



SINCE 1905

USER MANUAL - MANUAL DE USO - MANUAL DE INSTRUÇÕES -
مدخست سملا لىلد - MANUEL D'UTILISATION



PC-1100-5

INDUCTION PRESSURE COOKER

Olla a presión inducción - Panela de
pressão indução - Autocuiseur induction

طنجرة الضغط التي تعمل بتقنية الحث

CONTENTS

WELCOME TO YOUR NEW KITCHEN ASSISTANT

SAFETY FIRST

GETTING TO KNOW YOUR INDUCTION PRESSURE COOKER

QUICK START GUIDE

USING YOUR INDUCTION PRESSURE COOKER

PRESSURE LEVEL + DELAY TIMER SETTING

PRESSURE LEVEL

USING PRESSURE ADJUST FUNCTION

DELAY TIMER

USING DELAY TIMER FUNCTION

COOKING TIME SETTING

TEMPERATURE + WARM/CANCEL + REHEAT FUNCTIONS

ADJUST TEMPERATURE (ROAST AND DEEP FRY FUNCTIONS ONLY)

USING THE SHORTCUT WARM/CANCEL FUNCTION

USING THE REHEAT FUNCTION

MIDWAY ADDITION + SAFETY LOCK FUNCTIONS

USING THE 'MIDWAY ADDITION' FUNCTION

USING SAFETY LOCK FUNCTION

CLEANING AND MAINTENANCE

HOW TO DISASSEMBLE AND REASSEMBLE THE COVER PLATE AND SEAL RING
FOR CLEANING

HELP, SOMETHING'S GONE WRONG!

SPECIFICATIONS

WELCOME TO YOUR NEW KITCHEN ASSISTANT

Congratulations on your purchase of the Induction Pressure Cooker.

The Induction Pressure Cooker is sophisticated and suitable for many cooking processes, including steaming, stewing, roasting, deep frying, slow cooking, braising, thawing and baking. The pre-set programs allow preparation of popular recipes including rice, pizza, yoghurt, pasta and much more.

The Induction Pressure Cooker offers great versatility and its 24-hour delayed timer allows the appliance to automatically begin cooking when the countdown time ends. The large digital display screen provides a clear and simple operating display to help you select the right menu option.

The Induction Pressure Cooker's advanced induction heating technology sets it apart from conventional cooking methods. The energy supplied directly to the cooking vessel capturing the heat source as well as its numerous capabilities allow the retention and preservation of more nutrients. The technology saves time and conserves energy through the use of high temperature and pressure to cook food in a shorter time frame.

The simple-to-clean, innovative design of the Induction Pressure Cooker ensures clean-up is easy.

For even greater results and more inspirational ideas, visit our website and recipe archive or refer to the complimentary recipes provided.

SAFETY FIRST



TO ENSURE YOUR SAFETY AND TO GET THE BEST PERFORMANCE FROM YOUR INDUCTION PRESSURE COOKER, PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.



Take care when moving the cooker to another location, use the handle connected to the base of the appliance to relocate.



Do not touch the cover plate after the appliance has operated as the plate takes time to cool down.



If the inner bowl, cover plate or seal ring is damaged, stop using the cooker to avoid injury.



Please contact Customer Support and Warranty.



Do not dismantle the cooker or replace the units. Please contact Customer Support and Warranty.



Do not continue to use the broken seal ring or one that is not originally provided.



Do not use the cooker near inflammable materials or in a humid environment.



When adjusting the pressure-limiting valve, ensure your face or hands are not near the vent.



Use a wooden or plastic spoon to avoid damage to the non-stick coating of the inner bowl.



If the power line is damaged, stop using the appliance immediately and contact Customer Support and Warranty.



Do not place the inner bowl on any other source of heat. Do not replace the inner pot with other containers.

	Before opening the lid ensure the cooker is switched off and unplugged.
	Keep the heat preservation time to less than six hours.
	Check the air-out vent on the lid of the cooker regularly to avoid a blockage.
	It's abnormal for excessive air to escape from the cover during the process of cooking. Stop using the appliance immediately, unplug the cooker and contact Customer Support and Warranty.
	This appliance must not be immersed. The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction children being supervised not to play with the appliance.
	This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance in operation. The container must not be opened until the pressure has decreased sufficiently.
	Never force the appliance open. Make sure that the pressure inside the appliance has returned to normal before opening the appliance. See instructions for use for reference.
	Never use the appliance without adding any form of liquid. This could cause serious damage to the appliance.
	Do not fill the appliance to more than two-thirds full. For food that plumps up considerably during cooking, such as rice, dehydrated vegetables or compotes, do not fill the appliance to more than half full.
	Do not fry food with oil while the appliance is pressurised.

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

FAILURE TO FOLLOW SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS COULD RESULT IN SERIOUS INJURY. MISUSE OF YOUR INDUCTION PRESSURE COOKER MAY DAMAGE YOUR APPLIANCE AND VOID YOUR WARRANTY.

GETTING TO KNOW YOUR INDUCTION PRESSURE COOKER



QUICK START GUIDE

1	Press Menu 1 or Menu 2 button to select cooking function.
2	Adjust cooking time, pressure level and delay time if required.
3	Press and hold Start/Reheat button to initiate cooking.
4	You may adjust cooking time and temperature for Roast and Deep Fry functions if required.

USING YOUR INDUCTION PRESSURE COOKER

1	To open the cooker, turn the 'open/close' handle to the 'open' position. Press the 'open' button at the front of the appliance to open the cover.
2	Ensure the pressure float and exhaust valve inlet are clean, the seal ring is properly positioned on the outer rim of the cover plate and the water collection container is empty and properly positioned at the back of the appliance. Refer to page 10 for cleaning and maintenance instructions.
3	Remove the inner bowl and insert the water and ingredients as required. Ingredients and water added to the bowl must sit within the 'No.2' water line and 'Max' water line (located within the inner bowl). Note: Wipe down and ensure there are no spills on the outer rim of the inner bowl before you return the inner bowl to the cooker.
4	To close the lid, push the lid down to shut close. Hold and turn the 'open/close' handle to the 'close' position. Note: Leave the lid open for Deep Fry and Roast functions. To initiate cooking, turn the 'open/close' handle to the 'close' position. You may use the anti-overflow cover to cover the pot during cooking process.
5	Switch the cooker's power on at the mains switch. The screen will display '----' representing the 'standby' mode.
6	Select the desired preset function by moving through the options within "Menu 1" or "Menu 2" button. Menu 1: Slow Cook Low, Slow Cook High, Simmer/DIY, Keep Warm. Menu 2: Meats, White Rice, Stew, Soup, Porridge, Steam, Braise, Cake, Pizza, Pasta, Roast, Deep Fry, Defrost, Yoghurt. Note: The pressure level is set automatically. However, numerous preset functions have the ability to be adjusted as required. Refer to page 7 for recommended parameters for each preset function.
7	Select the desired cooking time by pressing the "Time/Temp" button, use "-" and "+" buttons to adjust the cooking time. Note: You may switch back and forth between hours and minutes by pressing the "Time/Temp" button. Please refer to page 8 for recommended parameters for each function.
8	Press and hold the 'Start/Reheat' button in the Digital Control Panel to initiate cooking. The cooker will enter preheat mode and the pressure inside will reach the required point. The lid cannot be opened at this point. Once the pressure has reached required level, the countdown timer will appear on the screen.
9	Steam Release is the process of releasing pressure and steam within the cooker for meats, stew, soup, porridge, steam and white rice functions. This function will automatically begin after the main cooking process has ended. For other functions, steam releases intermittently during cooking process. Note: Please do not open the cooker cover when the "Release Pressure" indicator light flashes or is on. Only open the cooker cover after hearing a beep sound and the indicator light is off which indicate the steam releasing process has complete.
10	When cooking is complete, the appliance will automatically switch to keep warm mode and the countdown timer will automatically begin. Note: Do not open the lid when the indicator light for "Keep Warm" is still on. Wait until the steam is completely released or it will splatter and cause danger.

11	To cancel the keep warm function, press 'Warm/Cancel' and switch off the cooker and unplug from the mains power. For safety concerns, the status of standby '----' is set automatically when the appliance is not in use for a consecutive period of more than 12 hours.
12	Once the cooker is switched off and removed from the power supply, open the lid according to the instructions provided in step 1 and remove the inner bowl.

PRESSURE LEVEL + DELAY TIMER SETTING

PRESSURE LEVEL

Pressure level can be adjusted when you select meats, stew, soup, porridge and steam functions.

Menu/Pressure rating	Meats	Stew	Soup	Porridge	Steam	White Rice
Default	3	3	6	3	4	3
Maximum	7	7	7	7	7	/
Minimum	2	2	2	1	2	/

USING PRESSURE ADJUST FUNCTION

1. Follow the instructions on Page 5 to select the desired preset function and cooking time.
2. Press the "Pressure Adjust" button.
3. Press the "Pressure Adjust" again to select your desired pressure level.
4. To delay start the cooking process, please follow the DELAY TIMER procedure in below section.
5. To initiate cooking, press and hold "Start/Reheat" button.

DELAY TIMER

The delay timer function is available when you select slow cook, simmer/DIY, keep warm, meats, white rice, stew, soup, porridge, steam and braise functions.

Menu/ Delay Timer	Slow Cook	Simmer/ DIY	Keep Warm	Meats	White Rice	Stew	Soup	Porridge	Steam	Braise
Default	2 hrs	2 hrs	2 hrs	2 hrs	2 hrs	2 hrs	2 hrs	2 hrs	2 hrs	2 hrs
Maximum	24 hrs	24 hrs	24 hrs	24 hrs	24 hrs	24 hrs	24 hrs	24 hrs	24 hrs	24 hrs
Minimum	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min

USING DELAY TIMER FUNCTION

1. Follow the instructions on Page 5 to select the desired preset function and cooking time.
2. Press the "Preset/ Safety Lock" button.
3. Use "-" and "+" buttons to adjust the time.

Note: You may switch back and forth between hours and minutes by pressing the "Preset/ Safety Lock" button.

4. Press and hold "Start/Reheat" button to initiate the timer.

COOKING TIME SETTING

Follow the instructions on Page 5 to select the desired preset function, cooking time can be adjusted for all functions as shown below.

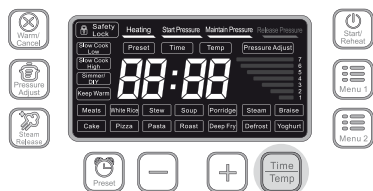
Button	Function	Default	Max time	Min time
MENU 1	Slow Cook Low	3 hrs	12 hrs	1 hr
MENU 1	Slow Cook High	3 hrs	12 hrs	1 hr
MENU 1	Simmer/DIY	1 hr	6 hrs	1 hr
MENU 1	Keep Warm	6 hrs	24 hrs	1 hr
MENU 2	Meats	35 mins	2 hrs	15 mins
MENU 2	White Rice	18 mins	28 mins	18 mins
MENU 2	Stew	70 mins	12 hrs	45 mins
MENU 2	Soup	30 mins	2 hrs	15 mins
MENU 2	Porridge	25 mins	2 hrs	5 mins
MENU 2	Steam	15 mins	2 hrs	5 mins
MENU 2	Braise	50 mins	2 hrs	30 mins
MENU 2	Cake	45 mins	75 mins	45 mins
MENU 2	Pizza	45 mins	59 mins	25 mins
MENU 2	Pasta	10 mins	30 mins	5 mins
MENU 2	Roast	30 mins	59 mins	5 mins
MENU 2	Deep Fry	30 mins	59 mins	5 mins
MENU 2	Defrost	30 mins	59 mins	20 mins
MENU 2	Yoghurt	8 hrs	12 hrs	6 hrs

TEMPERATURE + WARM/CANCEL + REHEAT FUNCTIONS

ADJUST TEMPERATURE (ROAST AND DEEP FRY FUNCTIONS ONLY)

Only after the cooker has started, temperature can be adjusted for Roast and Deep Fry functions if required.

Note: Cooking time can also be adjusted.



Press the "Time/Temp" button to select between Time or Temp.



Use "-" and "+" button to raise or lower the cooking time or temperature.

USING THE SHORTCUT WARM/CANCEL FUNCTION

1. Press and hold "Warm/Cancel" button to start the process. Keep warm time will display when the indicator light is on. The cooker shuts down automatically in 12 hours.
2. To end the process, press and hold "Warm/Cancel" button.

Note: The automatic keep warm function starts when any one of the functions ends.

USING THE REHEAT FUNCTION

1. Press and hold "Start/Reheat" button to start, and the green light will turn on.
2. Press "Time/Temp" button.
3. Use "-" and "+" buttons to select your desired reheating time.
4. Once complete, the appliance will automatically switch to the keep warm mode.
5. Press and hold "Warm/Cancel" button to end the process.

Note: Both keep warm and reheat functions can only initiate when the cooker is in 'standby' mode.

MIDWAY ADDITION + SAFETY LOCK FUNCTIONS

USING THE 'MIDWAY ADDITION' FUNCTION

1. To use the function, press the "Steam Release" button on the digital control panel for 3 seconds and the appliance will release steam automatically (which will take a few minutes). Once the
2. steam is completely released, the appliance will buzz and the "Release Pressure" indicator light will go off.
3. Safely open the cover and add food into the pot.
4. After the food is added, close the cover, and the cooker will resume the previous operation until the cooking is done.
5. Once complete, the appliance will automatically shift to the keep warm mode.
6. Press and hold "Warm/Cancel" button to end the process.

USING SAFETY LOCK FUNCTION

1. After the cooking process has started, press and hold the "Preset/Safety Lock" button for 3 seconds.
2. The indicator light of "Safety Lock" will turn on.
3. To cancel it, press and hold the "Preset/Safety Lock" button for 3 seconds.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the cooker from the power supply and clean after each use.
2. Using a soft, damp cloth, wipe the outer surface of the machine. You can use a mild detergent to remove dried food if required.
3. Clean the inside of the cooker including seal ring, cover plate, exhaust valve inlet and outlet, pressure float, air-out vent, float valve, water collection container (located at the back of the appliance). Then wipe dry.

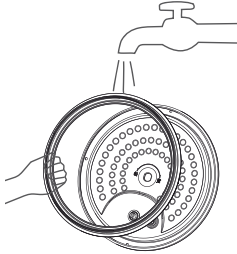
- 4. Use sponge or non-metal brush to clean the inner bowl and wipe dry.
- 5. Use a tiny brush to clean air-out vent and pressure-limiting valve.

HOW TO DISASSEMBLE AND REASSEMBLE THE COVER PLATE AND SEAL RING FOR CLEANING

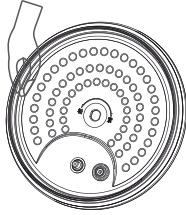
Note: Ensure the cooker is switched off before disassembling.



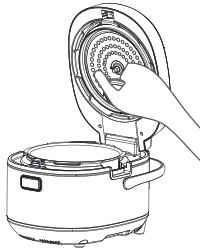
When the cooker lid is open, unscrew the fixed nut and remove the cover plate.



Remove the seal ring from the rim of the cover plate and wash both the cover plate and seal ring using water and mild detergent. Ensure the pressure floater moves freely and exhaust valve inlet are clean and free of residue build up.



