnellkochen muss sich der Druckablassknopf am Gewicht auf der geschlossenen Seite (☒) befinden.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Das Gewicht ist nicht richtig eingestellt. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Stellen Sie sicher, dass sich das Gewicht in der richtigen Position befindet und bis zum Anschlag fest eingesteckt ist.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Das Schwimmerventil ist nicht eingesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Das Schwimmerventil muss vor der Verwendung eingesetzt werden.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Das Gewicht ist nicht eingesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Das Gewicht muss vor dem Kochen eingesetzt werden.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Am Innentopf, Deckel oder der Dichtung kleben Reste. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Entfernen Sie vor dem Kochen jegliche Reste, die am Innentopf, Deckel oder der Dichtung kleben.

Problembehandlung Fortsetzung

Zustand	Ursachen	Maßnahmen
Es ertönt ein Geräusch wie von spritzendem Wasser.	<ul style="list-style-type: none"> ● Es könnten sich Wassertropfen an der Außenseite des Innentopfs oder an der Innenseite des Hauptgeräts befinden. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wischen Sie alle Wassertropfen ab, bevor Sie den Innentopf einsetzen.
Nach Abschluss des Garvorgangs wechselt das Gerät nicht in den Warmhaltemodus.	<ul style="list-style-type: none"> ● Der ausgewählte Modus umfasst keine Warmhaltefunktion. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Nach Abschluss des Garvorgangs schaltet das Gerät nur für alle voreingestellten Menüs sowie Druck- und Temperaturkochen im manuellen Modus in den Warmhaltemodus.
Fehlfunktion Fehleranzeige E02	<ul style="list-style-type: none"> ● Der Deckel wurde nicht in die richtige Position gesetzt. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Bringen Sie den Deckel in die richtige Position (siehe Seite 56) und versuchen Sie es erneut.
Fehlfunktion Fehleranzeige E03	<ul style="list-style-type: none"> ● Der Temperatursensor ist überhitzt. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Die Fehleranzeige kann durch Drücken der Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen) ausgeschaltet werden. ● Drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen), öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät für mindestens 30 Minuten abkühlen. Wenn das Problem dadurch noch stets nicht behoben wird, wenden Sie sich telefonisch an den Kundendienst von Iris Ohyama France SAS.
Fehlfunktion Fehleranzeige E04 E05 E06	<ul style="list-style-type: none"> ● Es wurde ein interner Fehler erkannt. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Beenden Sie die Verwendung des Geräts, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich telefonisch an den Kundendienst von Iris Ohyama France SAS.
Fehlfunktion Fehleranzeige E07	<ul style="list-style-type: none"> ● Die Dichtung ist nicht eingesetzt. ● Der Druckablassknopf ist nicht richtig eingestellt (Luftauslassseite, geschlossene Seite). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen), um den Fehler zurückzusetzen. Drücken Sie die Taste Keep Warm/Cancel (Warmhalten/Abbrechen), um den Deckel zu öffnen, und lassen Sie das Gerät für mindestens 30 Minuten abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Zustand	Ursachen	Maßnahmen
Der Timer kann nicht eingestellt werden.	<ul style="list-style-type: none"> Die Timerfunktion ist für das ausgewählte Menü nicht verfügbar. 	<ul style="list-style-type: none"> Der Timer ist nur für alle voreingestellten Menüs und das Druck- und Temperaturgaren im manuellen Modus verfügbar.
Das Hauptgerät, der Innentopf oder die Speisen haben einen seltsamen Geruch.	<ul style="list-style-type: none"> Bei der ersten Verwendung kann ein Geruch nach Kunststoff oder Gummi auftreten. 	<ul style="list-style-type: none"> Dieser Zustand tritt nach einigen Anwendungen nicht mehr auf.
Der Reis bleibt haften oder die Speisen brennen an.	<ul style="list-style-type: none"> Eine kleine Menge Reis oder andere Lebensmittel werden lange warmgehalten. 	<ul style="list-style-type: none"> Es wird nicht empfohlen, die Warmhaltefunktion für kleine Lebensmittelmengen zu verwenden.

Wenn das Problem weiterhin besteht.

Wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben oder an den Kundendienst von Iris Ohyama France SAS

Iris Ohyama France E-Mail-Adresse des Kundenservice:

CustomerService@iriseurope.fr



Warnung

- Zerlegen, reparieren oder bauen Sie das Produkt nicht ohne Genehmigung um.

W O O Z O O[®]
by Ohyama

Usage domestique/à l'intérieur uniquement

Multicuiseur PC-MA3

Manuel d'utilisation

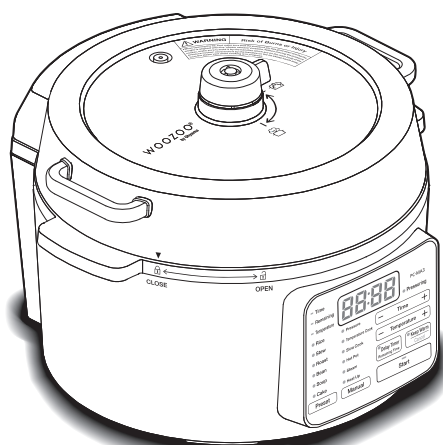


Table des matières

Caractéristiques	86
Consignes de sécurité	87
Consignes d'utilisation	93
Cuisson	94
Pièces	95
Poids et couvercle.....	98
Utilisation Menu pré réglé (riz)	99
Utilisation Menu pré réglé (plats mijotés, rôtis, haricots, soupes).....	103
Utilisation Menu pré réglé (gâteau).....	105
Utilisation Cuisson à l'aide du retardateur	107
Utilisation Menu manuel (cuisson sous pression)...	109
Utilisation Menu manuel (cuisson à température) ...	111
Utilisation Menu manuel (cuisson lente)	113
Utilisation Menu manuel (marmite)	116
Utilisation Menu manuel (cuisson à la vapeur).....	117
Utilisation Menu manuel (réchauffage).....	119
Entretien et nettoyage.....	120
Dépannage	122

Caractéristiques

Tension nominale	220 à 240 V~	
Fréquence nominale	50 Hz	
Puissance absorbée normale	800 W	
Contenance en riz	Riz blanc/ sans rinçage	4 portions
	Riz complet	4 portions
Pression de fonctionnement	70 kPa	
Capacité de cuisson	2,0 L	
Contenance totale en eau	3,0 L	
Dimensions (approximatives)	300 mm (largeur) × 288 mm (profondeur) × 224 mm (hauteur)	
Poids du produit (approximatif)	3,9 kg	
Cordon d'alimentation (valeur approximative)	Longueur : 2,0 m (alimentation électrique insérée)	

※ Les caractéristiques du produit peuvent être modifiées sans notification préalable.

Consignes de sécurité

Afin d'éviter les blessures et les pertes matérielles inutiles, lisez attentivement les consignes de sécurité suivantes avant utilisation. Les consignes de sécurité sont regroupées sous deux rubriques : « Avertissement » et « Attention ». Ces consignes sont importantes pour un usage sûr et correct. Veillez à les respecter.

Définition des symboles



Indique un rappel et un avertissement.



Indique une interdiction.



Indique une obligation.



Avertissement

Une utilisation incorrecte peut entraîner la mort ou des blessures graves.

Cuisson sous pression

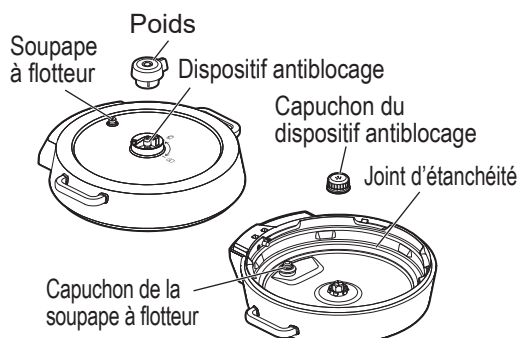
Lors de l'utilisation de la cuisson sous pression, l'utilisation incorrecte du produit peut être dangereuse en raison de la haute température et de la haute pression à l'intérieur du produit. Veillez à vérifier ce qui suit avant utilisation.



Veillez à

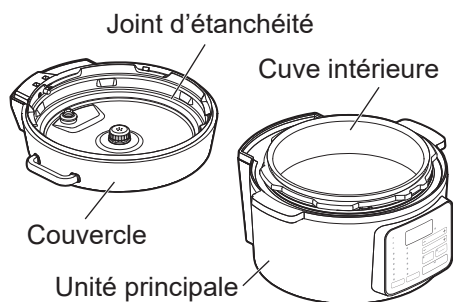
- **Veillez à ce que le dispositif antiblocage et le passage de la vapeur ne soient pas endommagés ou obstrués.**

- **Assurez-vous que le poids et le capuchon du dispositif antiblocage sont installés avant utilisation.** Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner des blessures ou des brûlures.



- **Assurez-vous qu'il n'y a pas de restes de nourriture collés dans le couvercle, l'unité principale, la cuve intérieure ou le joint d'étanchéité.**

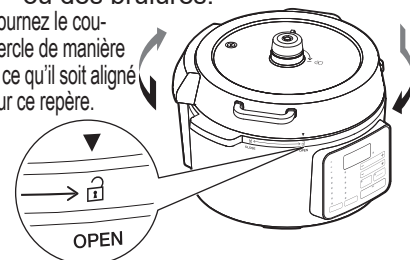
Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner des blessures ou des brûlures. Les grains de riz ou morceaux de nourriture collés doivent être retirés avant de fermer le couvercle.



Veillez à

- **Veillez à ce que le couvercle soit bien fermé.** Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner des blessures ou des brûlures.

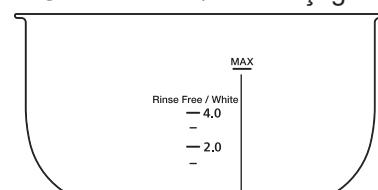
Tournez le couvercle de manière à ce qu'il soit aligné sur ce repère.



Interdit

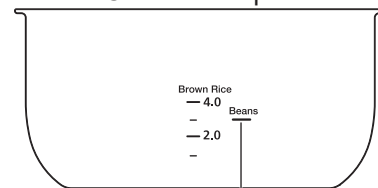
- **La quantité d'ingrédients dans la cuve ne doit pas dépasser la quantité indiquée.** Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner des blessures ou des brûlures.

Côté riz blanc/sans rinçage



La quantité d'ingrédients dans la cuve ne doit pas dépasser la quantité maximale indiquée (quel que soit le type de cuisson).

Côté riz complet



Pour les aliments dont le volume augmente à la cuisson (tels que les haricots ou les nouilles), vous ne devez pas dépasser ce repère.

Consignes de sécurité suite

Cuisson sous pression suite



Interdit

- Vous ne devez pas utiliser la cuisson sous pression pour les types d'aliments suivants. (Exemples d'aliments qui ne doivent pas être cuits en mode sous pression)
 - Les aliments contenant des quantités importantes d'huile
 - Les aliments contenant du bicarbonate de soude ou qui font des bulles ou de la mousse
 - Les plats mijotés et autres aliments qui épaississent ou qui collent
 Le passage de la vapeur pourrait être obstrué et la vapeur pourrait s'échapper violemment, ce qui pourrait causer des blessures ou des brûlures.



Interdit

- Vous ne devez pas faire griller les aliments ou chauffer sans eau. Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner un accident.
- **Assurez-vous que le dispositif antiblocage et le passage de la vapeur de la soupape à flotteur ne sont pas obstrués.** Ne placez pas d'aliments se trouvant dans un sac en plastique dans le multicuiseur. Si le passage de la vapeur est obstrué, cela peut entraîner la surchauffe ou un accident.

Utilisation correcte de la fiche d'alimentation et du cordon d'alimentation



Veillez à

- **Ôtez régulièrement la poussière présente sur la fiche d'alimentation.** L'accumulation de poussière peut entraîner un incendie ou un choc électrique en raison d'une mauvaise isolation.
- **Insérez correctement la fiche d'alimentation dans la prise électrique.** Dans le cas contraire, un court-circuit pourrait entraîner un incendie ou un choc électrique.



Débrancher le produit

- **Veillez à débrancher la fiche d'alimentation de la prise électrique avant de procéder à des réparations ou des vérifications ou de déplacer le produit.** Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner un choc électrique ou des blessures.



Éviter de toucher avec les mains mouillées

- **N'insérez pas et ne débranchez pas la fiche d'alimentation lorsque vous avez les mains mouillées.** Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner un choc électrique, des brûlures ou des blessures.



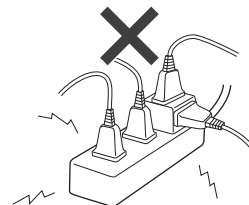
Interdit

- **Ne chargez pas le produit si le cordon d'alimentation est emmêlé.** Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner des brûlures ou un incendie. Vous ne devez pas utiliser le cordon d'alimentation s'il forme un nœud, ou s'il est enroulé ou emmêlé.
- **Le produit peut uniquement être alimenté par un courant de 220 à 240 V~.** Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner un incendie ou un choc électrique.



Interdit

- **N'endommagez pas le cordon d'alimentation.**
- **N'étirez pas le cordon d'alimentation lorsque vous le déplacez ou le rangez.** Vous ne devez pas endommager, modifier, plier en forçant, tirer, tordre, pincer ou écraser le cordon d'alimentation. De même, vous ne devez pas placer d'objets lourds dessus. Dans le cas contraire, les dommages au niveau du cordon d'alimentation pourraient entraîner un incendie ou un choc électrique.
- **N'utilisez pas le produit si le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation est endommagé ou ne s'insère pas bien dans la prise électrique.** Dans le cas contraire, un court-circuit pourrait entraîner un incendie ou un choc électrique. Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le magasin où vous avez acheté le produit ou la société Iris Ohyama France SAS au numéro d'assistance.
- **L'utilisation doit être conforme aux caractéristiques nominales des prises électriques et des rallonges.** Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner un incendie.



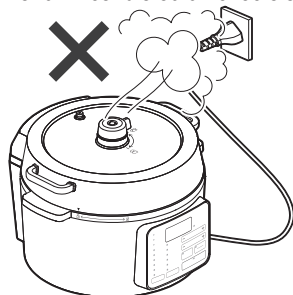
- **Ne laissez pas les jeunes enfants porter la fiche d'alimentation à leur bouche.** Cela pourrait entraîner des blessures ou un choc électrique.

Lors de la cuisson



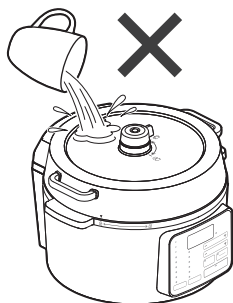
Interdit

- **N'ouvrez jamais le couvercle.**
- **Ne déplacez pas le produit.**
- **Gardez le visage et les mains à distance du poids et de la soupape à flotteur.**
Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner des brûlures ou des accidents.
- **N'exposez pas le cordon d'alimentation ou la fiche d'alimentation à la vapeur.**
Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner un incendie ou un choc électrique.



Éviter de mouiller le produit

- **Ne pulvérisez pas d'eau sur l'unité principale.**
- **Ne nettoyez pas l'unité principale avec de l'eau.**
Dans le cas contraire, cela peut entraîner une fuite électrique ou un court-circuit qui peut provoquer un incendie ou un choc électrique.



Interdit

- **Vous devez uniquement utiliser le produit dans le but indiqué dans le présent manuel.**
Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner un incendie, des brûlures, un choc électrique ou des blessures.
- **Vous ne devez pas utiliser le produit à des fins commerciales ou pour un usage autre qu'un usage domestique.**
Ce produit a été conçu pour un usage domestique. S'il est utilisé à des fins commerciales ou pour un usage autre qu'un usage domestique, il peut entraîner un incendie.

Procédez comme suit pour relâcher la pression et ouvrir le couvercle.



Veillez à

- **Lors de la cuisson à l'aide du produit**
 - ① Appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation pour arrêter la cuisson sous pression.
 - ② Placez un torchon humide sur la partie supérieure du poids, utilisez des gants de cuisine ou des maniques et tournez le bouton de libération de la pression du poids vers le côté évacuation de l'air (👉).
 - ③ Une fois la vapeur complètement évacuée, retirez le torchon et assurez-vous que la soupape à flotteur est descendue.
 - ④ Reportez-vous à la section « Après la cuisson » et ouvrez doucement le couvercle.
Ne forcez pas pour ouvrir le couvercle, faute de quoi la nourriture à l'intérieur pourrait être projetée et entraîner des brûlures.
- **Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.**
- **Lorsque vous manipulez le bouton de libération de la pression du poids, ne touchez à rien d'autre.**
Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner des brûlures.

Après la cuisson



Veillez à

- **Il reste de la pression dans la cuve après la cuisson.**
- **Lors de l'ouverture du couvercle après la cuisson, placez le poids du côté évacuation de l'air (👉) pour laisser la vapeur s'échapper et vérifiez que la soupape à flotteur est descendue.**
- **Ouvrez le couvercle doucement et progressivement en veillant à ce qu'il n'y ait pas de vapeur qui s'échappe de la fente entre le couvercle et l'unité principale.**
- **Si vous sentez une résistance lorsque vous tournez et ouvrez le couvercle sans forcer. Patientez plutôt quelques instants avant de poursuivre l'ouverture ou remettez le poids du côté fermeture hermétique (👈) et reportez-vous à la procédure d'ouverture du couvercle lors de la cuisson pour relâcher la pression.**
Si la cuve reste sous pression, le couvercle peut être projeté et la nourriture en cours de cuisson à l'intérieur du multicooker peut être soumise à une réaction explosive et entraîner des brûlures ou des accidents.

Consignes de sécurité suite



Débrancher
le produit

- **En cas d'anomalie ou de dysfonctionnement, cessez immédiatement d'utiliser le produit, coupez l'alimentation électrique et débranchez la fiche de la prise électrique.**

Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner de la fumée, un incendie ou un choc électrique.

[Exemples d'anomalies]

- **Bruits anormaux ou odeurs inhabituelles**
- **Chauffage anormal de la fiche et du cordon d'alimentation**
- **Charge et décharge intermittentes à chaque déplacement du cordon d'alimentation**
- **Lorsque vous touchez le produit avec les mains, cela entraîne un choc électrique qui provoque une sensation douloureuse de brûlure.**

→ Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez le magasin où vous avez acheté le produit ou la société Iris Ohyama France SAS au numéro d'assistance pour toutes les demandes de ce type.



Veillez à

- **L'appareil doit uniquement être utilisé avec l'unité fournie.**



Veillez à

- **Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.**



Veillez à

- **Lisez toutes les consignes.**



Veillez à

- **Ne laissez pas les enfants à proximité de l'autocuiseur lors de l'utilisation.**



Veillez à

- **Ne placez pas l'autocuiseur dans un four chaud.**



Ne pas
démonter

- **Ne démontez, réparez ou modifiez pas le produit vous-même.**

Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures. Contactez le magasin où vous avez acheté le produit ou la société Iris Ohyama France SAS au numéro d'assistance pour les demandes de réparations.



Interdit

- **Ne laissez pas les enfants ou des personnes non autonomes utiliser le produit sans assistance et ne laissez pas les jeunes enfants toucher le produit.**

Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner un choc électrique, des blessures ou des brûlures.

Ce produit doit être utilisé avec l'assistance d'un tuteur ou d'un aidant qui sait comment l'utiliser en toute sécurité.



Veillez à

- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires s'ils sont encadrés ou ont reçu des consignes pour l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien qui peut être assuré par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants que s'ils sont âgés de plus de 8 ans et encadrés.**



Interdit

- **Ne remplissez pas le cuiseur au-delà des deux tiers de sa contenance. Pour les aliments dont le volume augmente à la cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés, ne remplissez pas le cuiseur au-delà de la moitié de sa contenance.**



Veillez à

- **Utilisez la ou les sources de chaleur indiquées dans les consignes d'utilisation.**

CONSIGNES IMPORTANTES



Veillez à

- Faites extrêmement attention lorsque vous déplacez l'autocuiseur sous pression. Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées et les boutons. Si nécessaire, utilisez des protections.



Veillez à

- Après avoir cuit une viande avec de la peau (de la langue de bœuf, par exemple) qui peut gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande, vous risqueriez de vous brûler.



Interdit

- N'utilisez pas l'autocuiseur dans un but autre que celui pour lequel il a été conçu.



Veillez à

- Assurez-vous que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Reportez-vous aux consignes d'utilisation.



Veillez à

- Cet appareil cuit sous pression. L'utilisation incorrecte de l'autocuiseur peut entraîner des brûlures. Veillez à ce que le cuiseur soit bien fermé avant d'appliquer de la chaleur. Reportez-vous aux consignes d'utilisation



Interdit

- N'utilisez jamais l'autocuiseur en mode sous pression pour faire rissoler ou frire des aliments.



Veillez à

- Ne forcez jamais pour ouvrir l'autocuiseur. N'ouvrez pas l'autocuiseur avant d'avoir vérifié que la pression interne est complètement retombée. Reportez-vous aux consignes d'utilisation



Interdit

- Ne modifiez aucun des systèmes de sécurité au-delà des consignes d'entretien qui figurent dans les consignes d'utilisation.



Veillez à

- Ne forcez jamais pour ouvrir l'autocuiseur. N'ouvrez pas l'autocuiseur avant d'avoir vérifié que la pression interne est complètement retombée. Reportez-vous aux consignes d'utilisation



Veillez à

- Utilisez uniquement des pièces de rechange du fabricant adaptées au modèle. Utilisez notamment un corps et un couvercle du même fabricant et indiqués comme étant compatibles.



Interdit

- N'utilisez jamais l'autocuiseur sans ajouter de l'eau, cela pourrait gravement l'endommager.

CONSERVEZ CES CONSIGNES.

Attention

L'utilisation incorrecte du produit pourrait entraîner des blessures ou des dommages.



Ne pas toucher

- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas les parties chaudes du produit. Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner des brûlures. Attendez que le produit ait refroidi pour procéder au nettoyage ou à l'entretien.



Interdit

- N'utilisez pas de cuve autre que la cuve intérieure qui est spécialement conçue pour cette utilisation.
- N'utilisez pas la cuve intérieure du multicuiseur sur une cuisinière à gaz, un brûleur ou d'autres appareils de cuisson. Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner un incendie.

Lors de l'utilisation



Interdit

- Ne recouvrez pas l'appareil avec un torchon ou quoi que ce soit d'autre. Dans le cas contraire, la surchauffe pourrait entraîner un accident ou un incendie.



Veillez à

- Lors de la cuisson d'aliments pâteux, secouez légèrement le multicuiseur avant d'ouvrir le couvercle afin d'éviter toute projection de nourriture.

Consignes de sécurité suite



Débrancher
le produit

- **Veillez à débrancher le produit en tirant sur la fiche, ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.**

Dans le cas contraire, les dommages au niveau du cordon d'alimentation pourraient entraîner un incendie ou un choc électrique.

- **Veillez à débrancher le cordon d'alimentation si vous n'utilisez pas le produit pendant une durée prolongée.**

Les fuites électriques causées par le vieillissement de l'isolation pourraient entraîner un incendie ou un choc électrique.



Interdit

- **N'utilisez pas de cordons d'alimentation autres que celui fourni en tant qu'accessoire.**
- **N'utilisez pas les cordons d'alimentation fournis avec d'autres machines.**

Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner un incendie.

Mise au rebut correcte du produit



- **Ce symbole indique que le produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères dans l'Union européenne. Recyclez le produit de manière responsable afin d'éviter les dommages pour l'environnement ou la santé humaine d'une mise au rebut non contrôlée des déchets et de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner l'appareil usagé, veuillez passer par les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant auprès duquel vous avez acheté le produit. Ils peuvent recycler le produit de manière sûre pour l'environnement.**

Lors du déplacement ou du transport



Veillez à

- **Veillez à tenir l'unité principale par les poignées.**

Si le produit est tenu ou déplacé par une autre partie (telle que la poignée du couvercle), il peut tomber et entraîner des brûlures ou des blessures.



Interdit

- **Vous ne devez pas balancer, faire tomber ou heurter violemment le multicuiseur.**

Dans le cas contraire, les dommages pourraient entraîner un incendie ou un choc électrique.



Éviter de mouiller
le produit

- **N'utilisez pas l'appareil à proximité de zones humides avec de l'eau ou à côté d'un feu.**

Dans le cas contraire, un court-circuit pourrait entraîner un choc électrique.



Interdit

- **N'utilisez pas l'appareil au sol.**
- **N'utilisez pas le produit sur des surfaces instables ou sur quoi que ce soit de sensible à la chaleur.**

Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner un incendie.

- **N'utilisez pas le produit sur une étagère étroite ou dans tout autre espace restreint.**

L'exposition du panneau de commande ou du cordon d'alimentation à la vapeur pourrait entraîner un incendie ou un choc électrique.

- **N'obstruez pas l'admission et la sortie d'air au niveau de la partie inférieure.**

N'utilisez pas l'appareil sur des surfaces telles que des tapis, des nappes en vinyle, du papier aluminium, des torchons, etc. Dans le cas contraire, il pourrait surchauffer et entraîner un incendie.

Consignes d'utilisation

- **Retirez les aliments collés.**

Si le couvercle n'est pas fermé correctement, les aliments à l'intérieur risquent de déborder et le résultat pourrait ne pas être aussi délicieux que prévu. Un dysfonctionnement du multicuiseur pourrait même survenir.

- **Le revêtement à l'intérieur de la cuve intérieure du multicuiseur s'use et peut même se décoller, cela ne présente cependant pas de danger pour l'organisme.**

Si le revêtement s'est entièrement décollé, demandez à obtenir une nouvelle cuve intérieure (vendue séparément). Contactez la société Iris Ohyama France SAS au numéro d'assistance pour demander d'autres éléments vendus séparément.

- **La cuve intérieure peut se décolorer au fil du temps, cela n'affecte cependant pas ses performances de cuisson.**

- **Une odeur de plastique ou de caoutchouc peut se dégager lors des premières utilisations.**

Cette odeur se dissipe au fil des utilisations.

- **Ne recouvrez pas l'appareil avec un torchon lors de l'utilisation.**

Dans le cas contraire, cela pourrait entraîner la déformation ou la décoloration de l'appareil.

- **Respectez les consignes suivantes pour éviter tout dommage au niveau de la cuve intérieure et tout décollement du revêtement.**

- Ne versez pas de vinaigre ou d'alcali dans la cuve intérieure.
- Ne grillez pas les aliments.
- N'utilisez pas de spatules ou de cuillères en métal.
- Lors du nettoyage, n'utilisez pas de brosses dures ou quoi que ce soit d'autre qu'une éponge.
- Ne placez pas de couverts ou autres objets durs dans la cuve intérieure.
- Ne mettez pas la cuve intérieure au lave-vaisselle.

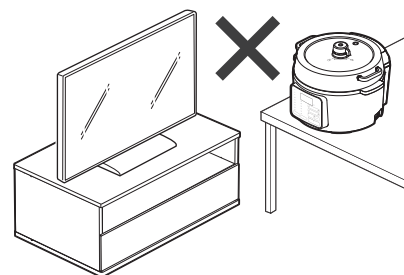
- **Lors de l'ouverture du couvercle, il est possible que la cuve intérieure soit entraînée avec le couvercle.**

Remettez la cuve intérieure et le couvercle dans le cuiseur et balancez doucement le cuiseur d'un côté à l'autre pour retirer la cuve intérieure.

- **N'utilisez pas le produit à proximité d'une radio ou d'un téléviseur.**

Les interférences électromagnétiques du téléviseur ou de la radio pourraient affecter l'utilisation du produit.

- **Un signal sonore est émis pour vous informer que des boutons sont actionnés, que la cuisson est terminée ou que le couvercle a été ouvert, par exemple.**



Mise au rebut

- **Mettez le produit et les matériaux d'emballage au rebut conformément aux réglementations locales.**

Cuisson

Menu pré-réglé 6 modes

Rice (Riz)	Cuisson sous pression
Stew (Plats mijotés)	Cuisson sous pression
Roast (Rôti)	Cuisson sous pression
Bean (Haricots)	Cuisson sous pression
Soup (Soupe)	Cuisson sous pression
Cake (Gâteau)	Cuisson sans pression

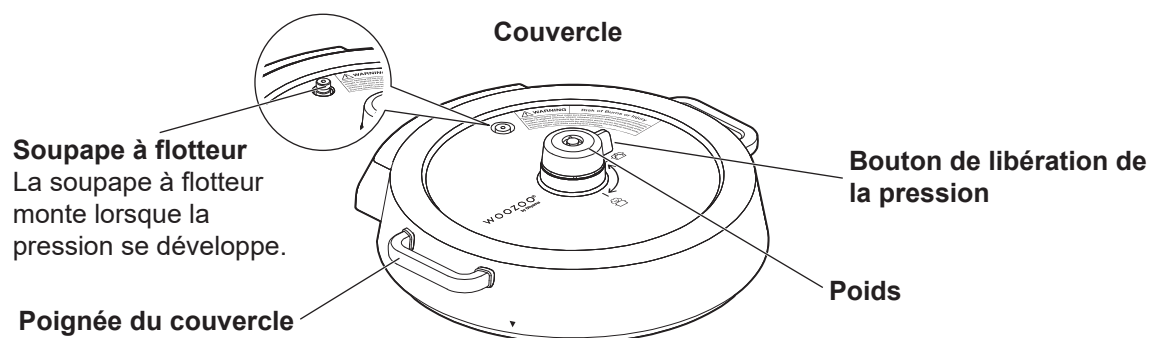
Menu manuel 6 modes

Pressure (Cuisson sous pression)	La cuisson sous pression permet de cuire plus rapidement et d'obtenir des ingrédients tendres. ※ Le temps nécessaire à l'augmentation/la diminution de la pression sera ajouté au temps de cuisson défini à l'écran.
Temperature cook (Cuisson à température)	Cuisson sans pression Plage de températures : de 70 °C à 100 °C
Slow cook (Cuisson lente)	Cuisson lente sans pression Plage de températures : de 30 °C à 70 °C
Hot Pot (Marmite)	Retirez le couvercle et utilisez le produit comme une marmite.
Steam (Cuisson à la vapeur)	Cuisson à la vapeur. Versez de l'eau dans la cuve intérieure et placez les ingrédients sur le plateau vapeur fourni.
Heat up (Réchauffage)	Pour faire mijoter/revenir. Retirez le couvercle avant de commencer la cuisson.

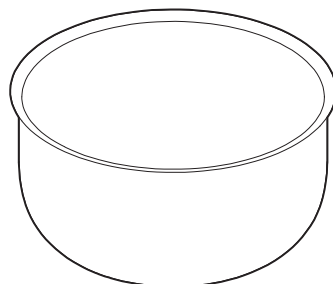
■ Cuisson sous pression

- **Une fois l'assaisonnement ajouté, mélangez bien les ingrédients en partant du fond de la cuve intérieure.**
Si l'assaisonnement n'est pas bien mélangé à l'eau, le capteur ne pourra pas détecter correctement la température des ingrédients et il est possible que les ingrédients ne soient pas cuits correctement.
- **Découpez chaque type d'ingrédients en morceaux de taille adaptée.**
Il est possible de découper les ingrédients qui cuisent facilement en plus gros morceaux tandis que ceux qui cuisent plus difficilement doivent être découpés en petits morceaux. Veillez à ce que tous les ingrédients cuisent de manière uniforme.
- **La cuisson sous pression permet de faire bouillir et d'attendrir rapidement les ingrédients. Une cuisson trop longue peut attendrir les ingrédients de manière excessive.**
Sélectionnez le mode de cuisson (cuisson sous pression ou autre mode de cuisson) en fonction des ingrédients et des recettes.

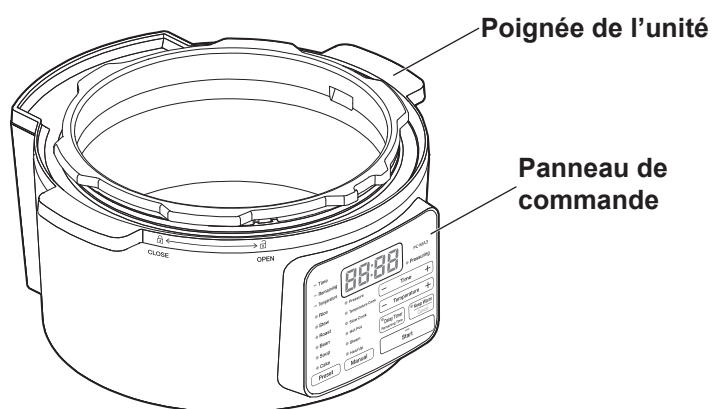
Pièces



Cuve intérieure

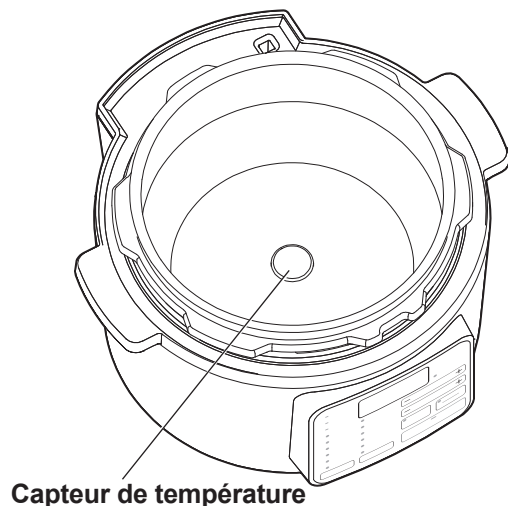


Unité principale

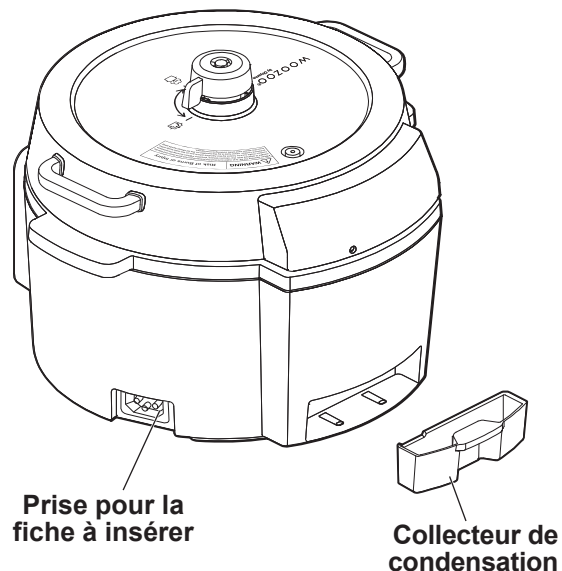


Pièces suite

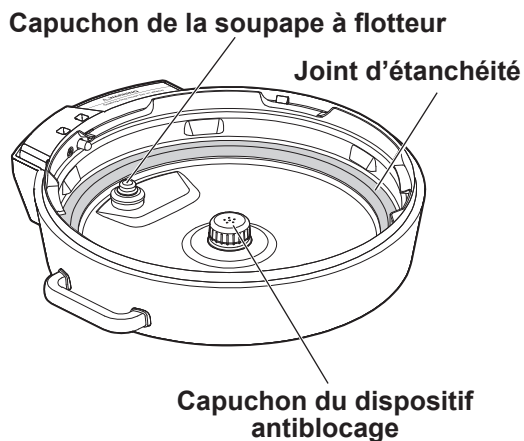
■ Intérieur de l'unité principale



■ Arrière

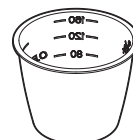


■ Partie inférieure du couvercle



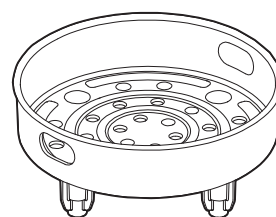
■ Accessoires

Gobelet gradué



Pour le riz (1 portion)

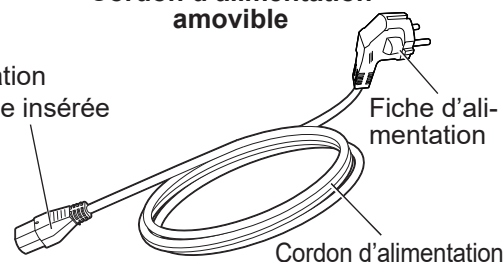
Plateau vapeur



Cordon d'alimentation amovible

Alimentation électrique insérée

Fiche d'alimentation



- Le joint d'étanchéité doit être installé lors de la cuisson. La cuisson sans le joint d'étanchéité peut entraîner la surchauffe et le dysfonctionnement de l'appareil.

■ Panneau de commande

Affichage de la température/du temps

Le temps de cuisson ou la température de cuisson est affiché. Le temps de cuisson restant sera affiché.

Témoin Pressuring (Mise sous pression)

Ce témoin s'allume pendant la cuisson une fois la pression de cuisson atteinte.

Bouton de réglage du temps

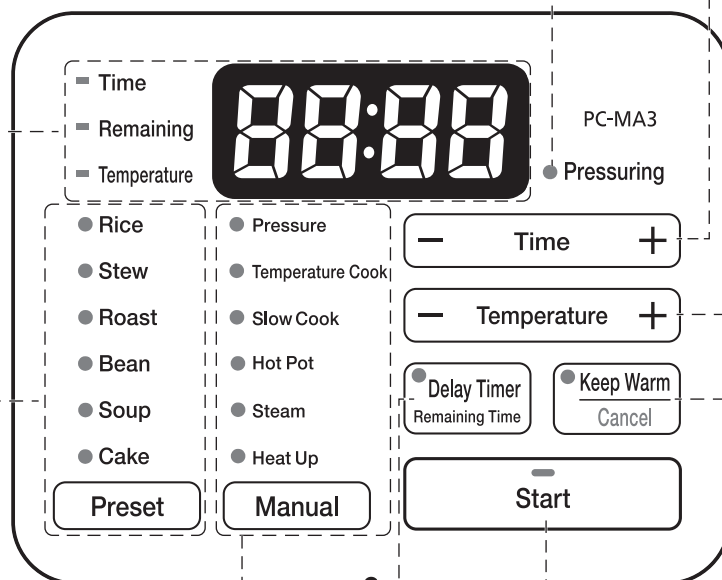
Une fois le menu manuel sélectionné, il est possible de modifier le temps de cuisson à l'aide de ce bouton.

※ Ce bouton ne réagit pas lorsque le mode marmite ou réchauffage est sélectionné.

Bouton de réglage de la température

Si la cuisson à température ou la cuisson lente est sélectionnée, il est possible de modifier la température à l'aide de ce bouton.

Lorsque le mode marmite ou réchauffage est sélectionné, il est possible de régler la puissance de chauffage à l'aide de ce bouton.



Bouton/témoin du menu manuel

Appuyez sur ce bouton pour activer le menu manuel.

Bouton/témoin Start (Démarrage)

Appuyez sur ce bouton pour lancer la cuisson pour le menu sélectionné.

Bouton/témoin du menu pré-réglé

Appuyez sur ce bouton pour activer le menu pré-réglé.

Bouton/témoin Delay Timer (Retardateur)

Appuyez sur ce bouton pour régler le retardateur. Le retardateur est disponible pour l'ensemble des menus pré-réglés et pour la cuisson sous pression et la cuisson à température du menu manuel.

Si le retardateur est disponible pour le mode sélectionné, ce témoin clignote. Utilisez le bouton de réglage du temps pour régler le temps restant.

Bouton Keep warm/cancel (Maintien au chaud/annulation)

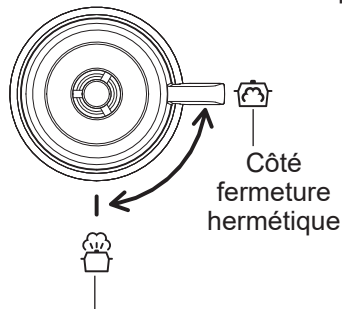
Une fois la cuisson terminée, ce témoin s'allume et le maintien au chaud démarre (sauf pour les modes Slow cook (Cuisson lente), Hot Pot (Marmite), Steam (Cuisson à la vapeur) et Heat up (Réchauffage)). Si vous appuyez sur ce bouton alors que le témoin est allumé, la fonction de maintien au chaud est annulée.

Si vous appuyez sur ce bouton lors du fonctionnement, celui-ci est annulé.

Poids et couvercle

■ Poids

- Pour la cuisson sous pression, le bouton de libération de la pression sur le poids doit se trouver du côté fermeture hermétique (🔒).



Côté évacuation de l'air

- Pour la cuisson sans pression, le bouton de libération de la pression sur le poids doit se trouver du côté évacuation de l'air (🔓).

Menu Preset (préréglé)	Bouton de libération de la pression sur le poids
Rice (Riz)	Côté fermeture hermétique (🔒)
Stew (Plats mijotés)	Côté fermeture hermétique (🔒)
Roast (Rôti)	Côté fermeture hermétique (🔒)
Bean (Haricots)	Côté fermeture hermétique (🔒)
Soup (Soupe)	Côté fermeture hermétique (🔒)
Cake (Gâteau)	Côté évacuation de l'air (🔓)

Menu manuel	Bouton de libération de la pression sur le poids
Pressure (Cuisson sous pression)	Côté fermeture hermétique (🔒)
Temperature cook (Cuisson à température)	Côté évacuation de l'air (🔓)
Slow cook (Cuisson lente)	Côté évacuation de l'air (🔓)
Hot Pot (Marmite)	Sans couvercle
Steam (Cuisson à la vapeur)	Côté évacuation de l'air (🔓)
Heat up (Réchauffage)	Sans couvercle

- Lors de l'installation du poids, appuyez fermement sur sa partie supérieure.

■ Couvercle

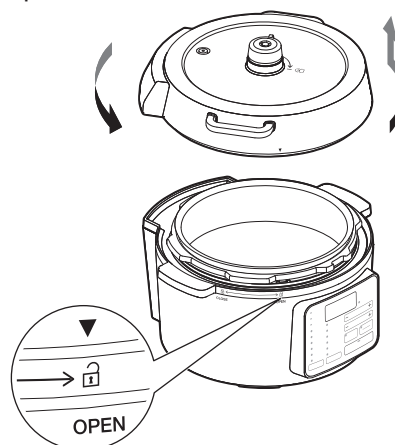
Ouverture



Attention

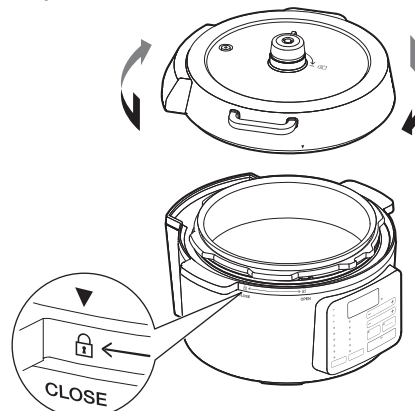
- Lors de l'ouverture du couvercle, assurez-vous que la cuisson est arrêtée, puis évacuez la pression en tournant le bouton de libération de la pression sur le poids du côté évacuation de l'air (🔓).
- Avant d'ouvrir, assurez-vous que le témoin de mise sous pression est éteint et que la soupape à flotteur est descendue.

Tenez la poignée du couvercle, faites tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, alignez le repère ▼ du couvercle sur le repère (🔒) de l'unité principale et soulevez le couvercle.



Fermeture

Alignez le repère ▼ du couvercle sur le repère (🔒) de l'unité principale, tenez la poignée du couvercle et faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête (lorsqu'il est sur la position (🔒)).



Utilisation Menu préréglé (riz)

Ce mode peut être utilisé pour la cuisson du riz.

1 Mesurez le riz à l'aide du gobelet gradué fourni avec le multicuiseur.

- Le gobelet gradué rempli correspond à 1 portion.



2 Lavez le riz.

1 Versez le riz dans un récipient rempli d'eau, mélangez bien et jetez immédiatement l'eau.

2 Lavez le riz avec vos doigts de manière à ce qu'il soit légèrement mélangé.



3 Ajoutez de l'eau, mélangez bien et jetez l'eau.

4 Répétez 2 à 4 fois les étapes 2 et 3.

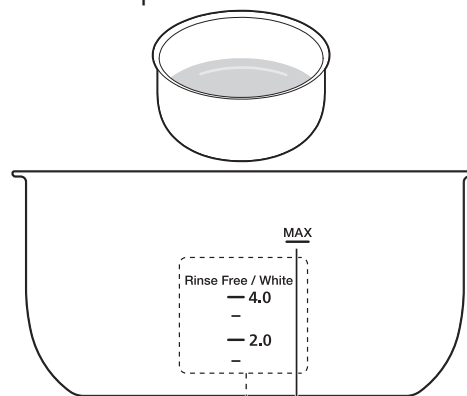
5 Pour terminer, rincez rapidement deux ou trois fois avec beaucoup d'eau et videz l'eau.



- ※ Le riz sans rinçage peut faire blanchir l'eau. Si vous faites cuire le riz sans le laver, il peut déborder ou brûler. Si l'eau blanchit, lavez légèrement le riz une ou deux fois.
- ※ Ne lavez pas avec de l'eau brûlante.
- ※ Lavez rapidement le riz.
- ※ Si vous lavez le riz trop énergiquement ou le placez dans une passoire après l'avoir lavé, les grains de riz risquent de se craqueler et vous pourriez avoir du mal à le cuire correctement.
- ※ Si le riz n'a pas été suffisamment lavé, il risque de déborder.

3 Ajoutez de l'eau.

- Placez le riz lavé dans la cuve intérieure et remplissez la cuve d'eau jusqu'au niveau adapté.



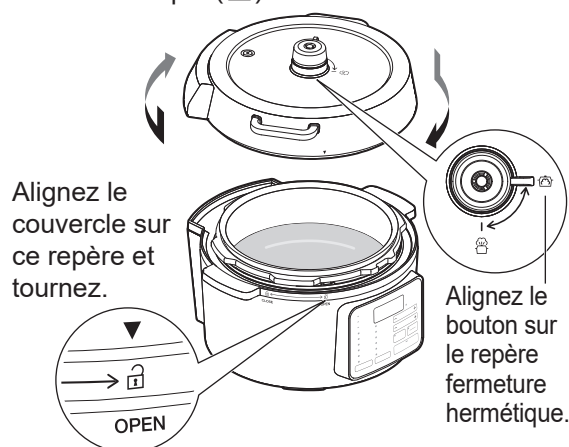
Valeurs de l'échelle graduée côté riz blanc/sans rinçage

- ※ La fermeté du riz peut varier en fonction du type de riz.
- ※ Si vous souhaitez augmenter ou réduire la quantité d'eau, vous pouvez ajuster la valeur dans une plage de 1 à 3 mm par rapport à la quantité mesurée.
- ※ Si vous ajoutez trop d'eau, le riz risque de déborder.
- ※ Pour le riz complet, utilisez l'échelle graduée correspondante (Brown Rice) sur la cuve intérieure.
- ※ Utilisez de l'eau dont la température est comprise entre 5 et 35 °C.
- ※ N'utilisez pas d'eau ionisée alcaline. Dans le cas contraire, elle pourrait entraîner la décoloration de l'appareil ou des odeurs.

Utilisation Menu pré-réglé (riz) suite

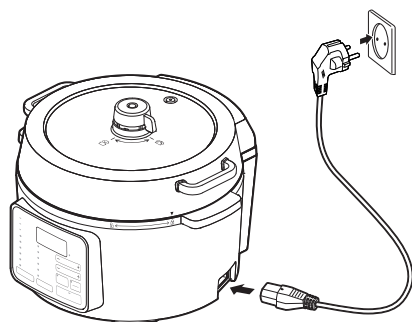
4 Installez la cuve intérieure et fermez le couvercle.

- Essayez les grains de riz ou les gouttes d'eau qui se trouvent à l'extérieur de la cuve intérieure et à l'intérieur de l'unité principale.
- Veillez à ce que le riz soit placé de manière uniforme et de niveau.
- Alignez le repère ▼ du couvercle sur le repère de l'unité principale (1), tenez la poignée du couvercle et faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête (lorsqu'il est sur la position (1)).
- Veillez à ce que le poids soit bien installé dans le dispositif antiblocage.
- Tournez le bouton de libération de la pression sur le poids du côté fermeture hermétique (2).



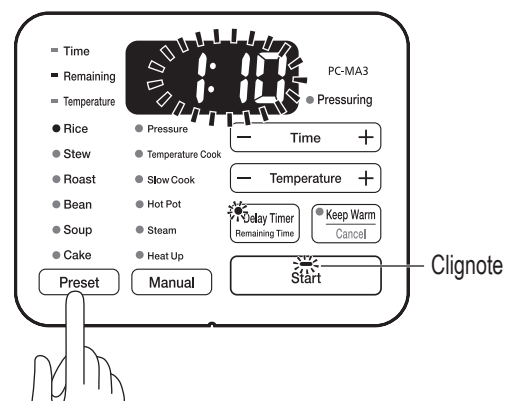
5 Branchez le cordon d'alimentation.

Insérez l'alimentation électrique dans la prise sur le côté droit de l'unité principale et insérez la fiche d'alimentation dans une prise électrique à proximité.



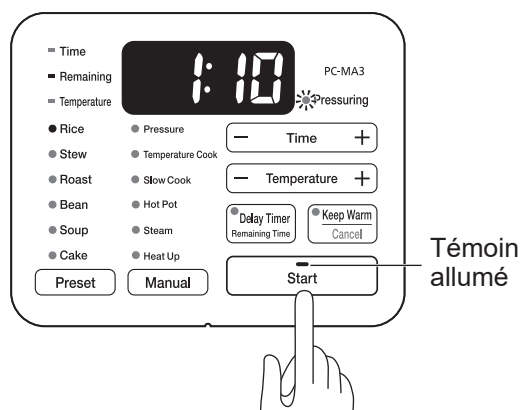
6 Appuyez sur le bouton du menu pré-réglé et sélectionnez le mode riz.

- Le témoin du mode riz s'allume et le temps de cuisson restant clignote.
- Le témoin Start (Démarrage) et le témoin Delay Timer (Retardateur) clignent.



7 Appuyez sur le bouton de démarrage.

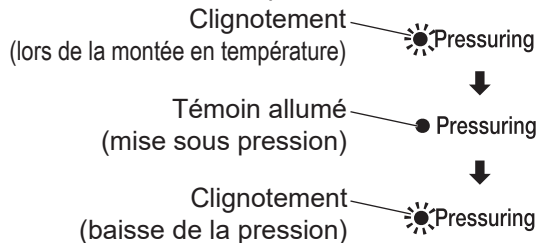
- Le témoin de démarrage s'allume et la cuisson démarre.
- Le temps de cuisson restant est affiché.



※ Le temps de cuisson est uniquement fourni à titre de référence et peut varier selon le volume d'ingrédients et l'environnement d'utilisation.

※ Lors de la cuisson, le temps de cuisson affiché peut être soudainement réduit ou le décompte peut s'arrêter pendant quelques minutes, il ne s'agit cependant pas d'anomalies de fonctionnement.

- Lorsque la cuisson démarre, le témoin de cuisson sous pression clignote. Le témoin s'allume lorsque de la vapeur est générée sous l'effet de la pression.



- Une fois sous pression, la soupape à flotteur dépasse de la surface du couvercle.
- Une fois sous pression, de la vapeur s'échappe de la soupape à flotteur. Alignez le bouton de libération de la pression sur le poids sur le repère fermeture hermétique (P89). Alignez le bouton sur le repère fermeture hermétique pour ajuster la pression sous l'effet du poids et contrôler le volume de vapeur.
- Pour ouvrir le couvercle lors de la cuisson, appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation et ouvrez le couvercle une fois la soupape à flotteur complètement redescendue.
- Le fait d'appuyer sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation pendant la cuisson entraîne l'extinction du témoin de cuisson sous pression. Avant d'ouvrir le couvercle, assurez-vous que la soupape à flotteur est complètement redescendue.
- Pour libérer la pression de force, évacuez la vapeur conformément aux consignes de sécurité (P89).



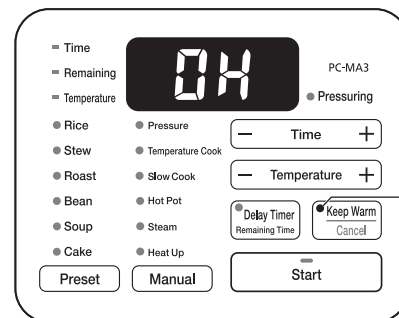
Attention

- **Pour évacuer la vapeur avant la dépressurisation complète, ouvrez le couvercle conformément aux consignes d'ouverture du couvercle lors de la cuisson (P89).**

L'ouverture du couvercle en forçant peut entraîner l'éclaboussure du contenu de la cuve et des brûlures.

8 Une fois la cuisson terminée, décollez immédiatement le riz de la cuve intérieure.

- Une fois la cuisson terminée, le cuiseur émet un signal sonore de rappel.
- Le témoin Keep warm (Maintien au chaud) s'allume et le temps écoulé depuis le début du maintien au chaud s'affiche.



Témoin allumé

- ※ La fonction de maintien au chaud s'éteint au bout de 12 heures.



- ※ Une fois le riz cuit, mélangez-le délicatement pour le débarrasser de l'eau en trop.
- ※ Utilisez une spatule pour décoller le riz. Une cuillère écraserait les grains de riz, et le riz ne serait pas aussi bon.

Utilisation Menu préréglé (riz) suite

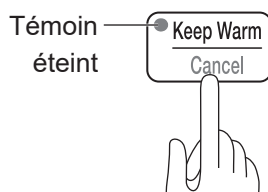
À propos de la fonction de maintien au chaud

- Vous ne devez pas utiliser la fonction de maintien au chaud pour le riz auquel de l'assaisonnement ou d'autres ingrédients sont ajoutés, faute de quoi le riz peut sécher, se décolorer ou avoir une odeur étrange.
 - Vous devez mélanger le riz en partant du fond de la cuve intérieure de temps en temps, même lors du maintien au chaud, de manière à ce que le riz ne colle pas à la cuve intérieure.
 - S'il n'y a qu'une petite quantité de riz, placez le riz au centre de la cuve intérieure pour le maintenir au chaud et consommez-le dès que possible.
 - Si des restes de riz sont maintenus au chaud pendant trop longtemps, le riz peut jaunir et durcir et des gouttes de condensation peuvent tomber sur le riz et le ramollir.
 - Il est recommandé de ne pas maintenir la nourriture au chaud trop longtemps, recouvrez les aliments d'un film plastique et mettez-les au réfrigérateur.
- ※ Le riz froid ne peut être réchauffé à l'aide de la fonction de maintien au chaud.

■ Pour désactiver la fonction de maintien au chaud

Appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation.

- Le témoin de maintien au chaud s'éteint et les paramètres du mode précédent sont rétablis.



- Si vous souhaitez de nouveau maintenir les aliments au chaud, appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation. Le témoin de maintien au chaud s'allume et le maintien au chaud démarre.

■ Pour annuler le fonctionnement en cours

Appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation.

- Le fonctionnement est annulé et les paramètres du mode précédent sont rétablis.



■ Après utilisation

Une fois l'utilisation terminée, débranchez le cordon d'alimentation et nettoyez l'unité principale lorsque celle-ci a refroidi.

Utilisation Menu pré-réglé (plats mijotés, rôtis, haricots, soupes)

Il s'agit du menu pré-réglé pour la cuisson sous pression.

1 Placez les ingrédients dans la cuve intérieure.

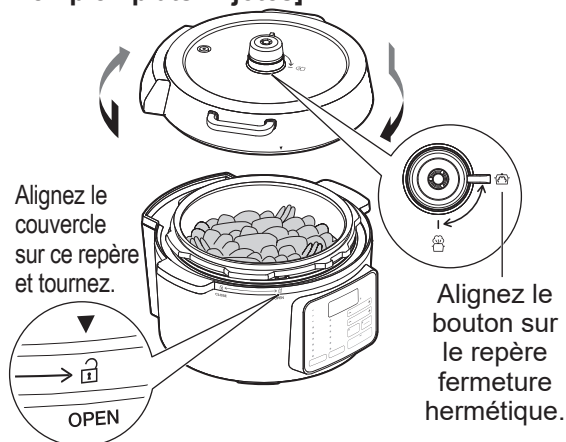
- Découpez chaque type d'ingrédients en morceaux de taille adaptée.
- Il est possible de découper les ingrédients qui cuisent facilement en plus gros morceaux tandis que ceux qui cuisent plus difficilement doivent être découpés en petits morceaux. Veillez à ce que tous les ingrédients cuisent de manière uniforme.
- Mélangez bien les ingrédients, ainsi que l'assaisonnement qui se trouve au fond de la cuve intérieure.

Si l'assaisonnement n'est pas bien mélangé à l'eau, le capteur ne pourra pas détecter correctement la température des ingrédients et il est possible que les ingrédients ne soient pas cuits correctement.

2 Installez la cuve intérieure et fermez le couvercle.

- Alignez le repère ▼ du couvercle sur le repère de l'unité principale (☐), tenez la poignée du couvercle et faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête (lorsqu'il est sur la position (☐)).
- Veillez à ce que le poids soit bien installé dans le dispositif antiblocage.
- Le bouton de libération de la pression sur le poids doit se trouver du côté fermeture hermétique (☐).

[Exemple : plats mijotés]

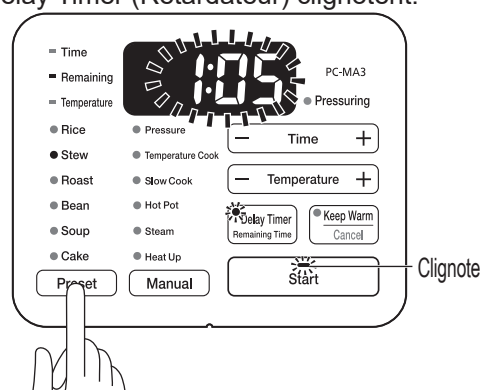


3 Branchez le cordon d'alimentation.

Insérez l'alimentation électrique dans la prise sur le côté droit de l'unité principale du multicuiseur et insérez la fiche d'alimentation dans une prise électrique à proximité.

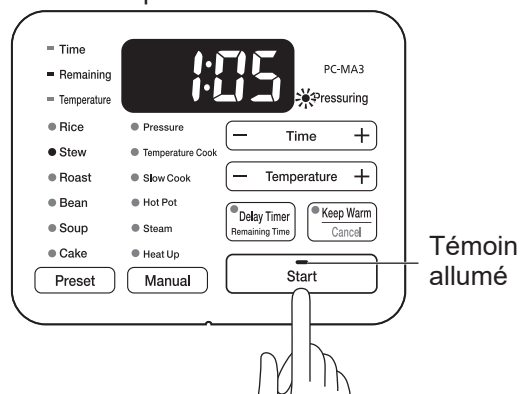
4 Appuyez sur le bouton du menu pré-réglé et sélectionnez le menu.

- Le temps de cuisson restant clignote.
- Le témoin Start (Démarrage) et le témoin Delay Timer (Retardateur) clignotent.



5 Appuyez sur le bouton de démarrage.

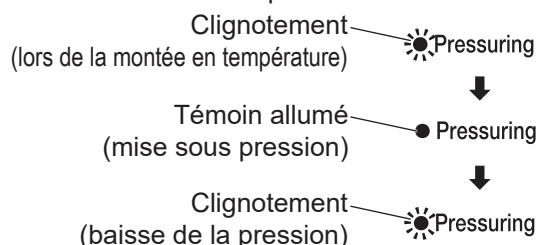
- Le témoin de démarrage s'allume et la cuisson démarre.
- Le temps de cuisson est affiché.



- ※ Le temps de cuisson est uniquement fourni à titre de référence et peut varier selon le volume d'ingrédients et l'environnement d'utilisation.
- ※ Lors de la cuisson, le temps de cuisson affiché peut être soudainement réduit ou le décompte peut s'arrêter pendant quelques minutes, il ne s'agit cependant pas d'anomalies de fonctionnement.

Utilisation Menu pré-réglé (plats mijotés, rôtis, haricots, soupes) suite

- Lorsque la cuisson démarre, le témoin de cuisson sous pression clignote. Le témoin s'allume lorsque de la vapeur est générée sous l'effet de la pression.



- Une fois sous pression, la soupape à flotteur dépasse de la surface du couvercle.
- Une fois la pression appliquée, la vapeur s'échappe du dispositif antiblocage. Une fois le bouton de libération de la pression sur le poids du côté fermeture hermétique (P89), la pression est ajustée sous l'effet du poids et la quantité de vapeur peut être contrôlée.
- Pour ouvrir le couvercle lors de la cuisson, appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation et ouvrez le couvercle une fois la soupape à flotteur complètement redescendue.
- Le fait d'appuyer sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation pendant la cuisson entraîne l'extinction du témoin de cuisson sous pression. Avant d'ouvrir le couvercle, assurez-vous que la soupape à flotteur est complètement redescendue.
- Pour évacuer la pression de force, tournez le bouton de libération de la pression sur le poids du côté évacuation de l'air (P89) de manière à laisser la vapeur s'échapper.



- **Pour laisser la vapeur s'échapper avant évacuation complète de la pression, reportez-vous à la procédure d'ouverture du couvercle lors de la cuisson de la page 89 et ouvrez le couvercle conformément aux instructions.** Ne forcez pas pour ouvrir le couvercle, faute de quoi la nourriture à l'intérieur pourrait être projetée et entraîner des brûlures.

Une fois la cuisson terminée

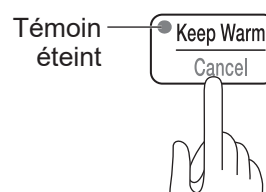
Une fois le cycle de cuisson terminé, le cuiseur émet un signal sonore.

- Une fois la cuisson terminée, le cuiseur émet un signal sonore de rappel.
- ※ La fonction de maintien au chaud s'éteint au bout de 12 heures.

Pour désactiver la fonction de maintien au chaud

Une fois le cycle de cuisson terminé, appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation.

- Le témoin de maintien au chaud s'éteint et les paramètres du mode précédent sont rétablis.



- Si vous souhaitez de nouveau maintenir les aliments au chaud, appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation. Le témoin de maintien au chaud s'allume et le maintien au chaud démarre.

Pour annuler le fonctionnement en cours

Appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation.

- Le fonctionnement est annulé et les paramètres du mode précédent sont rétablis.



Après utilisation

Une fois l'utilisation terminée, débranchez le cordon d'alimentation et nettoyez l'unité principale lorsque celle-ci a refroidi.

Utilisation Menu pré-réglé (gâteau)

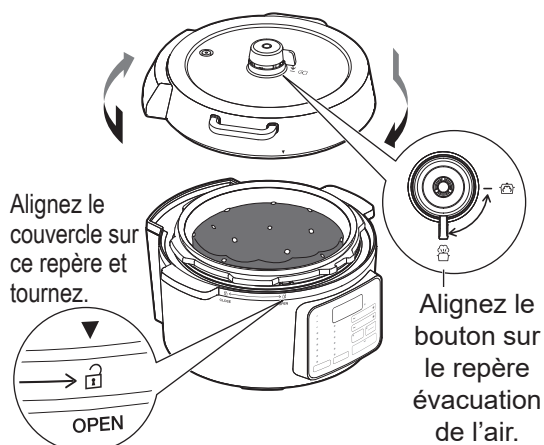
Il s'agit du menu pré-réglé pour la cuisson sans pression.

1 Placez les ingrédients dans la cuve intérieure.

- Veuillez vous reporter à la recette pour les ingrédients et la marche à suivre.

2 Installez la cuve intérieure et fermez le couvercle.

- Alignez le repère ▼ du couvercle sur le repère de l'unité principale (1), tenez la poignée du couvercle et faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête (lorsqu'il est sur la position (2)).
- Veillez à ce que le poids soit bien installé dans le dispositif antiblocage.
- Le bouton de libération de la pression sur le poids doit se trouver du côté évacuation de l'air (3).

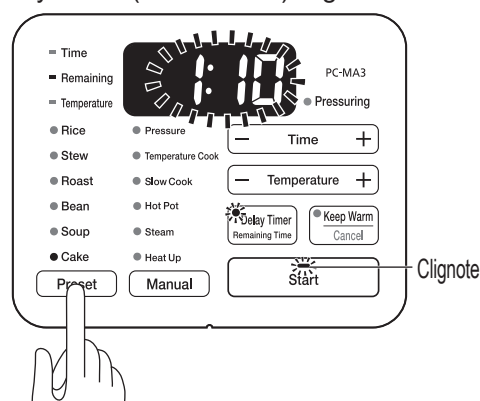


3 Branchez le cordon d'alimentation.

Insérez l'alimentation électrique dans la prise sur le côté droit de l'unité principale du multicuiseur et insérez la fiche d'alimentation dans une prise électrique à proximité.

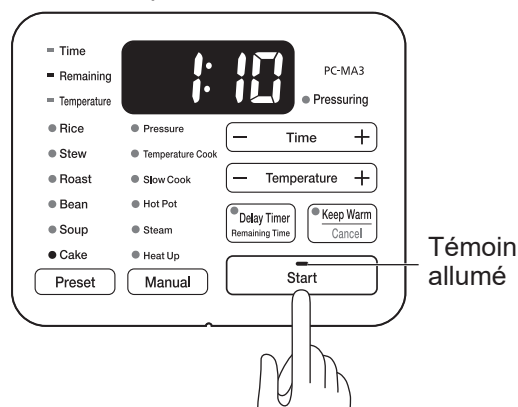
4 Appuyez sur le bouton du menu pré-réglé et sélectionnez le menu.

- Le temps de cuisson restant clignote.
- Le témoin Start (Démarrage) et le témoin Delay Timer (Retardateur) clignotent.



5 Appuyez sur le bouton de démarrage.

- Le témoin de démarrage s'allume et la cuisson démarre.
- Le temps de cuisson est affiché.



※ Le temps de cuisson est uniquement fourni à titre de référence et peut varier selon le volume d'ingrédients et l'environnement d'utilisation.

※ Lors de la cuisson, le temps de cuisson affiché peut être soudainement réduit ou le décompte peut s'arrêter pendant quelques minutes, il ne s'agit cependant pas d'anomalies de fonctionnement.

Utilisation Menu pré-régulé (gâteau) suite

Une fois la cuisson terminée

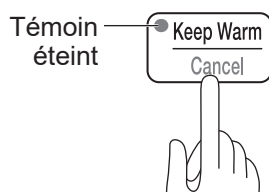
Une fois le cycle de cuisson terminé, le cuiseur émet un signal sonore.

- Une fois la cuisson terminée, le cuiseur émet un signal sonore de rappel.
- ※ La fonction de maintien au chaud s'éteint au bout de 12 heures.

■ Pour désactiver la fonction de maintien au chaud

Une fois le cycle de cuisson terminé, appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation.

- Le témoin de maintien au chaud s'éteint et les paramètres du mode précédent sont rétablis.



- Si vous souhaitez de nouveau maintenir les aliments au chaud, appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation. Le témoin de maintien au chaud s'allume et le maintien au chaud démarre.

■ Pour annuler le fonctionnement en cours

Appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation.

- Le fonctionnement est annulé et les paramètres du mode précédent sont rétablis.



■ Après utilisation

Une fois l'utilisation terminée, débranchez le cordon d'alimentation et nettoyez l'unité principale lorsque celle-ci a refroidi.

Utilisation Cuisson à l'aide du retardateur

Vous pouvez utiliser le retardateur en définissant le temps de cuisson restant.

※ Le retardateur est disponible pour Rice (riz), Stew (plats mijotés), Roast (rôtis), Bean (haricots), Soup (soupes) et Cake (gâteaux), ainsi que pour Pressure (cuisson sous pression) et Temperature Cook (cuisson à température).

1 Placez les ingrédients dans la cuve intérieure, installez la cuve intérieure et fermez le couvercle.

- Alignez le repère ▼ du couvercle sur le repère de l'unité principale (T), tenez la poignée du couvercle et faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête (lorsqu'il est sur la position (T)).
- Veillez à ce que le poids soit bien installé dans le dispositif antiblocage.
- Placez le bouton de libération de la pression de manière adaptée (P98).

2 Branchez le cordon d'alimentation.

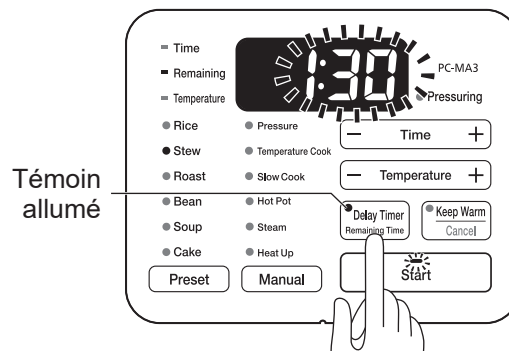
Insérez l'alimentation électrique dans la prise sur le côté droit de l'unité principale et insérez la fiche d'alimentation dans une prise électrique à proximité.

3 Sélectionnez le menu souhaité.

- Sélectionnez le mode parmi riz, plats mijotés, rôtis, haricots, soupes ou gâteaux dans le menu préréglé ou la cuisson sous pression ou la cuisson à température dans le menu manuel.

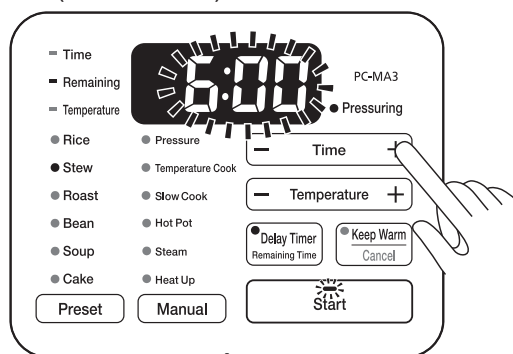
4 Appuyez sur le bouton du retardateur.

- Le témoin du retardateur s'allume et le temps restant clignote.



5 Appuyez sur le bouton de réglage du temps pour régler le temps.

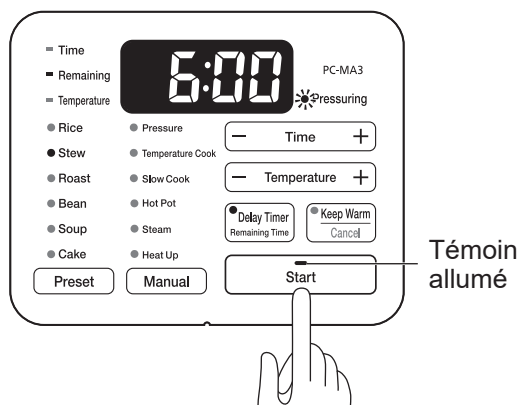
- Le retardateur peut être réglé par paliers de 30 minutes dans les pages suivantes.
 - Rice (Riz), Stew (Plats mijotés), Roast (Rôti), Bean (Haricots), Cake (Gâteau) → 1 heure et 30 minutes ~ 14 heures (1:30 ~ 14:00)
 - Soup (Soupe), cuisson sous pression → 1 heure ~ 14 heures (1:00 ~ 14:00)
 - Temperature Cook (Cuisson à température) → 30 minutes ~ 14 heures (0:30 ~ 14:00)



Utilisation Cuisson à l'aide du retardateur suite

6 Appuyez sur le bouton de démarrage.

- Le témoin de démarrage s'allume et le retardateur est réglé.
- Le temps de cuisson restant est affiché.



- Pour le mode riz, le décompte du retardateur est lancé lorsque vous appuyez sur le bouton de démarrage. La cuisson du riz se termine à l'issue du temps programmé.
- Pour les autres menus disponibles, la cuisson est lancée dès que vous appuyez sur le bouton de démarrage. Les ingrédients seront réchauffés à l'issue du temps programmé.

Une fois la cuisson terminée

Une fois la cuisson terminée, le cuiseur émet un signal sonore de rappel.

- Le mode de maintien au chaud est activé et le témoin de maintien au chaud s'allume.
- ※ En ce qui concerne la procédure de maintien au chaud, reportez-vous à la description donnée pour chaque menu.

Pour désactiver le retardateur en fonctionnement

Appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation.

- Le fonctionnement est annulé et les paramètres du mode précédent sont rétablis.



Après utilisation

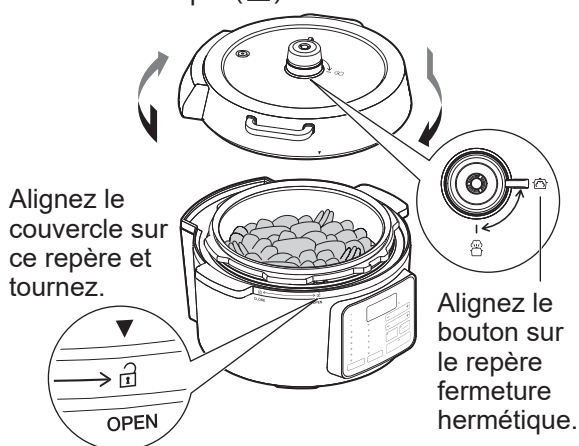
Une fois l'utilisation terminée, débranchez le cordon d'alimentation et nettoyez l'unité principale lorsque celle-ci a refroidi.

Utilisation Menu manuel (cuisson sous pression)

Il s'agit du menu manuel pour la cuisson sous pression.

1 Placez les ingrédients dans la cuve intérieure, installez la cuve dans le cuiseur et fermez le couvercle.

- Alignez le repère ▼ du couvercle sur le repère de l'unité principale (T), tenez la poignée du couvercle et faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête (lorsqu'il est sur la position (T)).
- Veillez à ce que le poids soit bien installé dans le dispositif antiblocage.
- Le bouton de libération de la pression sur le poids doit se trouver du côté fermeture hermétique (T).

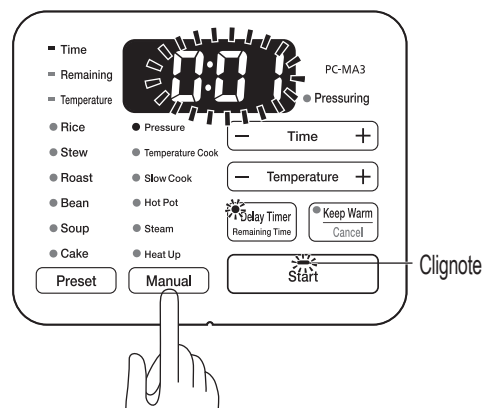


2 Branchez le cordon d'alimentation.

Insérez l'alimentation électrique dans la prise sur le côté droit de l'unité principale du multicuiseur et insérez la fiche d'alimentation dans une prise électrique à proximité.

3 Appuyez sur le bouton du menu manuel pour sélectionner la cuisson sous pression.

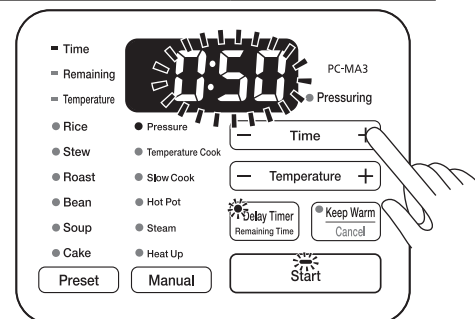
- Le témoin du mode cuisson sous pression s'allume et le temps de cuisson restant clignote.
- Le témoin Start (Démarrage) clignote.



4 Réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons de réglage du temps +/-

- Le temps peut être défini dans une plage d'une minute à deux heures (0:01 ~ 2:00).

Unité de réglage	1 ~ 10 minutes	Unité : 1 minute
	10 ~ 30 minutes	Unité : 5 minutes
	30 minutes ~ 1 heure	Unité : 10 minutes
	1 ~ 2 heures	Unité : 30 minutes

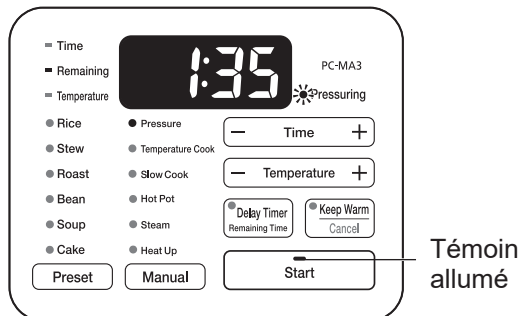


- Le temps nécessaire à l'augmentation/la diminution de la pression sera ajouté au temps de cuisson défini.

Utilisation Menu manuel (cuisson sous pression) suite

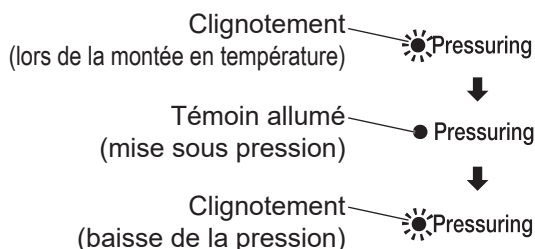
5 Appuyez sur le bouton de démarrage.

- Le témoin de démarrage s'allume et la cuisson démarre.
- Le temps de cuisson restant est affiché.



- ※ Le temps de cuisson est uniquement fourni à titre de référence et peut varier selon le volume d'ingrédients et l'environnement d'utilisation.
- ※ Lors de la cuisson, le temps de cuisson restant peut être soudainement réduit ou le décompte peut s'arrêter pendant quelques minutes, il ne s'agit cependant pas d'anomalies de fonctionnement.

- Une fois la cuisson démarrée, le témoin de mise sous pression clignote. Une fois la vapeur à l'intérieur suffisante et la pression appliquée, le témoin reste allumé (il cesse de clignoter).



- Une fois la pression appliquée, la soupape à flotteur remonte vers la partie supérieure du couvercle.
- Une fois la pression appliquée, la vapeur s'échappe du dispositif antiblocage. Lorsque le bouton de libération de la pression sur le poids passe du côté fermeture hermétique (☞), la pression est ajustée sous l'effet du poids et la quantité de vapeur peut être contrôlée.
- Pour ouvrir le couvercle pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation et attendez que le témoin de mise sous pression s'éteigne et que la soupape à flotteur soit redescendue.

- Le fait d'appuyer sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation pendant la cuisson entraîne l'extinction du témoin de cuisson sous pression. Avant d'ouvrir le couvercle, assurez-vous que la soupape à flotteur est complètement redescendue.
- Pour évacuer la pression de force, tournez le bouton de libération de la pression sur le poids du côté évacuation de l'air (reportez-vous à la page 89) de manière à laisser la vapeur s'échapper.

- Pour laisser la vapeur s'échapper avant évacuation complète de la pression, reportez-vous à la procédure d'ouverture du couvercle lors de la cuisson de la page 89 et ouvrez le couvercle conformément aux instructions.



Attention

Ne forcez pas pour ouvrir le couvercle, faute de quoi la nourriture à l'intérieur pourrait être projetée et entraîner des brûlures.

Une fois la cuisson terminée

Une fois le cycle de cuisson terminé, le cuiseur émet un signal sonore.

- Avant d'ouvrir le couvercle, assurez-vous que le témoin de mise sous pression est éteint et que la soupape à flotteur est descendue.

■ À propos de la fonction de maintien au chaud

Une fois le cycle de cuisson terminé, le témoin de maintien au chaud s'allume et le maintien au chaud démarre.

- ※ La fonction de maintien au chaud s'éteint au bout de 12 heures.

■ Pour annuler le fonctionnement en cours

Appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation.

- Le fonctionnement est annulé et les paramètres du mode précédent sont rétablis.



■ Après utilisation

Débranchez le cordon et laissez le cuiseur refroidir naturellement avant de procéder au nettoyage.

Utilisation Menu manuel (cuisson à température)

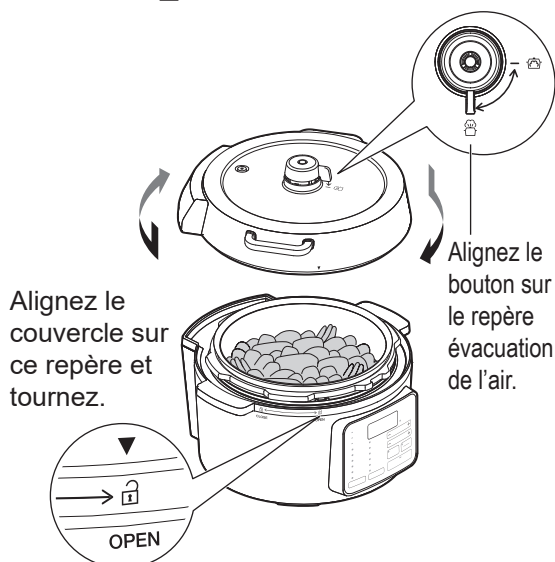
Il s'agit du menu pour la cuisson sans pression.

1 Placez les ingrédients dans la cuve intérieure, installez la cuve dans le cuiseur et fermez le couvercle.

- Mélangez bien les ingrédients, ainsi que l'assaisonnement qui se trouve au fond de la cuve intérieure.

Si l'assaisonnement n'est pas bien mélangé à l'eau, le capteur ne pourra pas détecter correctement la température des ingrédients et il est possible que les ingrédients ne soient pas cuits correctement.

- Alignez le repère ▼ du couvercle sur le repère de l'unité principale (🔒), tenez la poignée du couvercle et faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête (lorsqu'il est sur la position (🔒))
- Veillez à ce que le poids soit bien installé dans le dispositif antiblocage.
- Le bouton de libération de la pression sur le poids doit se trouver du côté évacuation de l'air (👉).

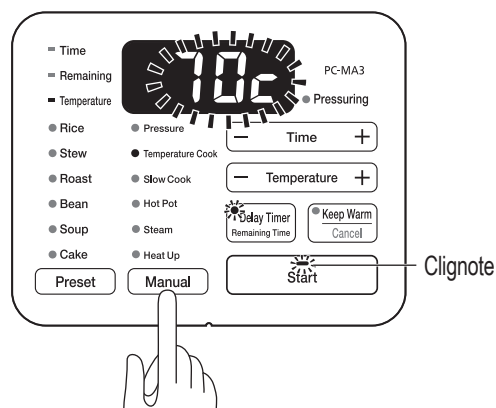


2 Branchez le cordon d'alimentation.

Insérez l'alimentation électrique dans la prise sur le côté droit de l'unité principale du multicuiseur et insérez la fiche d'alimentation dans une prise électrique à proximité.

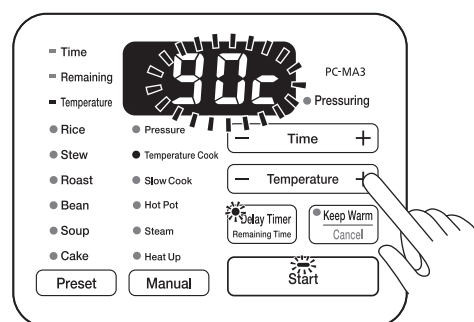
3 Appuyez sur le bouton du menu manuel et sélectionnez la cuisson à température.

- Le témoin du mode cuisson à température s'allume et la température de cuisson clignote.
- Le témoin de démarrage clignote.



4 Appuyez sur le bouton de contrôle de la température +/- pour régler la température de cuisson.

- La température de cuisson peut être comprise entre 70 °C et 100 °C et réglée par paliers de 5 °C.

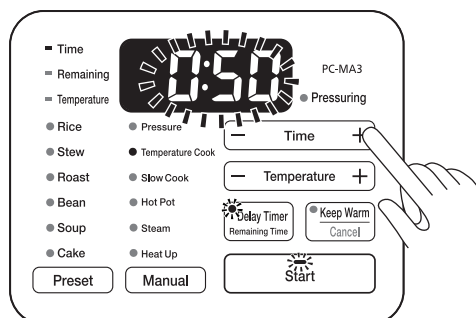


Utilisation Menu manuel (cuisson à température)

5 Appuyez sur le bouton de réglage du temps +/- pour régler le temps de cuisson.

- Appuyez sur le bouton de réglage du temps pour passer au réglage du temps.
- Le temps peut être défini dans une plage d'une minute à 14 heures (0:01 ~ 14:00).

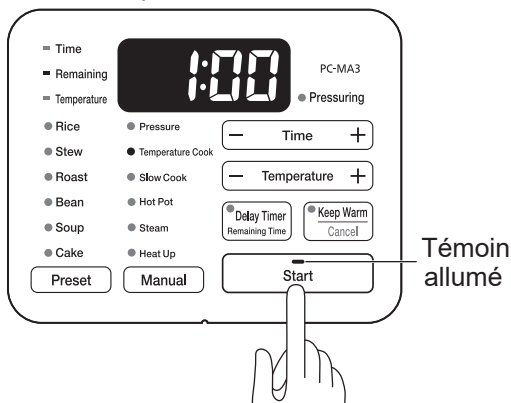
Unité de réglage	1 ~ 10 minutes	Unité : 1 minute
	10 ~ 30 minutes	Unité : 5 minutes
	30 minutes ~ 1 heure	Unité : 10 minutes
	1 ~ 14 heures	Unité : 30 minutes



- ※ Appuyez sur le bouton de contrôle de la température pour passer au réglage de la température.

6 Appuyez sur le bouton de démarrage.

- Le témoin de démarrage s'allume et la cuisson démarre.
- Le temps de cuisson restant est affiché.



- ※ Le temps de cuisson est uniquement fourni à titre de référence et peut varier selon le volume d'ingrédients et l'environnement d'utilisation.
- ※ Lors de la cuisson, le temps de cuisson affiché peut être soudainement réduit ou le décompte peut s'arrêter pendant quelques minutes, il ne s'agit cependant pas d'anomalies de fonctionnement.

Une fois la cuisson terminée

Une fois la cuisson terminée, le cuiseur émet un signal sonore de rappel.

■ À propos de la fonction de maintien au chaud

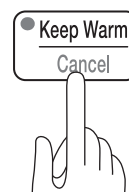
Une fois le cycle de cuisson terminé, le témoin de maintien au chaud s'allume et le maintien au chaud démarre.

- La fonction de maintien au chaud s'éteint au bout de 12 heures.

■ Pour annuler le fonctionnement en cours

Appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation.

- Le fonctionnement est annulé et les paramètres du mode précédent sont rétablis.



■ Après utilisation

Débranchez le cordon d'alimentation et nettoyez l'unité principale lorsque celle-ci a refroidi.

Utilisation Menu manuel (cuisson lente)



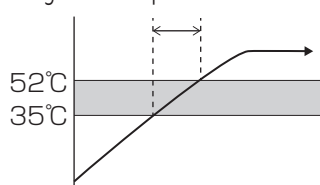
Attention

Consignes relatives à la cuisson lente

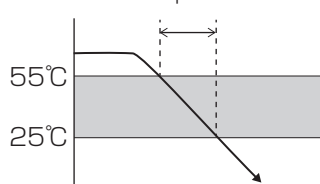
● **La température des ingrédients lors de la cuisson doit être conforme aux indications suivantes :**

- Lors du chauffage, la température au centre de la cuve est comprise entre 35 et 52 °C dans une période de 170 minutes.
- Lors du refroidissement après la cuisson, la température au centre de la cuve est comprise entre 25 et 55 °C dans une période de 200 minutes.

Chauffage dans une période de 170 minutes



Refroidissement dans une période de 200 minutes

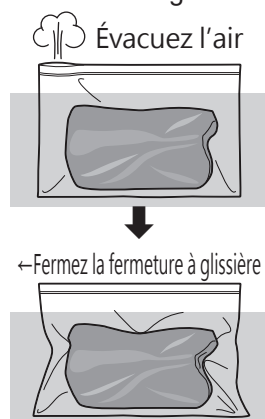


- **Utilisez des ingrédients frais. Utilisez un nouveau sac en plastique pour chaque cuisson.**
- **Lors de la cuisson de viande, veillez à découper la viande en morceaux.**
- **Si vous servez des aliments à des personnes susceptibles d'avoir un système immunitaire affaibli (femmes enceintes, jeunes enfants ou personnes âgées, par exemple), veillez à bien vérifier leur état de santé ainsi que le degré de cuisson et l'état des aliments. En cas de doutes, ne servez pas les aliments à ces personnes.**

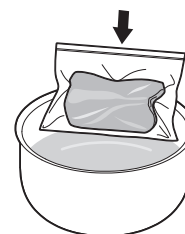
1 Placez les ingrédients dans la cuve intérieure.

