



SINCE 1905

USER MANUAL - MANUAL DE USO - MANUAL DE INSTRUÇÕES -  
MANUEL D'UTILISATION - مدختسملا لي لدد



PC-1000-5

**ELECTRIC PRESSURE COOKER**

Olla a presión eléctrica - Panela de  
pressão eléctrica - Autocuiseur électrique

طنجرة الضغط الكهربائية



## CONTENTS

Security Section  
Introduction  
Product Structure Diagram  
Control Panel  
Common Messages  
Preparations  
Water Testing  
Caution  
Function Introduction  
Pressure Cooking  
Sauté  
Slow Cook  
Yogurt Pasteurization  
Culture  
Function Button  
Cleaning  
Troubleshooting

## Security Section

We always put your safety first. To ensure the safe use, please be sure to observe the following safety precautions.



1. Please use **230V~50Hz** power socket. Be sure to connect the plug to Electric Pressure Cooker before inserting it into the wall socket. Press **Cancel** before pulling out the plug to ensure that no program is running.



2. **Do not** use any pot other than Electric Pressure Cooker. When there are foreign bodies at the bottom of the inner pot and on the surface of the heating plate, please remove them before using.



3. Make Electric Pressure Cooker cool down before cleaning.



4. When the product is working, the limbs **must not be close** to the outlet of the exhaust valve, so as to avoid scalding. **Do not** cover or block the steam valve and float valve with cloth or other objects.



5. When the Electric Pressure Cooker is running or when it is being cleaned. **Never** touch the Electric Pressure Cooker base, power cord or plug with any liquid.



6. During cooking and after cooking, the surface of Electric Pressure Cooker will become **hot**. Please pay attention to **prevent scalding**.

MODEL	POWER SUPPLY	RATED POWER	VOLUME	CALBER OF INNER POT	WEIGHT	DIMENSION
PC-1000-5	230V ~50Hz	1000 W	5.5L	16x22cm	7.41 kg	33x31.11x31.75 cm



7. Always use the side handles to carry the Electric Pressure Cooker, so be sure to prevent burns. When moving the Electric Pressure Cooker containing hot liquid, do not move the cookware during operation.



8. Keep the power cord away from the heat source. Do not hang the power cord over the edge of the table or counter to avoid pulling and damaging the power cord.



9. Do not open the Electric Pressure Cooker lid by force. After the pressure is released, the lid will float to the downward position.



10. When cooking under pressure, the total amount of food and water never exceeds the maximum filling line. (beans and rice shall not exceed 1/2) (others shall not exceed 2/3).



11. Do not allow children to use it alone, and keep it out of reach of infants to avoid electric shock and scalding.

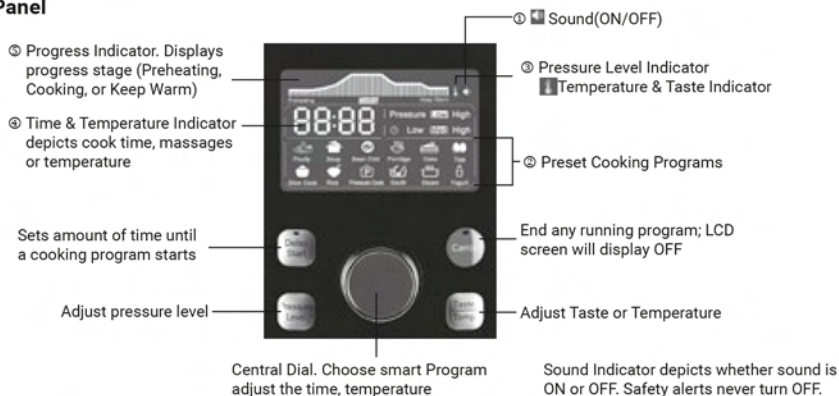


12. Please use original accessories. (Accidents may result from using parts recommended by non-original manufacturers).

## Product Structure Diagram



## Control Panel



### To turn the sound on

1. Press Cancel to stop all programs. The LCD screens will display OFF.
2. Press and hold Cancel again for at least 4 seconds. The LCD screen will display S on

Note: Sometimes the knob is too sensitive and jump to another program. It's a normal phenomenon.