Install the seal ring to the rim of the plate and ensure the seal is positioned correctly.



Install the cover plate to the cooker and fix it with the nut.

HELP, SOMETHING’S GONE WRONG!

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The lid of the Induction Pressure Cooker is hard to close.	The lid may be placed improperly on the appliance.	Place the seal ring properly.
The lid of the Induction Pressure Cooker is hard to remove.	If the seal ring is properly placed, the pressure float may be stuck.	Ensure the pressure float is clean, refer to page 9 for the cleaning instructions.
	If the lid is hard to remove, the float valve may be stuck and not able to fall.	Gently push the valve to release the float valve.
There is air leaking from the cover.	The seal ring may not be fixed properly.	To ensure the seal ring is fixed properly, refer to the cleaning instructions.
	There are food remains on the valve.	The seal ring will need to be cleaned to remove food remains.
	The seal ring may be broken.	The seal ring will need to be replaced, contact Customer Support and Warranty.

There is air leaking from the float valve.	There may be food remains on the float valve.	The float valve seal will need to be cleaned.
	The float valve seal ring is broken.	The float valve seal ring will need to be replaced, contact Customer Support and Warranty.
The float valve will not rise while the Induction Pressure Cooker is operating.	If the float valve is not rising, there may not be enough food or water.	Ingredients added to the bowl must sit within the 'No.2' water line and 'Max' water line.
	There may be an air leak from the cover or the pressure-limit valve.	Contact Customer Support and Warranty.
Water leaks from the back of the appliance.	The water collection container is full or not properly positioned.	Unplug the appliance immediately. Wipe the appliance with a dry cloth, empty the water collection container and position it properly.
It seems like too much air is escaping from the pressure-limit valve.	The pressure-limit valve may be improperly placed or there may be something on the air-out rod.	The pressure-limit valve and air-out rod will need to be cleaned and reinstalled.
	You may be operating above the pressure level limit.	Contact Customer Support and Warranty.
The screen is reading 'E0 error'.	The uncover knob is not switched to the closed position.	Switch uncover knob to the closed position.
The screen is reading 'E1 error'.	This means the circuit at the bottom sensor is open.	Contact Customer Support and Warranty.
The screen is reading 'E2 error'.	This means the circuit at the bottom sensor has malfunctioned.	Contact Customer Support and Warranty.
The screen is reading 'E3 error'.	This means that the inner temperature of the Induction Pressure Cooker is too high.	Stop using the appliance until the temperature returns to normal.
The screen is reading 'E4 error'.	This means the circuit at the top sensor is open and not functioning properly.	Contact Customer Support and Warranty.
The screen is reading 'E5 error'.	A top sensor circuit has shorted and will need repair.	Contact Customer Support and Warranty.
The screen is reading 'E6 error'.	The appliance is detecting low temperature and air pressure, and it will need repair.	Contact Customer Support and Warranty.
The screen is reading 'E7 error'.	This means the inner temperature is too high and the float valve cannot rise. This requires repair.	Contact Customer Support and Warranty.

SPECIFICATIONS

Product	Induction Pressure Cooker
Model	PC-1100-5
Capacity	5L
Power	1250W
Product weight	6.3kg
Dimensions	38.5 x 32 x 29 cm



The device complies with the European Directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EC.



At the end of its service life, this product may not be disposed of in the normal household waste, but rather must be disposed of at a collection point for recycling electrical and electronic devices. The materials are recyclable according to their labelling. You make an important contribution to protecting our environment by reusing, recycling or utilising old devices in other ways. Please ask the municipal administration where the appropriate disposal facility is located.

ÍNDICE

BIENVENIDO/A A SU NUEVO ASISTENTE DE COCINA	
LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO	
CONOZCA SU OLLA A PRESIÓN DE INDUCCIÓN	
GUÍA DE INICIO RÁPIDO	
CÓMO USAR SU OLLA A PRESIÓN DE INDUCCIÓN	
AJUSTE DEL NIVEL DE PRESIÓN + AJUSTE DE LA PROGRAMACIÓN DEL INICIO	
NIVEL DE PRESIÓN	
UTILIZAR LA FUNCIÓN DE AJUSTE DE PRESIÓN	
PROGRAMACIÓN DEL COCINADO	
UTILIZAR LA FUNCIÓN DE PROGRAMACIÓN DEL COCINADO	
AJUSTE DEL TIEMPO DE COCINADO	
FUNCIONES DE TEMPERATURA + CALOR/CANCELAR + RECALENTAR	
AJUSTAR LA TEMPERATURA (SOLO PARA LAS FUNCIONES ASAR Y FREÍR)	
UTILIZAR LA FUNCIÓN ATAJO DE CALOR/CANCELAR	
UTILIZAR LA FUNCIÓN RECALENTAR	
FUNCIONES DE AÑADIR DURANTE EL COCINADO + BLOQUEO DE SEGURIDAD	
UTILIZAR LA FUNCIÓN «AÑADIR DURANTE EL COCINADO»	
UTILIZAR LA FUNCIÓN DE BLOQUEO DE SEGURIDAD	
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	
CÓMO DESMONTAR Y MONTAR LA PLACA DE CUBIERTA Y EL ARO DE SELLADO PARA SU LIMPIEZA	
¡ALGO VA MAL, AYUDA!	
CARACTERÍSTICAS	

BIENVENIDO/A A SU NUEVO ASISTENTE DE COCINA

Le damos la enhorabuena por hacerse con nuestra olla a presión de inducción.

La olla a presión de inducción es sofisticada y adecuada para muchos procesos de cocción, entre los que se incluyen la cocción al vapor, guisar, asar, freír, cocción lenta, estofar, descongelar y hornear. Los programas predeterminados permiten preparar recetas populares como arroz, pizza, yogur, pasta y muchas más.

La olla a presión de inducción ofrece una gran versatilidad y su temporizador de 24 horas permite que el aparato empiece a cocinar de forma automática cuando finaliza la cuenta atrás. La gran pantalla digital le ofrece una interfaz de usuario clara y sencilla para ayudarle a seleccionar la opción de menú adecuada.

La avanzada tecnología de calentamiento por inducción de la olla a presión de inducción la distingue de los métodos de cocción convencionales. La energía suministrada directamente al recipiente de cocción, que captura la fuente de calor, así como sus numerosas capacidades, permite la retención y conservación de más nutrientes. Esta tecnología ahorra tiempo y conserva la energía a través del uso de altas temperaturas y presión para cocinar alimentos en menos tiempo.

El diseño innovador y fácil de limpiar de la olla a presión de inducción garantiza una limpieza más sencilla.

Para conseguir todavía mejores resultados y más ideas, visite nuestra página web y el archivo de recetas o consulte las recetas adicionales que se le han proporcionado.

LA SEGURIDAD ES LO PRIMERO



PARA GARANTIZAR SU SEGURIDAD Y SACAR EL MÁXIMO PARTIDO A SU OLLA A PRESIÓN DE INDUCCIÓN, LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.



Tenga cuidado cuando cambie la olla de sitio; utilice el asa de la base del aparato para moverla.



No toque la cubierta tras usar el aparato, ya que necesita tiempo para enfriarse.



Si el recipiente interior, la cubierta o el aro de sellado están dañados, deje de usar la olla para evitar lesiones.



Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente y garantía.



No desmonte el aparato ni cambie piezas. Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente y garantía.



No utilice el aro de sellado si está roto o uno que no sea el original.



No utilice la olla cerca de materiales inflamables o en entornos húmedos.



Cuando ajuste la válvula limitadora de presión, asegúrese de no tener la cara o las manos cerca del conducto de ventilación.



Utilice una cuchara de madera o de plástico para no dañar el revestimiento antiadherente del recipiente interior.



Si el cable está dañado, deje de usar el aparato de forma inmediata y póngase en contacto con el departamento de atención al cliente y garantía.

	No coloque el recipiente interno sobre cualquier otra fuente de calor. No cambie la olla interior por otros recipientes.
	Antes de abrir la tapa, asegúrese de que la olla está apagada y desenchufada.
	No supere las seis horas de conservación de calor.
	Compruebe regularmente el conducto de ventilación de la tapa para evitar que se bloquee.
	No es normal que se expulse demasiado aire por la tapa durante el proceso de cocinado. Deje de usar el aparato inmediatamente, desenchufe el aparato y póngase en contacto con el departamento de atención al cliente y garantía.
	No debe sumergir este aparato. Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo supervisión o se les den instrucciones; los niños no deben jugar con el aparato.
	Este aparato no está diseñado para funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
	Cuando se utilice el aparato, la temperatura de las superficies accesibles podría ser elevada. El recipiente no debe abrirse hasta que la presión haya descendido lo suficiente.
	Nunca abra el aparato a la fuerza. Asegúrese de que la presión del interior del aparato ha vuelto a la normalidad antes de abrirlo. Consulte las instrucciones de uso como referencia.
	No utilice nunca el aparato sin añadir algún líquido. Podría causar daños graves al aparato.
	No llene el aparato más de dos tercios. Para alimentos que se hinchen considerablemente durante el cocinado, como el arroz, las verduras deshidratadas o las compotas, no llene más de la mitad del aparato.
	No fría alimentos con aceite mientras el aparato esté presurizado.

Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y con aplicaciones similares como: cocinas de empleados en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; granjas; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial y de pensión.

EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES. EL USO INADECUADO DE SU OLLA A PRESIÓN DE INDUCCIÓN PUEDE DAÑAR SU APARATO E INVALIDAR SU GARANTÍA.

CONOZCA SU OLLA A PRESIÓN DE INDUCCIÓN



GUÍA DE INICIO RÁPIDO

1	Pulse el botón «Menu 1» o «Menu 2» para elegir la función de cocción.
2	Ajuste el tiempo de cocinado, el nivel de presión y el tiempo de programación si fuera necesario.
3	Pulse y mantenga pulsado el botón «Start/Reheat» para empezar a cocinar.
4	Si fuera necesario, puede ajustar el tiempo y la temperatura de cocinado en las funciones de asar y freír.

CÓMO USAR SU OLLA A PRESIÓN DE INDUCCIÓN

1	Para abrir la olla, gire el botón de «apertura/cierre» a la posición «open». Pulse el botón de apertura de la parte delantera del aparato para abrir la tapa.
2	Asegúrese de que la válvula flotante de presión y la entrada de la válvula de escape estén limpias, de que el aro de sellado esté bien colocado sobre el borde exterior de la placa de cubierta y de que el recipiente de recolección de agua esté vacío y bien colocado en la parte trasera del aparato. Consulte la página 20 para más información sobre limpieza y mantenimiento.
3	Retire el recipiente interno e introduzca el agua y los alimentos según proceda. Los alimentos y el agua añadidos al recipiente deben quedar entre la 2ª línea y la marca «Max» (en el recipiente interno). Nota: Límpielo y asegúrese de que no hay salpicaduras en el borde externo del recipiente interno antes de volver a meter el recipiente interno en la olla.
4	Para cerrar la tapa, empújela hacia abajo hasta que quede bien cerrada. Apriete y gire el botón de «apertura/cierre» hasta la posición «close». Nota: Deje la tapa abierta durante las funciones de freír y asar. Para empezar a cocinar, gire el botón de «apertura/cierre» hasta la posición «close». Puede utilizar la cubierta contra desbordamiento para cubrir la olla durante el proceso de cocinado.
5	Encienda la olla desde el interruptor principal. En la pantalla se verá «—», lo que significa que está en modo de espera.
6	Seleccione la función predeterminada que desee, moviéndose entre las opciones del botón «Menu 1» o «Menu 2». Menú 1: Cocción lenta baja, cocción lenta alta, cocer/personalizado, conservación del calor. Menú 2: Carnes, arroz blanco, estofado, sopa, gachas, vapor, guisar, pastel, pizza, pasta, asar, freír, descongelar, yogur. Nota: El nivel de presión se ajusta de forma automática. Sin embargo, en varias funciones predeterminadas puede ajustarse según se necesite. Consulte la página 18 para descubrir los parámetros recomendados para cada función predeterminada.
7	Seleccione el tiempo de cocinado deseado pulsando el botón «Time/Temp» y utilice los botones de «+» y «-» para ajustarlo. Nota: Puede alternar entre horas y minutos pulsando el botón «Time/Temp». Consulte la página 19 para descubrir los parámetros recomendados para cada función.
8	Pulse y mantenga pulsado el botón «Start/Reheat» del panel de control digital para iniciar el cocinado. La olla entrará en modo precalentamiento y la presión del interior alcanzará el punto deseado. En este momento, no puede abrirse la tapa. Una vez que la presión haya alcanzado el nivel deseado, aparecerá la cuenta atrás en la pantalla. Nota: Las instrucciones para añadir alimentos durante el proceso de cocinado aparecen en la página 20.
9	La liberación del vapor es el proceso de liberación de presión y vapor del interior de la olla para las funciones de carne, estofado, sopa, gachas de avena, cocción al vapor y arroz blanco. Esta función se iniciará automáticamente cuando termine el proceso de cocinado principal. En el resto de funciones, el vapor se libera de forma intermitente durante el proceso de cocinado. Nota: No abra la tapa de la olla cuando la luz indicadora de «Liberación de presión» parpadee o esté encendida. Abra la tapa de la olla únicamente cuando haya escuchado un pitido y la luz indicadora se haya apagado, lo que indica que el proceso de liberación del vapor ha finalizado.
10	Cuando termine el cocinado, el aparato pasará automáticamente al modo de conservación de calor y la cuenta atrás empezará de forma automática. Nota: No abra la tapa cuando la luz indicadora de «conservación del calor» esté encendida. Espere hasta que el vapor se haya liberado por completo o salpicará, lo que podría ser peligroso.

11	Para cancelar la función de conservación del calor, pulse «Warm/Cancel», apague la olla y desenchúfela. Por seguridad, el modo de espera «—» se activa de forma automática cuando el aparato no se utiliza durante un periodo ininterrumpido de 12 horas.
12	Una vez que apague y desenchufe el aparato, abra la tapa según las instrucciones del paso 1 y retire el recipiente interior.

AJUSTE DEL NIVEL DE PRESIÓN + AJUSTE DE LA PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO

NIVEL DE PRESIÓN

El nivel de presión puede ajustarse al seleccionar las funciones de carne, estofado, sopa, gachas de avena y cocción al vapor.

Menú/Presión nominal	Carnes	Estofado	Sopa	Gachas de avena	Cocción al vapor	Arroz blanco
Por defecto	3	3	6	3	4	3
Máximo	7	7	7	7	7	/
Mínimo	2	2	2	1	2	/

UTILIZAR LA FUNCIÓN DE AJUSTE DE PRESIÓN

1. Siga las instrucciones de la página 16 para seleccionar la función predeterminada y el tiempo de cocinado deseados.
2. Pulse el botón «Pressure Adjust».
3. Vuelva a pulsar el botón «Pressure Adjust» para seleccionar el nivel de presión deseado.
4. Para retrasar el inicio del proceso de cocinado, siga las instrucciones del proceso de programación del apartado siguiente, PROGRAMACIÓN DEL COCINADO.
5. Para iniciar el cocinado, pulse y mantenga pulsado el botón «Start/Reheat».