Pour la cuisson lente

- Placez les ingrédients à température ambiante et mettez-les avec l'assaisonnement dans un sac en plastique avec fermeture à glissière. Laissez la fermeture à glissière ouverte sur 1 cm. Plongez doucement le sac dans un récipient avec de l'eau pour évacuer l'air sous l'effet de la pression de l'eau, puis fermez complètement la fermeture à glissière.



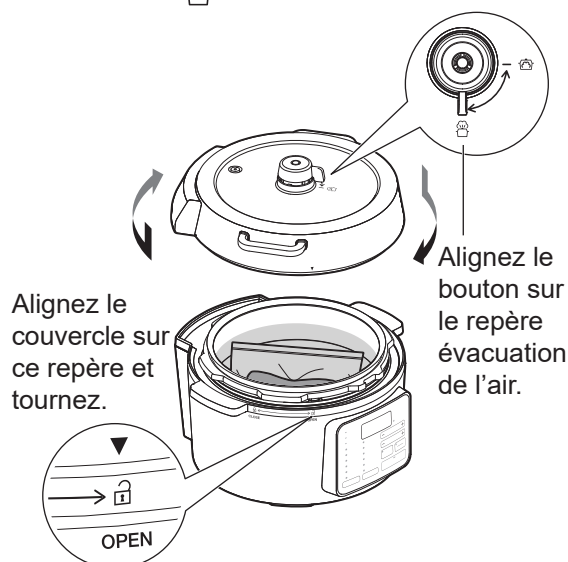
- Utilisez des ciseaux pour découper les nageoires tranchantes des poissons et retirez autant d'os que possible, ils risquent en effet de percer le sac en plastique.
- ※ Utilisez un nouveau sac en plastique pour chaque cuisson.
- Ajoutez de l'eau dans la cuve intérieure. Vous devez ajouter suffisamment d'eau pour que les ingrédients soient complètement immergés.
- Plongez le sac en plastique contenant les ingrédients dans l'eau. S'il remonte à la surface, lestez-le.



Utilisation Menu manuel (cuisson lente) suite

2 Installez la cuve intérieure dans le cuiseur et fermez le couvercle.

- Alignez le repère ▼ du couvercle sur le repère de l'unité principale (i), tenez la poignée du couvercle et faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête (lorsqu'il est sur la position (i)).
- Veillez à ce que le poids soit bien installé dans le dispositif antiblocage.
- Le bouton de libération de la pression sur le poids doit se trouver du côté évacuation de l'air (i).

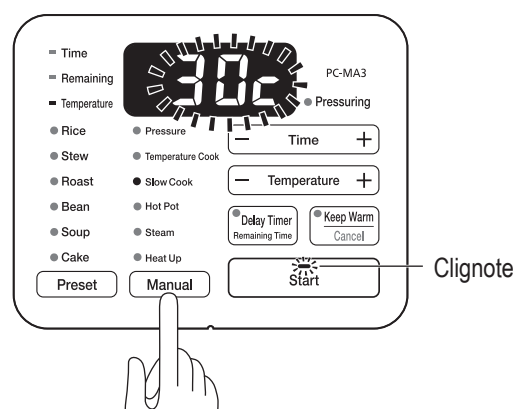


3 Branchez le cordon d'alimentation.

Insérez l'alimentation électrique dans la prise sur le côté droit de l'unité principale du multicuiseur et insérez la fiche d'alimentation dans une prise électrique à proximité.

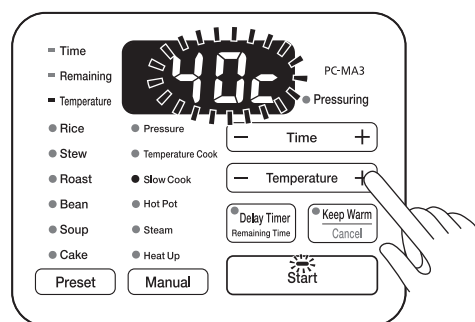
4 Appuyez sur le bouton du menu manuel pour sélectionner la cuisson lente.

- Le témoin du mode Slow cook (Cuisson lente) s'allume et la température de cuisson clignote.
- Le témoin de démarrage clignote.



5 Appuyez sur le bouton de contrôle de la température +/- pour régler la température de cuisson.

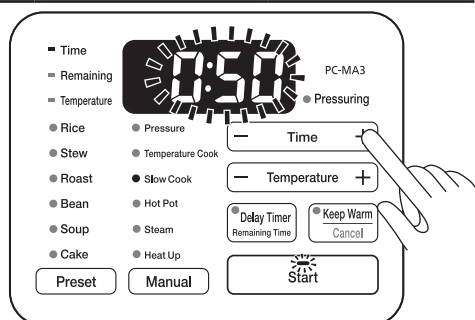
- La température de cuisson peut être comprise entre 30 et 70 °C et réglée par paliers de 5 °C.



6 Appuyez sur le bouton de réglage du temps +/- pour régler le temps de cuisson.

- Appuyez sur le bouton de réglage du temps pour passer au réglage du temps.
- Le temps peut être défini dans une plage d'une minute à 14 heures (0:01 ~ 14:00).

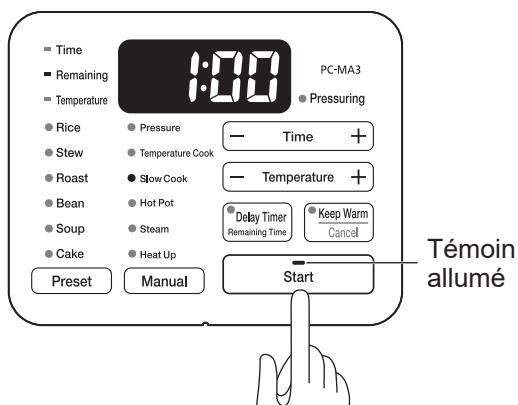
Unité de réglage	1 ~ 10 minutes	Unité : 1 minute
	10 ~ 30 minutes	Unité : 5 minutes
	30 minutes ~ 1 heure	Unité : 10 minutes
	1 ~ 14 heures	Unité : 30 minutes



※ Appuyez sur le bouton de contrôle de la température pour passer au réglage de la température.

7 Appuyez sur le bouton de démarrage.

- Le témoin de démarrage s'allume et la cuisson démarre.
- Le temps de cuisson restant est affiché.



- ※ Le temps de cuisson est uniquement fourni à titre de référence et peut varier selon le volume d'ingrédients et l'environnement d'utilisation.
- ※ Lors de la cuisson, le temps de cuisson affiché peut être soudainement réduit ou le décompte peut s'arrêter pendant quelques minutes, il ne s'agit cependant pas d'anomalies de fonctionnement.

Une fois la cuisson terminée

Une fois la cuisson terminée, le cuiseur émet un signal sonore de rappel.

- Faites refroidir les aliments cuits à basse température dès que possible. Si les aliments refroidissent à température ambiante, les bactéries ont davantage le temps de se développer.
- Faites refroidir les aliments fermentés dans un réfrigérateur dès que possible. Si les aliments refroidissent à température ambiante, ils risquent de trop fermenter, ce qui nuirait au goût.
- N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud pour la cuisson lente.

Pour annuler le fonctionnement en cours

Appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation.

- Le fonctionnement est annulé et les paramètres du mode précédent sont rétablis.



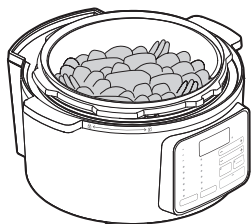
Après utilisation

Débranchez le cordon et laissez le cuiseur refroidir naturellement avant de procéder au nettoyage.

Utilisation Menu manuel (marmite)

Ouvrez le couvercle. La cuve intérieure peut être utilisée comme une marmite.

- 1 Ouvrez le couvercle, placez les ingrédients dans la cuve intérieure et installez la cuve dans le cuiseur.**

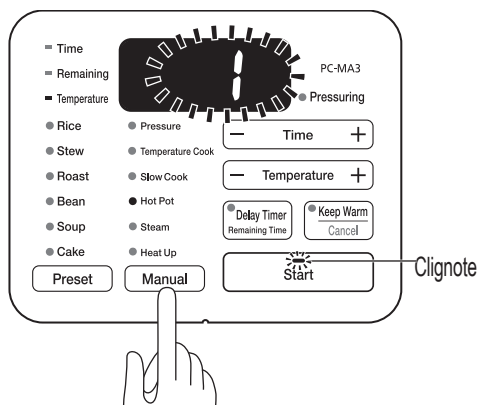


- 2 Branchez le cordon d'alimentation.**

Insérez l'alimentation électrique dans la prise sur le côté droit de l'unité principale et insérez la fiche d'alimentation dans une prise électrique à proximité.

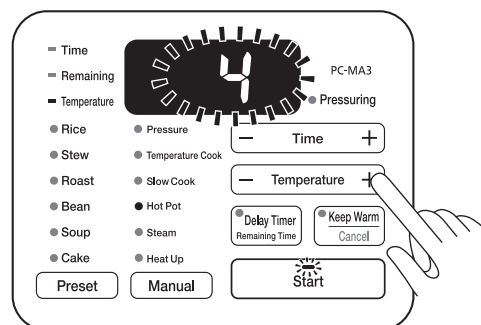
- 3 Appuyez sur le bouton du menu manuel et sélectionnez le mode marmite.**

- Le témoin du mode marmite s'allume et le témoin de démarrage clignote.



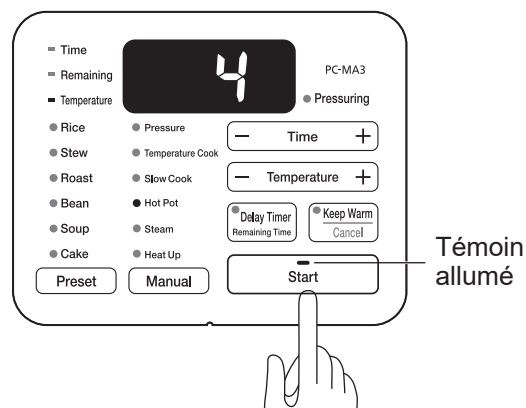
- 4 Appuyez sur le bouton de contrôle de la température +/- pour régler le niveau de cuisson.**

- Vous pouvez choisir un niveau compris entre 1 et 5.



- 5 Appuyez sur le bouton de démarrage.**

- Le témoin de démarrage s'allume et la cuisson démarre.

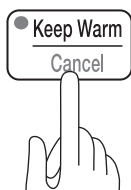


- Une erreur peut survenir si la cuve n'est pas suffisamment lourde pour être détectée par le capteur.
- En cas d'inactivité de l'appareil pendant deux heures, la cuisson s'arrête automatiquement.
- Si la chaleur est réglée sur le niveau 4 ou 5 et que l'unité ne reçoit aucune autre information pendant 30 minutes, le niveau 3 est automatiquement activé.

■ Pour annuler le fonctionnement en cours en mettant fin à la cuisson

Appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation.

- La cuisson s'arrête (le fonctionnement est annulé) et le mode précédent est rétabli.



■ Après utilisation

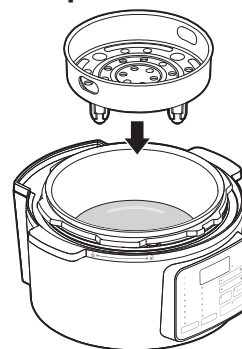
Une fois l'utilisation terminée, débranchez le cordon d'alimentation et nettoyez l'unité principale lorsque celle-ci a refroidi.

Utilisation Menu manuel (cuisson à la vapeur)

Utilisez le plateau vapeur fourni avec le multicuiseur pour la cuisson à la vapeur.

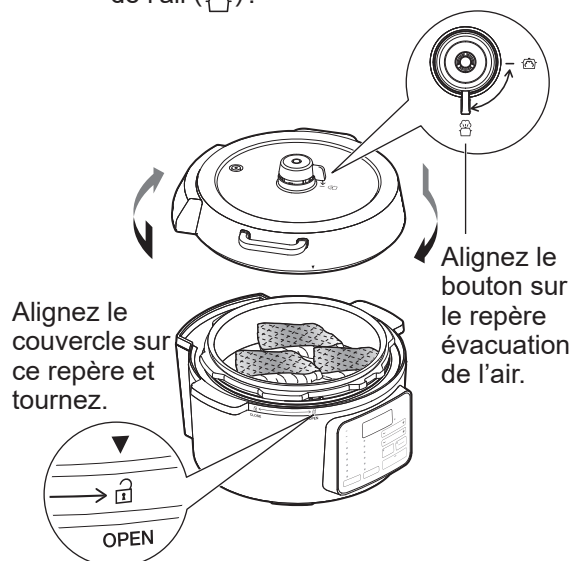
- Lors de l'utilisation du plateau vapeur, la vapeur est évacuée dans l'air, vous devez donc veiller à ne pas obstruer l'évacuation de la vapeur.

1 Installez la cuve intérieure, ajoutez de l'eau (environ 200 ml) et placez le plateau vapeur.



2 Déposez les ingrédients en une couche sur le plateau vapeur et fermez le couvercle.

- Alignez le repère ▼ du couvercle sur le repère de l'unité principale (☞), tenez la poignée du couvercle et faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'arrête (lorsqu'il est sur la position (☞)).
- Veillez à ce que le poids soit bien installé dans le dispositif antiblocage.
- Le bouton de libération de la pression sur le poids doit se trouver du côté évacuation de l'air (☞).



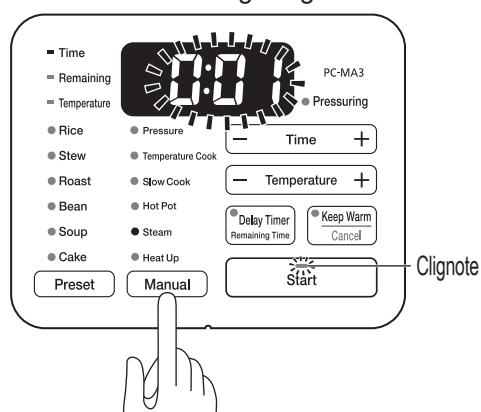
Utilisation Menu manuel (cuisson à la vapeur) suite

3 Branchez le cordon d'alimentation.

Insérez l'alimentation électrique dans la prise sur le côté droit de l'unité principale du multicuiseur et insérez la fiche d'alimentation dans une prise électrique à proximité.

4 Appuyez sur le bouton du menu manuel et sélectionnez la cuisson à la vapeur.

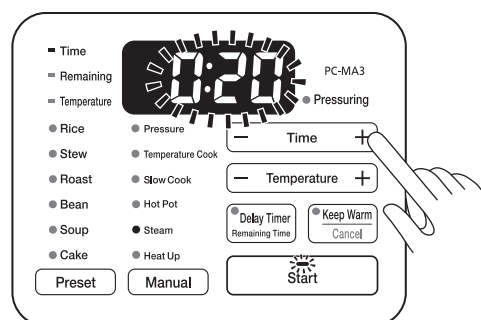
- Le témoin du mode cuisson à la vapeur s'allume et le temps de cuisson clignote.
- Le témoin de démarrage clignote.



5 Appuyez sur le bouton de réglage du temps +/- pour régler le temps de cuisson.

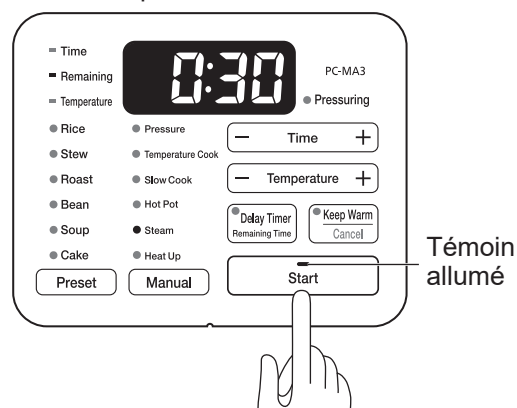
- Le temps peut être défini dans une plage d'une minute à deux heures. (0:01 ~ 2:00)

Unité de réglage	1 ~ 10 minutes	Unité : 1 minute
	10 ~ 30 minutes	Unité : 5 minutes
	30 minutes ~ 1 heure	Unité : 10 minutes
	1 ~ 2 heures	Unité : 30 minutes



6 Appuyez sur le bouton de démarrage.

- Le témoin de démarrage s'allume et la cuisson démarre.
- Le temps de cuisson restant est affiché.



※ Le temps de cuisson est uniquement fourni à titre de référence et peut varier selon le volume d'ingrédients et l'environnement d'utilisation.

※ Lors de la cuisson, le temps de cuisson affiché peut être soudainement réduit ou le décompte peut s'arrêter pendant quelques minutes, il ne s'agit cependant pas d'anomalies de fonctionnement.

Une fois la cuisson terminée

Une fois la cuisson terminée, le cuiseur émet un signal sonore de rappel.

Pour annuler le fonctionnement en cours

Une fois le cycle de cuisson terminé, appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation.

- Le fonctionnement est annulé et les paramètres du mode précédent sont rétablis.



Après utilisation

Une fois l'utilisation terminée, débranchez le cordon d'alimentation et nettoyez l'appareil.

Utilisation Menu manuel (réchauffage)

Ouvrez le couvercle. Ce mode peut être utilisé pour faire mijoter ou revenir les ingrédients.

- 1 Ouvrez le couvercle, placez les ingrédients dans la cuve intérieure et installez la cuve dans le cuiseur.**

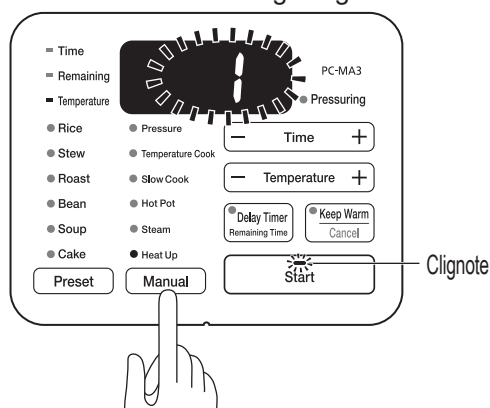


- 2 Branchez le cordon d'alimentation.**

Insérez l'alimentation électrique dans la prise sur le côté droit de l'unité principale et insérez la fiche d'alimentation dans une prise électrique à proximité.

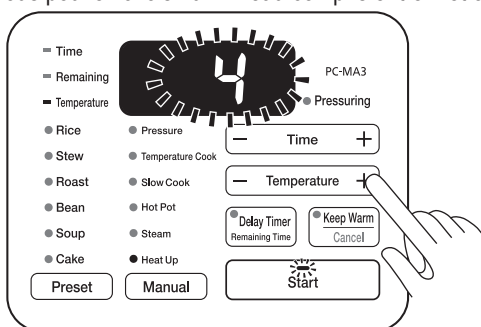
- 3 Appuyez sur le bouton du menu manuel et sélectionnez le mode réchauffage.**

- Le témoin du mode réchauffage s'allume et le témoin de démarrage clignote.



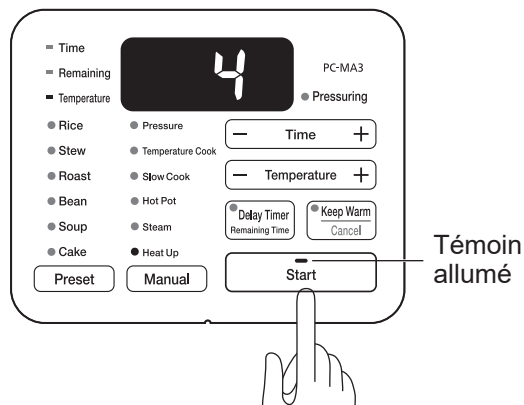
- 4 Appuyez sur le bouton de contrôle de la température +/- pour régler le niveau de cuisson.**

- Vous pouvez choisir un niveau compris entre 1 et 5.



- 5 Appuyez sur le bouton de démarrage.**

- Le témoin de démarrage s'allume et la cuisson démarre.



- Une erreur peut survenir si la cuve n'est pas suffisamment lourde pour être détectée par le capteur.
- En cas d'inactivité de l'appareil pendant deux heures, la cuisson s'arrête automatiquement.
- Si la chaleur est réglée sur le niveau 4 ou 5 et que l'unité ne reçoit aucune autre information pendant 30 minutes, le niveau 3 est automatiquement activé.

Pour annuler le fonctionnement en cours en mettant fin à la cuisson

Appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation.

- La cuisson s'arrête (le fonctionnement est annulé) et le mode précédent est rétabli.



Après utilisation

Une fois l'utilisation terminée, débranchez le cordon d'alimentation et nettoyez l'appareil.

Entretien et nettoyage



Attention

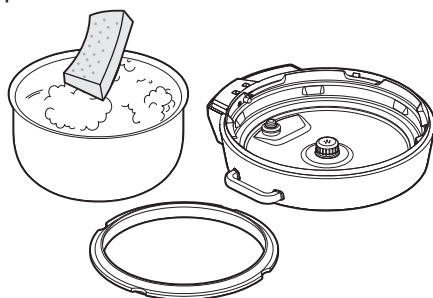
- Avant de procéder à l'entretien ou au nettoyage, assurez-vous que la cuisson et le maintien au chaud sont terminés, que le cordon d'alimentation est débranché et que la cuve intérieure et l'unité principale ont suffisamment refroidi.
- Ne lavez pas l'unité principale du multicuiseur à l'eau.

- Procédez au nettoyage et à l'entretien après chaque utilisation.
- N'utilisez pas d'agents nettoyants hautement acides ou alcalins, d'agents chimiques, d'eau de Javel, de brosses en métal ou en nylon ou d'éponges abrasives.
- En cas de taches, de graisse ou d'aliments collés, laissez tremper dans de l'eau chaude et lavez.
- N'utilisez pas de couteaux ou d'autres objets durs pour retirer les taches, la graisse ou les aliments collés.

Cuve intérieure, couvercle et joint d'étanchéité

Pour le nettoyage, utilisez un agent nettoyant neutre conçu pour un usage ménager et rincez à l'eau.

- Retirez le joint d'étanchéité et lavez-le séparément.

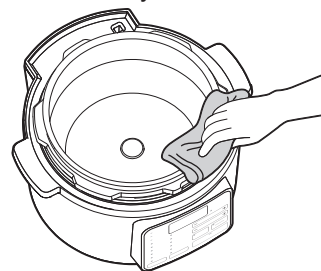


- ※ Utilisez une éponge douce.
- ※ N'utilisez pas de spatules en métal, de brosses en métal ou en nylon, le côté nylon des éponges ou de poudre à nettoyer.
- ※ Après le lavage à l'eau, séchez bien les éléments.
- ※ Une fois tous les éléments essuyés, remettez-les en place sans oublier le joint d'étanchéité.
- ※ Vous ne devez pas ranger les éléments dans un lieu particulièrement humide ou s'ils sont encore sales, cela pourrait entraîner leur corrosion.

Unité principale

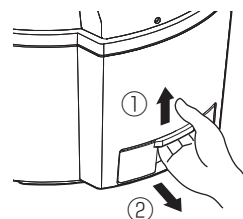
Retirez la cuve intérieure et essuyez-la à l'aide d'un chiffon essoré.

- ※ La présence de taches, de graisse ou d'aliments collés sur le capteur de température peut entraîner un dysfonctionnement, le capteur de température doit donc être nettoyé avant utilisation.



Collecteur de condensation

Soulevez la poignée (①), tirez pour sortir le collecteur de condensation et l'eau (②), jetez l'eau obtenue par condensation et lavez le réservoir à l'eau.



- ※ Après le lavage, séchez bien le réservoir et remettez-le en place.

Plateau vapeur

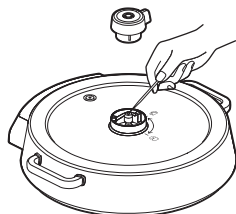
Pour le nettoyage, utilisez un agent nettoyant neutre conçu pour un usage ménager et rincez à l'eau.



- ※ Après le lavage, séchez bien le plateau.

Poids et dispositif antiblocage

Utilisez un cure-dent pour retirer les dépôts et autres éléments coincés à l'intérieur de la soupape.

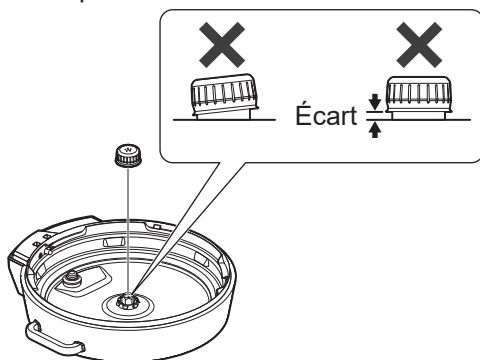


Capuchon du dispositif antiblocage

Retirez l'élément, lavez-le à l'aide d'un agent nettoyant neutre conçu pour un usage ménager et rincez-le à l'eau.



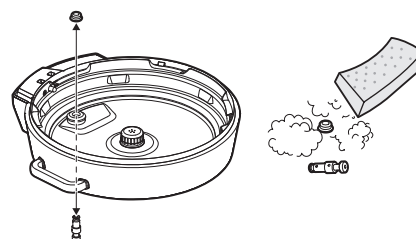
- ※ Une fois l'élément lavé et essuyé, n'oubliez pas de le remettre en place.
- ※ Lors de la mise en place, assurez-vous qu'il n'y a pas d'écart ou de craquelures entre le capuchon et le couvercle et que le capuchon n'est pas de travers. Un déclic est émis lorsque le capuchon est en place.



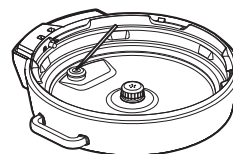
Soupape à flotteur

Retirez la soupape et utilisez un cure-dent pour retirer les dépôts et autres éléments coincés à l'intérieur.

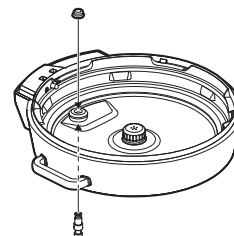
- Pour le nettoyage et l'entretien de la soupape à flotteur, vous devez d'abord retirer le capuchon de la soupape à flotteur de l'intérieur du couvercle, puis sortir la broche du couvercle.



- Vous devez également retirer les dépôts et autres éléments coincés à l'intérieur de l'orifice dont la soupape à flotteur a été sortie.



- ※ Après le nettoyage et l'entretien, n'oubliez pas de remettre l'élément en place.



Dépannage

Avant de confier le produit pour réparation, lisez attentivement le manuel d'utilisation et la section suivante.

Problème	Causes	Mesures
Il ne se passe rien lorsque vous appuyez sur les boutons.	● La fiche d'alimentation n'est pas bien insérée dans la prise électrique.	● Insérez bien la fiche d'alimentation dans la prise électrique.
	● Le cordon d'alimentation n'est pas inséré dans l'unité principale.	● Insérez le cordon d'alimentation dans la prise de l'unité principale du multicuiseur.
Le temps de cuisson affiché augmente au démarrage de la cuisson.	● Le mode manuel est sélectionné.	● Lorsqu'un mode manuel est sélectionné, le temps de cuisson varie, l'unité ajuste en effet la pression et la température en conséquence.
Cuisson impossible	● Le cordon d'alimentation est débranché ou une coupure de courant survient lors de la cuisson.	● Si l'alimentation est coupée pendant la cuisson, l'appareil ne peut finir la cuisson.
Le riz est dur ou mou.	● La quantité de riz est incorrecte.	● Remplissez complètement le gobelet gradué (→P99).
	● La quantité d'eau est incorrecte.	● Versez une quantité d'eau adaptée à la quantité de riz (→P99).
Les ingrédients ne sont pas suffisamment cuits.	● Le temps de cuisson est trop court.	● Prolongez le temps de cuisson.
Les ingrédients sont trop mous ou forment une bouillie.	● Le temps de cuisson est trop long.	● La cuisson sous pression permet de cuire rapidement les ingrédients. Réduisez légèrement le temps de cuisson. ● La cuisson sous pression n'est pas adaptée si vous souhaitez conserver la forme des ingrédients.
Le riz déborde lors de la cuisson (riz).	● Le riz n'a pas été suffisamment lavé et il reste du son.	● Lavez correctement le riz de manière à ce qu'il ne reste pas de son (→P99).
La nourriture déborde lors de l'utilisation du mode marmite.	● La puissance de chauffage définie pour la cuisson est trop élevée.	● Ajustez la puissance de chauffage en fonction des ingrédients cuits de manière à ce que la nourriture ne déborde pas.

Problème	Causes	Mesures
La cuisson n'est pas effectuée correctement.	<ul style="list-style-type: none"> ● Le bouton de libération de la pression n'est pas placé correctement (du côté fermeture étanche (🔒) ou évacuation de l'air (🌬)). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Lors de la cuisson sous pression, le bouton de libération de la pression sur le poids doit se trouver du côté fermeture hermétique (🔒). ● Lors de la cuisson sans pression, le bouton de libération de la pression sur le poids doit se trouver du côté évacuation de l'air (🌬).
	<ul style="list-style-type: none"> ● L'assaisonnement n'est pas bien mélangé. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Si la sauce ou l'assaisonnement n'est pas bien mélangé et tombe au fond de la cuve intérieure, il est possible que le capteur de température ne puisse pas détecter la température correcte et ne fonctionne pas correctement. Assurez-vous que tout est bien mélangé avant la cuisson.
La nourriture déborde lors de la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> ● Il y a trop d'ingrédients ou trop d'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilisez des quantités d'ingrédients adaptées.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Les ingrédients ne sont pas adaptés à la cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ● N'utilisez pas d'ingrédients qui font des bulles ou de la mousse ou qui collent à la cuisson.
La cuisson n'est pas effectuée correctement (fuite de vapeur ou absence de pression).	<ul style="list-style-type: none"> ● Le joint d'étanchéité n'est pas en place. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Le joint d'étanchéité doit être installé avant utilisation.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Le bouton de libération de la pression sur le poids se trouve du côté évacuation de l'air (🌬). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Lors de la cuisson sous pression, veillez à ce que le bouton de libération de la pression sur le poids se trouve du côté fermeture hermétique (🔒).
	<ul style="list-style-type: none"> ● Le poids n'est pas placé correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurez-vous que le poids est dans la bonne position et inséré à fond.
	<ul style="list-style-type: none"> ● La soupape à flotteur n'est pas en place. 	<ul style="list-style-type: none"> ● La soupape à flotteur doit être installée avant utilisation.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Le poids n'est pas en place. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Le poids doit être installé avant la cuisson.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Quelque chose est coincé au niveau de la cuve intérieure, du couvercle ou du joint d'étanchéité. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Avant la cuisson, assurez-vous que rien n'est coincé à la cuve intérieure, du couvercle ou du joint d'étanchéité.

Dépannage suite

Problème	Causes	Mesures
Un son d'éclaboussures se fait entendre.	<ul style="list-style-type: none"> ● Il y a peut-être des gouttes d'eau à l'extérieur de la cuve intérieure ou à l'intérieur de l'unité principale. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Essayez les éventuelles gouttes d'eau avant d'installer la cuve intérieure.
Le maintien au chaud n'est pas activé une fois la cuisson terminée.	<ul style="list-style-type: none"> ● La fonction de maintien au chaud n'est pas disponible pour le mode sélectionné. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Une fois la cuisson terminée, le maintien au chaud est activé pour l'ensemble des menus pré-réglés et pour la cuisson sous pression et la cuisson à température du menu manuel.
Anomalie de fonctionnement affichée E02	<ul style="list-style-type: none"> ● Le couvercle n'est pas dans la bonne position. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Placez le couvercle correctement (reportez-vous à la page 98) et réessayez.
Anomalie de fonctionnement affichée E03	<ul style="list-style-type: none"> ● Surchauffe du capteur de température 	<ul style="list-style-type: none"> ● Il est possible de désactiver l'affichage de l'anomalie de fonctionnement en appuyant sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation. ● Appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation, ouvrez le couvercle et laissez refroidir pendant au moins 30 minutes. Si le problème persiste, contactez le service clientèle de la société Iris Ohyama France SAS.
Anomalie de fonctionnement affichée E04 E05 E06	<ul style="list-style-type: none"> ● Une anomalie interne a été détectée. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cessez d'utiliser l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation de la prise et contactez le service clientèle de la société Iris Ohyama France SAS.
Anomalie de fonctionnement affichée E07	<ul style="list-style-type: none"> ● Le joint d'étanchéité n'est pas installé. ● Le bouton de libération de la pression n'est pas dans la bonne position (fermeture hermétique/ évacuation de l'air). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation pour désactiver l'affichage de l'anomalie de fonctionnement. Appuyez sur le bouton de maintien au chaud/d'annulation pour ouvrir le couvercle et laissez refroidir pendant au moins 30 minutes. Si le problème persiste, contactez le service clientèle.

Problème	Causes	Mesures
Impossible de régler le retardateur	<ul style="list-style-type: none"> ● Le retardateur n'est pas disponible pour le menu sélectionné. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Le retardateur est uniquement disponible pour l'ensemble des modes du menus pré-réglés et pour les modes Pressure (Cuisson sous pression) et Temperature cook (Cuisson à température) du menu manuel.
L'unité principale, la cuve intérieure ou la nourriture émet une odeur étrange.	<ul style="list-style-type: none"> ● Une odeur de plastique ou de caoutchouc peut se dégager lors de la première utilisation. 	<ul style="list-style-type: none"> ● L'odeur disparaît après quelques utilisations.
Le riz ou la nourriture colle au fond de la cuve.	<ul style="list-style-type: none"> ● Une petite quantité de riz ou de nourriture a été maintenue au chaud pendant trop longtemps. 	<ul style="list-style-type: none"> ● L'utilisation de la fonction de maintien au chaud n'est pas conseillée pour les faibles quantités d'aliments.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème

Contactez le magasin où vous avez acheté le produit ou le service clientèle de la société

Iris Ohyama France SAS

Adresse électronique du service clientèle de la société Iris Ohyama France

CustomerService@iriseurope.fr



Avertissement

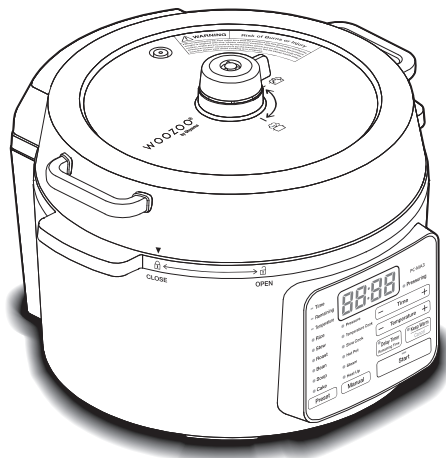
- Ne tentez pas de démonter, de réparer ou de modifier le produit sans autorisation.

W O O Z O O[®]
by Ohyama

Solo para uso doméstico/en interiores

Olla multiusos PC-MA3

Manual de usuario



Contenido

Especificaciones.....	128
Medidas de seguridad.....	129
Precauciones de uso.....	135
Cocción.....	136
Piezas.....	137
Pesa y tapa.....	140
Funcionamiento Menú Preset (Preajuste) (Rice [Arroz]).....	141
Funcionamiento Menú Preset (Preajuste) (Stew [Estofado], Roast [Asar], Bean [Judías], Soup [Sopa]).....	145
Funcionamiento Menú Preset (Preajuste) (Cake [Tarta]).....	147
Funcionamiento Cocinado con Delay Timer (Cocción programada).....	149
Funcionamiento Menú Manual (Pressure [Presión]).....	151
Funcionamiento Menú Manual (Temperature Cook [Cocción con ajuste de temperatura]).....	153
Funcionamiento Menú Manual (Slow Cook [Cocción lenta]) ...	155
Funcionamiento Menú Manual (Hot Pot [Guiso]).....	158
Funcionamiento Menú Manual (Steam [Vapor]).....	159
Funcionamiento Menú Manual (Heat Up [Calentar]).....	161
Limpieza y mantenimiento.....	162
Solución de problemas.....	164

Especificaciones

Tensión nominal	220-240 V~	
Frecuencia nominal	50 Hz	
Entrada nominal	800 W	
Capacidad de cocción de arroz	Arroz blanco sin enjuague	4 raciones
	Arroz integral	4 raciones
Presión de funcionamiento	70 kPa	
Capacidad de cocción	2,0 L	
Capacidad total de agua	3,0 L	
Dimensiones (aproximadas)	300 (An.) × 288 (Pr.) × 224 mm (Al.)	
Peso del producto (aproximado)	3,9 kg	
Cable de alimentación (aproximado)	Longitud: 2,0 m (cable de alimentación)	

※ Las especificaciones del producto están sujetas a cambios sin previo aviso.

Medidas de seguridad

Para evitar lesiones o pérdidas innecesarias de la propiedad, lea atentamente las siguientes «Precauciones de seguridad» antes del uso. Las siguientes precauciones de seguridad están divididas en dos encabezados: «Advertencia» y «Atención». Estas precauciones son importantes para un uso seguro y adecuado. Asegúrese de cumplirlas.

Definición de símbolos



Indica recordatorio y advertencia.



Indica NO HACER.



Indica HACER SIEMPRE.



Advertencia

El uso inadecuado puede provocar la muerte o lesiones graves.

Cocción a presión

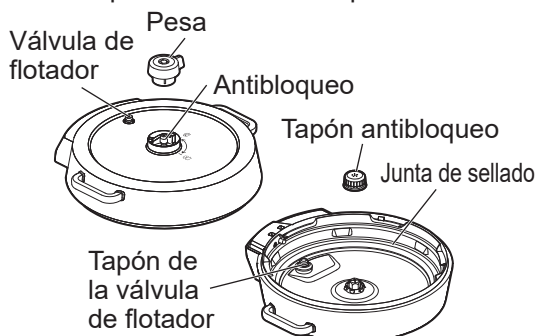
Al utilizar la cocción a presión, debido a la temperatura y la presión internas elevadas, puede resultar peligroso si este producto se utiliza de forma incorrecta. Asegúrese de confirmar lo siguiente antes del uso.



Importante

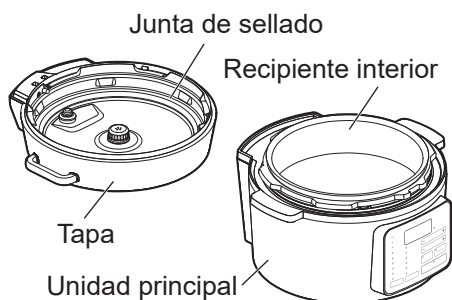
- **Asegúrese de que el antibloqueo y la salida de vapor no estén dañados ni bloqueados.**

- **Asegúrese de que la pesa y el tapón antibloqueo estén en su lugar antes del uso.**
De lo contrario, se pueden producir lesiones o quemaduras.



- **Asegúrese de que no queden restos de comida en la tapa, la unidad principal, el recipiente interior o la junta de sellado.**

De lo contrario, se pueden producir lesiones o quemaduras. Si quedan granos de arroz o restos de comida atascados, se deben retirar antes de cerrar la tapa.

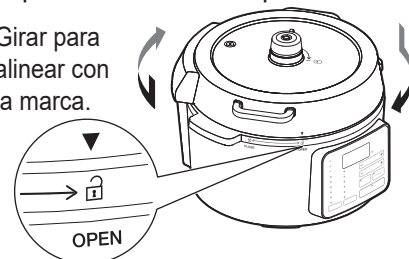


Importante

- **Asegúrese de que la tapa está bien cerrada.**

De lo contrario, se pueden producir lesiones o quemaduras.

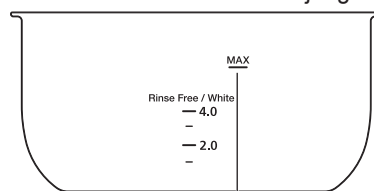
Girar para alinear con la marca.



Prohibido

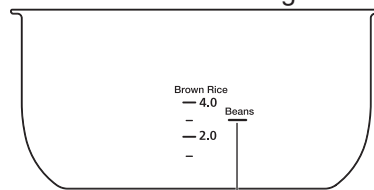
- **No introduzca más ingredientes que la cantidad especificada.**

De lo contrario, se pueden producir lesiones o quemaduras. Lado de arroz blanco sin enjuague



No introduzca ingredientes que superen la cantidad máxima marcada (todos los tipos de cocción).

Lado de arroz integral



En el caso de ingredientes cuya cantidad aumente durante la cocción (como judías o fideos), no supere esta marca.

Precauciones de seguridad (continuación)

Cocción a presión (continuación)



Prohibido

- **No utilice la cocción a presión con los siguientes tipos de alimentos. (Ejemplos de alimentos que no deben cocinarse en el modo de cocción a presión)**
 - Alimentos con grandes cantidades de aceite
 - Alimentos con bicarbonato o que produzcan burbujas o espuma
 - Estofados u otras comidas que espesen o sean pegajosas
- La salida de vapor puede bloquearse y el vapor podría estallar, lo que puede provocar lesiones o quemaduras.



Prohibido

- **No ase a la parrilla ni caliente sin agua.**
Podría provocar un accidente.
- **Asegúrese de que el antibloqueo y la salida de vapor de la válvula de flotador no estén bloqueados.**
No introduzca alimentos que sigan dentro de un envase de plástico en la olla multiusos. Si la salida de vapor se bloquea, podría provocar sobrecalentamiento o un accidente.

Uso correcto del enchufe y del cable de alimentación



Importante

- **Limpie el polvo del enchufe periódicamente.**
La acumulación de polvo puede provocar un incendio o descarga eléctrica debido a fallos de aislamiento.
- **Introduzca el enchufe correctamente en la toma de corriente.**
De lo contrario, se puede producir un incendio o descarga eléctrica debido a un cortocircuito.



Desenchufar el producto

- **Asegúrese de desconectar el enchufe de la toma de corriente antes de realizar cualquier reparación o comprobación, o de trasladar el producto.**
De lo contrario, se pueden producir descargas eléctricas o lesiones.



Evitar el contacto con las manos mojadas

- **No enchufe ni desenchufe el aparato con las manos mojadas.**
O se pueden producir descargas eléctricas, quemaduras o lesiones.



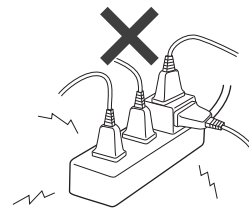
Prohibido

- **No cargue el producto con el cable de alimentación enredado.**
De lo contrario, se pueden producir quemaduras o un incendio. No utilice el producto con el cable eléctrico anudado o en un haz de cables.
- **El producto solo admite corrientes de 220-240V~.**
De lo contrario, se puede producir un incendio o descargas eléctricas.



Prohibido

- **No dañe el cable de alimentación.**
- **No tire del cable de alimentación al moverlo o guardarlo.**
No dañe, procese, doble con fuerza, gire, pellizque o apriete el cable de alimentación o tire de él, ni coloque objetos pesados encima. De lo contrario, se puede producir un incendio o descarga eléctrica debido a daños en el cable de alimentación.
- **No utilice el producto con un cable de alimentación o enchufe dañado, o que esté conectado a una toma de corriente suelta.**
De lo contrario, se puede producir un incendio o descarga eléctrica debido a un cortocircuito. Si el cable de alimentación está dañado, consulte con la tienda donde adquirió el producto o con Iris Ohyama France SAS llamando al número de consultas.
- **No lo utilice de una manera que supere las especificaciones de potencia de las tomas de corriente o los alargadores.**
De lo contrario, se puede producir un incendio.



- **Evite que los bebés o los niños pequeños chupen el enchufe.**
Existe riesgo de lesiones o de descarga eléctrica.

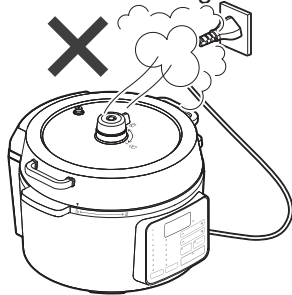
Durante el cocinado

Prohibido

- **Nunca abra la tapa.**
- **No mueva el producto.**
- **Mantenga la cara y las manos alejadas de la pesa y la válvula de flotador.**

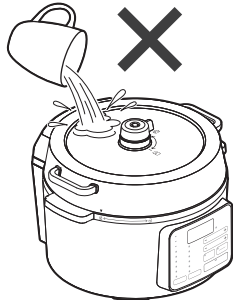
De lo contrario, se pueden producir quemaduras o accidentes.

- **No exponga el cable de alimentación ni el enchufe al vapor.**
De lo contrario, se puede producir un incendio o descarga eléctrica.



Evitar mojar el producto

- **No rocíe agua sobre la unidad principal.**
- **No lave la unidad principal con agua.**
De lo contrario, se puede producir una fuga de alimentación o un cortocircuito, lo que puede provocar un incendio o descarga eléctrica.



Prohibido

- **Utilice este producto exclusivamente para lo que se indica en este manual.**
De lo contrario, se puede producir un incendio, quemaduras, descargas eléctricas o lesiones.
- **No utilice el producto con fines comerciales ni con otros fines que no sean el uso doméstico.**
Este producto se ha diseñado para su uso doméstico. Si el producto se utiliza con fines comerciales o con otros fines que no sean el uso doméstico, se puede producir un incendio.

Siga los procedimientos siguientes para liberar la presión y abrir la tapa.

Importante

- **Durante el cocinado con este producto**
 - ① Pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar) para detener la cocción a presión.
 - ② Tape la parte superior de la pesa con un paño mojado, protéjase las manos con guantes de horno o manoplas y gire la perilla de liberación de presión de la pesa hacia el lado de escape de aire (☞).
 - ③ Una vez que deje de salir vapor, utilice el paño para asegurarse de que la válvula de flotador haya bajado.
 - ④ Consulte el apartado «Después del cocinado» y abra la tapa lentamente. No intente abrir la tapa por la fuerza, o la comida que se encuentra en su interior podría estallar y provocar quemaduras.
- **Las manos deben estar protegidas con guantes de horno o manoplas.**
- **Al cambiar la posición de la perilla de liberación de presión de la pesa, lo único que debe tocar es la parte de la perilla de liberación de presión.**
De lo contrario, se pueden producir quemaduras.

Después del cocinado

Importante

- La presión se mantiene en el interior de la olla después del cocinado.
- **Al abrir la tapa después del cocinado, coloque la pesa en el lado de escape de aire (☞) para permitir que salga el vapor, y asegúrese de que la válvula de flotador haya bajado.**
- **Abra la tapa lenta y gradualmente mientras se asegura de que no sale vapor del hueco entre la tapa y la unidad principal.**
- **Al girar y abrir la tapa, si nota resistencia, no intente abrirla por la fuerza; en su lugar, espere un momento antes de continuar con la apertura, o simplemente vuelva a colocar la pesa en el lado sellado (☞) y consulte cómo abrir la tapa durante el cocinado para liberar la presión.**
Si todavía queda presión en el interior de la olla, la tapa puede salir despedida y los alimentos que se cocinan en el interior de la olla multiusos podrían estallar y provocar quemaduras o accidentes.

Precauciones de seguridad (continuación)



Desenchufar el producto

- **En caso de anomalías o fallos de funcionamiento, deje de usar el producto inmediatamente, desconecte la fuente de alimentación y quite el enchufe de la toma de corriente.**

De lo contrario, se puede producir humo, un incendio o descargas eléctricas.

[Ejemplos de anomalías]

- **Sonidos anómalos u olores peculiares**
- **Calentamiento anómalo del enchufe y el cable de alimentación**
- **Conexión y desconexión intermitentes de la alimentación cada vez que se mueve el cable de alimentación**
- **Sensación de ardor y dolor provocada por descargas eléctricas al tocar el producto con las manos**

→ Deje de usar el producto y póngase en contacto con la tienda en la que lo adquirió o con Iris Ohyama France SAS llamando al número de atención al cliente para consultas relacionadas con reparaciones.



Importante

- **El aparato solo se debe utilizar con la unidad suministrada.**



Importante

- **Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.**



Importante

- **Lea todas las instrucciones.**



Importante

- **No permita a los niños acercarse a la olla a presión cuando esta esté en uso.**



Importante

- **No introduzca la olla a presión en un horno caliente.**



No desmontar

- **No desmonte, repare ni modifique el producto por sí mismo.**

De lo contrario, se puede producir un incendio, descargas eléctricas o lesiones.

Póngase en contacto con la tienda en la que adquirió el producto o con Iris Ohyama France SAS llamando al número de atención al cliente para consultas relacionadas con reparaciones.



Prohibido

- **No permita a los niños o a otros usuarios que necesitan ayuda utilizar el producto solos, y no permita a los bebés o a los niños pequeños tocar el producto.**

De lo contrario, se pueden producir descargas eléctricas, lesiones o quemaduras.

Este producto se debe utilizar con la ayuda de un tutor o ayudante que comprenda cómo utilizarlo de manera segura.



Importante

- **Este aparato lo pueden utilizar niños a partir de los 8 años y personas con habilidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando sean supervisados o hayan recibido instrucciones acerca de un uso seguro del aparato y conozcan los riesgos que comporta. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán efectuar las tareas de limpieza y mantenimiento a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.**



Prohibido

- **No llene la olla más de 2/3 de su capacidad. Al cocinar alimentos que se expanden durante la cocción, como el arroz o las verduras deshidratadas, no llene la olla más de la mitad de su capacidad.**



Importante

- **Utilice las fuentes de calor adecuadas según se indica en las instrucciones de uso.**

PRECAUCIONES IMPORTANTES



Importante

- **Mueva la olla a presión con sumo cuidado cuando esté sometida a presión. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y las agarraderas. Si es necesario, use protección.**



Importante

- **Tras cocinar carne con piel (por ejemplo, lengua de buey) que puede hincharse con el efecto de la presión, no pinche la carne mientras la piel esté hinchada, ya que podría quemarse.**



Prohibido

- **No utilice la olla a presión para un fin distinto de aquellos para los que está destinada.**



Importante

- **Antes de cada uso, cerciórese de que las válvulas no estén obstruidas. Consulte las Instrucciones de uso.**



Importante

- **Este aparato cocina a presión. Pueden producirse quemaduras si se hace un uso inadecuado de la olla a presión. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de aplicarle calor. Consulte las «Instrucciones de uso».**



Prohibido

- **No utilice nunca la olla a presión en su modo presurizado para freír alimentos ni con mucho ni con poco aceite.**



Importante

- **No abra nunca la olla a presión por la fuerza. No la abra hasta tener la seguridad de que la presión interna se ha disipado por completo. Consulte las «Instrucciones de uso».**



Prohibido

- **No modifique ningún sistema de seguridad. Cíñase a las instrucciones de mantenimiento que se especifican en las instrucciones de uso.**



Prohibido

- **No use nunca la olla a presión sin haber añadido agua antes, ya que la olla podría dañarse gravemente.**



Importante

- **Utilice únicamente recambios del fabricante según el modelo que corresponda. En concreto, utilice una estructura y una tapa del mismo fabricante que se indique como compatible.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.



Atención

Advertencias para casos en los que el uso indebido de este producto puede provocar lesiones o daños a la propiedad.



No tocar

- **Durante el uso y posteriormente, no toque las partes del producto que están calientes.** De lo contrario, se pueden producir quemaduras. Espere a que se haya enfriado antes de realizar la limpieza o el mantenimiento del producto.



Prohibido

- **No utilice ningún recipiente de cocción que no sea el recipiente interior diseñado específicamente para ese uso.**
- **No utilice el recipiente interior de la olla multiusos en hornos de gas, quemadores u otros utensilios de cocina.** De lo contrario, se puede producir un incendio.



Prohibido

Durante el uso

- **No la tape con un paño de cocina ni con otros objetos.** De lo contrario, se pueden producir accidentes o un incendio debido al sobrecalentamiento.



Importante

- **Al cocinar alimentos pastosos, agite suavemente la olla antes de abrir la tapa para impedir que los alimentos salgan expulsados.**

Precauciones de seguridad (continuación)



Desenchufar el producto

- **Asegúrese de desconectar el producto tirando del enchufe; nunca lo desconecte tirando del cable de alimentación.**
De lo contrario, se puede producir un incendio o descarga eléctrica debido a daños en el cable de alimentación.
- **Si no utiliza el producto durante un periodo prolongado, asegúrese de desenchufar el cable de alimentación.**
Se puede producir un incendio o descarga eléctrica debido a fugas de alimentación provocadas por un aislamiento antiguo.



Prohibido

- **Utilice exclusivamente el cable de alimentación suministrado.**
- **No utilice los cables de alimentación conectados a otros productos.**
De lo contrario, se puede producir un incendio.

Eliminación correcta de este producto



- **Este símbolo indica que el producto no debería eliminarse con los demás residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al entorno y a la salud humana provocados por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo responsablemente a fin de fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver un aparato usado, utilice los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con la tienda en la que adquirió el producto. Pueden recoger este producto para realizar un reciclaje medioambientalmente seguro.**

Durante el traslado o transporte



Importante

- **Asegúrese de sujetar la unidad principal por las asas.**
Si sujeta y traslada el producto sujetándolo por otra parte (como el asa de la tapa), puede caerse y provocar quemaduras o lesiones.



Prohibido

- **No balancee la olla multiusos, no la deje caer ni la someta a golpes fuertes.**
De lo contrario, se puede producir un incendio o descarga eléctrica debido a los daños.



Evitar mojar el producto

- **No la utilice cerca de lugares húmedos donde haya agua, ni cerca del fuego.**
De lo contrario, se puede producir una descarga eléctrica debido a un cortocircuito.



Prohibido

- **No la utilice sobre el suelo ni sobre la tierra.**
- **No utilice el producto sobre superficies inestables ni sobre ningún espacio que sea sensible al calor.**
De lo contrario, se puede producir un incendio.
- **No utilice el producto sobre una estantería estrecha ni en ningún otro espacio estrecho.**
Si el panel de control o el cable de alimentación se ven expuestos al vapor, se puede producir un incendio o una descarga eléctrica.
- **No bloquee la entrada ni la salida de aire de la parte inferior.**
No la utilice sobre superficies como alfombras, telas vinílicas, papel de aluminio, toallas, etc.
De lo contrario, se puede sobrecalentar y producir un incendio.

Precauciones de uso

- **Retire los restos de comida que se hayan pegado.**

Si la tapa no se ha cerrado correctamente, los alimentos en el interior podrían hervir, no estarían igual de buenos que si estuviera bien cerrada y podría incluso producirse un fallo de funcionamiento de la olla multiusos.

- **El revestimiento dentro del recipiente interior de la olla multiusos se desgasta con el uso y podría incluso despegarse, pero es inofensivo para la salud humana.**

Si el revestimiento se ha despegado por completo, solicite la sustitución del recipiente interior, que se vende por separado.

Al solicitar otros artículos que se venden por separado, póngase en contacto con Iris Ohyama France SAS llamando al número de atención al cliente para consultas.

- **El recipiente interior puede decolorarse con el uso, pero esto no afectará al proceso de cocción.**

- **Cuando comience a utilizarla, puede que huelva a plástico o goma.**

Este efecto se disipará gradualmente con el uso.

- **No la tape con un paño de cocina durante el uso.**

De lo contrario, se puede producir deformación o decoloración.

- **Para evitar daños en el recipiente interior y que el revestimiento se despegue, cumpla las siguientes precauciones.**

- No ponga vinagre o álcalis en el recipiente interior.
- No ase a la parrilla.
- No utilice espátulas o cucharas de metal.
- Durante la limpieza, no utilice cepillos para fregar duros ni ningún otro artículo, salvo una esponja.
- No coloque cubiertos u otros objetos duros en el recipiente interior.
- No lo meta en el lavavajillas.

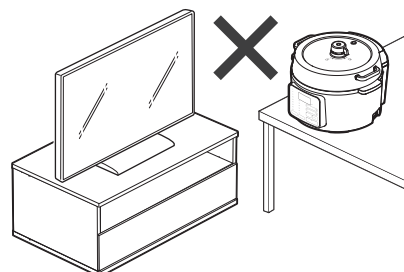
- **Al abrir la tapa, es posible que el recipiente interior se eleve con esta.**

Vuelva a colocar el recipiente interior y la tapa en la olla y balancéela suavemente hacia los lados para que se suelte el recipiente interior.

- **No utilice el producto cerca de una radio o un televisor.**

De lo contrario, la interferencia electromagnética del televisor o la radio podría afectar al uso del producto.

- **Escuchará pitidos que lo alertarán de acciones como el uso de los botones, la finalización del cocinado o la apertura de la tapa.**



Eliminación

- **Elimine el producto y el embalaje siguiendo las normativas locales.**

Cocción

Menú Preset (Preajuste) 6 modos

Rice (Arroz)	Cocción a presión
Stew (Estofado)	Cocción a presión
Roast (Asar)	Cocción a presión
Bean (Judías)	Cocción a presión
Soup (Sopa)	Cocción a presión
Cake (Tarta)	Cocción sin presión

Menú Manual 6 modos

Pressure (Presión)	La cocción a presión permite cocinar más rápido y que los ingredientes queden tiernos. ※ El tiempo de aumento/reducción de la presión se añadirá al tiempo de cocción establecido en la pantalla.
Temperature Cook (Cocción con ajuste de temperatura)	Cocción sin presión. Intervalo de temperatura: 70 °C-100 °C.
Slow Cook (Cocción lenta)	Cocción lenta sin presión. Intervalo de temperatura: 30 °C-70 °C.
Hot Pot (Guiso)	Quite la tapa y utilice este producto como una olla de cocina.
Steam (Vapor)	Cocción al vapor. Vierta agua en el recipiente interior y coloque los ingredientes en la rejilla de cocción al vapor incluida en el paquete.
Heat Up (Calentar)	Cocer a fuego lento/Dorar. Quite la tapa antes de empezar a cocinar.

■ Cocción a presión

● **Después de condimentar, remueva bien los ingredientes desde la parte inferior del recipiente interior.**

Si los condimentos no se mezclan bien con el agua, el sensor no podrá detectar adecuadamente la temperatura de los ingredientes, y es posible que no se cocinen adecuadamente.

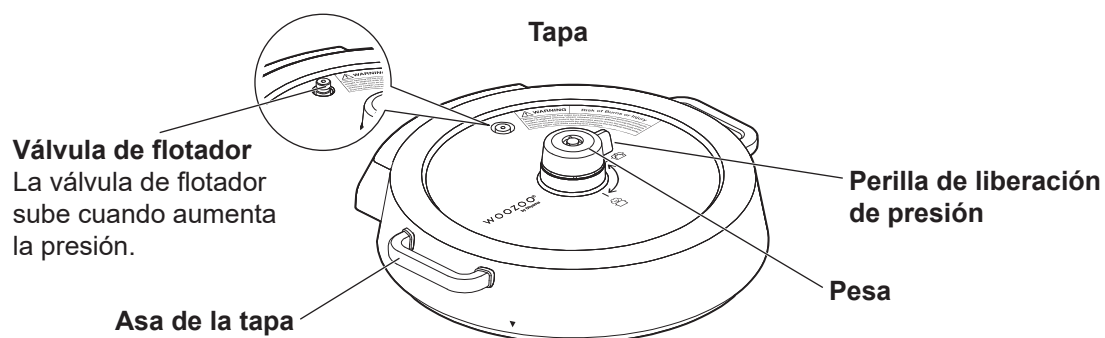
● **Alinee y corte cada tipo de ingrediente en un tamaño adecuado.**

Los ingredientes que se calientan con facilidad se pueden cortar en trozos más grandes, mientras que los que no se calientan fácilmente se deben cortar en trozos más pequeños; asegúrese de que todos se cocinen de manera homogénea y uniforme.

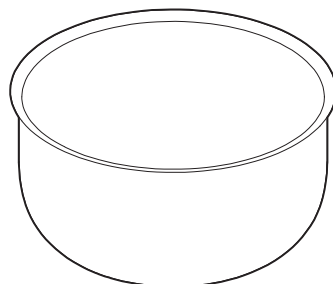
● **Con la cocción a presión, los ingredientes hervirán y se pondrán tiernos rápidamente. Si se aplica calor durante mucho tiempo, es posible que los ingredientes queden demasiado blandos.**

Seleccione la cocción a presión u otros métodos de cocción en función de los ingredientes y las recetas.

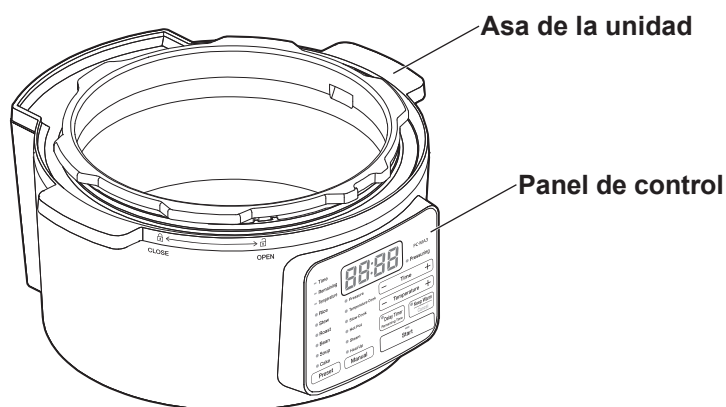
Piezas



Recipiente interior

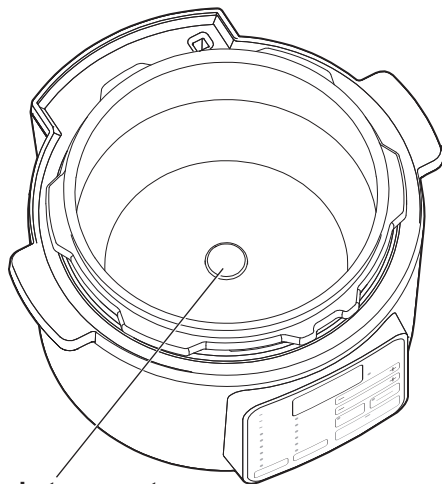


Unidad principal



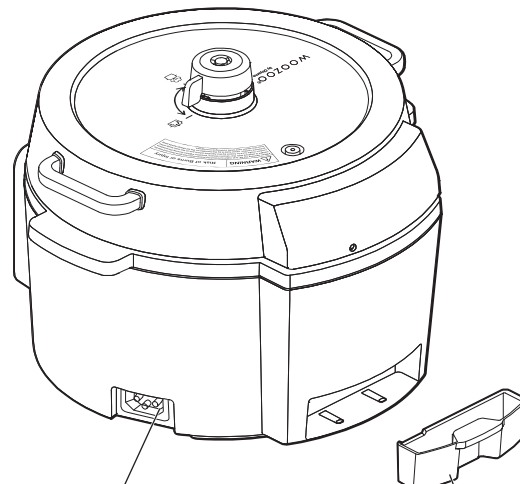
Piezas (continuación)

Dentro de la unidad principal



Sensor de temperatura

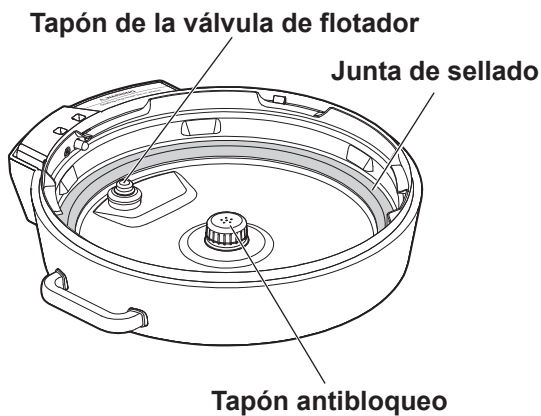
Parte posterior



Toma del enchufe insertado

Bandeja de condensación

Parte inferior de la tapa



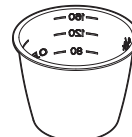
Tapón de la válvula de flotador

Junta de sellado

Tapón antibloqueo

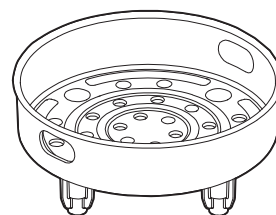
Accesorios

Vaso medidor



Para arroz (1 ración)

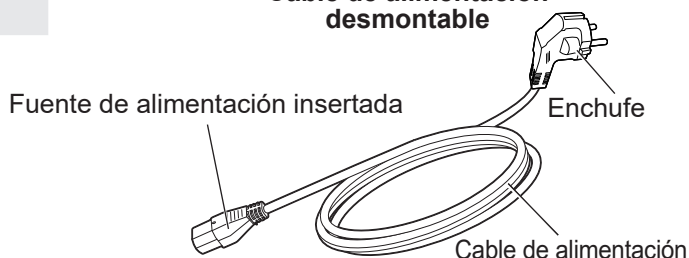
Rejilla de cocción al vapor



Precaución

- La junta de sellado debe estar colocada durante el cocinado. Cocinar sin la junta de sellado puede provocar sobrecalentamiento y fallos de funcionamiento.

Cable de alimentación desmontable



Fuente de alimentación insertada

Enchufe

Cable de alimentación

Panel de control

Pantalla de temperatura/tiempo

Se muestra el tiempo o la temperatura de cocción. Mostrará el tiempo de cocción restante.

Indicador luminoso de presión

Este indicador se encenderá durante la cocción una vez que se haya alcanzado la presión de cocción.

Botón de ajuste Time (Tiempo)

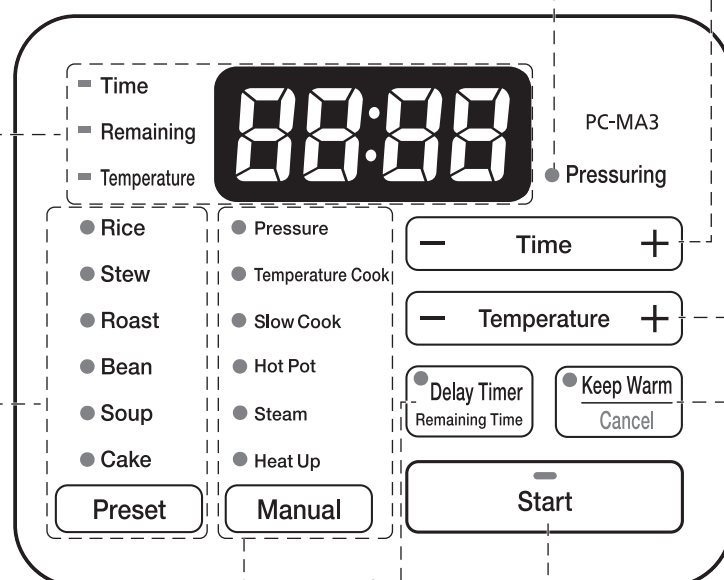
Después de seleccionar el menú Manual, el tiempo de cocción se puede modificar pulsando este botón.

※No funciona si se selecciona el modo Hot Pot (Guiso) o Heat Up (Calentar).

Botón de ajuste Temperature (Temperatura)

Si se selecciona Temperature Cook (Cocción con ajuste de temperatura) o Slow Cook (Cocción lenta), la temperatura de cocción se puede modificar pulsando este botón.

Si se selecciona Hot Pot (Guiso) o Heat Up (Calentar), la potencia de calentado se puede ajustar pulsando este botón.



Indicador luminoso/botón del menú Manual

Pulse este botón para cambiar al menú Manual.

Indicador luminoso/botón de Start (Iniciar)

Pulse este botón para iniciar la cocción en el menú seleccionado.

Indicador luminoso/botón del menú Preset (Preajuste)

Pulse este botón para cambiar al menú Preset (Preajuste).

Indicador luminoso/botón de Delay Timer (Cocción programada)

Pulse este botón para establecer la cocción programada. Delay Timer (Cocción programada) está disponible para todas las opciones del menú Preset (Preajuste) y para Pressure (Presión) y Temperature Cook (Cocción con ajuste de temperatura) en el menú Manual.

Cuando la cocción programada esté disponible para el modo seleccionado, este indicador parpadeará. Utilice el botón de ajuste Time (Tiempo) para establecer el tiempo restante.

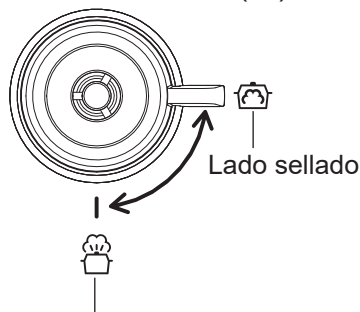
Botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar)

Una vez finalizado el cocinado, este indicador se encenderá y comenzará a mantener caliente la comida (excepto para Slow Cook [Cocción lenta], Hot Pot [Guiso], Steam [Vapor] y Heat Up [Calentar]). Pulse este botón cuando el indicador luminoso esté encendido para cancelar la función Keep Warm (Mantener caliente). Pulse este botón durante el funcionamiento y se cancelará la operación.

Pesa y tapa

■ Pesa

- Para cocinar a presión, la perilla de liberación de presión de la pesa debe estar en el lado sellado (☞).



- Para cocinar sin presión, la perilla de liberación de presión de la pesa debe estar en el lado de escape de aire (☞).

Menú Preset (Preajuste)	Perilla de liberación de presión de la pesa
Rice (Arroz)	Lado sellado (☞)
Stew (Estofado)	Lado sellado (☞)
Roast (Asar)	Lado sellado (☞)
Bean (Judías)	Lado sellado (☞)
Soup (Sopa)	Lado sellado (☞)
Cake (Tarta)	Lado de escape de aire (☞)

Menú Manual	Perilla de liberación de presión de la pesa
Pressure (Presión)	Lado sellado (☞)
Temperature Cook (Cocción con ajuste de temperatura)	Lado de escape de aire (☞)
Slow Cook (Cocción lenta)	Lado de escape de aire (☞)
Hot Pot (Guiso)	Sin tapa
Steam (Vapor)	Lado de escape de aire (☞)
Heat Up (Calentar)	Sin tapa

- Al colocar la pesa, presiónela con firmeza desde la parte superior.

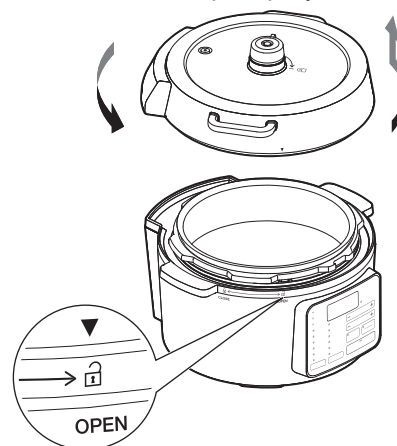
■ Tapa

Apertura



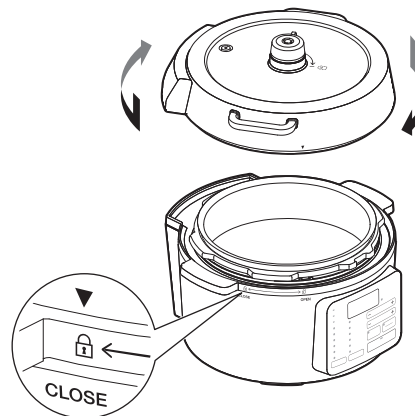
- Al abrir la tapa, asegúrese de que la cocción se haya detenido y luego libere la presión colocando la perilla de liberación de presión de la pesa en el lado de escape de aire (☞).
- Antes de abrir, asegúrese de que el indicador luminoso de presión se haya apagado y que la válvula de flotador haya bajado.

Mientras sujeta el asa de la tapa, gírela hacia la izquierda, alinee la marca ▼ de la tapa con la marca (☞) de la unidad principal y levante la tapa.



Cierre

Alinee la marca ▼ de la tapa con la marca (☞) de la unidad principal, sujete el asa de la tapa y gírela hacia la derecha hasta que se detenga (hasta que esté en la posición [☞]).



Funcionamiento Menú Preset (Preajuste) (Rice [Arroz])

Este modo se puede utilizar para cocinar arroz.

1 Mida el arroz en el vaso medidor suministrado con la olla multiusos.

- Este vaso medidor, cuando se llena, corresponde exactamente a 1 ración.



2 Lave el arroz.

1 Coloque el arroz en un cuenco con mucha agua al principio y remuévalo bien; después tire el agua de inmediato.

2 Lave el arroz con los dedos hasta que se pueda remover con facilidad.



3 Añada agua y remueva bien; después, tire el agua.

4 Repita los pasos 2 y 3 2-4 veces.

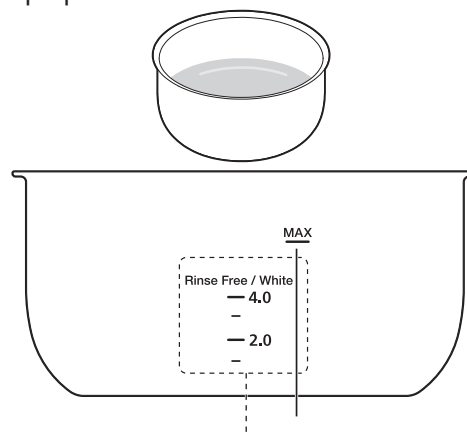
5 Por último, enjuague rápidamente 2-3 veces con agua abundante y luego escurra el agua.



- ※ El arroz sin enjuague puede hacer que el agua se vuelva blanca. Si cuece el arroz sin lavarlo, podría derramarse o quemarse. Si el agua se vuelve blanca, enjuáguela una o dos veces.
- ※ No lo lave con agua caliente.
- ※ Lave el arroz rápidamente.
- ※ Si lava con fuerza el arroz o lo pone en un colador después de lavarlo, el arroz podría romperse y podría no ser posible un cocinado adecuado.
- ※ Si el arroz no se ha lavado lo suficiente, podría hervir hasta desbordarse.

3 Añada agua.

- Ponga el arroz lavado en el recipiente interior y rellene con agua hasta el nivel apropiado.



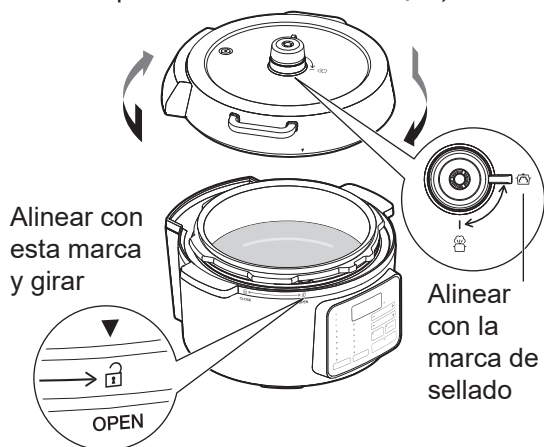
Valores de escala de nivel para el lado de arroz blanco sin enjuague

- ※ La firmeza del arroz puede variar según los tipos de arroz.
- ※ Si aumenta o reduce la cantidad de agua, ajuste el nivel en un intervalo de 1-3 mm respecto a la cantidad medida.
- ※ Si se pone demasiada agua, el arroz podría hervir hasta desbordarse.
- ※ Para arroz integral, utilice la escala «Brown Rice (Arroz integral)» del recipiente interior.
- ※ Emplee agua que esté a una temperatura de 5-35 °C.
- ※ No utilice agua ionizada alcalina. De lo contrario, se puede producir decoloración u olores.

Funcionamiento Menú Preset (Preajuste) (Rice [Arroz]) (continuación)

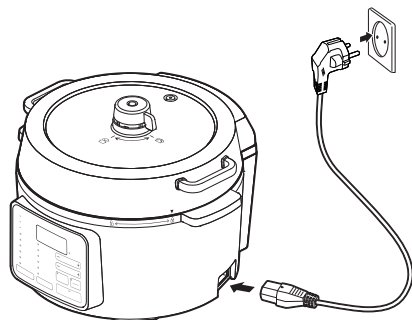
4 Coloque el recipiente interior en su lugar y cierre la tapa.

- Limpie los granos de arroz o las gotas de agua en el exterior del recipiente interior y en el interior de la unidad principal.
- Asegúrese de que el nivel del arroz sea uniforme.
- Alinee la marca ▼ de la tapa con la marca de la unidad principal (T), sujete el asa de la tapa y gírela hacia la derecha hasta que se detenga (hasta que esté en la posición [T]).
- Asegúrese de que la pesa esté colocada firmemente en el antibloqueo.
- Coloque la perilla de liberación de presión de la pesa en el lado sellado (A).



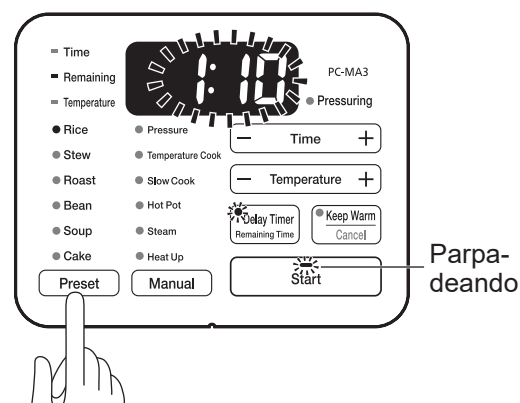
5 Conecte el cable de alimentación.

Conecte la fuente de alimentación a la toma en el lado derecho de la unidad principal y conecte el enchufe firmemente en una toma de corriente cercana.



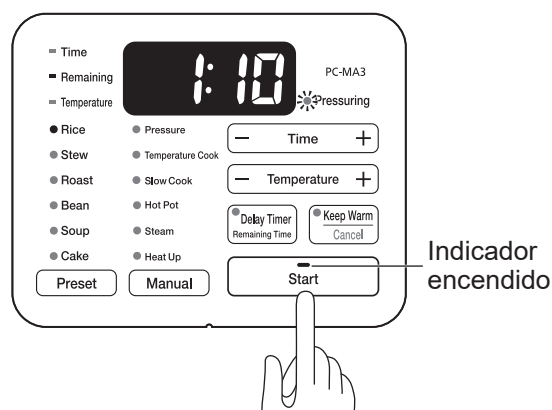
6 Pulse el botón de menú Preset (Preajuste) y seleccione Rice (Arroz).

- El indicador luminoso de Rice (Arroz) se encenderá y parpadeará el tiempo de cocción restante.
- Los indicadores luminosos de Start (Iniciar) y Delay Timer (Cocción programada) parpadearán.



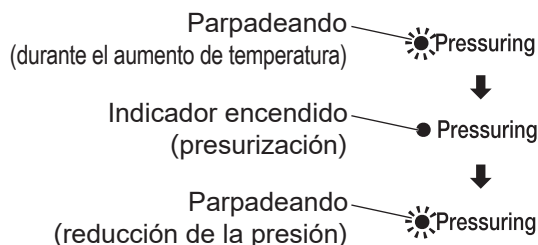
7 Pulse el botón Start (Iniciar).

- El indicador luminoso de Start (Iniciar) se encenderá y comenzará la cocción.
- Se mostrará el tiempo de cocción restante.



- ※ El tiempo de cocción solo es una referencia y puede variar en función del volumen de ingredientes y de su entorno de uso.
- ※ Durante el cocinado, el tiempo de cocción mostrado puede reducirse repentinamente o la cuenta atrás puede detenerse durante unos minutos, pero se trata de algo normal.

- Al iniciarse la cocción, el indicador de cocción a presión parpadeará. Cuando se genere vapor a presión, el indicador se encenderá.



- Al alcanzar la presión, la válvula de flotador sobresaldrá de la superficie de la tapa.
- Al alcanzar la presión, saldrá vapor por la válvula de flotador. Alinee la perilla de liberación de presión de la pesa con la marca de sellado (🔒).
- Alinee con la marca de sellado para ajustar la presión debido a los efectos de la pesa y controle el volumen de vapor.
- Al abrir la tapa durante la cocción, pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar) y abra la tapa una vez que la válvula de flotador baje completamente.
- Al pulsar el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar) durante la cocción, se apagará el indicador luminoso de cocción de presión. Antes de abrir la tapa, asegúrese de que la válvula de flotador baje completamente.
- Para liberar la presión por la fuerza, libere el vapor siguiendo las precauciones de seguridad (P131).



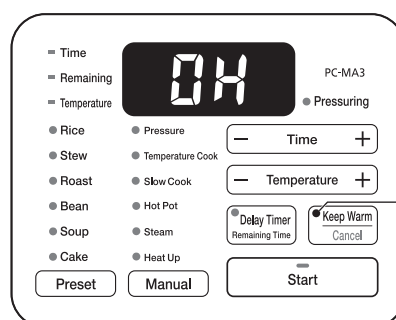
Precaución

- **Para liberar el vapor antes de que finalice la despresurización, abra la olla siguiendo las indicaciones del apartado «Apertura» (P131).**

Si abre la olla por la fuerza, el contenido podría salpicar y provocar quemaduras.

8 Una vez terminada la cocción, saque inmediatamente el arroz del recipiente interior.

- Una vez terminada la cocción, se emitirá un sonido de recordatorio.
- El indicador Keep Warm (Mantener caliente) se encenderá y se mostrará el tiempo transcurrido desde el inicio de la función para mantener la comida caliente.



Indicador encendido

- ※ La función Keep Warm (Mantener caliente) se apagará al cabo de 12 horas.



- ※ Una vez que el arroz esté cocido, revuélvalo suavemente para eliminar el exceso de agua.
- ※ Utilice una espátula para separar el arroz. Si se utiliza una cuchara, triturará los granos de arroz y no estará igual de bueno.

Funcionamiento Menú Preset (Preajuste) (Rice [Arroz]) (continuación)

Acerca de la función Keep Warm (Mantener caliente)

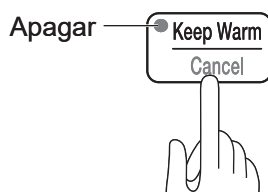
- Si cuece el arroz con otros ingredientes o si le añade condimentos, no lo mantenga caliente para evitar que se seque, se descolore o tenga un olor extraño.
- Aunque lo mantenga caliente, mezcle el arroz hacia arriba desde la parte inferior del recipiente interior de vez en cuando, y no deje de separarlo del recipiente interior.
- Si hay poco arroz, empújelo hacia el centro del recipiente interior para mantenerlo caliente y cómaselo lo antes posible.
- Si el arroz sobrante se mantiene caliente durante mucho tiempo, puede amarillear y endurecerse; además, podrían caer gotas de agua de la condensación y poner el arroz pastoso.
- Se recomienda no mantener la comida caliente durante mucho tiempo, taparla con papel transparente y guardarla en la nevera.

※ El arroz frío no se puede calentar con la función Keep Warm (Mantener caliente).

■ Cómo desactivar la función Keep Warm (Mantener caliente)

Pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar).

- El indicador luminoso de Keep Warm (Mantener caliente) se apagará y se recuperarán los ajustes del modo anterior.



- Para volver a activar la función, pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar).

El indicador luminoso de Keep Warm (Mantener caliente) se encenderá y se iniciará la función para mantener la comida caliente.

■ Si desea cancelar una operación que está en curso

Pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar).

- La operación se cancelará y se recuperarán los ajustes del modo anterior.



■ Después del uso

Al finalizar el uso, desconecte el cable de alimentación y limpie la unidad principal una vez que se haya enfriado.

Funcionamiento Menú Preset (Preajuste) (Stew [Estofado], Roast [Asar], Bean [Judías], Soup [Sopa])

Este es el menú Preset (Preajuste) para la cocción a presión.

1 Coloque los ingredientes en el recipiente interior.

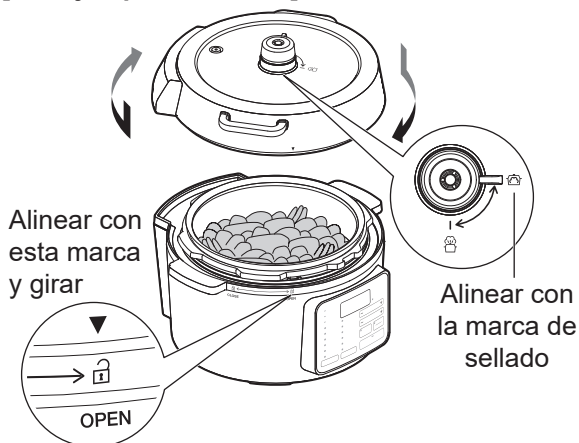
- Alinee y corte cada tipo de ingrediente en un tamaño adecuado.
- Los ingredientes que se calientan con facilidad se pueden cortar en trozos más grandes, mientras que los que no se calientan fácilmente se deben cortar en trozos más pequeños; asegúrese de que todos se cocinen de manera homogénea y uniforme.
- Mezcle y revuelva bien los condimentos que estén en la parte inferior del recipiente interior.

Si los condimentos no se mezclan bien con el agua, el sensor no podrá detectar adecuadamente la temperatura de los ingredientes, y es posible que no se cocinen adecuadamente.

2 Coloque el recipiente interior en su lugar y cierre la tapa.

- Alinee la marca ▼ de la tapa con la marca de la unidad principal (☐), sujete el asa de la tapa y gírela hacia la derecha hasta que se detenga (hasta que esté en la posición ☐).
- Asegúrese de que la pesa esté colocada firmemente en el antibloqueo.
- La perilla de liberación de presión de la pesa debe estar en el lado sellado (☐).

[Por ejemplo: estofado]

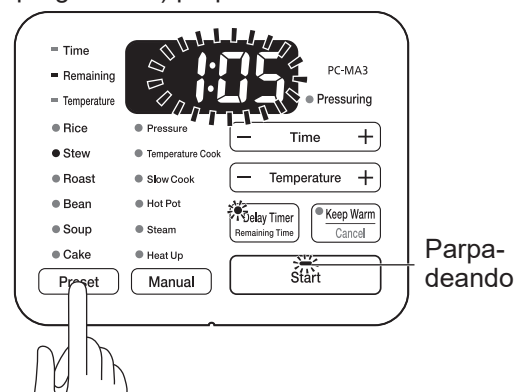


3 Conecte el cable de alimentación.

Conecte la fuente de alimentación a la toma en el lado derecho de la unidad principal de la olla multiusos y conecte el enchufe firmemente en una toma de corriente cercana a la olla multiusos.

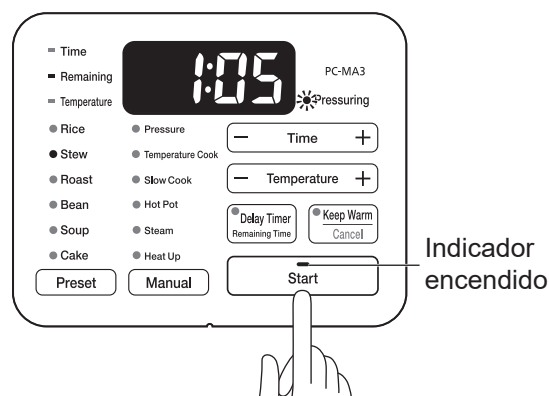
4 Pulse el botón de menú Preset (Preajuste) y seleccione el menú.

- El tiempo de cocción restante parpadeará.
- Los indicadores luminosos de Start (Iniciar) y Delay Timer (Cocción programada) parpadearán.



5 Pulse el botón Start (Iniciar).

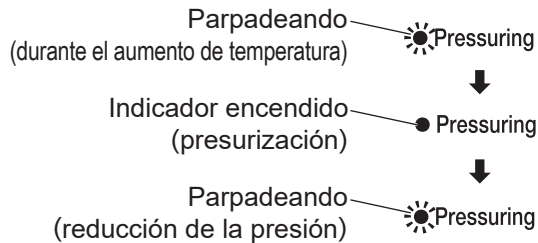
- El indicador luminoso de Start (Iniciar) se encenderá y comenzará la cocción.
- Se mostrará la duración de la cocción.



- ※ El tiempo de cocción solo es una referencia y puede variar en función del volumen de ingredientes y de su entorno de uso.
- ※ Durante el cocinado, el tiempo de cocción mostrado puede reducirse repentinamente o la cuenta atrás puede detenerse durante unos minutos, pero se trata de algo normal.

Funcionamiento Menú Preset (Preajuste) (Stew [Estofado], Roast [Asar], Bean [Judías], Soup [Sopa]) (continuación)

- Al iniciarse la cocción, el indicador de cocción a presión parpadeará. Cuando se genere vapor a presión, el indicador se encenderá.