### Common Messages



Electric Pressure Cooker is plugged in: no programs are running



Sauté preheating is complete



Electric Pressure Cooker is preheating



Pasteurizing



Time Indicator displays Cook Time Delay Start time, and Keep Warm elapsed time



Lid is not locked in place



Selected the wrong program? No problem! Press Cancel at anytime to stop a program

### Preparations

- After removing the outer packaging, please pay attention to all warning labels.
- Please read all the safety instructions in this manual before inserting and using the machine.



1. Open the product package carefully.
2. Open lid and close lid.
3. To lock the lid in place, align the ▼ mark on the lid with the ▲ mark at the top of the Electric Pressure Cooker base and turn the lid clockwise to the ▲ mark. If the sound is turned on and your Electric Pressure Cooker is plugged in, a little tune plays to let you know the lid is secure.
4. After cleaning the silicone gasket, the lid and its components, wipe it clean. Refer to the cleaning instructions.



1. Inspect and install silicone gasket and float valve.
2. Install the water receiver.
3. Secure the Power Cord.



### Water Testing

Please perform a water test on Electric Pressure Cooker before using to verify its function.

Please follow the steps below to complete this test.

1. Place the Inner Pot into the Electric Pressure Cooker base. Turn on the power.
2. Pour 3 cups of water into the Inner Pot by using the attached measuring cup.
3. Lock lid in place and turn steam hole handle to Sealing.



1. ADD 3 CUPS WATER




2. LOCK LID



3. TURN TO SEALING



4. SELECT STEAM

4. Select Steam and press Start.
5. Rotate the button, adjust the time to 2 minutes, and press Start again.
6. At this time, the display screen will show  the, and the graph will show the preheating state. Steam will be released until the float is fully raised. When pressure is reached, the timer begins to count down. After the program is complete, Electric Pressure Cooker beeps and automatically switches to the keep warm.



ADJUST TIME  
(ROTATE THE KNOB, ADJUST TIME TO 2 MINUTES)



AFTER CYCLE COMPLETES, TURN TO  
VENTING FOR QUICK RELEASE

**Caution**

You can make the pressure release naturally or use the quick release feature.

**Natural release:** do nothing and stress will release itself. When the float returns to its original position, the lid will automatically unlock, which may take 10-40 minutes or more. **Don't try to open the lid by force.**

**Quick release:** turn steam hole handle to vent hole (keep finger away from actual steam outlet); The pressure is released at a faster rate.

When the float returns to its original position, the lid unlocks. **Don't try to open the lid by force.**



Which method should I use?

Most recipes will specify whether to use fast or natural releases. For foods with large amounts of liquids, starch content or potentially foaming ingredients, such as oatmeal, beans, pasta or soup, use natural release methods to prevent the splashing of thick liquids.

**FUNCTION INTRODUCTION****Pressure Cooking**

The Electric Pressure Cooker is equipped with the following preset pressure cooking programs: poultry, beans/chili, soup, rice, porridge, eggs, steam, and cakes. You can also use pressure cooking to manually set up your own custom program functionality. Complete the following steps to run the pressure cooking program:

1. Add the prepared ingredients to the inner pot and put the inner pot into the base of the pressure pot. (The minimum amount of liquid required for cooking is 1 cup. The water content of oil and oil-based liquid is not enough to meet the requirements. Acceptable liquids include water, wine, beer, stock, gravy and juice.)
2. When power-on, the LCD screen will display OFF.
3. Lock cover in place and turn steam hole handle to Sealing position. Then rotate the knob, select the pressure cooker program, and press start.
4. Adjust the time, pressure and taste according to your recipe and press Start again.

1. LOCK LID



2. TURN TO SEALIN

3. ROTATE THE KNOB  
PRESS START4. ADJUST TIME  
(OPTIONAL)

5. The pressure cooker starts to work after 3 beeps. The display will show time, pressure level, mode and preheat progress indicators. The preheating period can last from a few minutes to 40 minutes or longer. As the pressure cooker heats up, the float will rise. When pressure is reached, progress indicators and timers start automatically.
6. At the end of the cooking cycle, the cooker beeps and goes into heat preservation mode. The LCD displays the elapsed time. After 24 hours, it automatically switches to OFF and enters standby mode.