PROGRAMACIÓN DEL COCINADO

La función de programación del cocinado está disponible para las funciones de cocción lenta, cocer/personalizado, conservación del calor, carnes, arroz blanco, estofado, sopa, gachas de avena, cocción al vapor y brasear.

Menú/Programación del inicio	Cocción lenta	Cocer/Personalizado	Conserv. del calor	Carnes	Arroz blanco	Estofar	Sopa	Gachas de avena	Cocción al vapor	Brasear
Por defecto	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h
Máximo	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h
Mínimo	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min

UTILIZAR LA FUNCIÓN DE PROGRAMACIÓN DEL COCINADO

1. Siga las instrucciones de la página 16 para seleccionar la función predeterminada y el tiempo de cocinado deseados.
2. Pulse el botón «Preset/Safety Lock».
3. Utilice los botones de «+» y «-» para ajustar el tiempo.
Nota: Puede alternar entre horas y minutos pulsando el botón «Preset/Safety Lock».
4. Pulse y mantenga pulsado el botón de «Start/Reheat» para iniciar el temporizador.

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCINADO

Siga las instrucciones de la página 16 para seleccionar la función predeterminada deseada; el tiempo de cocción puede ajustarse en todas las funciones, como se muestra abajo.

Botón	Función	Por defecto	Tiempo máx.	Tiempo mín.
MENÚ 1	Cocción lenta baja	3 horas	12 horas	1 hora
MENÚ 1	Cocción lenta alta	3 horas	12 horas	1 hora
MENÚ 1	Cocer/Personalizado	1 hora	6 horas	1 hora
MENÚ 1	Conserv. del calor	6 horas	24 horas	1 hora
MENÚ 2	Carnes	35 min.	2 horas	15 min.
MENÚ 2	Arroz blanco	18 min.	28 min.	18 min.
MENÚ 2	Estofar	70 min.	12 horas	45 min.
MENÚ 2	Sopa	30 min.	2 horas	15 min.
MENÚ 2	Gachas de avena	25 min.	2 horas	5 min.
MENÚ 2	Cocción al vapor	15 min.	2 horas	5 min.
MENÚ 2	Estofar	50 min.	2 horas	30 min.
MENÚ 2	Tarta	45 min.	75 min.	45 min.
MENÚ 2	Pizza	45 min.	59 min.	25 min.
MENÚ 2	Pasta	10 min.	30 min.	5 min.
MENÚ 2	Asado	30 min.	59 min.	5 min.
MENÚ 2	Freír	30 min.	59 min.	5 min.
MENÚ 2	Descongelar	30 min.	59 min.	20 min.
MENÚ 2	Yogur	8 horas	12 horas	6 horas

FUNCIONES DE TEMPERATURA + CALOR/CANCELAR + RECALENTAR

AJUSTAR LA TEMPERATURA (SOLO PARA LAS FUNCIONES ASAR Y FREÍR)

Si fuera necesario, la temperatura puede ajustarse en las funciones asar y freír una vez que haya empezado el cocinado.

Nota: El tiempo de cocción también puede ajustarse.



Pulse el botón «Time/Temp» para seleccionar entre tiempo y temperatura.



Utilice los botones de «-» y «+» para reducir o aumentar el tiempo y la temperatura de cocción.

UTILIZAR LA FUNCIÓN DE CALOR/CANCELAR

1. Pulse el botón «Warm/Cancel» para iniciar el proceso. El tiempo de conservación del calor se mostrará cuando la luz indicadora se encienda. La olla se apagará automáticamente tras 12 horas.

2. Para finalizar el proceso, pulse y mantenga pulsado el botón «Warm/Cancel».

Nota: La función automática de conservación del calor se iniciará cuando finalice cualquiera de las funciones.

UTILIZAR LA FUNCIÓN RECALENTAR

1. Pulse y mantenga pulsado el botón «Start/Reheat» para empezar y la luz verde se encenderá.

2. Pulse el botón «Time/Temp».

3. Utilice los botones «-» y «+» para seleccionar el tiempo de recalentamiento deseado.

4. Una vez completado, el programa pasará automáticamente al modo de conservación del calor.

5. Pulse y mantenga pulsado el botón «Warm/Cancel» para finalizar el proceso.

Nota: Tanto la función de conservación del calor como la de recalentar solo pueden iniciarse cuando la olla esté en modo de espera.

FUNCIONES DE AÑADIR DURANTE EL COCINADO + BLOQUEO DE SEGURIDAD

UTILIZAR LA FUNCIÓN «AÑADIR DURANTE EL COCINADO»

1. Para utilizar esta función, pulse el botón «Steam Release» del panel de control digital durante 3 segundos y el aparato liberará automáticamente el vapor (tardará unos minutos).

2. Una vez que se haya liberado todo el vapor, el aparato sonará y la luz indicadora de «Liberación de presión» se apagará.

3. Abra la tapa con cuidado y añada alimentos a la olla.

4. Una vez que haya añadido los alimentos, cierre la tapa y la olla reanudará la función anterior hasta que finalice el cocinado.

5. Una vez completado, el aparato pasará automáticamente al modo de conservación del calor.

6. Pulse y mantenga pulsado el botón «Warm/Cancel» para finalizar el proceso.

UTILIZAR LA FUNCIÓN DE BLOQUEO DE SEGURIDAD

1. Una vez que el proceso de cocinado haya empezado, pulse y mantenga pulsado el botón «Preset/Safety Lock» durante 3 segundos.

2. La luz indicadora del bloqueo de seguridad se encenderá.

3. Para cancelarla, pulse y mantenga pulsado el botón «Preset/Safety Lock» durante 3 segundos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe la olla de la toma de corriente y límpiela después de cada uso.

2. Pase un paño suave y húmedo por la superficie externa del aparato. Puede utilizar un jabón suave para retirar los restos secos de alimentos si fuera necesario.

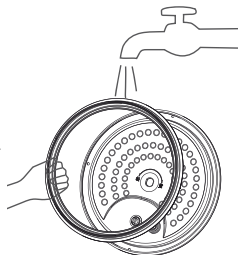
3. Limpie el interior de la olla, incluidos el aro de sellado, la placa de cubierta, la entrada y salida de la válvula de escape, la válvula flotante de presión, el conducto de ventilación y el recipiente de recolección de agua (situado en la parte trasera del aparato). Después, pase un paño seco.
4. Utilice una esponja o un cepillo no metálico para limpiar el recipiente interno y séquelo con un paño.
5. Utilice un cepillo pequeño para limpiar el conducto de ventilación y la válvula limitadora de presión.

CÓMO DESMONTAR Y MONTAR LA PLACA DE CUBIERTA Y EL ARO DE SELLADO PARA SU LIMPIEZA

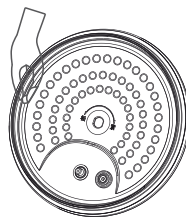
Nota: Asegúrese de que el aparato está apagado antes de desmontarlo.



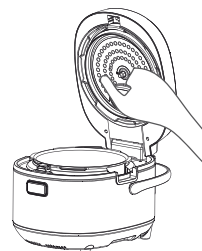
Cuando la tapa esté abierta, desenrosque la tuerca fija y retire la placa de cubierta.



Retire el aro de sellado del borde de la placa de cubierta y lave tanto el aro como la placa con agua y jabón suave. Asegúrese de que la válvula flotante de presión se mueva con libertad y de que la entrada de la válvula de escape esté limpia y libre de residuos acumulados.



Coloque el aro de sellado en el borde de la placa y asegúrese de que el sello quede colocado correctamente.



Coloque la placa en la olla y fíjela con la tuerca.

¡AYUDA, ALGO VA MAL!

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Cuesta cerrar la tapa de la olla a presión de inducción.	Puede que la tapa no esté bien colocada en el aparato.	Coloque bien el aro de sellado.
Es difícil quitar la tapa de la olla a presión de inducción.	Si el aro de sellado está bien colocado, puede que la válvula flotante de presión esté atascada.	Asegúrese de que la válvula flotante de presión esté limpia; vaya a la página 20 para ver las instrucciones de limpieza.
	Si le cuesta retirar la tapa, puede que la válvula flotante esté atascada y no pueda caer.	Empuje la válvula con cuidado para liberar la válvula flotante.

Sale aire por la tapa.	Puede que el aro de sellado no esté bien fijado.	Para asegurarse de que el aro de sellado está bien fijado, consulte las instrucciones de limpieza.
	Hay restos de comida en la válvula.	Hay que limpiar el aro de sellado para retirar los restos de comida.
	Puede que el aro de sellado esté roto.	Deberá cambiar el aro de sellado; póngase en contacto con el departamento de atención al cliente y garantía.
Sale aire por la válvula flotante.	Puede haber restos de comida en la válvula flotante.	Hay que limpiar la válvula flotante.
	El aro de sellado de la válvula flotante está roto.	Deberá cambiar el aro de sellado de la válvula flotante; póngase en contacto con el departamento de atención al cliente y garantía.
La válvula flotante no se eleva cuando la olla a presión de inducción está en marcha.	Si la válvula flotante no se eleva, puede que no haya suficientes alimentos o agua.	Los alimentos añadidos al recipiente deben quedar entre la 2ª línea y la marca «Max».
	Puede que haya un escape de aire por la tapa o por la válvula limitadora de presión.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente y garantía.
Se escapa agua por la parte trasera del aparato.	El recipiente de recolección de agua está lleno o no está bien colocado.	Desenchufe el aparato inmediatamente. Pase un paño seco por el aparato, vacíe el recipiente de recolección de agua y colóquelo bien.
Parece que sale demasiado aire por la válvula limitadora de presión.	Puede que la válvula limitadora de presión esté mal colocada o puede que haya algo en el conducto de ventilación.	Debe limpiar y reinstalar la válvula limitadora de presión y el conducto de ventilación.
	Puede que esté utilizando la olla por encima del límite de presión.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente y garantía.
En la pantalla aparece el mensaje «E0 error».	El botón giratorio de apertura no está en la posición de cierre.	Gire el botón de apertura hasta la posición de cierre.
En la pantalla aparece el mensaje «E1 error».	Esto significa que el circuito del sensor de la parte inferior está abierto.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente y garantía.
En la pantalla aparece el mensaje «E2 error».	Esto significa que el circuito del sensor de la parte inferior no ha funcionado correctamente.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente y garantía.

En la pantalla aparece el mensaje «E3 error».	Esto significa que la temperatura interior de la olla a presión de inducción es demasiado alta.	Deje de usar el aparato hasta que la temperatura vuelva a la normalidad.
En la pantalla aparece el mensaje «E4 error».	Esto significa que el circuito del sensor de la parte superior está abierto y no funciona correctamente.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente y garantía.
En la pantalla aparece el mensaje «E5 error».	Un circuito del sensor superior ha hecho cortocircuito y necesita reparación.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente y garantía.
En la pantalla aparece el mensaje «E6 error».	El aparato detecta una temperatura y presión de aire bajas y necesita reparación.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente y garantía.
En la pantalla aparece el mensaje «E7 error».	Esto significa que la temperatura interna es demasiado alta y la válvula flotante no puede elevarse. Necesita reparación.	Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente y garantía.

CARACTERÍSTICAS

Producto	Olla a presión de inducción
Modelo	PC-1100-5
Capacidad	5 L
Potencia	1.250W
Peso del producto	6,3 kg
Medidas	38,5 x 32 x 29 cm



Este dispositivo cumple con las directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/CE y 2009/125/CE.



Al final de su vida útil, este producto no debe desecharse junto con el resto de residuos domésticos; debe desecharse en un punto de recogida para reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. De acuerdo con su etiquetado, sus materiales son reciclables. Al reutilizar, reciclar y dar otros usos a viejos dispositivos, contribuirá de manera importante a proteger nuestro medio ambiente. Pregunte a la administración municipal dónde se encuentran las instalaciones de eliminación de residuos adecuadas.

ÍNDICE

BEM-VINDO AO SEU NOVO ASSISTENTE DE COZINHA

A SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR

CONHECER A SUA PAINEL DE PRESSÃO POR INDUÇÃO

GUIA DE INÍCIO RÁPIDO

UTILIZAR A SUA PAINEL DE PRESSÃO POR INDUÇÃO

NÍVEL DE PRESSÃO + AJUSTE DO TEMPORIZADOR DE ESPERA

NÍVEL DE PRESSÃO

UTILIZAR A FUNÇÃO DE AJUSTE DE PRESSÃO

DELAY TIMER (TEMPORIZADOR DO TEMPO DE ESPERA)

UTILIZAR A FUNÇÃO DELAY TIMER (TEMPORIZADOR DO TEMPO DE ESPERA)

DEFINIÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA

TEMPERATURA + FUNÇÕES AQUECIMENTO/CANCELAMENTO + REAQUECIMENTO

AJUSTAR A TEMPERATURA (APENAS FUNÇÕES ASSAR E FRITAR)

UTILIZAR A FUNÇÃO AQUECER/CANCELAR POR ATALHO

UTILIZAR A FUNÇÃO REAQUECER

FUNÇÕES ADIÇÃO DURANTE O PROCESSO + BLOQUEIO DE SEGURANÇA

UTILIZAR A FUNÇÃO "ADIÇÃO DURANTE O PROCESSO".

UTILIZAR A FUNÇÃO DE BLOQUEIO DE SEGURANÇA

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

COMO DESMONTAR E REMONTAR A PLACA DE COBERTURA E O ANEL DE VEDAÇÃO PARA LIMPEZA

AJUDA, ALGO ESTÁ ERRADO!

ESPECIFICAÇÕES

BEM-VINDO AO SEU NOVO ASSISTENTE DE COZINHA

Parabéns pela sua aquisição da Panela de Pressão por Indução.

A Panela de Pressão por Indução é sofisticada e adequada para muitos processos de cozedura, incluindo vaporizar, estufar, assar, fritar, cozinhar lentamente, brasear, descongelar e cozer. Os programas predefinidos permitem a preparação de receitas populares, incluindo arroz, pizza, iogurte, massas e muito mais.

A Panela de Pressão por Indução oferece uma grande versatilidade e o seu temporizador com espera de 24 horas permite que o aparelho comece a cozinhar automaticamente quando o tempo de contagem decrescente termina. O grande ecrã de visualização digital proporciona uma visualização clara e simples do funcionamento para o ajudar a selecionar a opção de menu correta.

A tecnologia avançada de aquecimento por indução da Panela de Pressão por Indução distingue-a dos métodos de cozedura convencionais. A energia fornecida diretamente ao recipiente de cozedura que captura a fonte de calor, bem como as suas numerosas capacidades, permitem uma maior retenção e preservação dos nutrientes. A tecnologia poupa tempo e conserva energia através da utilização de alta temperatura e pressão para cozinhar os alimentos num período de tempo mais curto.

O desenho simples de limpar e inovador da Panela de Pressão por Indução permite uma limpeza fácil.

Para resultados ainda melhores e ideias mais inspiradoras, visite o nosso website e o ficheiro de receitas ou consulte as receitas de cortesia oferecidas.

A SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR



PARA GARANTIR A SUA SEGURANÇA E PARA OBTER O MELHOR DESEMPENHO DA SUA PANELA DE PRESSÃO POR INDUÇÃO, LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.



Tome cuidado ao deslocar a panela para outro local, utilize a asa ligada à base do aparelho para reposicionar.