- Al alcanzar la presión, la válvula de flotador sobresaldrá de la superficie de la tapa.
- Una vez que se aplique presión, saldrá vapor por el antibloqueo. Cuando la perilla de liberación de presión de la pesa sobrepase el lado sellado (☞), la presión se ajustará debido al efecto de la pesa y la cantidad de vapor se puede controlar.
- Al abrir la tapa durante la cocción, pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar) y abra la tapa una vez que la válvula de flotador baje completamente.
- Al pulsar el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar) durante la cocción, se apagará el indicador luminoso de cocción de presión. Antes de abrir la tapa, asegúrese de que la válvula de flotador baje completamente.
- Para liberar la presión por la fuerza, gire la perilla de liberación de presión de la pesa al lado de escape de aire (P131) para que salga el vapor.



Precaución

- Si deja salir el vapor antes de que la presión se haya reducido por completo, consulte el apartado «Apertura» en la página 131 y abra la tapa siguiendo dichas instrucciones. No intente abrir la tapa por la fuerza, o la comida que se encuentra en su interior podría estallar y provocar quemaduras.

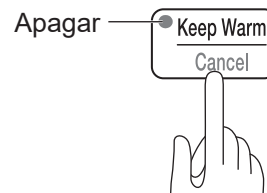
Una vez finalizada la cocción

- Una vez finalizado el ciclo de cocción, la olla emitirá un pitido.
- Una vez terminada la cocción, se emitirá un sonido de recordatorio.
 - ※ Después de 12 horas, la función Keep Warm (Mantener caliente) se apagará.

Si desea desactivar la función Keep Warm (Mantener caliente)

Una vez finalizado el ciclo de cocción, pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar).

- El indicador luminoso de Keep Warm (Mantener caliente) se apagará y se recuperarán los ajustes del modo anterior.



- Para volver a activar la función, pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar).

El indicador luminoso de Keep Warm (Mantener caliente) se encenderá y se iniciará la función para mantener la comida caliente.

Si desea cancelar una operación que está en curso

Pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar).

- La operación se cancelará y se recuperarán los ajustes del modo anterior.



Después del uso

Al finalizar el uso, desconecte el cable de alimentación y limpie la unidad principal una vez que se haya enfriado.

Funcionamiento Menú Preset (Preajuste) (Cake [Tarta])

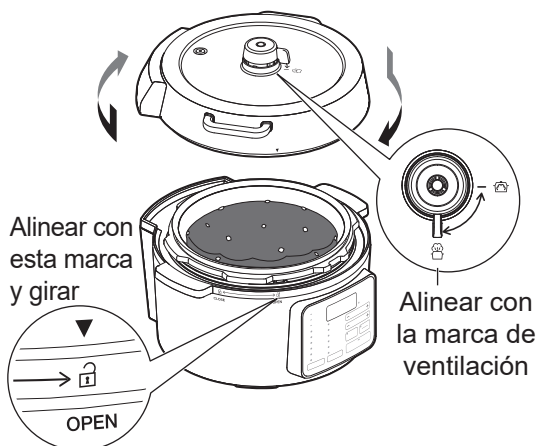
Este es el menú Preset (Preajuste) sin cocción a presión.

1 Coloque los ingredientes en el recipiente interior.

- Consulte la receta para averiguar los materiales y métodos.

2 Coloque el recipiente interior en su lugar y cierre la tapa.

- Alinee la marca ▼ de la tapa con la marca de la unidad principal (☐), sujete el asa de la tapa y gírela hacia la derecha hasta que se detenga (hasta que esté en la posición ☐).
- Asegúrese de que la pesa esté colocada firmemente en el antibloqueo.
- La perilla de liberación de presión de la pesa debe estar en el lado de escape de aire (☐).

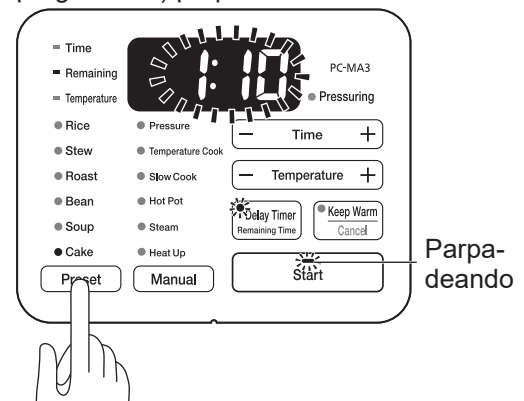


3 Conecte el cable de alimentación.

Conecte la fuente de alimentación a la toma en el lado derecho de la unidad principal de la olla multiusos y conecte el enchufe firmemente en una toma de corriente cercana a la olla multiusos.

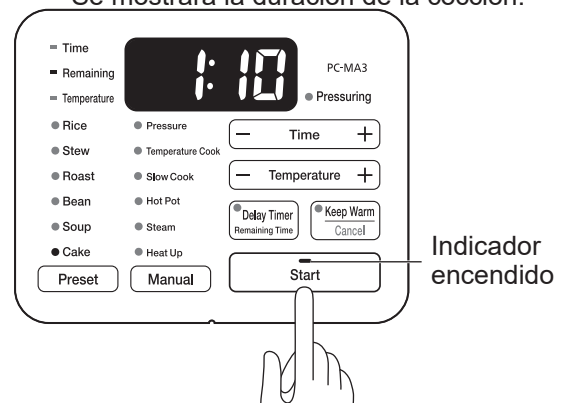
4 Pulse el botón de menú Preset (Preajuste) y seleccione el menú.

- El tiempo de cocción restante parpadeará.
- Los indicadores luminosos de Start (Iniciar) y Delay Timer (Cocción programada) parpadearán.



5 Pulse el botón Start (Iniciar).

- El indicador luminoso de Start (Iniciar) se encenderá y comenzará la cocción.
- Se mostrará la duración de la cocción.



- ※ El tiempo de cocción solo es una referencia y puede variar en función del volumen de ingredientes y de su entorno de uso.
- ※ Durante el cocinado, el tiempo de cocción mostrado puede reducirse repentinamente o la cuenta atrás puede detenerse durante unos minutos, pero se trata de algo normal.

Funcionamiento Menú Preset (Preajuste) (Cake [Tarta]) (continuación)

Una vez finalizada la cocción

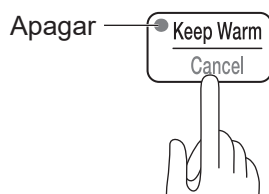
Una vez finalizado el ciclo de cocción, la olla emitirá un pitido.

- Una vez terminada la cocción, se emitirá un sonido de recordatorio.
- ※ Después de 12 horas, la función Keep Warm (Mantener caliente) se apagará.

■ Si desea desactivar la función Keep Warm (Mantener caliente)

Una vez finalizado el ciclo de cocción, pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar).

- El indicador luminoso de Keep Warm (Mantener caliente) se apagará y se recuperarán los ajustes del modo anterior.



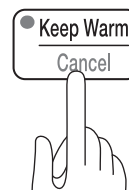
- Para volver a activar la función, pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar).

El indicador luminoso de Keep Warm (Mantener caliente) se encenderá y se iniciará la función para mantener la comida caliente.

■ Si desea cancelar una operación que está en curso

Pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar).

- La operación se cancelará y se recuperarán los ajustes del modo anterior.



■ Después del uso

Al finalizar el uso, desconecte el cable de alimentación y limpie la unidad principal una vez que se haya enfriado.

Funcionamiento Cocinado con Delay Timer (Cocción programada)

Puede utilizar la cocción programada ajustando el tiempo de cocción restante.

※ La cocción programada está disponible para Rice (Arroz), Stew (Estofado), Roast (Asar), Bean (Judías), Soup (Sopa), Cake (Tarta), Pressure (Presión) y Temperature Cook (Cocción con ajuste de temperatura).

1 Ponga los ingredientes en el recipiente interior, colóquelo en su lugar y cierre la tapa.

- Alinee la marca ▼ de la tapa con la marca de la unidad principal (I), sujete el asa de la tapa y gírela hacia la derecha hasta que se detenga (hasta que esté en la posición I).
- Asegúrese de que la pesa esté colocada firmemente en el antibloqueo.
- Coloque la perilla de liberación de presión según corresponda (consulte P140).

2 Conecte el cable de alimentación.

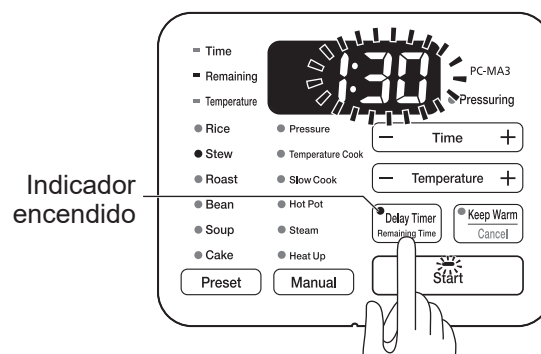
Conecte la fuente de alimentación a la toma en el lado derecho de la unidad principal y conecte el enchufe firmemente en una toma de corriente cercana.

3 Seleccione el menú deseado.

- Seleccione uno de los modos del menú Preset (Preajuste) (Rice [Arroz], Stew [Estofado], Roast [Asar], Bean [Judías], Soup [Sopa] o Cake [Tarta]), o del menú Manual (Pressure [Presión] y Temperature Cook [Cocción con ajuste de temperatura]).

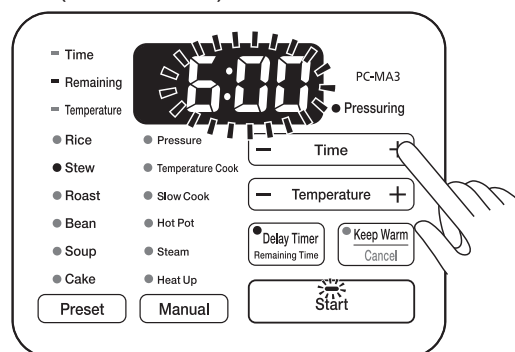
4 Pulse el botón Delay Timer (Cocción programada)

- El indicador luminoso de Delay Timer (Cocción programada) se encenderá y parpadeará el tiempo restante.



5 Pulse el botón de ajuste Time (Tiempo) para establecer el tiempo.

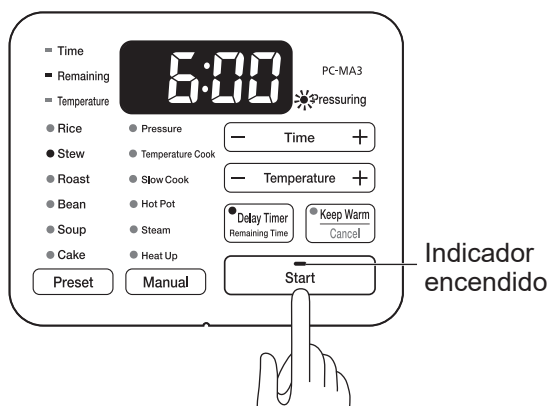
- El ajuste de cocción programada se puede realizar en unidades de 30 minutos para los siguientes intervalos. Rice (Arroz), Stew (Estofado), Roast (Asar), Bean (Judías), Cake (Tarta)
→1 hora 30 minutos ~ 14 horas
(1:30 ~ 14:00)
- Soup (Sopa), Pressure (Presión)
→1 hora ~ 14 horas
(1:00 ~ 4:00)
- Temperature Cook (Cocción con ajuste de temperatura)
→0,5 horas ~ 14 horas
(0:30 ~ 14:00)



Funcionamiento Cocinado con Delay Timer (Cocción programada) (continuación)

6 Pulse el botón Start (Iniciar).

- El indicador luminoso de Start (Iniciar) se encenderá y se establecerá la cocción programada.
- Se mostrará el tiempo de cocción restante.



- Para Rice (Arroz), al pulsar el botón Start (Iniciar) se iniciará la cuenta atrás de la cocción programada. El arroz se terminará de cocinar en el tiempo programado.
- Para otros menús disponibles, la cocción comenzará justo después de pulsar el botón Start (Iniciar). Los ingredientes se recalentarán en el tiempo programado.

Una vez finalizada la cocción

- Una vez terminada la cocción, se emitirá un sonido de recordatorio.
- Se activará el modo Keep Warm (Mantener caliente) y el indicador luminoso de dicha función se encenderá.
- ※ Para averiguar cómo mantener la comida caliente, consulte la descripción de cada menú.

■ Si desea desactivar la cocción programada durante el funcionamiento

Pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar).

- La operación se cancelará y se recuperarán los ajustes del modo anterior.



■ Después del uso

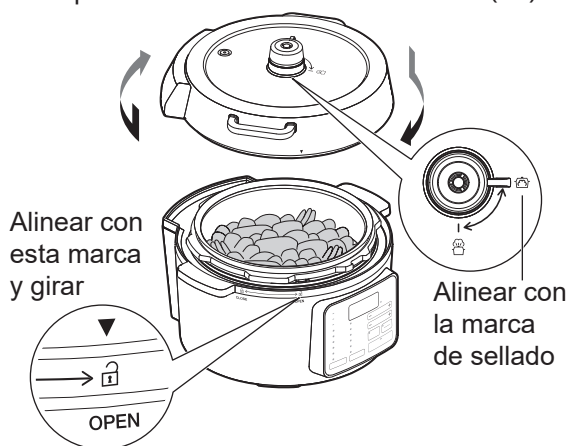
Al finalizar el uso, desconecte el cable de alimentación y limpie la unidad principal una vez que se haya enfriado.

Funcionamiento Menú Manual (Pressure [Presión])

Este es el menú Manual para la cocción a presión.

1 Coloque los ingredientes en el recipiente interior, ponga el recipiente en la olla y cierre la tapa.

- Alinee la marca ▼ de la tapa con la marca de la unidad principal (▶), sujete el asa de la tapa y gírela hacia la derecha hasta que se detenga (hasta que esté en la posición [▶]).
- Asegúrese de que la pesa esté colocada firmemente en el antibloqueo.
- La perilla de liberación de presión de la pesa debe estar en el lado sellado (▶).

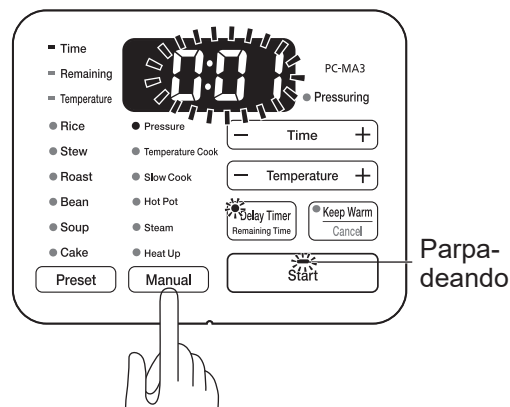


2 Conecte el cable de alimentación.

Conecte la fuente de alimentación a la toma en el lado derecho de la unidad principal de la olla multiusos y conecte el enchufe firmemente en una toma de corriente cercana a la olla multiusos.

3 Pulse el botón del menú Manual para seleccionar la cocción Pressure (Presión).

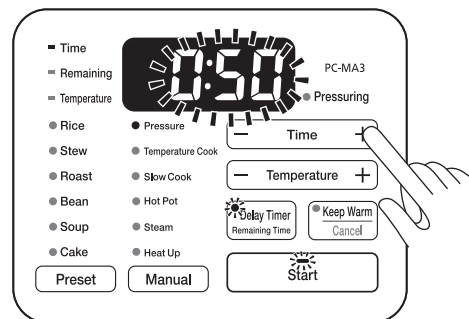
- El indicador luminoso de la cocción Pressure (Presión) se encenderá y parpadeará el tiempo de cocción restante.
- El indicador luminoso de Start (Iniciar) parpadeará.



4 Establezca el tiempo de cocción pulsando los botones - / + de ajuste de tiempo.

- Ajuste el intervalo entre 1 minuto y 2 horas (0:01~2:00).

Ajustar unidad	1~10 min	Unidad: 1 min
	10~30 min	Unidad: 5 min
	30 min~1 hora	Unidad: 10 min
	1~2 horas	Unidad: 30 min

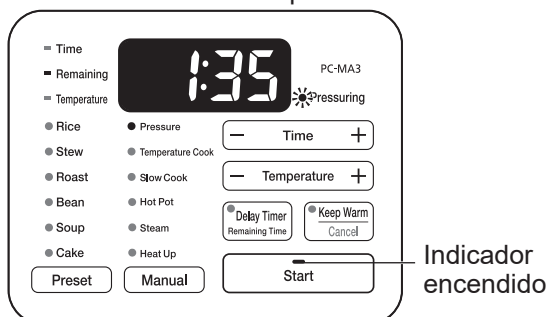


- El tiempo de aumento/reducción de la presión se añadirá al tiempo de cocción establecido.

Funcionamiento Menú Manual (Pressure [Presión]) (continuación)

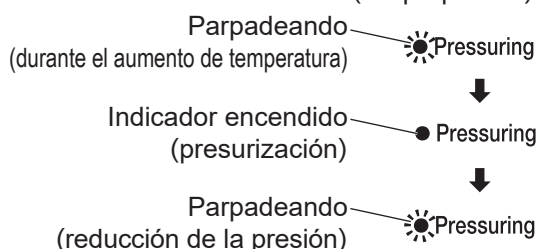
5 Pulse el botón Start (Iniciar).

- El indicador luminoso de Start (Iniciar) se encenderá y comenzará la cocción.
- Se mostrará el tiempo de cocción restante.



- ※ El tiempo de cocción solo es una referencia y puede variar en función del volumen de ingredientes y de su entorno de uso.
- ※ Durante el cocinado, el tiempo de cocción restante puede reducirse repentinamente o la cuenta atrás puede detenerse durante unos minutos, pero se trata de algo normal.

- Una vez iniciada la cocción, el indicador luminoso de presión parpadeará. Cuando haya suficiente vapor en el interior y se esté aplicando presión, el indicador luminoso se encenderá (sin parpadear).



- Una vez que se aplique presión, la válvula de flotador subirá hacia la parte superior de la tapa.
- Una vez que se aplique presión, saldrá vapor por el antibloqueo. Cuando la perilla de liberación de presión de la pesa sobrepase el lado sellado (🔒), la presión se ajustará debido al efecto de la pesa y la cantidad de vapor se puede controlar.
- Al abrir la tapa durante la cocción, pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar) y luego espere hasta que el indicador luminoso de presión se haya apagado por completo y la válvula de flotador haya bajado antes de la apertura.

- Al pulsar el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar) durante la cocción, se apagará el indicador luminoso de cocción de presión. Antes de abrir la tapa, asegúrese de que la válvula de flotador baje completamente.
- Para liberar la presión por la fuerza, gire la perilla de liberación de presión de la pesa al lado de escape de aire (consulte la página 131) para que salga el vapor.



Precaución

- Si deja salir el vapor antes de que la presión se haya reducido por completo, consulte el apartado «Apertura» en la página 131 y abra la tapa siguiendo dichas instrucciones. No intente abrir la tapa por la fuerza, o la comida que se encuentra en su interior puede estallar y provocar quemaduras.

Una vez finalizada la cocción

Una vez finalizado el ciclo de cocción, la olla emitirá un pitido.

- Antes de abrir la tapa, asegúrese primero de que el indicador luminoso de presión se haya apagado por completo y que la válvula de flotador haya bajado.

■ Acerca de la función Keep Warm (Mantener caliente)

Una vez finalizado el ciclo de cocción, el indicador luminoso de Keep Warm (Mantener caliente) se iluminará y se iniciará la función para mantener la comida caliente.

- ※ Después de 12 horas, la función Keep Warm (Mantener caliente) se apagará.

■ Si desea cancelar una operación en curso

Pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar).

- La operación se cancelará y se recuperarán los ajustes del modo anterior.



■ Después del uso

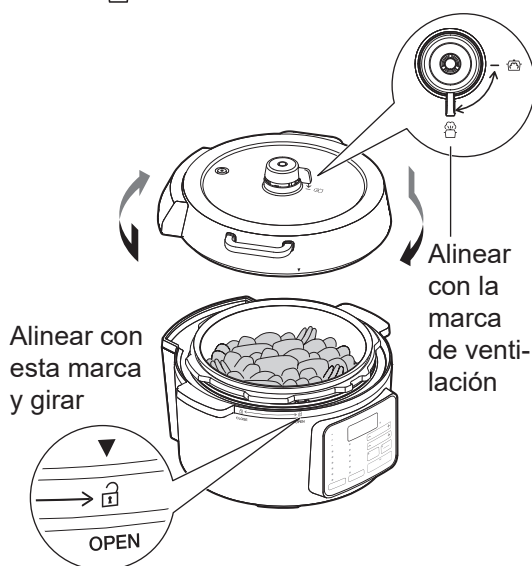
Desenchufe el cable y deje que la olla se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarla.

Funcionamiento Menú Manual (Temperature Cook [Cocción con ajuste de temperatura])

Este es el menú para la cocción sin presión.

1 Coloque los ingredientes en el recipiente interior, ponga el recipiente en la olla y cierre la tapa.

- Mezcle y revuelva bien los condimentos que estén en la parte inferior del recipiente interior.
Si los condimentos no se mezclan bien con el agua, el sensor no podrá detectar adecuadamente la temperatura de los ingredientes, y es posible que no se cocinen adecuadamente.
- Alinee la marca ▼ de la tapa con la marca de la unidad principal (I), sujete el asa de la tapa y gírela hacia la derecha hasta que se detenga (hasta que esté en la posición I).
- Asegúrese de que la pesa esté colocada firmemente en el antibloqueo.
- La perilla de liberación de presión de la pesa debe estar en el lado de escape de aire (I).

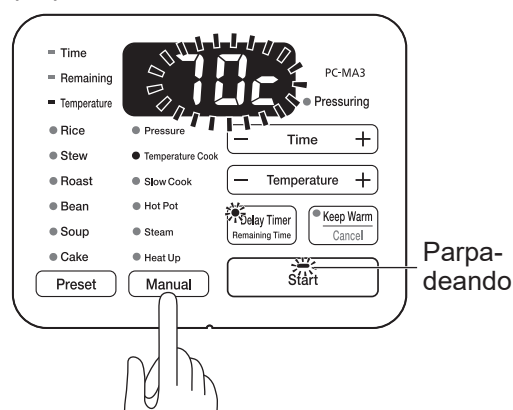


2 Conecte el cable de alimentación.

Conecte la fuente de alimentación a la toma en el lado derecho de la unidad principal de la olla multiusos y conecte el enchufe firmemente en una toma de corriente cercana a la olla multiusos.

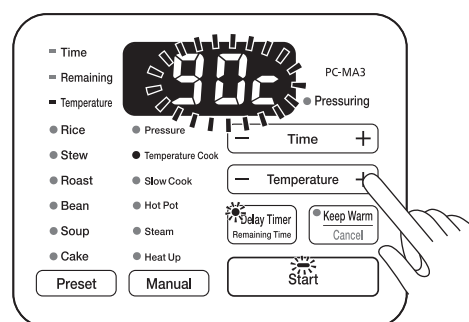
3 Pulse el botón del menú Manual para seleccionar Temperature Cook (Cocción con ajuste de temperatura).

- El indicador luminoso de Temperature Cook (Cocción con ajuste de temperatura) se encenderá y la temperatura de cocción parpadeará.
- El indicador luminoso de Start (Iniciar) parpadeará.



4 Pulse el botón +/- de control de temperatura para establecer la temperatura de cocción.

- La temperatura de cocción se puede establecer entre 70 °C y 100 °C, en unidades de 5 °C.

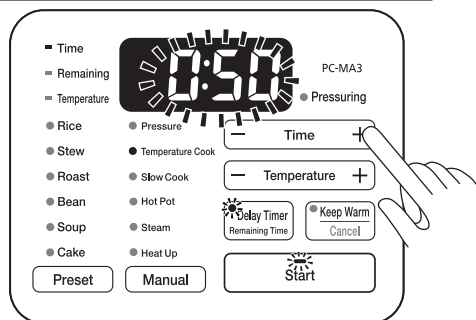


Funcionamiento Menú Manual (Temperature Cook [Cocción con ajuste de temperatura])

5 Pulse el botón +/- de ajuste de tiempo para establecer el tiempo de cocción.

- Si pulsa el botón de ajuste Time (Tiempo), cambiará al ajuste de tiempo.
- Ajuste el intervalo entre 1 minuto y 14 horas (0:01~14:00).

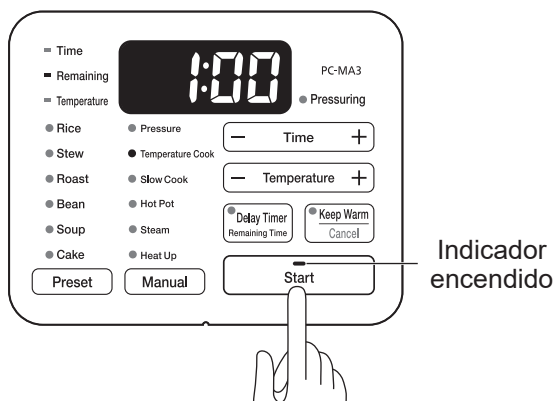
Ajustar unidad	1~10 min	Unidad: 1 min
	10~30 min	Unidad: 5 min
	30 min~1 hora	Unidad: 10 min
	1~14 horas	Unidad: 30 min



※ Si pulsa el botón Temperature (Temperatura), cambiará al ajuste de temperatura.

6 Pulse el botón Start (Iniciar).

- El indicador luminoso de Start (Iniciar) se encenderá y comenzará la cocción.
- Se mostrará el tiempo de cocción restante.



- ※ El tiempo de cocción solo es una referencia y puede variar en función del volumen de ingredientes y de su entorno de uso.
- ※ Durante el cocinado, el tiempo de cocción mostrado puede reducirse repentinamente o la cuenta atrás puede detenerse durante unos minutos, pero se trata de algo normal.

Una vez finalizada la cocción

Una vez terminada la cocción, se emitirá un sonido de recordatorio.

■ Acerca de la función Keep Warm (Mantener caliente)

Una vez finalizado el ciclo de cocción, el indicador luminoso de Keep Warm (Mantener caliente) se encenderá y se iniciará la función para mantener la comida caliente.

- Después de 12 horas, la función Keep Warm (Mantener caliente) se apagará.

■ Si desea cancelar una operación en curso

Pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar).

- La operación se cancelará y se recuperarán los ajustes del modo anterior.



■ Después del uso

Desconecte el cable de alimentación y limpie la unidad principal una vez que se haya enfriado.

Funcionamiento

Menú Manual (Slow Cook [Cocción lenta])



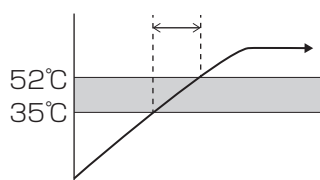
Precaución

Precauciones relacionadas con la cocción lenta

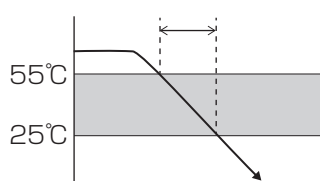
● La temperatura de los ingredientes durante la cocción debe ser:

- Durante el calentamiento, la temperatura en el centro de la olla es de 35~52 °C durante 170 minutos.
- Durante el enfriamiento después de la cocción, la temperatura en el centro de la olla es de 25~55 °C durante 200 minutos.

Calentamiento durante 170 minutos



Enfriado durante 200 minutos

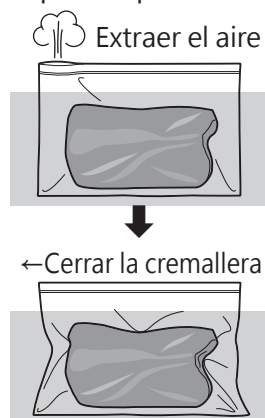


- **Utilice ingredientes frescos. Utilice una bolsa de plástico nueva para cada cocción.**
- **Al cocinar carne, asegúrese de cortarla en trozos.**
- **Cuando prepare comida para personas que puedan tener un sistema inmunológico débil, como mujeres embarazadas, bebés o personas mayores, asegúrese de verificar atentamente las condiciones de cocción y de los alimentos, así como el estado de salud de los comensales. En caso de duda, no les sirva comida.**

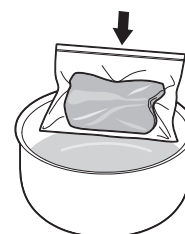
1 Coloque los ingredientes en el recipiente interior.

Para la cocción lenta

- Con los ingredientes a temperatura ambiente, colóquelos condimentados en una bolsa de plástico con una cremallera. Deje 1 cm abierto en la cremallera. Hunda la bolsa lentamente en el recipiente con agua para eliminar el aire creado por la presión del agua y luego cierre la cremallera por completo.



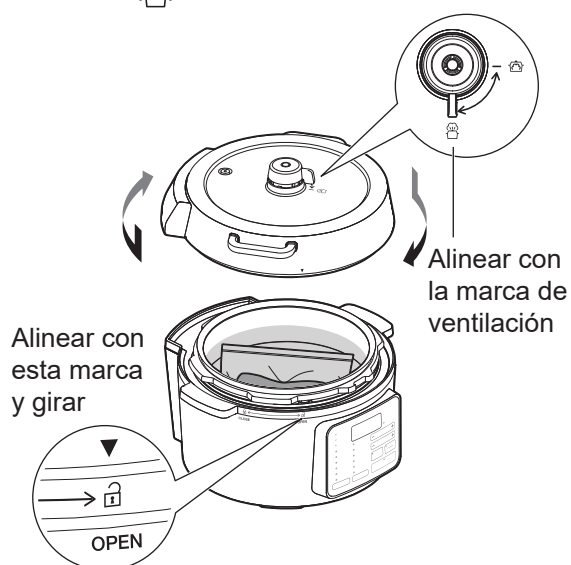
- Use unas tijeras para cortar las aletas afiladas del pescado. Retire tantas espinas como sea posible, ya que pueden rasgar y agujerear la bolsa de plástico.
- ※ Utilice una bolsa de plástico nueva para cada cocción.
- Añada agua al recipiente interior. Se debe añadir agua hasta que los ingredientes queden completamente sumergidos.
- Hunda la bolsa de plástico que contiene los ingredientes en el agua. Si flota, utilice un peso para hundirla.



Funcionamiento Menú Manual (Slow Cook [Cocción lenta]) (continuación)

2 Coloque el recipiente interior en la olla y cierre la tapa.

- Alinee la marca ▼ de la tapa con la marca de la unidad principal (▶), sujete el asa de la tapa y gírela hacia la derecha hasta que se detenga (hasta que esté en la posición ▶).
- Asegúrese de que la pesa esté colocada firmemente en el antibloqueo.
- La perilla de liberación de presión de la pesa debe estar en el lado de escape de aire (▶).

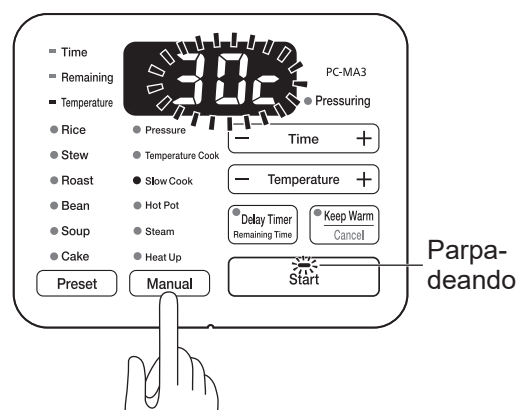


3 Conecte el cable de alimentación.

Conecte la fuente de alimentación a la toma en el lado derecho de la unidad principal de la olla multiusos y conecte el enchufe firmemente en una toma de corriente cercana a la olla multiusos.

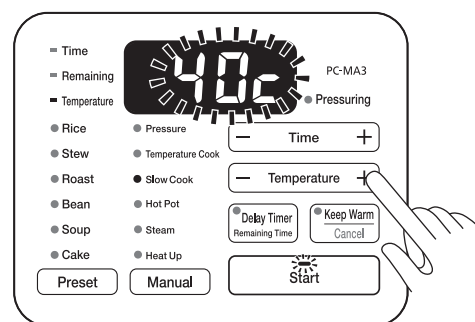
4 Pulse el botón del menú Manual para seleccionar Slow Cook (Cocción lenta).

- El indicador luminoso de Slow Cook (Cocción lenta) se encenderá y la temperatura de cocción parpadeará.
- El indicador luminoso de Start (Iniciar) parpadeará.



5 Pulse el botón +/- de control de temperatura para establecer la temperatura de cocción.

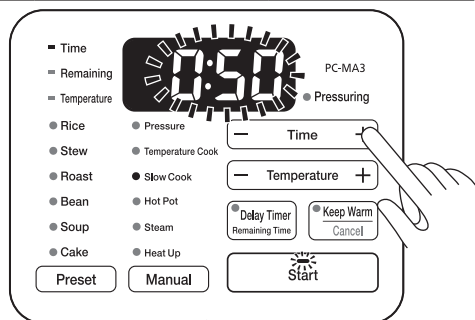
- Establezca la temperatura en el intervalo de 30 a 70 °C, en unidades de 5° C.



6 Pulse el botón +/- de ajuste de tiempo para establecer el tiempo de cocción.

- Si pulsa el botón de ajuste Time (Tiempo), cambiará al ajuste de tiempo.
- Ajuste el intervalo entre 1 minuto y 14 horas (0:01~14:00).

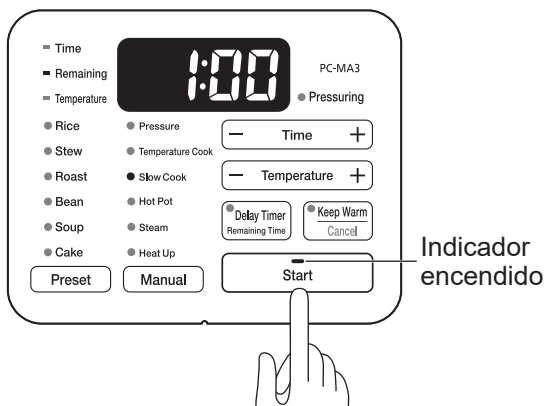
Ajustar unidad	1~10 min	Unidad: 1 min
	10~30 min	Unidad: 5 min
	30 min~1 hora	Unidad: 10 min
	1~14 horas	Unidad: 30 min



- ※ Si pulsa el botón Temperature (Temperatura), cambiará al ajuste de temperatura.

7 Pulse el botón Start (Iniciar).

- El indicador luminoso de Start (Iniciar) se encenderá y comenzará la cocción.
- Se mostrará el tiempo de cocción restante.



- ※ El tiempo de cocción solo es una referencia y puede variar en función del volumen de ingredientes y de su entorno de uso.
- ※ Durante el cocinado, el tiempo de cocción mostrado puede reducirse repentinamente o la cuenta atrás puede detenerse durante unos minutos, pero se trata de algo normal.

Una vez finalizada la cocción

Una vez terminada la cocción, se emitirá un sonido de recordatorio.

- Enfríe la comida cocinada a baja temperatura lo antes posible. Si se enfría a temperatura ambiente, las bacterias tendrán más tiempo de proliferar.
- Enfríe la comida fermentada en una nevera lo antes posible. Si la deja a temperatura ambiente, la comida puede fermentar demasiado y no tendrá buen sabor.
- No utilice la función Keep Warm (Mantener caliente) para la cocción lenta.

Si desea cancelar una operación en curso

Pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar).

- La operación se cancelará y se recuperarán los ajustes del modo anterior.



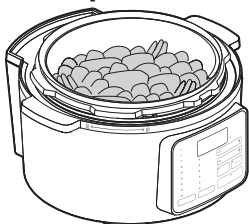
Después del uso

Desenchufe el cable y deje que la olla se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarla.

Funcionamiento Menú Manual (Hot Pot [Guiso])

Abra la tapa. Se puede utilizar como una olla de cocina.

- 1 Abra la tapa, ponga los ingredientes en el recipiente interior y colóquelo en la olla.

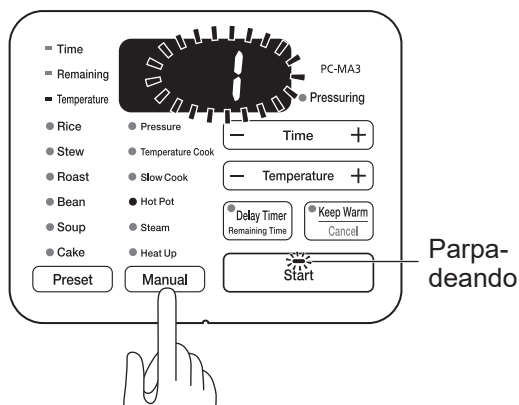


- 2 Conecte el cable de alimentación.

Conecte la fuente de alimentación a la toma en el lado derecho de la unidad principal y conecte el enchufe firmemente en una toma de corriente cercana.

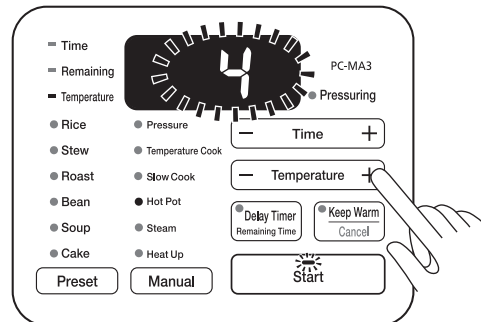
- 3 Pulse el botón del menú Manual para seleccionar el modo Hot Pot (Guiso).

- El indicador luminoso de Hot Pot (Guiso) se encenderá y parpadeará el indicador luminoso de Start (Iniciar).



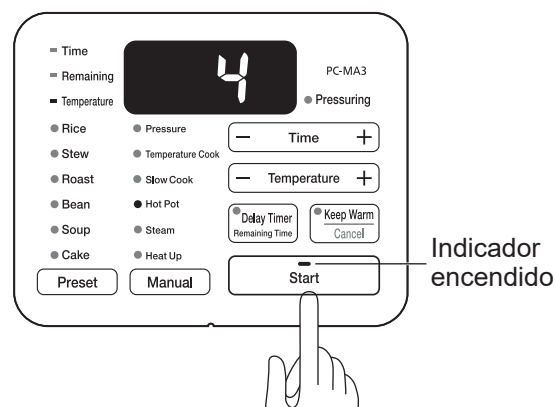
- 4 Pulse el botón +/- de control de temperatura para establecer el nivel de calentamiento.

- Establézcalo en el intervalo de 1 a 5.



- 5 Pulse el botón Start (Iniciar).

- El indicador luminoso de Start (Iniciar) se encenderá y comenzará el calentamiento.



- Si la olla es demasiado ligera como para que la registre el sensor, se puede producir un error.
- Si no se realiza ninguna operación durante 2 horas, el cocinado se detendrá automáticamente.
- Si el calor se define en el nivel 4 o 5 y la unidad no recibe más instrucciones durante 30 minutos, la unidad reducirá automáticamente el nivel a 3.

Funcionamiento Menú Manual (Steam [Vapor])

■ Fin del calentamiento; si desea cancelar una operación en curso

Pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar).

- El calentamiento se detendrá (la operación se cancelará) y el sistema volverá al modo anterior.



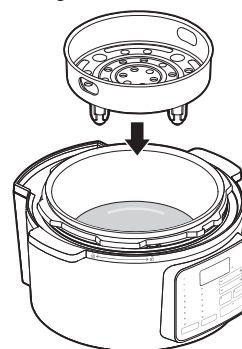
■ Después del uso

Al finalizar el uso, desconecte el cable de alimentación y limpie la unidad principal una vez que se haya enfriado.

Cocine al vapor con la rejilla de cocción al vapor que se incluye con la olla multiusos.

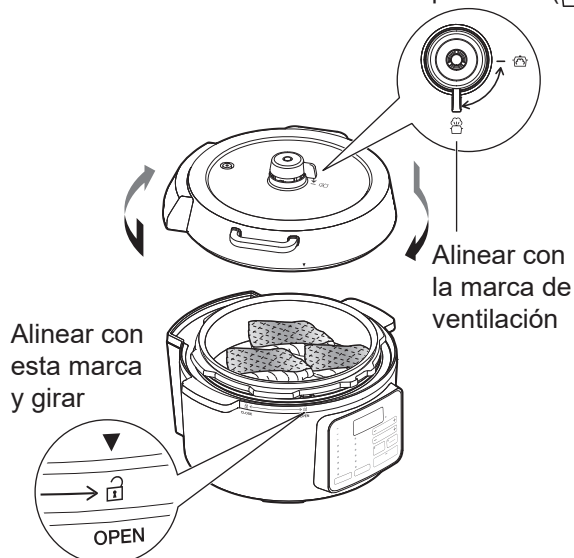
- Al utilizar la rejilla de cocción al vapor, el vapor se elevará, por lo que debe evitar bloquear la ventilación de vapor.

1 Coloque el recipiente interior, añada agua (aproximadamente 200 ml) y coloque la rejilla de cocción al vapor.



2 Disponga los ingredientes en fila en la rejilla de cocción al vapor y cierre la tapa.

- Alinee la marca ▼ de la tapa con la marca de la unidad principal (☐), sujete el asa de la tapa y gírela hacia la derecha hasta que se detenga (hasta que esté en la posición [☐]).
- Asegúrese de que la pesa esté colocada firmemente en el antibloqueo.
- La perilla de liberación de presión de la pesa debe estar en el lado de escape de aire (☐).

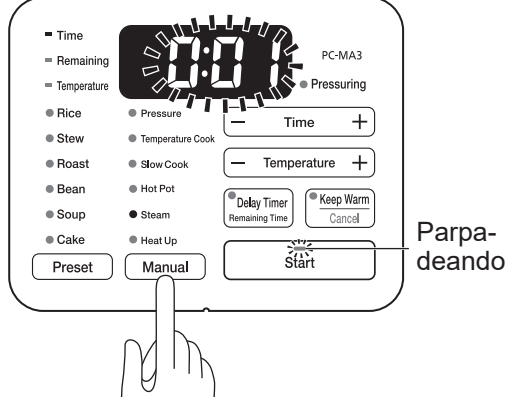


Funcionamiento Menú Manual (Steam [Vapor]) (continuación)

3 Conecte el cable de alimentación.
 Conecte la fuente de alimentación a la toma en el lado derecho de la unidad principal de la olla multiusos y conecte el enchufe firmemente en una toma de corriente cercana a la olla multiusos.

4 Pulse el botón del menú Manual para seleccionar la cocción Steam (Vapor).

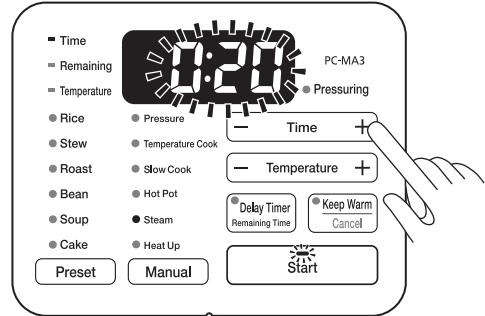
- El indicador luminoso de la cocción Steam (Vapor) se encenderá y parpadeará el tiempo de cocción.
- El indicador luminoso de Start (Iniciar) parpadeará.



5 Pulse el botón +/- de ajuste de tiempo para establecer el tiempo de cocción.

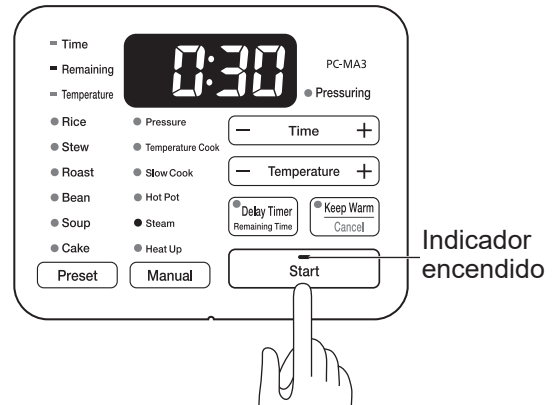
- Ajuste el intervalo entre 1 minuto y 2 horas. (0:01~2:00).

Ajustar unidad	1~10 min	Unidad: 1 min
	10~30 min	Unidad: 5 min
	30 min~1 hora	Unidad: 10 min
	1~2 horas	Unidad: 30 min



6 Pulse el botón Start (Iniciar).

- El indicador luminoso de Start (Iniciar) se encenderá y comenzará la cocción.
- Se mostrará el tiempo de cocción restante.



※ El tiempo de cocción solo es una referencia y puede variar en función del volumen de ingredientes y de su entorno de uso.
 ※ Durante el cocinado, el tiempo de cocción mostrado puede reducirse repentinamente o la cuenta atrás puede detenerse durante unos minutos, pero se trata de algo normal.

Una vez finalizada la cocción
 Una vez terminada la cocción, se emitirá un sonido de recordatorio.

Si desea cancelar una operación en curso
 Una vez finalizado el ciclo de cocción, pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar).
 • La operación se cancelará y se recuperarán los ajustes del modo anterior.

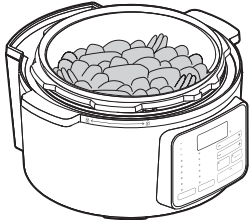


Después del uso
 Al finalizar el uso, desconecte el cable de alimentación y limpie la unidad.

Funcionamiento Menú Manual (Heat Up [Calentar])

Abra la tapa. Se puede utilizar para cocer a fuego lento o dorar.

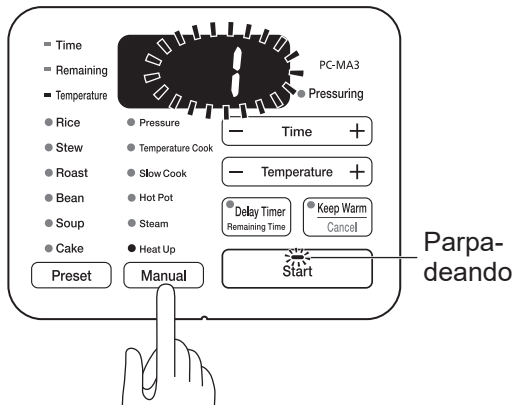
- 1 Abra la tapa, ponga los ingredientes en el recipiente interior y colóquelo en la olla.**



- 2 Conecte el cable de alimentación.**
Conecte la fuente de alimentación a la toma en el lado derecho de la unidad principal y conecte el enchufe firmemente en una toma de corriente cercana.

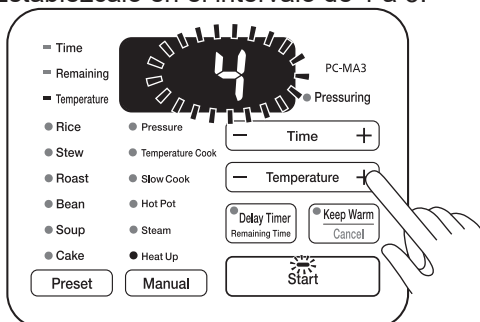
- 3 Pulse el botón del menú Manual para seleccionar el modo Heat Up (Calentar).**

- El indicador luminoso de Heat Up (Calentar) se encenderá y parpadeará el indicador luminoso de Start (Iniciar).



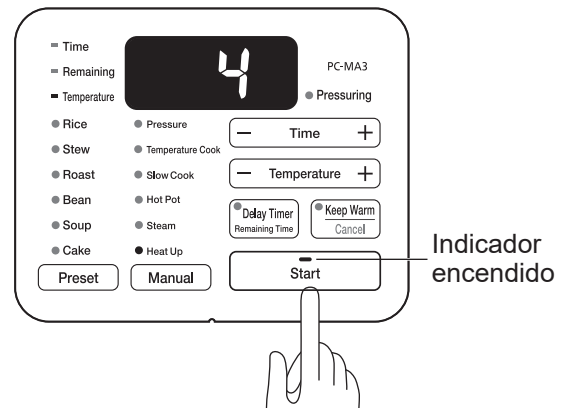
- 4 Pulse el botón +/- de control de temperatura para establecer el nivel de calentamiento.**

- Establézcalo en el intervalo de 1 a 5.



- 5 Pulse el botón Start (Iniciar).**

- El indicador luminoso de Start (Iniciar) se encenderá y comenzará el calentamiento.



- Si la olla es demasiado ligera como para que la registre el sensor, se puede producir un error.
- Si no se realiza ninguna operación durante 2 horas, el cocinado se detendrá automáticamente.
- Si el calor se define en el nivel 4 o 5 y la unidad no recibe más instrucciones durante 30 minutos, la unidad reducirá automáticamente el nivel a 3.

Fin del calentamiento; si desea cancelar una operación en curso

Pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar).

- El calentamiento ha terminado (la operación se ha cancelado) y el sistema vuelve al modo anterior.



Después del uso

Al finalizar el uso, desconecte el cable de alimentación y limpie la unidad.

Limpieza y mantenimiento



Precaución

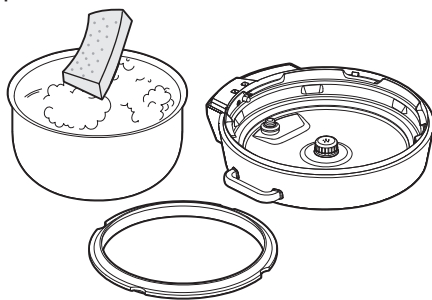
- Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza, asegúrese de que las funciones de cocción y mantener el calor hayan terminado, el cable de alimentación esté desconectado, y el recipiente interior y la unidad principal se hayan enfriado lo suficiente.
- No lave la unidad principal de la olla multiusos con agua.

- Realice la limpieza y el mantenimiento después de cada uso.
- No utilice agentes de limpieza que sean muy ácidos o con una alcalinidad alta, y no utilice agentes químicos, lejía, cepillos para fregar de metal, cepillos para fregar de nylon o esponjas abrasivas.
- Si quedan manchas, grasa o comida muy pegada, empape la olla en agua tibia, déjela un rato y luego lávela.
- Cuando intente eliminar manchas, grasa o comida muy pegada, no utilice cuchillos ni otros objetos duros.

Recipiente interior, tapa y junta de sellado

Lave con un agente de limpieza neutro destinado al uso en cocina y enjuague con agua.

- Extraiga la junta de sellado y lávela por separado.

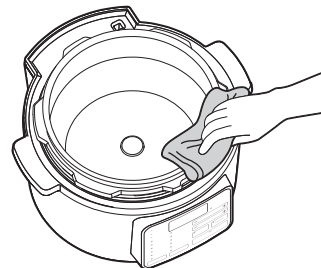


- ※ Utilice una esponja suave.
- ※ No utilice espátulas de metal, cepillos para fregar de metal, cepillos para fregar de nylon, el lado de nylon de las esponjas ni limpiadores.
- ※ Después de lavarlos con agua, séquelos bien.
- ※ Después de secarlos, vuelva a colocar cada elemento en su lugar y no olvide la junta de sellado.
- ※ No los guarde en un lugar con mucha humedad ni los guarde si aún están sucios, o se puede producir corrosión.

Unidad principal

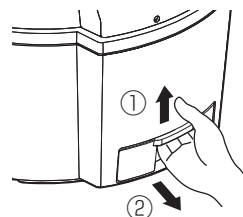
Extraiga el recipiente interior y límpielo con un paño escurrido.

- ※ Si hay manchas, grasa o comida pegada en el sensor de temperatura, podría funcionar mal, por lo que se debe limpiar antes del uso.



Bandeja de condensación

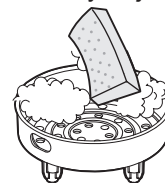
Levante un asa (①), tire de ella para extraer la bandeja de condensación y el agua (②), tire el agua de vapor acumulada y lávela con agua.



- ※ Después del lavado, séquelo bien y luego vuelva a colocarlo.

Rejilla de cocción al vapor

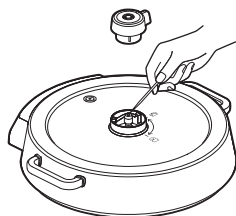
Lave con un agente de limpieza neutro destinado al uso en cocina y enjuague con agua.



- ※ Después del lavado, séquela bien.

Pesa, antibloqueo

Utilice un palillo para eliminar los restos o cualquier otra sustancia que se haya pegado en el interior de la válvula.

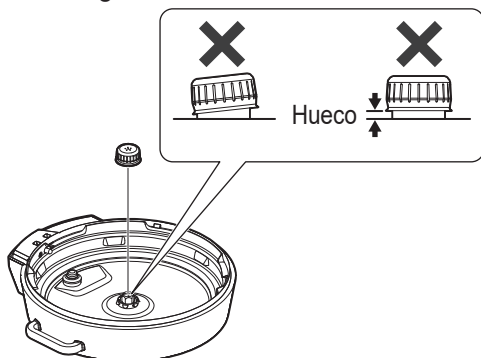


Tapón antibloqueo

Retírelo, lávelo con un agente de limpieza neutro destinado al uso en cocina y enjuáguelo con agua.



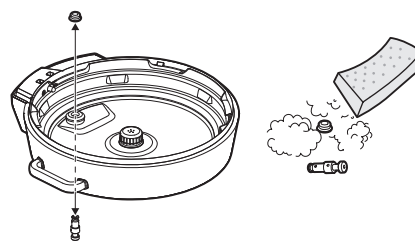
- ※ Después de lavarlo y secarlo bien, no olvide volver a colocarlo en su lugar.
- ※ Al colocarlo en su lugar, asegúrese de que no quede un hueco o grieta entre el tapón y la tapa, y que la tapa no esté torcida; sonará un clic cuando encaje en su lugar.



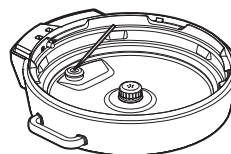
Válvula de flotador

Extráigala y utilice un palillo para eliminar los restos o cualquier otra sustancia que se haya pegado en el interior.

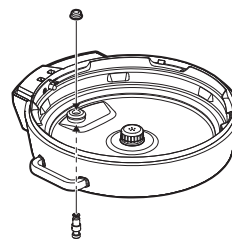
- Para realizar la limpieza y el mantenimiento de la válvula de flotador, retire primero el tapón de la válvula de flotador del interior de la tapa y luego extraiga el pasador de la tapa.



- Retire también los restos o cualquier otra sustancia que se haya pegado en el interior del orificio del que se ha retirado la válvula de flotador.



- ※ Después de la limpieza y el mantenimiento, no olvide volver a colocar los elementos en su lugar.



Solución de problemas

Compruebe si el problema que experimenta el aparato está incluido en el manual antes de enviarlo al servicio de reparaciones.

Estado	Causas	Acciones
No pasa nada al pulsar los botones.	● El enchufe no está conectado firmemente en la toma.	● Introduzca el enchufe de manera segura en la toma.
	● El cable de alimentación no está conectado en la unidad principal.	● Introduzca el cable de alimentación en la toma de fuente de alimentación de la unidad principal de la olla multiusos.
Al empezar a cocinar, el tiempo de cocción mostrado aumenta.	● Se ha seleccionado el modo manual.	● Cuando se selecciona un modo manual, el tiempo de cocción varía ya que la unidad ajusta la presión y la temperatura según corresponda.
No se puede cocinar.	● Durante el cocinado, el cable de alimentación se desconecta o se produce un corte de corriente.	● Si la alimentación se apaga durante el cocinado, no podrá terminar de cocinar.
El arroz está duro o está blando.	● La cantidad de arroz no es correcta.	● Utilice un vaso medidor para medir un vaso lleno (→P141).
	● La cantidad de agua no es correcta.	● Ponga la cantidad de agua que sea adecuada para la cantidad de arroz (→P141).
Los ingredientes no se han cocinado lo suficiente.	● El tiempo de cocción es demasiado corto.	● Establezca un tiempo de cocción más largo.
Los ingredientes se ponen demasiado blandos o se derriten.	● El tiempo de cocción es demasiado largo.	● Con la cocción a presión, los ingredientes se cocinan rápidamente. Reduzca un poco el tiempo de cocción. ● La cocción a presión no es adecuada si desea conservar la forma de los ingredientes.
El arroz hierve hasta desbordarse durante la cocción (arroz).	● El arroz no se ha lavado lo suficientemente bien y queda salvado de arroz.	● Lave el arroz adecuadamente para que no quede salvado de arroz (→P141).
Los alimentos hierven hasta desbordarse con la función de Hot Pot (Guiso).	● La potencia de calentamiento al cocinar es demasiado alta.	● En función de los ingredientes que se cocinen, ajuste la potencia de calentamiento en consecuencia para que los alimentos no hiervan hasta desbordarse.

Estado	Causas	Acciones
<p>La cocción no se realiza correctamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La perilla de liberación de presión de la pesa no se ha ajustado correctamente, ya sea en el lado sellado (☒) o en el lado de escape de aire (☑). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Al cocinar a presión, la perilla de liberación de presión de la pesa debe estar en el lado sellado (☒). ● Al cocinar sin presión, la perilla de liberación de presión de la pesa debe estar en el lado de escape de aire (☑).
	<ul style="list-style-type: none"> ● Los condimentos no se mezclan bien. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Si las salsas o los condimentos no se mezclan bien y terminan hundiéndose en el fondo, es posible que el sensor de temperatura no pueda detectar la temperatura correcta y se produzca un fallo de funcionamiento. Antes de cocinar, asegúrese de que todo esté bien mezclado.
<p>Los alimentos hierven hasta desbordarse durante la cocción.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Se han introducido demasiados ingredientes o demasiada agua. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ponga la cantidad adecuada de ingredientes.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Los ingredientes no son adecuados para la cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> ● No cocine ingredientes que hagan burbujas o espuma o que se pongan pegajosos durante la cocción.
<p>La cocción no se realiza correctamente (se escapa vapor y no hay presión).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La junta de sellado no está en su lugar. 	<ul style="list-style-type: none"> ● La junta de sellado debe estar colocada en su sitio antes del uso.
	<ul style="list-style-type: none"> ● La perilla de liberación de presión de la pesa está en el lado de escape de aire (☑). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Al cocinar a presión, asegúrese de que la perilla de liberación de presión de la pesa esté en el lado sellado (☒).
	<ul style="list-style-type: none"> ● La pesa no se ha colocado correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Asegúrese de que la pesa esté en la posición correcta e insertada firmemente en todo momento.
	<ul style="list-style-type: none"> ● La válvula de flotador no está en su lugar. 	<ul style="list-style-type: none"> ● La válvula de flotador debe estar colocada en su sitio antes del uso.
	<ul style="list-style-type: none"> ● La pesa no está en su lugar. 	<ul style="list-style-type: none"> ● La pesa debe estar colocada en su sitio antes de la cocción.
<ul style="list-style-type: none"> ● Hay algo pegado al recipiente interior, la tapa o la junta de sellado. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Antes de la cocción, retire cualquier sustancia pegada al recipiente interior, la tapa o la junta de sellado. 	

Solución de problemas (continuación)

Estado	Causas	Acciones
<p>Suena como si se salpicara agua.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Puede haber gotas de agua en el exterior del recipiente interior o en el interior de la unidad principal. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Limpie las gotas de agua antes de colocar el recipiente interior en su lugar.
<p>Aunque el cocinado ha terminado, no cambia a la función Keep Warm (Mantener caliente).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● El modo seleccionado no tiene la función Keep Warm (Mantener caliente). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cuando la cocción haya terminado, solo cambiará a la función Keep Warm (Mantener caliente) para todas las opciones del menú Preset (Preajuste) y para las opciones Pressure (Presión) y Temperature Cook (Cocción con ajuste de temperatura) del modo manual.
<p>Pantalla de errores de funcionamiento E02</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La tapa no se ha ajustado en la posición adecuada. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ajuste la tapa en la posición adecuada (consulte la página 140) e inténtelo de nuevo.
<p>Pantalla de errores de funcionamiento E03</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● El sensor de temperatura se ha sobrecalentado. 	<ul style="list-style-type: none"> ● La pantalla de errores se puede desactivar pulsando el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar). ● Pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar), abra la tapa y deje enfriar durante al menos 30 minutos. Si sigue sin solucionarse el problema, llame al centro de servicio de atención al cliente de Iris Ohyama France SAS.
<p>Pantalla de errores de funcionamiento E04 E05 E06</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Se ha detectado una anomalía interna. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Deje de utilizar el producto, desconecte el enchufe de la toma y llame al centro de servicio de atención al cliente de Iris Ohyama France SAS.
<p>Pantalla de errores de funcionamiento E07</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La junta de sellado no está instalada. ● La perilla de liberación de presión no se ha ajustado correctamente (ventilación, sellado). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar) para desactivar el error. Pulse el botón Keep Warm/Cancel (Mantener caliente/Cancelar) para abrir la tapa y deje enfriar durante 30 minutos o más. Si el problema persiste, póngase en contacto con el centro de servicio de atención al cliente.

Estado	Causas	Acciones
No se puede establecer la cocción programada.	<ul style="list-style-type: none"> ● La función de cocción programada no está disponible para el menú seleccionado. 	<ul style="list-style-type: none"> ● La cocción programada solo se puede utilizar para todas las opciones del menú Preset (Preajuste) y para Pressure (Presión) y Temperature Cook (Cocción con ajuste de temperatura) del modo manual.
La unidad principal, el recipiente interior o la comida tienen un olor extraño.	<ul style="list-style-type: none"> ● Durante el uso inicial, puede que se detecte olor a plástico o goma. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Desaparecerá al cabo de varios usos.
El arroz se pega o la comida se quema.	<ul style="list-style-type: none"> ● Ha mantenido caliente una pequeña cantidad de arroz u otra comida durante mucho tiempo. 	<ul style="list-style-type: none"> ● No se recomienda utilizar la función Keep Warm (Mantener caliente) para cantidades pequeñas de comida.

En caso de no poder solucionar el problema

Póngase en contacto con la tienda en la que adquirió el producto o con el servicio de atención al cliente de Iris Ohyama France SAS

Correo electrónico del servicio de atención al cliente de Iris Ohyama France

CustomerService@iriseurope.fr



Advertencia

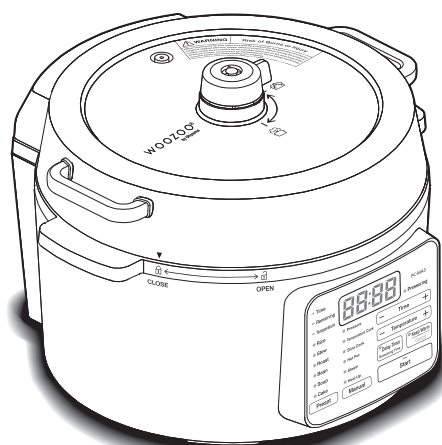
- No intente desmontar, reparar ni modificar el producto sin autorización.

WOZZOO®
by Ohyama

Per uso interno/domestico

Multi Cooker PC-MA3

Manuale di utilizzo



Sommario

Specifiche tecniche.....	170
Misure di sicurezza.....	171
Precauzioni per l'uso	177
Cottura.....	178
Componenti	179
Contrappeso e coperchio	182
Modalità d'uso Menu preimpostato (Rice (Riso))	183
Modalità d'uso Menu preimpostato (Stew (Stufato), Roast (Arrosto), Bean (Fagioli), Soup (Zuppa)).....	187
Modalità d'uso Menu preimpostato (cake)....	189
Modalità d'uso Cuocere con l'avvio programmato	191
Modalità d'uso Menu manuale (Pressure (A pressione)).....	193
Modalità d'uso Menu manuale (Temperature Cook (Cottura a temperatura))...	195
Modalità d'uso Menu manuale (Slow cook (Cottura lenta)).....	197
Modalità d'uso Menu manuale (Hot pot).....	200
Modalità d'uso Menu manuale (Steam (Vapore)).....	201
Modalità d'uso Menu manuale (Heat up (Riscaldare))	203
Manutenzione e pulizia.....	204
Risoluzione dei problemi	206

Specifiche tecniche

Tensione nominale	220-240 V~	
Frequenza nominale	50 Hz	
Ingresso nominale	800 W	
Capacità di cottura del riso	Riso senza amido/bianco	4 porzioni
	Riso integrale	4 porzioni
Pressione di funzionamento	70 kPa	
Capacità di cottura	2,0 L	
Capacità massima di acqua	3,0 L	
Dimensioni (approssimativamente)	L300×P288×H224 mm	
Peso del prodotto (approssimativamente)	3,9 kg	
Cavo di alimentazione (approssimativamente)	Lunghezza: 2,0 m (Alimentazione inserita)	

※ Le specifiche tecniche del prodotto sono soggette a modifiche senza preavviso.

Misure di sicurezza

Al fine di evitare lesioni personali o la perdita irreversibile dell'apparecchio, leggere attentamente le seguenti "Misure di sicurezza" prima dell'uso. Le seguenti misure di sicurezza si dividono in due sezioni: "Avvertenza" e "Attenzione". Tali misure sono importanti per un uso corretto e sicuro. Assicurarsi di rispettarle.

Definizione dei simboli



Indica un promemoria e un'avvertenza.



Indica qualcosa da NON FARE.



Indica qualcosa da FARE SEMPRE.



Avvertenza

Un funzionamento improprio può causare morte o lesioni personali gravi.

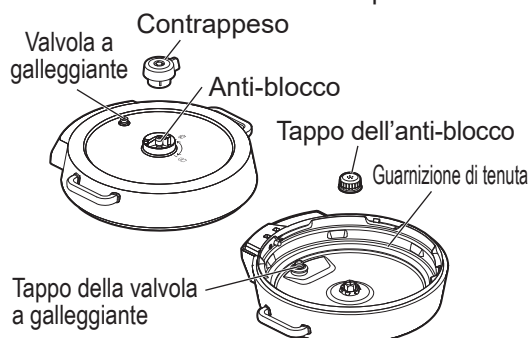
Cottura a pressione

Quando si utilizza la cottura a pressione, a causa dell'alta temperatura e dell'alta pressione interna, può essere pericoloso usare in modo scorretto questo prodotto. Assicurarsi di controllare quanto segue prima dell'uso.

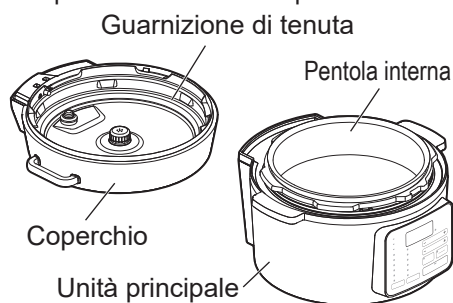


Importante

- Assicurarsi che l'anti-blocco e il passaggio del vapore non siano danneggiati o ostruiti
 - Assicurarsi che il contrappeso e il tappo dell'anti-blocco siano in posizione prima dell'uso
- In caso contrario, potrebbero verificarsi ustioni o lesioni personali.



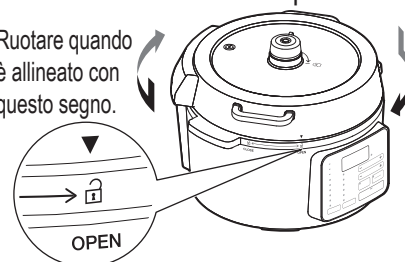
- Assicurarsi che non ci siano residui di cibo attaccati al coperchio, all'unità principale, alla pentola interna o alla guarnizione di tenuta
- In caso contrario, potrebbero verificarsi ustioni o lesioni personali. Se ci sono chicchi di riso o pezzi di cibo attaccati, devono essere rimossi prima di chiudere il coperchio.



Importante

- Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso
- In caso contrario, potrebbero verificarsi ustioni o lesioni personali.

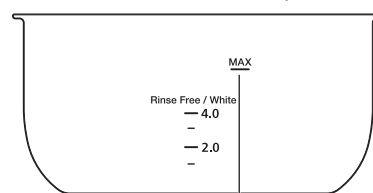
Ruotare quando è allineato con questo segno.



Vietato

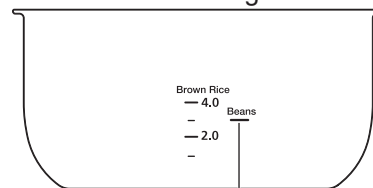
- Non inserire più ingredienti della quantità specificata
- In caso contrario, potrebbero verificarsi ustioni o lesioni personali.

Lato riso senza amido/bianco



Non inserire ingredienti che superino la quantità massima indicata (per tutti i tipi di cottura)

Lato riso integrale



Nel caso di alimenti la cui quantità aumenta durante la cottura (come fagioli o noodles), non metterne più di questa quantità

Misure di sicurezza continua

Cottura a pressione continua



Vietato

- **Non utilizzare la cottura a pressione per i seguenti tipi di cose (Esempi di alimenti che non devono essere cucinati nella modalità cottura a pressione)**
 - Cibi che contengono una grande quantità di olio
 - Cibi che contengono bicarbonato di sodio o che fanno bolle o schiuma
 - Stufato e altri alimenti che si addensano o sono appiccicosi
- Il passaggio del vapore potrebbe bloccarsi e il vapore potrebbe uscire, provocando ustioni o lesioni personali.



Vietato

- **Non arrostitire o riscaldare senza acqua**
In caso contrario, potrebbe verificarsi un incidente.
- **Assicurarsi che l'anti-blocco e il passaggio del vapore della valvola a galleggiante non siano ostruiti**
Non inserire nel Multi Cooker cibi che siano ancora avvolti dalla plastica.
Se il passaggio del vapore è ostruito, potrebbero verificarsi un surriscaldamento o un incidente.

Utilizzo corretto della spina di alimentazione e del cavo di alimentazione



Importante

- **Rimuovere regolarmente la polvere dalla spina di alimentazione**
L'accumulo di polvere può causare incendi o scosse elettriche dovute alla mancanza di isolamento.
- **Inserire correttamente la spina di alimentazione nella presa di corrente**
In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi o cortocircuiti.



Scollegare il prodotto

- **Assicurarsi di scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di eseguire qualsiasi riparazione o controllo, o di spostare il prodotto**
In caso contrario, potrebbero verificarsi scosse elettriche o lesioni personali.



Evitare di toccare con le mani bagnate

- **Non inserire o rimuovere la spina di alimentazione con le mani bagnate**
In caso contrario, potrebbero verificarsi scosse elettriche, ustioni o lesioni personali.



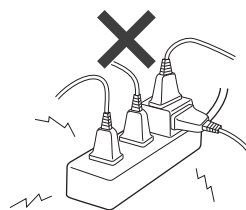
Vietato

- **Non caricare il prodotto con il cavo di alimentazione aggrovigliato**
In caso contrario, potrebbero verificarsi ustioni o incendi. Non utilizzare con il cavo elettrico annodato o legato.
- **Il prodotto può essere alimentato solo da correnti di 220-240 V~**
In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi o scosse elettriche.



Vietato

- **Non danneggiare il cavo di alimentazione**
- **Non tirare il cavo di alimentazione quando lo si sposta o lo si ripone**
Non danneggiare, modificare, piegare con forza, tirare, torcere, schiacciare o stringere il cavo di alimentazione, né collocare oggetti pesanti su di esso. In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi o scosse elettriche dovute al danneggiamento del cavo di alimentazione.
- **Non utilizzare il prodotto con il cavo di alimentazione o una spina danneggiati o che si inseriscono in una presa di corrente senza aderire perfettamente**
In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi o scosse elettriche dovute a un cortocircuito. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, verificare con il negozio dove è stato acquistato il prodotto o con Iris Ohyama France SAS chiamando il numero di assistenza.
- **Non utilizzare in modo da superare le specifiche tecniche delle prese di corrente o delle prolunghie**
In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi.



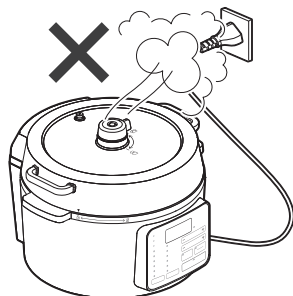
- **Non lasciare che neonati o bambini piccoli tocchino la spina di alimentazione**
In caso contrario, potrebbero verificarsi scosse elettriche o lesioni personali.

Durante la cottura



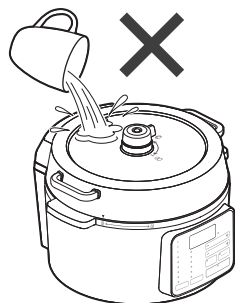
Vietato

- **Non aprire mai il coperchio**
- **Non spostare il prodotto**
- **Tenere il viso e le mani lontano dal contrappeso e dalla valvola a galleggiante**
In caso contrario, potrebbero verificarsi ustioni o incidenti.
- **Non esporre la spina di alimentazione o il cavo di alimentazione al vapore**
In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi o scosse elettriche.



Evitare di bagnare il prodotto

- **Non nebulizzare acqua sull'unità principale**
- **Non lavare con acqua l'unità principale**
In caso contrario, potrebbero verificarsi una fuga di corrente o un cortocircuito, che potrebbero causare incendi o scosse elettriche.



Vietato

- **Non utilizzare questo prodotto per scopi diversi da quelli indicati nel presente manuale**
In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi, ustioni, scosse elettriche o lesioni personali.
- **Non utilizzare il prodotto per scopi commerciali o altro che non sia per uso domestico**
Questo prodotto è stato progettato per uso domestico. Se il prodotto viene utilizzato per scopi commerciali o per qualsiasi altro uso diverso da quello domestico, potrebbe causare un incendio.

Seguire le procedure seguenti per rilasciare la pressione e aprire il coperchio



Importante

- **Durante la cottura con questo prodotto**
 - ① Premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla) per interrompere la cottura a pressione
 - ② Coprire la parte superiore del contrappeso con un panno bagnato, coprire le mani con guanti o presine e girare la manopola di rilascio della pressione del contrappeso sul lato di scarico dell'aria (👉)
 - ③ Una volta che il vapore cessa di uscire, prendere il panno e assicurarsi che la valvola a galleggiante sia scesa
 - ④ Fare riferimento alla sezione "Dopo la cottura" e aprire lentamente il coperchio

Non cercare di forzare l'apertura del coperchio. In caso contrario, il cibo all'interno potrebbe schizzare causando ustioni.

- **Le mani devono essere coperte con guanti o presine**
- **Quando si inverte la manopola di rilascio della pressione del contrappeso, non toccare nient'altro al di fuori della parte della manopola di rilascio della pressione**
In caso contrario, potrebbero verificarsi ustioni.

Dopo la cottura



Importante

- **Dopo la cottura, la pressione rimane ancora all'interno della pentola**
- **Quando si apre il coperchio dopo la cottura, mettere il contrappeso sul lato di scarico dell'aria (👉) per far uscire il vapore e assicurarsi che la valvola a galleggiante sia scesa**
- **Aprire il coperchio lentamente e gradualmente assicurandosi che non fuoriesca vapore dallo spazio tra il coperchio e l'unità principale**
- **Quando si gira e si apre il coperchio, se si avverte una certa resistenza, non cercare di forzare l'apertura del coperchio, ma aspettare un momento prima di continuare ad aprire, oppure posizionare nuovamente il contrappeso sul lato chiuso (👈) e fare riferimento alle istruzioni su come aprire il coperchio durante la cottura per rilasciare la pressione**
Se c'è ancora della pressione residua all'interno della pentola, il coperchio potrebbe volare via e il cibo che sta cuocendo all'interno del Multi Cooker potrebbe bollire schizzando fuori, causando ustioni o incidenti.

Misure di sicurezza continua



Scollegare il prodotto

- In caso di anomalie o malfunzionamenti, interrompere immediatamente l'utilizzo, quindi spegnere l'alimentazione elettrica ed estrarre la spina dalla presa di corrente. In caso contrario, potrebbero verificarsi fumo, incendi o scosse elettriche. **[Esempi di anomalie]**
 - **Suoni anomali o strani odori**
 - **Surriscaldamento anomalo della spina e del cavo di alimentazione**
 - **Si carica e si scarica a intermittenza ogni volta che il cavo di alimentazione viene spostato**
 - **Si avverte una sensazione di bruciore e dolore causata da scosse elettriche quando si tocca il prodotto con le mani**
- ➔ Interrompere immediatamente l'utilizzo e rivolgersi al punto vendita in cui è stato acquistato il prodotto oppure a Iris Ohyama France SAS chiamando il numero di assistenza a disposizione.



Importante

- **L'apparecchio deve essere utilizzato solo con l'unità fornita**



Importante

- **Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni**



Importante

- **Leggere tutte le istruzioni**



Importante

- **Non far avvicinare i bambini alla pentola a pressione durante l'utilizzo**



Importante

- **Non mettere la pentola a pressione in un forno riscaldato**



Non smontare

- **Non smontare, riparare o modificare il prodotto autonomamente**
In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi, scosse elettriche o lesioni personali. Rivolgersi al punto vendita in cui è stato acquistato il prodotto oppure a Iris Ohyama France SAS chiamando il numero di assistenza a disposizione per le riparazioni.



Vietato

- **Non permettere ai bambini o ad altri utenti che necessitano assistenza di utilizzare il prodotto autonomamente e non permettere ai bambini piccoli o ai neonati di toccare il prodotto**
In caso contrario, potrebbero verificarsi scosse elettriche, ustioni o lesioni personali. Questo prodotto deve essere utilizzato sotto la supervisione di un adulto o di un assistente che sappia utilizzarlo in modo sicuro.



Importante

- **Questo dispositivo può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con abilità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze pregresse solo sotto supervisione; inoltre, è consentito l'uso nel caso in cui siano state fornite istruzioni sul corretto utilizzo e avvertenze sui rischi. I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione da parte degli utenti non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati**



Vietato

- **Non riempire la pentola oltre i 2/3 della sua capacità. Quando si cucinano alimenti che aumentano di volume durante la cottura, come il riso o le verdure disidratate, non riempire la pentola oltre la metà della sua capacità**



Importante

- **Usare le fonti di calore appropriate secondo le istruzioni per l'uso**

PRECAUZIONI IMPORTANTI



Importante

- Spostare la pentola a pressione sotto pressione con la massima attenzione. Non toccare le superfici calde. Usare i manici e le manopole. Se necessario, utilizzare delle protezioni



Importante

- Dopo aver cotto la carne con la pelle (ad esempio, la lingua di bue) che può gonfiarsi sotto l'effetto della pressione, non forare la carne mentre la pelle è gonfia; c'è il rischio di scottarsi



Vietato

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



Importante

- Prima di ciascun utilizzo, controllare che le valvole non siano ostruite. Vedi le Istruzioni per l'uso



Importante

- Questo apparecchio cuoce sotto pressione. L'uso improprio della pentola a pressione può provocare scottature. Assicurarsi che il Cooker sia ben chiuso prima di iniziare a riscaldare. Vedi "Istruzioni per l'uso"



Vietato

- Non utilizzare mai la pentola a pressione nella modalità pressurizzata per la frittura profonda o superficiale dei cibi



Importante

- Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Non aprire senza essersi prima accertati che la pressione interna si sia ridotta completamente. Vedi "Istruzioni per l'uso"



Vietato

- Non manomettere i sistemi di sicurezza oltre quanto indicato dalle istruzioni di manutenzione riportate nelle istruzioni per l'uso



Importante

- Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Non aprire senza essersi prima accertati che la pressione interna si sia ridotta completamente. Vedi "Istruzioni per l'uso"



Importante

- Usare solo pezzi di ricambio del produttore in conformità con il relativo modello. Nello specifico, utilizzare il corpo principale e il coperchio dello stesso produttore indicati come compatibili



Vietato

- Non usare mai la pentola a pressione senza aggiungere acqua, perché questo la danneggerebbe gravemente

CONSERVARE LE ISTRUZIONI



Attenzione

Avvertenze per quando l'uso improprio di questo prodotto potrebbe causare lesioni personali o danni all'apparecchio.



Non toccare

- Durante e dopo l'utilizzo, non toccare le parti del prodotto ancora calde
In caso contrario, potrebbero verificarsi ustioni. Attendere che si sia raffreddato completamente prima di effettuare qualsiasi pulizia o manutenzione del prodotto.



Prohibited

- Non utilizzare pentole di cottura diverse dalla pentola interna specifica per quell'utilizzo
- Non utilizzare la pentola interna del Multi Cooker sui fornelli a gas, sui bruciatori o altri utensili da cucina
In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi.

Durante l'utilizzo



Vietato

- Non coprire con un canovaccio o altro
In caso contrario, potrebbero verificarsi incidenti o incendi dovuti al surriscaldamento.



Importante

- Quando si cucinano cibi dalla consistenza molto densa e pastosa, scuotere delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio per evitare che parte del cibo fuoriesca.

Misure di sicurezza continua



Scollegare il prodotto

- **Assicurarsi di scollegare il prodotto tirando la spina. Non scollegarlo mai tirando il cavo di alimentazione**
In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi o scosse elettriche dovute al danneggiamento del cavo di alimentazione.
- **Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo, assicurarsi di scollegare il cavo di alimentazione**
Potrebbero verificarsi incendi o scosse elettriche dovute a fughe di corrente derivanti dall'invecchiamento del sistema di isolamento.



Vietato

- **Non utilizzare cavi di alimentazione diversi da quelli forniti tra gli accessori**
- **Non utilizzare i cavi di alimentazione forniti con altri macchinari**
In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi.

Corretto smaltimento del prodotto



- **Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente o per la salute derivanti da uno smaltimento inadeguato dei rifiuti, riciclarlo in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore dove è stato acquistato il prodotto. Loro possono ritirare questo prodotto al fine di riciclarlo in modo sicuro per l'ambiente**

Durante lo spostamento o il trasporto



Importante

- **assicurarsi di afferrare l'unità principale dalle maniglie**
Se il prodotto viene spostato afferrandolo da una parte diversa (ad esempio dalla maniglia del coperchio), potrebbe cadere e causare ustioni o lesioni personali.



Vietato

- **Non far oscillare il Multi Cooker, non farlo cadere e non sottoporlo a urti violenti**
In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi o scosse elettriche dovute al danneggiamento.



Evitare di bagnare il prodotto

- **Non utilizzarlo vicino a zone umide dove c'è acqua o vicino al fuoco**
In caso contrario, potrebbero verificarsi scosse elettriche dovute a cortocircuiti.



Vietato

- **Non utilizzarlo su pavimenti o a terra**
- **Non utilizzare il prodotto su superfici instabili o su qualsiasi superficie sensibile al calore**
In caso contrario, potrebbero verificarsi incendi.
- **Non utilizzare il prodotto su uno scaffale stretto o in qualsiasi altro spazio angusto**
Se il pannello di controllo o il cavo di alimentazione vengono esposti al vapore, potrebbero verificarsi incendi o scosse elettriche.
- **Non bloccare la presa d'aria o lo sfogo sul fondo**
Non utilizzare su superfici come tappeti, tessuti in vinile, fogli di alluminio, asciugamani, ecc.
In caso contrario, potrebbe surriscaldarsi e causare un incendio.

Precauzioni per l'uso

- **Rimuovere qualsiasi cibo che è rimasto attaccato.**

Se il coperchio non è stato chiuso correttamente, il cibo all'interno potrebbe traboccare o non essere gustoso come dovrebbe, e il Multi Cooker potrebbe anche funzionare male.

- **Il rivestimento interno della pentola interna del Multi Cooker è soggetta a usura con l'utilizzo e potrebbe anche staccarsi, ma è innocuo per l'organismo umano.**

Se il rivestimento si è staccato completamente, richiederne la sostituzione con un'altra pentola interna venduta separatamente. Quando si richiedono altri articoli venduti separatamente, contattare Iris Ohyama France SAS chiamando il numero di assistenza.

- **La pentola interna potrebbe scolorirsi con l'utilizzo senza però influenzare le prestazioni di cottura.**

- **Quando la si inizia ad usare, si potrebbe avvertire un odore di plastica o di gomma.** Questo andrà scomparendo con l'utilizzo.

- **Non coprire con un canovaccio durante l'utilizzo.**

In caso contrario, potrebbero verificarsi alterazioni o scolorimenti.

- **Per evitare di danneggiare la pentola interna e impedire che il rivestimento si stacchi, rispettare quanto segue.**

- Non versare aceto o sostanze alcaline nella pentola interna
- Non arrostitire
- Non utilizzare spatole o cucchiari in metallo
- Durante la pulizia, non utilizzare spazzole dure o qualsiasi cosa che non sia una spugna
- Non inserire utensili da cucina o altri oggetti rigidi nella pentola interna
- Non mettere in lavastoviglie

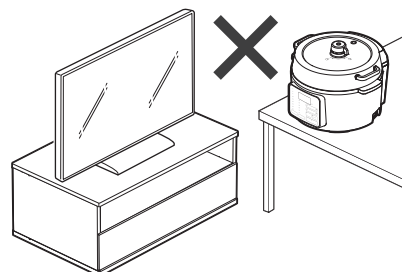
- **Quando si apre il coperchio, la pentola interna può essere sollevata con il coperchio.**

Ricollocare la pentola interna e il coperchio sul Cooker e far oscillare dolcemente da un lato all'altro per rimuovere la pentola interna.

- **Non utilizzare il prodotto vicino a una radio o una TV.**

In caso contrario le interferenze elettromagnetiche dalla TV o dalla radio potrebbero influire sull'utilizzo del prodotto.

- **È previsto un segnale acustico per segnalare operazioni come l'azionamento dei pulsanti, la fine della cottura e l'apertura del coperchio.**



Smaltimento

- **Smaltire il prodotto e i materiali di imballaggio in conformità alle normative locali.**

Cottura

Menu preimpostato .6 modalità

Rice (Riso)	Cottura a pressione
Stew (Stufato)	Cottura a pressione
Roast (Arrosto)	Cottura a pressione
Bean (Fagioli)	Cottura a pressione
Soup (Zuppa)	Cottura a pressione
Cake (Torta)	Cottura non a pressione

Menu manuale 6 modalità

Pressure (A pressione)	La cottura a pressione permette di cuocere più in fretta e rendere soffici gli ingredienti. ※ Al tempo di cottura preimpostato verrà aggiunto sul display il tempo di aumento/diminuzione della pressione.
Temperature Cook (Cottura a temperatura)	Cottura non a pressione. Intervallo di temperatura: 70°C-100°C.
Slow cook (Cottura lenta)	Cottura lenta senza pressione. Intervallo di temperatura: 30°C-70°C.
Hot pot	Rimuovere il coperchio e utilizzare il prodotto come una pentola normale.
Steam (Vapore)	Cottura a vapore. Versare l'acqua nella pentola interna e sistemare gli ingredienti nel cestello per la cottura a vapore incluso nella confezione.
Heat up (Riscaldare)	Stufare/rosolare. Rimuovere il coperchio prima di iniziare la cottura.

■ Cottura a pressione

- **Dopo aver messo il condimento, mescolare accuratamente gli ingredienti partendo dal fondo della pentola interna.**

Se i condimenti non si mescolano bene con l'acqua, il sensore non sarà in grado di rilevare correttamente la temperatura degli ingredienti e questi potrebbero non essere cotti in modo adeguato.

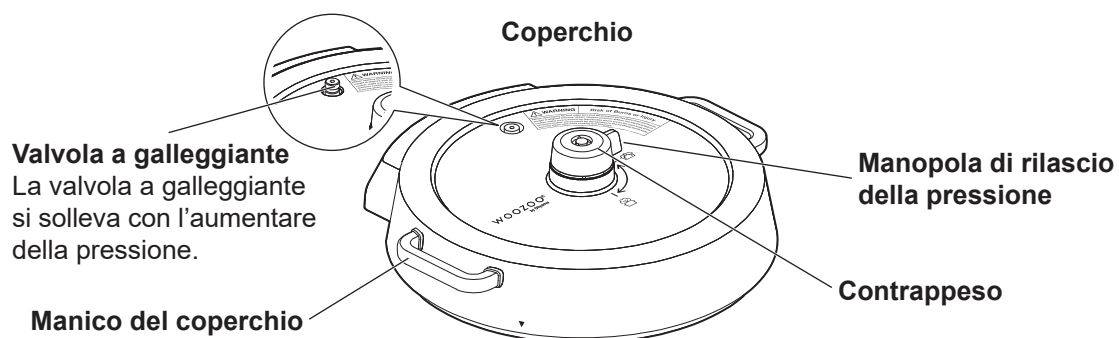
- **Allineare e tagliare ciascun tipo di ingrediente secondo le giuste dimensioni.**

Gli ingredienti che si riscaldano con facilità possono essere tagliati in pezzi più grandi, mentre quelli che si riscaldano meno facilmente vanno tagliati in pezzi più piccoli; assicurarsi che tutto si cuocia in modo uniforme.