**Note:** during preheating, it is normal for some steam to be released from the steam relief valve and occasionally sputtering. As the cooker heats up and pressure increases, the float valve rises



PREHEATING

COOK TIME INDICATOR  
(DISPLAYS SELECTED  
TIME)KEEP WARM ELAPSED  
TIME INDICATOR (COOKING  
COMPLETE)

## Sauté

1. Put the inner pot into the base and switch on the power.
2. Turn the knob and select sauté. Press Start. Adjust the time and press Start again.
3. Press Temp to enter the temperature control interface, and rotate the knob to change the temperature. The knob rotates inversely to "-" and clockwise to "+" (temperature range: 130°C -185°C).
4. The pressure cooker will make 3 beeps and start working. The LCD will show the. When the operating temperature is reached, the LCD will display the remaining working time.
5. Add ingredients and mix to a Inner Pot and cook according to the recipe.
6. After cooking, press cancel. The LCD screen will display OFF.

**Note:** **Do not** close the lid when using Sauté function. Please drain the water in the pot before adding oil to prevent splashing. When cooking foods that are easily swellable or high in fat/high in oil content, **be careful** of splashing oil when opening the lid. **Avoid burns.**

1. OPEN LID

2. ROTATE THE KNOB  
PRESS START3. ADJUST TIME  
(OPTIONAL)4. PRESS TEMP.  
TO CHANGE  
TEMPERATURE

## Slow Cook

Slow cook function is very suitable for recipes that require long cooking time.

Follow these steps to use it:

1. Put the ingredients into the pot, then place the inner pot into the base, and turn on the power.
2. Lock the lid in place, dial the float valve to VENTING. Rotate the knob and select the Slow Cook. After pressing the start key, it enters the time adjustment interface.
3. By default, the program Slow Cook for 4 hours. You can also manually rotate the knob to adjust the time as required.
4. Press Temp. to select the temperature (Low 91.66°C, Med 95.55°C, High 97.78°C), and press the Start key again to enter the working state.

- Then your Electric Pressure Cooker will beep 3 times and the LCD screen will display to indicate that the Electric Pressure Cooker is preheating. When preheating is complete, the LCD screen will display the remaining cook time.
- When cooking is complete, the Electric Pressure Cooker beeps several times and automatically switches to Keep warm. The LCD screen will now display the elapsed time after cooking complete. After 24 hours, the Electric Pressure Cooker will automatically switch to OFF.
- Press Cancel and remove the lid.



1. OPEN LID



2. TURN TO VENTING

3. ROTATE THE KNOB  
PRESS START4. PRESS TEMP  
TO CHANGE THE  
TEMPERATURE

5. PRESS START

### Yogurt Pasteurization

Making yogurt with Electric Pressure Cooker is simple and fun. Just need some milk and a little bit of active culture, a cup of nutritious yogurt is made!

Please follow these steps to make yogurt, the first step: pasteurization

- Pour the right amount of milk into the pot, put it into the base and turn on the power.
- Lock the lid in place and move the valve to the Sealing position.
- Rotate the knob, select the yogurt and press start. When you press Temp to select High mode, the display will display Boil, press Start, indicating is ready to pasteurize.
- The program will enter the work after 3 beeps. After the work is completed, the screen will display OFF (under this function, the work will not automatically enter the state of heat preservation after completion).
- Remove the Inner Pot with milk pan, put the pot on the hob, cooling to the milk to 44.44 °C. Use a food thermometer to measure temperature.



1. LOCK LID



2. TURN TO SEALING

3. ROTATE THE KNOB  
PRESS START4. ADJUST TO HIGH  
(PRESS TEMP TO SET  
THE HIGH)

### Culture

The second step, yogurt activity culture

- Add the active culture into the hot milk in the pot and stir well.
- Replace the inner pot and close the lid. Steam release handles can be left in ventilated or sealed positions.

3. Select Yogurt and keep it in LOW mode. Press Start. The program defaults to 8 hours. Rotate the knob, adjust the fermentation time according to your preference, and press Start again.
4. The program will enter the work after 3 beeps. When finished, Electric Pressure Cooker beeps again and the screen shows OFF.
5. Remove the lid and transfer the yogurt to a clean jar to cool.