Não toque na placa de cobertura depois de o aparelho ter funcionado, pois a placa leva tempo a arrefecer.



Se o recipiente interior, a placa de cobertura ou anel de vedação estiver danificado, pare de utilizar a panela para evitar ferimentos.



Contacte o Apoio ao Cliente e Garantia.



Não desmonte a panela nem substitua as unidades. Contacte o Apoio ao Cliente e Garantia.



Não continue a utilizar o anel de vedação rompido ou um que não seja de origem.



Não utilize a panela perto de materiais inflamáveis ou num ambiente húmido.



Ao ajustar a válvula limitadora de pressão, certifique-se de que o seu rosto ou mãos não estão próximos dos orifícios.



Utilize uma colher de madeira ou plástico para evitar danos no revestimento antiaderente do recipiente interior.

	Se houver alguma falha na alimentação elétrica, pare imediatamente de utilizar o aparelho e contacte o Apoio ao Cliente e Garantia.
	Não deixe o recipiente interior sobre qualquer outra fonte de calor. Não substitua a panela interior por outros recipientes.
	Antes de abrir a tampa certifique-se de que a panela está desligada e com a ficha extraída da tomada.
	Mantenha o tempo de preservação do calor a menos de seis horas.
	Verifique regularmente a saída de ar na tampa da panela para evitar um bloqueio.
	É anormal o escape excessivo de ar da tampa durante o processo de cozedura. Pare imediatamente de utilizar o aparelho, desligue a panela e contacte o Apoio ao Cliente e Garantia.
	Este aparelho não deve ser mergulhado na água. O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham sido supervisionadas ou instruídas. As crianças devem ser vigiadas de maneira a não brincarem com o aparelho.
	Este aparelho não se destina a funcionar por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo à distância separado.
	A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento. O recipiente não deve ser aberto até que a pressão tenha diminuído o suficiente.
	Nunca force a abertura do aparelho. Certifique-se de que a pressão no interior do aparelho voltou ao normal antes de abrir o aparelho. Veja as instruções de utilização para referência.
	Nunca utilize o aparelho sem adicionar qualquer forma de líquido. Isto poderia causar sérios danos ao aparelho.
	Não encha o aparelho em mais de dois terços da sua capacidade. Para os alimentos que aumentam de volume consideravelmente durante a cozedura, tais como arroz, vegetais desidratados ou compotas, não encha o aparelho em mais da metade.
	Não frite alimentos com óleo enquanto o aparelho é pressurizado.

Este aparelho deve ser usado em aplicações domésticas e similares, como: áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de turismo rural; por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial; alojamentos do tipo cama e pequeno-almoço.

O NÃO CUMPRIMENTO DAS INSTRUÇÕES E AVISOS DE SEGURANÇA PODE RESULTAR EM LESÕES GRAVES. A UTILIZAÇÃO INDEVIDA DA SUA PANELA DE PRESSÃO POR INDUÇÃO PODE DANIFICAR O SEU APARELHO E ANULAR A SUA GARANTIA.

CONHECER A SUA PAINELA DE PRESSÃO POR INDUÇÃO



GUIA DE INÍCIO RÁPIDO

1	Prima o botão Menu 1 ou Menu 2 para selecionar a função de cozedura.
2	Ajuste o tempo de cozedura, o nível de pressão e o tempo de espera, se necessário.
3	Mantenha premido o botão Start/Reheat (Iniciar/Reaquecer) para iniciar a cozedura.
4	Pode ajustar o tempo de cozedura e a temperatura para as funções Assar e Fritar, se necessário.

UTILIZAR A SUA PAINEL DE PRESSÃO POR INDUÇÃO

1	Para abrir a panela, rode a asa de 'abertura/fecho' para a posição 'abrir'. Prima o botão 'open (abrir)' na parte frontal do aparelho para abrir a tampa.
2	Certifique-se de que o flutuador de pressão e a entrada da válvula de escape estão limpas, o anel de vedação está devidamente posicionado na borda exterior da placa de cobertura e que a bandeja de recolha de água está vazia e devidamente posicionada na parte de trás do aparelho. Consulte a página 31 para instruções de limpeza e manutenção.
3	Remova a panela interior e junte a água e os ingredientes conforme necessário. Os ingredientes e a água adicionados na panela devem situar-se dentro da linha de água "Nº 2" e da linha de água "Max" (localizada dentro da panela interior). Nota: Limpe e verifique se não há derrames na borda exterior da panela interior antes de recolocar a panela interior no aparelho.
4	Para fechar a tampa, empurre-a para baixo para prender. Segure e rode a asa de 'abertura/fecho' para a posição 'fechar'. Nota: Deixe a tampa aberta para funções Fritar e Assar. Para iniciar a cozedura, rode a asa de 'abertura/fecho' para a posição 'fechar'. Pode utilizar a tampa anti-derrame para cobrir a panela durante o processo de cozedura.
5	Ligue a alimentação elétrica da panela no interruptor de corrente. O ecrã exibirá '—' representando o modo 'standby (em espera)'.
6	Selecione a função predefinida pretendida movendo-se através das opções com o botão "Menu 1" ou "Menu 2". Menu 1: Cozer lentamente em fogo baixo, Cozer lentamente em fogo alto, Cocção/DIY, Manter quente. Menu 2: Carnes, Arroz Branco, Guisados, Sopas, Papas, Vapor, Estufados, Bolos, Pizzas, Massas, Assados, Frituras, Descongelação, Iogurte. Nota: O nível de pressão é definido automaticamente. No entanto, numerosas funções predefinidas poderão ser ajustadas conforme necessário. Consulte a página 29 para os parâmetros recomendados para cada função predefinida.
7	Selecione o tempo de cozedura pretendido premindo o botão "Time/Temp (Tempo/Temp)", utilize os botões "-" e "+" para ajustar o tempo de cozedura. Nota: Pode alternar entre horas e minutos pressionando o botão "Time/Temp". Consulte a página 30 para os parâmetros recomendados para cada função.
8	Mantenha premido o botão 'Start/Reheat (Iniciar/Pré-aquecer)' no painel de controlo digital para iniciar a cozedura. A panela entrará em modo de pré-aquecimento e a pressão no interior atingirá o ponto exigido. A tampa não pode ser aberta nesta altura. Assim que a pressão tiver atingido o nível exigido, o temporizador de contagem decrescente aparecerá no ecrã. Nota: As instruções para adicionar ingredientes a meio do processo de cozedura são fornecidas na página 31.
9	A libertação de vapor é o processo de libertar pressão e vapor dentro da panela para as funções de carnes, guisados, sopas, papas, vapor e arroz branco. Esta função iniciará automaticamente após o processo de cozedura principal ter sido concluído. Para outras funções, o vapor é libertado de forma intermitente durante o processo de cozedura. Nota: Não abra a tampa da panela quando a luz indicadora de "Pressão de libertação" estiver a piscar ou estiver acesa. Só abra a tampa da panela após ouvir um sinal sonoro e a luz indicadora estiver apagada, o que indica que o processo de libertação de vapor está concluído.
10	Quando a cozedura estiver concluída, o aparelho passará automaticamente para o modo Manter quente e o temporizador de contagem decrescente iniciará de forma automática. Nota: Não abra a tampa quando a luz indicadora de "Keep Warm (Manter quente)" ainda estiver acesa. Aguarde até que o vapor seja completamente libertado ou irá provocar salpicos e uma situação de perigo.

11	Para cancelar a função Keep Warm (Manter quente), prima 'Warm/Cancel (Aquecer/Cancelar)', desligue a panela e retire a ficha da tomada. Por razões de segurança, o estado de espera '—' já está definido automaticamente quando o aparelho não for utilizado por um período consecutivo superior a 12 horas.
12	Assim que a panela for desligada e tiver a ficha extraída da tomada, abra a tampa de acordo com as instruções fornecidas no passo 1 e remova a panela interior.

NÍVEL DE PRESSÃO + AJUSTE DO TEMPORIZADOR DE ESPERA

NÍVEL DE PRESSÃO

O nível de pressão pode ser ajustado quando se seleciona as funções carnes, guisados, sopas, papas e vapor.

Menu/taxa de Pressão	Carnes	Guisados	Sopas	Papas	Vapor	Arroz Branco
Predefinição	3	3	6	3	4	3
Máximo	7	7	7	7	7	/
Mínimo	2	2	2	1	2	/

UTILIZAR A FUNÇÃO DE AJUSTE DE PRESSÃO

1. Siga as instruções na página 27 para selecionar a função e o tempo de cozedura predefinido pretendido.
2. Prima o botão "Pressure Adjust (Ajuste da Pressão)".
3. Prima novamente o botão "Pressure Adjust" para selecionar o nível de pressão pretendido.
4. Para atrasar o início do processo de cozedura, siga o procedimento do DELAY TIMER (TEMPORIZADOR DO TEMPO DE ESPERA) na secção abaixo.
5. Para iniciar a cozedura, prima e mantenha premido o botão "Start/Reheat (Iniciar/Reaquecer)".

DELAY TIMER (TEMPORIZADOR DO TEMPO DE ESPERA)

A função temporizador está disponível quando se seleciona as funções cozer lentamente, cocção/DIY, Manter quente, carnes, arroz branco, guisados, sopas, papas, vapor e estufados.

Menu/Em Espera Temporizador	Cozer lentamente	Cocção/DIY	Manter Quente	Carnes	Arroz Branco	Guisados	Sopas	Papas	Vapor	Estufados
Predefinição	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h
Máximo	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h
Mínimo	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min

UTILIZAR A FUNÇÃO DELAY TIMER (TEMPORIZADOR DO TEMPO DE ESPERA)

1. Siga as instruções na página 27 para selecionar a função e o tempo de cozedura predefinido pretendido.
2. Prima o botão "Preset/ Safety Lock (Predefinições/Bloqueio de Segurança)".
3. Utilize os botões "-" e "+" para ajustar o tempo.

Nota: Pode alternar entre horas e minutos premindo o botão "Preset/ Safety Lock".

4. Mantenha premido o botão "Start/Reheat (Iniciar/Reaquecer)" para iniciar o temporizador.

DEFINIÇÃO DO TEMPO DE COZEDURA

Siga as instruções na página 27 para selecionar a função predefinida pretendida, o tempo de cozedura pode ser ajustado para todas as funções como se mostra abaixo.

Botão	Função	Predefinição	Tempo máximo	Tempo mínimo
MENU 1	Cozer lentamente em fogo baixo	3 horas	12 horas	1 hora
MENU 1	Cozer lentamente em fogo alto	3 horas	12 horas	1 hora
MENU 1	Cocção/DIY	1 hora	6 horas	1 hora
MENU 1	Manter Quente	6 horas	24 horas	1 hora
MENU 2	Carnes	35 min.	2 horas	15 min.
MENU 2	Arroz Branco	18 min.	28 min.	18 min.
MENU 2	Guisados	70 min.	12 horas	45 min.
MENU 2	Sopas	30 min.	2 horas	15 min.
MENU 2	Papas	25 min.	2 horas	5 min.
MENU 2	Vapor	15 min.	2 horas	5 min.
MENU 2	Estufados	50 min.	2 horas	30 min.
MENU 2	Bolos	45 min.	75 min.	45 min.
MENU 2	Pizzas	45 min.	59 min.	25 min.
MENU 2	Massas	10 min.	30 min.	5 min.
MENU 2	Assados	30 min.	59 min.	5 min.
MENU 2	Frituras	30 min.	59 min.	5 min.
MENU 2	Descongelação	30 min.	59 min.	20 min.
MENU 2	Iogurte	8 horas	12 horas	6 horas

TEMPERATURA + FUNÇÕES AQUECIMENTO/CANCELAMENTO + REAQUECIMENTO

AJUSTAR A TEMPERATURA (APENAS FUNÇÕES ASSAR E FRITAR)

Só depois da panela ter iniciada, a temperatura pode ser ajustada para as funções Assar e Fritar, se necessário.

Nota: O tempo de cozedura também pode ser ajustado.



Prima o botão “Time/Temp” para selecionar entre Tempo ou Temp.

Utilize os botões “-” e “+” para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura ou a temperatura.

UTILIZAR A FUNÇÃO AQUECER/CANCELAR POR ATALHO

1. Mantenha premido o botão “Warm/Cancel (Aquecer/Cancelar)” para iniciar o processo. O tempo de aquecimento será exibido quando a luz indicadora estiver acesa. A panela desliga-se automaticamente em 12 horas.
2. Para concluir o processo, prima e mantenha premido o botão “Warm/Cancel”.

Nota: A função automática Manter quente inicia-se quando qualquer uma das funções termina.

UTILIZAR A FUNÇÃO REAQUECER

1. Mantenha premido o botão “Start/Reheat (Iniciar/Reaquecer)” para iniciar, e a luz verde acender-se-á.
2. Prima o botão o botão “Time/Temp”.
3. Utilize os botões “-” e “+” para selecionar o seu tempo de reaquecimento pretendido.
4. Uma vez concluído, o aparelho passará automaticamente para o modo Manter quente (Keep warm).
5. Mantenha premido o botão “Warm/Cancel (Aquecer/Cancelar)” para concluir o processo.

Nota: Tanto as funções Manter quente como Reaquecer só podem ser iniciadas quando a panela estiver em modo “standby (em espera)”.

FUNÇÕES ADIÇÃO DURANTE O PROCESSO + BLOQUEIO DE SEGURANÇA

UTILIZAR A FUNÇÃO “ADIÇÃO DURANTE O PROCESSO”.

1. Para utilizar a função, prima o botão “Steam Release (Libertação de valor)” no painel de controlo digital durante 3 segundos e o aparelho libertará automaticamente o vapor (o que demorará alguns minutos). Assim que
2. o vapor for completamente libertado, o aparelho emitirá um aviso sonoro e a luz indicadora de “Release Pressure (Libertar a pressão)” apagar-se-á.
3. Abra com segurança a tampa e adicione os ingredientes na panela.
4. Após a adição dos ingredientes, feche a tampa, e a panela voltará para a operação anterior até que a cozedura esteja concluída.
5. Uma vez concluída, o aparelho passará automaticamente para o modo Manter quente (Keep warm).
6. Mantenha premido o botão “Warm/Cancel (Aquecer/Cancelar)” para concluir o processo.

UTILIZAR A FUNÇÃO DE BLOQUEIO DE SEGURANÇA

1. Depois de o processo de cozedura ter iniciado, mantenha premido o botão “Preset/Safety Lock (Predefinir/Bloqueio de Segurança)” durante 3 segundos.
2. A luz indicadora de “Safety Lock (Bloqueio de Segurança)” acender-se-á.
3. Para o cancelar, mantenha premido o botão “Preset/Safety Lock” durante 3 segundos.

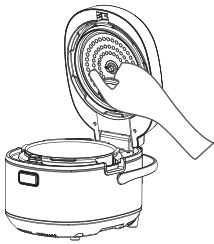
LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desligue a panela da fonte de alimentação elétrica e limpe-a após cada utilização.
2. Utilizando um pano macio e húmido, limpe a superfície exterior da máquina. Pode utilizar um detergente suave para remover restos de alimentos secos, se necessário.