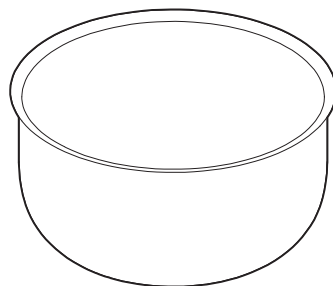
- **Con la cottura a pressione, gli ingredienti si lessano rapidamente e diventano soffici. Riscaldare a lungo può far sì che gli ingredienti diventino troppo soffici.**

Selezionare la cottura a pressione o altri metodi di cottura a seconda degli ingredienti e della ricetta.

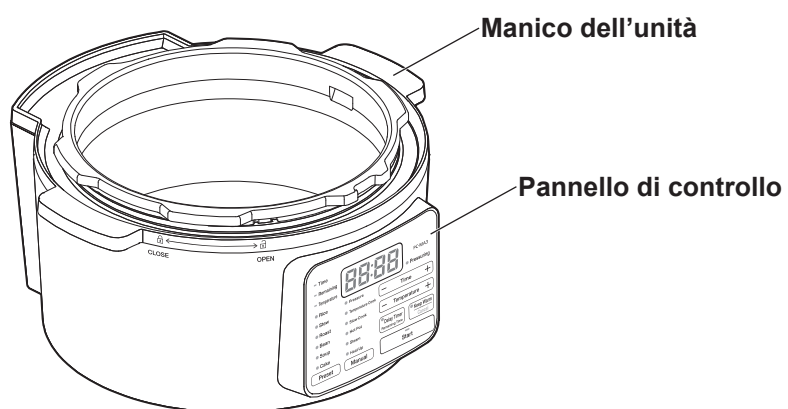
Componenti



Pentola interna

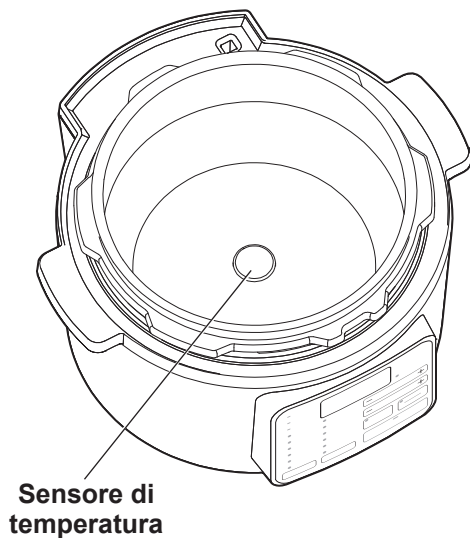


Unità principale

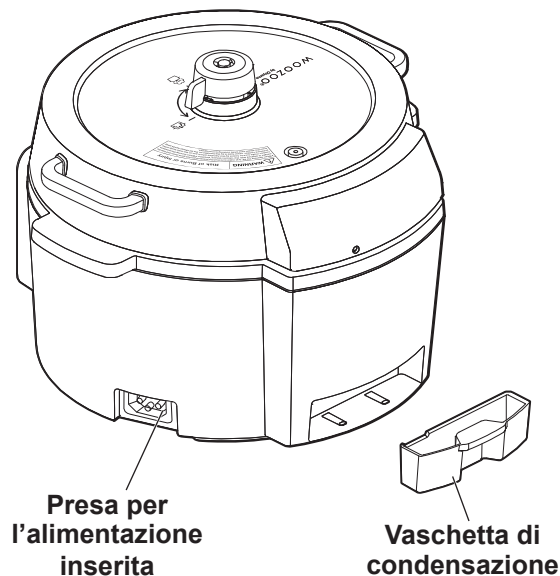


Componenti continua

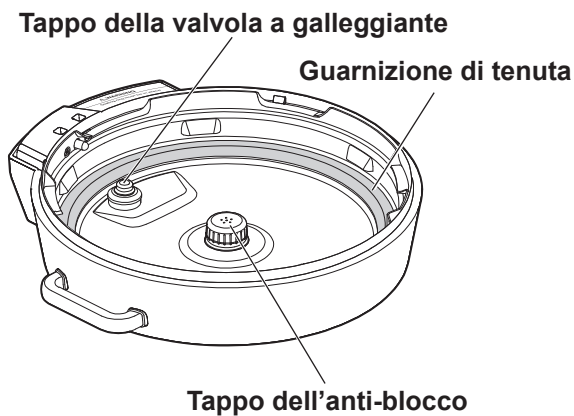
Interno dell'unità principale



Retro

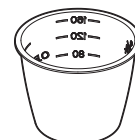


Fondo del coperchio



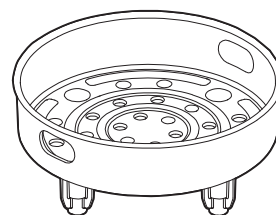
Accessori

Misurino

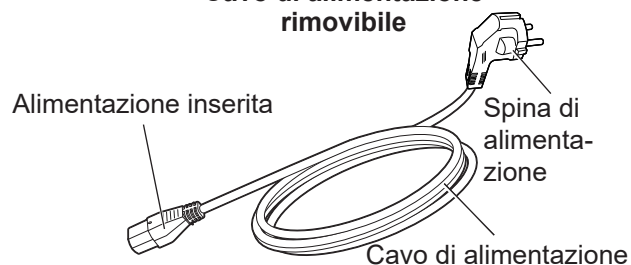


Per riso (1 porzione)

Cestello per la cottura a vapore



Cavo di alimentazione rimovibile



Attenzione

- Durante la cottura la guarnizione di tenuta deve essere in posizione. La cottura senza la guarnizione di tenuta può provocare un surriscaldamento e un malfunzionamento.

■ Pannello di controllo

Display temperatura/tempo

Viene mostrato il tempo o la temperatura di cottura. Mostra anche il tempo di cottura restante.

Spia di pressurizzazione

Questa spia si illuminerà durante la cottura una volta raggiunta la pressione di cottura.

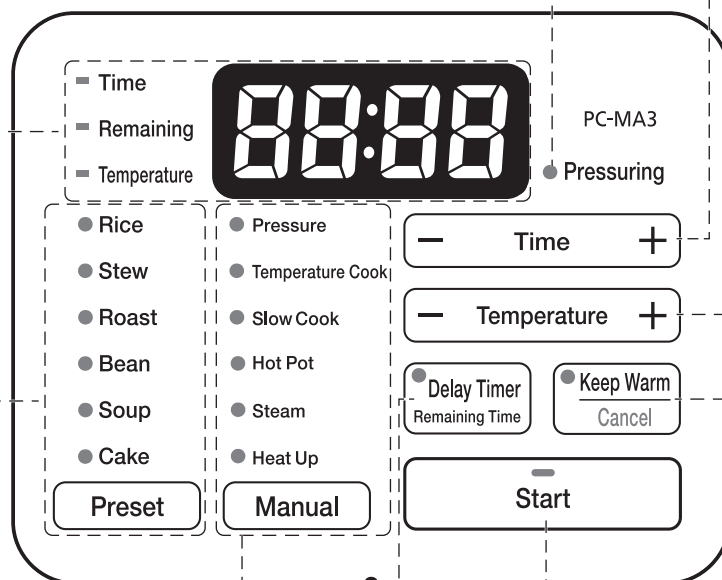
Pulsante di impostazione del tempo

Dopo aver selezionato il menu manuale, il tempo di cottura può essere cambiato premendo questo pulsante.

※ Non risponde quando viene selezionata la modalità Hot Pot o Heat Up (Riscaldare).

Pulsante di regolazione della temperatura

Se si seleziona la modalità Temperature cook (Cottura a temperatura) o Slow Cook (Cottura lenta), la temperatura di cottura può essere cambiata premendo questo pulsante. Se si seleziona la modalità Hot pot o Heat up (Riscaldare), la potenza di riscaldamento può essere regolata premendo questo pulsante.



Spia/pulsante del menu manuale

Premere questo pulsante per passare al menu manuale.

Spia/pulsante di avvio

Premere questo pulsante per avviare la cottura del menu selezionato.

Spia/pulsante del menu preimpostato

Premere questo pulsante per passare al menu preimpostato.

Spia/pulsante di avvio programmato

Premere questo pulsante per impostare l'avvio programmato. L'avvio programmato è disponibile per tutti i menu preimpostati e per le modalità Pressure (Pressione) e Temperature Cook (Cottura a temperatura) del menu manuale.

Quando l'avvio programmato è disponibile per la modalità selezionata, questa spia lampeggerà. Utilizzare il pulsante Time per impostare il tempo restante.

Pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla)

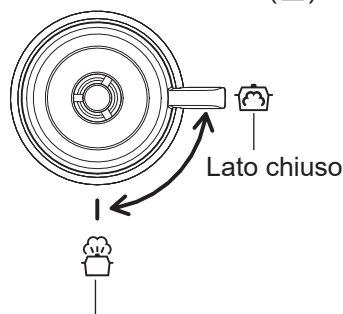
Quando la cottura è terminata, si accende questa spia che indica che la pietanza comincia a essere tenuta in caldo (tranne nelle modalità Slow Cook (Cottura lenta), Hot Pot, Steam (Vapore), Heat Up (Riscaldare)).

Se si preme questo pulsante mentre la spia è accesa, la funzione Keep Warm (Mantieni caldo) sarà disattivata. Se si preme questo pulsante durante il funzionamento, l'operazione sarà annullata.

Contrappeso e coperchio

Il contrappeso

- Per la cottura a pressione, la manopola di rilascio della pressione sul contrappeso deve essere sul lato chiuso (🔒).



Lato di espulsione dell'aria

- Per la cottura non a pressione, la manopola di rilascio della pressione sul contrappeso deve essere sul lato di espulsione dell'aria (👤).

Menu Preset (preimpostati)	Manopola di rilascio della pressione sul contrappeso
Rice (Riso)	Lato chiuso (🔒)
Stew (Stufato)	Lato chiuso (🔒)
Roast (Arrosto)	Lato chiuso (🔒)
Bean (Fagioli)	Lato chiuso (🔒)
Soup (Zuppa)	Lato chiuso (🔒)
Cake (Torta)	Lato di espulsione dell'aria (👤)

Menu manuale	Manopola di rilascio della pressione sul contrappeso
Pressure (A pressione)	Lato chiuso (🔒)
Temperature Cook (Cottura a temperatura)	Lato di espulsione dell'aria (👤)
Slow cook (Cottura lenta)	Lato di espulsione dell'aria (👤)
Hot pot	Senza coperchio
Steam (Vapore)	Lato di espulsione dell'aria (👤)
Heat up (Riscaldare)	Senza coperchio

- Quando si installa il contrappeso, spingerlo con forza dall'alto.

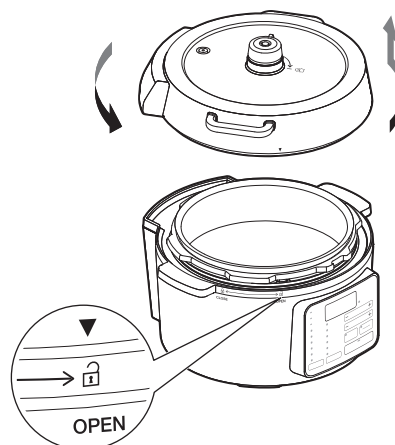
Coperchio

Come aprirlo



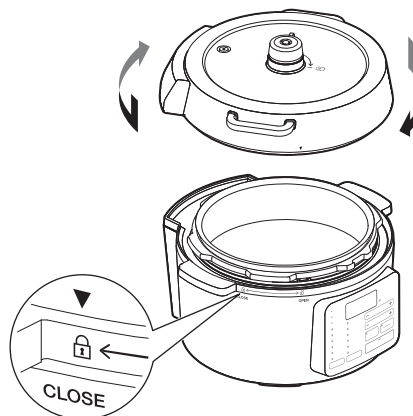
- Quando si apre il coperchio, assicurarsi che la cottura si sia interrotta e, successivamente, eliminare la pressione spostando la manopola di rilascio della pressione sul contrappeso sul lato di espulsione dell'aria (👤).
- Prima di aprire, assicurarsi che la spia di pressurizzazione si sia spenta e che la valvola a galleggiante sia scesa.

Afferrando la maniglia del coperchio, ruotare in senso antiorario, allineare il segno ▼ sul coperchio con il segno (🔒) sull'unità principale e sollevare il coperchio.



Come chiuderlo

Allineare il segno ▼ sul coperchio con il segno (🔒) sull'unità principale, afferrare il manico del coperchio e ruotare in senso orario fino al suo arresto (fino alla posizione (🔒))



Modalità d'uso Menu preimpostato (Rice (Riso))

Questa modalità può essere utilizzata per cuocere il riso.

1 Misurare il riso con il misurino fornito insieme al Multi Cooker

- Questo misurino, una volta riempito, corrisponde esattamente a 1 porzione.



2 Lavare il riso

- 1 Come prima cosa, versare il riso in una ciotola con abbondante acqua e mescolare bene, quindi scolare rapidamente l'acqua
- 2 Usare le dita per mescolare in modo che il riso venga smosso leggermente



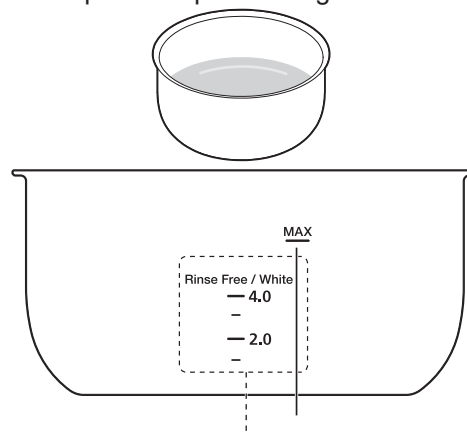
- 3 Aggiungere l'acqua e mescolare accuratamente, quindi eliminare l'acqua
- 4 Ripetere i passaggi 2 e 3 per 2-4 volte
- 5 Infine, risciacquare rapidamente 2-3 volte con abbondante acqua, quindi scolarla



- ※ Il riso senza risciacquo può far diventare l'acqua bianca. Se si cuoce il riso senza lavarlo, questo potrebbe fuoriuscire o bruciarsi. Se l'acqua diventa bianca, lavarlo leggermente una o due volte.
- ※ Non lavare con acqua calda.
- ※ Lavare il riso velocemente.
- ※ Se il riso viene lavato troppo energicamente o lasciato in uno scolapasta dopo essere stato lavato, i chicchi di riso potrebbero creparsi e potrebbe risultare difficile cuocerlo correttamente.
- ※ Se il riso non è stato lavato abbastanza, potrebbe traboccare.

3 Aggiungere l'acqua

- Versare il riso lavato nella pentola interna e riempire d'acqua fino al giusto livello.



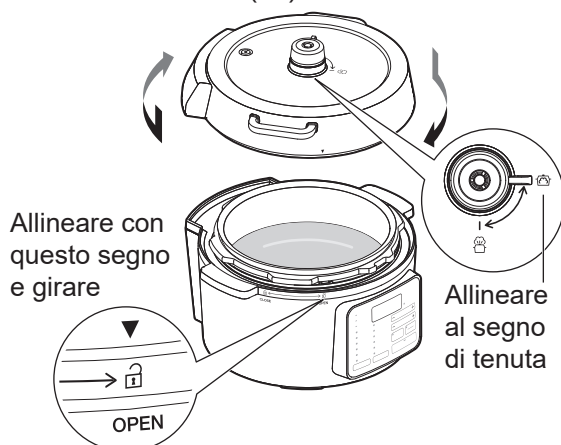
Valori di livello sul lato riso senza amido/bianco

- ※ La consistenza del riso può variare a seconda della tipologia di riso.
- ※ Se si aumenta o si diminuisce la quantità d'acqua, regolare il livello entro un intervallo di 1-3 mm dalla quantità misurata.
- ※ Se viene aggiunta troppa acqua, il riso potrebbe traboccare.
- ※ Per il riso integrale, utilizzare la scala "Brown Rice" nella pentola interna.
- ※ L'acqua utilizzata deve avere una temperatura compresa tra 5-35°C.
- ※ Non utilizzare acqua alcalina ionizzata. In caso contrario, potrebbero verificarsi scolorimenti o potrebbe esserci cattivo odore.

Modalità d'uso Menu preimpostato (Rice (Riso)) continua

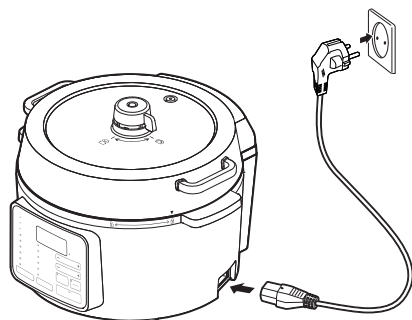
4 Collocare la pentola interna al suo posto e chiudere il coperchio

- Pulire eventuali chicchi di riso o gocce d'acqua all'esterno della pentola interna e all'interno dell'unità principale.
- Assicurarsi che il riso sia uniforme e livellato.
- Allineare il segno ▼ sul coperchio con il segno sull'unità principale (🔒), afferrare il manico del coperchio e ruotare in senso orario fino al suo arresto (fino alla posizione (🔒)).
- Assicurarsi che il contrappeso sia stato installato saldamente nell'anti-blocco.
- Prendere la manopola di rilascio della pressione sul contrappeso e posizionarla sul lato chiuso (🔒).



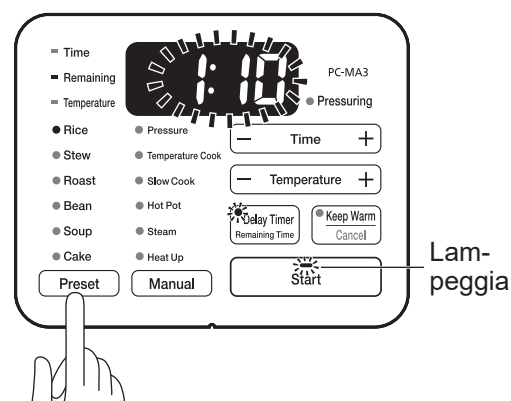
5 Collegare il cavo di alimentazione

Inserire l'alimentatore nella presa sul lato destro dell'unità principale e inserire saldamente la spina di alimentazione in una presa vicina.



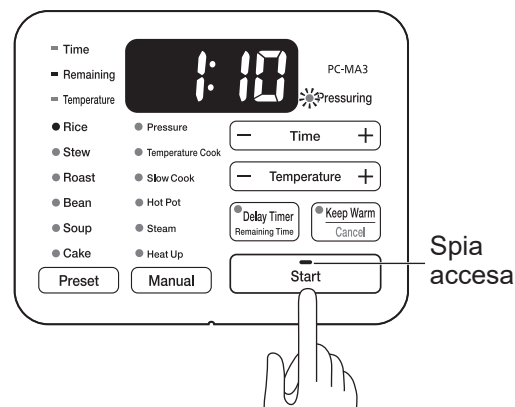
6 Premere il pulsante Preset (Menu preimpostato) e selezionare Rice (Riso)

- La spia Rice (Riso) si illuminerà e il tempo di cottura restante inizierà a lampeggiare.
- La spia Start e la spia Delay Timer lampeggeranno.



7 Premere il pulsante Start

- La spia di avvio si illuminerà e inizierà la cottura.
- Verrà visualizzato il tempo di cottura rimanente.



- ※ Il tempo di cottura è solo un riferimento e può variare a seconda del volume degli ingredienti e del loro impiego.
- ※ Durante la cottura, il tempo di cottura visualizzato potrebbe accorciarsi improvvisamente o il conto alla rovescia potrebbe fermarsi per alcuni minuti, tuttavia non si tratta di anomalie.

- Nel momento in cui inizierà la cottura, la spia di cottura a pressione lampeggerà. Nel momento in cui si genererà vapore sotto pressione, la spia si illuminerà.



- Con la pressione, la valvola a galleggiante fuoriuscirà dal coperchio.
- Con la pressione, il vapore fuoriuscirà dalla valvola a galleggiante. Allineare la manopola di rilascio della pressione del contrappeso con il segno di tenuta (☞). Allineare con il segno di tenuta per regolare la pressione mediante il contrappeso e controllare il volume di vapore.
- Quando si apre il coperchio durante la cottura, premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla) e aprire il coperchio dopo che la valvola a galleggiante è scesa completamente.
- Premendo il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla) durante la cottura, la spia di cottura a pressione si spegnerà. Prima di aprire il coperchio, assicurarsi che la valvola a galleggiante sia scesa completamente.
- Per forzare l'eliminazione della pressione, eliminare il vapore secondo le misure di sicurezza (P173).

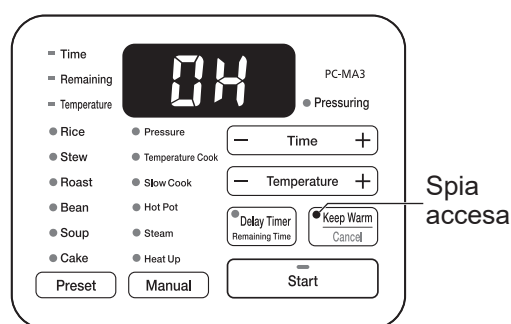


Attenzione

- **Per eliminare il vapore prima della depressurizzazione completa, aprire secondo quanto indicato nella sezione Quando si apre il coperchio durante la cottura (P173).** L'apertura forzata può far schizzare il contenuto della pentola e causare un'ustione.

8 Una volta che la cottura è terminata, togliere immediatamente il riso dalla pentola interna

- Una volta che la cottura è terminata, sarà emesso un suono di avvertimento.
- Si illuminerà la spia Keep Warm (Mantieni caldo) e verrà visualizzato il tempo trascorso dal momento in cui il cibo inizia ad essere tenuto in caldo.



- ※ La funzione Keep Warm (Mantieni caldo) si spegne dopo 12 ore.



- ※ Dopo la cottura del riso, mescolarlo delicatamente per eliminare l'acqua in eccesso.
- ※ Utilizzare una spatola per separare il riso. Se si utilizza un cucchiaio, si schiacceranno i chicchi e il riso perderà la sua bontà.

Modalità d'uso Menu preimpostato (Rice (Riso)) continua

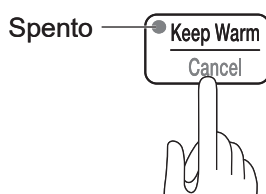
Informazioni sulla funzione Keep Warm (Mantieni caldo)

- Se il riso viene cotto con l'aggiunta di altri ingredienti o condimenti, non tenerlo in caldo, altrimenti potrebbe seccarsi, perdere colore o avere uno strano odore.
 - Anche quando viene tenuto in caldo, mescolare di tanto in tanto il riso partendo dal fondo della pentola interna e continuare a separare tutto il riso dalla pentola interna.
 - Quando c'è solo una piccola quantità di riso, spingerlo verso il centro della pentola interna per tenerlo in caldo e mangiarlo il prima possibile.
 - Se il riso avanzato viene tenuto in caldo per molto tempo, questo potrebbe ingiallire e indurirsi, e le gocce d'acqua della condensa potrebbero gocciolare e rendere il riso molliccio.
 - Si raccomanda di non tenere in caldo il cibo per molto tempo, di coprirlo con un involucri di plastica e di conservarlo in frigorifero
- ※ Il riso freddo non può essere riscaldato con la funzione Keep Warm (Mantieni caldo).

■ Come disattivare la funzione Keep Warm (Mantieni caldo)

Premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla).

- La spia Keep Warm (Mantieni caldo) si spegnerà e verrà ripristinata la modalità precedente.



- Per tenere nuovamente in caldo, premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla). La spia Keep Warm (Mantieni caldo) si illuminerà e il dispositivo comincerà a tenere in caldo il cibo.

■ Se si vuole annullare un'operazione in corso

Premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla).

- L'operazione sarà annullata e verrà ripristinata la modalità precedente.



■ Dopo l'utilizzo

Dopo aver terminato l'utilizzo, scollegare il cavo di alimentazione e pulire l'unità principale una volta che si è raffreddata.

Modalità d'uso Menu preimpostato (Stew (Stufato), Roast (Arrosto), Bean (Fagioli), Soup (Zuppa))

Questo è il menu preimpostato per la cottura a pressione.

1 Versare gli ingredienti nella pentola interna

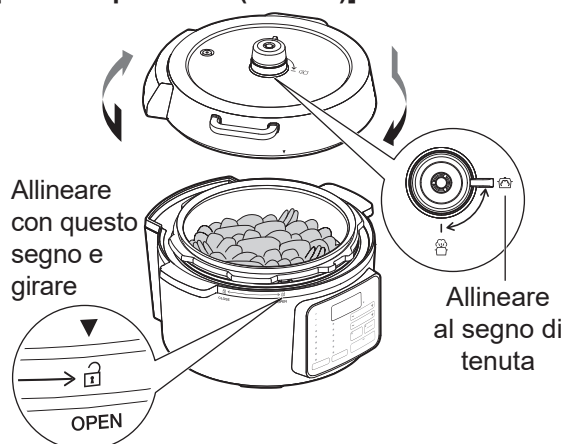
- Allineare e tagliare ciascun tipo di ingrediente secondo le giuste dimensioni.
- Gli ingredienti che si riscaldano con facilità possono essere tagliati in pezzi più grandi, mentre quelli che si riscaldano meno facilmente vanno tagliati in pezzi più piccoli; assicurarsi che tutto si cuocia in modo uniforme.
- Mescolare e amalgamare bene i condimenti che si trovano sul fondo della pentola interna.

Se i condimenti non si mescolano bene con l'acqua, il sensore non sarà in grado di rilevare correttamente la temperatura degli ingredienti e questi potrebbero non essere cotti in modo adeguato.

2 Collocare la pentola interna al suo posto e chiudere il coperchio

- Allineare il segno ▼ sul coperchio con il segno sull'unità principale (i), afferrare il manico del coperchio e ruotare in senso orario fino al suo arresto (fino alla posizione (ii)).
- Assicurarsi che il contrappeso sia stato installato saldamente nell'anti-blocco.
- La manopola di rilascio della pressione sul contrappeso deve essere sul lato chiuso (iii).

[Ad esempio: Stew (Stufato)]

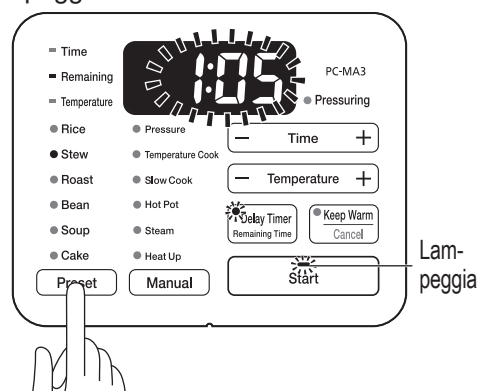


3 Collegare il cavo di alimentazione

Inserire l'alimentatore nella presa sul lato destro dell'unità principale del Multi Cooker e inserire saldamente la spina di alimentazione in una presa vicina.

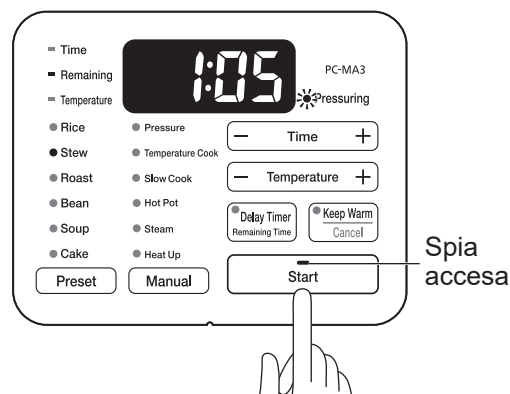
4 Premere il pulsante Preset e selezionare Menu

- Il tempo di cottura rimanente inizierà a lampeggiare.
- La spia Start e la spia Delay Timer lampeggeranno.



5 Premere il pulsante Start

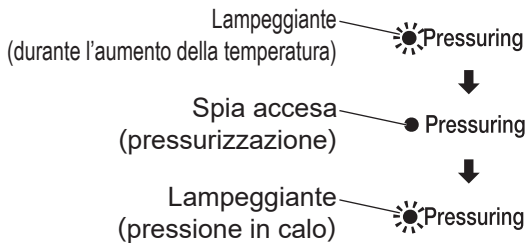
- La spia di avvio si illuminerà e inizierà la cottura.
- Verrà visualizzata la durata della cottura.



- ※ Il tempo di cottura è solo un riferimento e può variare a seconda del volume degli ingredienti e del loro impiego.
- ※ Durante la cottura, il tempo di cottura visualizzato potrebbe accorciarsi improvvisamente o il conto alla rovescia potrebbe fermarsi per alcuni minuti, tuttavia non si tratta di anomalie.

Modalità d'uso Menu preimpostato (Stew (Stufato), Roast (Arrosto), Bean (Fagioli), Soup (Zuppa)) continua

- Nel momento in cui inizierà la cottura, la spia di cottura a pressione lampeggerà. Nel momento in cui si genererà vapore sotto pressione, la spia si illuminerà.



- Con la pressione, la valvola a galleggiante fuoriuscirà dal coperchio.
- Una volta esercitata la pressione, il vapore uscirà dall'anti-blocco. Quando la manopola di rilascio della pressione del contrappeso va verso il lato chiuso (☑), la pressione verrà regolata per effetto del contrappeso e la quantità di vapore può essere controllata.
- Quando si apre il coperchio durante la cottura, premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla) e aprire il coperchio dopo che la valvola a galleggiante è scesa completamente.
- Premendo il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla) durante la cottura, la spia di cottura a pressione si spegnerà. Prima di aprire il coperchio, assicurarsi che la valvola a galleggiante sia scesa completamente.
- Per forzare la rimozione della pressione, girare la manopola di rilascio della pressione sul contrappeso verso il lato di espulsione dell'aria (P173) per far fuoriuscire il vapore.



Attenzione

- Quando si fa fuoriuscire il vapore prima che la pressione sia stata ridotta completamente, fare riferimento a pagina 173 su come aprire il coperchio durante la cottura e aprire il coperchio secondo queste istruzioni.

Non cercare di forzare l'apertura del coperchio. In caso contrario, il cibo all'interno potrebbe schizzare causando ustioni.

A cottura ultimata

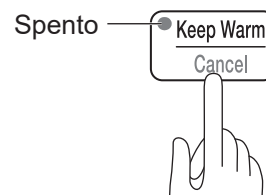
Al termine del ciclo di cottura, il Cooker emette un segnale acustico.

- Una volta che la cottura è terminata, sarà emesso un suono di avvertimento.
- ※ Dopo 12 ore, la funzione Keep Warm (Mantieni caldo) si disattiverà.

Come disattivare la funzione Keep Warm (Mantieni caldo)

Al termine del ciclo di cottura, premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla).

- La spia Keep Warm (Mantieni caldo) si spegnerà e verrà ripristinata la modalità precedente.



- Per tenere nuovamente in caldo, premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla). La spia Keep Warm (Mantieni caldo) si accenderà e il dispositivo comincerà a tenere in caldo il cibo.

Se si vuole annullare un'operazione in corso

Premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla).

- L'operazione sarà annullata e verrà ripristinata la modalità precedente.



Dopo l'utilizzo

Dopo aver terminato l'utilizzo, scollegare il cavo di alimentazione e pulire l'unità principale una volta che si è raffreddata.

Modalità d'uso Menu preimpostato (cake)

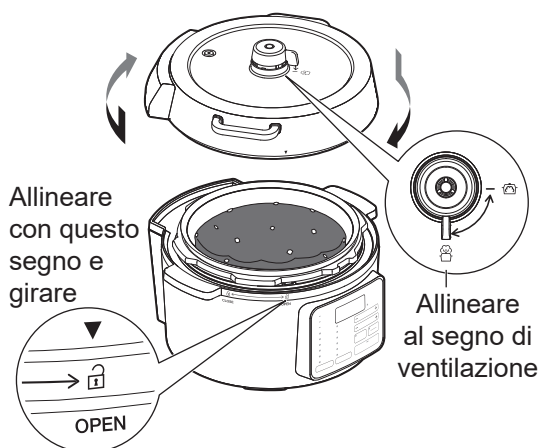
Questo è il menu preimpostato senza la cottura a pressione.

1 Versare gli ingredienti nella pentola interna

- Fare riferimento alla ricetta per conoscere l'occorrente e le modalità di cottura.

2 Collocare la pentola interna al suo posto e chiudere il coperchio

- Allineare il segno ▼ sul coperchio con il segno sull'unità principale (☞), afferrare il manico del coperchio e ruotare in senso orario fino al suo arresto (fino alla posizione (☞))
- Assicurarsi che il contrappeso sia stato installato saldamente nell'anti-blocco.
- La manopola di rilascio della pressione sul contrappeso deve essere sul lato di espulsione dell'aria (☞).

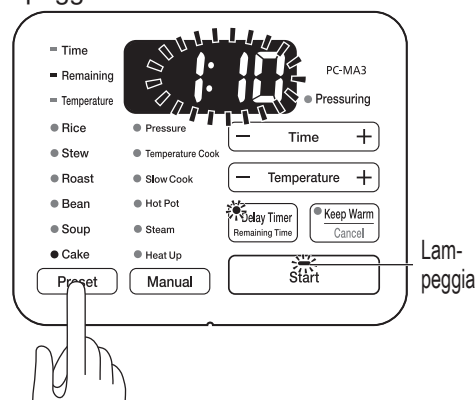


3 Collegare il cavo di alimentazione

Inserire l'alimentatore nella presa sul lato destro dell'unità principale del Multi Cooker e inserire saldamente la spina di alimentazione in una presa vicina.

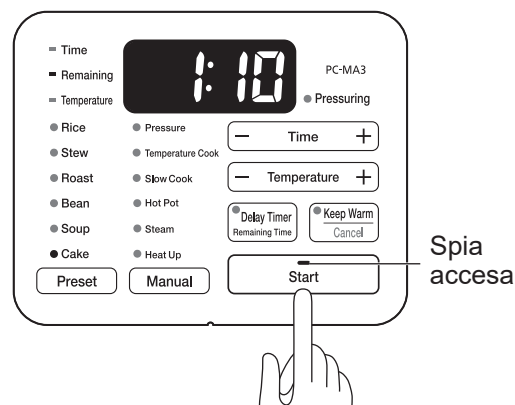
4 Premere il pulsante Preset e selezionare Menu

- Il tempo di cottura rimanente inizierà a lampeggiare.
- La spia Start e la spia Delay Timer lampeggeranno.



5 Premere il pulsante Start

- La spia di avvio si illuminerà e inizierà la cottura.
- Verrà visualizzata la durata della cottura.



- ※ Il tempo di cottura è solo un riferimento e può variare a seconda del volume degli ingredienti e del loro impiego.
- ※ Durante la cottura, il tempo di cottura visualizzato potrebbe accorciarsi improvvisamente o il conto alla rovescia potrebbe fermarsi per alcuni minuti, tuttavia non si tratta di anomalie.

Modalità d'uso Menu preimpostato (cake) continua

A cottura ultimata

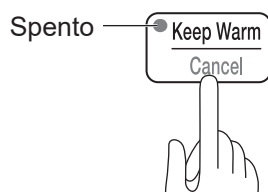
Al termine del ciclo di cottura, il Cooker emette un segnale acustico.

- Una volta che la cottura è terminata, sarà emesso un suono di avvertimento.
- ※ Dopo 12 ore, la funzione Keep Warm (Mantieni caldo) si disattiverà.

■ Come disattivare la funzione Keep Warm (Mantieni caldo)

Al termine del ciclo di cottura, premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla).

- La spia Keep Warm (Mantieni caldo) si spegnerà e verrà ripristinata la modalità precedente.



- Per tenere nuovamente in caldo, premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla). La spia Keep Warm (Mantieni caldo) si accenderà e il dispositivo comincerà a tenere in caldo il cibo.

■ Se si vuole annullare un'operazione in corso

Premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla).

- L'operazione sarà annullata e verrà ripristinata la modalità precedente.



■ Dopo l'utilizzo

Dopo aver terminato l'utilizzo, scollegare il cavo di alimentazione e pulire l'unità principale una volta che si è raffreddata.

Modalità d'uso **Cuocere con l'avvio programmato**

È possibile utilizzare l'avvio programmato impostando il tempo di cottura rimanente.

※ Il timer è disponibile nelle modalità Rice (Riso), Stew (Stufato), Roast (Arrosto), Bean (Fagioli), Soup (Zuppa), Cake (Torta), Pressure (A pressione) e Temperature Cook (Cottura a temperatura)

1 Inserire gli ingredienti nella pentola interna, metterla in posizione e chiudere il coperchio

- Allineare il segno ▼ sul coperchio con il segno sull'unità principale (☞), afferrare il manico del coperchio e ruotare in senso orario fino al suo arresto (fino alla posizione (☞)).
- Assicurarsi che il contrappeso sia stato installato saldamente nell'anti-blocco.
- Quindi, posizionare la manopola di rilascio della pressione (vedere P182).

2 Collegare il cavo di alimentazione

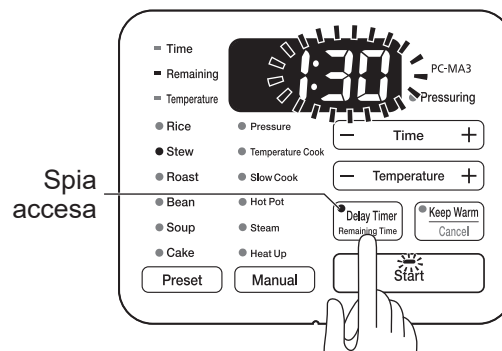
Inserire l'alimentatore nella presa sul lato destro dell'unità principale e inserire saldamente la spina di alimentazione in una presa vicina.

3 Selezionare il menu desiderato.

- Dal menu preimpostato, selezionare una modalità tra Rice (Riso), Stew (Stufato), Roast (Arrosto), Bean (Fagioli), Soup (Zuppa), Cake (Torta) o, in alternativa, dal menu manuale selezionare una modalità tra Pressure (A pressione) e Temperature Cook (Cottura a temperatura).

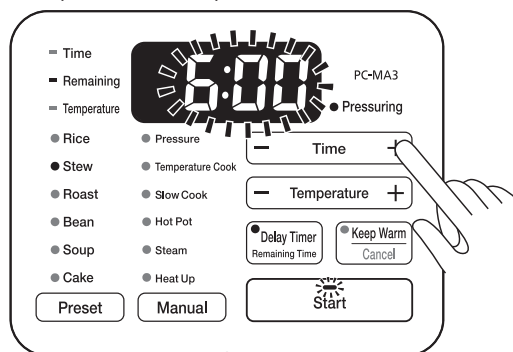
4 Premere il pulsante Delay Timer

- La spia dell'avvio programmato si illuminerà e inizierà a lampeggiare il tempo rimanente.



5 Premere il pulsante Time per impostare il tempo

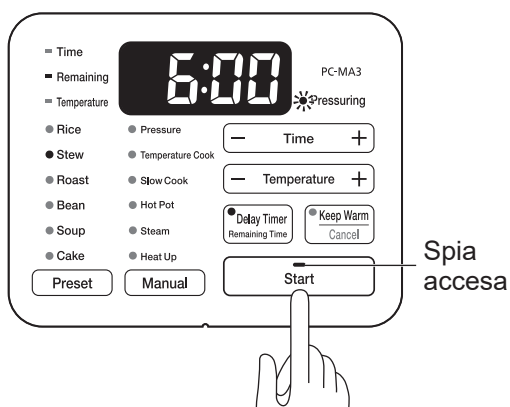
- Nelle seguenti modalità, il tempo può essere impostato con intervalli di 30 minuti:
 - Rice (Riso), Stew (Stufato), Roast (Arrosto), Bean (Fagioli), Cake (Torta) → 1 ora e 30 minuti ~ 14 ore (1:30 ~ 14:00)
 - Soup (Zuppa), Pressure (A pressione) → 1 ora ~ 14 ore (1:00 ~ 14:00)
 - Temperature cook (Cottura a temperatura) → 30 minuti ~ 14 ore (0:30 ~ 14:00)



Modalità d'uso Cuocere con l'avvio programmato continua

6 Premere il pulsante Start

- Una volta impostato il timer, la spia di avvio si illuminerà.
- Verrà visualizzato il tempo di cottura rimanente.



- Nella modalità Rice (Riso), quando si preme il pulsante di avvio, inizierà il conto alla rovescia del tempo mancante all'avvio programmato. Il riso terminerà di cuocere al tempo programmato.
- Per gli altri menu disponibili, la cottura inizierà appena verrà premuto il pulsante di avvio. Gli ingredienti verranno riscaldati al tempo programmato.

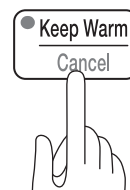
A cottura ultimata

- Una volta che la cottura è terminata, sarà emesso un suono di avvertimento.
- Entrerà in funzione la modalità Keep Warm e la spia Keep Warm si illuminerà.
- ※ Per sapere come tenere in caldo, fare riferimento alle descrizioni di ciascun menu.

■ Come disattivare il timer durante il funzionamento.

Premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla).

- L'operazione sarà annullata e verrà ripristinata la modalità precedente.



■ Dopo l'utilizzo

Dopo aver terminato l'utilizzo, scollegare il cavo di alimentazione e pulire l'unità principale una volta che si è raffreddata.

Modalità d'uso Menu manuale (Pressure (A pressione))

Questo è il menu manuale per la cottura a pressione.

1 Versare gli ingredienti nella pentola interna, posizionare la pentola sul Cooker e chiudere il coperchio

- Allineare il segno ▼ sul coperchio con il segno sull'unità principale (☞), afferrare il manico del coperchio e ruotare in senso orario fino al suo arresto (fino alla posizione (☞)).
- Assicurarsi che il contrappeso sia stato installato saldamente nell'anti-blocco.
- La manopola di rilascio della pressione sul contrappeso deve essere sul lato chiuso (☞).

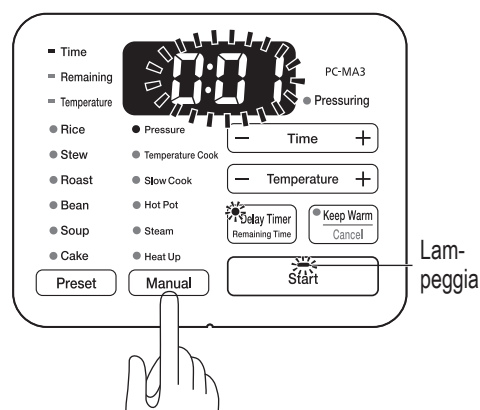


2 Collegare il cavo di alimentazione

Inserire l'alimentatore nella presa sul lato destro dell'unità principale del Multi Cooker e inserire saldamente la spina di alimentazione in una presa vicina.

3 Premere il pulsante Manual (Manuale) per selezionare la modalità di cottura Pressure (A pressione)

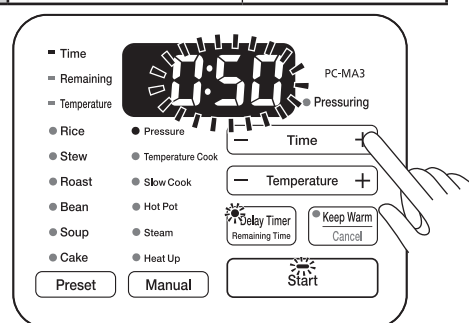
- La spia della cottura a pressione si illuminerà e il tempo di cottura restante inizierà a lampeggiare.
- La spia di avvio lampeggerà.



4 Impostare il tempo di cottura premendo i pulsanti +/- in corrispondenza di Time

- Impostare un intervallo tra 1 minuto e 2 ore (0:01~2:00).

Impostare unità	1~10 min	Unità: 1 min
	10~30 min	Unità: 5 min
	30 min~1 ora	Unità: 10 min
	1~2 ore	Unità: 30 min

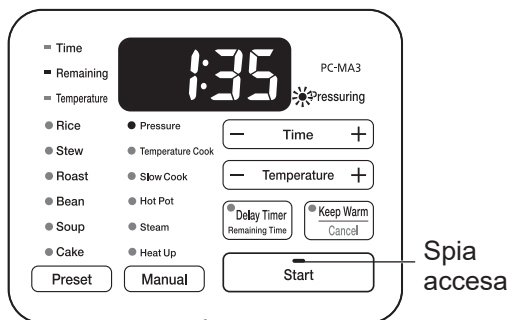


- Al tempo di cottura preimpostato verrà aggiunto il tempo di aumento/diminuzione della pressione.

Modalità d'uso Menu manuale (Pressure (A pressione)) continua

5 Premere il pulsante Start

- La spia di avvio si illuminerà e inizierà la cottura.
- Verrà visualizzato il tempo di cottura rimanente.



- ※ Il tempo di cottura è solo un riferimento e può variare a seconda del volume degli ingredienti e del loro impiego.
- ※ Durante la cottura, il tempo di cottura rimanente visualizzato potrebbe accorciarsi improvvisamente o il conto alla rovescia potrebbe fermarsi per alcuni minuti, tuttavia non si tratta di anomalie.

- Una volta iniziata la cottura, la spia di pressurizzazione lampeggerà. Una volta che all'interno si crea la quantità di vapore necessaria e che viene esercitata la pressione, la spia si illuminerà (non lampeggerà).



- Una volta esercitata la pressione, la valvola a galleggiante si solleva verso la parte superiore del coperchio.
- Una volta esercitata la pressione, il vapore uscirà dall'anti-blocco. Quando la manopola di rilascio della pressione del contrappeso va verso il lato chiuso (🔒), la pressione verrà regolata per effetto del contrappeso e la quantità di vapore può essere controllata.
- Quando si apre il coperchio durante la cottura, premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla), quindi attendere che la spia di pressurizzazione si sia spenta e che la valvola a galleggiante si sia abbassata prima di aprire.

- Premendo il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla) durante la cottura, la spia di cottura a pressione si spegnerà. Prima di aprire il coperchio, assicurarsi che la valvola a galleggiante sia scesa completamente.
- Per forzare la rimozione della pressione, girare la manopola di rilascio della pressione sul contrappeso verso il lato di espulsione dell'aria (vedi pagina 173) per far fuoriuscire il vapore.

⚠ **Quando si fa fuoriuscire il vapore prima che la pressione sia stata ridotta completamente, fare riferimento a pagina 173 su come aprire il coperchio durante la cottura e aprire il coperchio secondo queste istruzioni.** Non cercare di forzare l'apertura del coperchio. In caso contrario, il cibo all'interno potrebbe schizzare causando ustioni.

A cottura ultimata

Al termine del ciclo di cottura, il Cooker emette un segnale acustico.

- Prima di aprire il coperchio, assicurarsi che la spia di pressurizzazione si sia spenta e che la valvola a galleggiante sia scesa.

Informazioni sulla funzione Keep Warm (Mantieni caldo)

Una volta completato il ciclo di cottura, la spia Keep Warm (Mantieni caldo) si illuminerà e il dispositivo comincerà a tenere in caldo il cibo.

※ Dopo 12 ore, la funzione Keep Warm (Mantieni caldo) si disattiverà.

Se si vuole annullare un'operazione in corso

Premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla).

- L'operazione sarà annullata e verrà ripristinata la modalità precedente.



Dopo l'utilizzo

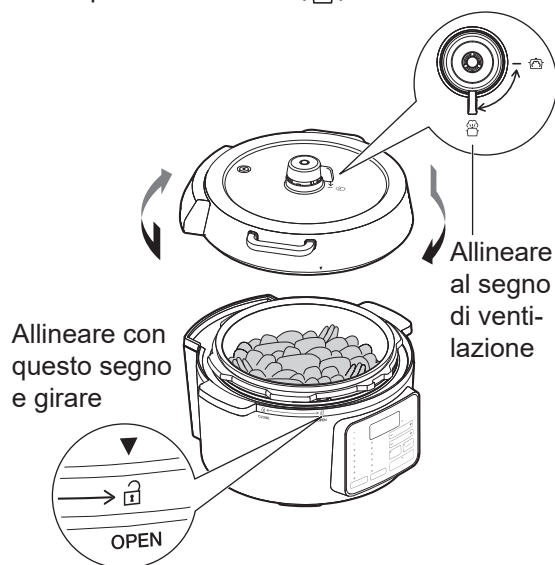
Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare che la pentola si raffreddi naturalmente prima di pulirla.

Modalità d'uso Menu manuale (Temperature Cook (Cottura a temperatura))

Questo è il menu per la cottura senza pressione.

1 Versare gli ingredienti nella pentola interna, posizionare la pentola sul Cooker e chiudere il coperchio

- Mescolare e amalgamare bene i condimenti che si trovano sul fondo della pentola interna.
Se i condimenti non si mescolano bene con l'acqua, il sensore non sarà in grado di rilevare correttamente la temperatura degli ingredienti e questi potrebbero non essere cotti in modo adeguato.
- Allineare il segno ▼ sul coperchio con il segno sull'unità principale (🔒), afferrare il manico del coperchio e ruotare in senso orario fino al suo arresto (fino alla posizione (🔒))
- Assicurarsi che il contrappeso sia stato installato saldamente nell'anti-blocco.
- La manopola di rilascio della pressione sul contrappeso deve essere sul lato di espulsione dell'aria (👤).

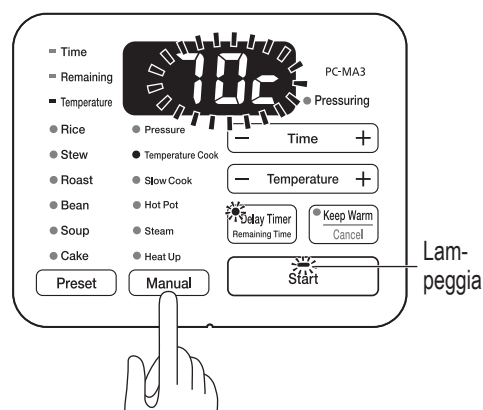


2 Collegare il cavo di alimentazione

Inserire l'alimentatore nella presa sul lato destro dell'unità principale del Multi Cooker e inserire saldamente la spina di alimentazione in una presa vicina.

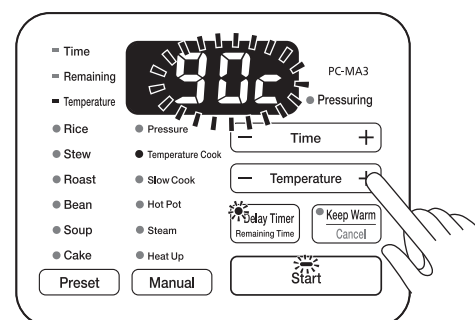
3 Premere il pulsante Manual (Manuale) per selezionare Temperature Cook (Cottura a temperatura)

- La spia Temperature Cook (Cottura a temperatura) si illuminerà e il tempo di cottura inizierà a lampeggiare.
- La spia di avvio lampeggerà.



4 Per impostare la temperatura di cottura, premere i pulsanti +/- in corrispondenza di Temperature

- La temperatura di cottura può essere impostata tra i 70°C e i 100°C a intervalli di 5°C.

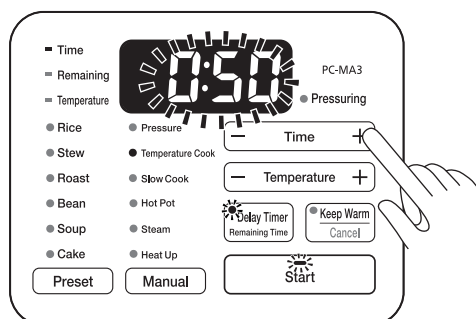


Modalità d'uso Menu manuale (Temperature Cook (Cottura a temperatura))

5 Per impostare il tempo di cottura, premere i pulsanti +/- in corrispondenza di Time

- Premendo il pulsante di impostazione del tempo si passa all'impostazione del tempo.
- Impostare un intervallo tra 1 minuto e 14 ore (0:01~14:00)

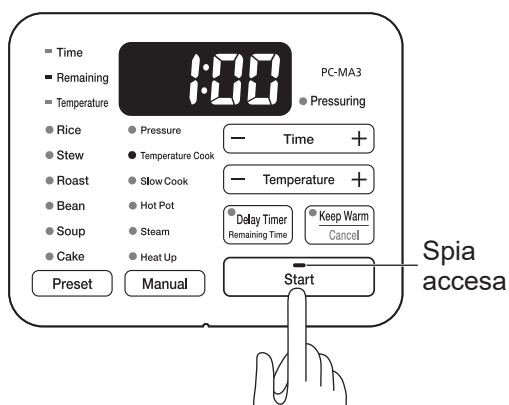
Impostare unità	1~10 min	Unità: 1 min
	10~30 min	Unità: 5 min
	30 min~1 ora	Unità: 10 min
	1~14 ore	Unità: 30 min



- ※ Premendo il pulsante di impostazione della temperatura si passa all'impostazione della temperatura.

6 Premere il pulsante Start

- La spia di avvio si illuminerà e inizierà la cottura.
- Verrà visualizzato il tempo di cottura rimanente.



Spia accesa

- ※ Il tempo di cottura è solo un riferimento e può variare a seconda del volume degli ingredienti e del loro impiego.
- ※ Durante la cottura, il tempo di cottura visualizzato potrebbe accorciarsi improvvisamente o il conto alla rovescia potrebbe fermarsi per alcuni minuti, tuttavia non si tratta di anomalie.

A cottura ultimata

Una volta che la cottura è terminata, sarà emesso un suono di avvertimento.

■ Informazioni sulla funzione Keep Warm (Mantieni caldo)

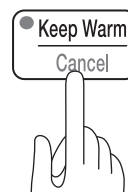
Una volta completato il ciclo di cottura, la spia Keep Warm (Mantieni caldo) si accenderà e il dispositivo comincerà a tenere in caldo il cibo.

- Dopo 12 ore, la funzione Keep Warm (Mantieni caldo) si disattiverà.

■ Se si vuole annullare un'operazione in corso

Premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla).

- L'operazione sarà annullata e verrà ripristinata la modalità precedente.



■ Dopo l'utilizzo

Scollegare il cavo di alimentazione e pulire l'unità principale una volta che si è raffreddata.

Modalità d'uso Menu manuale (Slow cook (Cottura lenta))

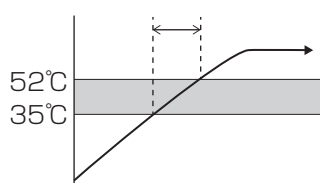


Attenzione

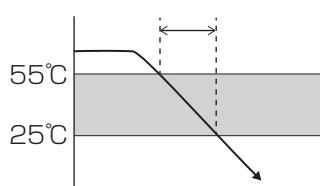
Precauzioni per la cottura lenta

- **La temperatura degli ingredienti durante la cottura deve essere la seguente:**
 - Durante il riscaldamento, la temperatura al centro della pentola raggiunge i 35~52°C in 170 minuti.
 - Durante il raffreddamento dopo la cottura, la temperatura al centro della pentola raggiunge i 25~55°C in 200 minuti.

Riscaldamento in 170 minuti



Raffreddamento in 200 minuti

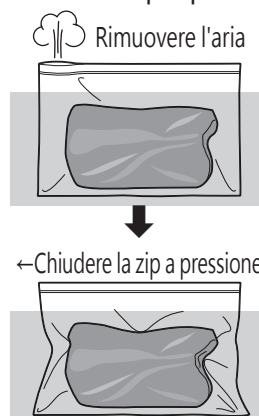


- **Usare ingredienti freschi. Utilizzare un sacchetto di plastica diverso per ogni cottura.**
- **Quando si cucina la carne, assicurarsi di tagliarla a pezzi.**
- **Quando si serve del cibo a chi può avere un sistema immunitario debole, come le donne incinte, i neonati o gli anziani, controllare attentamente lo stato di cottura degli alimenti e il loro stato di conservazione. In caso di dubbio, non servirli.**

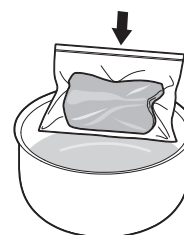
1 Versare gli ingredienti nella pentola interna

Per una cottura lenta

- Riportare gli ingredienti a temperatura ambiente e metterli insieme ai condimenti all'interno di un sacchetto di plastica con zip a pressione. Lasciare uno spazio aperto di circa 1 cm. Immergere lentamente il sacchetto nel recipiente con dell'acqua in modo da eliminare completamente l'aria all'interno del sacchetto mediante la pressione esercitata dall'acqua. Quindi, chiudere completamente la zip a pressione.



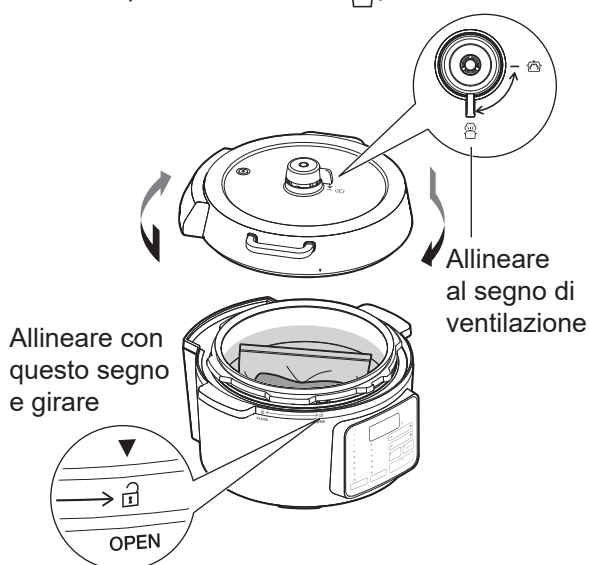
- Usare delle forbici per rimuovere le pinne affilate del pesce. Rimuovere anche il maggior numero possibile di lische e spine, perché potrebbero bucare il sacchetto di plastica.
- ※ Utilizzare un sacchetto di plastica diverso per ogni cottura.
- Aggiungere l'acqua nella pentola interna. Ci deve essere tanta acqua quanto basta per far sì che gli ingredienti siano completamente immersi.
- Immergere il sacchetto di plastica contenente gli ingredienti. Se tende a galleggiare, usare un peso per farlo rimanere sul fondo.



Modalità d'uso Menu manuale (Slow Cook (Cottura lenta)) continua

2 Posizionare la pentola interna sul Cooker e chiudere il coperchio

- Allineare il segno ▼ sul coperchio con il segno sull'unità principale (☐), afferrare il manico del coperchio e ruotare in senso orario fino al suo arresto (fino alla posizione (☐))
- Assicurarsi che il contrappeso sia stato installato saldamente nell'anti-blocco.
- La manopola di rilascio della pressione sul contrappeso deve essere sul lato di espulsione dell'aria (☐).

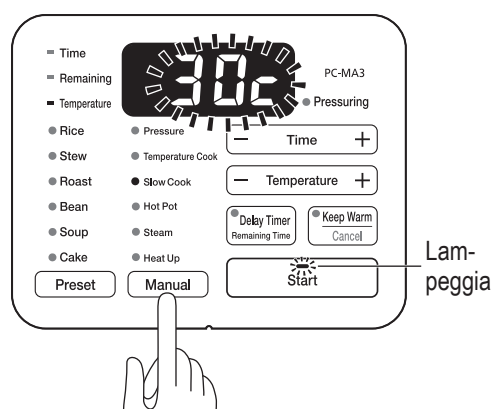


3 Collegare il cavo di alimentazione

Inserire l'alimentatore nella presa sul lato destro dell'unità principale del Multi Cooker e inserire saldamente la spina di alimentazione in una presa vicina.

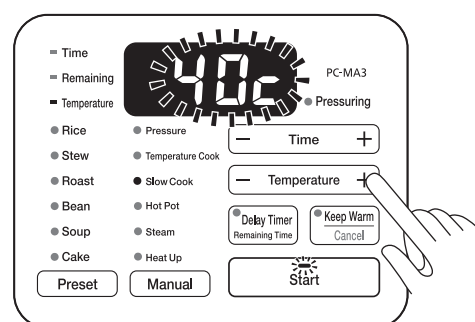
4 Premere il pulsante Manual (Manuale) per selezionare Slow cook (Cottura lenta)

- La spia Slow Cook (Cottura lenta) si illuminerà e la temperatura di cottura inizierà a lampeggiare.
- La spia di avvio lampeggerà.



5 Per impostare la temperatura di cottura, premere i pulsanti +/- in corrispondenza di Temperature

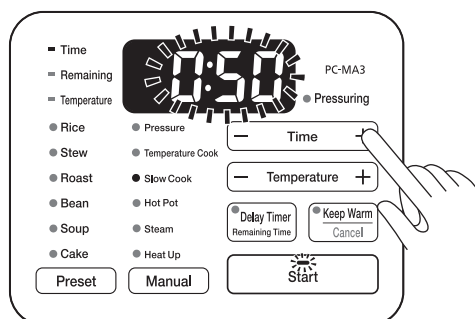
- Impostare un valore tra i 30 e i 70°C sulla base degli intervalli di 5°C previsti.



6 Per impostare il tempo di cottura, premere i pulsanti +/- in corrispondenza di Time

- Premendo il pulsante di impostazione del tempo si passa all'impostazione del tempo.
- Impostare un intervallo tra 1 minuto e 14 ore (0:01~14:00).

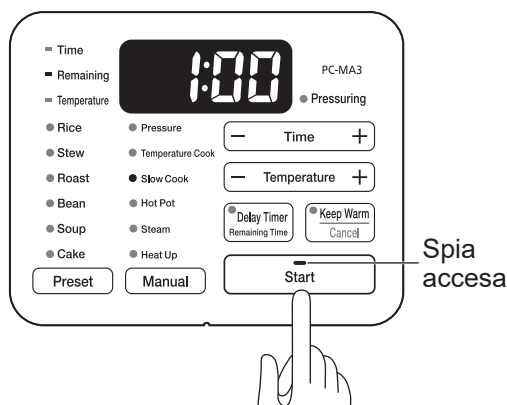
Impostare unità	1~10 min	Unità: 1 min
	10~30 min	Unità: 5 min
	30 min~1 ora	Unità: 10 min
	1~14 ore	Unità: 30 min



- ※ Premendo il pulsante di impostazione della temperatura si passa all'impostazione della temperatura.

7 Premere il pulsante Start

- La spia di avvio si illuminerà e inizierà la cottura.
- Verrà visualizzato il tempo di cottura rimanente.



Spia accesa

- ※ Il tempo di cottura è solo un riferimento e può variare a seconda del volume degli ingredienti e del loro impiego.
- ※ Durante la cottura, il tempo di cottura visualizzato potrebbe accorciarsi improvvisamente o il conto alla rovescia potrebbe fermarsi per alcuni minuti, tuttavia non si tratta di anomalie.

A cottura ultimata

Una volta che la cottura è terminata, sarà emesso un suono di avvertimento.

- Raffreddare il cibo cotto a bassa temperatura più rapidamente possibile. Se lasciato raffreddare a temperatura ambiente, è più facile che si sviluppino batteri.
- Raffreddare in frigorifero il cibo fermentato più rapidamente possibile. Se lasciato a temperatura ambiente, il cibo potrebbe fermentare eccessivamente alterandone il sapore.
- Non usare la funzione Keep Warm (Mantieni caldo) per Slow cook (Cottura lenta).

Se si vuole annullare un'operazione in corso

Premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla).

- L'operazione sarà annullata e verrà ripristinata la modalità precedente.



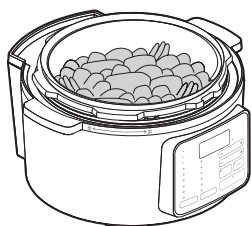
Dopo l'utilizzo

Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare che la pentola si raffreddi naturalmente prima di pulirla.

Modalità d'uso Menu manuale (Hot pot)

Aprire il coperchio. Può essere utilizzata come una pentola normale.

- 1 Aprire il coperchio, versare gli ingredienti nella pentola interna e posizionare sul Cooker**

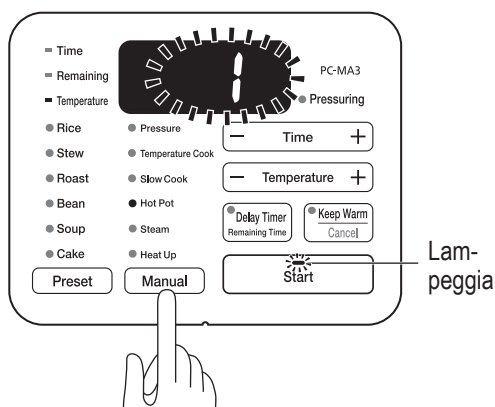


- 2 Collegare il cavo di alimentazione**

Inserire l'alimentatore nella presa sul lato destro dell'unità principale e inserire saldamente la spina di alimentazione in una presa vicina.

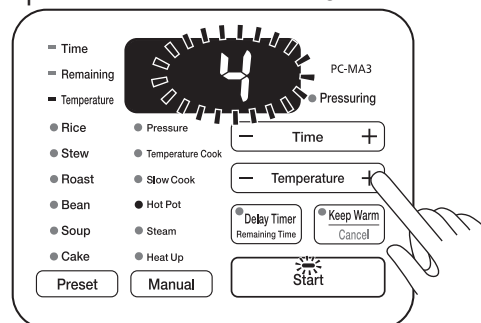
- 3 Premere il pulsante Manual (Manuale) per selezionare Hot pot**

- La spia Hot pot si illuminerà e la spia di avvio inizierà a lampeggiare.



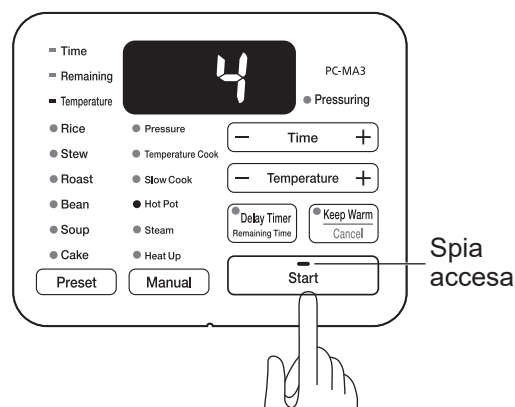
- 4 Per impostare la temperatura di cottura, premere i pulsanti +/- in corrispondenza di Temperature**

- Impostare un valore tra 1 e 5.



- 5 Premere il pulsante Start**

- La spia di avvio si illuminerà e il dispositivo inizierà a riscaldarsi.



- Se la pentola è troppo leggera perché il sensore la rilevi, potrebbe verificarsi un errore.
- Se non viene eseguita alcuna operazione per 2 ore, la cottura si ferma automaticamente.
- Se il calore è impostato sul livello 4 o 5 e l'unità non riceve ulteriori input per 30 minuti, l'unità ridurrà automaticamente il livello a 3.

■ Interrompere il riscaldamento se si vuole annullare un'operazione in corso

Premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla).

- Il riscaldamento sarà interrotto (l'operazione sarà annullata) e verrà ripristinata la modalità precedente.



■ Dopo l'utilizzo

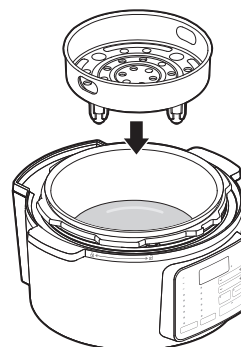
Dopo aver terminato l'utilizzo, scollegare il cavo di alimentazione e pulire l'unità principale una volta che si è raffreddata.

Modalità d'uso Menu manuale (Steam (Vapore))

Cottura a vapore che utilizza il cestello per la cottura a vapore in dotazione con il Multi Cooker.

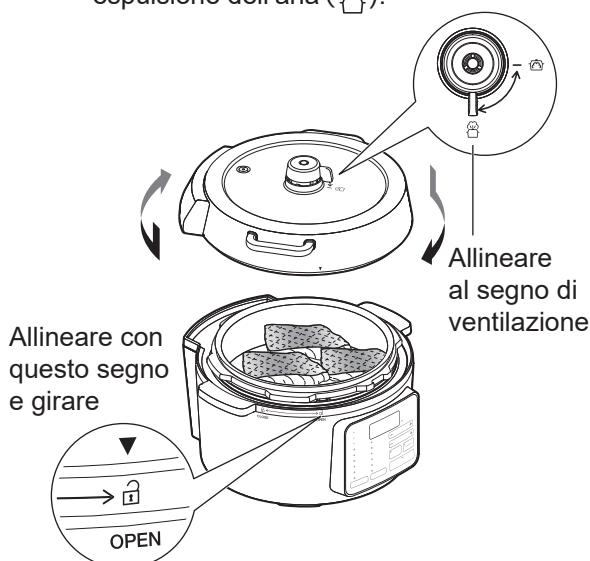
- Quando si utilizza il cestello per la cottura a vapore, il vapore salirà nell'aria, quindi fare attenzione a non bloccare lo sfiato del vapore.

1 Sistemare la pentola interna e il cestello per la cottura a vapore e aggiungere l'acqua (approssimativamente 200 ml)



2 Disporre gli ingredienti uno accanto all'altro nel cestello per la cottura a vapore e chiudere il coperchio

- Allineare il segno ▼ sul coperchio con il segno sull'unità principale (🔒), afferrare il manico del coperchio e ruotare in senso orario fino al suo arresto (fino alla posizione 🔒)
- Assicurarsi che il contrappeso sia stato installato saldamente nell'anti-blocco.
- La manopola di rilascio della pressione sul contrappeso deve essere sul lato di espulsione dell'aria (👉).



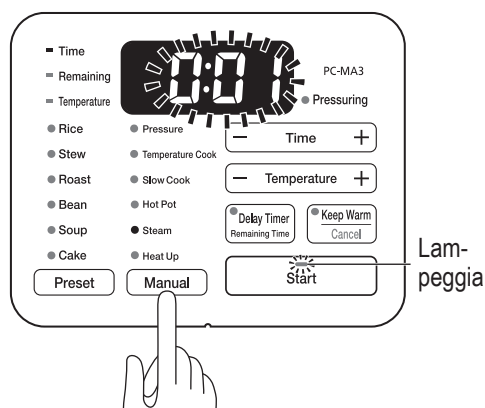
Modalità d'uso Menu manuale (Steam (Vapore)) continua

3 Collegare il cavo di alimentazione

Inserire l'alimentatore nella presa sul lato destro dell'unità principale del Multi Cooker e inserire saldamente la spina di alimentazione in una presa vicina.

4 Premere il pulsante Manual (Manuale) per selezionare la modalità di cottura Steam (Vapore)

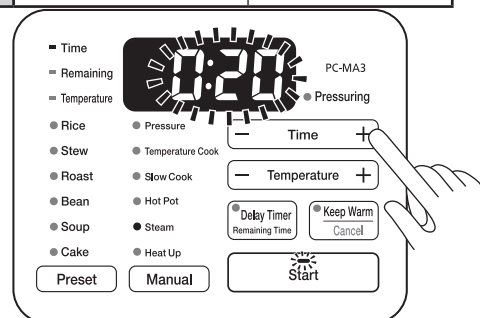
- La spia della modalità di cottura Steam (Vapore) si illuminerà e il tempo di cottura inizierà a lampeggiare.
- La spia di avvio lampeggerà.



5 Per impostare il tempo di cottura, premere i pulsanti +/- in corrispondenza di Time

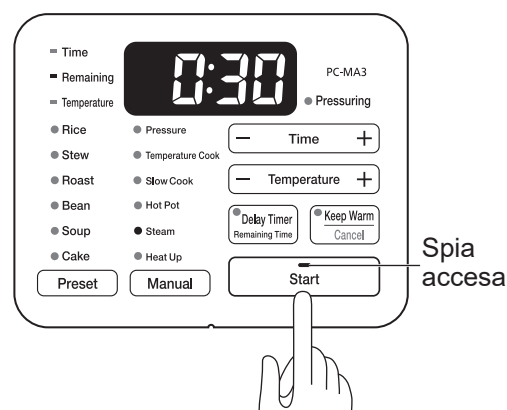
- Impostare un intervallo tra 1 minuto e 2 ore. (0:01~2:00)

Impostare unità	1~10 min	Unità: 1 min
	10~30 min	Unità: 5 min
	30 min~1 ora	Unità: 10 min
	1~2 ore	Unità: 30 min



6 Premere il pulsante Start

- La spia di avvio si illuminerà e inizierà la cottura.
- Verrà visualizzato il tempo di cottura rimanente.



- ※ Il tempo di cottura è solo un riferimento e può variare a seconda del volume degli ingredienti e del loro impiego.
- ※ Durante la cottura, il tempo di cottura visualizzato potrebbe accorciarsi improvvisamente o il conto alla rovescia potrebbe fermarsi per alcuni minuti, tuttavia non si tratta di anomalie.

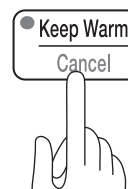
A cottura ultimata

Una volta che la cottura è terminata, sarà emesso un suono di avvertimento.

Se si vuole annullare un'operazione in corso

Al termine del ciclo di cottura, premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla).

- L'operazione sarà annullata e verrà ripristinata la modalità precedente.



Dopo l'utilizzo

Dopo aver terminato l'utilizzo, scollegare il cavo di alimentazione e pulire.

Modalità d'uso Menu manuale (Heat up (Riscaldare))

Aprire il coperchio. Può essere utilizzata per stufare o rosolare.

1 Aprire il coperchio, versare gli ingredienti nella pentola interna e posizionare sul Cooker

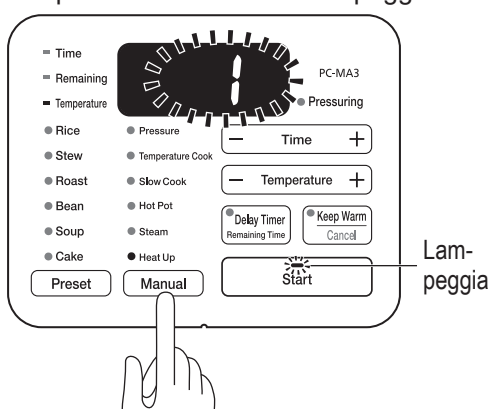


2 Collegare il cavo di alimentazione

Inserire l'alimentatore nella presa sul lato destro dell'unità principale e inserire saldamente la spina di alimentazione in una presa vicina.

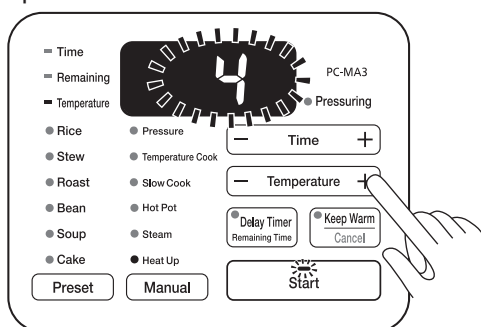
3 Premere il pulsante Manual (Manuale) per selezionare Heat up (Riscaldare)

- La spia Heat up (Riscaldare) si illuminerà e la spia di avvio inizierà a lampeggiare.



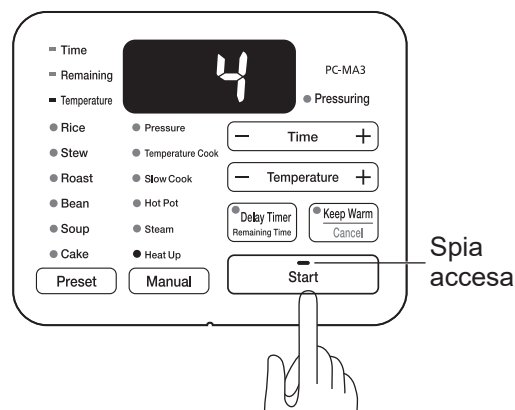
4 Per impostare la temperatura di cottura, premere i pulsanti +/- in corrispondenza di Temperature

- Impostare un valore tra 1 e 5.



5 Premere il pulsante Start

- La spia di avvio si illuminerà e il dispositivo inizierà a riscaldarsi.



- Se la pentola è troppo leggera perché il sensore la rilevi, potrebbe verificarsi un errore.
- Se non viene eseguita alcuna operazione per 2 ore, la cottura si ferma automaticamente.
- Se il calore è impostato sul livello 4 o 5 e l'unità non riceve ulteriori input per 30 minuti, l'unità ridurrà automaticamente il livello a 3.

Interrompere il riscaldamento se si vuole annullare un'operazione in corso

Premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla).

- Il riscaldamento è stato interrotto (l'operazione è stata annullata) e verrà ripristinata la modalità precedente.



Dopo l'utilizzo

Dopo aver terminato l'utilizzo, scollegare il cavo di alimentazione e pulire.

Manutenzione e pulizia



Attenzione

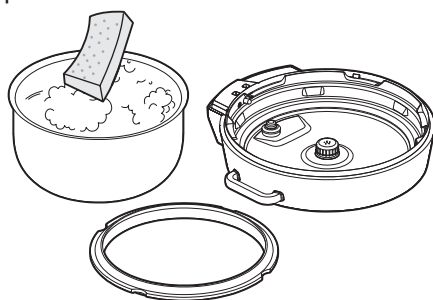
- Prima di procedere a qualsiasi tipo di manutenzione o pulizia, assicurarsi che la cottura e la tenuta in caldo degli alimenti siano terminate, che il cavo di alimentazione sia scollegato e che la pentola interna e l'unità principale si siano raffreddate a sufficienza.
- Non lavare con acqua l'unità principale del Multi Cooker.

- Pulire ed effettuare la manutenzione dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare detersivi eccessivamente acidi o alcalini e non utilizzare agenti chimici, candeggina, spazzole metalliche, spazzole di nylon o spugne abrasive.
- Se ci sono delle macchie, del grasso o del cibo ostinato all'interno della pentola, immergere in acqua calda per un po', quindi lavare.
- Quando si cerca di rimuovere macchie, grasso o cibo attaccati in maniera ostinata, non usare coltelli o altri oggetti duri.

Pentola interna, coperchio, valvola di tenuta

Lavare con un detersivo neutro per la cucina e risciacquare con acqua

- Togliere la guarnizione di tenuta e lavarla separatamente.

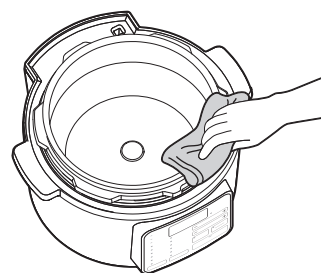


- ※ Utilizzare una spugna morbida.
- ※ Non usare spatole di metallo, spazzole di metallo, spazzole di nylon, il lato di nylon delle spugne o detersivi.
- ※ Dopo il lavaggio con acqua, asciugare bene.
- ※ Dopo aver asciugato il tutto, riposizionare ogni cosa al suo posto e non dimenticare la guarnizione di tenuta.
- ※ Non conservare in un luogo con elevata umidità e non riporre se ancora sporco. In caso contrario, si potrebbero verificare corrosioni.

Unità principale

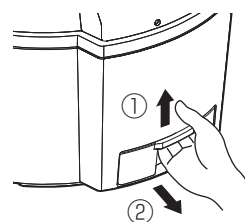
Estrarre la pentola interna e pulirla con un panno umido

- ※ Se ci sono macchie, grasso o residui di cibo attaccati al sensore di temperatura, potrebbero causare malfunzionamenti, quindi devono essere rimossi prima del nuovo utilizzo.



Vaschetta di condensazione

Solleverla la leva (①), tirare per estrarre la vaschetta di condensazione e l'acqua (②), gettare l'acqua di vapore accumulata e sciacquare la vaschetta con dell'acqua



- ※ Dopo il lavaggio, asciugarla bene e riposizionarla.

Cestello per la cottura a vapore

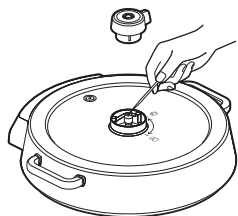
Lavare con un detersivo neutro per la cucina e risciacquare con acqua



- ※ Dopo il lavaggio, asciugare bene.

Contrappeso, anti-blocco

Usare uno stuzzicadenti per rimuovere eventuali residui o qualsiasi altra cosa che sia rimasta bloccata all'interno della valvola.

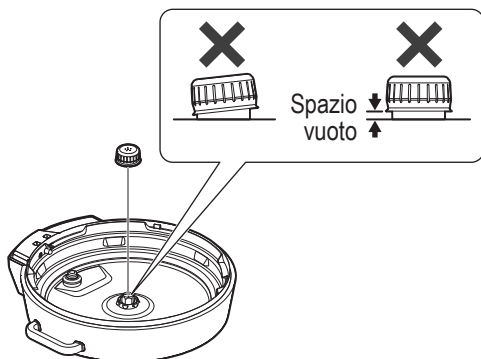


Tappo dell'anti-blocco

Rimuovere, lavare con un detersivo neutro per la cucina e risciacquare con acqua.



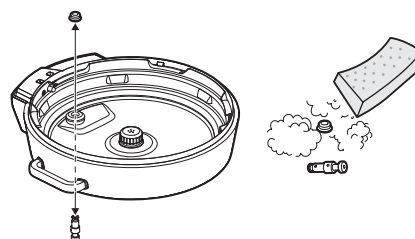
- ※ Dopo aver lavato e asciugato accuratamente, non dimenticare di mettere tutto al proprio posto.
- ※ Quando si rimette tutto al proprio posto, assicurarsi che non ci sia uno spazio vuoto o una crepa tra il tappo e il coperchio, e che il tappo non sia storto. Quando sarà nella posizione corretta, si sentirà un clic.



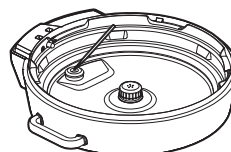
Valvola a galleggiante

Estrarre e usare uno stuzzicadenti per rimuovere eventuali residui o qualsiasi altra cosa che sia rimasta bloccata al suo interno.

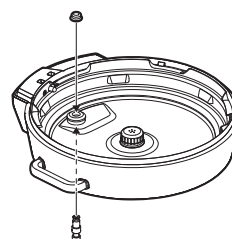
- Per pulire la valvola a galleggiante ed effettuare la manutenzione, rimuovere prima il tappo della valvola a galleggiante dall'interno del coperchio, quindi estrarre il perno dal coperchio.



- Rimuovere anche eventuali residui o qualsiasi altra cosa che sia rimasta bloccata all'interno del foro da cui è stata rimossa la valvola a galleggiante.



- ※ Dopo la pulizia e la manutenzione, non dimenticare di mettere tutto al proprio posto.



Risoluzione dei problemi

Prima di consegnare il prodotto per la riparazione, leggere attentamente il manuale di utilizzo e verificare la presenza di uno dei seguenti problemi.

Stato	Cause	Soluzioni
Quando si premono i pulsanti, non succede nulla	● La spina di alimentazione non è inserita correttamente nella presa	● Inserire correttamente la spina di alimentazione nella presa di corrente.
	● Il cavo di alimentazione non è inserito nell'unità principale	● Inserire il cavo di alimentazione nella presa di alimentazione dell'unità principale del Multi Cooker.
Quando inizia la cottura, il tempo di cottura mostrato sul display si prolunga	● È stata selezionata la modalità manuale	● Quando si seleziona una delle modalità in manuale, il tempo di cottura varia man mano che l'unità regola di conseguenza la pressione e la temperatura.
Non si riesce a cucinare	● Il cavo di alimentazione si è scollegato durante la cottura o si verificano dei cali di tensione	● Se la corrente viene interrotta durante la cottura, il Multi Cooker non sarà in grado di terminare la cottura.
Il riso risulta duro o troppo morbido	● È sbagliata la quantità di riso	● Utilizzare il misurino per avere la quantità corretta (→P183).
	● È sbagliata la quantità di acqua	● Introdurre una quantità d'acqua adeguata alla quantità di riso (→P183).
Gli ingredienti non si sono cotti abbastanza	● Il tempo di cottura è troppo breve	● Impostare un tempo di cottura più lungo.
Gli ingredienti diventano troppo morbidi o si sciolgono	● Il tempo di cottura è troppo lungo	<ul style="list-style-type: none"> ● Con la cottura a pressione gli ingredienti si cuociono più in fretta. Impostare un tempo di cottura più breve. ● La cottura a vapore non è adatta se si vuole mantenere inalterata la forma degli ingredienti.
Il riso trabocca durante la cottura (Modalità Rice (Riso))	● Il riso non è stato lavato abbastanza bene ed è rimasta della crusca di riso	● Lavare bene il riso in modo che non ci siano residui di crusca di riso (→P183).
Il cibo trabocca se viene utilizzata la modalità Hot pot	● La potenza di riscaldamento per la cottura è troppo elevata	● A seconda degli ingredienti da cuocere, regolare la potenza di riscaldamento di conseguenza in modo che il cibo non trabocchi.

Stato	Cause	Soluzioni
La cottura non riesce bene	<ul style="list-style-type: none"> ● La manopola di rilascio della pressione sul contrappeso non è impostata correttamente, sul lato chiuso (☒) o sul lato di espulsione dell'aria (☑). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Per la cottura a pressione, la manopola di rilascio della pressione sul contrappeso deve essere sul lato chiuso (☒). ● Per la cottura senza pressione, la manopola di rilascio della pressione sul contrappeso deve essere sul lato di espulsione dell'aria (☑).
	<ul style="list-style-type: none"> ● I condimenti non sono stati mescolati bene 	<ul style="list-style-type: none"> ● Se i sughi o i condimenti non sono stati mescolati bene e tendono a finire sul fondo, il sensore di temperatura potrebbe non essere in grado di rilevare la temperatura corretta e potrebbe non funzionare correttamente. Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che tutto sia stato ben amalgamato.
Il cibo trabocca durante la cottura	<ul style="list-style-type: none"> ● Sono stati inseriti troppi ingredienti o è stata versata troppa acqua 	<ul style="list-style-type: none"> ● Inserire un'adeguata quantità di ingredienti.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Gli ingredienti non sono adatti a quel tipo di cottura 	<ul style="list-style-type: none"> ● Non cuocere alcun ingrediente che faccia bolle o schiuma, o che diventi appiccicoso durante la cottura.
La cottura non riesce bene (il vapore fuoriesce e non c'è pressione)	<ul style="list-style-type: none"> ● La guarnizione di tenuta non è nella posizione corretta 	<ul style="list-style-type: none"> ● La guarnizione di tenuta deve essere in posizione prima di ogni utilizzo.
	<ul style="list-style-type: none"> ● La manopola di rilascio della pressione sul contrappeso è sul lato di espulsione dell'aria (☑) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Per la cottura a pressione, assicurarsi che la manopola di rilascio della pressione sul contrappeso sia sul lato chiuso (☒).
	<ul style="list-style-type: none"> ● Il contrappeso non è stato posizionato correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> ● Assicurarsi che il contrappeso sia nella posizione corretta e che sia correttamente inserito fino in fondo.
	<ul style="list-style-type: none"> ● La valvola a galleggiante non è nella posizione corretta 	<ul style="list-style-type: none"> ● La valvola a galleggiante deve essere in posizione prima di ogni utilizzo.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Il contrappeso non è nella posizione corretta 	<ul style="list-style-type: none"> ● Il contrappeso deve essere in posizione prima della cottura.
<ul style="list-style-type: none"> ● È rimasto qualcosa attaccato alla pentola interna, al coperchio o alla guarnizione di tenuta 	<ul style="list-style-type: none"> ● Prima della cottura, rimuovere tutto ciò che è rimasto attaccato nella pentola interna, sul coperchio o sulla guarnizione di tenuta. 	