1. LOCK LID



2. TURN TO SEALING

3. ROTATE THE KNOB  
PRESS START4. ADJUST TO LOW  
PRESS START

## FUNCTION BUTTON

### Delay Start

1. Put the ingredients in the inner pot and place them in the base. Switch on the power.
2. Lock the lid in place and transfer the steam hole handle to the seal or vent according to the requirements of the selected procedure. Select the program and press start.
3. Press the Delay Start. Rotate the knob and adjust the reservation clock. The knob rotates inversely to “-” and the knob rotates clockwise to “+”. Press Delay Start again to adjust the minute. After adjustment, press the knob to confirm the start.--
4. Electric Pressure Cooker will start with three beeps and the display will show the countdown time. After the delay process is completed, the pressure cooker will automatically start cooking according to the set cooking procedure.

Note: You can still change the pressure level during the delayed cycle. The process of Sauté, Sterilize and Yogurt has no reservation function.

### Taste/Temperature Selection:

Select the program, after adjusting the time, press the “Taste” button continuously, and the LCD screen frame shows “Low”, “Med”, “High”. If not to select, the taste is defaulted to memory selection.

This button is used for temperature adjustment in the function of Sauté, Slow Cook and Yogurt.

### Pressure Level:

Select the program, and after setting the time, press “Pressure Level” to select pressure. Press “Pressure Level” continuously, and Low “and” High “will be displayed in the loop box of the LCD screen. If not to select, the taste is defaulted to memory selection.

## CLEANING

Please wash all parts and accessories after use.

1. Always unplug and let your Electric Pressure Cooker cool to room temperature before cleaning.
2. **Never** use harsh chemical detergents, scouring pads, or powders on any of the unit's parts or components.



Harsh chemical detergents



3. The Inner Pot, silicone gasket, steamer basket are all dishwasher safe. Additionally, the measuring cup, soup ladle, and rice paddle are top-rack dishwasher safe.

4. Remove the gasket by pulling it out and away from the inside of the lid. After washing the gasket, return it securely to its original position by pressing it firmly into place.



5. Clean the outer body of the Electric Pressure Cooker with a damp cloth or sponge. Check that the steam vent and float are free of debris or food. Wipe the inner base rim with a dry cloth to prevent rusting.

6. Check whether the steam vent handle is blocked by foreign bodies. Make sure that the silicone gasket, float valve, anti-block shield, water storage box and other parts have been installed correctly. Wipe the lid and the pot body clean with a cloth.



Tip: Inner pot, more acute hard water staining may require a vinegar dampened sponge and some scrubbing to remove

If there is tough or burned food residue at the bottom, soak in hot water for a few hours for easy cleaning



Grip tight and pull out



## TROUBLESHOOTING

The following abnormal phenomena occur in use, which is not entirely machine failure. Please check again before contacting customer service support.

Phenomena	Reason	How to resolve
Difficult to close the lid	The float is stuck	Pull down float and then close lid
	Sealing ring is not place properly	Install the sealing ring properly
Difficult to open the lid	The float valve did not fall after venting	Gently press the float valve with chopsticks
	There is pressure in the pot	Open the lid after the pressure in the pot decreases
Air leakage of lid	No sealing ring or seal ring not installed in place	Install the sealing ring as required
	Foreign body is sticking on sealing ring	Clean sealing ring
	The damage of sealing ring	Change sealing ring
Air leakage of float valve	The float valve gasket is stuck with food waste	Clean float valve seal ring
	Abrasion of float valve seal gasket	Replace float valve gasket
Float valve cannot rise	Too little food and water in the pot	Add food and water as required
	Leakage of pot lid or exhaust valve	Contact customer service support
Exhaust valve exhausting continuously while working	Exhaust valve is not in sealed position	Put the exhaust valve in the sealed position
	Failure in controlling of the pressure	Contact customer service support
When working, the hot disk is not heated	The closed lid is not in place	Close the lid again
	Failure of electric heating plate	Contact customer service support
	Circuit fault	Contact customer service support
LCD can't display	Fuselage temperature is too high	Unplug the power supply and reconnect it after cooling. If the fault is not removed, please contact customer service support
	Circuit board failure	Contact customer service support
Can't turn on the machine	Internal parts damaged during transport	Contact customer service support
	Lack of power cord/base rubber foot falling off	Contact customer service support

In certain rare situations, the Electric Pressure Cooker LCD screen will show a error code. Use this table to determine the cause of the error and its corresponding solution.