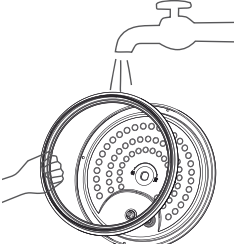
- 3. Limpe o interior da panela inclusive o anel de vedação, a placa de cobertura, a entrada e saída da válvula de escape, o flutuador de pressão, a saída de ar, a válvula flutuante, a bandeja de recolha de água (localizada na parte de trás do aparelho). Depois seque bem.
- 4. Utilize uma esponja ou escova não metálica para limpar a panela interior e seque bem.
- 5. Utilize escova pequena para limpar a saída de ar e válvula limitadora de pressão

COMO DESMONTAR E REMONTAR A PLACA DE COBERTURA E O ANEL DE VEDAÇÃO PARA LIMPEZA

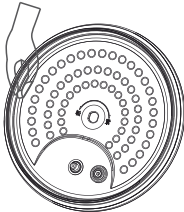
Nota: Certifique-se de que a panela está desligada antes de ser desmontada.



Quando a tampa da panela estiver aberta, desaperte a porca fixa e remova a placa de cobertura.



Retire o anel de vedação do aro da placa de cobertura e lave tanto a placa de cobertura como o anel de vedação com água e detergente suave. Certifique-se de que o flutuador de pressão se move livremente e a entrada da válvula de escape está limpa e sem acumulação de resíduos.



Instale o anel de vedação na borda da placa e certifique-se de que o vedante está posicionado corretamente.



Instale a placa de cobertura na panela e fixe-a com a porca.

AJUDA, ALGO ESTÁ ERRADO!

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA	SOLUÇÃO
A tampa da Panela de Pressão por Indução está difícil de fechar.	A tampa pode ter sido colocada incorretamente no aparelho.	Coloque corretamente o aro de vedação.
A tampa da Panela de Pressão por Indução está difícil de remover.	Se o aro de vedação foi colocado corretamente, o flutuador de pressão deve ficar preso.	Certifique-se de que o flutuador de pressão está limpo, consulte a página 31 para as instruções de limpeza.
	Se a tampa estiver difícil de remover, a válvula de flutuador pode estar presa e não ser capaz de saltar.	Empurre gentilmente a válvula para libertar a válvula flutuante.

Há fuga de ar a partir da tampa.	O anel de vedação pode não estar fixado corretamente.	Para assegurar que o anel de vedação seja fixado corretamente, consulte as instruções de limpeza.
	Há restos de alimentos na válvula.	O anel de vedação terá de ser limpo para remover os restos de alimentos.
	O anel de vedação pode estar partido.	O anel de vedação terá de ser substituído, contacte o Apoio ao Cliente e Garantia.
Há fuga de ar da válvula flutuante.	Pode haver restos de alimentos na válvula de flutuador.	A válvula flutuante necessitará de ser limpa.
	O anel de vedação da válvula flutuante está partido.	O anel de vedação da válvula de flutuador terá de ser substituído, contacte o Apoio ao Cliente e Garantia.
A válvula flutuante não subirá Painel de Pressão por Indução estiver a funcionar.	Se a válvula flutuante não estiver a subir, pode não haver ingredientes ou água suficientes.	Os ingredientes adicionados na panela devem situar-se dentro da linha de água "Nº 2" e da linha de água "Max".
	Pode haver uma fuga de ar da tampa ou da válvula limite de pressão.	Contacte o Apoio ao Cliente e Garantia.
Fugas de água na parte de trás do aparelho.	A bandeja de recolha de água está cheia ou não está devidamente posicionada.	Desligue imediatamente o aparelho da tomada. Limpe o aparelho com um pano seco, esvazie a bandeja de recolha de água e posicione-a corretamente.
Parece que há demasiado ar está a escapar da válvula limitadora de pressão.	A válvula limitadora de pressão pode ter sido colocada incorretamente ou pode haver algo na haste de saída de ar.	A válvula limitadora de pressão e a haste de saída de ar terão de ser limpas e reinstaladas.
	Pode estar a utilizar a panela acima do limite do nível de pressão.	Contacte o Apoio ao Cliente e Garantia.
O ecrã está a ler 'E0 error'.	O botão de abertura não passou para a posição de fecho.	Passa o botão destapado para a posição de fecho.
O ecrã está a ler 'E1 error'.	Isto significa que o circuito no sensor inferior está aberto.	Contacte o Apoio ao Cliente e Garantia.
O ecrã está a ler 'E2 error'.	Isto significa que o circuito no sensor inferior falhou.	Contacte o Apoio ao Cliente e Garantia.
O ecrã está a ler 'E3 error'.	Isto significa que a temperatura interna da Panela de Pressão por Indução está demasiado elevada.	Pare de utilizar o aparelho até a temperatura voltar ao normal.

O ecrã está a ler 'E4 error'.	Isto significa que o circuito no sensor superior está aberto e não funciona corretamente.	Contacte o Apoio ao Cliente e Garantia
O ecrã está a ler 'E5 error'.	Um circuito de sensor superior entrou em curto-circuito e necessitará de reparação.	Contacte o Apoio ao Cliente e Garantia.
O ecrã está a ler 'E6 error'.	O aparelho está a detetar baixa temperatura e pressão de ar e necessitará de reparação.	Contacte o Apoio ao Cliente e Garantia.
O ecrã está a ler 'E7 error'.	Isto significa que a temperatura interna está demasiado elevada e a válvula flutuante não consegue subir. Isto exige reparação.	Contacte o Apoio ao Cliente e Garantia.

ESPECIFICAÇÕES

Produto	Panela de Pressão por Indução
Modelo	PC-1100-5
Capacidade	5 L
Potência	1250 W
Peso do produto	6,3 kg
Dimensões	38,5 x 32 x 29 cm



O aparelho está em conformidade com as Diretivas Europeias 2014/35/UE, 2014/30/CE e 2009/125/CE



No final da sua vida útil, este produto não pode ser eliminado no lixo doméstico normal, mas sim num ponto de recolha para reciclagem de dispositivos elétricos e eletrónicos. Os materiais são recicláveis de acordo com a sua rotulagem. Você fará uma contribuição importante para proteger o nosso ambiente ao reutilizar, reciclar ou utilizar dispositivos antigos de outras maneiras. Informe-se junto da administração municipal onde está localizada a instalação de eliminação própria.

SOMMAIRE

BIENVENUE À VOTRE NOUVEL ASSISTANT DE CUISINE

LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

FAITES CONNAISSANCE AVEC VOTRE AUTOCUISEUR INDUCTION

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR INDUCTION

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PRESSION ET DU DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

NIVEAU DE PRESSION

UTILISATION DE LA FONCTION DE RÉGLAGE DE LA PRESSION

DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

TEMPÉRATURE ET FONCTIONS DE MAINTIEN AU CHAUD/ANNULATION ET DE RÉCHAUFFAGE

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE (UNIQUEMENT POUR LES FONCTIONS RÔTISSAGE ET FRITURE)

UTILISATION DU RACCOURCI DE FONCTION CHAUFFAGE/ANNULATION

UTILISATION DE LA FONCTION DE RÉCHAUFFAGE

FONCTIONS AJOUT À MI-CUISSON ET VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

UTILISATION DE LA FONCTION "AJOUT À MI-CUISSON"

UTILISATION DE LA FONCTION DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DU COUVERCLE INFÉRIEUR ET DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ POUR NETTOYAGE

À L'AIDE, IL Y A UN PROBLÈME !

SPÉCIFICATIONS

BIENVENUE À VOTRE NOUVEL ASSISTANT DE CUISINE

Félicitations pour votre achat de l'Autocuisseur Induction.

L'Autocuisseur Induction est sophistiqué et convient à de nombreux procédés de cuisson, notamment la cuisson à la vapeur, le mijoté, le rôtissage, la friture, la cuisson lente, le braisage, la décongélation et la cuisson au four. Les programmes prédéfinis permettent de préparer des recettes populaires telles que du riz, de la pizza, du yaourt, des pâtes et bien d'autres encore.

L'Autocuisseur Induction offre une grande polyvalence et son minuteur de 24 heures permet à l'appareil de lancer automatiquement la cuisson lorsque le compte à rebours est terminé. Le grand écran numérique offre un affichage de fonctionnement clair et simple pour vous aider à sélectionner la bonne option de menu.

La technologie avancée de chauffage par induction de l'Autocuisseur Induction le distingue des méthodes de cuisson conventionnelles. L'énergie fournie directement au récipient de cuisson qui capture la source de chaleur ainsi que ses nombreuses capacités permettent la rétention et la conservation de plus de nutriments. Cette technologie permet de gagner du temps et d'économiser de l'énergie grâce à l'utilisation de températures et de pressions élevées pour cuire les aliments en un temps plus court.

La conception innovante et simple à nettoyer de l'Autocuisseur Induction garantit un nettoyage facile.

Pour des résultats encore meilleurs et des idées plus inspirantes, visitez notre site web et nos archives de recettes ou consultez les recettes gratuites fournies.

LA SÉCURITÉ AVANT TOUT



POUR ASSURER VOTRE SÉCURITÉ ET OBTENIR LES MEILLEURES PERFORMANCES DE VOTRE AUTOCUISEUR INDUCTION, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.



Déplacez l'autocuisseur avec précaution en utilisant la poignée reliée à sa base pour le déplacer.



Ne touchez pas le couvercle inférieur après le fonctionnement de l'appareil, car celui-ci met du temps à refroidir.



Si le récipient interne, le couvercle inférieur ou le joint d'étanchéité sont endommagés, arrêtez d'utiliser l'autocuisseur pour éviter de vous blesser.



Veuillez contacter le service clientèle et de garantie.



Ne démontez pas l'autocuisseur et ne remplacez pas les pièces. Veuillez contacter le service clientèle et de garantie.



Ne continuez pas à utiliser le joint d'étanchéité s'il est endommagé ou non fourni d'origine.



N'utilisez pas l'autocuisseur à proximité de matériaux inflammables ou dans un environnement humide.



Lorsque vous réglez la soupape de limitation de pression, veuillez à éloigner votre visage ou vos mains de la sortie d'air.



Utilisez une cuillère en bois ou en plastique pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif du récipient interne.

	Si l'alimentation électrique est endommagée, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez le service clientèle et de garantie.
	Ne placez pas le récipient interne sur une autre source de chaleur. Ne remplacez pas le récipient interne par d'autres récipients.
	Avant d'ouvrir le couvercle, vérifiez que l'autocuiseur est éteint et débranché.
	Maintenez le temps de conservation de la chaleur à moins de six heures.
	Vérifiez régulièrement la sortie d'air du couvercle de l'autocuiseur pour éviter tout blocage.
	Un excès d'air s'échappant du couvercle pendant le processus de cuisson est anormal. Arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil, débranchez-le et contactez le service clientèle et de garantie.
	Cet appareil ne doit pas être immergé. L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf sous surveillance ou si elles ont reçu des instructions. Les enfants sans surveillance ne doivent pas jouer avec l'appareil.
	Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
	La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Le récipient ne doit pas être ouvert avant que la pression ait suffisamment diminué.
	Ne forcez jamais l'appareil pour l'ouvrir. Vérifiez que la pression à l'intérieur de l'appareil est revenue à la normale avant de l'ouvrir. Reportez-vous aux instructions d'utilisation.
	N'utilisez jamais l'appareil sans y ajouter du liquide, quel qu'il soit. Cela pourrait gravement endommager l'appareil.
	Ne remplissez pas l'appareil à plus de deux tiers. Pour les aliments qui gonflent considérablement pendant la cuisson, tels que le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, ne remplissez pas l'appareil à plus de la moitié.
	Ne faites pas frire les aliments avec de l'huile lorsque l'appareil est sous pression.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et dans des cas d'utilisations similaires tels que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les gîtes ruraux ; par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ; les environnements de type bed and breakfast.

LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DES AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES. UNE MAUVAISE UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR INDUCTION PEUT ENDOMMAGER VOTRE APPAREIL ET ANNULER VOTRE GARANTIE.

FAITES CONNAISSANCE AVEC VOTRE AUTOCUISEUR INDUCTION



GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

1	Appuyez sur le bouton Menu 1 ou Menu 2 pour sélectionner la fonction de cuisson.
2	Réglez le temps de cuisson, le niveau de pression et le délai de démarrage si nécessaire.
3	Appuyez de manière prolongée sur le bouton Start/Reheat (démarrage/réchauffage) pour lancer la cuisson.
4	Vous pouvez régler le temps et la température de cuisson pour les fonctions Roast (rôtissage) et Deep Fry (friture) si nécessaire.

UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR INDUCTION

1	Pour ouvrir l'autocuiseur, positionnez la poignée "open/close" (ouverture/fermeture) sur la position "open". Appuyez sur le bouton "open" à l'avant de l'appareil pour ouvrir le couvercle.
2	Vérifiez que le flotteur de pression et l'entrée de la soupape d'évacuation sont propres, que le joint d'étanchéité est correctement positionné sur le bord extérieur du couvercle inférieur et que le récipient de collecte de l'eau est vide et correctement positionné à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à la page 43 pour connaître les instructions de nettoyage et d'entretien.
3	Retirez le récipient interne et placez-y l'eau et les ingrédients selon les besoins. Les ingrédients et l'eau ajoutés dans le récipient doivent se trouver entre la ligne d'eau "No.2" et la ligne d'eau "Max" (situées dans le récipient interne). Remarque : Essuyez et vérifiez l'absence de déversement sur le bord extérieur du récipient interne avant de replacer le récipient interne dans l'autocuiseur.
4	Pour fermer le couvercle, poussez-le vers le bas. Positionnez la poignée "open/close" (ouverture/fermeture) sur la position "close". Remarque : Laissez le couvercle ouvert pour les fonctions Deep Fry (friture) et Roast (rôtissage). Pour lancer la cuisson, positionnez la poignée "open/close" (ouverture/fermeture) sur la position "close". Vous pouvez utiliser le couvercle anti-débordement pour couvrir le récipient pendant la cuisson.
5	Allumez l'autocuiseur à l'aide de l'interrupteur principal. L'écran affiche alors "----" ce qui représente le mode "veille".
6	Sélectionnez la fonction préréglée souhaitée en vous déplaçant parmi les options avec le bouton "Menu 1" ou "Menu 2". Menu 1 : Slow Cook Low (cuisson lente basse), Slow Cook High (cuisson lente haute), Simmer/DIY (mitonné/personnalisé), Keep Warm (maintien au chaud). Menu 2 : Meats (viandes), White Rice (riz blanc), Stew (mijoté), Soup (soupe), Porridge, Steam (vapeur), Braise (braisage), Cake (gâteau), Pizza, Pasta (pâtes), Roast (rôtissage), Deep Fry (friture), Defrost (décongélation), Yoghurt (yaourt). Remarque : Le niveau de pression est réglé automatiquement. Cependant, de nombreuses fonctions préréglées peuvent être ajustées selon les besoins. Reportez-vous à la page 40 pour connaître les paramètres recommandés pour chaque fonction prédéfinie.
7	Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur le bouton "Time/Temp", utilisez les boutons "-" et "+" pour régler le temps de cuisson. Remarque : Vous pouvez alterner entre les heures et les minutes en appuyant sur le bouton "Time/Temp". Veuillez vous reporter à la page 41 pour connaître les paramètres recommandés pour chaque fonction.
8	Appuyez de manière prolongée sur le bouton "Start/Reheat" (démarrage / réchauffage) dans le panneau de contrôle numérique pour lancer la cuisson. L'autocuiseur entre alors en mode de préchauffage et la pression intérieure atteint le point requis. À ce stade, il est impossible d'ouvrir le couvercle. Lorsque la pression a atteint le niveau requis, le compte à rebours s'affiche à l'écran. Remarque : Les instructions sur l'ajout d'ingrédients à mi-cuisson sont fournies à la page 42.
9	Le processus "Steam Release" consiste à libérer de la pression et de la vapeur à l'intérieur de l'autocuiseur pour les fonctions de viande, de mijoté, de soupe, de porridge, de vapeur et de riz blanc. Cette fonction démarre automatiquement après la fin du processus de cuisson principal. Pour d'autres fonctions, la vapeur se libère par intermittence pendant le processus de cuisson. Remarque : Veuillez ne pas ouvrir le couvercle de l'autocuiseur lorsque le témoin "Release Pressure" (Relâcher la pression) clignote ou est allumé. N'ouvrez le couvercle de l'autocuiseur qu'après avoir entendu un bip sonore et lorsque le témoin lumineux est éteint, ce qui indique la fin du processus de dégagement de vapeur.