Risoluzione dei problemi continua

Stato	Cause	Soluzioni
Si sente un rumore come di acqua che schizza	<ul style="list-style-type: none"> ● Potrebbero esserci gocce d'acqua all'esterno della pentola interna o all'interno dell'unità principale 	<ul style="list-style-type: none"> ● Asciugare eventuali gocce d'acqua prima di collocare la pentola interna al suo posto.
Anche a cottura ultimata, non si aziona la modalità Keep Warm (Mantieni caldo)	<ul style="list-style-type: none"> ● La modalità selezionata non prevede la funzione Keep Warm (Mantieni caldo) 	<ul style="list-style-type: none"> ● A cottura ultimata, la funzione Keep Warm (Mantieni caldo) si azionerà solo per i menu preimpostati e per Pressure (A pressione) e Temperature Cook (Cottura a temperatura) nella modalità manuale.
Segnalazione errore E02	<ul style="list-style-type: none"> ● Il coperchio non è stato posizionato correttamente 	<ul style="list-style-type: none"> ● Posizionare correttamente il coperchio (vedi pagina 182) e riprovare.
Segnalazione errore E03	<ul style="list-style-type: none"> ● Il sensore di temperatura si è surriscaldato 	<ul style="list-style-type: none"> ● L'errore può essere cancellato premendo il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla). ● Premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla), aprire il coperchio e far raffreddare per almeno 30 minuti. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza clienti di Iris Ohyama France SAS.
Segnalazione errore E04 E05 E06	<ul style="list-style-type: none"> ● È stata rilevata un'anomalia interna 	<ul style="list-style-type: none"> ● Interrompere l'utilizzo, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa e contattare il centro di assistenza clienti di Iris Ohyama France SAS.
Segnalazione errore E07	<ul style="list-style-type: none"> ● La guarnizione di tenuta non è installata. ● La manopola di rilascio della pressione non è correttamente posizionata (ventilazione, chiusura) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla) per cancellare l'errore. Premere il pulsante Keep Warm/Cancel (Mantieni caldo/Annulla) per aprire il coperchio e far raffreddare per almeno 30 minuti o più. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza clienti.
Non si riesce a impostare l'avvio programmato	<ul style="list-style-type: none"> ● La funzione Timer non è disponibile per il menu selezionato. 	<ul style="list-style-type: none"> ● L'avvio programmato può essere utilizzato per tutti i menu preimpostati e per Pressure (A pressione) e Temperature Cook (Cottura a temperatura) della modalità manuale.

Stato	Cause	Soluzioni
L'unità principale, la pentola interna o il cibo hanno uno strano odore	● Durante il primo periodo di utilizzo, si potrebbe avvertire un cattivo odore di plastica o gomma	● Il problema non si ripresenterà dopo alcuni utilizzi.
Il riso si attacca o il cibo si brucia	● È stata tenuta in caldo per troppo tempo una quantità troppo piccola di riso o cibo	● Non è consigliabile utilizzare la funzione Keep Warm (Mantieni caldo) per piccole quantità di cibo.

Se il problema persiste

Rivolgersi al punto vendita in cui è stato acquistato il prodotto o al centro di assistenza clienti di Iris Ohyama France SAS
 Indirizzo e-mail dell'assistenza clienti di Iris Ohyama France
CustomerService@iriseurope.fr



Avvertenza

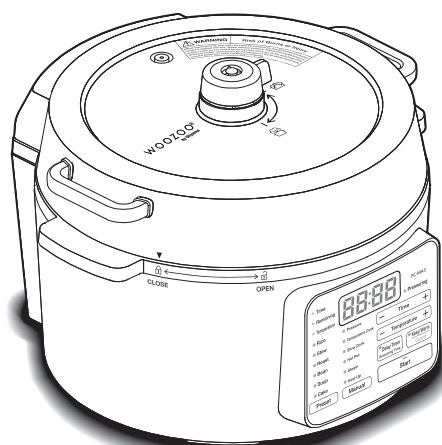
- Non provare a smontare, riparare o modificare il prodotto senza previa autorizzazione.

WOZZOO®
by Ohyama

Voor huishoudelijk gebruik binnenshuis

Multicooker PC-MA3

Gebruiksaanwijzing



Inhoud

Specificaties	212
Veiligheid	213
Voorzorgen bij gebruik	219
Koken	220
Onderdelen	221
Gewicht en deksel	224
Gebruiksaanwijzingen Menu Preset (Voorgeprogrammeerd) (Rice (Rijst)).....	225
Gebruiksaanwijzingen Menu Preset (Voorgeprogrammeerd) (Stew (Stoven), Roast (Braden), Bean (Bonen), Soup (Soep))...	229
Gebruiksaanwijzingen Menu Preset (Voorgeprogrammeerd) (Cake (Gebak)).....	231
Gebruiksaanwijzingen Koken met de vertragingstimer	233
Gebruiksaanwijzingen Menu Manual (Handmatig) (Pressure (Snelkoken)).....	235
Gebruiksaanwijzingen Menu Manual (Handmatig) (Temperature Cook (Koken op temperatuur))....	237
Gebruiksaanwijzingen Menu Manual (Handmatig) (Slow Cook (Sudderend)).....	239
Gebruiksaanwijzingen Menu Manual (Handmatig) (Hot Pot (Kookpot)).....	242
Gebruiksaanwijzingen Menu Manual (Handmatig) (Steam (Stomen))	243
Gebruiksaanwijzingen Menu Manual (Handmatig) (Heat Up (Opwarmen)).....	245
Onderhoud en reinigen	246
Problemen oplossen.....	248

Specificaties

Nominale spanning	220-240 V~	
Nominale frequentie	50 Hz	
Nominaal ingangsvermogen	800 W	
Rijst koken - capaciteit	Spoelvrij/wit	4 porties
	Bruine rijst	4 porties
Bedrijfsdruk	70 kPa	
Kookcapaciteit	2,0 L	
Volledige watercapaciteit	3,0 L	
Afmetingen (bij benadering)	B300×D288×H224 mm	
Productgewicht (bij benadering)	3,9 kg	
Netsnoer (bij benadering)	Lengte: 2,0 m (met voedingsstekker)	

※ Productspecificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Veiligheid

Lees vóór gebruik de volgende veiligheidsvoorschriften zorgvuldig om persoonlijk letsel of materiële schade te voorkomen. Er zijn twee soorten voorschriften, aangeduid met de termen 'Waarschuwing' en 'Attentie'. De veiligheidsvoorschriften zijn belangrijk voor veilig en correct gebruik. Volg ze daarom altijd op.

Betekenis van symbolen



Herinnering of waarschuwing



NIET DOEN



ALTIJD DOEN



Waarschuwing

Incorrect gebruik kan ernstig of dodelijk letsel veroorzaken.

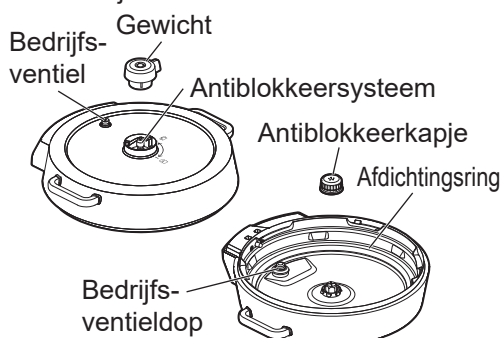
Snelkoken

Bij gebruik van de snelkookmethode kan incorrecte bediening van het product gevaarlijk zijn vanwege de hoge temperatuur en hoge interne druk. Voer vóór gebruik de volgende controles uit.

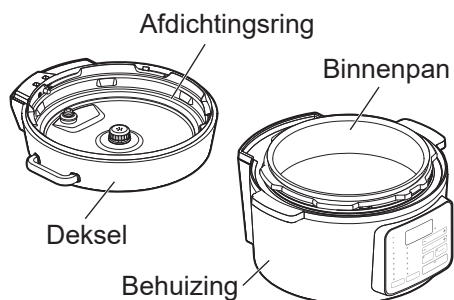


Niet vergeten

- **Controleer of het antiblokkeersysteem en de stoomuitlaat niet beschadigd of verstopt zijn**
- **Controleer vóór gebruik of het gewicht en het antiblokkeerkapje op hun plaats zitten**
Anders loopt u het risico op letsel, bijv. brandwonden.

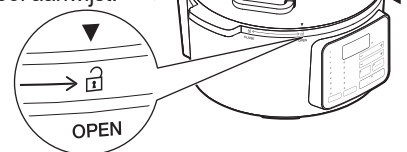


- **Zorg dat er geen voedselresten op het deksel, de behuizing, de binnenpan of de afdichtingsring zitten**
Anders loopt u het risico op letsel, bijv. brandwonden.
Aangekleefde rijstkorrels of etensresten moeten worden verwijderd alvorens het deksel te sluiten.



Niet vergeten

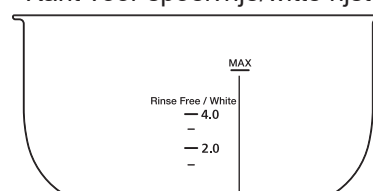
- **Controleer of het deksel goed dichtzit**
Anders loopt u het risico op letsel, bijv. brandwonden.



Verboden

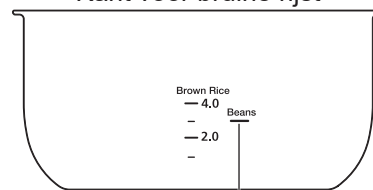
- **Doe niet meer dan de aangegeven hoeveelheid ingrediënten in de multicooker**
Anders loopt u het risico op letsel, bijv. brandwonden.

Kant voor spoelvrije/witte rijst



Gebruik niet meer dan de gemarkeerde max. hoeveelheid ingrediënten (alle kookmethodes)

Kant voor bruine rijst



Ingrediënten die tijdens het koken zwellen (bijv. bonen of noedels) moeten onder deze markering blijven

Veiligheid vervolg

Snelkoken vervolg



Verboden

- **Gebruik de snelkookmethode niet voor de volgende voedingswaren (Voorbeelden van voedingswaren die niet in de snelkookstand mogen worden gekookt)**
 - Voedingswaren die veel olie bevatten
 - Voedingswaren die natriumcarbonaat bevatten, of luchtballen of schuim produceren
 - Stoof- en andere gerechten die indikken of kleverig zijn
- De stoomuitlaat kan verstopt raken en er kan plotseling stoom ontsnappen, wat tot letsel of brandwonden kan leiden.



Verboden

- **Niet bakken of verwarmen zonder water**
Anders kunnen ongelukken ontstaan.
- **Zorg dat het antiblokkeersysteem en de stoomuitlaat van het bedrijfsventiel niet verstopt zijn**
Doe geen voedsel in de multicooker dat nog in een plastic zak zit. Als de stoomuitlaat verstopt zit, kan dit tot oververhitting of ongelukken leiden.

Correct gebruik van netsnoer en -stekker



Niet vergeten

- **Stof de netstekker regelmatig af**
Stofophoping kan de isolatie aantasten en brand of elektrische schokken veroorzaken.
- **Steek de stekker goed in het stopcontact**
Anders loopt u het risico op kortsluiting, resulterend in brand of elektrische schokken.



Stekker van het product uit het stopcontact halen

- **Haal de stekker uit het stopcontact alvorens reparaties of controles uit te voeren of het product te verplaatsen**
Anders loopt u het risico op letsel of elektrische schokken.



Contact met natte handen vermijden

- **Hanteer de stekker niet met vochtige handen wanneer u deze in het stopcontact plaatst of eruit verwijdert**
Anders loopt u het risico op elektrische schokken, brandwonden of ander letsel.



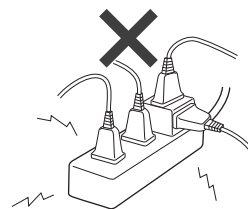
Verboden

- **Zet het product niet aan terwijl het netsnoer in de war zit**
Anders loopt u het risico op brand en/of brandwonden. Niet gebruiken terwijl het netsnoer opgerold of samengebonden is.
- **Het product kan alleen worden gebruikt met een netspanning van 220-240 V**
Anders loopt u het risico op a brand of elektrische schokken.



Prohibited

- **Beschadig het netsnoer niet**
- **Trek niet te hard aan het netsnoer wanneer u het product verplaatst of opbergt**
Het netsnoer niet beschadigen, wijzigen, knikken, verdraaien of eraan trekken, voorkomt dat het bekneld raakt en plaats er geen zware voorwerpen op. Een beschadigd netsnoer kan brand of elektrische schokken veroorzaken.
- **Gebruik het product niet met een beschadigd netsnoer of een netstekker die beschadigd is of niet goed in het stopcontact zit**
Anders loopt u het risico op kortsluiting, resulterend in brand of elektrische schokken. Als het netsnoer beschadigd is, neem dan contact op met de winkel waar u het product hebt gekocht of bel de klantenservice van Iris Ohyama France SAS
- **Niet gebruiken op een manier waardoor de vermogensspecificaties van stopcontacten of verlengsnoeren worden overschreden**
Anders kan brand ontstaan.



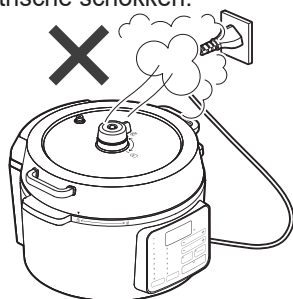
- **Laat kleine kinderen niet aan de netstekker likken**
Hierdoor loopt u het risico op letsel of elektrische schokken.

Tijdens het koken



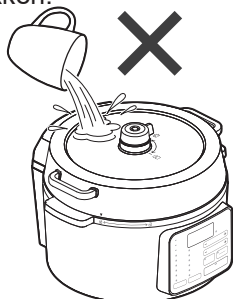
Verboden

- **Het deksel nooit openen**
- **Het product niet verplaatsen**
- **Gezicht en handen uit de buurt van het gewicht en bedrijfsventiel houden**
Anders loopt u het risico op brandwonden of ongelukken.
- **Het netsnoer en de netstekker niet blootstellen aan stoom**
Anders loopt u het risico op brand of elektrische schokken.



Product niet nat maken

- **Geen water op de behuizing morsen**
- **De behuizing niet met water wassen**
Hierdoor kan een stroomlek of kortsluiting optreden, mogelijk resulterend in brand of elektrische schokken.



Verboden

- **Dit product niet gebruiken voor andere doeleinden dan in deze handleiding aangegeven**
Anders loopt u het risico op brand, brandwonden, elektrische schokken of letsels.
- **Het product niet gebruiken voor commerciële doeleinden of voor andere dan huishoudelijke doeleinden**
Dit product is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Als het product voor commerciële of andere dan huishoudelijke doeleinden wordt gebruikt, kan het brand veroorzaken.

Volg de stappen hieronder om de druk af te laten en het deksel te openen



Niet vergeten

- **Wanneer u kookt met dit product**
 - ① Druk op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren) om het snelkookproces te stoppen
 - ② Leg een natte handdoek op het gewicht, doe ovenwanten aan of gebruik pannenlappen en zet de drukventielknop van het gewicht in de stoomafvoerstand (☁)
 - ③ Als er geen stoom meer ontsnapt, verwijdert u de handdoek en controleert u of het bedrijfsventiel omlaag staat
 - ④ Raadpleeg het gedeelte 'Na het koken' en open het deksel langzaam. Gebruik geen geweld om het deksel te openen. Hierdoor kan het eten eruit spatten en kunt u brandwonden oplopen.
- **Gebruik ovenwanten of pannenlappen**
- **Zorg dat u bij het omzetten van de drukventielknop op het gewicht alleen de knop zelf aanraakt**
Anders kunt u brandwonden oplopen.

Na het koken



Niet vergeten

- **Na het koken blijft de binnenpan onder druk**
- **Wanneer u het deksel na het koken opent, zet u het gewicht in de stoomafvoerstand (☁) om de stoom te laten ontsnappen, en zorgt u dat het bedrijfsventiel omlaag staat**
- **Open het deksel geleidelijk en zorg dat er geen stoom uit de ruimte tussen het deksel en de behuizing komt**
- **Als u tijdens het draaien en openen van het deksel weerstand voelt, probeer dan niet het deksel met geweld te openen. Wacht even en probeer het opnieuw of zet het gewicht weer in de vergrendelde stand (🔒) en zie de stappen onder 'Tijdens het koken' om de stoom af te voeren en het deksel te openen**
Als de binnenpan nog steeds onder druk staat, kan het deksel van de multi-cooker schieten en kan het kokende voedsel eruit spatten, resulterend in brandwonden of ongelukken.

Veiligheid vervolg



Stekker van het product uit het stopcontact halen

- In het geval van afwijkingen of storingen moet u het gebruik van het product onmiddellijk staken. Schakel het product uit en haal de stekker uit het stopcontact

Anders riskeert u rookvorming, brand of elektrische schokken.

[Voorbeelden van afwijkingen]

- Abnormale geluiden of vreemde geuren
- Abnormale opwarming van netsnoer en -stekker
- Gaat af en toe aan en uit wanneer het netsnoer wordt bewogen
- Brandend, pijnlijk gevoel veroorzaakt door elektrische schokken bij het aanraken van het product

➔ Staak meteen het gebruik van het product en neem contact op met de winkel waar u het hebt gekocht of bel de klantenservice van Iris Ohyama France SAS



Niet vergeten

- Dit apparaat mag uitsluitend met de meegeleverde behuizing worden gebruikt



Niet vergeten

- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar



Niet vergeten

- Lees alle instructies



Niet vergeten

- Houd kinderen tijdens het snelkoken uit de buurt van de multicooker



Niet vergeten

- Plaats het apparaat niet in een warme oven



Niet demonteren

- Demonteer, repareer of wijzig het product niet

Hierdoor loopt u het risico op brand, elektrische schokken of letsel. Neem contact op met de winkel waar u het product hebt gekocht of bel de klantenservice van Iris Ohyama France SAS voor inlichtingen over reparatie.



Verboden

- Laat kinderen en andere onbevoegde personen het product niet zonder toezicht gebruiken, en laat kleine kinderen het product niet aanraken

Anders bestaat het risico op elektrische schokken, letsel of brandwonden.

Dit product moet worden gebruikt onder toezicht van een volwassene die op de hoogte is van de instructies voor veilig gebruik.



Niet vergeten

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of gebrek aan ervaring of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende veilig gebruik van het apparaat en begrijpen wat de risico's zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen alleen door kinderen van 8 jaar of ouder worden uitgevoerd mits onder toezicht van een volwassene



Verboden

- Vul de multicooker tot niet meer dan 2/3. Wanneer u voedingswaren gebruikt die tijdens het koken opzwellen, zoals rijst of gedroogde groenten, dient u de multicooker niet meer dan halfvol te vullen



Niet vergeten

- Gebruik de juiste warmtebron(nen) volgens de gebruiksinstructies

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN



Niet vergeten

- Verplaats de multicooker uiterst voorzichtig als deze onder druk staat. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en knoppen, zo nodig met bescherming



Verboden

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bestemd



Niet vergeten

- Dit apparaat kookt onder druk. Bij onjuist gebruik bestaat het risico op brandwonden. Zorg dat de multicooker goed gesloten is voordat u deze verwarmt. Zie 'Voorzorgen bij gebruik'



Niet vergeten

- Open de multicooker nooit met geweld. Open het deksel pas als u zeker weet dat de interne druk volledig is afgelaten. Zie 'Voorzorgen bij gebruik'



Verboden

- Gebruik de snelkookmethode nooit zonder water toe te voegen. Anders kan ernstige schade ontstaan



Niet vergeten

- Na het koken van vlees met vel (bijv. ossentong) dat als gevolg van de druk kan opzwellen, dient u niet in het vlees te prikken terwijl het vel opgezwollen is; hierdoor kunt u brandwonden oplopen



Niet vergeten

- Controleer vóór elk gebruik of de ventielen niet verstopt zijn. Zie 'Voorzorgen bij gebruik'



Verboden

- Gebruik de multicooker niet om voedsel te frituren of bakken als deze in de snelkookstand staat



Verboden

- Kom niet aan de veiligheidssystemen tenzij anders aangegeven in de onderhoudsinstructies in deze handleiding



Niet vergeten

- Gebruik alleen door de producent geleverde reserveonderdelen voor het relevante model. Gebruik met name een behuizing en deksel van dezelfde producent, die als compatibel zijn aangemerkt

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES



Attentie

Waarschuwingen voor het risico op letsel of schade door onjuist gebruik van dit product



Niet aanraken

- Hete onderdelen van het product tijdens en na het gebruik niet aanraken
Anders kunt u brandwonden oplopen. Wacht tot het product is afgekoeld voordat u reinigings- of onderhoudswerk verricht.



Verboden

Tijdens gebruik

- Niet afdekken met een theedoek of iets anders
Anders loopt u het risico op ongelukken of brand vanwege oververhitting.



Verboden

- Gebruik geen andere kookpotten dan de binnenpan die specifiek voor dat gebruik bestemd is
- Gebruik de binnenpan van de multicooker niet op een gasfornuis, brander of andere kookapparatuur
Anders kan brand ontstaan.



Niet vergeten

- Als u deegachtig voedsel kookt, schud de multicooker dan zachtjes voordat u het deksel opent, om te voorkomen dat het voedsel eruit spat.

Veiligheid vervolg



Stekker van het product uit het stopcontact halen

- **Haal de stekker uit het stopcontact als u het netsnoer loskoppelt; trek nooit aan het netsnoer**

Anders kan het netsnoer beschadigd raken en brand of elektrische schokken veroorzaken.

- **Als u het product lange tijd niet gebruikt, haal dan de stekker uit het stopcontact**

Anders loopt u het risico op brand of elektrische schokken als gevolg van stroomlekage door verouderd isolatiemateriaal.



Verboden

- **Gebruik geen andere netsnoeren dan het meegeleverde snoer**
 - **Gebruik geen netsnoer van een ander apparaat**
- Anders kan brand ontstaan.

Correcte verwijdering van dit product



- **Dit symbool geeft aan dat dit product nergens in de Europese Unie met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, dient u het op een verantwoorde manier te recyclen ter bevordering van het duurzame hergebruik van materiaalbronnen. Gebruik de teruggave- en inzamelsystemen of neem contact op met de winkel waar het product is gekocht als u het gebruikte apparaat wilt retourneren. Hier kunt u dit product inleveren voor veilige milieuvriendelijke recycling**

Bij verplaatsing of vervoer



Niet vergeten

- **Houd de behuizing vast aan de handgrepen**

Als u het product op een andere manier vasthoudt en verplaatst (bijv. aan het dekselhandvat), kan het vallen en brandwonden of ander letsel veroorzaken.



Verboden

- **Zwaai de multicooker niet rond, laat hem niet vallen en sla er niet hard op**

Hierdoor kan kortsluiting optreden, resulterend in brand of elektrische schokken.



Product niet nat maken

- **Niet gebruiken in de buurt van vochtige ruimtes waar water is, of bij vuur**

Anders loopt u het risico op elektrische schokken als gevolg van kortsluiting.



Verboden

- **Niet gebruiken op de grond of vloer**
- **Gebruik het product niet op een onstabiel oppervlak of hittegevoelige ondergrond**
Anders kan brand ontstaan.
- **Gebruik het product niet op een smal werkblad of een andere plek met weinig ruimte**
Als het bedieningspaneel of netsnoer aan stoom wordt blootgesteld, bestaat het risico op brand of elektrische schokken.
- **De luchtinlaat of -uitlaat op de onderkant niet blokkeren**
Niet gebruiken op oppervlakken zoals tapijt, vinyl, aluminiumfolie, handdoeken enz.
Dit kan leiden tot oververhitting en zelfs brand.

Voorzorgen bij gebruik

- **Verwijder aangekoekte etensresten.**

Als het deksel niet goed gesloten is, kan de inhoud overkoken, wat de smaak van het eten niet ten goede komt en zelfs tot storingen kan leiden.

- **De binnenlaag van de binnenpan in de multicooker is onderhevig aan slijtage en kan zelfs afschilferen, maar dit is niet schadelijk voor de gezondheid.**

Als de binnenlaag volledig is afgeschilferd, bestelt u een andere binnenpan. Binnenpannen zijn apart verkrijgbaar. Bel de klantenservice van Iris Ohyama France SAS om apart verkrijgbare items te bestellen.

- **De binnenpan kan mettertijd verkleuren, maar de werking wordt hierdoor niet aangetast.**

- **Wanneer u het product voor het eerst gebruikt, kan het zijn dat u plastic of rubber ruikt.**

Deze geur verdwijnt naarmate u het vaker gebruikt.

- **Tijdens gebruik niet afdekken met een theedoek.**

Anders kan vervorming of verkleuring optreden.

- **Houd u aan de volgende regels om beschadiging van de binnenpan en afschilfering van de binnenlaag te voorkomen.**

- Geen azijn of alkali in de binnenpan plaatsen
- Niet bakken
- Geen metalen spatels of lepels gebruiken
- Voor reiniging geen harde borstels maar alleen een sponsje gebruiken
- Geen eetgerei of andere harde voorwerpen in de binnenpan plaatsen
- Niet in de vaatwasmachine plaatsen

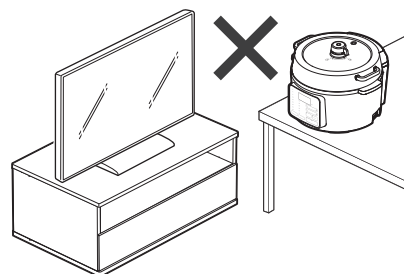
- **Wanneer u het deksel opent en optilt, kan de binnenpan mee naar buiten komen.**

Doe de binnenpan en het deksel weer in de behuizing en schud zachtjes heen en weer om de binnenpan los te maken.

- **Gebruik het product niet in de buurt van een radio of tv.**

Elektromagnetische interferentie van de tv of radio kan de werking van het product aantasten.

- **Er klinkt een piepsignaal om u erop te attenderen dat een knop is ingedrukt, de kookcyclus is voltooid of het deksel is geopend.**



Afvoer

- **Voer het product en het verpakkingsmateriaal af volgens de plaatselijke voorschriften.**

Koken

Menu Preset (Voorgeprogrammeerd) 6 standen

Rice (Rijst)	Snelkoken
Stew (Stoven)	Snelkoken
Roast (Braden)	Snelkoken
Bean (Bonen)	Snelkoken
Soup (Soep)	Snelkoken
Cake (Gebak)	Koken zonder druk

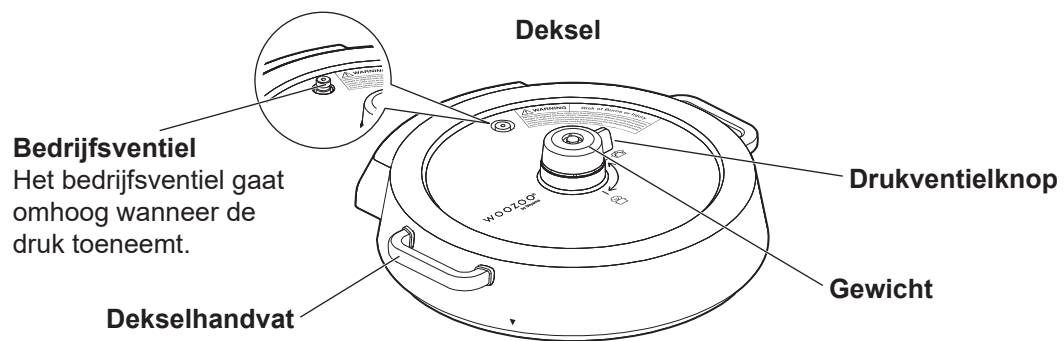
Menu Manual (Handmatig) 6 standen

Pressure (Snelkoken)	Snelkoken: koken onder druk voor kortere kooktijd en perfect gaar eten. ※ Tijd voor verhoging/verlaging van de druk wordt opgeteld bij de ingestelde kooktijd op het display.
Temperature Cook (Koken op temperatuur)	Koken op temperatuur, zonder druk. Temperatuurbereik: 70°C-100°C.
Slow Cook (Suddereren)	Suddereren zonder druk. Temperatuurbereik: 30°C-70°C.
Hot Pot (Kookpot)	Verwijder het deksel en gebruik dit product als een kookpot.
Steam (Stomen)	Stomen. Schenk water in de binnenpan en leg ingrediënten in het meegeleverde stoommandje.
Heat Up (Opwarmen)	Suddereren/bruinen. Verwijder het deksel voordat u begint met koken.

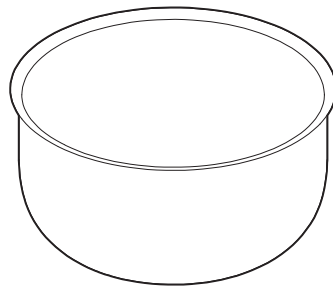
■ Snelkoken

- **Ingrediënten na toevoeging van kruiden en specerijen goed doorroeren vanaf de onderkant van de binnenpan.**
Als alles niet goed met water wordt vermengd, kan de temperatuur van de ingrediënten niet correct worden gedetecteerd door de sensor en worden ze mogelijk niet goed gekookt.
- **Groep alle ingrediënten en snijd ze in stukken van de juiste grootte.**
Ingrediënten die snel opwarmen, kunnen in grotere stukken worden gelaten. Ingrediënten die langzaam warm worden, moeten in kleinere stukjes worden gesneden om te zorgen dat alles in dezelfde tijd gaar wordt.
- **Bij snelkoken (onder druk) duurt het niet lang om ingrediënten te koken tot ze zacht zijn. Als u ingrediënten lange tijd verhit, kunnen ze te zacht worden.**
Selecteer snelkoken of andere kookmethodes op basis van de ingrediënten en het recept.

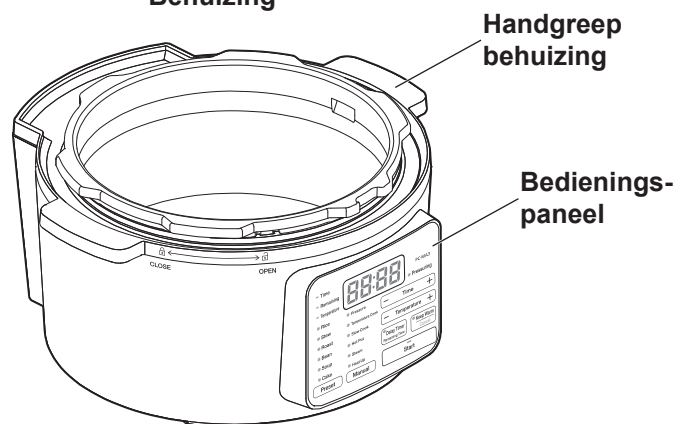
Onderdelen



Binnenpan

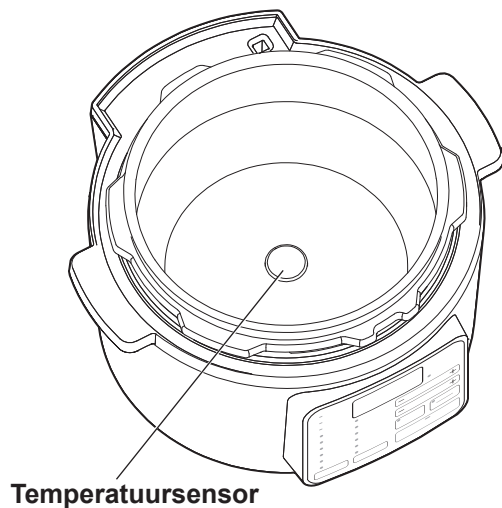


Behuizing

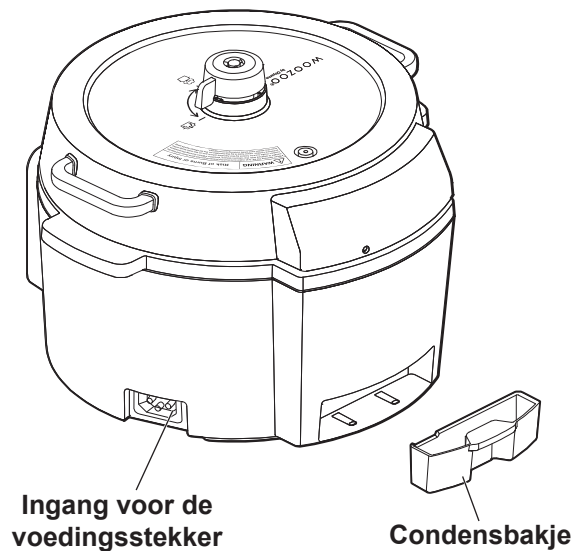


Onderdelen vervolg

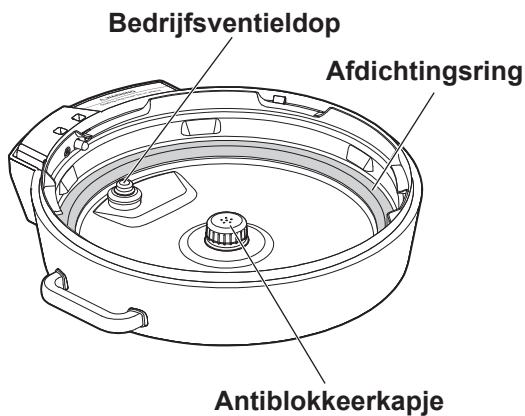
In de behuizing



Achterkant

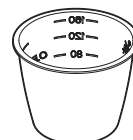


Onderkant van deksel



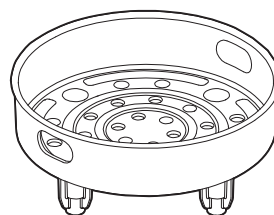
Accessoires

Maatbeker

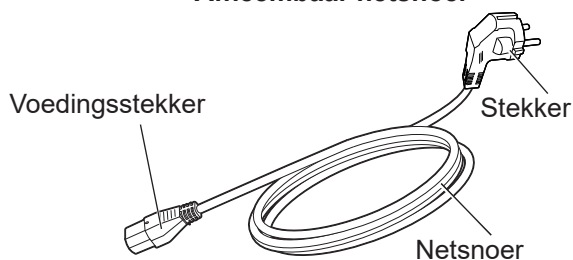


Voor rijst (1 portie)

Stoommandje



Afneembaar netsnoer



Let op

- De afdichtingsring moet tijdens het koken op zijn plaats zitten. Koken zonder afdichtingsring kan resulteren in oververhitting en storingen.

Bedieningspaneel

Display Temperature/time (Temperatuur/tijd)

Hier wordt de kooktijd of -temperatuur weergegeven. Toont de resterende kooktijd.

Indicatielampje Pressuring (Druk)

Tijdens het koken gaat dit lampje branden zodra de kookdruk is bereikt.

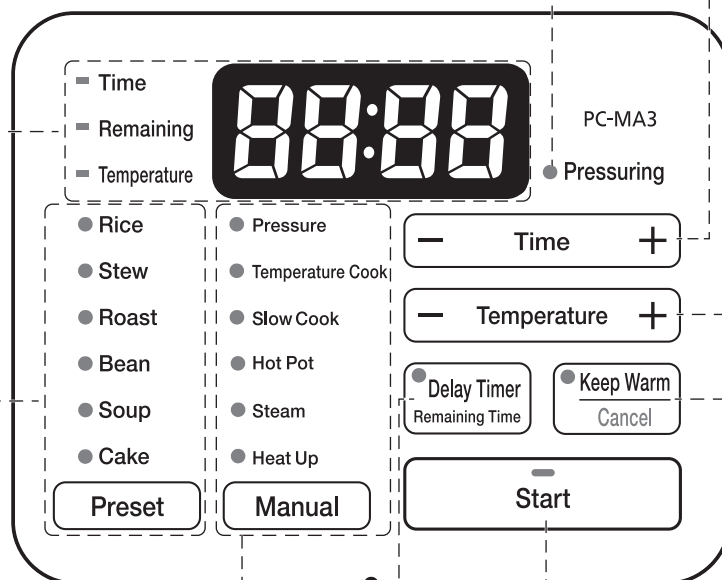
Instelknop Time (Tijd)

Na het selecteren van het menu Manual (Handmatig) kunt u de kooktijd wijzigen door op deze knop te drukken.

※Functioneert niet als de stand Hot Pot (Kookpot) of Heat Up (Opwarmen) is geselecteerd.

Instelknop Temperature (Temperatuur)

Als Temperature Cook (Koken op temperatuur) of Slow Cook (Sudderem) is geselecteerd, kunt u de kooktemperatuur wijzigen door op deze knop te drukken. Als Hot Pot (Kookpot) of Heat Up (Opwarmen) is geselecteerd, kunt u de verwarmingstemperatuur aanpassen door op deze knop te drukken.



Indicatielampje/knop voor menu Manual (Handmatig)

Druk op deze knop om naar menu Manual (Handmatig) om te schakelen.

Indicatielampje/knop Start

Druk op deze knop om te beginnen met koken voor het geselecteerde menu.

Indicatielampje/knop voor menu Preset (Voorgeprogrammeerd)
Druk op deze knop om naar menu Preset (Voorgeprogrammeerd) om te schakelen.

Indicatielampje/knop Delay Timer (Vertragingstimer)

Druk op deze knop om de vertragingstimer in te stellen. Delay Timer (Vertragingstimer) is beschikbaar voor alle opties in het menu Preset (Voorgeprogrammeerd) en voor Pressure (Snelkoken) en Temperature Cook (Koken op temperatuur) in het menu Manual (Handmatig). Als Delay Timer (Vertragingstimer) beschikbaar is voor de stand die u selecteert, gaat dit lampje knipperen.

Gebruik de instelknop Time (Tijd) om de resterende tijd in te stellen.

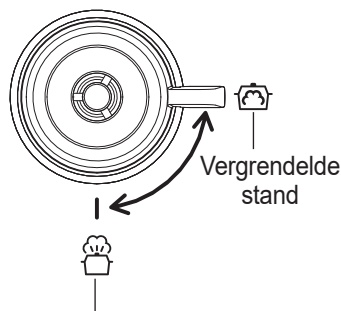
Knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren)

Na afloop van de kookcyclus gaat dit lampje branden en begint het warmhouden (behalve voor Slow Cook (Sudderem), Hot Pot (Kookpot), Steam (Stomen), Heat Up (Opwarmen)). Als u op deze knop drukt terwijl het indicatielampje brandt, wordt de warmhoudfunctie uitgeschakeld. Als u op deze knop drukt terwijl een kookfunctie actief is, wordt die functie uitgeschakeld.

Gewicht en deksel

Het gewicht

- Voor snelkoken moet de drukventielknop op het gewicht in de vergrendelde stand (🔒) staan.



Stoomafvoerstand

- Voor koken zonder druk moet de drukventielknop op het gewicht in de stoomafvoerstand (👤) staan.

Menu Preset (Voorgeprogrammeerd)	Drukventielknop op het gewicht
Rice (Rijst)	Vergrendelde stand (🔒)
Stew (Stoven)	Vergrendelde stand (🔒)
Roast (Braden)	Vergrendelde stand (🔒)
Bean (Bonen)	Vergrendelde stand (🔒)
Soup (Soep)	Vergrendelde stand (🔒)
Cake (Gebak)	Stoomafvoerstand (👤)

Menu Manual (Handmatig)	Drukventielknop op het gewicht
Pressure (Snelkoken)	Vergrendelde stand (🔒)
Temperature Cook (Koken op temperatuur)	Stoomafvoerstand (👤)
Slow Cook (Sudderend)	Stoomafvoerstand (👤)
Hot Pot (Kookpot)	Geen deksel
Steam (Stomen)	Stoomafvoerstand (👤)
Heat Up (Opwarmen)	Geen deksel

- Duw het gewicht bij plaatsing goed naar beneden.

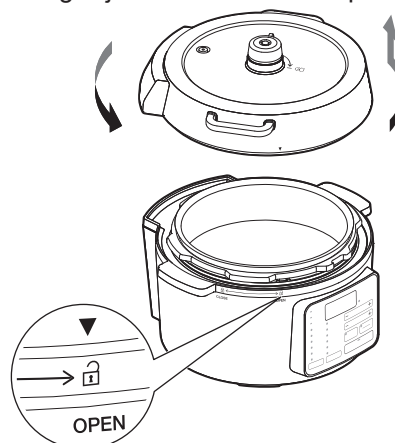
Deksel

Openen



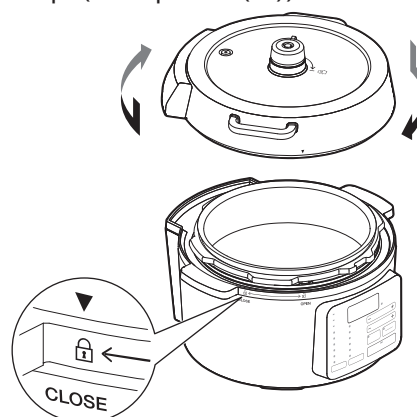
- Als u het deksel wilt openen, controleert u eerst of het koken is gestopt. Verwijder vervolgens de druk door de drukventielknop op het gewicht in de stoomafvoerstand (👤) te zetten.
- Controleer voordat u het deksel opent of het indicatielampje Pressuring (Druk) uit is en het bedrijfsventiel omlaag staat.

Pak het dekselhandvat, draai het deksel linksom totdat het symbool ▼ op het deksel naar het symbool (🔒) op de behuizing wijst en til het deksel op.



Sluiten

Zorg dat het symbool ▼ op het deksel naar het symbool op de behuizing wijst (🔒), pak het dekselhandvat en draai rechtsonder totdat het stopt (in de positie (🔒)).



Gebruiksaanwijzing Menu Preset (Voorgeprogrammeerd) (Rice (Rijst))

In deze stand kunt u rijst koken.

1 Meet rijst af in de meegeleverde maatbeker

- Een volle maatbeker is precies 1 portie.



2 Was de rijst

- 1 Doe de rijst in een kom met water, roer goed en gooi het water vervolgens meteen weg.
- 2 Was de rijst met uw vingers zodat deze lichtjes door elkaar wordt geroerd.



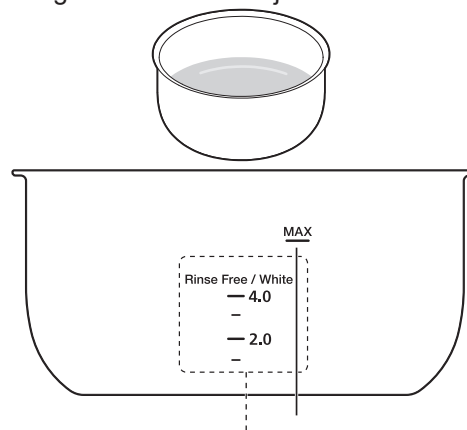
- 3 Voeg water toe, roer goed en gooi het water weg.
- 4 Herhaal stap 2 en 3 twee tot vier keer.
- 5 Spoel 2-3 keer snel af met ruim water en gooi het water weg.



- ※ Bij gebruik van spoelvrije rijst kan het water melkachtig worden. Als u de rijst vóór het koken niet wast, kan deze overkoken of aanbranden. Als het water melkachtig wordt, wast u de rijst één of twee keer lichtjes.
- ※ Niet wassen met heet water.
- ※ Was de rijst snel.
- ※ Als u de rijst te hardhandig wast of na het wassen in een vergiet doet, kunnen de rijstkorrels breken, waardoor het moeilijk is de rijst goed te koken.
- ※ Rijst die niet goed is gewassen, kan overkoken.

3 Voeg water toe

- Doe de gewassen rijst in de binnenpan en voeg water toe tot het juiste niveau.



Schaal van niveaus voor spoelvrije/witte rijst

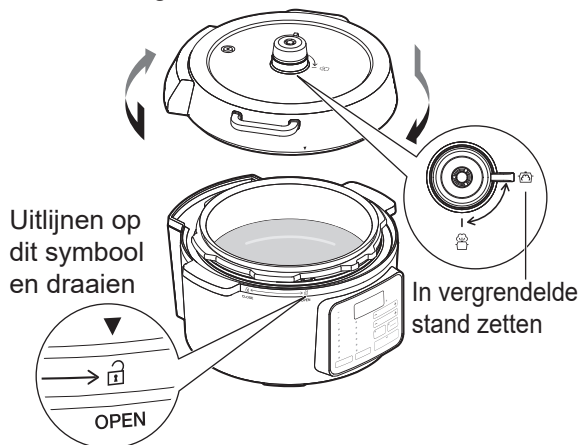
- ※ De stevigheid van de rijst is afhankelijk van het type rijst.
- ※ Als u de hoeveelheid water vermeerderd of vermindert, zorg dan dat u niet meer dan 1-3 mm van de afgemeten hoeveelheid afwijkt.
- ※ Als u te veel water in de binnenpan doet, kan de rijst overkoken.
- ※ Gebruik bij het koken van bruine rijst de schaal 'Brown Rice' op de binnenpan.
- ※ Gebruik water met een temperatuur tussen 5-35 °C.
- ※ Gebruik geen alkalisch geïoniseerd water. Anders is er kans op verkleuring of vreemde geuren.

Gebruiksaanwijzing

Menu Preset (Voorgeprogrammeerd) (Rice (Rijst)) vervolg

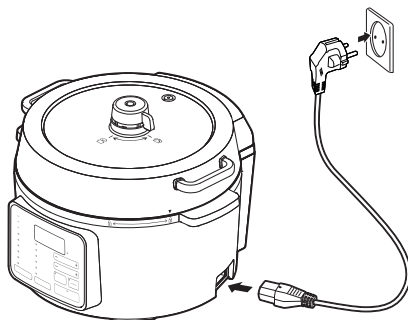
4 Zet de binnenpan op zijn plaats en sluit het deksel

- Veeg eventuele rijstkorrels of waterdruppels op de buitenkant van de binnenpan en de binnenkant van de behuizing af.
- Zorg dat de rijst vlak ligt.
- Zorg dat het symbool ▼ op het deksel naar het symbool op de behuizing (🔒) wijst, pak het dekselhandvat en draai rechtsom totdat het stopt (in de positie (🔒)).
- Zorg dat het gewicht goed in het antiblokkeersysteem zit.
- Zet de drukventielknop op het gewicht in de vergrendelde stand (🔒).



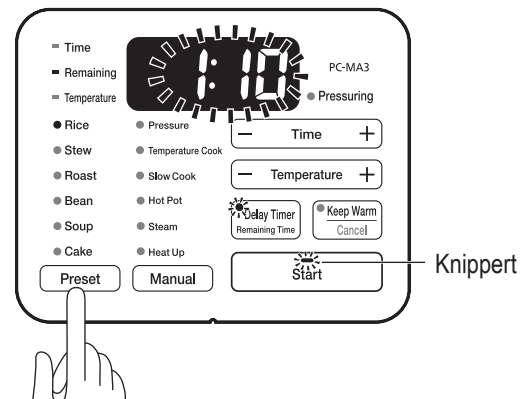
5 Sluit het netsnoer aan

Steek de voedingsstekker in de ingang aan de rechterkant van de behuizing en steek de netstekker stevig in een stopcontact in de buurt.



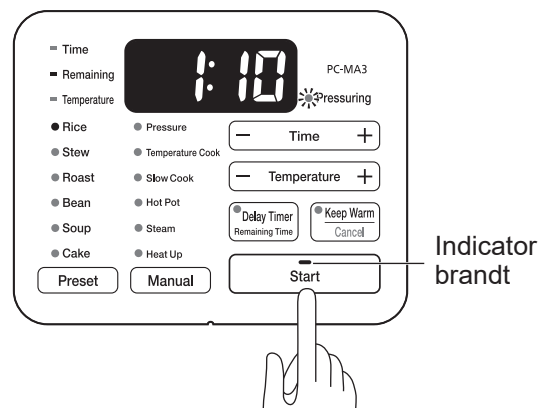
6 Druk op de knop Preset (Voorgeprogrammeerd) en selecteer Rice (Rijst)

- Het indicatielampje Rice (Rijst) gaat branden en de resterende kooktijd knippert.
- Het indicatielampje Start en het indicatielampje Delay Timer (Vertragingstimer) knipperen.



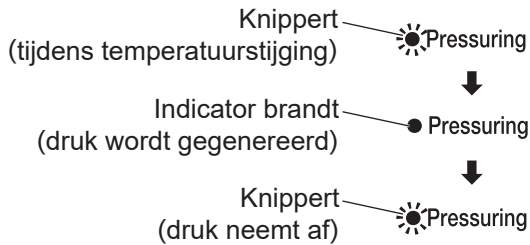
7 Druk op de knop Start

- Het indicatielampje Start gaat branden en het kookproces begint.
- De resterende kooktijd wordt weergegeven.



- ※ De kooktijd dient alleen als richtlijn en kan variëren al naar gelang het volume van de ingrediënten en de gebruiksomgeving.
- ※ Het kan gebeuren dat de weergegeven kooktijd tijdens het koken plotseling wordt verkort of dat het aftelproces enkele minuten stopt. Dit is normaal.

- Wanneer het koken begint, gaat het indicatielampje Pressuring (Druk) knipperen. Wanneer onder druk stoom wordt gegenereerd, gaat het lampje branden.



- Als de binnenpan onder druk staat, komt het bedrijfsventiel uit het deksel omhoog.
- Als de binnenpan onder druk staat, komt er stoom uit het bedrijfsventiel. Zet de drukventielknop van het gewicht in de vergrendelde stand (🔒). In de vergrendelde stand zorgt het gewicht ervoor dat de druk wordt aangepast en wordt de hoeveelheid stoom geregeld.
- Als u het deksel tijdens het koken wilt openen, druk dan eerst op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren). Open het deksel pas wanneer het bedrijfsventiel volledig omlaag is gegaan.
- Als u tijdens het koken op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren) drukt, gaat het indicatielampje Pressuring (Druk) uit. Controleer alvorens het deksel te openen of het bedrijfsventiel helemaal omlaag staat.
- Als u het verwijderen van druk wilt forceren, laat u stoom ontsnappen volgens de veiligheidsvoorschriften (p. 215).



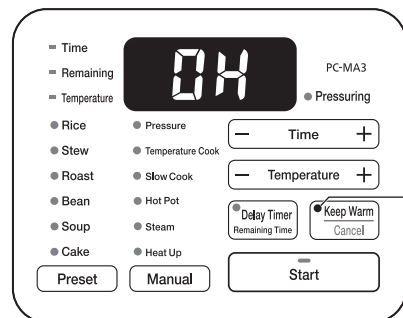
Let op

- **Om stoom te verwijderen voordat alle druk is ontsnapt, opent u het deksel volgens de instructies voor het openen van het deksel tijdens het koken (p. 215).**

Als u het deksel met geweld opent, kan de inhoud van de pan eruit spatten en brandwonden veroorzaken.

8 Scheid de rijstkorrels in de binnenpan zodra het kookproces is afgelopen

- Wanneer het kookproces is afgelopen, hoort u een signaal.
- Het lampje Keep Warm gaat branden en de verstreken tijd vanaf het begin van het warmhoudproces wordt weergegeven.



Indicator brandt

- ※ De warmhoudfunctie wordt na 12 uur uitgeschakeld.



- ※ Roer de rijst na het koken zachtjes door om overtollig water te laten verdampen.
- ※ Gebruik een spatel om de rijstkorrels van elkaar te scheiden. Bij gebruik van een lepel worden de rijstkorrels geplet, wat de rijst niet ten goede komt.

Gebruiksaanwijzing Menu Preset (Voorgeprogrammeerd) (Rice (Rijst)) vervolg

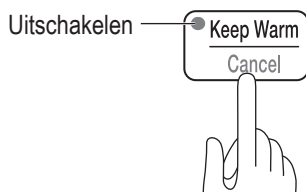
De warmhoudfunctie

- Rijst die samen met andere ingrediënten is gekookt of waaraan kruiden en specerijen zijn toegevoegd, kunt u beter niet warm houden. Hierdoor kan de rijst uitdrogen, verkleuren of vreemd gaan ruiken.
- Zelfs wanneer u de rijst warm houdt, moet u deze van tijd tot tijd omroeren vanaf de onderkant van de binnenpan en de rijstkorrels van elkaar scheiden.
- Als er slechts een klein beetje rijst is, duwt u dit naar het midden van de binnenpan. Houd de rijst warm en eet zo snel mogelijk.
- Als een restje rijst lang warm wordt gehouden, kan de rijst geel en hard worden, en kunnen condensdruppels de rijst nat maken.
- U kunt voedsel beter niet te lang warm houden; dek het af met huishoudfolie en bewaar het in de koelkast.
- ※ Koude rijst kan niet worden opgewarmd met de warmhoudfunctie.

De warmhoudfunctie uitschakelen

Druk op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren).

- Het indicatielampje Keep Warm (Warm houden) gaat uit en de instellingen van de vorige modus worden actief.

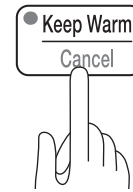


- Als u de warmhoudfunctie weer wilt inschakelen, drukt u op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren). Het indicatielampje Keep Warm (Warm houden) gaat branden en de warmhoudstand wordt actief.

Een actieve kookfunctie uitschakelen

Druk op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren).

- De kookfunctie wordt uitgeschakeld en de instellingen van de vorige modus worden actief.



Na gebruik

Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en reinig het.

Gebruiksaanwijzing Menu Preset (Voorgeprogrammeerd) (Stew (Stoven), Roast (Braden), Bean (Bonen), Soup (Soep))

Dit is het menu Preset (Voorgeprogrammeerd) voor snelkoken.

1 Doe ingrediënten in de binnenpan

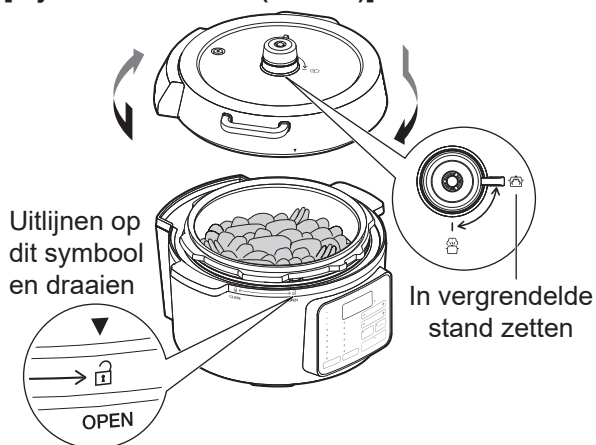
- Groepeer alle ingrediënten en snijd ze in stukken van de juiste grootte.
- Ingrediënten die snel opwarmen, kunnen in grotere stukken worden gelaten. Ingrediënten die langzaam warm worden, moeten in kleinere stukjes worden gesneden om te zorgen dat alles in dezelfde tijd gaar wordt.
- Meng alles dooreen en roer kruiden en specerijen onder in de binnenpan goed door.

Als alles niet goed met water wordt vermengd, kan de temperatuur van de ingrediënten niet correct worden gedetecteerd door de sensor en worden ze mogelijk niet goed gekookt.

2 Zet de binnenpan op zijn plaats en sluit het deksel

- Zorg dat het symbool ▼ op het deksel naar het symbool op de behuizing (🔒) wijst, pak het dekselhandvat en draai rechtsom totdat het stopt (in de positie (🔒)).
- Zorg dat het gewicht goed in het antiblokkeersysteem zit.
- De drukventielknop op het gewicht moet in de vergrendelde stand (🔒) staan.

[Bijvoorbeeld: Stew (Stoven)]

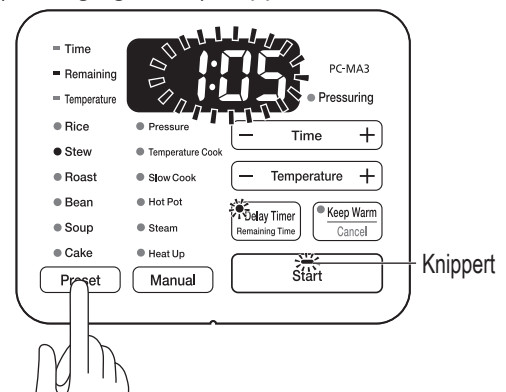


3 Sluit het netsnoer aan

Steek de voedingsstekker in de ingang aan de rechterkant van de multicookerbehuizing en steek de netstekker stevig in een stopcontact in de buurt.

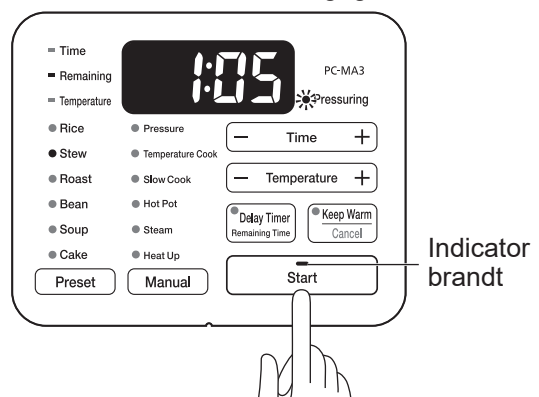
4 Druk op de knop Preset (Voorgeprogrammeerd) en selecteer een menu

- De resterende kooktijd knippert.
- Het indicatielampje Start en het indicatielampje Delay Timer (Vertragingstimer) knipperen.



5 Druk op de knop Start

- Het indicatielampje Start gaat branden en het kookproces begint.
- De kookduur wordt weergegeven.



- ※ De kooktijd dient alleen als richtlijn en kan variëren al naar gelang het volume van de ingrediënten en de gebruiksomgeving.
- ※ Het kan gebeuren dat de weergegeven kooktijd tijdens het koken plotseling wordt verkort of dat het aftelproces enkele minuten stopt. Dit is normaal.

Gebruiksaanwijzing Menu Preset (Voorgeprogrammeerd) (Stew (Stoven), Roast (Braden), Bean (Bonen), Soup (Soep)) vervolg

- Wanneer het koken begint, gaat het indicatielampje Pressuring (Druk) knipperen. Wanneer onder druk stoom wordt gegenereerd, gaat het lampje branden.



- Als de binnenpan onder druk staat, komt het bedrijfsventiel uit het deksel omhoog.
- Wanneer druk wordt toegepast, komt er stoom uit het antiblokkeersysteem. Wanneer de drukventielknop op het gewicht in de vergrendelde stand (🔒) wordt gezet, zorgt het gewicht ervoor dat de druk wordt aangepast en kan de hoeveelheid stoom worden geregeld.
- Als u het deksel tijdens het koken wilt openen, druk dan eerst op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren). Open het deksel pas wanneer het bedrijfsventiel volledig omlaag is gegaan.
- Als u tijdens het koken op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren) drukt, gaat het indicatielampje Pressuring (Druk) uit. Controleer alvorens het deksel te openen of het bedrijfsventiel helemaal omlaag staat.
- Als u het verwijderen van druk wilt forceren, zet u de drukventielknop van het gewicht in de stoomafvoerstand (p. 215) om de stoom te laten ontsnappen.



Let op

- Als u stoom wilt laten ontsnappen voordat de druk volledig is afgelaten, volgt u de instructies op pagina 215 voor het openen van het deksel tijdens het koken.

Gebruik geen geweld om het deksel te openen. Hierdoor kan het eten eruit spatten en kunt u brandwonden oplopen.

Wanneer u klaar bent met koken

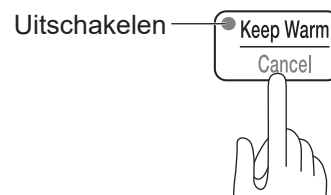
Nadat de kookcyclus is voltooid, hoort u een piepsignaal.

- Wanneer het kookproces is afgelopen, hoort u een signaal.
- ※ Na 12 uur wordt de warmhoudfunctie uitgeschakeld.

De warmhoudfunctie uitschakelen

Druk na voltooiing van de kookcyclus op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren).

- Het indicatielampje Keep Warm (Warm houden) gaat uit en de instellingen van de vorige modus worden actief.



- Als u de warmhoudfunctie weer wilt inschakelen, drukt u op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren). Het indicatielampje Keep Warm (Warm houden) gaat branden en de warmhoudstand wordt actief.

Een actieve kookfunctie uitschakelen

Druk op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren).

- De kookfunctie wordt uitgeschakeld en de instellingen van de vorige modus worden actief.



Na gebruik

Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en reinig het.

Gebruiksaanwijzing Menu Preset (Voorgeprogrammeerd) (Cake (Gebak))

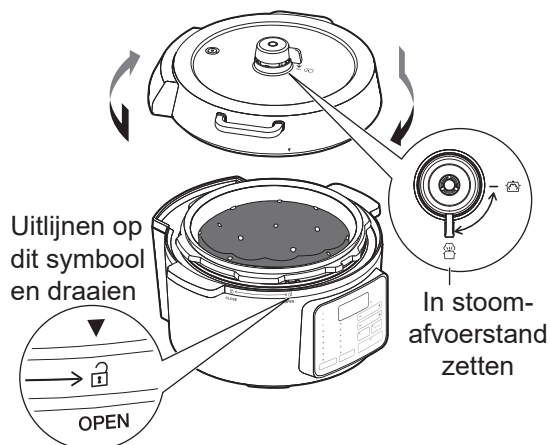
Dit is het menu Preset (Voorgeprogrammeerd) zonder snelkoken.

1 Doe ingrediënten in de binnenpan

- Raadpleeg het recept voor informatie over ingrediënten en methodes.

2 Zet de binnenpan op zijn plaats en sluit het deksel

- Zorg dat het symbool ▼ op het deksel naar het symbool op de behuizing (☞) wijst, pak het dekselhandvat en draai rechtsom totdat het stopt (in de positie (☞)).
- Zorg dat het gewicht goed in het antiblokkeersysteem zit.
- De drukventielknop op het gewicht moet in de stoomafvoerstand (☞) staan.

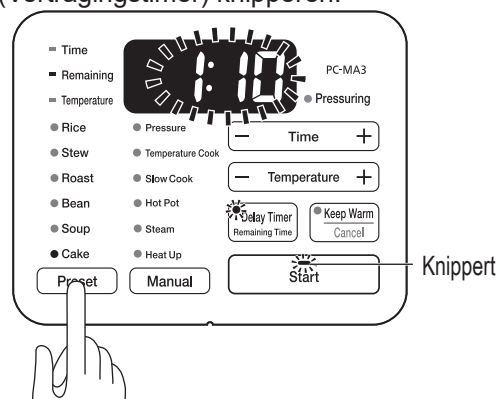


3 Sluit het netsnoer aan

Steek de voedingsstekker in de ingang aan de rechterkant van de multicookerbehuizing en steek de netstekker stevig in een stopcontact in de buurt.

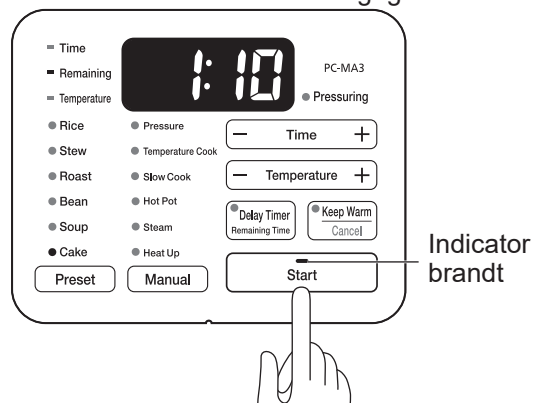
4 Druk op de knop Preset (Voorgeprogrammeerd) en selecteer een menu

- De resterende kooktijd knippert.
- Het indicatielampje Start en het indicatielampje Delay Timer (Vertragingstimer) knipperen.



5 Druk op de knop Start

- Het indicatielampje Start gaat branden en het kookproces begint.
- De kookduur wordt weergegeven.



- ※ De kooktijd dient alleen als richtlijn en kan variëren al naar gelang het volume van de ingrediënten en de gebruiksomgeving.
- ※ Het kan gebeuren dat de weergegeven kooktijd tijdens het koken plotseling wordt verkort of dat het aftelproces enkele minuten stopt. Dit is normaal.

Gebruiksaanwijzingen Menu Preset (Voorgeprogrammeerd) (Cake (Gebak)) vervolg

Wanneer u klaar bent met koken

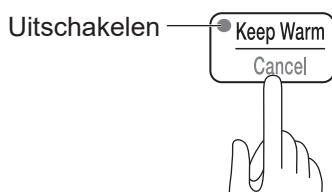
Nadat de kookcyclus is voltooid, hoort u een piepsignaal.

- Wanneer het kookproces is afgelopen, hoort u een signaal.
- ※ Na 12 uur wordt de warmhoudfunctie uitgeschakeld.

De warmhoudfunctie uitschakelen

Druk na voltooiing van de kookcyclus op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren).

- Het indicatielampje Keep Warm (Warm houden) gaat uit en de instellingen van de vorige modus worden actief.



- Als u de warmhoudfunctie weer wilt inschakelen, drukt u op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren). Het indicatielampje Keep Warm (Warm houden) gaat branden en de warmhoudstand wordt actief.

Een actieve kookfunctie uitschakelen

Druk op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren).

- De kookfunctie wordt uitgeschakeld en de instellingen van de vorige modus worden actief.



Na gebruik

Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en reinig het.

Gebruiksaanwijzing Koken met de vertragingstimer

U kunt de Delay Timer (Vertragingstimer) gebruiken door de resterende kooktijd in te stellen.

※ De timer is beschikbaar voor Rice (Rijst), Stew (Stoven), Roast (Braden), Bean (Bonen), Soup (Soep), Cake (Gebak), Pressure (Snelkoken) en Temperature Cook (Koken op temperatuur).

1 Doe de ingrediënten in de binnenpan, zet deze op zijn plaats en sluit het deksel

- Zorg dat het symbool ▼ op het deksel naar het symbool op de behuizing (I) wijst, pak het dekselhandvat en draai rechtsom totdat het stopt (in de positie (I)).
- Zorg dat het gewicht goed in het antiblokkeersysteem zit.
- Zet de drukventielknop in de juiste stand (zie p. 224).

2 Sluit het netsnoer aan

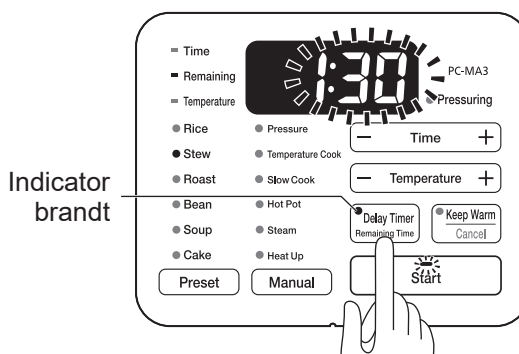
Steek de voedingsstekker in de ingang aan de rechterkant van de behuizing en steek de netstekker stevig in een stopcontact in de buurt.

3 Selecteer het gewenste menu.

- Kies Rice (Rijst), Stew (Stoven), Roast (Braden), Bean (Bonen), Soup (Soep) of Cake (Gebak) in het menu Preset (Voorgeprogrammeerd) of Pressure (Snelkoken) of Temperature Cook (Koken op temperatuur) in het menu Manual (Handmatig).

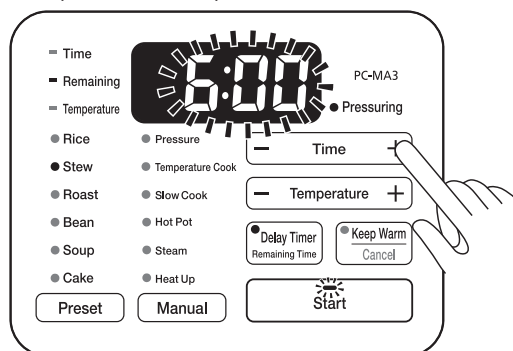
4 Druk op de knop Delay Timer (Vertragingstimer)

- Het indicatielampje Delay Timer (Vertragingstimer) gaat branden en de resterende tijd knippert.



5 Druk op de instelknop Time (Tijd) om de tijd in te stellen

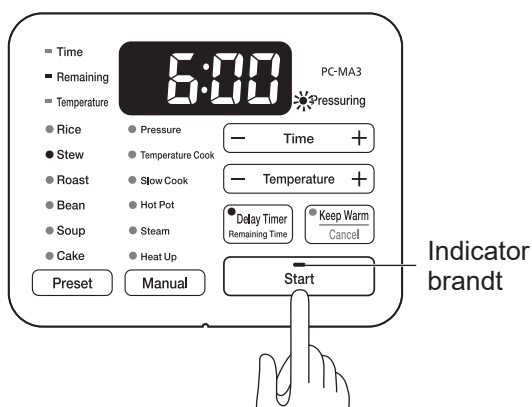
- U kunt de tijd in stappen van 30 minuten instellen; de minimale en maximale tijd zijn als volgt.
Rice (Rijst), Stew (Stoven), Roast (Braden), Bean (Bonen), Cake (Gebak)
→ 1 uur 30 minuten ~ 14 uur
(1:30 ~ 14:00)
Soup (Soep), Pressure (Snelkoken)
→ 1 uur ~ 14 uur
(1:00 ~ 14:00)
Temperature Cook (Koken op temperatuur)
→ 0,5 uur ~ 14 uur
(0:30 ~ 14:00)



Gebruiksaanwijzingen Koken met de vertragingstimer vervolg

6 Druk op de knop Start

- Het indicatielampje Start gaat branden en de timer wordt ingesteld.
- De resterende kooktijd wordt weergegeven.



- Wanneer u in de stand Rice (Rijst) op de knop Start drukt, wordt de tijd afgeteld. De rijst wordt in de ingestelde tijd gekookt.
- Voor andere beschikbare kookstanden begint het koken direct na het indrukken van de knop Start. De ingrediënten worden op de ingestelde tijd opgewarmd.

Wanneer u klaar bent met koken

Wanneer het kookproces is afgelopen, hoort u een signaal.

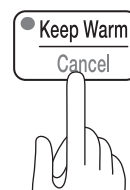
- De warmhoudstand wordt ingeschakeld en het indicatielampje Keep Warm (Warm houden) gaat branden.

※ Raadpleeg de beschrijving van elk menu voor informatie over warmhouden.

Als u de timer tijdens het koken wilt uitschakelen

Druk op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren).

- De kookfunctie wordt uitgeschakeld en de instellingen van de vorige modus worden actief.



Na gebruik

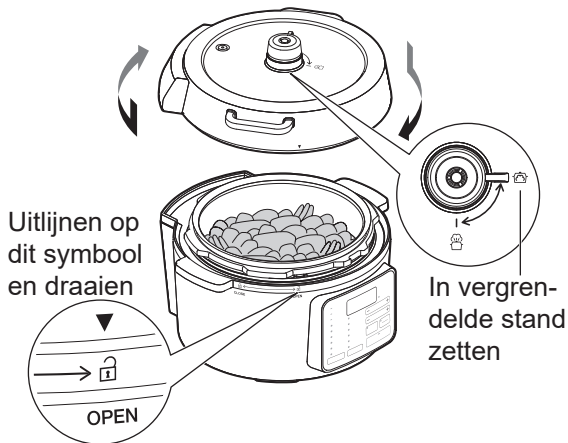
Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en reinig het.

Gebruiksaanwijzing Menu Manual (Handmatig) (Pressure (Snelkoken))

Dit is een Manual (Handmatig) menu voor snelkoken.

1 Doe ingrediënten in de binnenpan, plaats de pan in de multicooker en sluit het deksel

- Zorg dat het symbool ▼ op het deksel naar het symbool op de behuizing (🔒) wijst, pak het dekselhandvat en draai rechtsom totdat het stopt (in de positie (🔒)).
- Zorg dat het gewicht goed in het antiblokkeersysteem zit.
- De drukventielknop op het gewicht moet in de vergrendelde stand (🔒) staan.

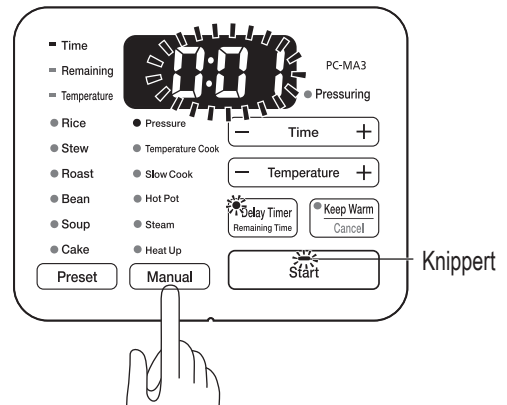


2 Sluit het netsnoer aan

Steek de voedingsstekker in de ingang aan de rechterkant van de multicookerbehuizing en steek de netstekker stevig in een stopcontact in de buurt.

3 Druk op de knop Manual (Handmatig) en selecteer Pressure (Snelkoken)

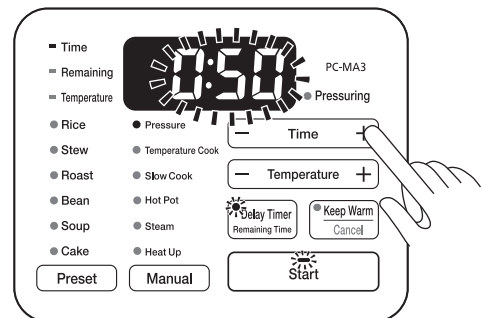
- Het indicatielampje Pressure (Snelkoken) gaat branden en de resterende kooktijd knippert.
- Het indicatielampje Start gaat knipperen.



4 Stel de kooktijd in door op +/- van de instelknop Time (Tijd) te drukken

- Stel een kooktijd tussen 1 minuut en 2 uur in (0:01~2:00).

Kooktijd	1~10 min.	Eenheid: 1 min.
	10~30 min.	Eenheid: 5 min.
	30 min.~1 uur	Eenheid: 10 min.
	1~2 uur	Eenheid: 30 min.

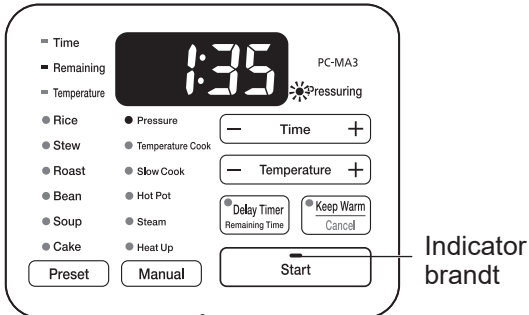


- De tijd voor verhoging/verlaging van de druk wordt opgeteld bij de ingestelde kooktijd.

Gebruiksaanwijzing Menu Manual (Handmatig) (Pressure (Snelkoken)) vervolg

5 Druk op de knop Start

- Het indicatielampje Start gaat branden en het kookproces begint.
- De resterende kooktijd wordt weergegeven.



※ De kooktijd dient alleen als richtlijn en kan variëren al naar gelang het volume van de ingrediënten en de gebruiksomgeving.

※ Het kan gebeuren dat de resterende kooktijd tijdens het koken plotseling wordt verkort of dat het aftelproces enkele minuten stopt. Dit is normaal.

- Wanneer het kookproces is begonnen, knippert het indicatielampje Pressuring (Druk). Zodra er genoeg stoom in de kookpan is en druk wordt toegepast, stopt het indicatielampje met knipperen en gaat het continu branden.



- Wanneer druk wordt toegepast, gaat het bedrijfsventiel omhoog naar de bovenkant van het deksel.
- Wanneer druk wordt toegepast, komt er stoom uit het antiblokkeersysteem. Wanneer de drukventielknop op het gewicht in de vergrendelde stand (🔒) wordt gezet, zorgt het gewicht ervoor dat de druk wordt aangepast en kan de hoeveelheid stoom worden geregeld.
- Als u het deksel tijdens het koken wilt openen, drukt u op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren) en wacht u tot het indicatielampje Pressuring (Druk) volledig uit is en het bedrijfsventiel omlaag is gegaan voordat u het opent.

- Als u tijdens het koken op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren) drukt, gaat het indicatielampje Pressuring (Druk) uit. Controleer alvorens het deksel te openen of het bedrijfsventiel helemaal omlaag staat.
- Als u het verwijderen van druk wilt forceren, zet u de drukventielknop van het gewicht in de stoomafvoerstand (zie pagina 215) om de stoom te laten ontsnappen.



Let op

- Als u stoom wilt laten ontsnappen voordat de druk volledig is afgelaten, volgt u de instructies op pagina 215 voor het openen van het deksel tijdens het koken. Gebruik geen geweld om het deksel te openen. Hierdoor kan het eten eruit spatten en kunt u brandwonden oplopen.

Wanneer u klaar bent met koken

Nadat de kookcyclus is voltooid, hoort u een piepsignaal.

- Controleer voordat u het deksel opent of het indicatielampje Pressuring (Druk) volledig uit is en het bedrijfsventiel omlaag staat.

De warmhoudfunctie

Nadat de kookcyclus is voltooid, gaat het indicatielampje Keep Warm (Warm houden) branden en wordt de warmhoudstand actief.

※ Na 12 uur wordt de warmhoudfunctie uitgeschakeld.

Een actieve kookfunctie uitschakelen

Druk op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren).

- De kookfunctie wordt uitgeschakeld en de instellingen van de vorige modus worden actief.



Na gebruik

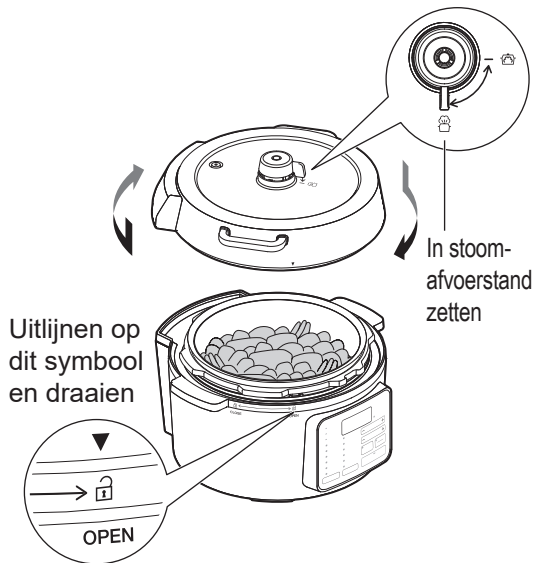
Haal de stekker uit het stopcontact en laat de multicooker afkoelen alvorens te reinigen.

Gebruiksaanwijzing Menu Manual (Handmatig) (Temperature Cook (Koken op temperatuur))

Dit is het menu voor koken zonder druk.

1 Doe ingrediënten in de binnenpan, plaats de pan in de multicooker en sluit het deksel

- Meng alles dooreen en roer kruiden en specerijen onder in de binnenpan goed door. Als alles niet goed met water wordt vermengd, kan de temperatuur van de ingrediënten niet correct worden gedetecteerd door de sensor en worden ze mogelijk niet goed gekookt.
- Zorg dat het symbool ▼ op het deksel naar het symbool op de behuizing (🔒) wijst, pak het dekselhandvat en draai rechtsom totdat het stopt (in de positie (🔒)).
- Zorg dat het gewicht goed in het antiblokkeersysteem zit.
- De drukventielknop op het gewicht moet in de stoomafvoerstand (🔒) staan.

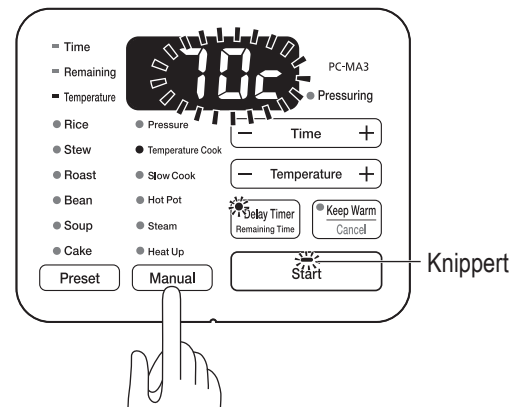


2 Sluit het netsnoer aan

Steek de voedingsstekker in de ingang aan de rechterkant van de multicookerbehuizing en steek de netstekker stevig in een stopcontact in de buurt.

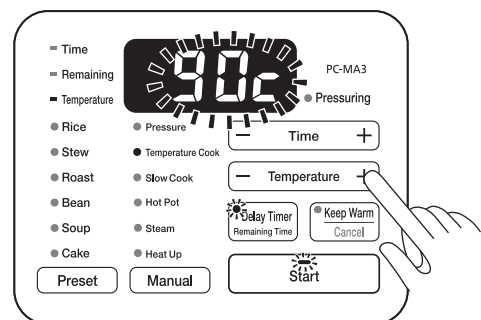
3 Druk op de knop Manual (Handmatig) en selecteer Temperature Cook (Koken op temperatuur)

- Het indicatielampje Temperature Cook (Koken op temperatuur) gaat branden en de kooktemperatuur knippert.
- Het indicatielampje Start knippert.



4 Druk op +/- van de instelknop Temperature (Temperatuur) om de kooktemperatuur in te stellen

- The kooktemperatuur kan worden ingesteld op 70 °C tot 100 °C in stappen van 5 °C.

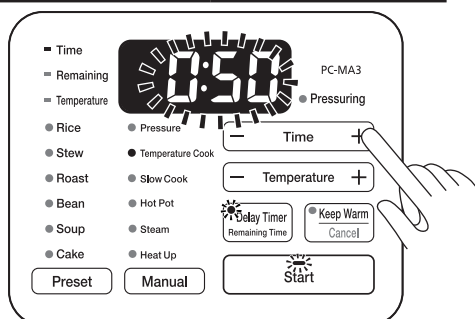


Gebruiksaanwijzing Menu Manual (Handmatig) (Temperature Cook (Koken op temperatuur))

5 Druk op +/- van de instelknop Time (Tijd) om de kooktijd in te stellen

- Als u op de instelknop Time (Tijd) drukt, wordt de tijdsinstelling weergegeven.
- Stel een kooktijd tussen 1 minuut en 14 uur in (0:01~14:00).

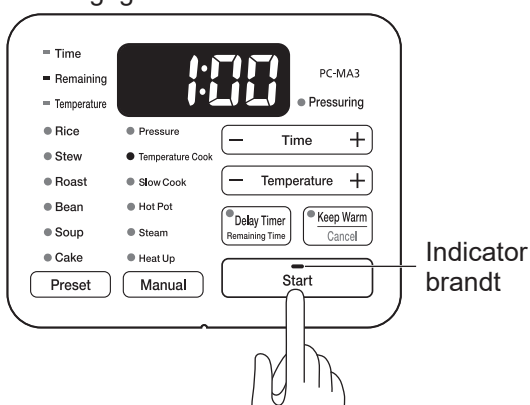
Kooktijd	1~10 min.	Eenheid: 1 min.
	10~30 min.	Eenheid: 5 min.
	30 min.~1 uur	Eenheid: 10 min.
	1~14 uur	Eenheid: 30 min.



- ※ Als u op de knop Temperature (Temperatuur) drukt, wordt de temperatuurstelling weergegeven.

6 Druk op de knop Start

- Het indicatielampje Start gaat branden en het kookproces begint.
- De resterende kooktijd wordt weergegeven.



- ※ De kooktijd dient alleen als richtlijn en kan variëren al naar gelang het volume van de ingrediënten en de gebruiksomgeving.
- ※ Het kan gebeuren dat de weergegeven kooktijd tijdens het koken plotseling wordt verkort of dat het aftelproces enkele minuten stopt. Dit is normaal.

Wanneer u klaar bent met koken

Wanneer het kookproces is afgelopen, hoort u een signaal.

De warmhoudfunctie

Nadat de kookcyclus is voltooid, gaat het indicatielampje Keep Warm (Warm houden) branden en wordt de warmhoudstand actief.

- Na 12 uur wordt de warmhoudfunctie uitgeschakeld.

Een actieve kookfunctie uitschakelen

Druk op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren).

- De kookfunctie wordt uitgeschakeld en de instellingen van de vorige modus worden actief.



Na gebruik

Haal de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en reinig het.

Gebruiksaanwijzing Menu Manual (Handmatig) (Slow Cook (Sudder))

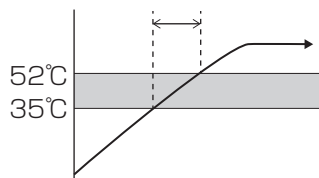


Let op

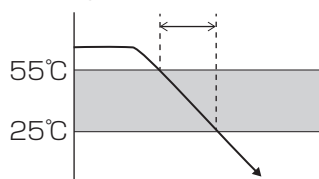
Voorzorgsmaatregelen bij het gebruik van Slow Cook (Sudder)

- Tijdens het koken moet de temperatuur van ingrediënten als volgt zijn:
 - Tijdens het opwarmen stijgt de temperatuur in het midden van de binnenpan binnen 170 minuten van 35 tot 52 °C.
 - Tijdens afkoelen na het koken zakt de temperatuur in het midden van de binnenpan binnen 200 minuten van 55 tot 25 °C.

Verwarming binnen 170 minuten



Afkoeling binnen 200 minuten

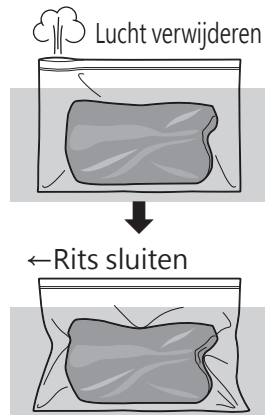


- Gebruik verse ingrediënten. Gebruik elke keer dat u kookt een nieuwe plastic zak.
- Als u vlees kookt, dient u dit eerst in stukken te snijden.
- Wanneer u maaltijden serveert aan mensen die mogelijk een zwak immuunsysteem hebben, zoals zwangere vrouwen, baby's of ouderen, controleer dan zorgvuldig de kook- en voedselomstandigheden en hun gezondheidstoestand. Kook in geval van twijfel niet voor hen.

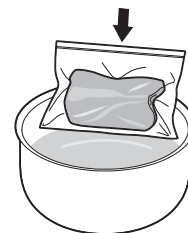
1 Doe ingrediënten in de binnenpan

Voor de methode Slow Cook (Sudder)

- Laat ingrediënten op kamertemperatuur komen en doe ze samen met kruiden en specerijen in een plastic zak met rits. Laat de rits 1 cm open. Laat de zak langzaam in de pan met water zakken, laat de lucht ontsnappen en doe de rits dicht.



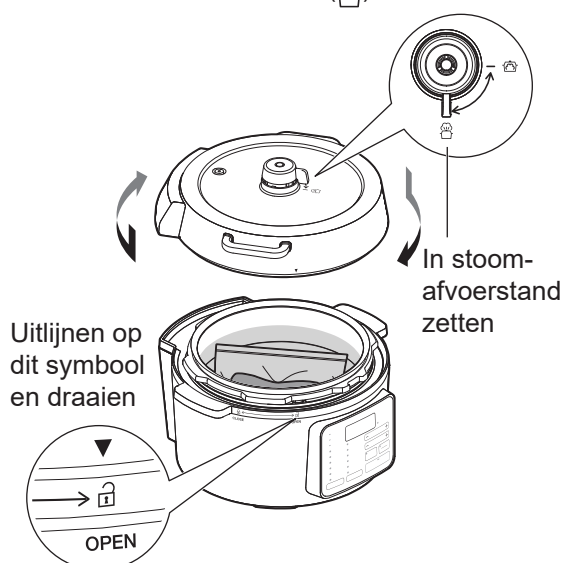
- Knip scherpe vinnen van vis met een schaar af. Verwijder zo veel mogelijk graten/botten om te voorkomen dat er gaten in de plastic zak komen.
- ※ Gebruik elke keer dat u kookt een nieuwe plastic zak.
- Giet water in de binnenpan. Voeg water toe tot alle ingrediënten zijn ondergedompeld.
- Laat de plastic zak met ingrediënten in het water zakken. Als de zak drijft, leg er dan iets zwaars op tot de zak zinkt.



Gebruiksaanwijzing Menu Manual (Handmatig) (Slow Cook (Sudder)) vervolg

2 Plaats de binnenpan in de multicooker en sluit het deksel

- Zorg dat het symbool ▼ op het deksel naar het symbool op de behuizing (i) wijst, pak het dekselhandvat en draai rechtsom totdat het stopt (in de positie (i)).
- Zorg dat het gewicht goed in het antiblokkeersysteem zit.
- De drukventielknop op het gewicht moet in de stoomafvoerstand (i) staan.