Phenomena	Reason	How to resolve
	The lid of the pot is not fastened	Close the lid
	Open circuit protection of bottom temperature sensor	Unplug power and contact customer service immediately
	Short-circuit protection of bottom temperature sensor	Unplug power and contact customer service immediately
	Failed to place the inner pot properly	Unplug the power and place the inner pot correctly
	The temperature is too high; the inner pot contains no liquid	Unplug the power and add the liquid as prescribed
	High voltage sensor fault	Unplug power and contact customer service immediately
	Low voltage sensor fault	Unplug power and contact customer service immediately



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

Seguridad  
Presentación  
Esquema de la estructura del producto  
Panel de control  
Mensajes comunes  
Preparación  
Prueba de agua  
Precaución  
Introducción de las funciones  
Cocción a presión  
Salteado  
Cocción lenta  
Pasteurización de yogur  
Cultivo  
Botón de función  
Limpieza  
Resolución de problemas

## Seguridad

Para nosotros, su seguridad siempre es lo primero. Para garantizar un uso seguro, asegúrese de respetar las siguientes medidas de seguridad.



1. Utilice una toma de corriente de 230V~50Hz. Asegúrese de conectar la clavija a la olla a presión eléctrica antes de enchufarla en la toma de la pared. Pulse **Cancelar** antes de extraer el enchufe para asegurarse de que no haya ningún programa en marcha.



2. **No utilice** ninguna otra olla además de la olla a presión eléctrica. En caso de haber pequeñas partículas en el fondo de la olla interna y sobre la superficie de la placa calefactora, retírelas antes de usar el aparato.



3. Deje que la olla a presión eléctrica se enfríe antes de limpiarla.



4. Cuando el producto esté en marcha, debe mantener las **manos alejadas** de la salida de la válvula de escape para evitar quemaduras. **No** cubra o bloquee la válvula de vapor ni la válvula flotante con paños u otros objetos.



5. Cuando la olla a presión eléctrica esté en marcha o cuando se esté limpiando, **no** toque nunca la base, el cable de alimentación o el enchufe con ningún líquido.



6. Durante y tras el cocinado, la superficie de la olla a presión eléctrica estará **caliente**. Tenga cuidado para **evitar quemaduras**.

MODELO	FUENTE DE ALIMENTACIÓN	POTENCIA NOMINAL	VOLUMEN	CALIBRE DE LA OLLA INTERNA	PESO	MEDIDAS
PC-1000-5	230V ~50Hz	1.000 W	5,5L	16x22 cm	7,41 kg	33x31,11x31,75 cm



7. Utilice siempre las asas laterales para transportar la olla a presión eléctrica y evitar quemaduras. No mueva la olla a presión eléctrica llena de líquido caliente cuando esté en marcha.



8. Mantenga el cable de alimentación alejado de la fuente de calor. No deje que el cable de alimentación cuelgue por el borde de la mesa o encimera para evitar tirar de él y dañarlo.



9. No abra la tapa de la olla a presión eléctrica a la fuerza. Una vez que se haya liberado la presión, la tapa descenderá.



10. Cuando cocine con presión, la cantidad total de alimentos y agua no debe superar la línea de llenado máximo (las judías y el arroz no deben superar la 1/2) (el resto no debe superar los 2/3).





11. No deje que los niños utilicen el aparato sin supervisión y manténgalo alejado de los niños pequeños para evitar descargas eléctricas y quemaduras.



12. Utilice accesorios originales. (Si utiliza piezas no recomendadas por el fabricante original, esto puede provocar accidentes).

## Esquema de la Estructura del Producto



## Panel de Control



Para encender el sonido:

1. Pulse Cancel para detener todos los programas. En la pantalla LCD podrá verse OFF.
2. Vuelva a pulsar y mantenga pulsado el botón Cancel durante al menos 4 segundos. En la pantalla LCD podrá verse S ON.

Nota: En ocasiones, el botón giratorio es demasiado sensible y salta a otro programa. Es algo normal.