10	Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil passe automatiquement en mode "maintien au chaud" et le compte à rebours commence automatiquement. Remarque : N'ouvrez pas le couvercle tant que le témoin lumineux "Keep Warm" reste allumé. Attendez que la vapeur soit complètement libérée pour éviter les risques d'éclaboussures et de blessure.
11	Pour annuler la fonction de maintien au chaud, appuyez sur "Warm/Cancel" (maintien au chaud/annulation), éteignez l'autocuiseur et débranchez-le du secteur. Pour des raisons de sécurité, le mode veille "----" est automatiquement activé lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une période consécutive de plus de 12 heures.
12	Une fois l'autocuiseur éteint et débranché, ouvrez le couvercle selon les instructions fournies à l'étape 1 et retirez le récipient interne.

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PRESSION ET DU DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

NIVEAU DE PRESSION

Le niveau de pression peut être réglé lorsque vous sélectionnez les fonctions viandes, mijoté, soupe, porridge et vapeur.

Menu/ Niveau de pression	Meats (viandes)	Stew (mijoté)	Soup (soupe)	Porridge	Steam (vapeur)	White Rice (riz blanc)
Défaut	3	3	6	3	4	3
Maximum	7	7	7	7	7	/
Minimum	2	2	2	1	2	/

UTILISATION DE LA FONCTION DE RÉGLAGE DE LA PRESSION

1. Suivez les instructions de la page 38 pour sélectionner la fonction préréglée et le temps de cuisson souhaités.
2. Appuyez sur le bouton "Pressure Adjust" (réglage de la pression).
3. Appuyez à nouveau sur le bouton "Pressure Adjust" pour sélectionner le niveau de pression souhaité.
4. Pour retarder le démarrage du processus de cuisson, veuillez suivre la procédure de DÉMARRAGE DIFFÉRÉ dans la section ci-dessous.
5. Pour lancer la cuisson, appuyez de manière prolongée sur le bouton "Start/Reheat".

DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

La fonction de démarrage différé est disponible lorsque vous sélectionnez les fonctions "slow cook" (cuisson lente), "simmer/DIY" (mitonné/personnalisé), "keep warm" (maintien au chaud), "meats" (viandes), "white rice" (riz blanc), "stew" (mijoté), "soup" (soupe) "porridge", "steam" (vapeur) et "braise" (braisage).

Menu/ DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Slow Cook (cuisson lente)	Simmer/DIY (mitonné/ personnalisé)	Keep Warm (maintien au chaud)	Meats (viandes)	White Rice (riz blanc)	Stew (mijoté)	Soup (soupe)	Porridge	Steam (vapeur)	Braise (braisage)
Défaut	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h	2 h
Maximum	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h
Minimum	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min	1 min

UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

1. Suivez les instructions de la page 38 pour sélectionner la fonction pré-réglée et le temps de cuisson souhaités.
2. Appuyez sur le bouton "Preset/ Safety Lock" (pré-réglage/verrouillage de sécurité).
3. Utilisez les boutons "-" et "+" pour régler le délai.

Remarque : Vous pouvez alterner entre les heures et les minutes en appuyant sur le bouton "Preset/ Safety Lock".
4. Appuyez de manière prolongée sur le bouton "Start/Reheat" (démarrage/réchauffage) et pour lancer la minuterie.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Suivez les instructions de la page 38 pour sélectionner la fonction pré-réglée souhaitée. Le temps de cuisson peut être réglé pour toutes les fonctions comme indiqué ci-dessous.

Bouton	Fonction	Défaut	Temps max	Temps min
MENU 1	Slow Cook Low (cuisson lente basse)	3 h	12 h	1 h
MENU 1	Slow Cook High (cuisson lente haute)	3 h	12 h	1 h
MENU 1	Simmer/DIY (mitonné/personnalisé)	1 h	6 h	1 h
MENU 1	Keep Warm (maintien au chaud)	6 h	24 h	1 h
MENU 2	Meats (viandes)	35 min	2 h	15 min
MENU 2	White Rice (riz blanc)	18 min	28 min	18 min
MENU 2	Stew (mijoté)	70 min	12 h	45 min
MENU 2	Soup (soupe)	30 min	2 h	15 min
MENU 2	Porridge	25 min	2 h	5 min
MENU 2	Steam (vapeur)	15 min	2 h	5 min
MENU 2	Braise (braisage)	50 min	2 h	30 min
MENU 2	Cake (gâteau)	45 min	75 min	45 min
MENU 2	Pizza	45 min	59 min	25 min
MENU 2	Pâtes	10 min	30 min	5 min
MENU 2	Roast (rôtissage)	30 min	59 min	5 min
MENU 2	Deep Fry (friture)	30 min	59 min	5 min
MENU 2	Defrost (décongélation)	30 min	59 min	20 min
MENU 2	Yoghurt (yaourt)	8 h	12 h	6 h

TEMPÉRATURE ET FONCTIONS DE MAINTIEN AU CHAUD/ANNULATION ET DE RÉCHAUFFAGE

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE (UNIQUEMENT POUR LES FONCTIONS RÔTISSAGE ET FRITURE)

La température peut être réglée pour les fonctions Rôtissage et Friture si nécessaire, uniquement après le démarrage de l'autocuiseur.

Remarque : Le temps de cuisson peut également être réglé.



Appuyez sur le bouton "Time/Temp" pour choisir entre Time (temps) ou Temp (température).



Utilisez les boutons "-" et "+" pour augmenter ou diminuer le temps ou la température de cuisson.

UTILISATION DU RACCOURCI DE FONCTION CHAUFFAGE/ANNULATION

1. Appuyez de manière prolongée sur le bouton "Warm/Cancel" (maintien au chaud/annulation) pour lancer le processus. Le temps de maintien au chaud s'affiche lorsque le témoin lumineux est allumé. L'autocuiseur s'éteint automatiquement en 12 heures.
2. Pour terminer le processus, appuyez et maintenez le bouton "Warm/Cancel".

Remarque : La fonction de maintien au chaud automatique démarre lorsque l'une des fonctions se termine.

UTILISATION DE LA FONCTION DE RÉCHAUFFAGE

1. Appuyez de manière prolongée sur le bouton "Start/Reheat" pour démarrer : la lumière verte s'allume.
2. Appuyez sur le bouton "Time/Temp".
3. Utilisez les boutons "-" et "+" pour sélectionner le temps de réchauffage souhaité.
4. Une fois l'opération terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud.
5. Appuyez de manière prolongée sur le bouton "Warm/Cancel" (maintien au chaud/annulation) pour terminer le processus.

Remarque : Les fonctions de maintien au chaud et de réchauffage ne peuvent être activées que lorsque l'autocuiseur est en mode "standby" (veille).

FONCTIONS AJOUT À MI-CUISSON ET VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

UTILISATION DE LA FONCTION "AJOUT À MI-CUISSON"

1. Pour utiliser cette fonction, appuyez sur le bouton "Steam Release" (libération de la vapeur) du panneau de contrôle numérique pendant 3 secondes ; l'appareil libère alors automatiquement de la vapeur (ce qui prend quelques minutes).

2. Lorsque la vapeur est complètement libérée, l'appareil bourdonne et le témoin lumineux "Release Pressure" s'éteint.
3. Ouvrez le couvercle en toute sécurité et ajoutez les aliments dans le récipient.
4. Après avoir ajouté les aliments, fermez le couvercle ; l'autocuiseur reprend alors l'opération interrompue jusqu'à la fin de la cuisson.
5. Une fois l'opération terminée, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien au chaud.
6. Appuyez de manière prolongée sur le bouton "Warm/Cancel" (maintien au chaud/ annulation) pour terminer le processus.

UTILISATION DE LA FONCTION DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ

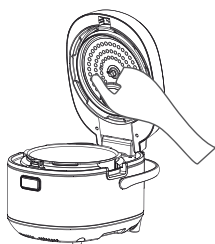
1. Une fois le processus de cuisson lancé, appuyez sur le bouton "Preset/Safety Lock" (préréglage/verrouillage de sécurité) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
2. Le témoin lumineux "Safety lock" s'allume.
3. Pour annuler, appuyez sur le bouton "Preset/Safety Lock" et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

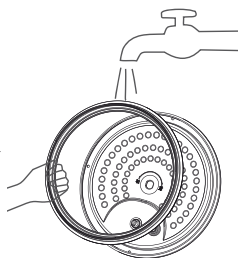
1. Débranchez l'autocuiseur de l'alimentation électrique et nettoyez-le après chaque utilisation.
2. Essuyez la surface extérieure de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide. Si nécessaire, vous pouvez utiliser un produit nettoyant doux pour éliminer les aliments secs.
3. Nettoyez l'intérieur de l'autocuiseur, y compris le joint d'étanchéité, le couvercle inférieur, l'entrée et la sortie de la soupape d'évacuation, le flotteur de pression, la sortie d'air, la soupape à flotteur, le récipient de collecte d'eau (situé à l'arrière de l'appareil). Ensuite, essuyez pour retirer l'humidité.
4. Utilisez une éponge ou une brosse non métallique pour nettoyer le récipient interne et essuyez-le.
5. Utilisez une petite brosse pour nettoyer la sortie d'air et la soupape de limitation de pression.

DÉMONTAGE ET REMONTAGE DU COUVERCLE INFÉRIEUR ET DU JOINT D'ÉTANCHÉITÉ POUR NETTOYAGE

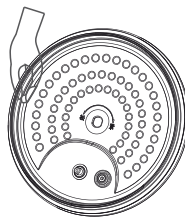
Remarque : Vérifiez que l'autocuiseur est éteint avant de le démonter.



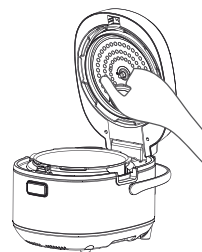
Lorsque le couvercle de l'autocuiseur est ouvert, dévissez l'écrou fixe et retirez le couvercle inférieur.



Retirez le joint d'étanchéité du bord du couvercle inférieur et lavez le couvercle inférieur et le joint d'étanchéité avec de l'eau et un produit nettoyant doux. Vérifiez que le flotteur de pression se déplace librement et que les entrées des soupapes d'évacuation sont propres et exemptes de toute accumulation de résidus.



Installez le joint d'étanchéité sur le bord du couvercle inférieur et vérifiez que le joint est correctement positionné.



Installez le couvercle inférieur sur l'autocuiseur et fixez-le avec l'écrou.

À L'AIDE, IL Y A UN PROBLÈME !

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le couvercle de l'Autocuiseur Induction se ferme difficilement.	Le couvercle est peut-être mal placé sur l'appareil.	Placez correctement le joint d'étanchéité.
Le couvercle de l'Autocuiseur Induction se retire difficilement.	Si le joint d'étanchéité est correctement placé, le flotteur de pression est peut-être bloqué.	Vérifiez que le flotteur à pression est propre, consultez les instructions de nettoyage figurant page 43.
	Si le couvercle est difficile à retirer, il est possible que la soupape à flotteur soit bloquée et ne puisse pas descendre.	Poussez doucement sur la soupape pour libérer la soupape à flotteur.

De l'air s'échappe du couvercle.	Le joint d'étanchéité n'est peut-être pas fixé correctement.	Pour vérifier que le joint d'étanchéité est correctement fixé, consultez les instructions de nettoyage.
	Des restes d'aliments subsistent sur la soupape.	Le joint d'étanchéité doit être nettoyé pour retirer les restes d'aliments.
	Le joint d'étanchéité est peut-être endommagé.	Le joint d'étanchéité doit être remplacé ; contactez le service clientèle et de garantie.
De l'air s'échappe de la soupape à flotteur.	Des restes d'aliments subsistent peut-être sur la soupape à flotteur.	Le joint d'étanchéité de la soupape à flotteur doit être nettoyé.
	Le joint d'étanchéité de la soupape à flotteur est endommagé.	Le joint d'étanchéité de la soupape à flotteur doit être remplacé ; contactez le service clientèle et de garantie.
La soupape à flotteur ne s'élève pas lorsque l'Autocuiseur Induction est en fonctionnement.	Si la soupape à flotteur ne s'élève pas, la quantité d'aliments ou d'eau peut être insuffisante.	Les ingrédients ajoutés dans le récipient doivent se trouver entre la ligne d'eau "No.2" et la ligne d'eau "Max".
	Il peut y avoir une fuite d'air au niveau du couvercle ou de la soupape de limitation de pression.	Contactez le service clientèle et de garantie.
De l'eau fuit par l'arrière de l'appareil.	Le récipient de collecte d'eau est plein ou mal positionné.	Débranchez immédiatement l'appareil. Essuyez l'appareil avec un chiffon sec, videz le récipient de collecte d'eau et positionnez-le correctement.
Trop d'air semble s'échapper de la soupape de limitation de pression.	La soupape de limitation de pression est peut-être mal placée ou un élément se trouve peut-être sur la tige de sortie d'air.	La soupape de limitation de pression et la tige de sortie d'air doivent être nettoyées et réinstallées.
	Votre appareil fonctionne peut-être au-dessus de la limite du niveau de pression.	Contactez le service clientèle et de garantie.
L'écran affiche "E0 error".	Le bouton de déverrouillage n'est pas en position fermée.	Mettez le bouton de déverrouillage en position fermée.
L'écran affiche "E1 error".	Cela indique que le circuit du capteur inférieur est ouvert.	Contactez le service clientèle et de garantie.
L'écran affiche "E2 error".	Cela indique que le circuit du capteur inférieur a mal fonctionné.	Contactez le service clientèle et de garantie.

L'écran affiche "E3 error".	Cela indique que la température interne de l'Autocuisseur Induction est trop élevée.	Arrêtez d'utiliser l'appareil jusqu'à ce que la température revienne à la normale.
L'écran affiche "E4 error".	Cela indique que le circuit du capteur supérieur est ouvert et ne fonctionne pas correctement.	Contactez le service clientèle et de garantie.
L'écran affiche "E5 error".	Un circuit de capteur supérieur a subi un court-circuit et doit être réparé.	Contactez le service clientèle et de garantie.
L'écran affiche "E6 error".	L'appareil détecte une température et une pression d'air basses, il doit être réparé.	Contactez le service clientèle et de garantie.
L'écran affiche "E7 error".	Cela indique que la température intérieure est trop élevée et que la soupape à flotteur ne peut pas monter. Cela nécessite une réparation.	Contactez le service clientèle et de garantie.