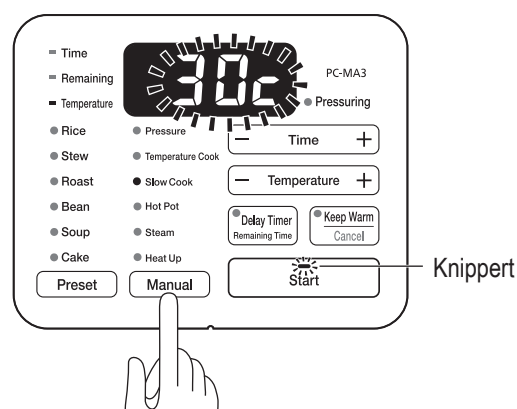


3 Sluit het netsnoer aan

Steek de voedingsstekker in de ingang aan de rechterkant van de multicookerbehuizing en steek de netstekker stevig in een stopcontact in de buurt.

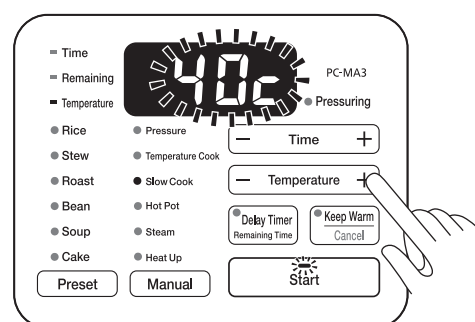
4 Druk op de knop Manual (Handmatig) en selecteer Slow Cook (Sudder)

- Het indicatielampje Slow Cook (Sudder) gaat branden en de kooktemperatuur knippert.
- Het indicatielampje Start knippert.



5 Druk op +/- van de instelknop Temperature (Temperatuur) om de kooktemperatuur in te stellen

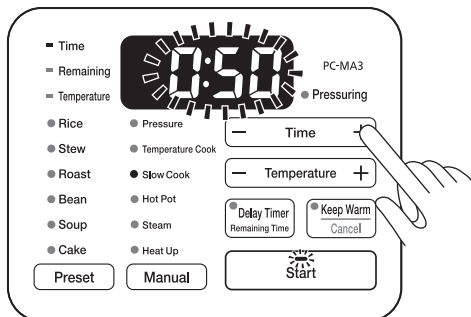
- Stel een temperatuur tussen 30 en 70 °C in, in stappen van 5 °C.



6 Druk op +/- van de instelknop Time (Tijd) om de kooktijd in te stellen

- Als u op de instelknop Time (Tijd) drukt, wordt de tijdstelling weergegeven.
- Stel een kooktijd tussen 1 minuut en 14 uur in (0:01~14:00).

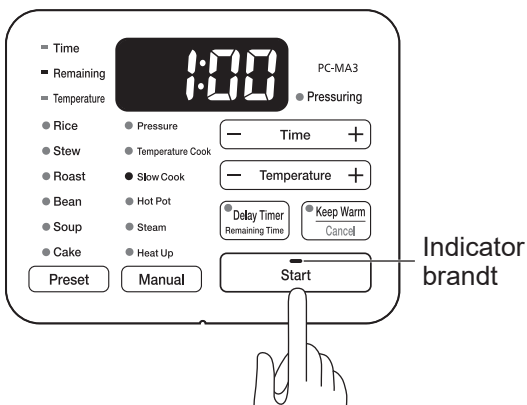
Kooktijd	1~10 min.	Eenheid: 1 min.
	10~30 min.	Eenheid: 5 min.
	30 min.~1 uur	Eenheid: 10 min.
	1~14 uur	Eenheid: 30 min.



- ※ Als u op de knop Temperature (Temperatuur) drukt, wordt de temperatuurstelling weergegeven.

7 Druk op de knop Start

- Het indicatielampje Start gaat branden en het kookproces begint.
- De resterende kooktijd wordt weergegeven.



- ※ De kooktijd dient alleen als richtlijn en kan variëren al naar gelang het volume van de ingrediënten en de gebruiksomgeving.
- ※ Het kan gebeuren dat de weergegeven kooktijd tijdens het koken plotseling wordt verkort of dat het aftelproces enkele minuten stopt. Dit is normaal.

Wanneer u klaar bent met koken

Wanneer het kookproces is afgelopen, hoort u een signaal.

- Laat gekookte etenswaren zo snel mogelijk afkoelen tot een lage temperatuur. Als ze bij kamertemperatuur worden afgekoeld, hebben bacteriën meer tijd om zich te vermenigvuldigen.
- Laat gefermenteerde etenswaren zo snel mogelijk afkoelen in de koelkast. Als u ze op kamertemperatuur laat, gaat het gistingsproces mogelijk te lang door, waardoor de smaak wordt bedorven.
- Gebruik de warmhoudfunctie niet voor sudderen.

■ Een actieve kookfunctie uitschakelen

Druk op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren).

- De kookfunctie wordt uitgeschakeld en de instellingen van de vorige modus worden actief.



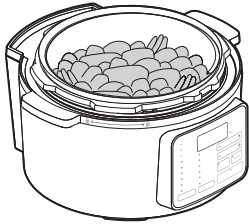
■ Na gebruik

Haal de stekker uit het stopcontact en laat de multicooker afkoelen alvorens te reinigen.

Gebruiksaanwijzing Menu Manual (Handmatig) (Hot Pot (Kookpot))

Open het deksel. In deze stand kunt u de multicooker als een kookpot gebruiken.

- 1 Open het deksel, doe ingrediënten in de binnenpan en zet deze in de multicooker**

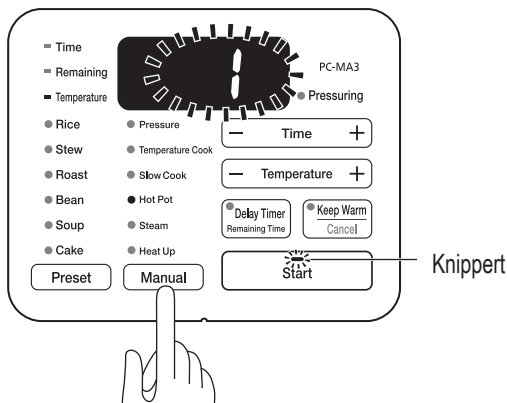


- 2 Sluit het netsnoer aan**

Steek de voedingsstekker in de ingang aan de rechterkant van de behuizing en steek de netstekker stevig in een stopcontact in de buurt.

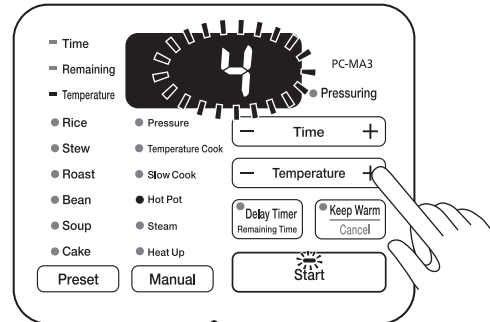
- 3 Druk op de knop Manual (Handmatig) en selecteer Hot Pot (Kookpot)**

- Het indicatielampje Hot Pot (Kookpot) gaat branden en het indicatielampje Start knippert.



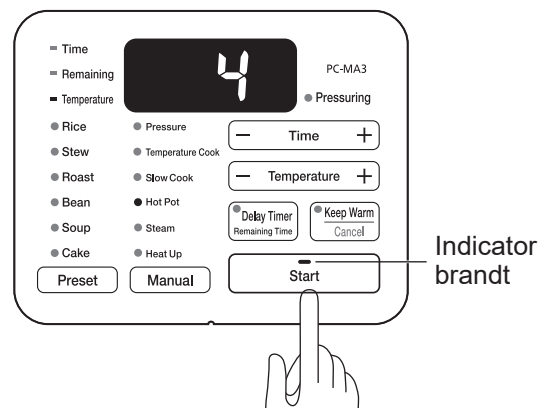
- 4 Druk op +/- van de instelknop Temperature (Temperatuur) om het verwarmingsniveau in te stellen**

- Stel een niveau tussen 1 en 5 in.



- 5 Druk op de knop Start**

- Het indicatielampje Start gaat branden en het verwarmingsproces begint.



- Als de binnenpan zo licht is dat de sensor geen registratie kan uitvoeren, kan een fout optreden.
- Als er 2 uur lang niet op een knop is gedrukt, stopt het kookproces automatisch.
- Als u het verwarmingsniveau op 4 of 5 instelt en het apparaat vervolgens 30 minuten met rust laat, wordt het niveau automatisch verlaagd tot 3.

Gebruiksaanwijzing Menu Manual (Handmatig) (Stomen (Stomen))

■ Het opwarmproces beëindigen (als u een actieve functie wilt uitschakelen)

Druk op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren).

- Het opwarmproces stopt (de functie wordt uitgeschakeld) en u gaat terug naar de vorige stand.



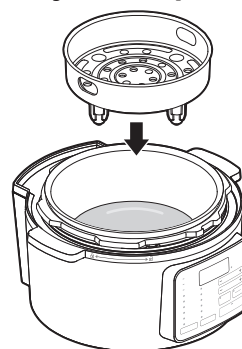
■ Na gebruik

Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en reinig het.

In deze stand kunt u voedsel stomen in het meegeleverde stoommandje.

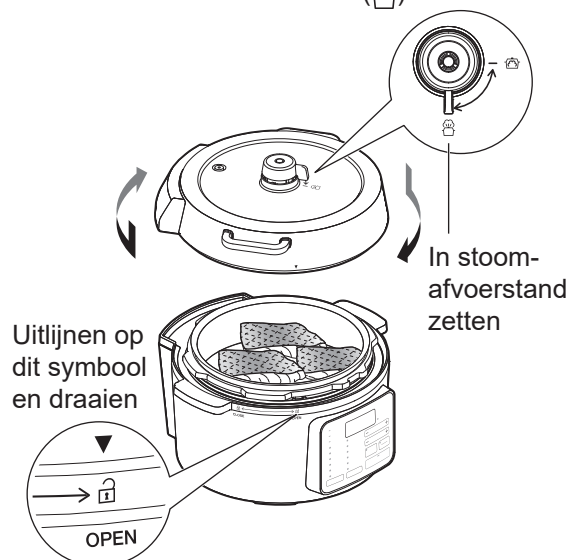
- Bij gebruik van het stoommandje stijgt stoom op. Wees dus voorzichtig dat u de stoomuitlaat niet blokkeert.

1 Plaats de binnenpan, voeg water toe (circa 200 ml) en zet het stoommandje in de pan



2 Leg de ingrediënten naast elkaar in het stoommandje en sluit het deksel

- Zorg dat het symbool ▼ op het deksel naar het symbool op de behuizing (☒) wijst, pak het dekselhandvat en draai rechtsom totdat het stopt (in de positie ☒).
- Zorg dat het gewicht goed in het antiblokkeersysteem zit.
- De drukventielknop op het gewicht moet in de stoomafvoerstand (☒) staan.



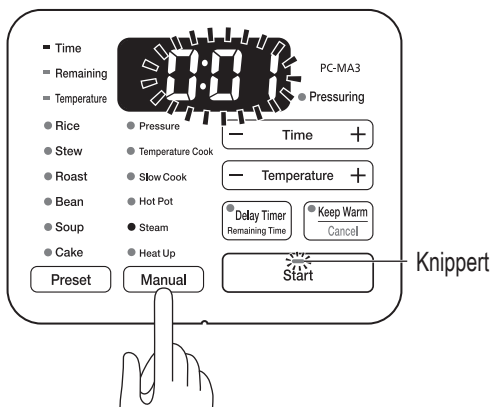
Gebruiksaanwijzing Menu Manual (Handmatig) (Stomen) vervolg

3 Sluit het netsnoer aan

Steek de voedingsstekker in de ingang aan de rechterkant van de multicookerbehuizing en steek de netstekker stevig in een stopcontact in de buurt.

4 Druk op de knop Manual (Handmatig) en selecteer Steam (Stomen)

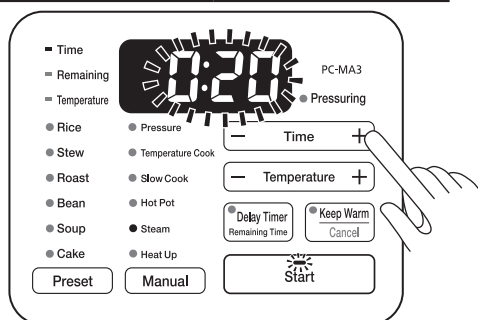
- Het indicatielampje Steam (Stomen) gaat branden en de kooktijd knippert.
- Het indicatielampje Start knippert.



5 Druk op +/- van de instelknop Time (Tijd) om de kooktijd in te stellen

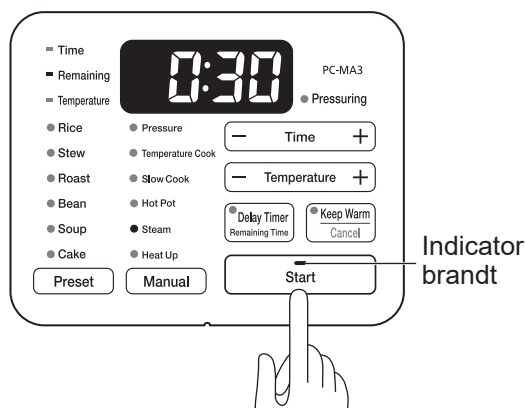
- Stel een kooktijd tussen 1 minuut en 2 uur in. (0:01~2:00)

Kooktijd	1~10 min.	Eenheid: 1 min.
	10~30 min.	Eenheid: 5 min.
	30 min.~1 uur	Eenheid: 10 min.
	1~2 uur	Eenheid: 30 min.



6 Druk op de knop Start

- Het indicatielampje Start gaat branden en het kookproces begint.
- De resterende kooktijd wordt weergegeven.



- ※ De kooktijd dient alleen als richtlijn en kan variëren al naar gelang het volume van de ingrediënten en de gebruiksomgeving.
- ※ Het kan gebeuren dat de weergegeven kooktijd tijdens het koken plotseling wordt verkort of dat het aftelproces enkele minuten stopt. Dit is normaal.

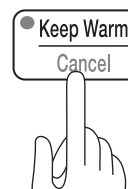
Wanneer u klaar bent met koken

Wanneer het kookproces is afgelopen, hoort u een signaal.

■ Een actieve kookfunctie uitschakelen

Druk na voltooiing van de kookcyclus op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren).

- De kookfunctie wordt uitgeschakeld en de instellingen van de vorige modus worden actief.



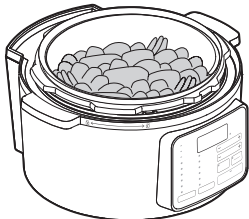
■ Na gebruik

Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en reinig het apparaat.

Gebruiksaanwijzing Menu Manual (Handmatig) (Heat Up (Opwarmen))

Open het deksel. In deze stand kunt u voedsel sudderen of bruinen.

1 Open het deksel, doe ingrediënten in de binnenpan en zet deze in de multicooker

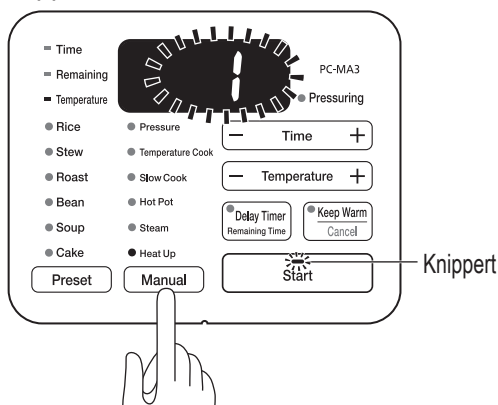


2 Sluit het netsnoer aan

Steek de voedingsstekker in de ingang aan de rechterkant van de behuizing en steek de netstekker stevig in een stopcontact in de buurt.

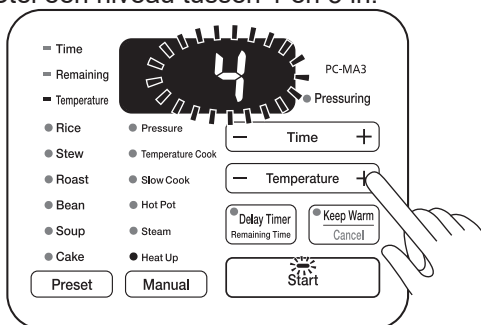
3 Druk op de knop Manual (Handmatig) en selecteer de stand Heat Up (Opwarmen)

- Het indicatielampje Heat Up (Opwarmen) gaat branden en het indicatielampje Start knippert.



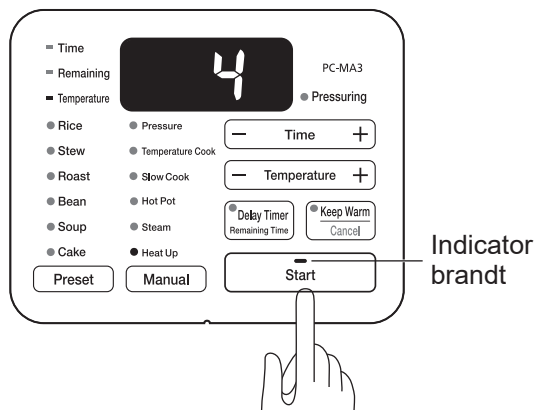
4 Druk op +/- van de instelknop Temperature (Temperatuur) om het verwarmingsniveau in te stellen

- Stel een niveau tussen 1 en 5 in.



5 Druk op de knop Start

- Het indicatielampje Start gaat branden en het verwarmingsproces begint.



- Als de binnenpan zo licht is dat de sensor geen registratie kan uitvoeren, kan een fout optreden.
- Als er 2 uur lang niet op een knop is gedrukt, stopt het kookproces automatisch.
- Als u het verwarmingsniveau op 4 of 5 instelt en het apparaat vervolgens 30 minuten met rust laat, wordt het niveau automatisch verlaagd tot 3.

■ Het opwarmproces beëindigen (als u een actieve functie wilt uitschakelen)

Druk op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren).

- Het opwarmproces wordt beëindigd (de functie uitgeschakeld) en u gaat terug naar de vorige stand.



■ Na gebruik

Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en reinig het apparaat.

Onderhoud en reinigen



Let op

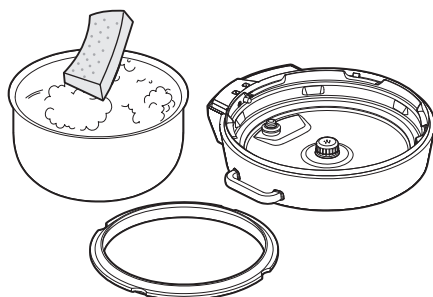
- Controleer vóór het uitvoeren van onderhouds- of reinigingswerkzaamheden of alle kook- en warmhoudprocessen zijn afgelopen, de stekker uit het stopcontact is gehaald en de binnenpan en behuizing genoeg zijn afgekoeld.
- Was de behuizing of de multicooker niet met water.

- Na elk gebruik reinigen en onderhouden.
- Geen reinigingsmiddelen gebruiken die zeer zuur of basisch zijn, en ook geen chemische middelen, bleekmiddel, draadborstels, nylon borstels of schuursponsjes.
- In het geval van vlekken of aangekoekte vet- of etensresten een tijdje laten weken in warm water en vervolgens wassen.
- Bij het verwijderen van vlekken of aangekoekte vet- of etensresten geen messen of andere harde voorwerpen gebruiken.

Binnenpan, afdichtingsring

Was met een neutraal reinigingsmiddel voor gebruik in de keuken en spoel af met water

- Verwijder de afdichtingsring en was deze apart.

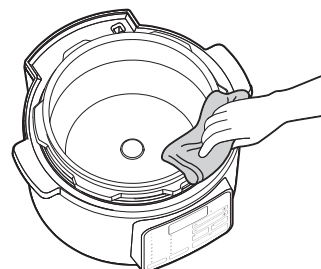


- ※ Gebruik een zacht sponsje.
- ※ Gebruik geen metalen spatels, draadborstels, nylon borstels, de nylon kant van sponsjes, of schoonmaakmiddelen.
- ※ Was met water en droog grondig af.
- ※ Zet alles na het afdrogen terug en vergeet de afdichtingsring niet.
- ※ Niet op een vochtige plek bewaren en niet ongereinigd opbergen. Anders kan roest ontstaan.

Behuizing

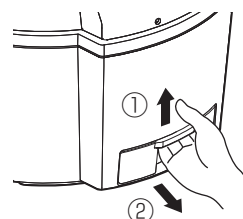
Verwijder de binnenpan en neem deze af met een vochtige, uitgewrongen doek

- ※ Vlekken of aangekoekte vet- of etensresten op de sensor kunnen tot storingen leiden, dus de pan moet vóór gebruik gereinigd worden.



Condensbakje

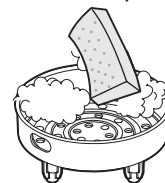
Duw de handgreep omhoog (①), trek het condensbakje naar buiten (②), gooi het condenswater weg en was het bakje met water



- ※ Was met water, droog grondig af en plaats terug.

Stoommandje

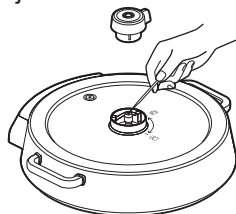
Was met een neutraal reinigingsmiddel voor gebruik in de keuken en spoel af met water



- ※ Na het wassen grondig afdrogen.

Gewicht, antiblokkeersysteem

Gebruik een tandenstoker om vuil of vastzittende deeltjes uit het ventiel te verwijderen.

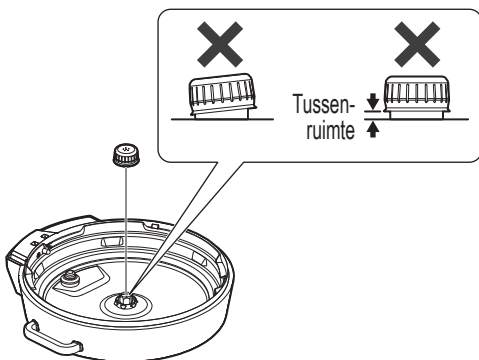


Antiblokkeerkapje

Verwijder, was met een neutraal reinigingsmiddel voor gebruik in de keuken en spoel af met water.



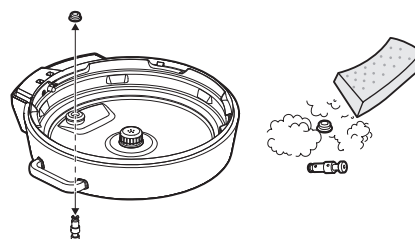
- ※ Vergeet na het wassen en afdrogen niet om het terug te plaatsen.
- ※ Zorg bij het terugplaatsen dat er geen tussenruimte of spleet tussen het kapje en het deksel is en dat het kapje niet scheef zit. Bij juiste plaatsing van het kapje hoort u een klik.



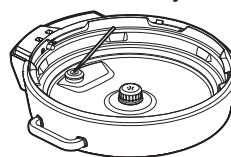
Bedrijfsventiel

Verwijder het ventiel en gebruik een tandenstoker om vuil en vastzittende deeltjes eruit te verwijderen.

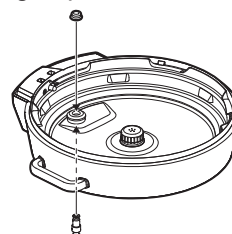
- Om het bedrijfsventiel te reinigen en te onderhouden, verwijdert u eerst de bedrijfsventieldop uit de binnenkant van het deksel. Vervolgens trekt u de pen uit het deksel.



- Verwijder ook eventueel vuil of vastzittende deeltjes uit het gat waaruit u het bedrijfsventiel hebt verwijderd.



- ※ Vergeet na reiniging en onderhoud niet om het terug te plaatsen.



Problemen oplossen

Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u reparatie overweegt en kijk of u uw probleem aan de hand van de volgende suggesties kunt oplossen.

Probleem	Oorzaken	Oplossing
Er gebeurt niets wanneer u op knoppen drukt	● De stekker zit niet goed in het stopcontact	● Steek de stekker goed in het stopcontact.
	● Het netsnoer is niet op de behuizing aangesloten	● Steek de voedingsstekker van het netsnoer in de voedingsingang op de behuizing van de multicooker.
Wanneer het koken begint, wordt de getoonde kooktijd langer	● Manual (Handmatig) is geselecteerd	● Wanneer een stand onder Manual (Handmatig) is geselecteerd, verandert de kooktijd naarmate de druk en temperatuur worden verhoogd/verlaagd.
Kan niet koken	● Tijdens het koken is het netsnoer losgekoppeld of is de stroom uitgevallen	● Als de multicooker tijdens het koken wordt uitgeschakeld, kan het kookproces niet worden voltooid.
De rijst is te hard of te zacht	● Onjuiste hoeveelheid rijst	● Gebruik een maatbeker om een volle beker af te meten (→p. 225).
	● Onjuiste hoeveelheid water	● Voeg een hoeveelheid water toe die geschikt is voor de hoeveelheid rijst. (→p. 225).
De ingrediënten zijn niet gaar	● De kooktijd is te kort	● Stel een langere kooktijd in.
Ingrediënten zijn te zacht of gesmolten	● De kooktijd is te lang	● Tijdens snelkoken worden ingrediënten snel gaar. Maak de kooktijd wat korter. ● Snelkoken is niet geschikt als ingrediënten hun vorm moeten behouden.
De rijst kookt over bij gebruik van Rice (Rijst)	● De rijst is niet goed gewassen en er zijn nog rijstzemelen aanwezig	● Was de rijst goed totdat er geen rijstzemelen meer zijn (→p. 225).
Het eten kookt over bij gebruik van Hot Pot (Kookpot)	● Het verwarmingsniveau is te hoog	● Stem het verwarmingsniveau af op de ingrediënten die worden gekookt, zodat het eten niet overkookt.

Probleem	Oorzaken	Oplossing
Het kookproces verloopt niet goed	<ul style="list-style-type: none"> De drukventielknop op het gewicht staat niet goed: in de vergrendelde stand (🔒) of de stoomafvoerstand (👤) 	<ul style="list-style-type: none"> Tijdens snelkoken moet de drukventielknop op het gewicht in de vergrendelde stand (🔒) staan. Tijdens koken zonder druk moet de drukventielknop op het gewicht in de stoomafvoerstand (👤) staan.
	<ul style="list-style-type: none"> Kruiden en specerijen zijn niet goed doorgeroerd 	<ul style="list-style-type: none"> Als sauzen of kruiden en specerijen niet goed zijn doorgeroerd en naar de bodem zakken, kan de juiste temperatuur mogelijk niet worden gedetecteerd en kunnen storingen optreden. Zorg vóór het koken dat alles goed is gemengd.
Het eten kookt over	<ul style="list-style-type: none"> Te veel ingrediënten of water toegevoegd 	<ul style="list-style-type: none"> Doe de juiste hoeveelheid ingrediënten in de binnenpan.
	<ul style="list-style-type: none"> De ingrediënten zijn niet geschikt om te worden gekookt 	<ul style="list-style-type: none"> Kook geen ingrediënten die luchtballen of schuim produceren of die tijdens het koken kleverig worden.
Het kookproces verloopt niet goed (er lekt stoom en er is geen druk)	<ul style="list-style-type: none"> De afdichtingsring zit niet op zijn plaats 	<ul style="list-style-type: none"> De afdichtingsring moet vóór gebruik goed zijn aangebracht.
	<ul style="list-style-type: none"> De drukventielknop op het gewicht moet in de stoomafvoerstand (👤) staan 	<ul style="list-style-type: none"> Tijdens snelkoken moet u zorgen dat de drukventielknop op het gewicht in de vergrendelde stand (🔒) staat.
	<ul style="list-style-type: none"> Het gewicht is niet goed geplaatst 	<ul style="list-style-type: none"> Zorg dat het gewicht zich op de juiste plaats bevindt en helemaal omlaag is geduwd.
	<ul style="list-style-type: none"> Het bedrijfsventiel zit niet op zijn plaats 	<ul style="list-style-type: none"> Het bedrijfsventiel moet vóór gebruik goed zijn bevestigd.
	<ul style="list-style-type: none"> Het gewicht zit niet op zijn plaats 	<ul style="list-style-type: none"> Het gewicht moet vóór het koken goed zijn geplaatst.
<ul style="list-style-type: none"> Er zit iets vastgekoekt aan de binnenpan, het deksel of de afdichtingsring 	<ul style="list-style-type: none"> Verwijder vóór het koken alles wat vastzit op de binnenpan, het deksel of de afdichtingsring. 	

Problemen oplossen vervolg

Probleem	Oorzaken	Oplossing
Het klinkt alsof er water spettert	<ul style="list-style-type: none"> ● Misschien zitten er waterdruppels op de buitenkant van de binnenpan of de binnenkant van de behuizing 	<ul style="list-style-type: none"> ● Veeg eventuele waterdruppels af voordat u de binnenpan op zijn plaats zet.
Zelfs nadat de kookcyclus is voltooid, wordt niet omgeschakeld naar de warmhoudstand	<ul style="list-style-type: none"> ● De warmhoudfunctie is niet beschikbaar voor de geselecteerde stand 	<ul style="list-style-type: none"> ● Na afloop van de kookcyclus wordt alleen omgeschakeld naar de warmhoudstand als een optie van het menu Preset (Voorgeprogrammeerd) is geselecteerd of Pressure (Snelkoken) of Temperature Cook (Koken op temperatuur) van het menu Manual (Handmatig).
Foutweergave E02	<ul style="list-style-type: none"> ● Het deksel zit niet goed 	<ul style="list-style-type: none"> ● Breng het deksel correct aan (zie pagina 224) en probeer het opnieuw.
Foutweergave E03	<ul style="list-style-type: none"> ● De temperatuursensor is oververhit 	<ul style="list-style-type: none"> ● U kunt de foutweergave uitschakelen door op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren) te drukken. ● Druk op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren), open het deksel en laat minstens 30 minuten afkoelen. Als het probleem hiermee niet is verholpen, belt u de klantenservice van Iris Ohyama France SAS.
Foutweergave E04 E05 E06	<ul style="list-style-type: none"> ● Er is een interne afwijking gedetecteerd 	<ul style="list-style-type: none"> ● Schakel het product uit, haal de stekker uit het stopcontact en bel de klantenservice van Iris Ohyama France SAS.
Foutweergave E07	<ul style="list-style-type: none"> ● De afdichtingsring zit niet in het deksel. ● De drukventielknop staat niet in de juiste stand (stoomafvoer, vergrendeld) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Druk op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren) om de foutweergave uit te schakelen. Druk op de knop Keep warm/Cancel (Warm houden/Annuleren), open het deksel en laat minstens 30 minuten afkoelen. Bel de klantenservice als het probleem aanhoudt.

Probleem	Oorzaken	Oplossing
Delay Timer (Vertragingstimer) kan niet worden ingesteld	<ul style="list-style-type: none"> De timerfunctie is niet beschikbaar voor het geselecteerde menu. 	<ul style="list-style-type: none"> De timer kan alleen worden gebruikt voor alle opties in het menu Preset (Voorgeprogrammeerd) en voor Pressure (Snelkoken) en Temperature Cook (Koken op temperatuur) in het menu Manual (Handmatig).
De behuizing, de binnenpan of het eten ruikt vreemd	<ul style="list-style-type: none"> Bij het eerste gebruik kan een geur van plastic of rubber te ruiken zijn 	<ul style="list-style-type: none"> Na een paar keer verdwijnt de geur.
Rijst is aangekoekt of etensresten zijn ingebrand	<ul style="list-style-type: none"> Een kleine hoeveelheid rijst of ander eten wordt langdurig warm gehouden 	<ul style="list-style-type: none"> U kunt de warmhoudfunctie beter niet voor kleine hoeveelheden voedsel gebruiken.

Als u het probleem niet kunt oplossen

Neem contact op met de winkel waar u het product hebt gekocht of met de klantenservice van Iris Ohyama France SAS

E-mailadres van de klantenservice van Iris Ohyama France:
CustomerService@iriseurope.fr



Waarschuwing

- Zonder goedkeuring is het niet toegestaan het product te demonteren, te repareren of aan te passen.

W O O Z O O[®]
by Ohyama

Do użytku wewnętrznego/domowego

Multi Cooker PC-MA3

Instrukcja obsługi



Spis treści

Dane techniczne.....	254
Środki bezpieczeństwa.....	255
Środki ostrożności dotyczące stosowania.....	261
Gotowanie.....	262
Elementy.....	263
Pokrętko z obciążnikiem i pokrywka.....	266
Sposób użycia Menu szybkich ustawień (ryż).....	267
Sposób użycia Menu szybkich ustawień (Stew (Potrawka), Roast (Pieczeń), Bean (Fasola), Soup (Zupa)).....	271
Sposób użycia Menu szybkich ustawień (Cake (Ciasto))...	273
Sposób użycia Gotowanie z opóźnieniem startu.....	275
Sposób użycia Menu ustawień ręcznych (Pressure (Ciśnienie)).....	277
Sposób użycia Menu ustawień ręcznych (Temperature Cook (Pieczenie)).....	279
Sposób użycia Menu ustawień ręcznych (Slow Cook (Wolne pieczenie)).....	281
Sposób użycia Menu ustawień ręcznych (Hot Pot (Garnek)).....	284
Sposób użycia Menu ustawień ręcznych (Steam (Na parze)).....	285
Sposób użycia Menu ustawień ręcznych (Heat Up (Podgrzewanie)).....	287
Konserwacja i czyszczenie.....	288
Rozwiązywanie problemów.....	290

Dane techniczne

Napięcie znamionowe	~ 220 – 240 V	
Częstotliwość znamionowa	50 Hz	
Moc znamionowa	800 W	
Pojemność pojemnika na ryż	Ryż biały/ niepłatany	4 porcje
	Ryż brązowy	4 porcje
Ciśnienie robocze	70 kPa	
Pojemność pojemnika	2,0 L	
Pojemność zbiornika na wodę	3,0 L	
Wymiary (przybliżone)	300 mm (szer.)×288 mm (gł.)×224 mm (wys.)	
Masa produktu (w przybliżeniu)	3,9 kg	
Przewód zasilający (w przybliżeniu)	Długość: 2,0 m (włożony do sieci zasilania)	

※ Specyfikacje produktu mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.

Środki bezpieczeństwa

Należy zapoznać się dokładnie z następującymi „Środkami bezpieczeństwa”, aby uniknąć obrażeń lub niepotrzebnej straty materialnej. Następujące środki bezpieczeństwa posiadają dwa oznaczenia: „Ostrzeżenie” i „Uwaga”. Te środki bezpieczeństwa są istotne dla bezpiecznego i właściwego użytkowania produktu. Należy zawsze ich przestrzegać.

Znaczenie symboli



Oznacza przypomnienie i ostrzeżenie.



Oznacza, że czegoś NIE WOLNO robić.



Oznacza, że coś ZAWSZE NALEŻY robić.



Ostrzeżenie

Niewłaściwa obsługa może doprowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń.

Szybkowar

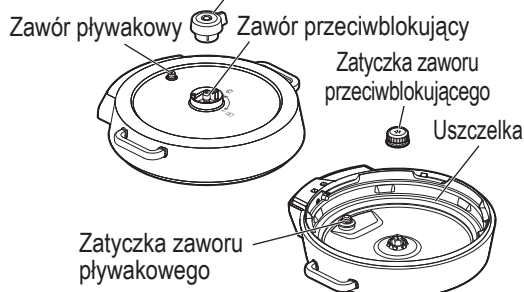
Z powodu wysokiej temperatury i wysokiego ciśnienia wewnątrz urządzenia korzystanie z szybkowaru może być niebezpieczne, jeśli odbywa się w niewłaściwy sposób. Przed użyciem należy wykonać poniższe czynności.



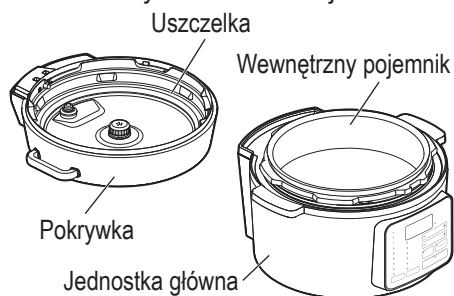
Należy pamiętać

- **Upewnić się, że zawór przeciwblokujący oraz dysza pary wodnej nie są uszkodzone ani zablokowane.**
- **Upewnić się, że pokrętko z obciążnikiem oraz zatyczka zaworu przeciwblokującego są na właściwym miejscu przed użyciem.** W przeciwnym razie może dojść do odniesienia obrażeń lub oparzeń.

Pokrętko z obciążnikiem



- **Upewnić się, że resztki jedzenia nie przyczepiły się do pokrywy, jednostki głównej, wewnętrznego pojemnika lub uszczelki.** W przeciwnym razie może dojść do odniesienia obrażeń lub oparzeń. Przed zamknięciem pokrywy należy usunąć z niej wszelkie ziarna ryżu lub kawałki jedzenia.



Należy pamiętać

- **Upewnić się, że pokrywa jest szczelnie zamknięta.** W przeciwnym razie może dojść do odniesienia obrażeń lub oparzeń.

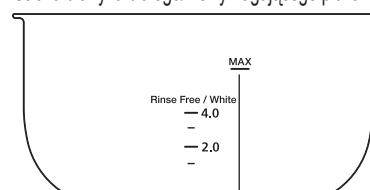
Przekręcić, gdy ten symbol znajduje się nad symbolem kłódki.



Nie wolno

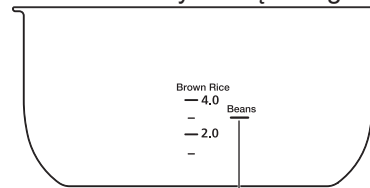
- **Nie wkładać więcej składników niż wskazana ilość.** W przeciwnym razie może dojść do odniesienia obrażeń lub oparzeń.

Strona dla ryżu białego/niewymagającego płukania



Nie wkładać więcej produktu, niż zaznaczono (dla każdego sposobu gotowania).

Strona dla ryżu brązowego



W przypadku produktów, których objętość wzrasta podczas gotowania (takich jak fasola lub kłuski), nie wkładać więcej produktu, niż tu zaznaczono.

Środki bezpieczeństwa ciąg dalszy

Szybkiwar ciąg dalszy



Nie wolno

- Nie używać gotowania ciśnieniowego do następujących produktów (przykłady produktów, których nie należy gotować w trybie gotowania ciśnieniowego)
 - Produkty zawierające dużą ilość oleju
 - Produkty zawierające proszek do pieczenia lub wytwarzające pęcherzyki powietrza lub pianę
 - Gulasz i inne potrawy, które gęstnieją lub są lepkie
- Wylot pary wodnej może zostać zablokowany, a para wodna może wybuchnąć, co może spowodować obrażenia lub oparzenia.



Nie wolno

- Nie opiekać ani nie podgrzewać bez wody.
W przeciwnym razie może dojść do wypadku.
- Upewnić się, że zawór przeciwblokujący oraz zawór pływakowy pary wodnej nie są zablokowane.
Nie wkładać do multicookera jedzenia w plastikowych opakowaniach.
Zablokowanie wylotu pary wodnej może spowodować przegrzanie się lub wypadek.

Prawidłowe użytkowanie przewodu zasilającego i wtyczki



Należy pamiętać

- Regularnie usuwać kurz z wtyczki. Zbieranie się kurzu może wywołać pożar lub porażenie prądem elektrycznym z powodu uszkodzenia izolacji.
- Należy poprawnie wsadzić wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
W przeciwnym razie może dojść do pożaru lub porażenia prądem elektrycznym z powodu zwarcia.



Odcłącz produkt od zasilania

- Upewnić się, że wtyczka została wyjęta z gniazdka elektrycznego przed wykonywaniem wszelkich napraw lub kontroli bądź przenoszeniem produktu.
W przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem elektrycznym lub odniesienia obrażeń.



Nie dotykać mokrymi rękami

- Nie dotykać wtyczki mokrymi dłońmi.
W przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem elektrycznym, odniesienia obrażeń lub oparzeń.



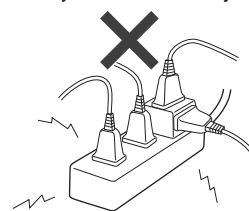
Nie wolno

- Nie podłączać produktu do prądu, gdy przewód zasilający jest splątany.
W przeciwnym razie może dojść do oparzeń lub pożaru. Nie używać, gdy przewód zasilający jest związany w węzeł lub w inny sposób.
- Produkt może być zasilany wyłącznie prądem o napięciu ~ 220–240 V.
W przeciwnym razie może dojść do pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.



Nie wolno

- Nie uszkadzać przewodu zasilającego.
- Nie rozciągać przewodu zasilającego podczas przenoszenia lub przechowywania produktu.
Nie uszkadzać, przetwarzać, wyginać z użyciem siły, ciągnąć, skręcać, ścisnąć ani zgniatać przewodu zasilającego, ani nie ustawiać na nim ciężkich przedmiotów.
W przeciwnym razie może dojść do pożaru lub porażenia prądem elektrycznym z powodu uszkodzenia przewodu zasilającego.
- Nie używać produktu z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, albo jeśli po włożeniu do gniazdka elektrycznego wtyczka się rusza.
W przeciwnym razie może dojść do pożaru lub porażenia prądem elektrycznym z powodu zwarcia. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, skontaktować się ze sprzedawcą lub zadzwonić na infolinię Iris Ohyama France SAS
- Nie używać produktu w sposób niezgodny ze specyfikacjami gniazdek elektrycznych lub przewodów zasilających.
W przeciwnym razie może dojść do pożaru.



- Nie pozwalać niemowlętom lub małym dzieciom na lizanie wtyczki.
W przeciwnym razie może dojść do odniesienia obrażeń lub porażenia prądem elektrycznym.

Podczas gotowania



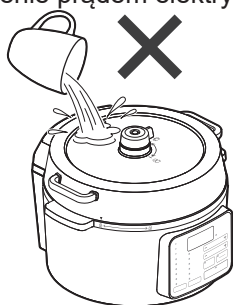
Nie wolno

- **Nigdy nie otwierać pokrywki.**
- **Nie przenosić produktu.**
- **Trzymać ręce i twarz z dala od pokrętle i zaworu pływakowego.** W przeciwnym razie może dojść do odniesienia oparzeń lub wypadku.
- **Nie narażać przewodu zasilającego lub wtyczki na kontakt z parą wodną.** W przeciwnym razie może dojść do pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.



Unikać zamoczenia produktu

- **Nie opryskiwać jednostki głównej wodą.**
- **Nie myć jednostki głównej wodą.** W przeciwnym razie może dojść do wycieku prądu lub zwarcia, co może spowodować pożar lub porażenie prądem elektrycznym.



Nie wolno

- **Nie używać produktu w celach innych niż wskazane w niniejszej instrukcji obsługi.** W przeciwnym razie może dojść do pożaru, oparzeń, odniesienia obrażeń lub porażenia prądem elektrycznym.
- **Nie używać produktu w celach komercyjnych ani poza gospodarstwem domowym.** Produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Używanie produktu w celach komercyjnych lub poza gospodarstwem domowym może spowodować pożar.

Aby zwolnić ciśnienie i otworzyć pokrywkę, należy postępować według poniższych instrukcji.



Należy pamiętać

- **Gotując za pomocą tego produktu**
 - ① Nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj), aby zatrzymać szybkowar.
 - ② Przykryć górną część pokrętle zwalniającego ciśnienie mokrym ręcznikiem i przekręcić je na pozycję wypuszczenia powietrza (👤) za pomocą rękawic kuchennych.
 - ③ Gdy para wodna przestanie się wydobywać, zdjąć ręcznik i upewnić się, że zawór pływakowy opadł.
 - ④ Zapoznać się z częścią „Po gotowaniu” i powoli otworzyć pokrywkę. Nie otwierać pokrywki na siłę. Może to spowodować wystrzelenie jedzenia znajdującego się w środku, co może spowodować oparzenia.
- **Należy chronić dłonie rękawicami kuchennymi.**
- **Podczas przekręcania pokrętle zwalniającego ciśnienie nie dotykać żadnego innego elementu poza pokrętłem.** W przeciwnym razie może dojść do oparzeń.

Po gotowaniu



Należy pamiętać

- **Po ugotowaniu potrawy w pojemniku utrzymuje się ciśnienie.**
- **Otwierając pokrywkę po gotowaniu, przekręcić pokrętło na pozycję wypuszczenia powietrza (👤) i upewnić się, czy zawór pływakowy przesunął się w dół.**
- **Powoli i płynnie otworzyć pokrywkę, upewniając się, że ze szczeliny między pokrywką a jednostką główną nie wydostaje się para wodna.**
- **Jeśli podczas przekręcania i otwierania pokrywki jest wyczuwalny opór, nie otwierać pokrywki na siłę; należy chwilę odczekać i spróbować otworzyć ponownie lub przekręcić pokrętło z powrotem na pozycję uszczelnienia (👤) i sprawdzić instrukcję dot. otwierania pokrywki podczas gotowania w celu zwolnienia ciśnienia.** Jeżeli w pojemniku pozostało ciśnienie, pokrywka może wylecieć w górę, a jedzenie znajdujące się w środku może gwałtownie się wygotować, powodując oparzenia lub wypadki.

Środki bezpieczeństwa ciąg dalszy



Odłącz produkt od zasilania

- W przypadku nieprawidłowego działania albo awarii natychmiast zaprzestać korzystania z urządzenia, wyłączyć zasilanie i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. W przeciwnym razie może dojść do pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub powstania dymu. **[Przykłady nieprawidłowego działania]**
 - Nietypowe dźwięki lub zapach
 - Nietypowe nagrzewanie się przewodu zasilającego i wtyczki
 - Przerwy w działaniu podczas poruszania przewodem zasilającym
 - Podczas dotykania produktu dłońmi odczuwalne jest piekące, bolesne uczucie spowodowane porażeniem elektrycznym
- ➔ W takim przypadku należy natychmiast zaprzestać korzystania z urządzenia i skontaktować się ze sprzedawcą lub zadzwonić na infolinię Iris Ohyama France SAS



Należy pamiętać

- Urządzenia należy używać wyłącznie z dostarczoną jednostką główną.



Należy pamiętać

- Trzymać urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci do 8. roku życia.



Należy pamiętać

- Należy zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami.



Należy pamiętać

- Nie dopuszczać dzieci w pobliże szybkowaru podczas jego działania.



Należy pamiętać

- Nie wkładać szybkowaru do rozgrzanego piekarnika.



Nie demontować

- Nie demontować, nie naprawiać ani nie modyfikować urządzenia samodzielnie. W przeciwnym razie może dojść do pożaru, odniesienia obrażeń lub porażenia prądem elektrycznym. Skontaktować się ze sprzedawcą lub zadzwonić na infolinię serwisową Iris Ohyama France SAS



Nie wolno

- Nie pozwalać dzieciom ani innym użytkownikom wymagającym nadzoru obsługiwać produktu samodzielnie ani nie pozwalać małym dzieciom i niemowlętom dotykać produktu. W przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem elektrycznym albo odniesienia obrażeń lub oparzeń. Produkt może być obsługiwany tylko pod nadzorem opiekuna lub osoby, która potrafi go właściwie obsługiwać.



Należy pamiętać

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, sensorycznej lub intelektualnej oraz osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli są one odpowiednio nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru oraz jeśli nie ukończyły 8. roku życia.



Nie wolno

- Nie wypełniać szybkowaru powyżej 2/3 jego pojemności. Gotując żywność, która zwiększa swoją objętość podczas gotowania, taką jak ryż lub suszone warzywa, nie wypełniać szybkowaru powyżej połowy jego pojemności.



Należy pamiętać

- Używać odpowiedniego źródła ciepła zgodnie z instrukcjami obsługi.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA



Należy pamiętać

- Szybkowar pod ciśnieniem przesuwac z największą ostrożnością. Nie dotykać gorących powierzchni, używać uchwytów. W razie konieczności używać środków ochronnych.



Należy pamiętać

- Po gotowaniu mięsa ze skórą (np. ozorki), która może spuchnąć z powodu ciśnienia, nie przekłuwać mięsa, gdy skóra jest spuchnięta; może dojść do oparzeń.



Nie wolno

- Nie używać szybkowaru inaczej niż zgodnie z jego przeznaczeniem.



Należy pamiętać

- Przed każdym użyciem sprawdzić, czy zawory nie są przesłonięte. Patrz „Instrukcje obsługi”.



Należy pamiętać

- To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Niewłaściwe użytkowanie szybkowaru może skutkować oparzeniami. Upewnić się, czy szybkowar jest poprawnie zamknięty, przed rozpoczęciem gotowania. Patrz „Instrukcje obsługi”.



Nie wolno

- Nigdy nie używać szybkowaru w trybie ciśnieniowym do smażenia żywności na płytce lub głębokim tłuszczu.



Należy pamiętać

- Nigdy nie otwierać szybkowaru na siłę. Nie otwierać bez upewnienia się, że ciśnienie wewnątrz zostało wyrównane. Patrz „Instrukcje obsługi”.



Nie wolno

- Nie modyfikować żadnych systemów bezpieczeństwa w sposób inny niż wskazany w „Instrukcjach obsługi”.



Nie wolno

- Nie używać szybkowaru bez dolewania wody, gdyż spowoduje to jego poważne uszkodzenie.



Należy pamiętać

- Używać wyłącznie części zapasowych producenta przeznaczonych dla danego modelu. W szczególności używać korpusu i pokrywy od tego samego producenta, oznaczonych jako kompatybilne ze sobą.

NALEŻY ZACHOWAĆ TE INSTRUKCJE



Uwaga

Ostrzeżenia dla sytuacji, w których nieprawidłowe użytkowanie tego produktu może spowodować obrażenia lub uszkodzenia mienia.



Nie dotykać

- Nie dotykać części produktu, które mogą być gorące podczas korzystania i po korzystaniu z produktu. W przeciwnym razie może dojść do oparzeń. Odczekać, aż produkt ostygnie, przed jego czyszczeniem lub konserwacją.



Nie wolno

- Nie używać żadnych garnków zamiast wewnętrznego pojemnika przeznaczonego specjalnie do tego celu.
- Nie używać wewnętrznego pojemnika z multicookera na kuchenkach gazowych, palnikach ani żadnych innych akcesoriach do gotowania. W przeciwnym razie może dojść do pożaru.

Podczas użytkowania



Nie wolno

- Nie przykrywać ścierką ani niczym innym. W przeciwnym razie może dojść do wypadków lub pożaru z powodu przegrzania.



Należy pamiętać

- Podczas gotowania żywności o konsystencji ciasta delikatnie potrząsnąć szybkowarem przed otwarciem pokrywy, aby uniknąć wystrzelenia żywności.

Środki bezpieczeństwa ciąg dalszy



Odłącz produkt od zasilania

- **Odłączać produkt od zasilania, trzymając za wtyczkę; nigdy nie odłączać go, trzymając za przewód zasilający.**
W przeciwnym razie może dojść do pożaru lub porażenia prądem elektrycznym z powodu uszkodzenia przewodu zasilającego.
- **Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas, należy odłączyć go od źródła zasilania.**
W przeciwnym razie może dojść do pożaru lub porażenia prądem elektrycznym z powodu złego stanu starej izolacji instalacji elektrycznej.



Nie wolno

- **Nie używać przewodów zasilających innych niż dołączony do produktu.**
- **Nie używać przewodu zasilającego dołączonego do produktu w innych urządzeniach.**
W przeciwnym razie może dojść do pożaru.

Prawidłowa utylizacja produktu



- **To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy utylizować z innymi odpadami z gospodarstwa domowego w UE. Aby zapobiec potencjalnym szkodom dla środowiska lub zdrowia innych osób z powodu niekontrolowanej utylizacji odpadów, należy poddać ten produkt recyklingowi w celu umożliwienia ponownego wykorzystania materiałów. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z usług zwrotu lub zbiórki odpadów albo skontaktować się ze sprzedawcą. Może on zadbać o recykling produktu bezpieczny dla środowiska.**

Podczas przenoszenia lub transportowania



Należy pamiętać

- **Należy trzymać jednostkę główną za uchwyty.**
Przenoszenie produktu, trzymając za inną część (taką jak uchwyt pokrywy), może skutkować jego upuszczeniem i spowodować oparzenia lub obrażenia.



Nie wolno

- **Nie wolno gwałtownie ruszać, upuszczać ani mocno uderzać multicookera.**
W przeciwnym razie może dojść do pożaru lub porażenia prądem elektrycznym z powodu uszkodzeń.



Unikać zamoczenia produktu

- **Nie używać w pobliżu mokrych miejsc, w których znajduje się woda, ani w pobliżu ognia.**
W przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem elektrycznym z powodu zwarcia.



Nie wolno

- **Nie używać, gdy produkt stoi na podłodze lub na ziemi.**
- **Nie używać produktu na niestabilnych powierzchniach ani na powierzchniach wrażliwych na ciepło.**
W przeciwnym razie może dojść do pożaru.
- **Nie używać produktu na wąskich półkach ani w innych ciasnych miejscach.**
Wystawienie panelu sterowania lub przewodu zasilającego na działanie pary wodnej może spowodować pożar lub porażenie prądem elektrycznym.
- **Nie blokować wlotu ani wylotu powietrza na dole urządzenia.**
Nie używać na takich powierzchniach, jak: dywany, podkładki, folia aluminiowa, ścierki itp.
W przeciwnym razie może dojść do pożaru z powodu przegrzania urządzenia.

Środki ostrożności dotyczące stosowania

- **Usunąć wszelkie resztki jedzenia, które przywarły.**

Jeśli pokrywka nie została poprawnie zamknięta, jedzenie wewnątrz może się przegotować, może nie być tak pyszne, jak mogłoby być w przeciwnym przypadku, a nawet może dojść do uszkodzenia multicookera.

- **Powłoka znajdująca się po wewnętrznej stronie wewnętrznego pojemnika zużywa się wraz z użytkowaniem produktu i może nawet się odrywać, ale nie jest szkodliwa dla ludzi.**

Jeśli powłoka całkowicie oderwała się z pojemnika, należy poprosić o jego wymianę na inny, sprzedawany oddzielnie wewnętrzny pojemnik. Aby uzyskać inne elementy sprzedawane oddzielnie, należy skontaktować się z infolinią Iris Ohyama France SAS

- **Wewnętrzny pojemnik może ulec odbarwieniu w wyniku korzystania z produktu, ale nie wpływa to na jego działanie.**

- **Podczas pierwszego użycia produktu może być odczuwalny zapach plastiku lub gumy.** Jednak wraz z użytkowaniem produktu zapach zniknie.

- **Nie przykrywać ścierką podczas użytkowania.**

W przeciwnym razie może dojść do odkształceń lub odbarwień.

- **Aby zapobiec uszkodzeniom wewnętrznego pojemnika oraz zapobiec odrywaniu się powłoki, należy przestrzegać poniższych zaleceń.**

- Nie wlewać octu ani ługów do wewnętrznego pojemnika.
- Nie opiekać.
- Nie używać metalowych szpatulek ani łyżek.
- Nie używać twardych szczotek ani akcesoriów czyszczących innych niż gąbka.
- Nie wkładać sztuców ani innych twardych przedmiotów do wewnętrznego pojemnika.
- Nie wkładać do zmywarki.

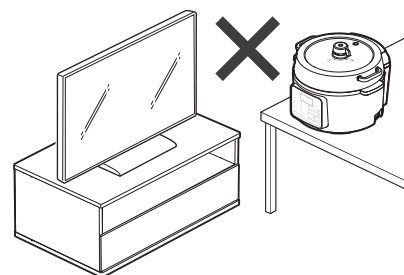
- **Podczas otwierania pokrywki wewnętrzny pojemnik może unieść się wraz z pokrywką.**

Należy włożyć wewnętrzny pojemnik wraz z pokrywką z powrotem do szybkowaru i delikatnie poruszać nim na boki, aby oddzielić wewnętrzny pojemnik.

- **Nie używać produktu w pobliżu radioodbiornika ani telewizora.**

W przeciwnym razie zakłócenia elektromagnetyczne pochodzące z telewizora lub radioodbiornika mogą wpłynąć na działanie produktu.

- **Sygnaly dźwiękowe informują o wciśnięciu przycisków, zakończeniu gotowania lub otwarciu pokrywki.**



Utylizacja

- **Utylizować produkt i opakowanie zgodnie z lokalnymi przepisami.**

Gotowanie

Menu szybkich ustawień 6 trybów

Rice (Ryż)	Gotowanie pod ciśnieniem
Stew (Potrawka)	Gotowanie pod ciśnieniem
Roast (Pieczeń)	Gotowanie pod ciśnieniem
Bean (Fasola)	Gotowanie pod ciśnieniem
Soup (Zupa)	Gotowanie pod ciśnieniem
Cake (Ciasto)	Gotowanie bez ciśnienia

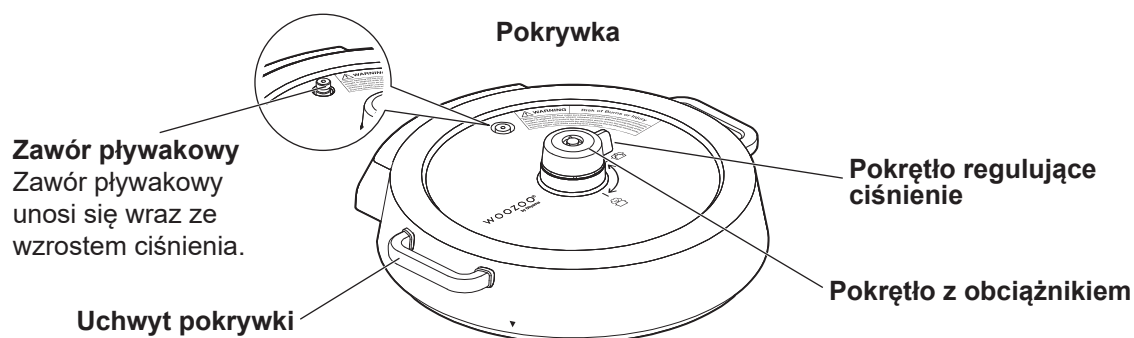
Menu ustawień ręcznych 6 trybów

Pressure (Ciśnienie)	Gotowanie pod ciśnieniem pozwala na szybsze ugotowanie potrawy i sprawia, że składniki są lepiej ugotowane. ※ Do ustawionego wyświetlonego czasu gotowania dodawany jest czas na zwiększenie/zmniejszenie ciśnienia.
Temperature Cook (Pieczenie)	Gotowanie bez ciśnienia. Zakres temperatury: 70°C – 100°C.
Slow Cook (Wolne pieczenie)	Wolne gotowanie bez ciśnienia. Zakres temperatury: 30°C – 70°C.
Hot Pot (Garnek)	Zdjąć pokrywkę i używać produktu jako garnka.
Steam (Na parze)	Gotowanie na parze. Wlać wodę do wewnętrznego pojemnika i włożyć składniki na podstawkę dołączoną do zestawu.
Heat Up (Podgrzewanie)	Gotowanie na wolnym ogniu/podsmażanie. Zdjąć pokrywkę przed rozpoczęciem gotowania.

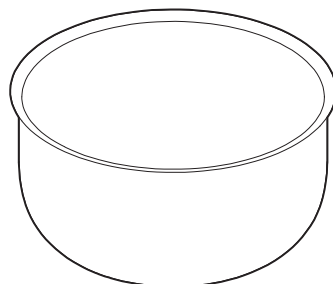
■ Szybkowar

- **Po dodaniu przypraw dokładnie wymieszać składniki w wewnętrznym pojemniku.**
Jeśli przyprawy nie wymieszają się dokładnie z wodą, czujnik nie będzie w stanie właściwie zmierzyć temperatury składników, przez co mogą się nie ugotować właściwie.
- **Ułożyć i pokroić każdy składnik na kawałki w odpowiednim rozmiarze.**
Składniki, które łatwo się podgrzewają, można pokroić w większe kawałki, natomiast te, które podgrzewają się wolniej, należy pokroić w mniejsze kawałki; upewnić się, że wszystko ugotuje się równomiernie i jednakowo.
- **Składniki szybko się gotują i miękną w szybkowarze. Zbyt długi czas gotowania może sprawić, że składniki będą zbyt miękkie.**
Wybrać gotowanie pod ciśnieniem lub inny sposób gotowania w zależności od składników i przepisu.

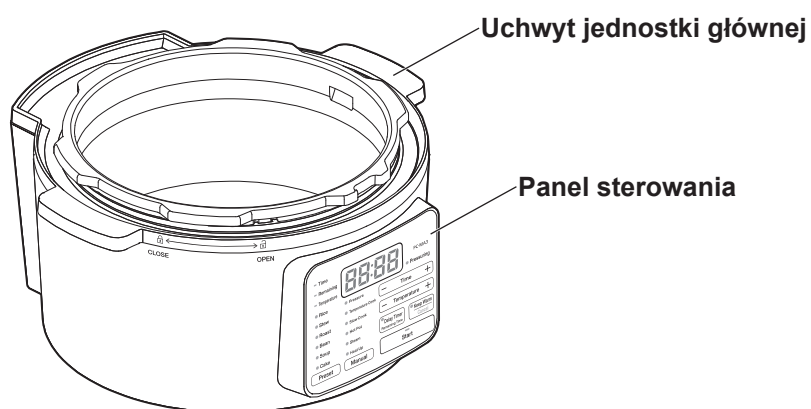
Elementy



Wewnętrzny pojemnik

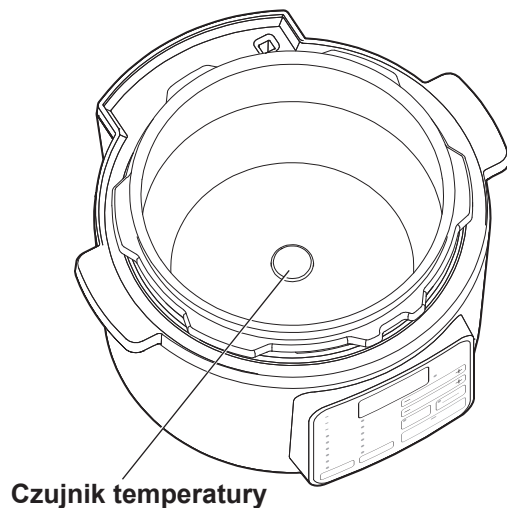


Jednostka główna

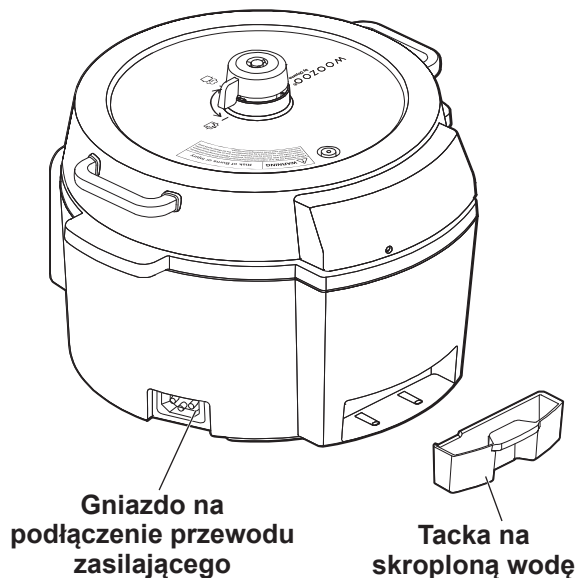


Elementy ciąg dalszy

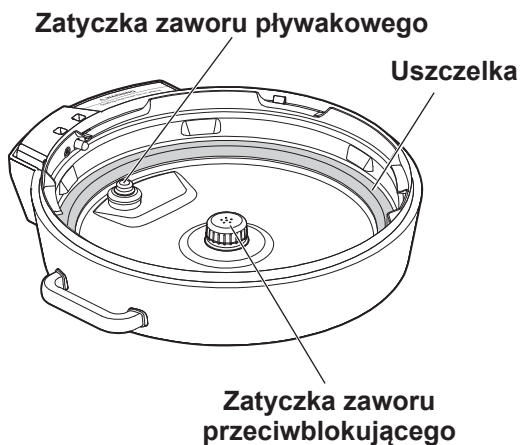
Wnętrze jednostki głównej



Tył

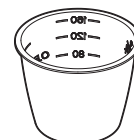


Dno pokrywki



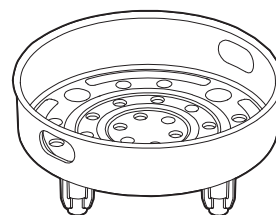
Akcesoria

Miarka

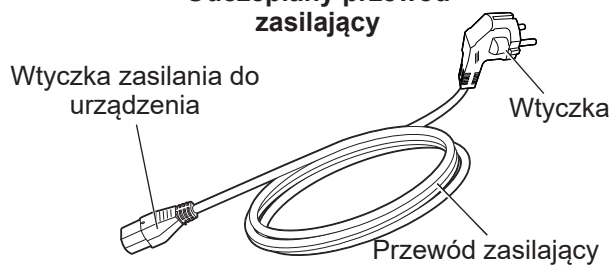


Na ryż (1 porcja)

Podstawka do gotowania na parze



Odczepiany przewód zasilający



Ostrożnie

- Podczas gotowania uszczelka musi pozostać na swoim miejscu. Gotowanie bez uszczelki może skutkować przegrzaniem i awarią.

Panel sterowania

Wyświetlacz czasu/temperatury

Wyświetla czas gotowania i temperaturę gotowania. Wyświetla pozostały czas gotowania.

Przyciski ustawiania czasu

Za pomocą tych przycisków można zmienić czas gotowania po wybraniu menu ustawień ręcznych.

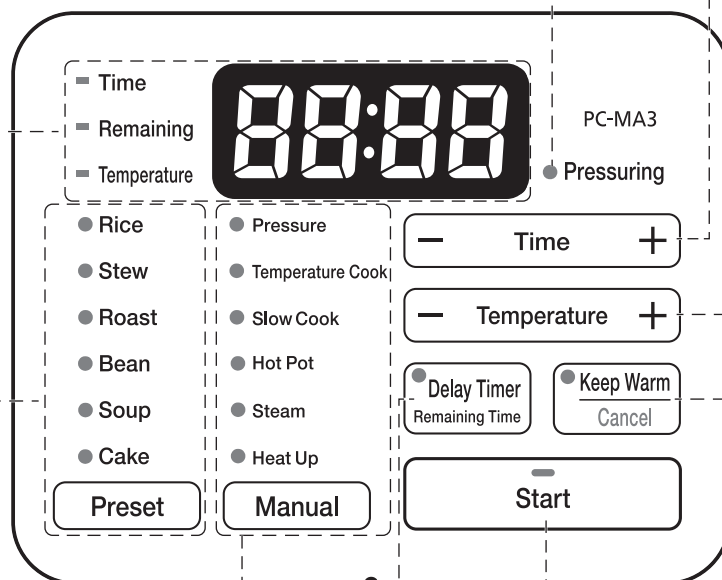
※Nie działa w trybach Hot Pot (Garnek) i Heat Up (Podgrzewanie).

Lampka ciśnienia

Ta lampka zaświeci się podczas gotowania, gdy zostanie osiągnięte ciśnienie gotowania.

Przyciski regulacji temperatury

Za pomocą tych przycisków można zmienić temperaturę gotowania po wybraniu trybów Temperature Cook (Pieczenie) lub Slow Cook (Wolne pieczenie). Za pomocą tych przycisków można regulować moc grzania po wybraniu trybów Hot Pot (Garnek) i Heat Up (Podgrzewanie).



Lampka/przycisk menu ustawień ręcznych

Nacisnąć ten przycisk, aby zmienić na menu ręczne.

Lampka/przycisk Start

Nacisnąć ten przycisk, aby rozpocząć gotowanie w wybranym trybie.

Lampka/przycisk menu szybkich ustawień

Nacisnąć ten przycisk, aby zmienić na menu szybkich ustawień.

Lampka/przycisk opóźnienia startu

Nacisnąć ten przycisk, aby ustawić opóźnienie rozpoczęcia gotowania. Opóźnienie startu jest dostępne dla wszystkich menu szybkich ustawień oraz trybów Pressure (Ciśnienie) i Temperature Cook (Pieczenie) w menu ustawień ręcznych.

Jeśli opóźnienie startu jest dostępne dla aktualnie wybranego trybu, ta lampka będzie migać. Użyć przycisków ustawiania czasu, aby ustawić czas opóźnienia.

Przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj)

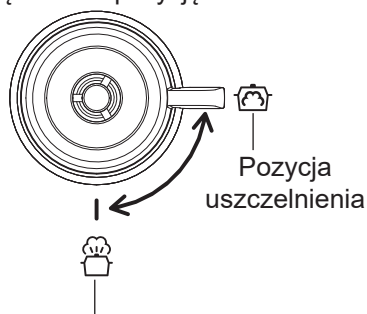
Ta lampka włącza się po zakończeniu gotowania, informując, że urządzenie podtrzymuje temperaturę potrawy (nie aktywuje się w trybach Slow Cook (Wolne pieczenie), Hot Pot (Garnek), Steam (Na parze), Heat Up (Podgrzewanie)). Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć ten przycisk, gdy lampka się świeci.

Nacisnąć ten przycisk podczas wykonywania jakiegokolwiek działania, a zostanie ono anulowane.

Pokręto z obciążnikiem i pokrywka

■ Pokręto z obciążnikiem

- Podczas gotowania pod ciśnieniem pokręto regulujące ciśnienie powinno być przekręcone na pozycję uszczelnienia (☞).



Pozycja wypuszczenia powietrza

- Podczas gotowania bez ciśnienia pokręto regulujące ciśnienie powinno być przekręcone na pozycję wypuszczenia powietrza (☞).

Menu Preset (Szybkie ustawienia)	Pokręto regulujące ciśnienie na obciążniku
Rice (Ryż)	Pozycja uszczelnienia (☞)
Stew (Potrawka)	Pozycja uszczelnienia (☞)
Roast (Pieczeń)	Pozycja uszczelnienia (☞)
Bean (Fasola)	Pozycja uszczelnienia (☞)
Soup (Zupa)	Pozycja uszczelnienia (☞)
Cake (Ciasto)	Pozycja wypuszczenia powietrza (☞)

Menu ustawień ręcznych	Pokręto regulujące ciśnienie na obciążniku
Pressure (Ciśnienie)	Pozycja uszczelnienia (☞)
Temperature Cook (Pieczenie)	Pozycja wypuszczenia powietrza (☞)
Slow Cook (Wolne pieczenie)	Pozycja wypuszczenia powietrza (☞)
Hot Pot (Garnek)	Bez pokrywki
Steam (Na parze)	Pozycja wypuszczenia powietrza (☞)
Heat Up (Podgrzewanie)	Bez pokrywki

- Ustawiając pokręto z obciążnikiem, należy mocno nacisnąć je od góry.

■ Pokrywka

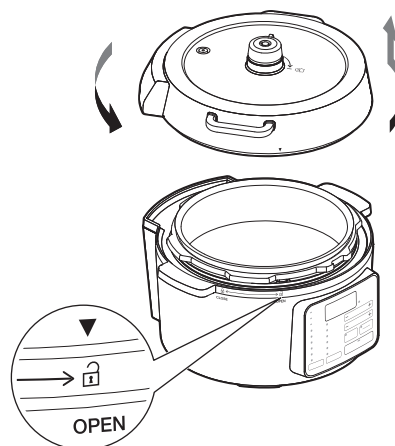
Jak otworzyć



Ostrożnie

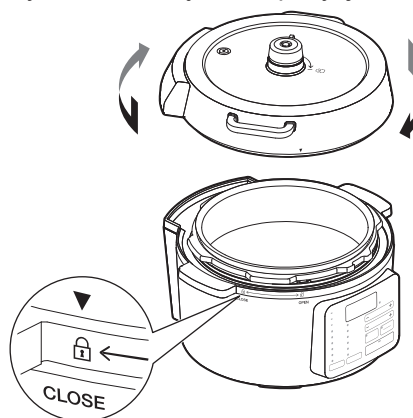
- Otwierając pokrywę, upewnić się, czy gotowanie się zakończyło, a następnie wyrównać ciśnienie, przekręcając pokręto regulujące ciśnienie na obciążniku do pozycji wypuszczenia powietrza (☞).
- Przed otwarciem upewnić się, czy lampka ciśnienia zgasła, a zawór pływakowy opadł.

Trzymając za uchwyt pokrywki, przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, ustawić symbol ▼ na pokrywce nad symbolem (☞) na jednostce głównej i podnieść pokrywę.



Jak zamknąć

Ustawić symbol ▼ na pokrywce nad symbolem (☞) na jednostce głównej, chwycić za uchwyt pokrywki i przekręcić w kierunku ruchu wskazówek zegara aż do zatrzymania (aż będzie w pozycji (☞))



Sposób użycia Menu szybkich ustawień (ryż)

Ten tryb służy do gotowania ryżu.

1 Zmierzyć ilość ryżu za pomocą miarki dołączonej do zestawu.

- Pełna miarka to dokładnie 1 porcja.



2 Przeplukać ryż.

1 Włożyć ryż do miski z dużą ilością wody i dobrze zamieszać, następnie od razu wylać wodę.

2 Aby zamieszać ryż delikatnie, najlepiej użyć do tego dłoni.



3 Dodać wodę i dokładnie wypłukać, następnie wylać wodę.

4 Powtórzyć kroki 2 i 3 dwa do czterech razy.

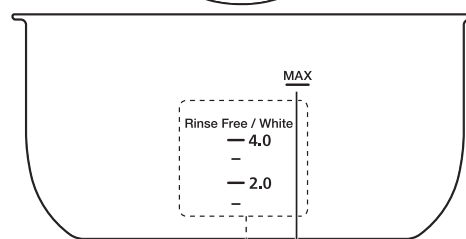
5 Na końcu krótko wypłukać 2–3 razy pod bieżącą wodą i wylać wodę.



- ※ Ryż niewymagający płukania może zabarwić wodę na biało. Gotowany bez płukania może wykipieć lub się przypalić. Jeśli woda zabarwi się na biało, należy delikatnie przeplukać ryż raz lub dwa razy.
- ※ Nie płukać w gorącej wodzie.
- ※ Ryż płukać krótko.
- ※ Płukanie ryżu z użyciem siły lub przesypanie go do sitka po jego wypłukaniu może spowodować jego popękanie a następnie niewłaściwe ugotowanie.
- ※ Jeśli ryż nie zostanie właściwie przeplukany, może się przegotować.

3 Dodać wody.

- Włożyć wypłukany ryż do wewnętrznego pojemnika i napęlić wodą do odpowiedniego poziomu.



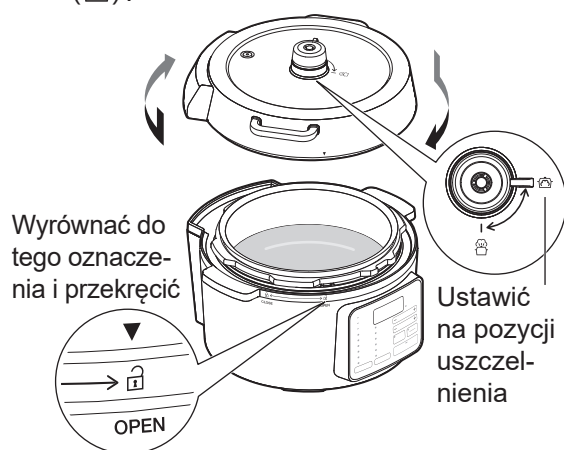
Skala dla ryżu białego/
niewymagającego płukania

- ※ Twardość ryżu może się różnić w zależności od jego rodzaju.
- ※ Zwiększając lub zmniejszając ilość wody, należy dostosować poziom wody w granicach 1–3 mm od pierwotnie zmierzonej ilości.
- ※ Dodanie zbyt dużej ilości wody może spowodować przegotowanie ryżu.
- ※ Dla ryżu brązowego używać skali opisanej jako „Brown Rice” w wewnętrznym pojemniku.
- ※ Używać wody o temperaturze między 5 a 35°C.
- ※ Nie używać zjonizowanej wody alkalicznej. W przeciwnym razie może dojść do odbarwień lub przykrego zapachu.

Sposób użycia Menu szybkich ustawień (ryż) ciąg dalszy

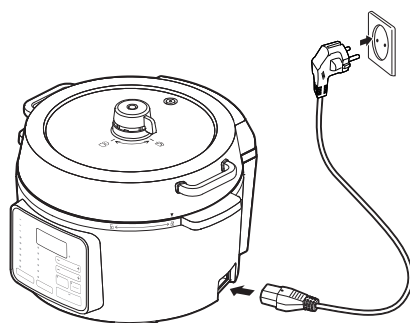
4 Zamocować wewnętrzny pojemnik we właściwym miejscu i zamknąć pokrywę.

- Zetrzeć wszelkie ziarenka ryżu i krople wody znajdujące się na zewnątrz wewnętrznego pojemnika oraz wewnątrz jednostki głównej.
- Upewnić się, że ryż jest wyrównany w poziomie.
- Ustawić symbol ▼ na pokrywie nad symbolem na jednostce głównej (🔒), chwycić za uchwyt pokrywy i przekręcić w kierunku ruchu wskazówek zegara aż do zatrzymania (aż będzie w pozycji 🗝️).
- Upewnić się, że obciążnik dociska zawór przeciwblokujący.
- Przekręcić pokrętkę regulującą ciśnienie z obciążnikiem na pozycję uszczelnienia (🔒).



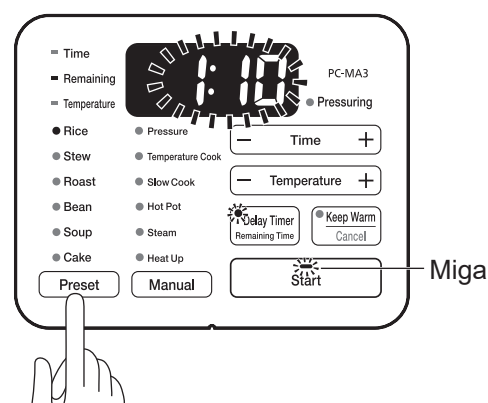
5 Podłączyć przewód zasilający.

Włożyć przewód zasilający do gniazda po prawej stronie jednostki głównej i włożyć wtyczkę do pobliskiego gniazda elektrycznego.



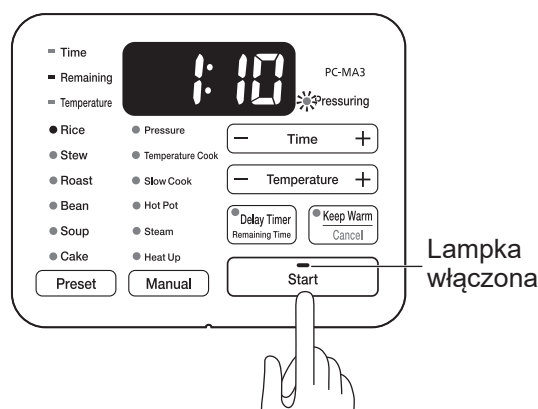
6 Nacisnąć przycisk Preset (Szybkie ustawienia) i wybrać tryb Rice (Ryż).

- Lampka trybu Rice (Ryż) zaświeci się oraz zacznie migać wskazanie pozostałego czasu gotowania.
- Zaczną migać lampka Start i lampka opóźnienia startu.



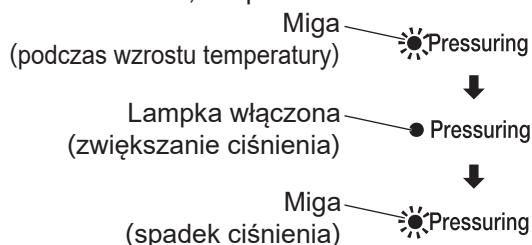
7 Nacisnąć przycisk Start.

- Lampka Start zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Na wyświetlaczu będzie pokazany pozostały czas.



※ Czas gotowania jest przybliżony i może się różnić w zależności od objętości składników oraz warunków zewnętrznych urządzenia.
 ※ Podczas gotowania wyświetlony czas może zostać nagle skrócony lub zatrzymany na kilka minut, jest to normalne działanie urządzenia.

- Podczas rozpoczęcia gotowania lampka gotowania pod ciśnieniem miga. Gdy wytwarzana jest para wodna pod ciśnieniem, lampka świeci.



- Gdy wewnątrz jest ciśnienie, zawór pływakowy wysuwa się nad pokrywkę.
- Gdy wewnątrz jest ciśnienie, para wodna jest wypuszczana przez zawór pływakowy. Wyrównać pokrętko regulujące ciśnienie z obciążnikiem do pozycji uszczelnienia (🔒). Wyrównać z pozycją uszczelnienia, aby wyregulować ciśnienie za pomocą obciążnika i kontrolować ilość pary wodnej.
- Aby otworzyć pokrywkę podczas gotowania, nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj) i otworzyć pokrywkę, gdy zawór pływakowy opadnie na sam dół.
- Naciśnięcie przycisku Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj) podczas gotowania sprawi, że lampka gotowania pod ciśnieniem wyłączy się. Przed otwarciem pokrywki upewnić się, że zawór pływakowy opadł na sam dół.
- Aby wyrównać ciśnienie siłą, należy wypuścić parę wodną zgodnie ze środkami bezpieczeństwa (str. 257).



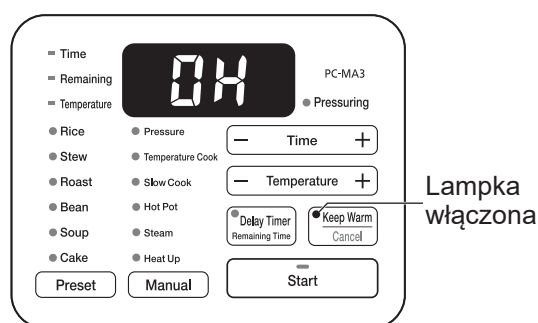
Ostrożnie

- **Aby wypuścić parę wodną przed całkowitym wyrównaniem ciśnienia, otworzyć pokrywkę zgodnie z punktem „Otwieranie pokrywki podczas gotowania” (str. 257).**

Otwieranie jej na siłę może spowodować, że zawartość pojemnika wyleci w górę, oraz może doprowadzić do oparzeń.

8 Po zakończeniu gotowania natychmiast wyjąć ryż z wewnętrznego pojemnika.

- Po zakończeniu gotowania urządzenie emituje dźwięk.
- Lampka Keep Warm (Utrzymaj temperaturę) zaświeci się, a na wyświetlaczu będzie pokazany czas, który upłynie od początku utrzymywania temperatury potrawy.



- ※ Funkcja utrzymywania temperatury wyłączy się po 12 godzinach.



- ※ Po ugotowaniu ryżu można delikatnie go wymieszać, aby pozbyć się nadmiaru wody.
- ※ Do mieszania ryżu użyć szpatułki. Łyżka może zgnieść ziarenka ryżu, przez co nie będzie tak smaczny.

Sposób użycia Menu szybkich ustawień (ryż) ciąg dalszy

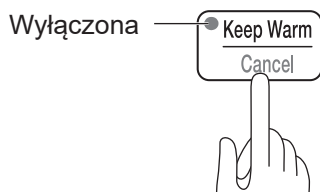
O funkcji utrzymywania temperatury

- W przypadku ryżu wymieszanego z innymi składnikami lub przyprawami nie należy stosować utrzymywania temperatury, gdyż ryż może wyschnąć, zmienić kolor lub zyskać dziwny zapach.
 - Nawet podczas utrzymywania temperatury należy od czasu do czasu wymieszać ryż znajdujący się na dnie pojemnika oraz oddzielać ryż od powierzchni pojemnika.
 - Jeśli w pojemniku znajduje się niewielka ilość ryżu, przesunąć go na środek, trzymać w ciepłe i zjeść jak najszybciej.
 - Jeśli resztki ryżu pozostają w ciepłe przez długi czas, mogą stać się żółte i stwardnieć, a skraplająca się woda może rozmoczyć ryż.
 - Zaleca się nieprzechowywanie żywności w ciepłe przez długi czas, a przykrycie jej folią spożywczą i schowanie do lodówki.
- ※ Nie można podgrzewać zimnego ryżu za pomocą funkcji utrzymywania temperatury.

Wyłączanie funkcji utrzymywania temperatury

Nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj).

- Lampka Keep Warm (Utrzymaj temperaturę) wyłączy się, a ustawienia wrócą do poprzednio wybranego trybu.



- Aby ponownie utrzymywać temperaturę, nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj). Lampka Keep Warm (Utrzymaj temperaturę) zaświeci się i rozpocznie się utrzymywanie temperatury.

Anulowanie trwającej operacji

Nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj).

- Operacja zostanie anulowana, a ustawienia wrócą do poprzednio wybranego trybu.



Po użyciu

Po zakończeniu użytkowania odłączyć przewód zasilający i wyczyścić jednostkę główną, gdy ostygnie.

Sposób użycia Menu szybkich ustawień (Stew (Potrawka), Roast (Pieczeń), Bean (Fasola), Soup (Zupa))

To jest menu szybkich ustawień do gotowania pod ciśnieniem.

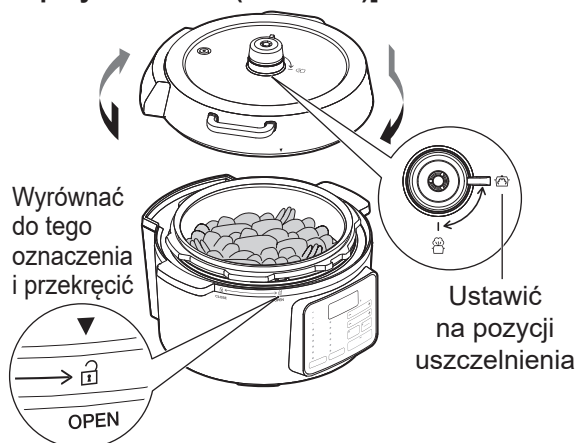
1 Włożyć składniki do wewnętrznego pojemnika.

- Ułożyć i pokroić każdy składnik na kawałki w odpowiednim rozmiarze.
- Składniki, które łatwo się podgrzewają, można pokroić w większe kawałki, natomiast te, które podgrzewają się wolniej, należy pokroić w mniejsze kawałki; upewnić się, że wszystko ugotuje się równomiernie i jednakowo.
- Dodać i wymieszać przyprawy znajdujące się na dnie wewnętrznego pojemnika. Jeśli przyprawy nie wymieszają się dokładnie z wodą, czujnik nie będzie w stanie właściwie zmierzyć temperatury składników, przez co mogą się nie ugotować właściwie.

2 Zamocować wewnętrzny pojemnik we właściwym miejscu i zamknąć pokrywę.

- Ustawić symbol ▼ na pokrywie nad symbolem na jednostce głównej (i), chwycić za uchwyt pokrywki i przekręcić w kierunku ruchu wskazówek zegara aż do zatrzymania (aż będzie w pozycji (i)).
- Upewnić się, że obciążnik dociska zawór przeciwblokujący.
- Pokrętko regulujące ciśnienie powinno być przekręcone na pozycję uszczelnienia (i).

[Na przykład: Stew (Potrawka)]

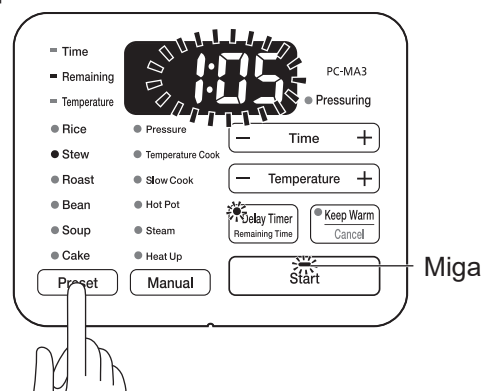


3 Podłączyć przewód zasilający.

Włożyć przewód zasilający do gniazda po prawej stronie jednostki głównej i włożyć wtyczkę do pobliskiego gniazda elektrycznego.