SPÉCIFICATIONS

Produit	Autocuisseur Induction
Modèle	PC-1100-5
Capacité	5 L
Puissance	1 250 W
Poids du produit	6,3 kg
Dimensions	38,5 x 32 x 29 cm



L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/EU, 2014/30/EU et 2009/125/EC.



À la fin de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales, mais il doit plutôt être éliminé dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Les matériaux sont recyclables selon leur étiquetage. Vous apportez une contribution importante à la protection de notre environnement en réutilisant, recyclant ou utilisant d'anciens appareils d'une autre manière. Veuillez vous renseigner auprès de l'administration de votre commune pour savoir où se trouve le centre de recyclage approprié.

المواصفات

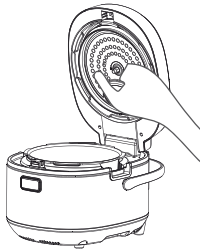
المنتج	طنجرة الضغط التي تعمل بتقنية الحث
الموديل	PC-1100-5
السعة	5 لتر
الطاقة	1,250 واط
وزن المنتج	6.3 كجم
الأبعاد	38.5 × 32 × 29 سم

يتوافق الجهاز مع التوجيهات الأوروبية EU/2014/35 و EU/2014/30 و EC/2009/125	
في نهاية عمر الجهاز الافتراضي، لا تتخلص منه في النفايات المنزلية العادية، بل يجب التخلص منه في نقطة تجميع لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. المواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً للتصنيف المكتوب عليها. يمكنك تقديم مساهمة مهمة لحماية بيئتنا من خلال إعادة استخدام الأجهزة القديمة أو إعادة تدويرها أو استخدامها بطرق أخرى. يرجى سؤال إدارة البلدية عن مكان وجود مرفق التخلص المناسب.	

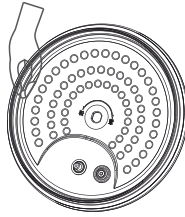
هناك تسرب للهواء من صمام العوامة.	قد يكون هناك بقايا طعام على صمام العوامة.	يجب تنظيف حلقة منع التسرب بصمام العوامة.
هناك تسرب للهواء من صمام العوامة.	حلقة منع التسرب بصمام العوامة مكسورة.	يجب استبدال حلقة منع التسرب بصمام العوامة، اتصل بخدمة العملاء والضمان.
عدم ارتفاع صمام العوامة أثناء تشغيل طنجرة الضغط التي تعمل بتقنية الحث.	إذا كان صمام العوامة لا يرتفع، فقد لا يكون هناك ما يكفي من الطعام أو الماء.	يجب أن توضع المكونات المضافة إلى الوعاء بين خط المياه "No.2" وخط المياه "Max".
تسرب المياه من الجزء الخلفي من الجهاز.	قد يكون هناك تسرب للهواء من الغطاء أو صمام تحديد الضغط.	اتصل بخدمة العملاء والضمان.
يبدو أن الكثير من الهواء يتسرب من صمام تحديد الضغط.	حاوية تجميع المياه ممتلئة أو غير موضوعة بشكل صحيح.	افصل الجهاز عن الكهرباء فوراً. امسح الجهاز بقطعة قماش جافة، وأفرغ حاوية تجميع المياه وضعها بشكل صحيح.
يظهر على الشاشة "E0 error".	قد يكون صمام تحديد الضغط موضوع بشكل غير صحيح أو قد يكون هناك شيء على قضيب خروج الهواء.	يجب تنظيف صمام تحديد الضغط وقضيب خروج الهواء وإعادة تركيبهما.
يظهر على الشاشة "E1 error".	قد تكون تعمل فوق حد مستوى الضغط.	اتصل بخدمة العملاء والضمان.
يظهر على الشاشة "E2 error".	لم يتم تحويل مقبض فتح الغطاء إلى وضع الإغلاق.	حول مقبض فتح الغطاء إلى وضع الإغلاق.
يظهر على الشاشة "E3 error".	يعني هذا أن الدائرة الموجودة في المستشعر السفلي مفتوحة.	اتصل بخدمة العملاء والضمان.
يظهر على الشاشة "E4 error".	يعني هذا أن الدائرة الموجودة في المستشعر السفلي معطلة.	اتصل بخدمة العملاء والضمان.
يظهر على الشاشة "E5 error".	يعني هذا أن درجة الحرارة الداخلية لطنجرة الضغط التي تعمل بتقنية الحث مرتفعة للغاية.	توقف عن استخدام الجهاز حتى تعود درجة الحرارة إلى طبيعتها.
يظهر على الشاشة "E6 error".	يعني هذا أن الدائرة الموجودة في المستشعر العلوي مفتوحة ولا تعمل بشكل صحيح.	اتصل بخدمة العملاء والضمان.
يظهر على الشاشة "E7 error".	قصور في دائرة مستشعر علوي وستحتاج إلى الإصلاح.	اتصل بخدمة العملاء والضمان.
يظهر على الشاشة "E6 error".	يكتشف الجهاز درجة حرارة منخفضة وضغط هواء منخفض، وسيحتاج إلى الإصلاح.	اتصل بخدمة العملاء والضمان.
يظهر على الشاشة "E7 error".	يعني هذا أن درجة الحرارة الداخلية مرتفعة للغاية ولا يمكن للصمام العائم الارتفاع. يتطلب هذا الإصلاح.	اتصل بخدمة العملاء والضمان.

كيفية تفكيك وإعادة تركيب صحن الغطاء وحلقة منع التسرب عند التنظيف

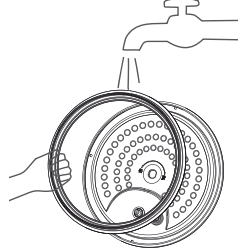
ملاحظة: تأكد من إيقاف تشغيل الطنجرة قبل تفكيكها.



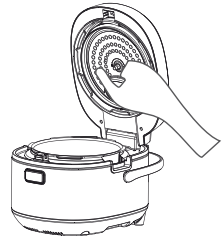
ركب صحن الغطاء على الطنجرة وثبته باستخدام الصامولة.



ثبت حلقة منع التسرب على حافة الصحن وتأكد من وضع الحلقة بشكل صحيح.



أزل حلقة منع التسرب من حافة صحن الغطاء واغسل كل من صحن الغطاء وحلقة منع لتسرب باستخدام الماء ومنظف معتدل. تأكد من أن عوامة الضغط تتحرك بحرية وأن مدخل صمام العادم نظيف وخالي من البقايا المترسكة.



عندما يكون غطاء الطنجرة مفتوحاً، فك الصامولة الثابتة وأزل صحن الغطاء.

ساعدني، حدث خطأ ما!

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يصعب إغلاق غطاء طنجرة الضغط التي تعمل بتقنية الحث.	قد يكون الغطاء موضوع بشكل غير صحيح على الجهاز.	ضع حلقة منع التسرب بشكل صحيح.
يصعب إزالة غطاء طنجرة الضغط التي تعمل بتقنية الحث.	إذا تم وضع حلقة منع التسرب بشكل صحيح، فقد تكون عوامة الضغط عالقة.	تأكد من نظافة عوامة الضغط، راجع الصفحة 51 للاطلاع على تعليمات التنظيف.
	إذا كان من الصعب إزالة الغطاء، فقد يكون صمام العوامة عالقاً وغير قادر على الوقوع.	ادفع الصمام برفق لتحرير صمام العوامة.
هناك تسرب للهواء من الغطاء.	قد تكون حلقة منع التسرب غير مثبتة بشكل صحيح.	يجب تنظيف حلقة منع التسرب لإزالة بقايا الطعام.
	هناك بقايا طعام على الصمام.	يجب تنظيف حلقة منع التسرب لإزالة بقايا الطعام.
	قد تكون حلقة منع التسرب مكسورة.	يجب استبدال حلقة منع التسرب، اتصل بخدمة العملاء والضمان.

وظائف إضافة مكونات في منتصف الطهي + قفل الأمان

استخدام وظيفة "إضافة المكونات في منتصف عملية الطهي"

1. لاستخدام هذه الوظيفة، اضغط على زر "Steam Release" على لوحة التحكم الرقمية لمدة 3 ثوانٍ وسيخرج الجهاز البخار تلقائيًا (الأمر الذي سيستغرق بضع دقائق).
2. بمجرد خروج البخار تمامًا، سيصدر الجهاز طنينًا وسينطفئ ضوء مؤشر "تحرير الضغط".
3. افتح الغطاء بحرص وأضف الطعام إلى الوعاء.
4. بعد إضافة الطعام، أغلق الغطاء وسيستأنف الجهاز العملية السابقة حتى يكتمل الطهي.
5. بمجرد الانتهاء، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاحتفاظ بالسخونة.
6. اضغط مع الاستمرار على زر "Warm/Cancel" لإنهاء العملية.

استخدام وظيفة قفل الأمان

1. بعد بدء عملية الطهي، اضغط مع الاستمرار على زر "Preset/Safety Lock" لمدة 3 ثوانٍ.
2. سيضيء ضوء مؤشر "قفل الأمان".
3. لإلغائه، اضغط مع الاستمرار على زر "Preset/Safety Lock" لمدة 3 ثوانٍ.

التنظيف والصيانة

1. افصل الطنجرة عن مصدر الطاقة ونظفها بعد كل استخدام.
2. امسح السطح الخارجي للجهاز باستخدام قطعة قماش ناعمة ورطبة. يمكنك استخدام منظف معتدل لإزالة الطعام الجاف إذا لزم الأمر.
3. نظف الجزء الداخلي من الطنجرة بما في ذلك حلقة منع التسرب وصحن الغطاء ومدخل ومخرج صمام العادم وعوامة الضغط وفتحة تنفيس الهواء وصمام العوامة وحواية تجميع المياه (تقع في الجزء الخلفي من الجهاز). ثم نشفهم بمنشفة.
4. استخدم إسفنجة أو فرشاة غير معدنية لتنظيف الوعاء الداخلي ثم نشفه بمنشفة.
5. استخدم فرشاة صغيرة لتنظيف فتحة التهوية وصمام تحديد الضغط.

MENU 2	الكيك	45 دقيقة	75 دقيقة	45 دقيقة
MENU 2	البيتز	45 دقيقة	59 دقيقة	25 دقيقة
MENU 2	المعكرونة	10 دقائق	30 دقيقة	5 دقائق
MENU 2	اللحم المشوي	30 دقيقة	59 دقيقة	5 دقائق
MENU 2	القلي العميق	30 دقيقة	59 دقيقة	5 دقائق
MENU 2	إذابة الثلج	30 دقيقة	59 دقيقة	20 دقيقة
MENU 2	الزبادي	8 ساعات	12 ساعة	6 ساعات

وظائف درجة الحرارة + تسخين/ إلغاء + إعادة التسخين

تعديل درجة الحرارة (وظائف الشواء والقلي العميق فقط)

بعد بدء تشغيل الطنجرة، يمكن تعديل درجة الحرارة فقط لوظائف الشواء والقلي العميق حسب الحاجة.
ملاحظة: يمكن تعديل وقت الطهي كذلك.



اضغط على زر "Time/Temp" للاختيار بين الوقت أو درجة الحرارة.



استخدم زر "+" لزيادة أو تقليل وقت الطهي أو درجة الحرارة.

استخدام وظيفة تسخين/إلغاء المختصرة

1. اضغط مع الاستمرار على زر "Warm/Cancel" لبدء العملية. سيتم عرض وقت الاحتفاظ بالسخونة عندما يكون ضوء المؤشر مضاءً. ستُغلق الطنجرة تلقائيًا خلال 12 ساعة.

2. لإنهاء العملية، اضغط مع الاستمرار على زر "Warm/Cancel".

ملاحظة: تبدأ وظيفة الاحتفاظ بالسخونة تلقائيًا عقب انتهاء أي من الوظائف.

استخدام وظيفة إعادة التسخين

1. اضغط مع الاستمرار على زر "Start/Reheat" للبدء، وسيضيء الضوء الأخضر.

2. اضغط على زر "Time/Temp".

3. استخدم الزرين "+" و "-" لتحديد وقت إعادة التسخين الذي تريده.

4. بمجرد الانتهاء، سيحول الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاحتفاظ بالسخونة.

5. اضغط مع الاستمرار على زر "Warm/Cancel" لإنهاء العملية.

ملاحظة: لا يمكن بدء كل من وظائف الاحتفاظ بالسخونة وإعادة التسخين إلا عندما تكون الطنجرة في وضع "الاستعداد".

موقت التأخير

تكون وظيفة مؤقت التأخير متاحة عند تحديد وظيفة الطهي البطيء والغليان ببطء/اصنع بنفسك والحفاظ على السخونة واللحوم والأرز الأبيض واليخنة والحساء والعصيدة والطهي على البخار والطبخ بالمرق طبخاً بطيئاً.

القائمة/ موقت التأخير	طهي بطيء	غليان ببطء/ اصنع بنفسك	الحفاظ على السخونة	اللحوم	الأرز الأبيض	اليخنة	الحساء	العصيدة	الطهي على البخار	الطبخ بالمرق طبخاً بطيئاً
الإعداد افتراضي	ساعتان	ساعتان	ساعتان	ساعتان	ساعتان	ساعتان	ساعتان	ساعتان	ساعتان	ساعتان
الحد الأقصى	24 ساعة	24 ساعة	24 ساعة	24 ساعة	24 ساعة	24 ساعة	24 ساعة	24 ساعة	24 ساعة	24 ساعة
الحد الأدنى	دقيقة واحدة	دقيقة واحدة	دقيقة واحدة	دقيقة واحدة	دقيقة واحدة	دقيقة واحدة	دقيقة واحدة	دقيقة واحدة	دقيقة واحدة	دقيقة واحدة

استخدام وظيفة مؤقت التأخير

1. اتبع الإرشادات الواردة في الصفحة 56 لتحديد وظيفة الضبط المسبق المطلوبة ووقت الطهي.
2. اضغط على زر "Preset/ Safety Lock".
3. استخدم الزرين "+" و "-" لضبط الوقت.
- ملاحظة: يمكنك التبديل بين الساعات والدقائق بالضغط على زر "Preset/ Safety Lock".
4. اضغط مع الاستمرار على زر "Start/Reheat" لبدء المؤقت.

ضبط وقت الطهي

اتبع الإرشادات الواردة في الصفحة 56 لتحديد وظيفة الضبط المسبق المطلوبة، ويمكن تعديل وقت الطهي لجميع الوظائف كما هو موضح أدناه.

الزر	الوظيفة	الإعداد الافتراضي	أقصى وقت	أدنى وقت
MENU 1	طهي بطيء منخفض	3 ساعات	12 ساعة	ساعة واحدة
MENU 1	طهي بطيء عالي	3 ساعات	12 ساعة	ساعة واحدة
MENU 1	غليان ببطء/ اصنع بنفسك	ساعة واحدة	6 ساعات	ساعة واحدة
MENU 1	الحفاظ على السخونة	6 ساعات	24 ساعة	ساعة واحدة
MENU 2	اللحوم	35 دقيقة	ساعتان	15 دقيقة
MENU 2	الأرز الأبيض	18 دقيقة	28 دقيقة	18 دقيقة
MENU 2	اليخنة	70 دقيقة	12 ساعة	45 دقيقة
MENU 2	الحساء	30 دقيقة	ساعتان	15 دقيقة
MENU 2	العصيدة	25 دقيقة	ساعتان	5 دقائق
MENU 2	الطهي على البخار	15 دقيقة	ساعتان	5 دقائق
MENU 2	الطبخ بالمرق طبخاً بطيئاً	50 دقيقة	ساعتان	30 دقيقة

9	تحرير البخار هو عملية تحرير الضغط والبخار داخل الطنجرة لوظائف اللحوم واليخنة والحساء والعصيدة والطهي على البخار والأرز الأبيض. ستبدأ هذه الوظيفة تلقائيًا بعد انتهاء عملية الطهي الرئيسية. بالنسبة للوظائف الأخرى، يخرج البخار بشكل متقطع أثناء عملية الطهي. ملاحظة: يُرجى عدم فتح غطاء الطنجرة عندما يومض ضوء مؤشر "تحرير الضغط" أو عندما يضيء. افتح غطاء الطنجرة فقط بعد سماع صوت صفارة وإطفاء ضوء المؤشر الذي يشير إلى اكتمال عملية تحرير البخار.
10	عند اكتمال عملية الطهي، سيتحول الجهاز تلقائيًا إلى وضع الحفاظ على السخونة وسيبدأ مؤقت العد التنازلي تلقائيًا. ملاحظة: لا تفتح الغطاء عندما يكون ضوء مؤشر "الحفاظ على السخونة" قيد التشغيل. انتظر حتى يتم تحرير البخار تمامًا وإلا سيتناثر ويسبب خطرًا.
11	لإلغاء وظيفة الحفاظ على السخونة، اضغط على "Warm/Cancel" وأوقف تشغيل الطنجرة وافصلها عن مصدر التيار الكهربائي. لدواعي السلامة، يتم تعيين وضع الاستعداد '----' تلقائيًا عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام لفترة مستمرة تزيد عن 12 ساعة.
12	بمجرد إيقاف تشغيل الطنجرة وإزالتها من مصدر الطاقة، افتح الغطاء وفقًا للتعليمات الواردة في الخطوة 1 وأزل الوعاء الداخلي.

ضبط مستوى الضغط + مؤقت التأخير

مستوى الضغط

يمكن ضبط مستوى الضغط عند اختيار وظائف اللحوم واليخنة والحساء والعصيدة والطهي على البخار.

القائمة/درجة الضغط	اللحوم	اليخنة	الحساء	العصيدة	الطهي على البخار	الأرز الأبيض
الإعداد الافتراضي	3	3	6	3	4	3
الحد الأقصى	7	7	7	7	7	/
الحد الأدنى	2	2	2	1	2	/

استخدام وظيفة ضبط الضغط

1. اتبع الإرشادات الواردة في الصفحة 56 لتحديد وظيفة الضغط المسبق المطلوبة ووقت الطهي.
2. اضغط على زر "Pressure Adjust".
3. اضغط على زر "Pressure Adjust" مرة أخرى لتحديد مستوى الضغط المطلوب.
4. لتأخير بدء عملية الطهي، يرجى اتباع إجراء مؤقت التأخير في القسم أدناه.
5. لبدء الطهي، اضغط مع الاستمرار على زر "Start/Reheat".

استخدام طنجرة الضغط التي تعمل بتقنية الحث

1	لفتح الطنجرة، أدر مقبض "الفتح / الإغلاق" إلى وضع "الفتح". اضغط على زر "الفتح" في الجزء الأمامي من الجهاز لفتح الغطاء.
2	تأكد من نظافة عوامة الضغط ومدخل صمام العادم، وأن حلقة منع التسرب موضوعة بشكل صحيح على الحافة الخارجية لصحن الغطاء وأن حاوية تجميع المياه فارغة وموضوعة بشكل صحيح في الجزء الخلفي من الجهاز. انظر الصفحة 51 للاطلاع على تعليمات التنظيف والصيانة.
3	أخرج الوعاء الداخلي وأدخل الماء والمكونات حسب الحاجة. يجب أن توضع المكونات والمياه المضافة إلى الوعاء بين خط المياه "No.2" وخط المياه "Max" (الموجود داخل الوعاء الداخلي). ملاحظة: امسح الحافة الخارجية للوعاء الداخلي وتأكد من عدم وجود انسكابات عليها قبل إعادة الوعاء الداخلي إلى الطنجرة.
4	لإغلاق الغطاء، ادفع الغطاء لأسفل لإغلاقه. اضغط مع الاستمرار على مقبض "الفتح/الإغلاق" إلى وضع "الإغلاق". ملاحظة: اترك الغطاء مفتوحاً عند استخدام وظائف القلي العميق والشواء. لبدء الطهي، أدر مقبض "الفتح/الإغلاق" إلى وضع "الإغلاق". يمكنك استخدام الغطاء المانع للانسكاب لتغطية الوعاء أثناء عملية الطهي.
5	شغل الطنجرة من المفتاح الرئيسي. ستعرض الشاشة '----'، ويعني ذلك وضع "الاستعداد".
6	حدد وظيفة الضبط المسبق المطلوبة عن طريق الانتقال بين الخيارات الموجودة في زر "Menu 1" أو "Menu 2". Menu 1: طهي بطيء منخفض، طهي بطيء عالي، غليان ببطء/ اصنع بنفسك، الحفاظ على السخونة. Menu 2: لحم، أرز أبيض، يخنة، حساء، عصيدة، الطهي على البخار، الطبخ بالمرق طبخاً بطيئاً، الكيك، البينتزا، المكرونة، اللحم المشوي، القلي العميق، إذابة الثلج، الزبادي. ملاحظة: يتم ضبط مستوى الضغط تلقائياً. ومع ذلك، يمكن تعديل العديد من الوظائف المضبوطة مسبقاً حسب الحاجة. راجع الصفحة 54 للتعرف على المعايير الموصى بها لكل وظيفة محددة مسبقاً.
7	حدد وقت الطهي المطلوب بالضغط على زر "Time/Temp"، استخدم الزرين "+" و "-" لضبط وقت الطهي. ملاحظة: يمكنك التبديل بين الساعات والدقائق بالضغط على زر "Time/Temp". راجع الصفحة 53 للتعرف على المعايير الموصى بها لكل وظيفة.
8	اضغط مع الاستمرار على زر "Start/Reheat" في لوحة التحكم الرقمية لبدء الطهي. ستدخل الطنجرة في وضع التسخين المسبق وسيصل الضغط في الداخل إلى الدرجة المطلوبة. لا يمكن فتح الغطاء في هذه المرحلة. بمجرد وصول الضغط إلى المستوى المطلوب، سيظهر مؤقت العد التنازلي على الشاشة. ملاحظة: ترد التعليمات المتعلقة بإضافة المكونات في منتصف عملية الطهي في الصفحة 51.

التعرف على طنجرة الضغط التي تعمل بتقنية الحث



دليل البدء السريع

1	اضغط على زر Menu 1 أو Menu 2 لتحديد وظيفة الطهي.
2	اضبط وقت الطهي ومستوى الضغط ووقت التأخير عند الحاجة.
3	اضغط مع الاستمرار على زر Start/Reheat لبدء الطهي.
4	يمكنك ضبط وقت الطهي ودرجة الحرارة لوظائف الشواء والقلي العميق عند الحاجة.

قبل فتح الغطاء، تأكد من إيقاف تشغيل الطنجرة وفصلها عن الكهرباء.	⚠
اجعل وقت الحفاظ على الحرارة أقل من ست ساعات.	⚠
افحص فتحة التنفيس على غطاء الطنجرة بانتظام لتجنب انسدادها.	⚠
من غير الطبيعي أن يخرج الهواء الزائد من الغطاء أثناء عملية الطهي. في هذه الحالة توقف عن استخدام الطنجرة على الفور، وافصلها عن الكهرباء، ثم اتصل بخدمة العملاء والضمان.	⚠
يجب عدم غمر الجهاز في الماء. لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة إلا إذا تلقوا إشرافاً أو إرشادات متعلقة باستخدام الجهاز. يجب منع الأطفال من العبث في الجهاز.	⚠
الجهاز غير معدّ للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.	⚠
قد تكون درجة حرارة الأسطح الملامسة عالية أثناء تشغيل الجهاز. يجب عدم فتح الحاروة حتى ينخفض الضغط بشكل كاف.	⚠
لا تفتح الجهاز بالقوة أبداً. تأكد من أن الضغط داخل الجهاز قد عاد إلى طبيعته قبل فتح الجهاز. انظر التعليمات لاستخدامها كمرجع.	⚠
لا تستخدم الجهاز أبداً دون إضافة أي نوع من السوائل. فقد يؤدي ذلك إلى تلف الجهاز.	⚠
لا تملأ الجهاز لأكثر من الثلثين. بالنسبة للأطعمة التي تزيد بشكل كبير أثناء الطهي، مثل الأرز أو الخضار المجفف أو الكومبوت، لا تملأ الجهاز بأكثر من النصف.	⚠
لا تقلي الطعام بالزيت أثناء استخدام وظيفة الضغط بالجهاز.	⚠

هذا الجهاز مصمم للاستخدام في المنزل والأماكن المشابهة مثل: مطبخ العاملين في المتاجر والمكاتب وأماكن العمل الأخرى؛ ومنازل المزرعة؛ ومن قبل العملاء في الفنادق والنزل والأماكن السكنية الأخرى؛ وفي الأماكن التي توفر خدمة المبيت والإفطار.

قد يؤدي عدم اتباع تعليمات السلامة والتحذيرات إلى حدوث إصابات خطيرة. قد يؤدي إساءة استخدام طنجرة الضغط التي تعمل بتقنية الحث إلى إلحاق الضرر بجهازك وإلغاء ضمانك.

مرحباً بمساعد مطبخك الجديد

تهانينا على شرائك طنجرة الضغط التي تعمل بتقنية الحث.

إن طنجرة الضغط التي تعمل بتقنية الحث متطورة ومناسبة للعديد من عمليات الطهي، بما في ذلك الطهي على البخار والطبخ والشواء والقلي العميق والطهي البطيء والطبخ بالمرق وإذابة الثلج والخبز. تسمح البرامج المعدة مسبقاً بإعداد الوصفات الشائعة مثل الأرز والبيتزا والزبادي والمكرونات، وغيرها الكثير.

توفر طنجرة الضغط التي تعمل بتقنية الحث تنوعاً كبيراً ويتيح تأخير المؤقت لمدة 24 ساعة للجهاز بدء الطهي تلقائياً عند انتهاء وقت العد التنازلي. تعرض شاشة العرض الرقمية الكبيرة عرض تشغيل واضح وبسيط لمساعدتك في تحديد خيار القائمة الصحيح.

إن تقنية التسخين الحثي المتقدمة من طنجرة الضغط التي تعمل بتقنية الحث تتميزها عن طرق الطهي التقليدية. تسمح الطاقة المزودة مباشرة إلى وعاء الطهي التي تلتقط مصدر الحرارة وكذلك قدراته المتعددة بالاحتفاظ بالمزيد من العناصر الغذائية والحفاظ عليها. توفر التكنولوجيا الوقت وتحافظ على الطاقة من خلال استخدام درجة حرارة عالية وضغط لطهي الطعام في إطار زمني أقصر.

يضمن التصميم المبتكر سهل التنظيف لطنجرة الضغط التي تعمل بتقنية الحث سهولة التنظيف.

للحصول على نتائج أفضل وأفكار أكثر إلهاماً، تفضل بزيارة موقعنا على الإنترنت وأرشيف الوصفات أو ارجع إلى الوصفات المجانية المقدمة.

السلامة أولاً

لضمان سلامتك والحصول على أفضل أداء لطنجرة الضغط التي تعمل بتقنية الحث، يُرجى قراءة هذه التعليمات بعناية.



توخ الحذر عند نقل الطنجرة إلى مكان آخر، استخدم المقبض المتصل بقاعدة الجهاز لنقله.



لا تلمس صحن الغطاء بعد تشغيل الجهاز حيث يستغرق الصحن وقتاً حتى يبرد.



في حالة تلف الوعاء الداخلي أو صحن الغطاء أو حلقة منع التسرب، توقف عن استخدام الطنجرة لتجنب الإصابات.



يرجى الاتصال بخدمة العملاء والضمان.



لا تفكك الطنجرة أو تستبدل الوحدات. يرجى الاتصال بخدمة العملاء والضمان.



لا تستمر في استخدام حلقة منع التسرب المكسورة أو حلقة غير المقدمة مع الجهاز في الأصل.



لا تستخدم الطنجرة بالقرب من المواد القابلة للاشتعال أو في بيئة رطبة.



عند ضبط صمام تحديد الضغط، تأكد من أن وجهك أو يديك ليست بالقرب من فتحة التنفيس.



استخدم ملعقة خشبية أو بلاستيكية لتجنب إتلاف الطلاء غير اللاصق في الوعاء الداخلي.



في حالة تلف سلك الكهرباء، توقف عن استخدام الجهاز على الفور واتصل بخدمة العملاء والضمان.



لا تضع الوعاء الداخلي على أي مصدر آخر للحرارة. لا تستبدل أوعية أخرى بالوعاء الداخلي.



المحتويات

مرحبًا بمساعد مطبخك الجديد

السلامة أولاً

التعرف على طنجرة الضغط التي تعمل بتقنية الحث

دليل البدء السريع

استخدام طنجرة الضغط التي تعمل بتقنية الحث

ضبط مستوى الضغط + مؤقت التأخير

مستوى الضغط

استخدام وظيفة ضبط الضغط

مؤقت التأخير

استخدام وظيفة مؤقت التأخير

ضبط وقت الطهي

وظائف درجة الحرارة + تسخين/ إلغاء + إعادة التسخين

تعديل درجة الحرارة (وظائف الشواء والقلي العميق فقط)

استخدام وظيفة تسخين/إلغاء المختصرة

استخدام وظيفة إعادة التسخين

وظائف إضافة مكونات في منتصف الطهي + قفل الأمان

استخدام وظيفة "إضافة المكونات في منتصف عملية الطهي"

استخدام وظيفة قفل الأمان

التنظيف والصيانة

كيفية تفكيك وإعادة تركيب صحن الغطاء وحلقة منع التسرب عند التنظيف

ساعدني، حدث خطأ ما!

المواصفات



SINCE 1905

BOJ OLAÑETA S.L.U.

N.I.F.: B-20016333

Matsaria, 21

20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN

BOJ GLOBAL S.L.U

N.I.F.: B-75214866

Ibarkurutze, 1 Bajo

20600 Eibar (Gipuzkoa) SPAIN



www.bojglobal.com



(+34) 943 820 071

The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.

El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.

O fabricante, reserva-se os direitos de modificar os modelos descritos neste Manual de Instruções.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrits dans ce mode d'emploi.

يحتفظ المصنع بحق تعديل النماذج الموصوفة في دليل التعليمات هذا.