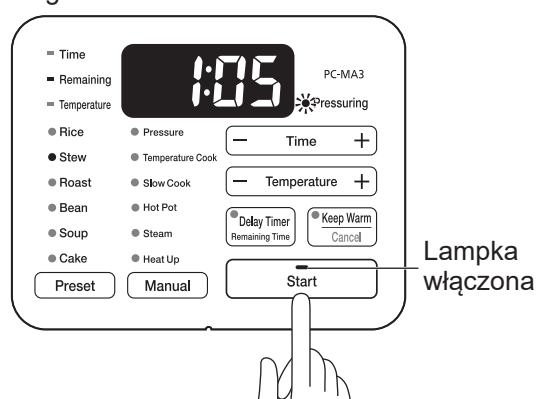
4 Nacisnąć przycisk Preset (Szybkie ustawienia) i wybrać tryb.

- Na wyświetlaczu będzie migał pozostały czas.
- Zaczną migać lampka Start i lampka opóźnienia startu.



5 Nacisnąć przycisk Start.

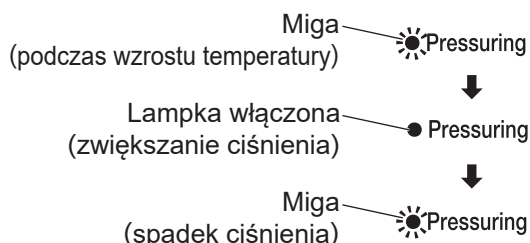
- Lampka Start zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Na wyświetlaczu będzie pokazany czas gotowania.



- ※ Czas gotowania jest przybliżony i może się różnić w zależności od objętości składników oraz warunków zewnętrznych urządzenia.
- ※ Podczas gotowania wyświetlony czas może zostać nagle skrócony lub zatrzymany na kilka minut, jest to normalne działanie urządzenia.

Sposób użycia Menu szybkich ustawień (Stew (Potrawka), Roast (Pieczeń), Bean (Fasola), Soup (Zupa)) ciąg dalszy

- Podczas rozpoczęcia gotowania lampka gotowania pod ciśnieniem miga. Gdy wytwarzana jest para wodna pod ciśnieniem, lampka świeci.



- Gdy wewnątrz jest ciśnienie, zawór pływakowy wysuwa się nad pokrywkę.
- Po zwiększeniu ciśnienia z zaworu przeciwblokującego zacznie wydobywać się para wodna. Gdy pokrętko regulujące ciśnienie z obciążnikiem zostanie przekręcone do pozycji uszczelnienia (☞), ciśnienie zostanie wyregulowane dzięki działaniu obciążnika, co pozwala na kontrolowanie pary wodnej.
- Aby otworzyć pokrywkę podczas gotowania, nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj) i otworzyć pokrywkę, gdy zawór pływakowy opadnie na sam dół.
- Naciśnięcie przycisku Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj) podczas gotowania sprawi, że lampka gotowania pod ciśnieniem wyłączy się. Przed otwarciem pokrywki upewnić się, że zawór pływakowy opadł na sam dół.
- Aby wyrównać ciśnienie na siłę, przekręcić pokrętko regulujące ciśnienie na obciążniku do pozycji wypuszczenia powietrza (str. 257), aby wypuścić parę wodną.



Ostrożnie

- Aby wypuścić parę wodną, zanim ciśnienie się wyrówna, przejść na stronę 257 z instrukcją otwierania pokrywki podczas gotowania i otworzyć pokrywkę zgodnie z tą instrukcją.

Nie otwierać pokrywki na siłę. Może to spowodować wystrzelenie jedzenia znajdującego się w środku, co może spowodować oparzenia.

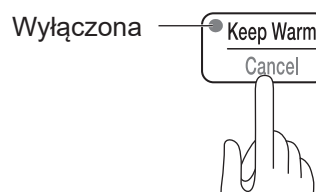
Po zakończeniu gotowania

- Po ukończeniu cyklu gotowania multicooker emituje alarm.
- Po zakończeniu gotowania urządzenie emituje dźwięk.
- ※ Funkcja utrzymywania temperatury wyłączy się po 12 godzinach.

Wyłączanie funkcji utrzymywania temperatury

Po ukończeniu cyklu gotowania nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj).

- Lampka Keep Warm (Utrzymaj temperaturę) wyłączy się, a ustawienia wrócą do poprzednio wybranego trybu.



- Aby ponownie utrzymywać temperaturę, nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj). Lampka Keep Warm (Utrzymaj temperaturę) zaświeci się i rozpocznie się utrzymywanie temperatury.

Anulowanie trwającej operacji

Nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj).

- Operacja zostanie anulowana, a ustawienia wrócą do poprzednio wybranego trybu.



Po użyciu

Po zakończeniu użytkowania odłączyć przewód zasilający i wyczyścić jednostkę główną, gdy ostygnie.

Sposób użycia Menu szybkich ustawień (Cake (Ciasto))

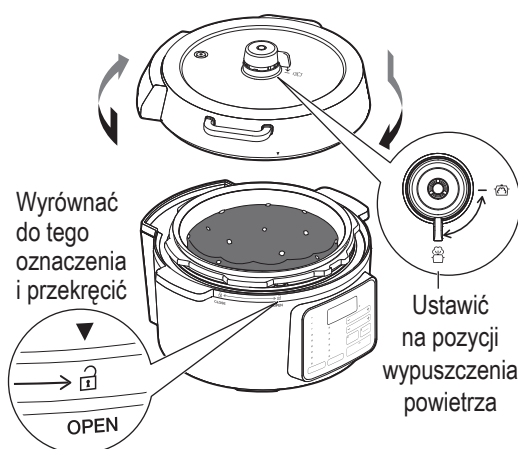
To jest menu szybkich ustawień do gotowania bez ciśnienia.

1 Włożyć składniki do wewnętrznego pojemnika.

- Aby sprawdzić składniki i sposób pieczenia, należy sprawdzić przepis.

2 Zamocować wewnętrzny pojemnik we właściwym miejscu i zamknąć pokrywę.

- Ustawić symbol ▼ na pokrywie nad symbolem na jednostce głównej (i), chwycić za uchwyt pokrywki i przekręcić w kierunku ruchu wskazówek zegara aż do zatrzymania (aż będzie w pozycji (i)).
- Upewnić się, że obciążnik dociska zawór przeciwblokujący.
- Pokrętkę regulującą ciśnienie powinno być przekręcone na pozycję wypuszczenia powietrza (i).

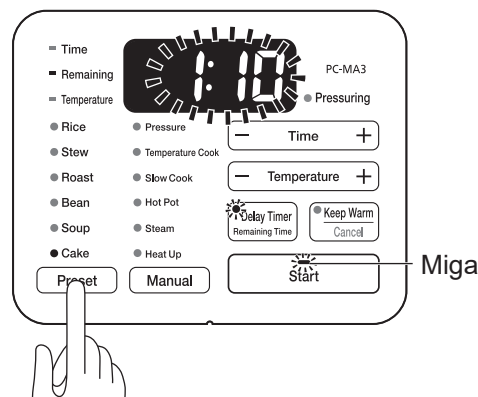


3 Podłączyć przewód zasilający.

Włożyć przewód zasilający do gniazda po prawej stronie jednostki głównej i włożyć wtyczkę do pobliskiego gniazda elektrycznego.

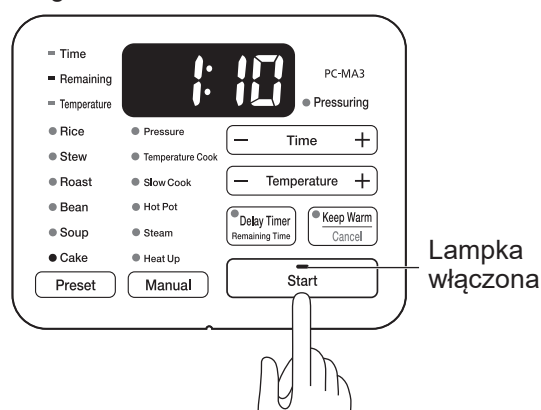
4 Nacisnąć przycisk Preset (Szybkie ustawienia) i wybrać tryb.

- Na wyświetlaczu będzie migał pozostały czas.
- Zaczną migać lampka Start i lampka opóźnienia startu.



5 Nacisnąć przycisk Start.

- Lampka Start zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Na wyświetlaczu będzie pokazany czas gotowania.



- ※ Czas gotowania jest przybliżony i może się różnić w zależności od objętości składników oraz warunków zewnętrznych urządzenia.
- ※ Podczas gotowania wyświetlony czas może zostać nagle skrócony lub zatrzymany na kilka minut, jest to normalne działanie urządzenia.

Sposób użycia Menu szybkich ustawień (Cake (Ciasto)) ciąg dalszy

Po zakończeniu gotowania

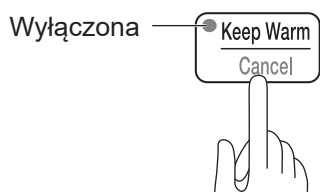
Po ukończeniu cyklu gotowania multicooker emituje alarm.

- Po zakończeniu gotowania urządzenie emituje dźwięk.
- ※ Funkcja utrzymywania temperatury wyłączy się po 12 godzinach.

■ Wyłączanie funkcji utrzymywania temperatury

Po ukończeniu cyklu gotowania naciśnięcie przycisku Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj).

- Lampka Keep Warm (Utrzymaj temperaturę) wyłączy się, a ustawienia wrócą do poprzednio wybranego trybu.

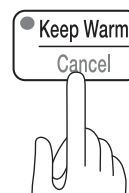


- Aby ponownie utrzymywać temperaturę, naciśnięcie przycisku Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj). Lampka Keep Warm (Utrzymaj temperaturę) zaświeci się i rozpocznie się utrzymywanie temperatury.

■ Anulowanie trwającej operacji

Naciśnięcie przycisku Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj).

- Operacja zostanie anulowana, a ustawienia wrócą do poprzednio wybranego trybu.



■ Po użyciu

Po zakończeniu użytkowania odłączyć przewód zasilający i wyczyścić jednostkę główną, gdy ostygnie.

Sposób użycia Gotowanie z opóźnieniem startu

Opóźnienie startu ustawia się poprzez ustawienie pozostałego czasu gotowania.

※ Opóźnienie można ustawić dla trybu Rice (Ryż), Stew (Potrawka), Roast (Pieczeń), Bean (Fasola), Soup (Zupa), Cake (Ciasto), Pressure (Ciśnienie) i Temperature Cook (Pieczenie).

1 Włożyć składniki do wewnętrznego pojemnika, umieścić go we właściwym miejscu i zamknąć pokrywkę.

- Ustawić symbol ▼ na pokrywce nad symbolem na jednostce głównej (i), chwycić za uchwyt pokrywki i przekręcić w kierunku ruchu wskazówek zegara aż do zatrzymania (aż będzie w pozycji (i)).
- Upewnić się, że obciążnik dociska zawór przeciwblokujący.
- Przekręcić pokrętkę regulującą ciśnienie na właściwą pozycję (patrz str. 266).

2 Podłączyć przewód zasilający.

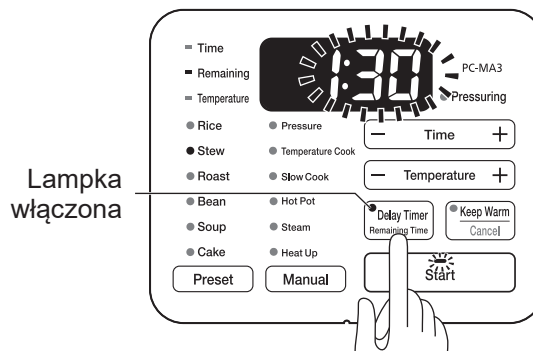
Włożyć przewód zasilający do gniazda po prawej stronie jednostki głównej i włożyć wtyczkę do pobliskiego gniazda elektrycznego.

3 Wybrać żądany tryb.

- Wybrać tryb Rice (Ryż), Stew (Potrawka), Roast (Pieczeń), Bean (Fasola), Soup (Zupa), Cake (Ciasto) z menu szybkich ustawień lub tryb Pressure (Ciśnienie) albo Temperature Cook (Pieczenie) z menu ustawień ręcznych.

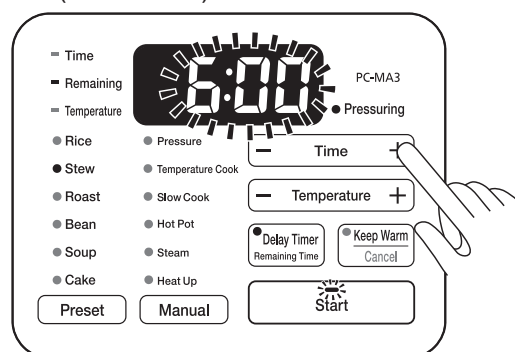
4 Naciśnąć przycisk Delay Timer (Opóźnij start)

- Lampka opóźnienia startu zaświeci się oraz zacznie migać pozostały czas.



5 Naciśkać przyciski ustawiania czasu, aby ustawić czas.

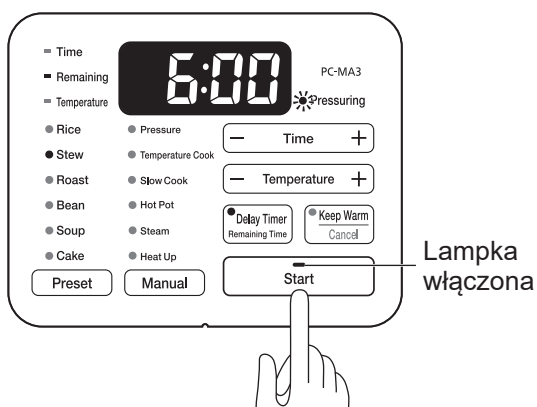
- Czas można ustawić w 30-minutowych odstępach w następujących zakresach.
 - Rice (Ryż), Stew (Potrawka), Roast (Pieczeń), Bean (Fasola), Soup (Zupa), Cake (Ciasto) → 1 godzina 30 minut ~ 14 godzin (1:30~14:00)
 - Soup (Zupa), Pressure (Ciśnienie) → 1 godzina ~ 14 godzin (1:00~14:00)
 - Temperature Cook (Pieczenie) → 0,5 godziny ~ 14 godzin (0:30~14:00)



Sposób użycia Gotowanie z opóźnieniem startu ciąg dalszy

6 Nacisnąć przycisk Start.

- Lampka Start zaświeci się, a czas zostanie ustawiony.
- Na wyświetlaczu będzie pokazany pozostały czas.



- W przypadku ryżu opóźnienie startu rozpocznie się po naciśnięciu przycisku Start. Ryż skończy się gotować po ustawionym czasie.
- W przypadku wszystkich pozostałych menu gotowanie rozpocznie się natychmiast po naciśnięciu przycisku Start. A składniki będą podgrzane na ustawiony czas.

Po zakończeniu gotowania

Po zakończeniu gotowania urządzenie emituje dźwięk.

- Następnie przechodzi w tryb utrzymywania temperatury oraz zaświeci się lampka Keep Warm (Utrzymaj temperaturę).

※ Instrukcje dotyczące utrzymywania temperatury można znaleźć w opisie poszczególnych trybów.

Wyłączanie opóźnienia startu podczas odliczania

Nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj).

- Operacja zostanie anulowana, a ustawienia wrócą do poprzednio wybranego trybu.



Po użyciu

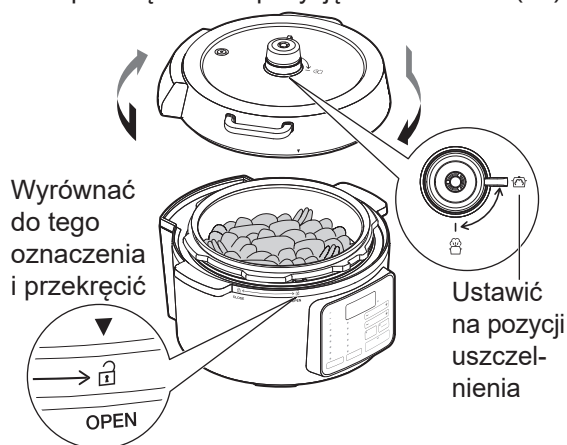
Po zakończeniu użytkowania odłączyć przewód zasilający i wyczyścić jednostkę główną, gdy ostygnie.

Sposób użycia Menu ustawień ręcznych (Pressure (Ciśnienie))

To jest menu ustawień ręcznych do gotowania pod ciśnieniem.

1 Włożyć składniki do wewnętrznego pojemnika i umieścić pojemnik w jednostce głównej, następnie zamknąć pokrywkę.

- Ustawić symbol ▼ na pokrywie nad symbolem na jednostce głównej (i), chwycić za uchwyt pokrywki i przekręcić w kierunku ruchu wskazówek zegara aż do zatrzymania (aż będzie w pozycji (i)).
- Upewnić się, że obciążnik dociska zawór przeciwblokujący.
- Pokrętko regulujące ciśnienie powinno być przekręcone na pozycję uszczelnienia (i).

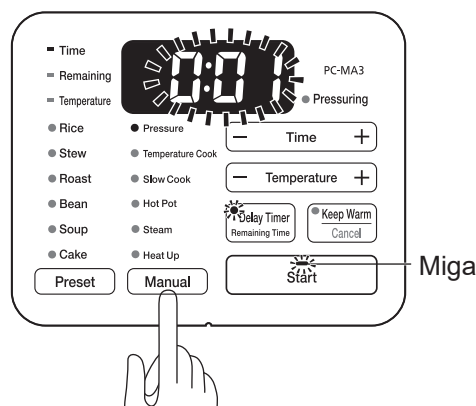


2 Podłączyć przewód zasilający.

Włożyć przewód zasilający do gniazda po prawej stronie jednostki głównej i włożyć wtyczkę do pobliskiego gniazda elektrycznego.

3 Nacisnąć przycisk Manual (Ręczny), aby wybrać tryb Pressure (Ciśnienie).

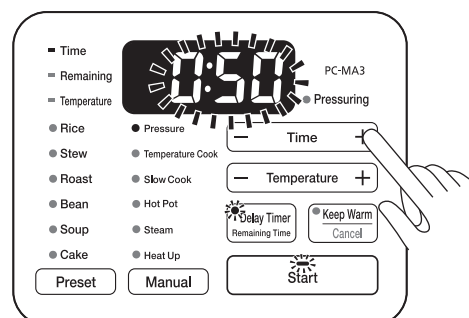
- Lampka trybu Pressure (Ciśnienie) zaświeci się oraz zaczną migać pozostały czas gotowania.
- Lampka Start zacznie migać.



4 Ustawić czas gotowania za pomocą przycisków ustawiania czasu +/-.

- Ustawić w zakresie od 1 minuty do 2 godzin (0:01~2:00).

Jednostka czasu	1~10 min	Jednostka: 1 min
	10~30 min	Jednostka: 5 min
	30 min~1 godzina	Jednostka: 10 min
	1~2 godziny	Jednostka: 30 min

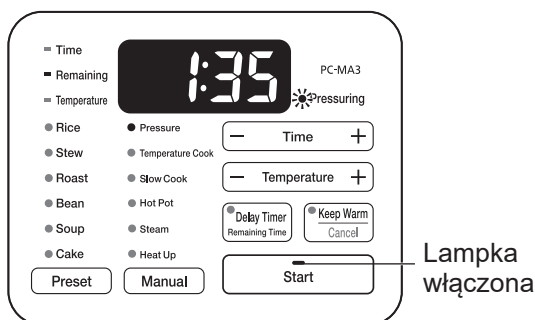


- Do ustawionego czasu gotowania dodawany jest czas na zwiększenie/zmniejszenie ciśnienia.

Sposób użycia Menu ustawień ręcznych (Pressure (Ciśnienie)) ciąg dalszy

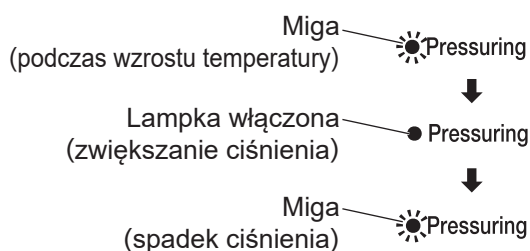
5 Nacisnąć przycisk Start.

- Lampka Start zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Na wyświetlaczu będzie pokazany pozostały czas.



- ※ Czas gotowania jest przybliżony i może się różnić w zależności od objętości składników oraz warunków zewnętrznych urządzenia.
- ※ Podczas gotowania pozostały czas może nagle skrócić lub zatrzymać na kilka minut, jest to normalne działanie urządzenia.

- Po rozpoczęciu gotowania lampka ciśnienia miga. Gdy wewnątrz jest ciśnienie i odpowiednia ilość pary wodnej, lampka zacznie się świecić (nie migać).



- Gdy wewnątrz jest ciśnienie, zawór pływakowy wysuwa się nad pokrywę.
- Po zwiększeniu ciśnienia z zaworu przeciwblokującego zacznie wydobywać się para wodna. Gdy pokrętko regulujące ciśnienie z obciążnikiem zostanie przekręcone do pozycji uszczelnienia (☞), ciśnienie zostanie wyregulowane dzięki działaniu obciążnika, co pozwala na kontrolowanie pary wodnej.
- Aby otworzyć pokrywę podczas gotowania, nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj) i otworzyć pokrywę, dopiero gdy lampka ciśnienia się wyłączy, a zawór pływakowy opadnie na sam dół.
- Naciśnięcie przycisku Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj) podczas gotowania sprawi, że lampka ciśnienia się wyłączy. Przed otwarciem pokrywy upewnić się, że zawór pływakowy opadł na sam dół.

- Aby wyrównać ciśnienie na siłę, przekręcić pokrętko regulujące ciśnienie na obciążniku do pozycji wypuszczenia powietrza (patrz strona 257), aby wypuścić parę wodną.



Ostrożnie

- Aby wypuścić parę wodną, zanim ciśnienie się wyrówna, przejść na stronę 257 z instrukcją otwierania pokrywy podczas gotowania i otworzyć pokrywę zgodnie z tą instrukcją. Nie otwierać pokrywy na siłę. Może to spowodować wystrzelenie jedzenia znajdującego się w środku, powodując oparzenia.

Po zakończeniu gotowania

Po ukończeniu cyklu gotowania multicooker emituje alarm.

- Przed otwarciem pokrywy upewnić się, że lampka ciśnienia całkowicie zgasła, a zawór pływakowy opadł.

■ O funkcji utrzymywania temperatury

Po ukończeniu cyklu gotowania lampka Keep Warm (Utrzymaj temperaturę) zaświeci się i rozpocznie się utrzymywanie temperatury.

- ※ Funkcja utrzymywania temperatury wyłączy się po 12 godzinach.

■ Anulowanie trwającej operacji

Nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj).

- Operacja zostanie anulowana, a ustawienia wrócą do poprzednio wybranego trybu.



■ Po użyciu

Przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć przewód zasilający i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Sposób użycia Menu ustawień ręcznych (Temperature Cook (Pieczenie))

To jest tryb do gotowania bez ciśnienia.

1 Włożyć składniki do wewnętrznego pojemnika i umieścić pojemnik w jednostce głównej, następnie zamknąć pokrywę.

- Dodać i wymieszać przyprawy znajdujące się na dnie wewnętrznego pojemnika. Jeśli przyprawy nie wymieszają się dokładnie z wodą, czujnik nie będzie w stanie właściwie zmierzyć temperatury składników, przez co mogą się nie ugotować właściwie.
- Ustawić symbol ▼ na pokrywie nad symbolem na jednostce głównej (i), chwycić za uchwyt pokrywki i przekręcić w kierunku ruchu wskazówek zegara aż do zatrzymania (aż będzie w pozycji (i)).
- Upewnić się, że obciążnik dociska zawór przeciwblokujący.
- Pokrętko regulujące ciśnienie powinno być przekręcone na pozycję wypuszczenia powietrza (i).

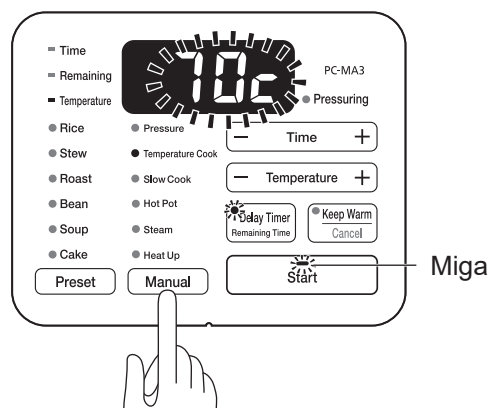


2 Podłączyć przewód zasilający.

Włożyć przewód zasilający do gniazda po prawej stronie jednostki głównej i włożyć wtyczkę do pobliskiego gniazda elektrycznego.

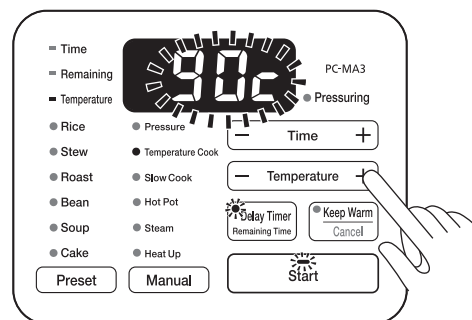
3 Nacisnąć przycisk Manual (Ręczny) i wybrać tryb Temperature Cook (Pieczenie).

- Lampka trybu Temperature Cook (Pieczenie) zaświeci się oraz zacznie migać temperatura gotowania.
- Lampka Start zacznie migać.



4 Naciskać przyciski ustawiania temperatury -/+ , aby ustawić temperaturę.

- Temperaturę gotowania można ustawić w zakresie od 70°C do 100°C, co 5°C.

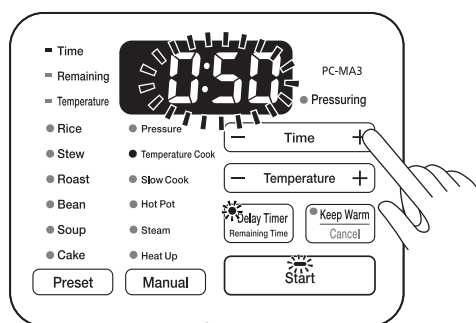


Sposób użycia Menu ustawień ręcznych (Temperature Cook (Pieczenie))

5 Naciskać przyciski ustawiania czasu +/-, aby ustawić czas gotowania.

- Naciskanie przycisków ustawiania czasu przełączy wyświetlacz na ustawianie czasu.
- Ustawić w zakresie od 1 minuty do 14 godzin (0:01~14:00).

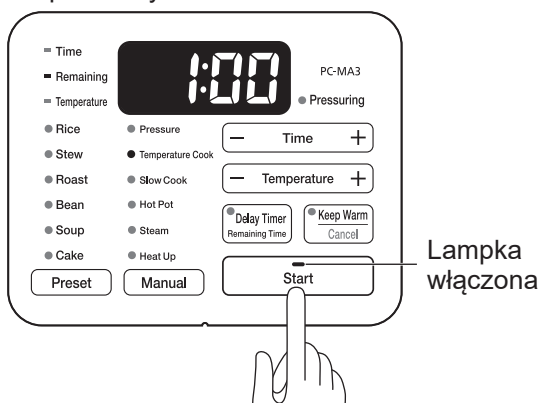
Jednostka czasu	1~10 min	Jednostka: 1 min
	10~30 min	Jednostka: 5 min
	30 min~1 godzina	Jednostka: 10 min
	1~14 godzin	Jednostka: 30 min



- ※ Naciskanie przycisków ustawiania temperatury przełączy wyświetlacz na ustawianie temperatury.

6 Nacisnąć przycisk Start.

- Lampka Start zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Na wyświetlaczu będzie pokazany pozostały czas.



- ※ Czas gotowania jest przybliżony i może się różnić w zależności od objętości składników oraz warunków zewnętrznych urządzenia.
- ※ Podczas gotowania wyświetlony czas może zostać nagle skrócony lub zatrzymany na kilka minut, jest to normalne działanie urządzenia.

Po zakończeniu gotowania

Po zakończeniu gotowania urządzenie emituje dźwięk.

■ O funkcji utrzymywania temperatury

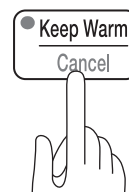
Po ukończeniu cyklu gotowania lampka Keep Warm (Utrzymaj temperaturę) zaświeci się i rozpocznie się utrzymywanie temperatury.

- Funkcja utrzymywania temperatury wyłączy się po 12 godzinach.

■ Anulowanie trwającej operacji

Nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj).

- Operacja zostanie anulowana, a ustawienia wrócą do poprzednio wybranego trybu.



■ Po użyciu

Odłączyć przewód zasilający i wyczyścić jednostkę główną, gdy ostygnie.

Sposób użycia Menu ustawień ręcznych (Slow Cook (Wolne pieczenie))



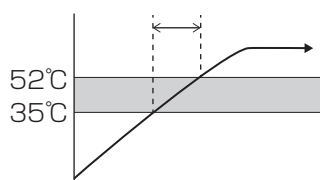
Ostrożnie

Środki bezpieczeństwa dotyczące trybu Slow Cook (Wolne pieczenie)

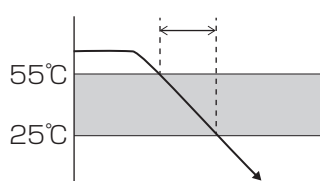
● Temperatura składników podczas gotowania musi wynosić:

- Podczas nagrzewania temperatura w środku pojemnika wynosi 35~52°C w ciągu 170 minut.
- Podczas schładzania temperatura w środku pojemnika wynosi 25~55°C w ciągu 200 minut.

Rozgrzewanie w ciągu 170 minut



Schładzanie w ciągu 200 minut

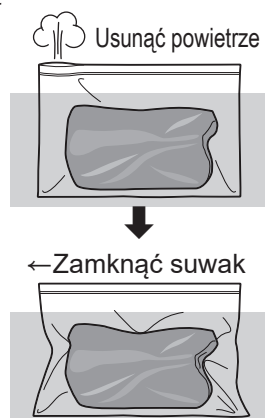


- Używać świeżych składników. Za każdym razem używać nowej torby do pieczenia.
- Mięso należy zawsze kroić na kawałki.
- Podając jedzenie osobom z osłabionym układem odpornościowym, takim jak kobiety w ciąży, niemowlęta lub osoby starsze, należy zawsze zapewnić odpowiednie warunki przygotowywania i gotowania jedzenia oraz uwzględnić zalecenia żywieniowe ze względu na stan zdrowia tych osób. W razie wątpliwości nie podawać jedzenia.

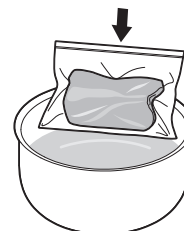
1 Włożyć składniki do wewnętrznego pojemnika.

Dla wolnego pieczenia

- Umieścić składniki o temperaturze pokojowej wraz z przyprawami w plastikowej torbie z suwakiem. Zostawić otwarcie o szerokości 1 cm. Powoli zanurzyć torbę w naczyniu z wodą, aby jej ciśnienie wypchnęło powietrze, następnie zamknąć suwak do końca.



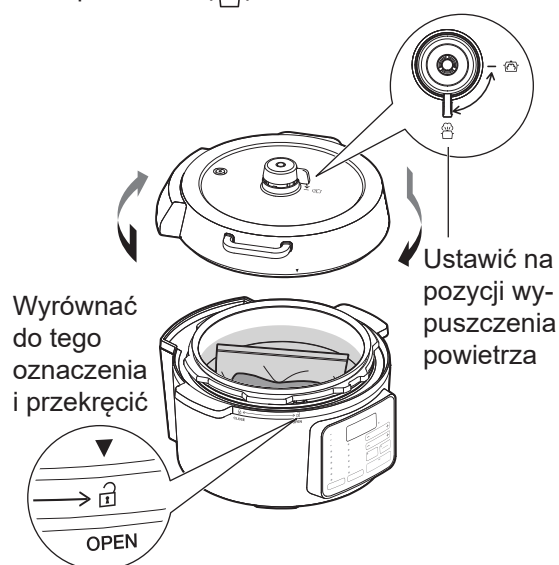
- Użyć nożyczek, aby odciąć ostre płetwy ryb. Usunąć jak najwięcej ości, ponieważ mogą przekłuć plastikową torbę.
- ※ Za każdym razem używać nowej torby do pieczenia.
- Dodać wodę do wewnętrznego pojemnika. Należy wlać tyle wody, aby składniki całkowicie się w niej zanurzyły.
- Umieścić plastikową torbę zawierającą składniki w wodzie. Jeśli unosi się na powierzchni, użyć obciążnika, aby ją zatopić.



Sposób użycia Menu ustawień ręcznych (Slow Cook (Wolne pieczenie)) ciąg dalszy

2 Włożyć wewnętrzny pojemnik do szybkowaru i zamknąć pokrywę.

- Ustawić symbol ▼ na pokrywie nad symbolem na jednostce głównej (1), chwycić za uchwyt pokrywki i przekręcić w kierunku ruchu wskazówek zegara aż do zatrzymania (aż będzie w pozycji (1)).
- Upewnić się, że obciążnik dociska zawór przeciwblokujący.
- Pokrętko regulujące ciśnienie powinno być przekręcone na pozycję wypuszczenia powietrza (2).

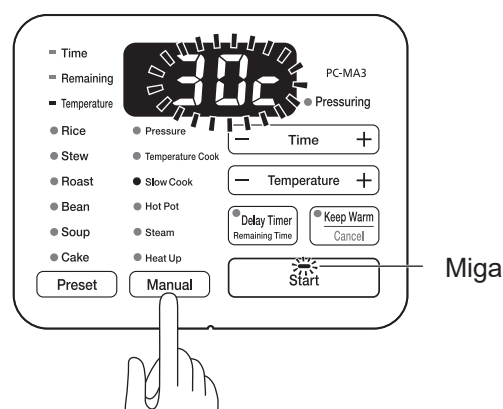


3 Podłączyć przewód zasilający.

Włożyć przewód zasilający do gniazda po prawej stronie jednostki głównej i włożyć wtyczkę do pobliskiego gniazda elektrycznego.

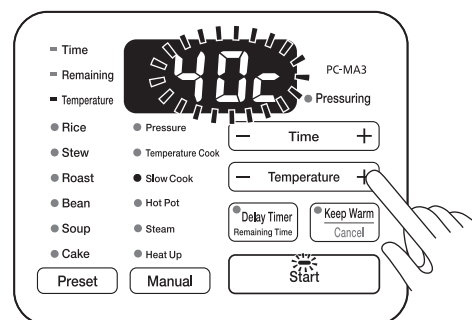
4 Nacisnąć przycisk Manual (Ręczny) i wybrać tryb Slow Cook (Wolne pieczenie).

- Lampka trybu Slow Cook (Wolne pieczenie) zaświeci się oraz zacznie migać temperatura gotowania.
- Lampka Start zacznie migać.



5 Naciskać przyciski ustawiania temperatury +/-, aby ustawić temperaturę.

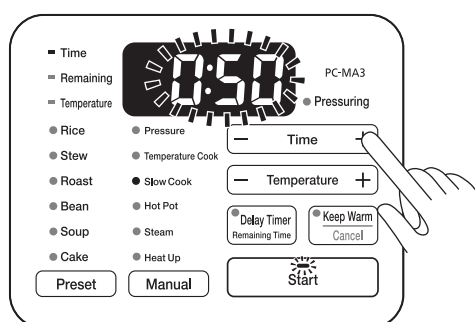
- Ustawić w zakresie od 30 do 70°C co 5°C.



6 Naciskać przyciski ustawiania czasu +/-, aby ustawić czas gotowania.

- Naciskanie przycisków ustawiania czasu przełączy wyświetlacz na ustawianie czasu.
- Ustawić w zakresie od 1 minuty do 14 godzin (0:01~14:00).

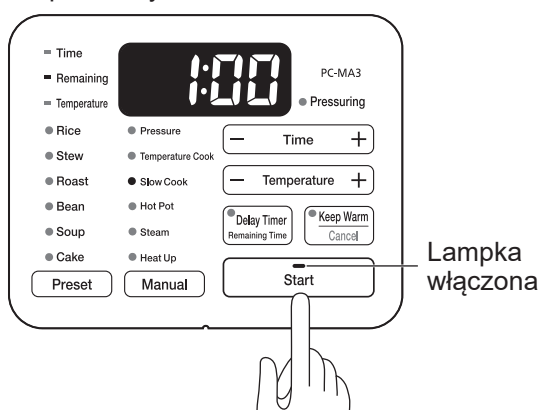
Jednostka czasu	1~10 min	Jednostka: 1 min
	10~30 min	Jednostka: 5 min
	30 min~1 godzina	Jednostka: 10 min
	1~14 godzin	Jednostka: 30 min



※ Naciskanie przycisków ustawiania temperatury przełączy wyświetlacz na ustawianie temperatury.

7 Nacisnąć przycisk Start.

- Lampka Start zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Na wyświetlaczu będzie pokazany pozostały czas.



- ※ Czas gotowania jest przybliżony i może się różnić w zależności od objętości składników oraz warunków zewnętrznych urządzenia.
- ※ Podczas gotowania wyświetlony czas może zostać nagle skrócony lub zatrzymany na kilka minut, jest to normalne działanie urządzenia.

Po zakończeniu gotowania

Po zakończeniu gotowania urządzenie emituje dźwięk.

- Jak najszybciej schłodzić ugotowane jedzenie w niskiej temperaturze. Chłodzenie w temperaturze pokojowej daje bakteriom więcej czasu na namnożenie się.
- Jak najszybciej schłodzić fermentowane jedzenie w lodówce. Pozostawienie jedzenia w temperaturze pokojowej sprawi, że będzie zbyt sfermentowane, a jego smak się popsuje.
- Nie używać funkcji utrzymywania temperatury dla wolnego pieczenia.

■ Anulowanie trwającej operacji

Nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj).

- Operacja zostanie anulowana, a ustawienia wrócą do poprzednio wybranego trybu.



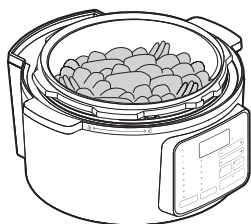
■ Po użyciu

Przed rozpoczęciem czyszczenia odłączyć przewód zasilający i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Sposób użycia Menu ustawień ręcznych (Hot Pot (Garnek))

Otworzyć pokrywkę. Urządzenia można używać jako garnek.

- 1 Otworzyć pokrywkę, włożyć składniki do wewnętrznego pojemnika, a pojemnik włożyć do szybkowaru.

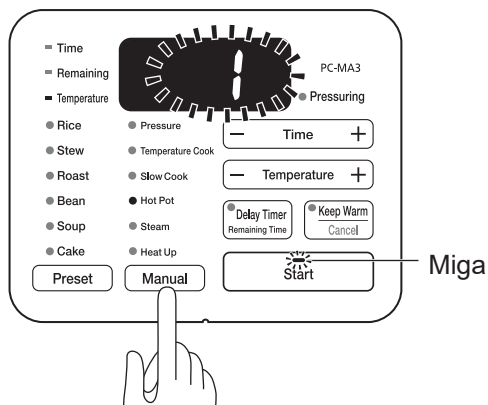


- 2 Podłączyć przewód zasilający.

Włożyć przewód zasilający do gniazda po prawej stronie jednostki głównej i włożyć wtyczkę do pobliskiego gniazda elektrycznego.

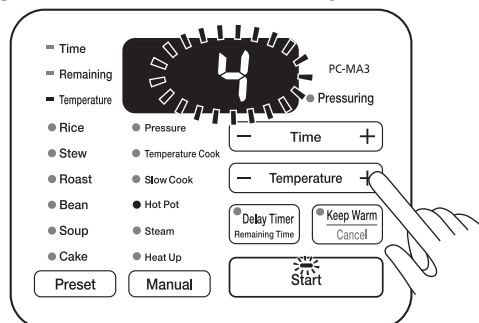
- 3 Nacisnąć przycisk Manual (Ręczny) i wybrać tryb Hot Pot (Garnek).

- Lampka trybu Hot Pot (Garnek) zaświeci się oraz zacznie migać lampka Start.



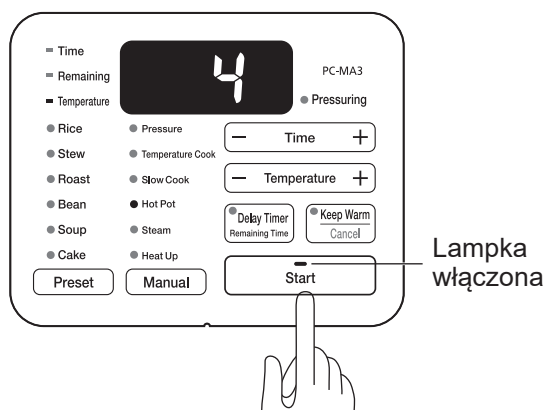
- 4 Nacisnąć przyciski ustawiania temperatury +/-, aby ustawić poziom nagrzewania.

- Ustawić w zakresie od 1 do 5.



- 5 Nacisnąć przycisk Start.

- Lampka Start zaświeci się i rozpocznie się nagrzewanie.

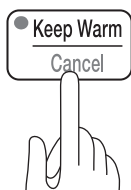


- Jeśli garnek jest zbyt lekki, aby czujnik odnotował jego obecność, może zostać wyświetlony błąd.
- Jeśli przez 2 godziny nie zostanie wykonana żadna operacja, gotowanie automatycznie się wyłączy.
- Jeśli podgrzewanie jest ustawione na poziom 4 lub 5 i jednostka nie otrzyma żadnych dalszych instrukcji przez 30 minut, poziom zostanie automatycznie obniżony do 3.

■ Należy zakończyć nagrzewanie, aby anulować trwającą operację.

Nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj).

- Nagrzewanie się zatrzyma (operacja zostanie anulowana) i wróci do poprzedniego trybu.



■ Po użyciu

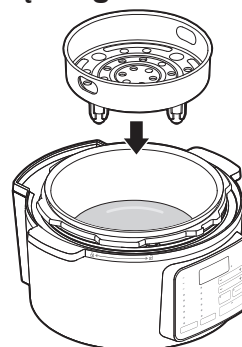
Po zakończeniu użytkowania odłączyć przewód zasilający i wyczyścić jednostkę główną, gdy ostygnie.

Sposób użycia Menu ustawień ręcznych (Steam (Na parze))

W celu gotowania na parze należy używać podstawki do gotowania na parze dołączonej do zestawu.

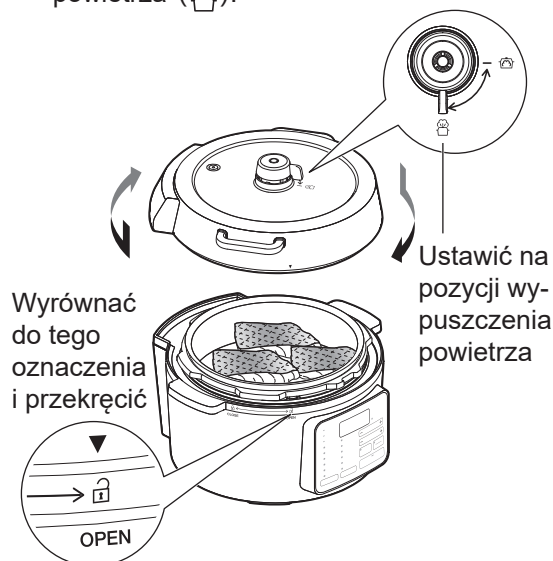
- Podczas używania podstawki do gotowania na parze para wodna unosi się, dlatego należy uważać, aby nie zablokować zaworu pary wodnej.

1 Włożyć wewnętrzny pojemnik, dodać wody (około 200 ml) i włożyć podstawkę do gotowania na parze.



2 Ułożyć składniki obok siebie na podstawce do gotowania na parze i zamknąć pokrywkę.

- Ustawić symbol ▼ na pokrywie nad symbolem na jednostce głównej (☑), chwycić za uchwyt pokrywy i przekręcić w kierunku ruchu wskazówek zegara aż do zatrzymania (aż będzie w pozycji ☑).
- Upewnić się, że obciążnik dociska zawór przeciwblokujący.
- Pokrętko regulujące ciśnienie powinno być przekręcone na pozycję wypuszczenia powietrza (☁).



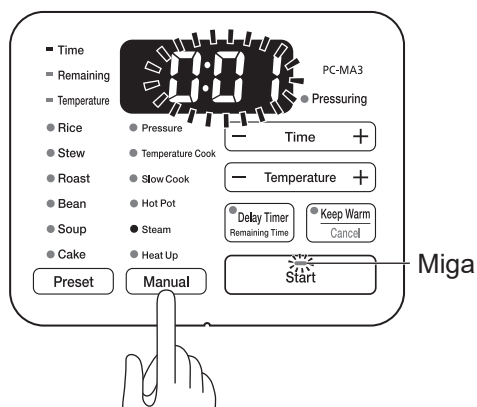
Sposób użycia Menu ustawień ręcznych (Steam (Na parze)) ciąg dalszy

3 Podłączyć przewód zasilający.

Włożyć przewód zasilający do gniazda po prawej stronie jednostki głównej i włożyć wtyczkę do pobliskiego gniazda elektrycznego.

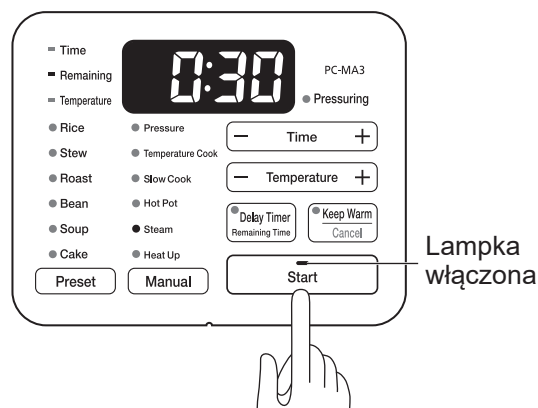
4 Nacisnąć przycisk Manual (Ręczny) i wybrać tryb Steam (Na parze).

- Lampka trybu Steam (Na parze) zaświeci się oraz zacznie migać czas gotowania.
- Lampka Start zacznie migać.



6 Nacisnąć przycisk Start.

- Lampka Start zaświeci się i rozpocznie się gotowanie.
- Na wyświetlaczu będzie pokazany pozostały czas.

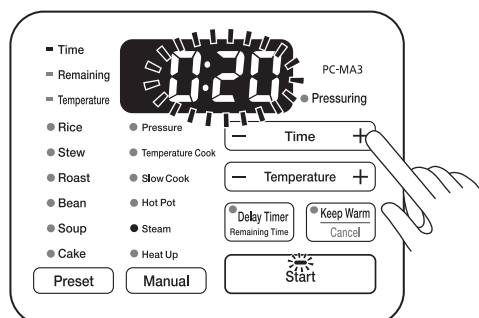


- ※ Czas gotowania jest przybliżony i może się różnić w zależności od objętości składników oraz warunków zewnętrznych urządzenia.
- ※ Podczas gotowania wyświetlony czas może zostać nagle skrócony lub zatrzymany na kilka minut, jest to normalne działanie urządzenia.

5 Naciskać przyciski ustawiania czasu +/-, aby ustawić czas gotowania.

- Ustawić w zakresie od 1 minuty do 2 godzin. (0:01~2:00)

Jednostka czasu	1~10 min	Jednostka: 1 min
	10~30 min	Jednostka: 5 min
	30 min~1 godzina	Jednostka: 10 min
	1~2 godziny	Jednostka: 30 min



Po zakończeniu gotowania

Po zakończeniu gotowania urządzenie emituje dźwięk.

Anulowanie trwającej operacji

Po ukończeniu cyklu gotowania nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj).

- Operacja zostanie anulowana, a ustawienia wrócą do poprzednio wybranego trybu.



Po użyciu

Po zakończeniu korzystania z urządzenia odłączyć przewód zasilający i je wyczyścić.

Sposób użycia Menu ustawień ręcznych (Heat Up (Podgrzewanie))

Otworzyć pokrywę. Urządzenia można używać do gotowania na wolnym ogniu lub podsmażania.

- 1 Otworzyć pokrywę, włożyć składniki do wewnętrznego pojemnika, a pojemnik włożyć do szybkaru.**

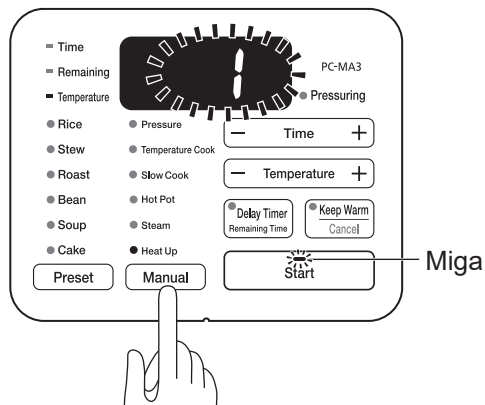


- 2 Podłączyć przewód zasilający.**

Włożyć przewód zasilający do gniazda po prawej stronie jednostki głównej i włożyć wtyczkę do pobliskiego gniazda elektrycznego.

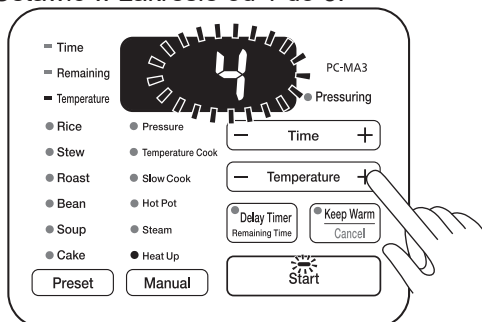
- 3 Nacisnąć przycisk Manual (Ręczny) i wybrać tryb Heat Up (Podgrzewanie).**

- Lampka trybu Heat Up (Podgrzewanie) zaświeci się oraz zaczną migać lampka Start.



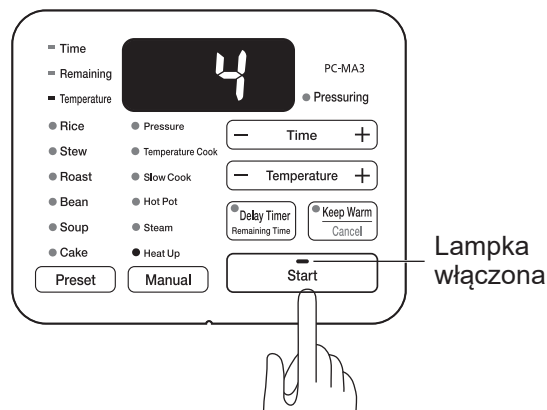
- 4 Naciskać przyciski ustawiania temperatury +/-, aby ustawić poziom nagrzewania.**

- Ustawić w zakresie od 1 do 5.



- 5 Nacisnąć przycisk Start.**

- Lampka Start zaświeci się i rozpocznie się nagrzewanie.



- Jeśli garnek jest zbyt lekki, aby czujnik odnotował jego obecność, może zostać wyświetlony błąd.
- Jeśli przez 2 godziny nie zostanie wykonana żadna operacja, gotowanie automatycznie się wyłączy.
- Jeśli podgrzewanie jest ustawione na poziom 4 lub 5 i jednostka nie otrzyma żadnych dalszych instrukcji przez 30 minut, poziom zostanie automatycznie obniżony do 3.

- Należy zakończyć nagrzewanie, aby anulować trwającą operację.**

Nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj).

- Nagrzewanie się zatrzyma (operacja zostanie anulowana) i wróci do poprzedniego trybu.



- Po użyciu**

Po zakończeniu korzystania z urządzenia odłączyć przewód zasilający i je wyczyścić.

Konserwacja i czyszczenie



Ostrożnie

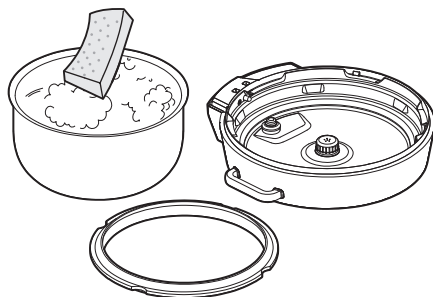
- Przed wykonywaniem konserwacji lub czyszczeniem należy upewnić się, że zakończyło się gotowanie i utrzymywanie temperatury, przewód zasilający jest odłączony, a wewnętrzny pojemnik i jednostka główna są wystarczająco chłodne.
- Nie myć jednostki głównej szybkowaru wodą.

- Czyścić i konserwować po każdym użyciu.
- Nie używać środków czyszczących, które są silnie żrące lub o wysokiej zasadowości, ani środków chemicznych, wybielacza, metalowych i nylonowych szczotek oraz gąbek ściernych.
- Jeśli widoczne są plamy, tłuszcz lub mocno przyrzucone resztki jedzenia, namoczyć przez chwilę w ciepłej wodzie, a następnie umyć.
- Nie używać noża ani innych twardych przedmiotów do usuwania plam, tłuszczu lub mocno przyrzuconych resztek jedzenia.

Wewnętrzny pojemnik, pokrywka, uszczelka

Czyścić obojętnym środkiem czyszczącym do użytku w kuchni i spłukać wodą.

- Uszczelkę wyjąć i umyć osobno.

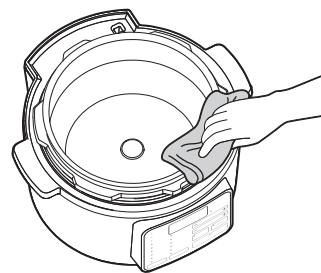


- ※ Używać miękkiej gąbki.
- ※ Nie używać metalowych szpatulek, metalowych i nylonowych szczotek, nylonowej strony gąbki ani środków czyszczących.
- ※ Po umyciu wodą dokładnie osuszyć.
- ※ Po osuszeniu wszystkich elementów włożyć je na miejsce, nie zapominając o uszczelce.
- ※ Nie przechowywać w miejscu o wysokiej wilgotności ani nie pozostawiać zabrudzonych, ponieważ może to doprowadzić do korozji.

Jednostka główna

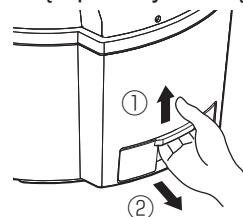
Wyjąć wewnętrzny pojemnik i wytrzeć wyciśniętą szmatką.

- ※ Jeśli na czujniku temperatury pozostały plamy, tłuszcz lub przyrzucone resztki jedzenia, może on funkcjonować niepoprawnie, dlatego przed użyciem należy go wyczyścić.



Tacka na skroploną wodę

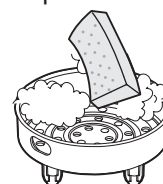
Podnieść uchwyt (①), pociągnąć i wysunąć tackę na skroploną wodę (②), wylać zebraną wodę i przemyć tackę wodą.



- ※ Po umyciu dokładnie osuszyć i włożyć na miejsce.

Podstawa do gotowania na parze

Czyścić obojętnym środkiem czyszczącym do użytku w kuchni i spłukać wodą.



- ※ Po umyciu dokładnie osuszyć.

Obciążnik, zawór przeciwblokujący

Użyć wykałaczki, aby usunąć osad lub inne zabrudzenia wewnątrz zaworu.

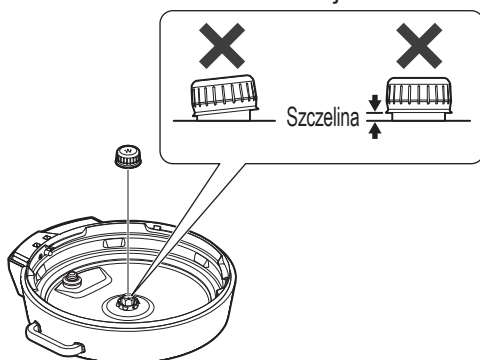


Zatyczka zaworu przeciwblokującego

Wyjąć, wyczyścić obojętnym środkiem czyszczącym do użytku w kuchni i spłukać wodą.



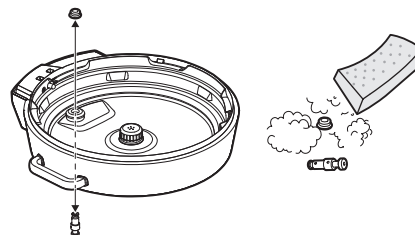
- ※ Po umyciu i dokładnym osuszeniu nie zapomnieć o włożeniu na miejsce.
- ※ Wkładając na miejsce, upewnić się, że między zatyczką a pokrywką nie ma szczeliny ani przerwy, a zatyczka nie jest skrzywiona; wywoła to stukanie, gdy zostanie włożona na miejsce.



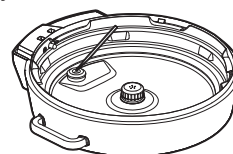
Zawór pływakowy

Wyjąć i użyć wykałaczki, aby usunąć osad lub inne zabrudzenia wewnątrz zaworu.

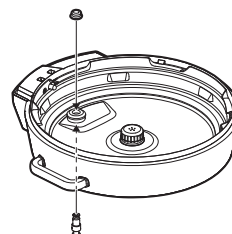
- Aby wyczyścić i zakonserwować zawór pływakowy, najpierw zdjąć zatyczkę zaworu pływakowego od wewnątrz pokrywki, następnie wyjąć bolec z pokrywki.



- Usunąć wszelki osad i zabrudzenia z otworu, z którego został wyjęty zawór pływakowy.



- ※ Po umyciu i konserwacji nie zapomnieć o włożeniu na miejsce.



Rozwiązywanie problemów

Przed oddaniem urządzenia do naprawy sprawdzić, czy problem nie jest spowodowany jedną z opisanych w instrukcji przyczyn.

Stan	Przyczyny	Środki naprawcze
Nic się nie dzieje po naciśnięciu przycisków	<ul style="list-style-type: none"> ● Wtyczka nie jest odpowiednio dociśnięta do gniazdka elektrycznego. ● Przewód zasilający nie jest wsadzony do jednostki głównej. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Należy poprawnie włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego. ● Należy włożyć przewód zasilający do gniazda zasilania jednostki głównej multicookera.
Po rozpoczęciu gotowania wyświetlony czas wydłuża się	<ul style="list-style-type: none"> ● Wybrano tryb ustawień ręcznych. 	<ul style="list-style-type: none"> ● W trybie ustawień ręcznych czas gotowania różni się w zależności od ustawionych ciśnienia i temperatury.
Nie można gotować	<ul style="list-style-type: none"> ● Podczas gotowania przewód zasilający jest odłączony albo występują przerwy w dopływie prądu. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Jeśli zasilanie zostanie odłączone w czasie gotowania, urządzenie nie będzie w stanie zakończyć gotowania.
Ryż jest twardy lub miękki	<ul style="list-style-type: none"> ● Niewłaściwa ilość ryżu 	<ul style="list-style-type: none"> ● Użyć miarki, aby odmierzyć pełną miarkę (→str. 267).
	<ul style="list-style-type: none"> ● Niewłaściwa ilość wody 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wlać ilość wody odpowiednią dla danej ilości ryżu (→str. 267).
Składniki nie są wystarczająco dobrze ugotowane	<ul style="list-style-type: none"> ● Czas gotowania jest zbyt krótki. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ustawić dłuższy czas gotowania.
Składniki są zbyt miękkie lub się rozpadają	<ul style="list-style-type: none"> ● Czas gotowania jest zbyt długi. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Podczas gotowania pod ciśnieniem składniki gotują się szybciej. Skrócić czas gotowania. ● Gotowanie pod ciśnieniem nie jest odpowiednie, jeśli chce się zachować kształt składników.
Ryż się przegotowuje (tryb Rice (Ryż))	<ul style="list-style-type: none"> ● Ryż nie został wystarczająco dobrze wypłukany i pozostały w nim otręby. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Dokładnie umyć ryż, aby nie było żadnych otrębów (→str. 267).
Jedzenie się przegotowuje w trybie Hot Pot (Garnek)	<ul style="list-style-type: none"> ● Ustawiona jest zbyt duża moc grzania. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Dostosować moc grzania do składników, aby nie były przegotowane.

Stan	Przyczyny	Środki naprawcze
Nie można odpowiednio ugotować potraw	<ul style="list-style-type: none"> ● Pokrętko regulujące ciśnienie nie jest odpowiednio ułożone na obciążniku w pozycji uszczelnienia (☞) lub w pozycji wypuszczenia powietrza (☞). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Podczas gotowania pod ciśnieniem pokrętko regulujące ciśnienie powinno być przekręcone na pozycję uszczelnienia (☞). ● Podczas gotowania bez ciśnienia pokrętko regulujące ciśnienie powinno być przekręcone na pozycję wypuszczenia powietrza (☞).
	<ul style="list-style-type: none"> ● Przyprawy nie są dobrze wymieszane. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Jeśli sosy lub przyprawy nie są dobrze wymieszane i opadają na dno, czujnik temperatury może nie być w stanie poprawnie wykryć temperatury i może być uszkodzony. Przed gotowaniem upewnić się, że wszystko jest dobrze wymieszane.
Jedzenie się przegotowuje	<ul style="list-style-type: none"> ● Dodano zbyt dużo składników lub zbyt dużo wody. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Włożyć odpowiednią ilość składników.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Składniki nie są odpowiednie do gotowania. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Nie gotować składników wytwarzających pęcherzyki powietrza lub pianę lub stających się lepki.
Nie można odpowiednio ugotować potraw (wycieka para wodna i nie ma ciśnienia)	<ul style="list-style-type: none"> ● Uszczelka nie jest na swoim miejscu. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Uszczelka musi być umieszczona na swoim miejscu przed użyciem.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Pokrętko regulujące ciśnienie na obciążniku jest przekręcone na pozycję wypuszczenia powietrza (☞). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Podczas gotowania pod ciśnieniem upewnić się, że pokrętko regulujące ciśnienie jest przekręcone na pozycję uszczelnienia (☞).
	<ul style="list-style-type: none"> ● Obciążnik nie jest prawidłowo ustawiony. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Upewnić się, że obciążnik jest dobrze ułożony i całkowicie wsunięty na swoje miejsce.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Zawór pływakowy nie jest na swoim miejscu. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Zawór pływakowy musi być umieszczony na swoim miejscu przed użyciem.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Obciążnik nie jest na swoim miejscu. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Obciążnik musi być umieszczony na swoim miejscu przed gotowaniem.
<ul style="list-style-type: none"> ● Coś przywarło do wewnętrznego pojemnika, pokrywy lub uszczelki. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Przed gotowaniem usunąć wszystko, co przywarło do wewnętrznego pojemnika, pokrywy lub uszczelki. 	

Rozwiązywanie problemów ciąg dalszy

Stan	Przyczyny	Środki naprawcze
Słysząc dźwięk chlapiącej wody	<ul style="list-style-type: none"> ● Na zewnątrz wewnętrznego pojemnika lub wewnątrz jednostki głównej mogą znajdować się krople wody. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Wytrzeć wszystkie krople wody przed umieszczeniem wewnętrznego pojemnika na swoim miejscu.
Po zakończeniu gotowania urządzenie nie utrzymuje temperatury	<ul style="list-style-type: none"> ● Wybrany tryb nie posiada funkcji utrzymywania temperatury. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Po zakończeniu gotowania urządzenie włączy utrzymywanie temperatury tylko we wszystkich trybach w menu szybkich ustawień oraz w trybach Pressure (Ciśnienie) i Temperature Cook (Pieczenie) w menu ustawień ręcznych.
Komunikat błędu E02	<ul style="list-style-type: none"> ● Pokrywka nie została poprawnie ułożona. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ułożyć pokrywkę we właściwej pozycji (patrz str. 266) i spróbować ponownie.
Komunikat błędu E03	<ul style="list-style-type: none"> ● Czujnik temperatury przegrzał się. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Komunikat błędu można wyłączyć, naciskając przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj). ● Nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj), otworzyć pokrywkę i schładzać przez co najmniej 30 minut. Jeśli to nie pomogło w rozwiązaniu problemu, skontaktować się z centrum obsługi klienta Iris Ohyama France SAS.
Komunikat błędu E04 E05 E06	<ul style="list-style-type: none"> ● Wykryto wewnętrzną nieprawidłowość. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Zaprześcić używania, odłączyć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i skontaktować się z centrum obsługi klienta Iris Ohyama France SAS.
Komunikat błędu E07	<ul style="list-style-type: none"> ● Uszczelka nie została zamocowana. ● Pokrętło regulujące ciśnienie nie zostało poprawnie włożone (upuszczanie, uszczelnianie). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj), aby wyłączyć wyświetlanie błędu. Nacisnąć przycisk Keep Warm/Cancel (Utrzymaj temperaturę/Anuluj), aby otworzyć pokrywkę i schładzać przez co najmniej 30 minut. Jeśli problem nie został rozwiązany, skontaktować się z centrum obsługi klienta.

Stan	Przyczyny	Środki naprawcze
Nie można ustawić opóźnienia startu	● Ta funkcja nie jest dostępna dla wybranego trybu.	● Opóźnienie startu jest dostępne tylko dla wszystkich trybów w menu szybkich ustawień oraz trybów Pressure (Ciśnienie) i Temperature Cook (Pieczenie) w menu ustawień ręcznych.
Jednostka główna, wewnętrzny pojemnik lub jedzenie wydziela dziwny zapach	● Podczas początkowego użycia produktu może być odczuwalny zapach plastiku lub gumy.	● Po kilku użyciach ten problem nie powinien już występować.
Ryż się przykleja lub jedzenie się przypala	● Niewielka ilość ryżu lub innego jedzenia jest utrzymywana w ciepłe przez długi czas.	● Nie zaleca się używać funkcji utrzymywania ciepła przy niewielkich ilościach jedzenia.

Jeśli problem występuje nadal

Prosimy o kontakt ze sprzedawcą lub działem obsługi klienta firmy Iris Ohyama France SAS
 Adres e-mail działu obsługi klienta Iris Ohyama France
 CustomerService@iriseurope.fr



Ostrzeżenie

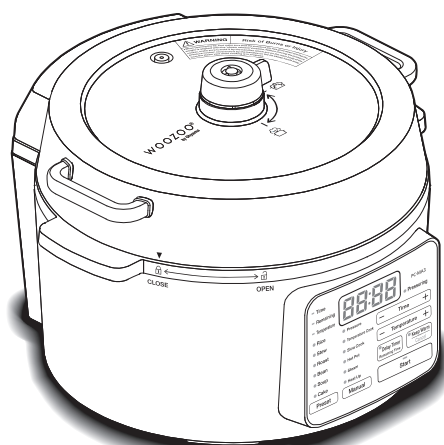
- Nie demontować, nie naprawiać ani nie modyfikować urządzenia samodzielnie.

WOZZOO®
by Ohyama

För inomhus-/hushållsbruk

Multikokare PC-MA3

Bruksanvisning



Innehåll

Specifikationer.....	296
Säkerhetsåtgärder.....	297
Försiktighetsåtgärder vid användning.....	303
Tillagning.....	304
Delar.....	305
Vikt och lock.....	308
Användning Preset (förinställd) meny (ris).....	309
Användning Preset (förinställd) meny (gryta, ugnsstek, bönor, soppa).....	313
Användning Preset (förinställd) meny (sockerkaka).....	315
Användning Tillagning med fördröjningstimern...	317
Användning Manual (manuell) meny (tryck).....	319
Användning Manual (manuell) meny (temperaturtillagning).....	321
Användning Manual (manuell) meny (långkok)...	323
Användning Manual (manuell) meny (eldgryta)...	326
Användning Manual (manuell) meny (ånga).....	327
Användning Manual (manuell) meny (uppvärmning).....	329
Underhåll och rengöring.....	330
Felsökning.....	332

Specifikationer

Nominell spänning		220–240 V~
Nominell frekvens		50 Hz
Nominell effekt		800 W
Kapacitet för tillagning av ris	Sköljfritt/vitt	4 portioner
	Råris	4 portioner
Drifttryck		70 kPa
Tillagningskapacitet		2,0 L
Fullständig vattenkapacitet		3,0 L
Mått (ungefärliga)		B 300 mm × D 288 mm × H 224 mm
Produktens vikt (ungefärlig)		3,9 kg
Nätkabel (ungefärlig)		Längd: 2,0 m (Insatt strömförsörjning)

※ Produktspecifikationer kan komma att ändras utan föregående meddelande.

Säkerhetsåtgärder

Läs noggrant följande "Säkerhetsåtgärder" före användning för att undvika personskador eller onödig förlust av egendom. Följande säkerhetsåtgärder är indelade under två rubriker: "Varning" och "Observera". Dessa försiktighetsåtgärder är viktiga för säker och korrekt användning. Var noga med att följa dem.

Symboldefinition



Anger påminnelse och varning.



Anger GÖR INTE.



Anger GÖR ALLTID.



Varning

Felaktig användning kan leda till dödsfall eller allvarliga personskador.

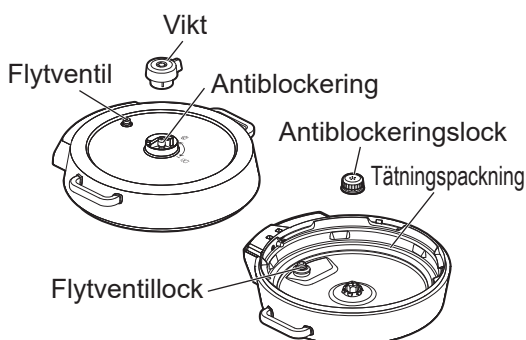
Tryckkokning

Tryckkokning använder hög temperatur och högt internt tryck, så felaktig användning av produkten kan vara farlig. Bekräfta följande före användning.

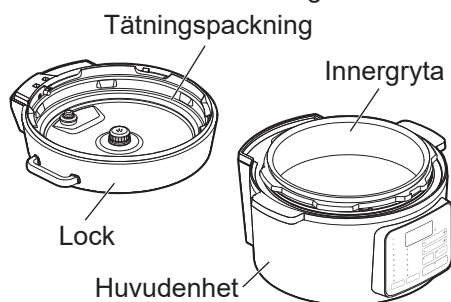


Se till att

- Se till att antiblockeringen och ångpassagen inte är skadade eller blockerade.
- Se till att vikten och antiblockeringslocket är på plats före användning för att undvika personskador eller brännskador.



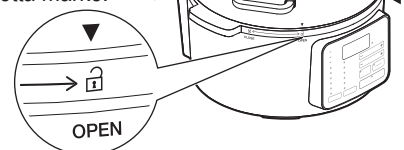
- Se till att det inte finns några matrester på locket, huvudenheten, innergrytan eller tätningsspäckningen för att undvika personskador eller brännskador. Om riskorn eller matbitar har fastnat på apparaten ska de tas bort innan locket stängs.



Se till att

- Se till att locket är stängt ordentligt för att undvika personskador eller brännskador.

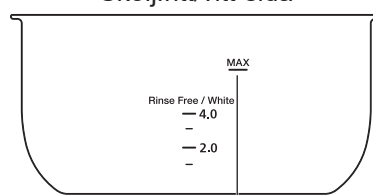
Rotera när det är justerat efter detta märke.



Förbjudet

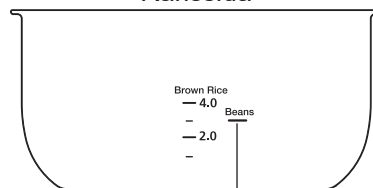
- Lägg inte i fler ingredienser än den angivna mängden för att undvika personskador eller brännskador.

Sköljfritt/vitt-sida



Lägg inte i ingredienser som överskrider den maximala mängd som har markerats (alla typer av matlagning).

Rårissida



För saker där mängden ökar vid matlagning (t.ex. bönor eller nudlar) ska mängden inte överskrida denna markering.

Säkerhetsåtgärder fortsatt

Tryckkokning fortsatt



Förbjudet

- Använd inte tryckkokning för följande typer av saker (exempel på livsmedel som inte ska tillagas i tryckkokningsläget).
 - Livsmedel som innehåller stora mängder olja
 - Livsmedel som innehåller bikarbonat eller som bubblar eller skummar
 - Grytor och andra livsmedel som tjocknar eller är klibbiga
- Ångpassagen kan blockeras och ånga kan komma ut, vilket kan orsaka personskador eller brännskador.



Förbjudet

- Du ska inte grilla eller värma utan vatten för att undvika olyckshändelser.
- Se till att antiblockeringens och flytventilens ångpassage inte blockeras. Lagg inte mat i en plastpåse i multikokaren. Om ångpassagen blockeras kan det leda till överhettning eller en olyckshändelse.

Korrekt användning av nätkontakt och sladd



Se till att

- Ta regelbundet bort damm från nätkontakten. Dammansamling kan orsaka brand eller elstötar på grund av isoleringsfel.
- Sätt i nätkontakten ordentligt i eluttaget för att undvika brand eller elstötar på grund av kortslutning.



Koppla ur produkten

- Koppla ur nätkontakten från eluttaget innan du utför några reparationer eller kontroller, eller flyttar produkten, för att undvika elstötar eller personskador.



Undvik kontakt med våta händer

- Sätt inte i eller dra ur nätkontakten med våta händer för att undvika elstötar, brännskador eller personskador.



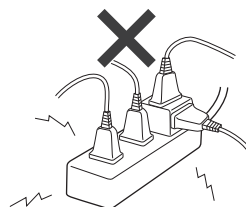
Förbjudet

- Ladda inte produkten om nätkabeln är ihoptrasslad för att undvika brännskador eller brand. Använd inte om nätkabeln är knuten eller ihopbuntad.
- Produkten kan endast drivas med 220–240 V~ spänning annars kan det leda till brand eller elstötar.



Förbjudet

- Skada inte nätkabeln.
- Sträck inte ut nätkabeln när du flyttar på eller förvara apparaten. Du ska varken skada, bearbeta, böja, dra, vrida, klämma eller vika nätkabeln eller placera tunga föremål på den, annars kan det leda till brand eller elstötar på grund av skador på nätkabeln.
- Använd inte produkten med en skadad nätkabel eller kontakt, eller som ansluts löst till ett eluttag för att undvika brand eller elstötar på grund av kortslutning. Om nätkabeln är skadad ska du kontakta butiken där du köpte produkten eller Iris Ohyama France SAS genom att ringa konsultationsnumret.
- Använd inte på ett sätt som överstiger specifikationerna för eluttag eller förlängningskablar för att undvika brand.

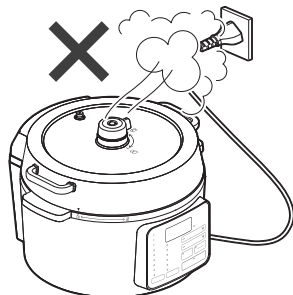


- Låt inte spädbarn eller små barn slicka på nätkontakten för att undvika personskador eller elstötar.

Vid tillagning

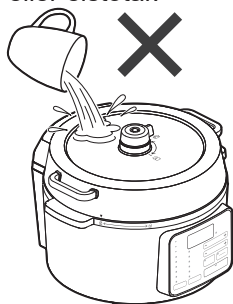
Förbjudet

- Öppna aldrig locket.
- Flytta inte produkten.
- Håll ansiktet och händerna borta från vikten och flytventilen för att undvika brännskador eller olyckshändelser.
- Utsätt inte nätkabeln eller nätkontakten för ånga för att undvika brand eller elstötar.



Undvik att blöta ner produkten

- Spreja inte vatten på huvudenheten.
- Tvätta inte huvudenheten med vatten för att undvika en strömläcka eller kortslutning, vilket kan orsaka brand eller elstötar.



Förbjudet

- Använd inte denna produkt för något annat än vad som anges i den här bruksanvisningen, annars kan det leda till brand, brännskador, elstötar eller personsador.
- Använd inte produkten i kommersiellt syfte eller något annat än för hushållsbruk. Denna produkt är avsedd för hushållsbruk. Om produkten används i kommersiellt syfte eller något annat än för hushållsbruk kan den orsaka brand.

Följ förfarandena nedan för att frigöra trycket och öppna locket

Se till att

- När du lagar mat med den här produkten:
 - ① Tryck på knappen Håll varm/avbryt för att stoppa tryckkokningen.
 - ② Täck den övre delen av vikten med en våt handduk, täck händerna med ugnshandskar eller grytlappar och vrid på viktens reglage för att frigöra trycket till lufttömningssidan (☞).
 - ③ När det inte längre kommer ut ånga tar du handduken och ser till att flytventilen har gått ner.
 - ④ Se delen "Efter tillagning" och öppna locket långsamt. Försök inte tvinga upp locket, annars kan maten inuti komma ut, vilket kan orsaka brännskador.
- Händerna måste täckas med ugnshandskar eller grytlappar.
- Rör inte vid något annat än delen för att frigöra trycket när du flyttar viktens reglage för att frigöra trycket, för att undvika brännskador.

Efter tillagning

Se till att

- Trycket förblir i grytan efter tillagning.
- Sätt vikten på lufttömningssidan (☞) när du öppnar locket efter tillagning för att släppa ut ångan och se till att flytventilen har sjunkit.
- Öppna locket långsamt och gradvis samtidigt som du ser till att det inte kommer ut någon ånga från glipan mellan locket och huvudenheten.
- Om du känner ett motstånd när du vrider och öppnar locket ska du inte försöka tvinga upp det. Vänta i stället en stund innan du öppnar det, eller sätt tillbaka vikten på den tätade sidan (☞) och följ instruktionerna för att öppna locket vid tillagning för att frigöra trycket. Om det fortfarande finns ett visst tryck kvar i grytan kan locket åka av och maten som tillagas inuti multikokaren kan koka upp explosivt och orsaka brännskador eller olyckshändelser.

Säkerhetsåtgärder fortsatt



Koppla ur
produkten

- Vid abnormitet eller funktionsfel ska du omedelbart sluta använda produkten, stänga av strömförsörjningen och dra ut kontakten från eluttaget, för att undvika rök, brand eller elstötar.
 - [Exempel på abnormiteter]
 - Abnormala ljud eller märkliga lukter
 - Abnormal uppvärmning av nätkontakten och kabeln
 - Laddas och laddas ur oregelbundet när nätkabeln flyttas
 - Det svider och gör ont i händerna på grund av elstötar när du rör vid produkten
- Sluta använda produkten och kontakta butiken där du köpte den eller Iris Ohyama France SAS genom att ringa konsultationsnumret för sådana frågor.



Se till att

- Apparaten får endast användas tillsammans med den medföljande enheten.



Se till att

- Håll apparaten och kabeln utom räckhåll för barn under 8 år.



Se till att

- Läs alla instruktioner.



Se till att

- Låt inte barn komma i närheten av tryckkokaren när den används.



Se till att

- Placera inte tryckkokaren i en uppvärmd ugn.



Ta inte isär

- Ta inte isär, reparera eller modifiera produkten själv, annars kan det leda till brand, elstötar eller personskador. Kontakta butiken där du köpte produkten eller Iris Ohyama France SAS genom att ringa konsultationsnumret för reparationsfrågor.



Förbjudet

- Låt inte barn eller andra användare som behöver hjälp använda produkten på egen hand och låt inte små barn eller spädbarn röra vid produkten, för att undvika elstötar, personskador eller brännskador. Denna produkt måste användas med hjälp av en vårdnadshavare eller hjälpare som förstår hur den ska användas på ett säkert sätt.



Se till att

- Apparaten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har övervakats eller instruerats om användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.



Förbjudet

- Fyll inte kokaren mer än till två tredjedelar av dess kapacitet. När du tillagar livsmedel som expanderar under tillagningen, t.ex. ris eller torkade grönsaker, ska du inte fylla kokaren till mer än halva dess kapacitet.



Se till att

- Använd lämplig värmekälla enligt bruksanvisningen.

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



Se till att

- Flytta tryckkokaren mycket försiktigt under tryck. Rör inte vid varma ytor. Använd handtagen och reglagen. Använd skydd vid behov.



Se till att

- När du har tillagat kött med skinn (t.ex. oxtunga) som kan svälla under tryck ska du inte sticka köttet medan skinnet är svullet, för att undvika skällning.



Förbjudet

- Använd inte tryckkokaren för något annat ändamål än det som den är avsedd för.



Se till att

- Kontrollera att ventilerna inte är blockerade före varje användning. Se användarinstruktionerna.



Se till att

- Den här apparaten tillagar under tryck. Skällning kan uppstå på grund av olämplig användning av tryckkokaren. Se till att kokaren är ordentligt stängd innan du applicerar värme. Se användarinstruktionerna.



Förbjudet

- Använd aldrig tryckkokaren i trycksatt läge för att fritera eller steka livsmedel.



Se till att

- Tvinga aldrig upp tryckkokarens lock. Öppna inte förrän du har sett till att det interna trycket har sjunkit helt. Se användarinstruktionerna.



Förbjudet

- Manipulera inte något av säkerhetssystemen utöver de underhållsinstruktioner som anges i användarinstruktionerna.



Förbjudet

- Använd aldrig din tryckkokare utan att tillsätta vatten, det leder till allvarliga skador.



Se till att

- Använd endast tillverkarens reservdelar i enlighet med den aktuella modellen. Använd i synnerhet en huvudenhet och ett lock från samma tillverkare som anges vara kompatibla.

BEHÅLL DESSA INSTRUKTIONER



Observera

Varningar för när felaktig användning av denna produkt kan orsaka personskador eller egendomsskador.



Rör ej

- Rör inte vid delar av produkten som är varma under och efter användning för att undvika brännskador. Vänta tills produkten har svalnat innan du rengör eller utför underhåll på den.



Förbjudet

- Använd inte någon annan gryta än innergrytan som är avsedd för den användningen.
- Använd inte innergrytan från multikokaren på gasspisar, brännare eller andra köksredskap för att undvika brand.

Under användning



Förbjudet

- Täck inte med en handduk eller något annat för att undvika olyckshändelser eller brand på grund av överhettning.



Se till att

- När du tillagar degig mat ska du skaka kokaren försiktigt innan du öppnar locket för att undvika att mat skvätter ut.

Säkerhetsåtgärder fortsatt



Koppla ur
produkten

- **Se till att koppla ur produkten genom att dra i kontakten. Dra aldrig ur kontakten genom att dra i nätkabeln,** annars kan det leda till brand eller elstötar på grund av skador på nätkabeln.
- **Dra ur nätkabeln om du inte använder produkten under en längre tid.** Den kan orsaka brand eller elstötar på grund av strömläckage från gammal isolering.



Förbjudet

- **Använd inga andra nätkablar än den som medföljer.**
- **Använd inte de anslutna nätkablarna i andra maskiner** för att undvika brand.

Korrekt kassering av denna produkt



- **Denna märkning anger att denna produkt inte ska kasseras tillsammans med annat hushållsavfall i hela EU. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa från okontrollerad avfallshantering ska den återvinnas på ett ansvarsfullt sätt för att främja hållbar återanvändning av materialresurser. Använd retur- och insamlingssystemen eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes för att returnera den använda enheten. De kan ta emot produkten för miljösäker återvinning.**

Vid förflyttning eller transport



Se till att

- **Se till att hålla huvudenheten i handtagen.** Om produkten hålls och flyttas i en annan del (t.ex. lockets handtag) kan den tappas och orsaka brännskador eller personskador.



Förbjudet

- **Du ska inte svänga runt, tappa eller slå på multikokaren,** annars kan det leda till brand eller elstötar på grund av skador.



Undvik att blöta
ner produkten

- **Använd inte i närheten av vatten eller eld** för att undvika elstötar på grund av kortslutning.



Förbjudet

- **Använd inte på golvet eller marken.**
- **Använd inte produkten på instabila eller värmekänsliga ytor** för att undvika brand.
- **Använd inte produkten på en smal hylla eller i något annat trångt utrymme.** Om kontrollpanelen eller nätkabeln utsätts för ånga kan det orsaka brand eller elstötar.
- **Blockera inte luftintag eller -utlopp på botten.** Använd inte på ytor såsom mattor, vinyldukar, aluminiumfolie, handdukar osv, annars kan den överhettas och orsaka brand.

Försiktighetsåtgärder vid användning

- **Ta bort all mat som har fastnat på produkten.**

Om locket inte har stängts ordentligt kan maten i produkten koka över, resultatet blir kanske inte lika gott och multikokaren kan till och med fungera felaktigt.

- **Beläggningen på insidan av innergrytan i multikokaren konsumeras vid användning och kan till och med lossna, men den är ofarlig för människokroppen.**

Om beläggningen har lossnat helt kan du be att byta den mot en annan innergryta som säljs separat. Kontakta Iris Ohyama France SAS genom att ringa konsultationsnumret för att be om andra produkter som säljs separat.

- **Den inre behållaren kan bli missfärgad vid användning, men detta påverkar inte tillagningsresultatet.**

- **Vid första användning kan det lukta plast eller gummi.**

Detta försvinner gradvis vid användning.

- **Täck inte med en handduk under användning,**

för att undvika missbildning eller missfärgning.

- **Observera följande för att förhindra skador på innergrytan och att beläggningen lossnar.**

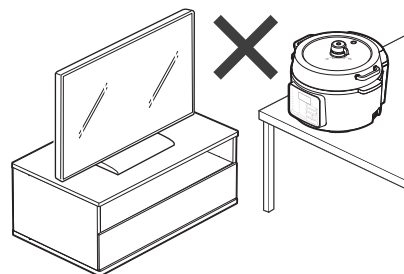
- Lägg inte vinäger eller alkali i innergrytan.
- Grilla inte.
- Använd inte spatlar eller skedar som är tillverkade av metall.
- Använd inga hårda skrubborstar eller något annat än en svamp vid rengöring.
- Använd inga bestick eller andra hårda föremål i innergrytan.
- Ställ inte i diskmaskinen.

- **När locket öppnas kan innergrytan följa med.**

Sätt tillbaka innergrytan och locket i kokaren och vicka lite från sida till sida för att lossa innergrytan.

- **Använd inte produkten i närheten av en radio eller TV,** annars kan elektromagnetiska störningar från TV:n eller radion påverka användningen av produkten.

- **Produkten piper för att varna dig när knapparna används, när tillagningen är klar och när locket öppnas.**



Kassering

- **Kassera produkten och förpackningsmaterial i enlighet med lokala bestämmelser.**

Tillagning

Preset (förinställd) meny 6 lägen

Rice (ris)	Tryckkokning
Stew (gryta)	Tryckkokning
Roast (ugnsstek)	Tryckkokning
Bean (bönor)	Tryckkokning
Soup (soppa)	Tryckkokning
Cake (sockerkaka)	Icke tryckkokning

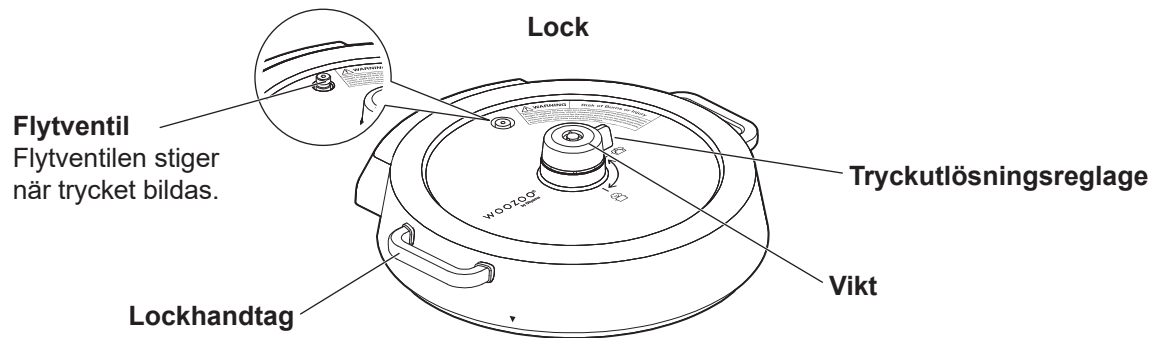
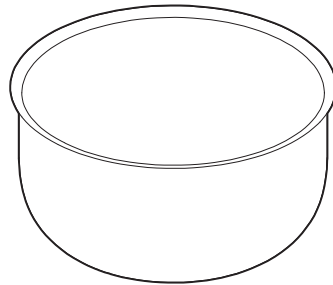
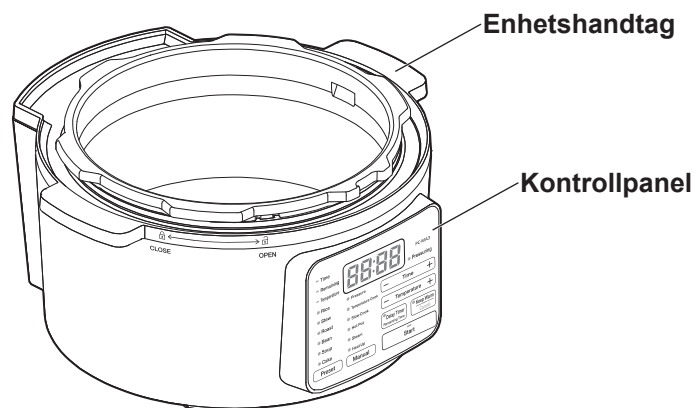
Manual (manuell) meny 6 lägen

Pressure (tryck)	Tryckkokning tillagar mat snabbare och gör ingredienserna mörare. ※ Tid för att öka/minska trycket läggs till den inställda tillagningstiden på skärmen.
Temperature cook (temperaturlagning)	Icke tryckkokning. Temperaturintervall: 70 °C–100 °C.
Slow cook (långkok)	Långkoka utan tryck. Temperaturintervall: 30 °C–70 °C.
Hot Pot (eldgryta)	Ta av locket och använd produkten som en gryta.
Steam (ångkoka)	Ångkokning. Häll vatten i innergrytan och lägg ingredienserna i ångstället som ingår i förpackningen.
Heat up (uppvärmning)	Sjuda/bryna. Ta av locket innan du börjar tillaga.

Tryckkokning

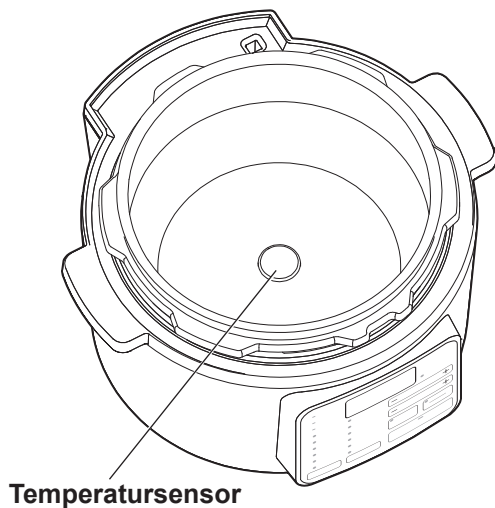
- **Blanda ingredienserna ordentligt från botten av innergrytan när du har kryddat.**
Om kryddorna inte blandas väl med vatten kan sensorn inte detektera ingrediensernas temperatur ordentligt, så de kanske inte tillagas som de ska.
- **Rada upp och skär alla ingredienser i lämplig storlek.**
Ingredienser som lätt värms upp kan skäras i större bitar, medan de som inte värms upp lätt ska skäras i mindre bitar. Se till att allt tillagas jämnt.
- **Vid tryckkokning kokas ingredienserna snabbt och blir mjuka. Uppvärmning under lång tid kan leda till att ingredienserna blir för mjuka.**
Välj tryckkokning eller andra tillagningsmetoder baserat på ingredienser och recept.

Delar

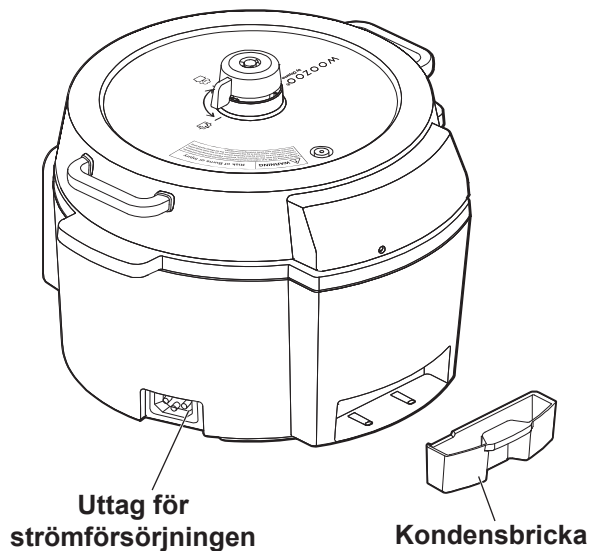
**Innergryta****Huvudenhet**

Delar fortsatt

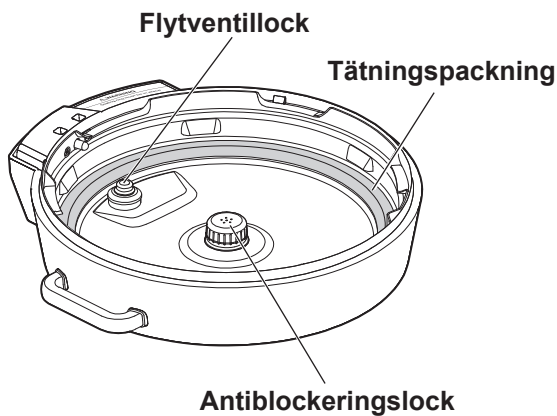
Insidan av huvudenheten



Baksida

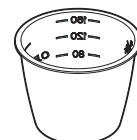


Lockets undersida



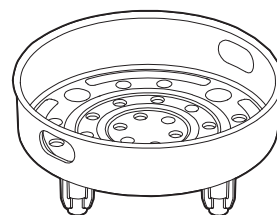
Tillbehör

Måttbägare

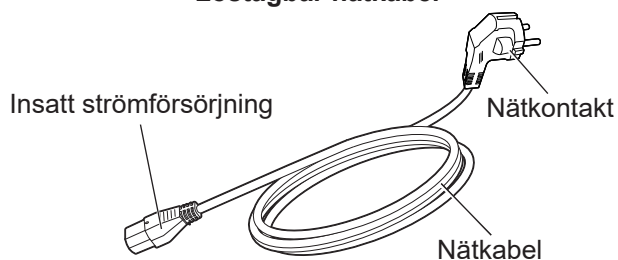


För ris (1 portion)

Ångställ



Löstagbar nätkabel



- **Tätningsspäckningen måste vara på plats under tillagningen.** Matlagning utan tätningsspäckningen kan leda till överhettning och funktionsfel.

■ Kontrollpanel

Temperatur-/tidsskärm

Tillagningstiden eller -temperaturen visas. Den visar återstående tillagningstid.

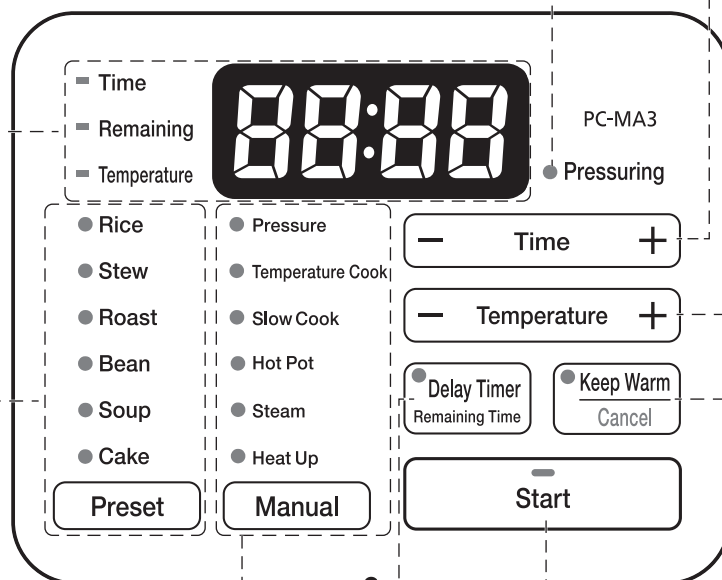
Pressuring-indikatorlampa (tryck)
Lampan tänds under tillagningen när tillagningstrycket har uppnåtts.

Knapp för tidsinställning

När du har valt den manuella menyn kan du ändra tillagningstiden genom att trycka på den här knappen.
※Reagerar inte när läget för eldgryta eller uppvärmning har valts.

Temperaturjusteringsknapp

Om du väljer temperaturtillagning eller långkok kan du ändra tillagningstemperaturen genom att trycka på den här knappen. Om du väljer eldgryta eller uppvärmning kan du justera värmekraften genom att trycka på den här knappen.



Indikatorlampa/knapp för manuell meny
Tryck på den här knappen för att gå till den manuella menyn.

Start-indikatorlampa/-knapp (starta)
Tryck på den här knappen för att starta tillagningen för den valda menyn.

Indikatorlampa/knapp för Preset (förinställd) meny
Tryck på den här knappen för att ändra till förinställd meny.

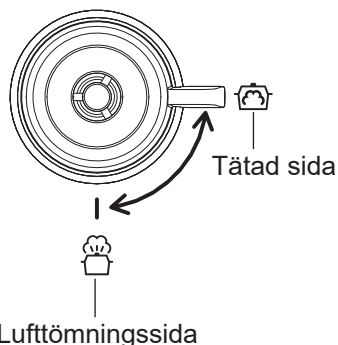
Indikatorlampa/knapp för Delay timer (fördröjningstimer)
Tryck på den här knappen för att ställa in fördröjningstimen. Delay timer (fördröjningstimer) är tillgänglig för alla val i menyn Preset (förinställd), och Pressure (tryck)- och Temperature cook (temperaturtillagning) finns i menyn Manual (manuell). Lampan blinkar när fördröjningstimen är tillgänglig för det läge du väljer. Använd tidsinställningsknappen för att ställa in återstående tid.

Knappen Keep warm/cancel (håll varm/avbryt)
Lampan lyser när tillagningen är klar och produkten börjar hålla maten varm (förutom Slow Cook (långkok), Hot Pot (eldgryta), Steam (ångkokning) och Heat Up (uppvärmning)). Tryck på den här knappen när indikatorlampan lyser för att avbryta värmefunktionen. Tryck på den här knappen under drift för att avbryta driften.

Vikt och lock

■ Vikten

- Vid tryckkokning ska tryckutlösningsreglaget på vikten vara på den tätade sidan (🔒).



- Vid icke tryckkokning ska tryckutlösningsreglaget på vikten vara på lufttömningssidan (👤).

Preset Menu (Förinställd meny)	Tryckutlösningsreglage på vikten
Rice (ris)	Tätad sida (🔒)
Stew (gryta)	Tätad sida (🔒)
Roast (ugnsstek)	Tätad sida (🔒)
Bean (bönor)	Tätad sida (🔒)
Soup (soppa)	Tätad sida (🔒)
Cake (sockerkaka)	Lufttömningssida (👤)

Manual (manuell) meny	Tryckutlösningsreglage på vikten
Pressure (tryck)	Tätad sida (🔒)
Temperature cook (temperaturtillagning)	Lufttömningssida (👤)
Slow cook (långkok)	Lufttömningssida (👤)
Hot Pot (eldgryta)	Utan lock
Steam (ångkoka)	Lufttömningssida (👤)
Heat up (uppvärmning)	Utan lock

- Tryck in vikten ordentligt ovanifrån när du ställer in den.

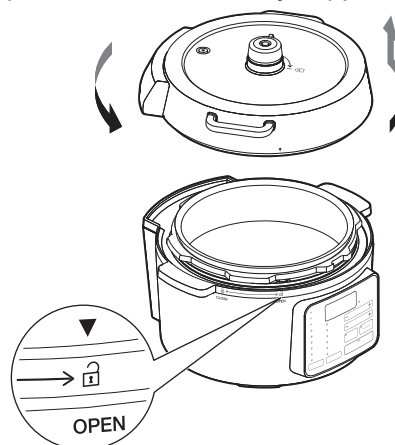
■ Lock

Öppna



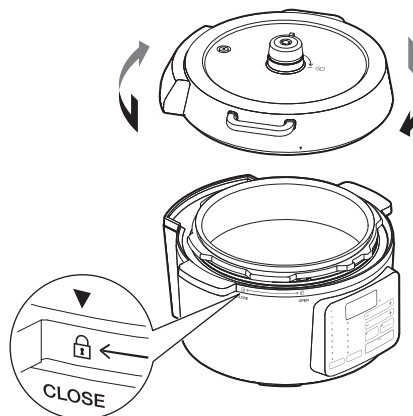
- Se till att tillagningen har avslutats när du tar av locket och avlasta sedan trycket genom att placera tryckutlösningsreglaget på vikten på lufttömningssidan (👤).
- Se till att tryckindikatorlampan har slocknat och att flytventilen har sjunkit innan du öppnar locket.

Håll i lockets handtag, vrid moturs, rada upp ▼-markeringen på locket med markeringen (🔒) på huvudenheten och lyft upp locket.



Stänga

Rada upp ▼-markeringen på locket med (🔒)-markeringen på huvudenheten, håll i lockets handtag och vrid medurs tills det stannar (tills det är i läget (🔒)).



Användning Preset (förinställd) meny (ris)

Detta läge kan användas för att tillaga ris.

1 Mät riset i måttbägaren som medföljer multikokaren.

- När måttbägaren fylls rymmer den exakt en portion.



2 Skölj riset

1 Häll riset i en skål med rikligt med vatten och rör om ordentligt. Dränera sedan vattnet omedelbart.

2 Rör försiktigt runt riset med fingrarna för att skölja det.



3 Tillsätt vatten och rör om ordentligt och dränera sedan vattnet.

4 Upprepa steg 2 och 3 2–4 gånger.

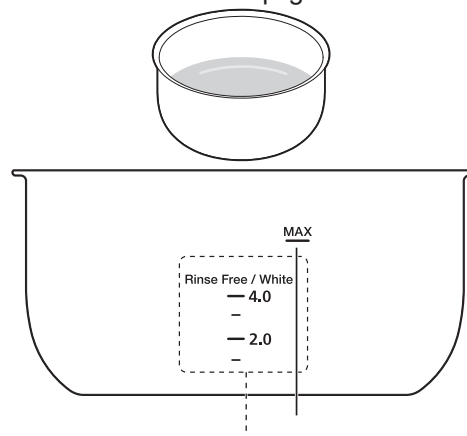
5 Skölj slutligen snabbt 2–3 gånger med rikligt med vatten och dränera vattnet.



- Sköljfritt ris kan få vattnet att bli vitt. Om du tillagar riset utan att ha sköljt det kan det orsaka spill eller bränt ris. Om vattnet blir vitt ska du skölja lätt en eller två gånger.
- Skölj inte med varmt vatten.
- Skölj riset snabbt.
- Om du sköljer riset med överdriven kraft eller lägger det i ett durkslag när det har sköljts kan riskornen spricka och då kanske det inte kan tillagas ordentligt.
- Riset kan koka över om det inte har sköljts väl.

3 Tillsätta vatten

- Lägg det sköljda riset i innergrytan och fyll med vatten till en lämplig nivå.



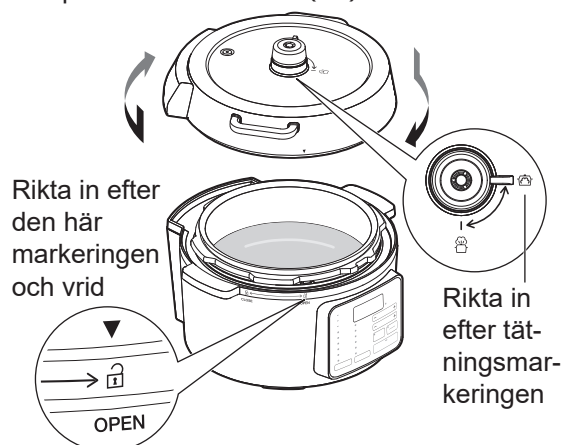
Nivåskalevärden för sköljfritt/vitt-sida

- Risets fasthet kan variera beroende på ristypen.
- Om du ökar eller minskar vattenmängden ska du justera nivån med 1–3 mm från den mängd som uppmättes.
- Riset kan koka över om för mycket vatten tillsätts.
- Använd skalan "Brown Rice" ("råris") på innergrytan för råris.
- Använd vatten med en temperatur på 5–35 °C.
- Använd inte alkaliskt joniserat vatten för att undvika missfärgning eller lukt.

Användning Preset (förinställd) meny (ris) fortsatt

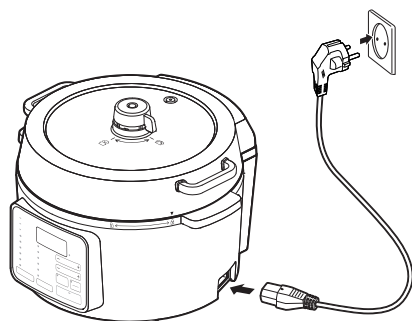
4 Montera innergrytan och stäng locket.

- Torka av eventuella riskorn eller vattendroppar från utsidan av innergrytan och huvudenhetens insida.
- Se till att riset är jämnt fördelat.
- Rada upp ▼-markeringen på locket med markeringen på huvudenheten (1), håll i lockets handtag och vrid medurs tills det stannar (tills det är i läget (1)).
- Se till att vikten är ordentligt inställd i antiblockeringen.
- Placera tryckutlösningssreglaget på vikten på den tätade sidan (2).



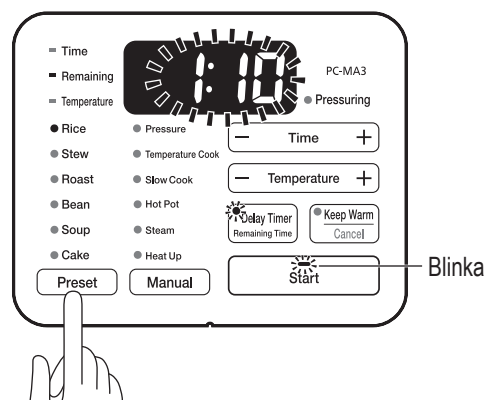
5 Anslut nätkabeln

Sätt i strömförsörjningen i uttaget på den högra sidan av huvudenheten och för in nätkontakten ordentligt i ett uttag i närheten.



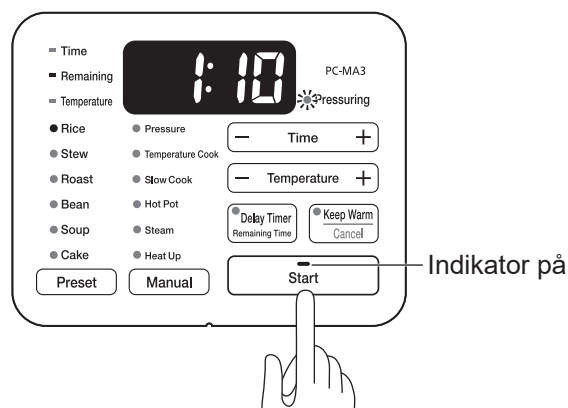
6 Tryck på knappen för den förinställda menyn och välj ris.

- Indikatorlampan för ris tänds och återstående tillagningstid blinkar.
- Start-indikatorlampan (starta) och indikatorlampan för Delay Timer (fördröjningstimer) blinkar.



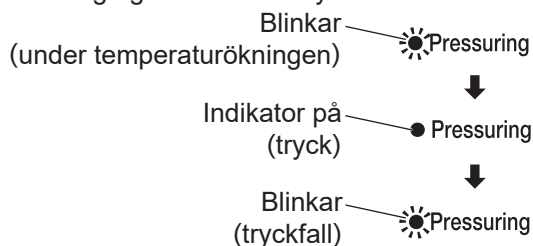
7 Tryck på startknappen.

- Startindikatorlampan tänds och tillagningen startar.
- Återstående tillagningstid visas.



- ※ Tillagningstiden är endast en referens och kan variera beroende på ingrediensernas volym och användningsmiljö.
- ※ Under tillagningen kan den visade tillagningstiden plötsligt förkortas, eller så kan nedräkningen stoppas i några minuter, men det är inte abnormalt.

- Lampan för tryckkokning blinkar när tillagningen startar. Lampan tänds när ånga genereras vid tryck.



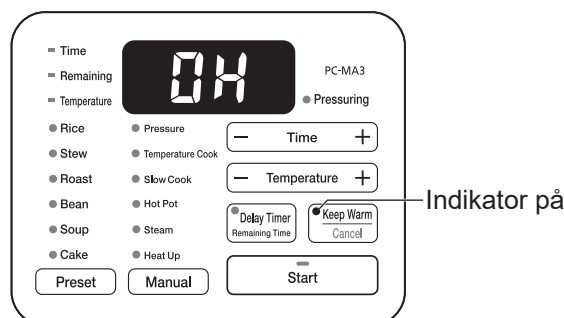
- Vid trycksättning kommer flytventilen ut från lockets yta.
- Vid trycksättning kommer det ut ånga från flytventilen. Rikta in tryckutlösningssreglaget på vikten efter tätningssmarkeringen (P299). Rikta in efter tätningssmarkeringen för att justera trycket efter viktens effekter och kontrollera ångvolymen.
- När du öppnar locket under tillagningen ska du trycka på knappen Keep warm/Cancel (håll varm/avbryt) och öppna locket när flytventilen har sjunkit hela vägen ner.
- Om du trycker på knappen Håll varm/avbryt under tillagningen släcks indikatorlampan för tryckkokning. Innan du öppnar locket ska du se till att flytventilen har sjunkit hela vägen ner.
- Framtvinga tryckavlastning genom att ta bort ångan i enlighet med säkerhetsåtgärderna (P299).



- **Ta bort ångan före fullständig tryckavlastning genom att öppna locket i enlighet med "När du öppnar locket under tillagningen (P299)".** Om du tvingar loss locket kan innehållet i grytan stänka och orsaka brännskador.

8 När tillagningen är klar ska du omedelbart ta ur riset ur innergrytan.

- Kokaren piper när tillagningen är klar som en påminnelse.
- Keep warm-lampan (håll varm) som visar att maten hålls varm tänds och den tid som gått visas från när maten började hållas varm.



- ※ Keep warm-funktionen (håll varm) för att hålla maten varm kommer att stängas av efter 12 timmar.



- ※ När riset har tillagats ska du försiktigt röra om riset för att bli av med överflödigt vatten.
- ※ Använd en spatel för att separera riset. Om du använder en sked kan den krossa riskornen, och då blir inte riset lika bra.

Användning Preset (förinställd) meny (ris) fortsatt

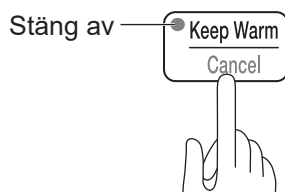
Om funktionen för att hålla mat varm

- Ris som har tillagats med andra saker eller kryddor ska inte hållas varmt, annars kan det bli torrt, missfärgas eller lukta konstigt.
- Blanda riset från botten av innergrytan då och då, även när det hålls varmt, och fortsätt separera allt riset från innergrytan.
- När det bara finns en liten mängd ris ska du trycka det till mitten av innergrytan och hålla det varmt, och äta det så snart som möjligt.
- Om risrester hålls varma under en längre tid kan riset bli gult och hårt, och vattendroppar från kondens kan droppa ned och göra riset blött.
- Vi rekommenderar att du inte håller mat varm under en längre tid. Täck maten med plastfolie och förvara den i ett kylskåp.
- ※ Kallt ris kan inte värmas med funktionen för att hålla mat varm.

Stänga av funktionen för att hålla mat varm

Tryck på knappen Håll varm/avbryt.

- Indikatorlampan för funktionen att hålla mat varm släcks och inställningarna återgår till föregående läge.



- Håll mat varm igen genom att trycka på knappen Håll varm/avbryt. Indikatorlampan för funktionen att hålla mat varm tänds och maten hålls varm.

Avbryta en pågående åtgärd

Tryck på knappen Håll varm/avbryt.

- Åtgärden avbryts och inställningarna återgår till föregående läge.



Efter användning

Koppla ur nätkabeln efter användning och rengör huvudenheten när den har svalnat.

Användning Preset (förinställd) meny (gryta, ugnstek, bönor, soppa)

Detta är den förinställda menyn för tryckkokning.

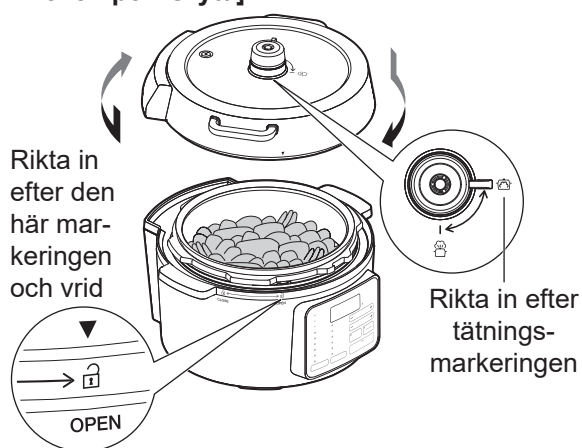
1 Lägg ingredienserna i innergrytan.

- Rada upp och skär alla ingredienser i lämplig storlek.
- Ingredienser som lätt värms upp kan skäras i större bitar, medan de som inte värms upp lätt ska skäras i mindre bitar. Se till att allt tillagas jämnt.
- Blanda och rör om alla kryddor väl, som har hamnat på innergrytans botten. Om kryddorna inte blandas väl med vatten kan sensorn inte detektera ingrediensernas temperatur ordentligt, så de kanske inte tillagas som de ska.

2 Montera innergrytan och stäng locket.

- Rada upp ▼-markeringen på locket med markeringen på huvudenheten (1), håll i locket handtag och vrid medurs tills det stannar (tills det är i läget (1)).
- Se till att vikten är ordentligt inställd i antiblockeringen.
- Tryckutlösningsslaget på vikten ska vara på den tätade sidan (2).

[Till exempel: Gryta]

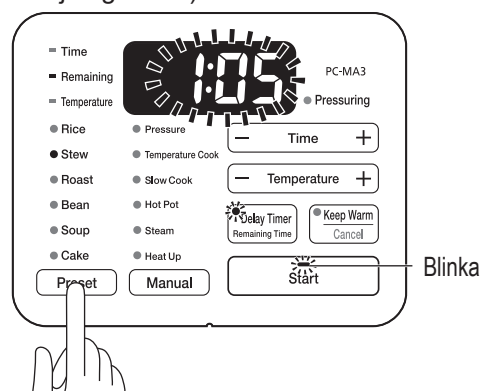


3 Anslut nätkabeln

Sätt i strömförsörjningen i uttaget på den högra sidan av multikokarens huvudenhet och för in nätkontakten ordentligt i ett uttag i närheten.

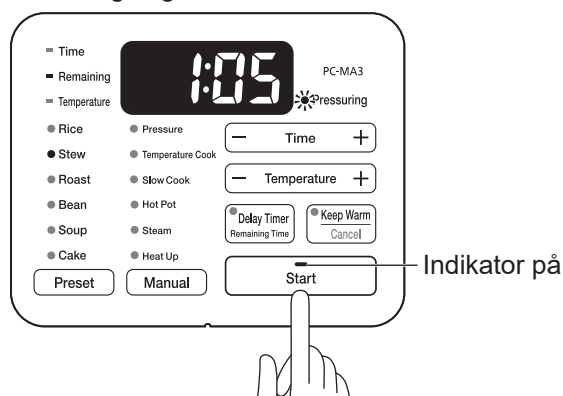
4 Tryck på knappen för den förinställda menyn och välj en meny.

- Återstående tillagningstid blinkar.
- Start-indikatorlampan (starta) och indikatorlampan för Delay Timer (fördröjningstimer) blinkar.



5 Tryck på startknappen.

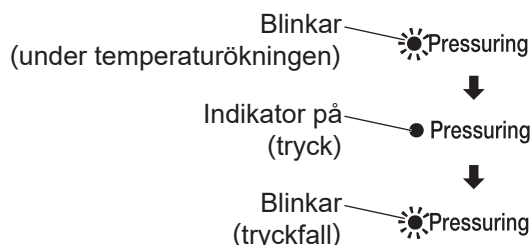
- Startindikatorlampan tänds och tillagningen startar.
- Tillagningstiden visas.



- ※ Tillagningstiden är endast en referens och kan variera beroende på ingrediensernas volym och användningsmiljö.
- ※ Under tillagningen kan den visade tillagningstiden plötsligt förkortas, eller så kan nedräkningen stoppas i några minuter, men det är inte abnormalt.

Användning Preset (förinställd) meny (gryta, ugnstek, bönor, soppa) fortsatt

- Lampan för tryckkokning blinkar när tillagningen startar. Lampan tänds när ånga genereras vid tryck.



- Vid trycksättning kommer flytventilen ut från lockets yta.
- När tryck tillämpas kommer det ut ånga ur antiblockeringen. När tryckutlösningsreglaget på vikten går över till den tätade sidan (☞) justeras trycket på grund av viktens effekt, och mängden ånga kan kontrolleras.
- När du öppnar locket under tillagningen ska du trycka på knappen Keep warm/Cancel (håll varm/avbryt) och öppna locket när flytventilen har sjunkit hela vägen ner.
- Om du trycker på knappen Håll varm/avbryt under tillagningen släcks indikatorlampan för tryckkokning. Innan du öppnar locket ska du se till att flytventilen har sjunkit hela vägen ner.
- Du kan framtvinga tryckavlastning genom att vrida på tryckutlösningsreglaget på vikten till lufttömningssidan (P299) för att släppa ut ångan.



- **Följ instruktionerna på sida 299 för att öppna locket under tillagning när du ska släppa ut ånga innan trycket har minskats helt.**

Försök inte tvinga upp locket, annars kan maten inuti komma ut, vilket kan orsaka brännskador.

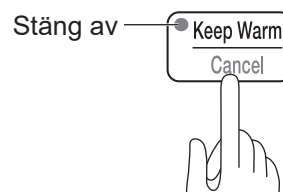
När tillagningen är klar

- Kokaren piper när tillagningscykeln är klar.
- Kokaren piper när tillagningen är klar som en påminnelse.
 - ※ Funktionen för att hålla maten varm kommer att stängas av efter 12 timmar.

Stänga av funktionen för att hålla mat varm

Tryck på knappen Håll varm/avbryt när tillagningscykeln är klar.

- Indikatorlampan för funktionen att hålla mat varm släcks och inställningarna återgår till föregående läge.



- Håll mat varm igen genom att trycka på knappen Håll varm/avbryt. Indikatorlampan för funktionen att hålla mat varm tänds och maten hålls varm.

Avbryta en pågående åtgärd

Tryck på knappen Håll varm/avbryt.

- Åtgärden avbryts och inställningarna återgår till föregående läge.



Efter användning

Koppla ur nätkabeln efter användning och rengör huvudenheten när den har svalnat.

Användning Preset (förinställd) meny (sockerkaka)

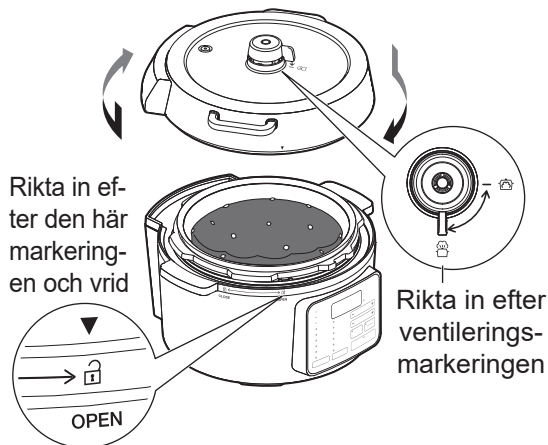
Detta är den förinställda menyn utan tryckkokning.

1 Lägg ingredienserna i innergrytan.

- Se receptet för material och metoder.

2 Montera innergrytan och stäng locket.

- Rada upp ▼-markeringen på locket med markeringen på huvudenheten (☑), håll i locket handtag och vrid medurs tills det stannar (tills det är i läget (☑)).
- Se till att vikten är ordentligt inställd i antiblockeringen.
- Tryckutlösningsslaget på vikten ska vara på lufttömningssidan (☑).

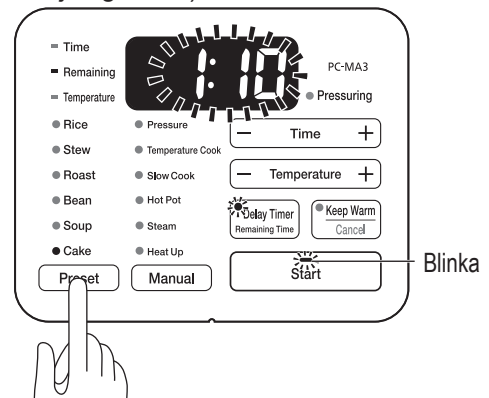


3 Anslut nätkabeln

Sätt i strömförsörjningen i uttaget på den högra sidan av multikokarens huvudenhet och för in nätkontakten ordentligt i ett uttag i närheten.

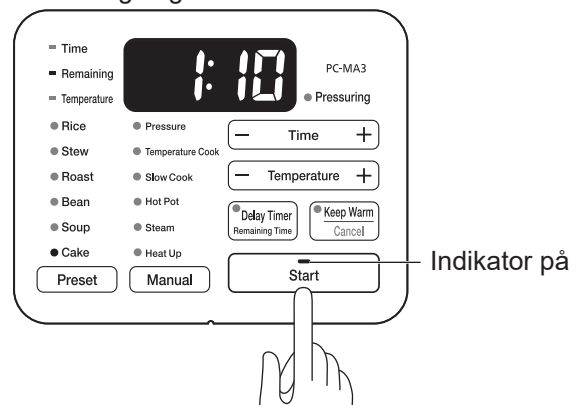
4 Tryck på knappen för den förinställda menyn och välj en meny.

- Återstående tillagningstid blinkar.
- Start-indikatorlampan (starta) och indikatorlampan för Delay Timer (fördröjningstimer) blinkar.



5 Tryck på startknappen.

- Startindikatorlampan tänds och tillagningen startar.
- Tillagningstiden visas.



- ※ Tillagningstiden är endast en referens och kan variera beroende på ingrediensernas volym och användningsmiljö.
- ※ Under tillagningen kan den visade tillagningstiden plötsligt förkortas, eller så kan nedräkningen stoppas i några minuter, men det är inte abnormalt.

Användning Preset (förinställd) meny (sockerkaka) fortsatt

När tillagningen är klar

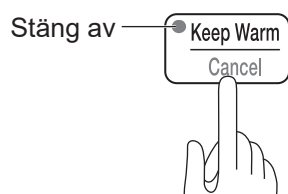
Kokaren piper när tillagningscykeln är klar.

- Kokaren piper när tillagningen är klar som en påminnelse.
- ※ Funktionen för att hålla maten varm kommer att stängas av efter 12 timmar.

■ Stänga av funktionen för att hålla mat varm

Tryck på knappen Håll varm/avbryt när tillagningscykeln är klar.

- Indikatorlampan för funktionen att hålla mat varm släcks och inställningarna återgår till föregående läge.



- Håll mat varm igen genom att trycka på knappen Håll varm/avbryt. Indikatorlampan för funktionen att hålla mat varm tänds och maten hålls varm.

■ Avbryta en pågående åtgärd

Tryck på knappen Håll varm/avbryt.

- Åtgärden avbryts och inställningarna återgår till föregående läge.



■ Efter användning

Koppla ur nätkabeln efter användning och rengör huvudenheten när den har svalnat.

Användning Tillagning med fördröjningstimern

Du kan använda fördröjningstimern genom att ställa in återstående tillagningstid.

※ Timern kan användas för Rice (Ris), Stew (Gryta), Roast (Ugnsstek), Bean (Bönor), Soup (Soppa) och Cake (Sockerkaka) samt vid Pressure Cook (Trycktillagning) eller Temperature Cook (Temperaturtillagning)

1 Lägg ingredienserna i innergrytan, ställ den på plats och stäng locket.

- Rada upp ▼-markeringen på locket med markeringen på huvudenheten (☞), håll i lockets handtag och vrid medurs tills det stannar (tills det är i läget (☞)).
- Se till att vikten är ordentligt inställd i antiblockeringen.
- Placera tryckutlösningssreglaget i enlighet med detta (se P308).

2 Anslut nätkabeln

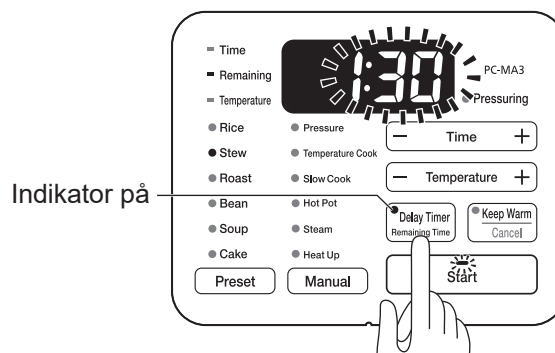
Sätt i strömförsörjningen i uttaget på den högra sidan av huvudenheten och för in nätkontakten ordentligt i ett uttag i närheten.

3 Välj önskad meny.

- Välj ett läge för ris, gryta, ugnsstek, bönor, soppa eller sockerkaka i den förinställda menyn, eller tryck- eller temperaturtillagning i den manuella menyn.

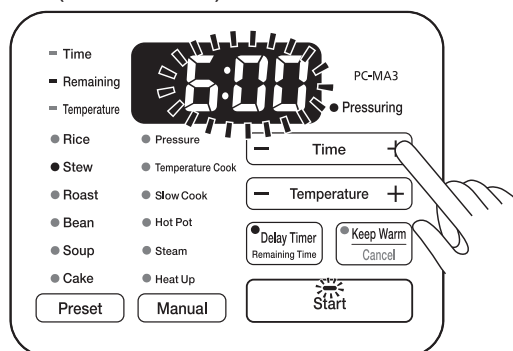
4 Tryck på fördröjningstimerknappen.

- Indikatorlampan för fördröjningstimern tänds och återstående tid blinkar.



5 Tryck på knappen för tidsinställning för att ställa in tiden.

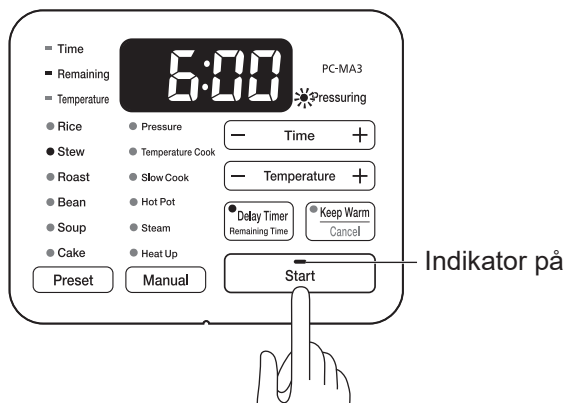
- Timern kan ställas in med enheter på 30 minuter för följande intervall.
Rice (ris), Stew (gryta), Roast (ugnsstek), Bean (bönor), Cake (sockerkaka)
→1 timme, 30 minuter ~ 14 timmar
(1:30 ~ 14:00)
Soup (soppa), Pressure (tryck)
→1 timme ~ 14 timmar
(1:00 ~ 14:00)
Temperature cook (temperaturtillagning)
→0,5 timme ~ 14 timmar
(0:30 ~ 14:00)



Användning Tillagning med fördröjningstimern fortsatt

6 Tryck på startknappen.

- Startindikatorlampan tänds och timern är inställd.
- Återstående tillagningstid visas.



- När du trycker på startknappen för Rice (ris) börjar fördröjningstimern räkna ned. Riset kommer att vara färdigt vid den programmerade tiden.
- För andra tillgängliga menyer startar tillagningen omedelbart när du trycker på startknappen. Ingredienserna kommer att värmas upp igen vid den programmerade tiden.

När tillagningen är klar

Kokaren piper när tillagningen är klar som en påminnelse.

- Funktionen för att hålla maten varm startar och indikatorlampan för funktionen tänds.
- ※ Se information om att hålla mat varm för varje meny.

Stänga av timern under användning.

Tryck på knappen Håll varm/avbryt.

- Åtgärden avbryts och inställningarna återgår till föregående läge.



Efter användning

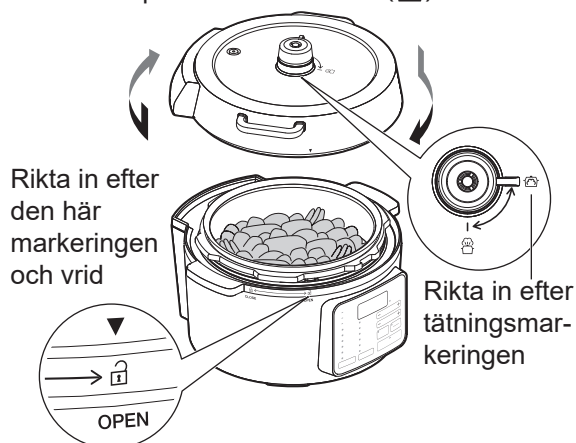
Koppla ur nätkabeln efter användning och rengör huvudenheten när den har svalnat.

Användning Manual (manuell) meny (tryck)

Detta är en manuell meny för tryckkokning.

1 Lägg ingredienserna i innergrytan, sätt grytan i kokaren och stäng locket.

- Rada upp ▼-markeringen på locket med markeringen på huvudenheten (R), håll i lockets handtag och vrid medurs tills det stannar (tills det är i läget (R)).
- Se till att vikten är ordentligt inställd i antiblockeringen.
- Tryckutlösningssreglaget på vikten ska vara på den tätade sidan (R).

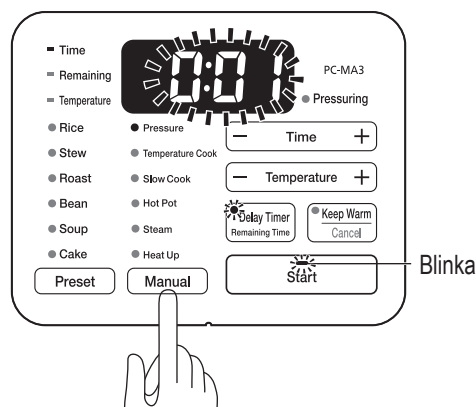


2 Anslut nätkabeln

Sätt i strömförsörjningen i uttaget på den högra sidan av multikokarens huvudenhet och för in nätkontakten ordentligt i ett uttag i närheten.

3 Tryck på knappen för den manuella menyn för att välja tryckkokning.

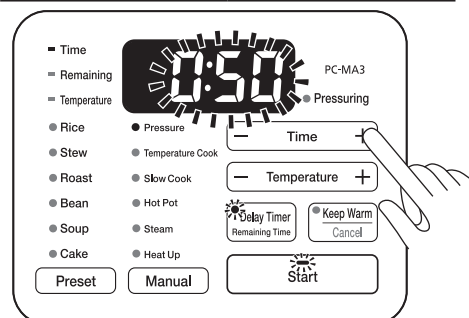
- Indikatorlampan för tryckkokning tänds och återstående tillagningstid blinkar.
- Start-indikatorlampan (starta) blinkar.



4 Ställ in tillagningstiden genom att trycka på tidsinställningsknapparna +/-.

- Ställ in inom intervallet 1 minut till 2 timmar (0:01~2:00).

Ställ in enhet	1~10 min	Enhet: 1 min
	10~30 min	Enhet: 5 min
	30 min~1 timme	Enhet: 10 min
	1~2 timmar	Enhet: 30 min

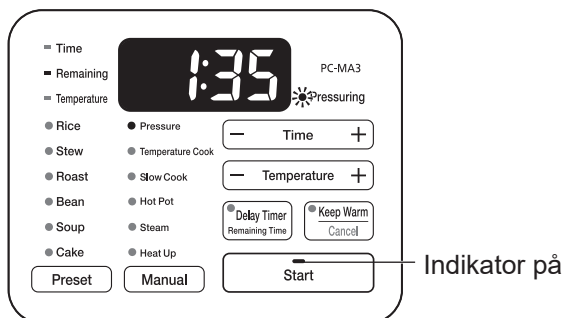


- Tid för att öka/minska trycket läggs till den inställda tillagningstiden.

Användning Manual (manuell) meny (tryck) fortsatt

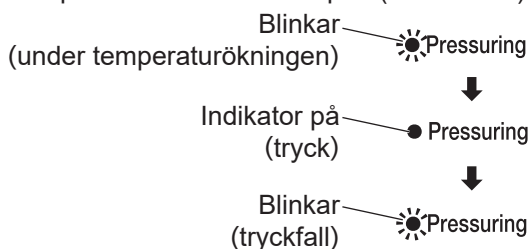
5 Tryck på startknappen.

- Startindikatorlampan tänds och tillagningen startar.
- Återstående tillagningstid visas.



- ※ Tillagningstiden är endast en referens och kan variera beroende på ingrediensernas volym och användningsmiljö.
- ※ Under tillagningen kan den återstående tillagningstiden plötsligt förkortas, eller så kan nedräkningen stoppas i några minuter, men det är inte abnormalt.

- Tryckindikatorlampan blinkar när tillagningen har startat. När det finns tillräckligt med ånga inuti kokaren och tryck tillämpas tänds indikatorlampan (blinkar inte).



- När tryck tillämpas kommer flytventilen att stiga mot lockets ovansida.
- När tryck tillämpas kommer det ut ånga ur antiblockeringen. När tryckutlösningsreglaget på vikten går över till den tätade sidan (☞) justeras trycket på grund av viktens effekt, och mängden ånga kan kontrolleras.
- När du öppnar locket under tillagning ska du trycka på knappen Håll varm/avbryt och vänta tills tryckindikatorlampan har slocknat helt och flytventilen har sjunkit innan du öppnar locket.
- Om du trycker på knappen Håll varm/avbryt under tillagningen släcks indikatorlampan för tryckkokning. Innan du öppnar locket ska du se till att flytventilen har sjunkit hela vägen ner.

- Du kan framtvunga tryckavlastning genom att vrida på tryckutlösningsreglaget på vikten till lufttömningssidan (se sidan 299) för att släppa ut ångan.



- Följ instruktionerna på sida 299 för att öppna locket under tillagning när du ska släppa ut ånga innan trycket har minskats helt. Försök inte tvinga upp locket, annars kan maten inuti komma ut och orsaka brännskador.

När tillagningen är klar

Kokaren piper när tillagningscykeln är klar.

- Innan du öppnar locket ska du se till Pressuring-indikatorlampan (tryck) har slocknat helt och att flytventilen har sjunkit.

■ Om funktionen för att hålla mat varm

När tillagningscykeln är klar tänds indikatorlampan för Keep warm (hålla värmen), och maten hålls varm.

- ※ Funktionen för att hålla maten varm kommer att stängas av efter 12 timmar.

■ Avbryta en pågående åtgärd

Tryck på knappen Håll varm/avbryt.

- Åtgärden avbryts och inställningarna återgår till föregående läge.



■ Efter användning

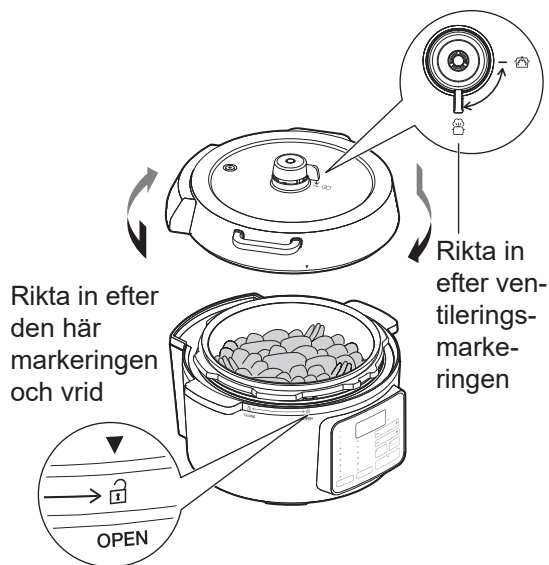
Dra ur kabeln och låt kokaren svalna naturligt innan du rengör den.

Användning Manual (manuell) meny (temperaturlagning)

Detta är menyn för matlagning utan tryck.

1 Lägg ingredienserna i innergrytan, sätt grytan i kokaren och stäng locket.

- Blanda och rör om alla kryddor väl, som har hamnat på innergrytans botten. Om kryddorna inte blandas väl med vatten kan sensorn inte detektera ingrediensernas temperatur ordentligt, så de kanske inte tillagas som de ska.
- Rada upp ▼-markeringen på locket med markeringen på huvudenheten (☞), håll i lockets handtag och vrid medurs tills det stannar (tills det är i läget (☞)).
- Se till att vikten är ordentligt inställd i antiblockeringen.
- Tryckutlösningssreglaget på vikten ska vara på lufttömningssidan (☞).

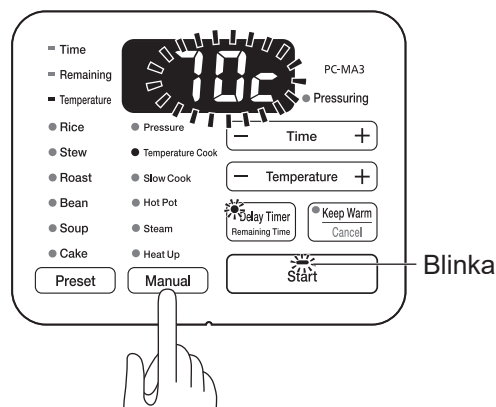


2 Anslut nätkabeln

Sätt i strömförsörjningen i uttaget på den högra sidan av multikokarens huvudenhet och för in nätkontakten ordentligt i ett uttag i närheten.

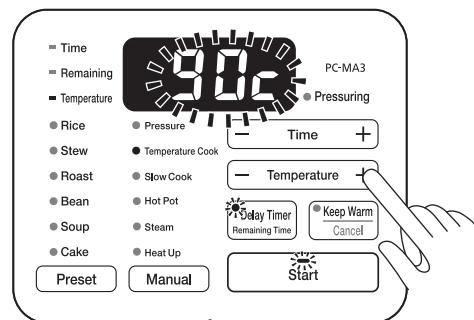
3 Tryck på knappen för den manuella menyn och välj temperaturlagning.

- Indikatorlampan för temperaturlagning tänds och tillagningstemperaturen blinkar.
- Startindikatorlampan blinkar.



4 Tryck på knappen för temperaturkontroll +/- för att ställa in tillagningstemperaturen.

- Tillagningstemperaturen kan ställas in från 70 °C till 100 °C, i enheter på 5 °C.

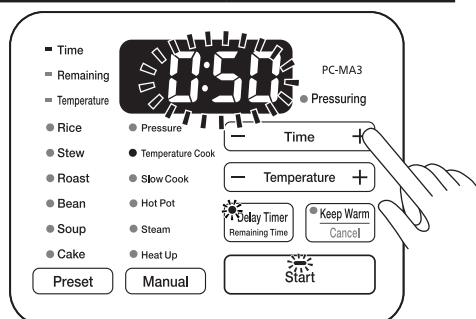


Användning Manual (manuell) meny (temperaturlagning)

5 Tryck på tidsinställningsknappen +/- för att ställa in tillagningstiden.

- Om du trycker på knappen Time (tidsinställning) ändras läget till tidsinställning.
- Ställ in inom intervallet 1 minut till 14 timmar (0:01~14:00).

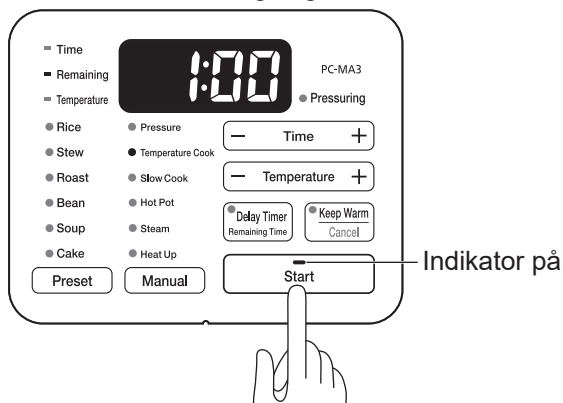
Ställ in enhet	1~10 min	Enhet: 1 min
	10~30 min	Enhet: 5 min
	30 min~1 timme	Enhet: 10 min
	1~14 timmar	Enhet: 30 min



※ Om du trycker på temperaturknappen ändras läget till temperaturinställning.

6 Tryck på startknappen.

- Startindikatorlampan tänds och tillagningen startar.
- Återstående tillagningstid visas.



- ※ Tillagningstiden är endast en referens och kan variera beroende på ingrediensernas volym och användningsmiljö.
- ※ Under tillagningen kan den visade tillagningstiden plötsligt förkortas, eller så kan nedräkningen stoppas i några minuter, men det är inte abnormalt.

När tillagningen är klar

Kokaren piper när tillagningen är klar som en påminnelse.

Om funktionen för att hålla mat varm

När tillagningscykeln är klar tänds indikatorlampan för Keep warm (hålla värmen), och maten hålls varm.

- Funktionen för att hålla maten varm kommer att stängas av efter 12 timmar.

Avbryta en pågående åtgärd

Tryck på knappen Håll varm/avbryt.

- Åtgärden avbryts och inställningarna återgår till föregående läge.



Efter användning

Koppla ur nätkabeln och rengör huvudenheten när den har svalnat.

Användning Manual (manuell) meny (långkok)



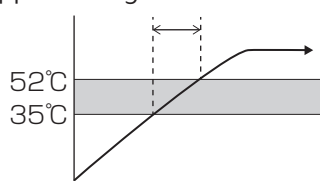
Var försiktig

Försiktighetsåtgärder vid långkok.

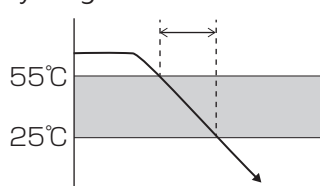
● Ingrediensernas temperatur under tillagningen måste vara följande:

- Under uppvärmning är temperaturen i mitten av grytan 35~52 °C inom 170 minuter.
- Vid avsvälning efter tillagning är temperaturen i mitten av grytan 25~55 °C inom 200 minuter.

Uppvärmning inom 170 minuter



Kylning inom 200 minuter

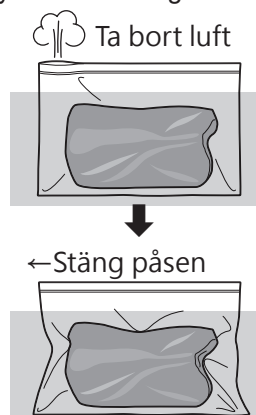


- Använd färsk ingredienser. Använd en ny plastpåse för varje tillagning.
- När du tillagar kött ska du skära köttet i bitar.
- När du serverar mat till personer med svagt immunförsvar, t.ex. gravida kvinnor, spädbarn eller äldre personer, ska du noga kontrollera tillagnings- och livsmedelsförhållandena och deras hälsotillstånd. Servera inte maten till dem om du är orolig.

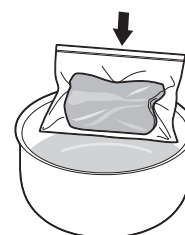
1 Lägg ingredienserna i innergrytan.

För långkok

- Se till att ingredienserna är i rumstemperatur och lägg dem med kryddor i en återförslutningsbar plastpåse. Lämna 1 cm öppen på påsen. Sänk långsamt ner påsen i behållaren med vatten för att ta bort luft med hjälp av vattentrycket och stäng sedan påsen helt.



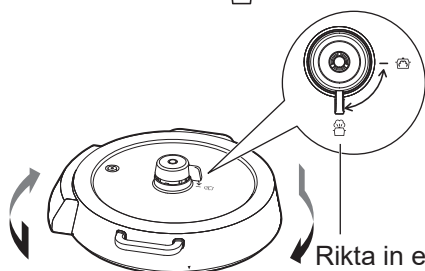
- Klipp av vassa fiskfenor med en sax och ta bort så många ben som möjligt, eftersom de kan slita hål i plastpåsar.
- ※ Använd en ny plastpåse för varje tillagning.
- Häll vatten i innergrytan. Vatten måste tillsättas tills ingredienserna sjunker under vattnet helt.
- Sänk ner plastpåsen med ingredienserna i vattnet. Använd en vikt för att sänka den om den flyter.



Användning Manual (manuell) meny (långkok) fortsatt

2 Sätt innergrytan i kokaren och stäng locket.

- Rada upp ▼-markeringen på locket med markeringen på huvudenheten (i), håll i lockets handtag och vrid medurs tills det stannar (tills det är i läget (i)).
- Se till att vikten är ordentligt inställd i antiblockeringen.
- Tryckutlösningsreglaget på vikten ska vara på lufttömningsidan (i).



Rikta in efter ventileringsmarkeringen

Rikta in efter den här markeringen och vrid

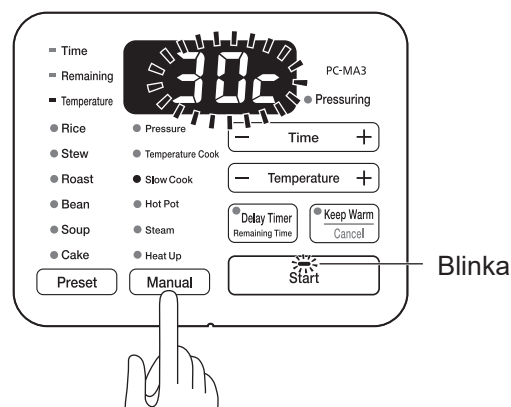


3 Anslut nätkabeln

Sätt i strömförsörjningen i uttaget på den högra sidan av multikokarens huvudenhet och för in nätkontakten ordentligt i ett uttag i närheten.

4 Tryck på knappen för den manuella menyn för att välja långkok.

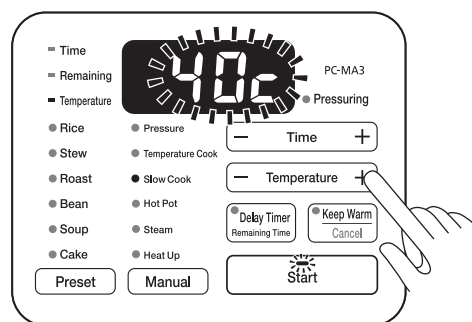
- Indikatorlampan för Slow cook (långkok) tänds och tillagningstemperaturen blinkar.
- Startindikatorlampan blinkar.



Blinka

5 Tryck på knappen för temperaturkontroll +/- för att ställa in tillagningstemperaturen.

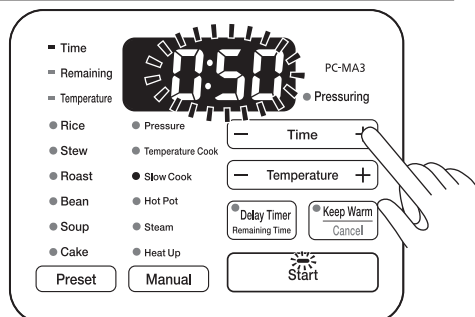
- Ställ in inom intervallet 30–70 °C med 5 °C i taget.



6 Tryck på tidsinställningsknappen +/- för att ställa in tillagningstiden.

- Om du trycker på knappen för tidsinställning ändras läget till tidsinställning.
- Ställ in inom intervallet 1 minut till 14 timmar (0:01~14:00).

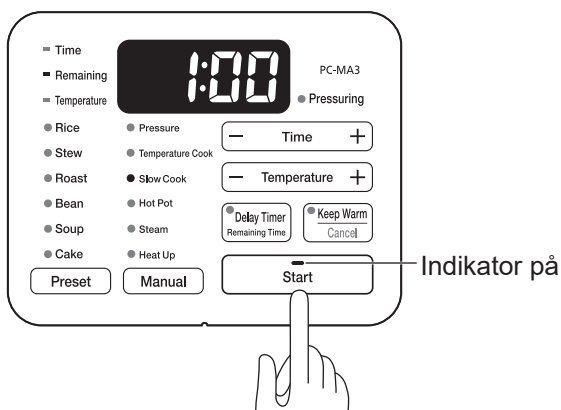
Ställ in enhet	1~10 min	Enhet: 1 min
	10~30 min	Enhet: 5 min
	30 min~1 timme	Enhet: 10 min
	1~14 timmar	Enhet: 30 min



※ Om du trycker på knappen Temperature (temperatur) ändras läget till temperaturinställning.

7 Tryck på startknappen.

- Startindikatorlampan tänds och tillagningen startar.
- Återstående tillagningstid visas.



- ※ Tillagningstiden är endast en referens och kan variera beroende på ingrediensernas volym och användningsmiljö.
- ※ Under tillagningen kan den visade tillagningstiden plötsligt förkortas, eller så kan nedräkningen stoppas i några minuter, men det är inte abnormalt.

När tillagningen är klar

Kokaren piper när tillagningen är klar som en påminnelse.

- Kyl tillagad mat vid låg temperatur så snart som möjligt. Om den kyls i rumstemperatur kan det ge bakterier mer tid att växa.
- Kyl fermenterad mat i kylskåp så snart som möjligt. Om du lämnar den i rumstemperatur kan maten fermenteras för mycket och smaken förstörs.
- Använd inte funktionen för att hålla mat varm för långkok.

■ Avbryta en pågående åtgärd

Tryck på knappen Håll varm/avbryt.

- Åtgärden avbryts och inställningarna återgår till föregående läge.



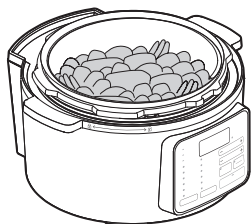
■ Efter användning

Dra ur kabeln och låt kokaren svalna naturligt innan du rengör den.

Användning Manual (manuell) meny (eldgryta)

Öppna locket. Den kan användas som en matlagingsgryta.

- 1 Öppna locket, lägg ingredienserna i innergrytan och ställ den i kokaren.

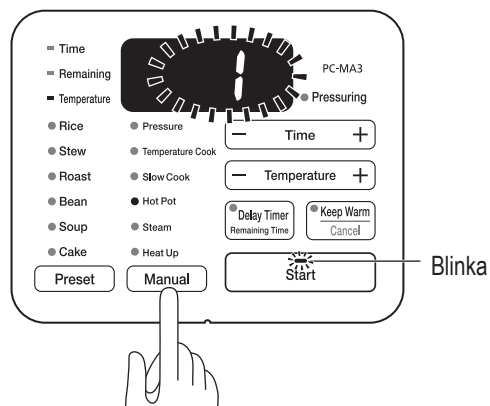


- 2 Anslut nätkabeln

Sätt i strömförsörjningen i uttaget på den högra sidan av huvudenheten och för in nätkontakten ordentligt i ett uttag i närheten.

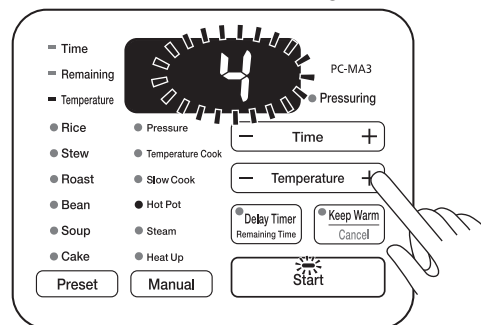
- 3 Tryck på knappen för den manuella menyn och välj eldgrytläget.

- Indikatorlampan för eldgryta tänds och startindikatorlampan blinkar.



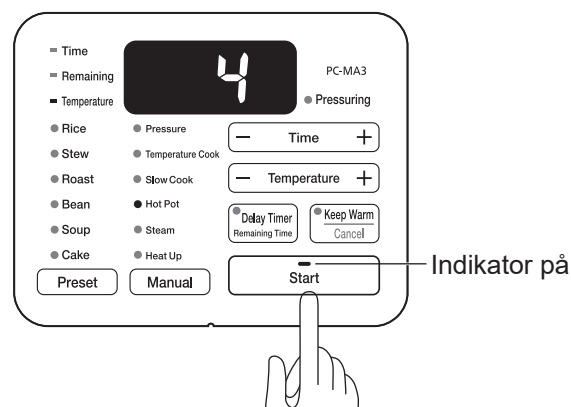
- 4 Tryck på knappen för temperaturkontroll +/- för att ställa in värmen.

- Ställ in inom intervallet 1 till 5.



- 5 Tryck på startknappen.

- Startindikatorlampan tänds och grytan börjar värmas upp.



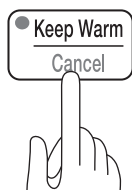
- Om grytan är för lätt för att sensorn ska kunna registrera kan ett fel uppstå.
- Om ingen åtgärd utförs på två timmar avbryts tillagningen automatiskt.
- Om värmen är inställd på nivå 4 eller 5 och enheten inte justeras ytterligare på 30 minuter kommer enheten att sänka nivån till 3 automatiskt.

Användning Manual (manuell) meny (ånga)

■ Avbryt uppvärmningen om du vill avbryta en pågående åtgärd.

Tryck på knappen Håll varm/avbryt.

- Uppvärmningen avbryts (användningen avbryts) och kokaren återgår till föregående läge.



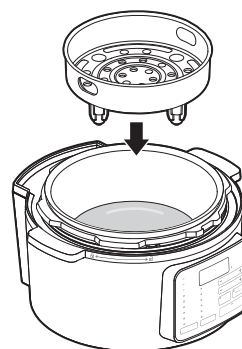
■ Efter användning

Koppla ur nätkabeln efter användning och rengör huvudenheten när den har svalnat.

Ångkokning med hjälp av ångstället som medföljer multikokaren.

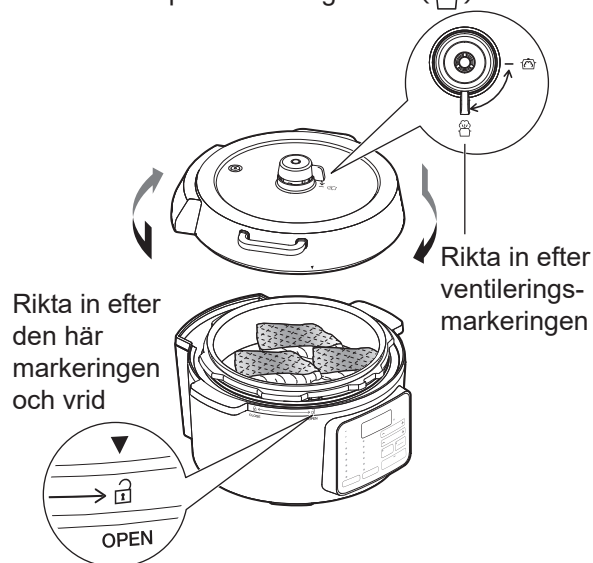
- När du använder ångstället kommer det upp ånga i luften, så se till att inte blockera ångventilen.

1 Ställ innergrytan på plats, tillsätt vatten (cirka 200 ml) och sätt dit ångstället.



2 Lägg ingredienserna i rad på ångstället och stäng locket.

- Rada upp ▼-markeringen på locket med markeringen på huvudenheten (☞), håll i lockets handtag och vrid medurs tills det stannar (tills det är i läget ☞).
- Se till att vikten är ordentligt inställd i antiblockeringen.
- Tryckutlösningssreglaget på vikten ska vara på lufttömningssidan (☞).



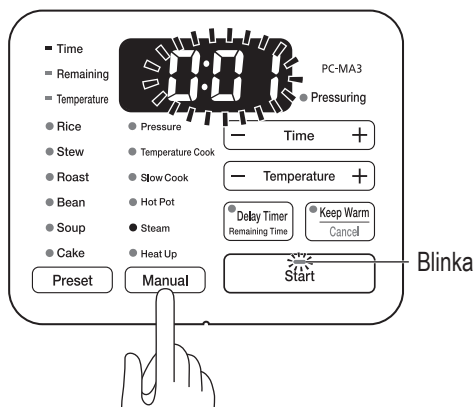
Användning Manual (manuell) meny (ånga) fortsatt

3 Anslut nätkabeln

Sätt i strömförsörjningen i uttaget på den högra sidan av multikokarens huvudenhet och för in nätkontakten ordentligt i ett uttag i närheten.

4 Tryck på knappen för den manuella menyn och välj ångkokning.

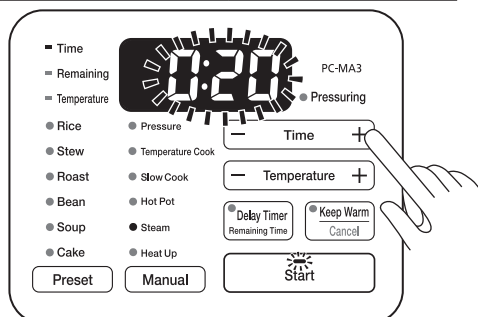
- Indikatorlampan för ångkokning tänds och tillagningstiden blinkar.
- Startindikatorlampan blinkar.



5 Tryck på tidsinställningsknappen +/- för att ställa in tillagningstiden.

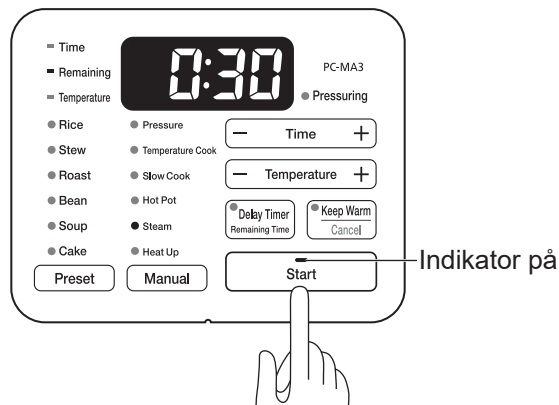
- Ställ in inom intervallet 1 minut till 2 timmar. (0:01~2:00).

Ställ in enhet	1~10 min	Enhet: 1 min
	10~30 min	Enhet: 5 min
	30 min~1 timme	Enhet: 10 min
	1~2 timmar	Enhet: 30 min



6 Tryck på startknappen.

- Startindikatorlampan tänds och tillagningen startar.
- Återstående tillagningstid visas.



- ※ Tillagningstiden är endast en referens och kan variera beroende på ingrediensernas volym och användningsmiljö.
- ※ Under tillagningen kan den visade tillagningstiden plötsligt förkortas, eller så kan nedräkningen stoppas i några minuter, men det är inte abnormalt.

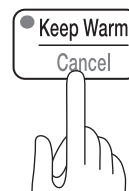
När tillagningen är klar

Kokaren piper när tillagningen är klar som en påminnelse.

■ Avbryta en pågående åtgärd

Tryck på knappen Håll varm/avbryt när tillagningscykeln är klar.

- Åtgärden avbryts och inställningarna återgår till föregående läge.



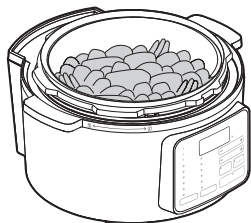
■ Efter användning

Koppla ur nätkabeln efter användning och rengör apparaten.

Användning Manual (manuell) meny (uppvärmning)

Öppna locket. Den kan användas för att sjuda eller bryna.

- 1 **Öppna locket, lägg ingredienserna i innergrytan och ställ den i kokaren.**

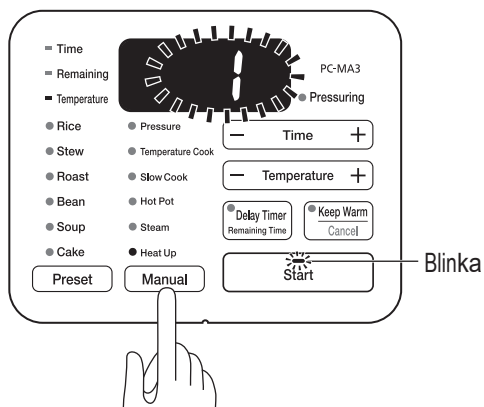


- 2 **Anslut nätkabeln**

Sätt i strömförsörjningen i uttaget på den högra sidan av huvudenheten och för in nätkontakten ordentligt i ett uttag i närheten.

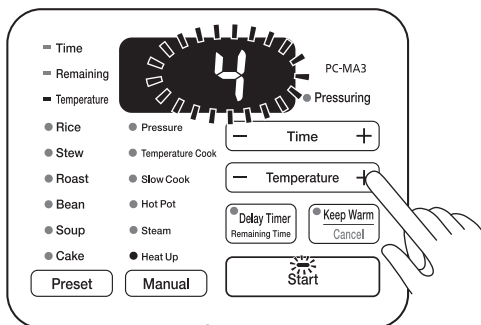
- 3 **Tryck på knappen för den manuella menyn och välj uppvärmningsläget.**

- Indikatorlampan för uppvärmning tänds och startindikatorlampan blinkar.



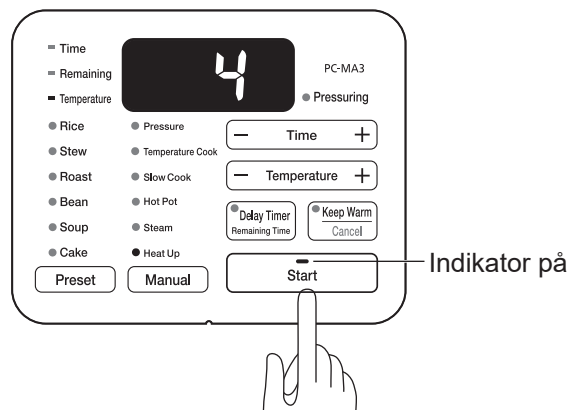
- 4 **Tryck på knappen för temperaturkontroll +/- för att ställa in värmen.**

- Ställ in inom intervallet 1 till 5.



- 5 **Tryck på startknappen.**

- Startindikatorlampan tänds och grytan börjar värmas upp.



- Om grytan är för lätt för att sensorn ska kunna registrera kan ett fel uppstå.
- Om ingen åtgärd utförs på två timmar avbryts tillagningen automatiskt.
- Om värmen är inställd på nivå 4 eller 5 och enheten inte justeras ytterligare på 30 minuter kommer enheten att sänka nivån till 3 automatiskt.

- **Avbryt uppvärmningen om du vill avbryta en pågående åtgärd.**

Tryck på knappen Håll varm/avbryt.

- Uppvärmningen har avslutats (användningen har avbrutits) och kokaren återgår till föregående läge.



- **Efter användning**

Koppla ur nätkabeln efter användning och rengör apparaten.

Underhåll och rengöring



Var försiktig

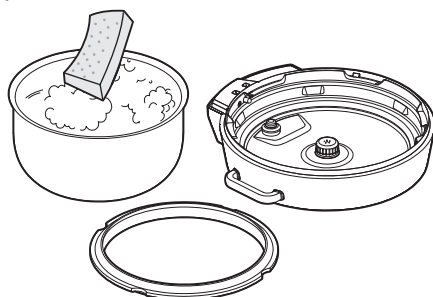
- Innan du utför något underhåll eller rengöring ska du se till att tillagningen och värmningen har avslutats, att nätkabeln är urkopplad och att innergrytan och huvudenheten har svalnat tillräckligt.
- Tvätta inte multikokarens huvudenhet med vatten.

- Rengör och underhåll efter varje användning.
- Använd inte rengöringsmedel som är syrahaltiga eller alkaliska och använd inte kemiska medel, blekmedel, metallborstar, nylonborstar, nylonsvampar eller skrovliga svampar.
- Om det finns fläckar, fett eller mat som fastnat ska du blötlägga grytan i varmt vatten en stund och sedan rengöra den.
- Använd inte knivar eller andra hårda föremål när du försöker ta bort fläckar, fett eller mat som fastnat.

Innergryta, lock, tätningspackning

Tvätta med ett neutralt rengöringsmedel för köksanvändning och skölj med vatten.

- Ta bort tätningspackningen och tvätta den separat.

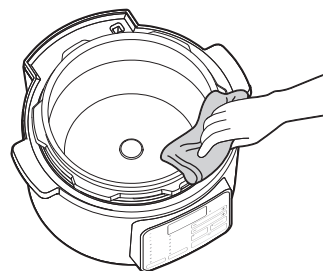


- ※ Använd en mjuk svamp.
- ※ Använd inte metallspatlar, metallborstar, nylonborstar, nylonsidan på svampar eller rengöringsborstar.
- ※ Torka av ordentligt efter sköljning.
- ※ Montera alla delar igen när du har torkat dem. Glöm inte tätningspackningen.
- ※ Förvara inte kokaren på platser med hög luftfuktighet och se till att den är ren, för att undvika rost.

Huvudenhet

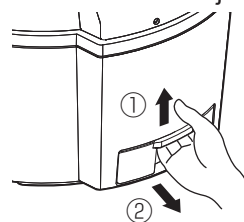
Ta ut innergrytan och torka den med en trasa som har vridits ur.

- ※ Om det finns fläckar, fett eller mat som fastnat på temperatursensorn kan det leda till felfunktion, så den måste rengöras innan användning.



Kondensbricka

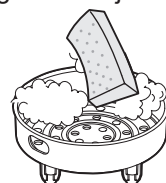
Lyft i handtaget (①), dra i det för att ta ut kondensbrickan och vattnet (②), avlägsna ansamlad kondens och skölj med vatten.



- ※ Torka ordentligt efter tvätt och sätt på plats igen.

Ångställ

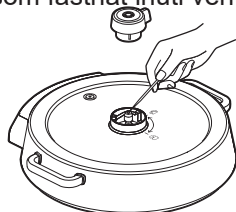
Tvätta med ett neutralt rengöringsmedel för köksanvändning och skölj med vatten.



- ※ Torka ordentligt efter tvätt.

Vikt, antiblockering

Använd en tandpetare för att ta bort sediment eller annat som fastnat inuti ventilen.

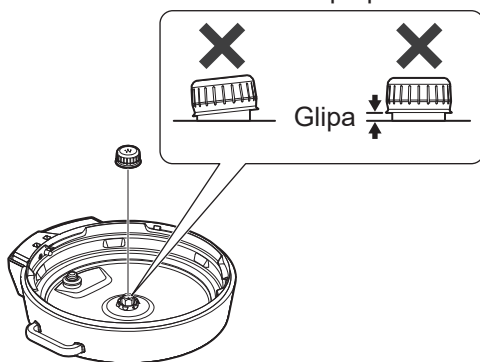


Antiblockeringslock

Ta bort, tvätta med ett neutralt rengöringsmedel för köksanvändning och skölj med vatten.



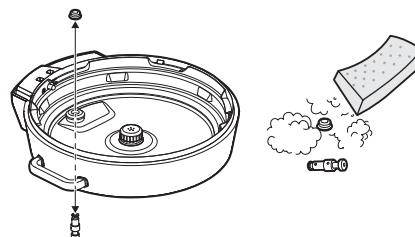
- ※ Glöm inte att sätta på plats igen när du har tvättat och torkat det ordentligt.
- ※ Se till att det inte finns något glapp eller någon glipa mellan antiblockeringslocket och locket när du sätter det på plats, och att antiblockeringslocket inte sitter snett. Det klickar när det sitter på plats.



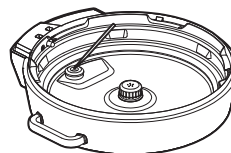
Flytventil

Ta ut och använd en tandpetare för att ta bort sediment eller annat som fastnat inuti.

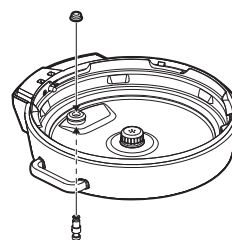
- Ta bort flytventillocket från insidan av locket och dra ut stiftet från locket för att rengöra och utföra underhåll på flytventilen.



- Ta även bort sediment eller annat som fastnat i hålet som flytventilen satt i.



- ※ Glöm inte att sätta på plats igen efter rengöring och underhåll.



Felsökning

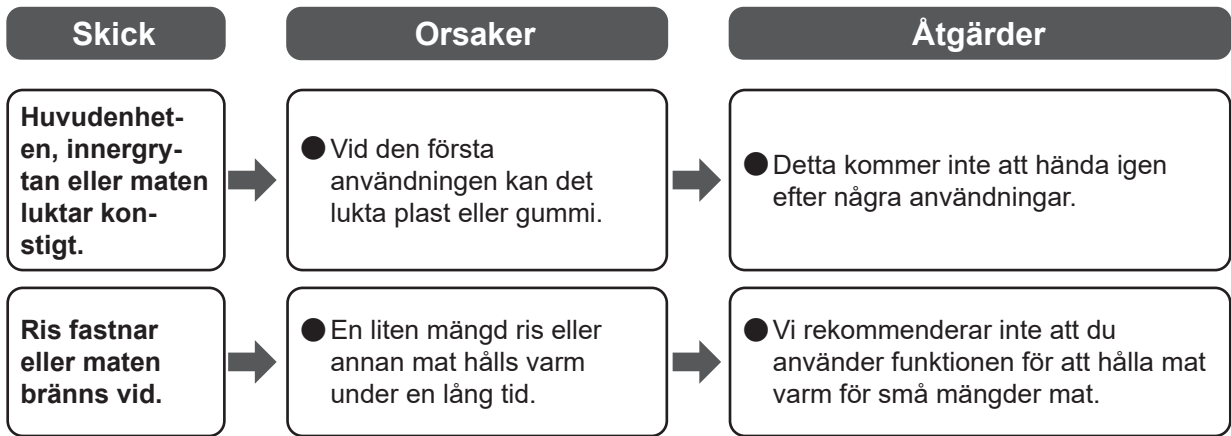
Bekräfta följande problem när du har läst bruksanvisningen noggrant innan du försöker reparera kokaren.

Skick	Orsaker	Åtgärder
Inget händer när du trycker på knapparna.	● Nätkontakten är inte ordentligt insatt i uttaget.	● Sätt i nätkontakten ordentligt i uttaget.
	● Nätkabeln är inte insatt i huvudenheten.	● Sätt i nätkabeln i strömförsörjningsuttaget på multikokarens huvudenhet.
När du startar tillagningen blir den visade tillagningstiden längre.	● Manuellt läge är valt.	● När ett manuellt läge väljs varierar tillagningstiden eftersom enheten justerar tryck och temperatur efter läget.
Kan inte tillaga mat.	● Under tillagningen är nätkabeln frånkopplad eller så avbryts strömtillförseln.	● Om strömmen stängs av under tillagningen kan inte kokaren avsluta tillagningen.
Riset är hårt eller mjukt.	● Rismängden är felaktig.	● Använd en måttbägare för att mäta ut en hel kopp (→P309).
	● Vattenmängden är felaktig.	● Häll i en mängd vatten som lämpar sig för mängden ris (→P309).
Ingredienserna är inte tillräckligt tillagade.	● Tillagningstiden är för kort.	● Ställ in en längre tillagningstid.
Ingredienserna blir för mjuka eller smälter.	● Tillagningstiden är för lång.	● Med tryckkokning tillagas ingredienserna snabbt. Gör tillagningstiden lite kortare. ● Tryckkokning lämpar sig inte om du vill behålla formen på ingredienserna.
Riset kokar över när det tillagas (ris).	● Riset sköljdes inte tillräckligt och det finns en del riskli kvar.	● Skölj riset ordentligt så att det inte finns något riskli kvar (→P309).
Maten kokar över när du använder eldgryta.	● Värmen för matlagning är för hög.	● Justera värmen beroende på ingredienserna som tillagas, så att maten inte kokar över.

Skick	Orsaker	Åtgärder
Tillagning kan inte utföras väl.	<ul style="list-style-type: none"> ● Tryckutlösningssreglaget på vikten är inte korrekt inställt, antingen på den tätade sidan (☒) eller på lufttömningssidan (☒). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Vid tryckkokning ska tryckutlösningssreglaget på vikten vara på den tätade sidan (☒). ● Vid tillagning utan tryck ska tryckutlösningssreglaget på vikten vara på lufttömningssidan (☒).
	<ul style="list-style-type: none"> ● Kryddor har inte blandats väl. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Om såser eller kryddor inte blandas väl och hamnar på botten kanske inte temperatursensorn kan upptäcka rätt temperatur och fungera som den ska. Se till att allt har blandats väl före tillagning.
Maten kokar över vid tillagningen.	<ul style="list-style-type: none"> ● För många ingredienser eller för mycket vatten i kokaren. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Lägg rätt mängd ingredienser i kokaren.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Ingredienserna bör inte tillagas. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tillaga inte ingredienser som bubblar eller skummar eller blir klubbiga under tillagningen.
Tillagning kan inte utföras väl (ånga läcker ut och det finns inget tryck).	<ul style="list-style-type: none"> ● Tätningspackningen är inte på plats. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tätningspackningen måste vara på plats före användning.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Tryckutlösningssreglaget på vikten är på lufttömningssidan (☒). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Vid tryckkokning ska du se till att tryckutlösningssreglaget på vikten är på den tätade sidan (☒).
	<ul style="list-style-type: none"> ● Vikten är inte korrekt inställd. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Se till att vikten är i rätt läge och att den är ordentligt införd hela vägen in.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Flytventilen är inte på plats. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Flytventilen måste vara på plats före användning.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Vikten är inte på plats. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Vikten måste vara på plats före tillagning.
	<ul style="list-style-type: none"> ● Det sitter fast något på innergrytan, locket eller tätningspackningen. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Innan tillagning ska du ta bort allt som fastnat på innergrytan, locket eller tätningspackningen.

Felsökning fortsatt

Skick	Orsaker	Åtgärder
Det låter som att vatten stänker.	<ul style="list-style-type: none"> ● Det kan finnas vattendroppar på utsidan av innergrytan eller på insidan av huvudenheten. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Torka av eventuella vattendroppar innan du sätter innergrytan på plats.
Kokaren växlar inte till att hålla maten varm när tillagningen är klar.	<ul style="list-style-type: none"> ● Det valda läget har inte funktionen att hålla mat varm. 	<ul style="list-style-type: none"> ● När tillagningen är klar växlar kokaren till att hålla värmen om ett val gjorts från menyerna i Preset (förinställd) och Pressure (tryck-) och Temperature cook (temperaturlagning) i läget Manual (manuell).
Felfunktionsvisning E02	<ul style="list-style-type: none"> ● Locket har inte satts i rätt läge. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sätt locket i rätt läge (se sida 308) och försök igen.
Felfunktionsvisning E03	<ul style="list-style-type: none"> ● Temperatursensorn har överhettats. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Du kan stänga av felvisningen genom att trycka på knappen Håll varm/avbryt. ● Tryck på knappen Håll varm/avbryt, öppna locket och låt svalna i minst 30 minuter. Om det fortfarande inte löser problemet ska du ringa kundtjänsten på Iris Ohyama France SAS.
Felfunktionsvisning E04 E05 E06	<ul style="list-style-type: none"> ● En intern abnormitet har upptäckts. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Sluta använd produkten, dra ut nätkabeln ur vägguttaget och ring kundtjänsten på Iris Ohyama France SAS.
Felfunktionsvisning E07	<ul style="list-style-type: none"> ● Tätningspackningen har inte monterats. ● Tryckutlösningssystemet är inte korrekt inställt (ventilation, tätning). 	<ul style="list-style-type: none"> ● Tryck på knappen Håll varm/avbryt för att stänga av felet. Tryck på knappen Håll varm/avbryt för att öppna locket och låt svalna i minst 30 minuter. Kontakta kundtjänst om problemet kvarstår.
Fördröjningstiderna kan inte ställas in.	<ul style="list-style-type: none"> ● Timerfunktionen är inte tillgänglig för den valda menyerna. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Timern kan endast användas för alla förinställda menyer och Pressure och Temperature Cook (tryck- och temperaturlagning) i det manuella läget.



Om du fortfarande inte kan lösa problemet

Kontakta butiken där du köpte produkten eller kundtjänstcentret för Iris Ohyama France SAS
 E-postadress för Iris Ohyama France-kundtjänsten
 CustomerService@iriseurope.fr



Varning

- Försök inte ta isär, reparera eller omvandla produkten utan godkännande.



Iris Ohyama Europe B.V.
Gesworenhoeckseweg 1,5047 TM Tilburg, The Netherlands
t: +31 (0) 13 578 00 22, f: +31 (0) 13 578 00 23

Iris Ohyama France SAS
990 Avenue Marguerite Perey 77127 Lieusaint FRANCE
t: +33 (0) 1 60 60 58 58

Iris Ohyama UK LIMITED
89 Spa Road London United Kingdom SE16 3SG

www.iriseurope.com