## Mensajes Comunes

OFF

La olla a presión eléctrica está enchufada: no hay ningún programa en marcha

Hot

El precalentamiento del salteado se ha completado

[ ]

La olla a presión eléctrica está precalentando

boil

Pasteurizando

00:00

El indicador de tiempo muestra el tiempo de cocinado, el tiempo de inicio programado y el tiempo transcurrido de conservación de calor.

lid

La tapa no está bien cerrada



¿Ha seleccionado el programa equivocado? ¡No hay problema! Pulse Cancelar en cualquier momento para detener el programa.

## Preparación

- Tras retirar el embalaje externo, preste atención a todas las etiquetas de advertencia.
- Lea todas las instrucciones de seguridad de este manual antes de colocar y utilizar el aparato.



1. Abra el embalaje del producto con cuidado.

2. Abra y cierre la tapa.

3. Para encajar la tapa, alinee la marca ▼ de la tapa con la marca ▲ de la parte superior de la base de la olla a presión eléctrica y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta la marca ▲. Si el sonido está encendido y su olla a presión eléctrica está enchufada, sonará una pequeña melodía para hacerle saber que la tapa está bien cerrada.

4. Tras limpiar la junta de silicona, la tapa y sus componentes, limpie la olla con una bayeta. Consulte las instrucciones de limpieza.



1. Examine e instale la junta de silicona y la válvula flotante.
2. Instale el colector de agua.
3. Fije el cable de alimentación.



### Prueba de Agua

Realice una prueba de agua en la olla a presión eléctrica antes de usarla para verificar su funcionamiento.

Siga los siguientes pasos para realizar esta prueba.

1. Coloque la olla interna en la base de la olla a presión eléctrica. Póngala en marcha.
2. Vierta 3 tazas de agua en la olla interna con el vaso medidor.
3. Ajuste la tapa y gire el botón del orificio de vapor hasta la posición de sellado (Sealing).




1. AÑADA 3 TAZAS DE AGUA

2. CIERRE LA TAPA

3. GIRE HASTA LA POSICIÓN DE SELLADO

4. SELECCIONE LA FUNCIÓN VAPOR

4. Seleccione la función Vapor y pulse Start.
5. Gire el botón, ajuste el tiempo en 2 minutos y vuelva a pulsar Start.
6. En este momento, en la pantalla se verá  y el gráfico mostrará el estado del precalentamiento. El vapor se liberará hasta que la válvula flotante esté completamente levantada. Cuando se alcance la presión, el temporizador empezará la cuenta atrás. Cuando se complete el programa, la olla a presión eléctrica pitará y cambiará automáticamente a la función de conservación del calor.



AJUSTAR TIEMPO  
(GIRE EL BOTÓN, AJUSTE EL TIEMPO EN 2 MINUTOS)



CUANDO SE COMPLETE EL CICLO, GIRE A LA POSICIÓN DE VENTILACIÓN (VENTING) PARA UNA LIBERACIÓN RÁPIDA.

## Precaución

Puede hacer que la presión se libere de forma natural o utilizar la función de liberación rápida.

**Liberación natural:** no haga nada y la presión se liberará sola. Cuando la válvula flotante vuelva a su posición original, la tapa se desbloqueará de forma automática, lo que puede tardar unos 10-40 minutos o más. **No intente abrir la tapa a la fuerza.**

**Liberación rápida:** gire el botón del orificio de vapor a la posición de ventilación (mantenga el dedo alejado de la salida de vapor); la presión se liberará más rápidamente.

Cuando la válvula flotante vuelva a su posición original, la tapa se desbloqueará. **No intente abrir la tapa a la fuerza.**



¿Qué método debo utilizar?

La mayoría de recetas indican si es mejor utilizar la liberación rápida o la natural. Para alimentos con gran cantidad de líquido, con almidón o ingredientes que puedan formar espuma, como avena, judías, pasta o sopa, utilice el método de liberación natural para evitar que el líquido espeso salpique.

## INTRODUCCIÓN DE LAS FUNCIONES

### Cocción a presión

La olla a presión eléctrica está equipada con los siguientes programas predeterminados de cocción a presión: ave de corral, judías/pimiento, sopa, arroz, gachas de avena, huevos, vapor y pasteles. También puede utilizar la cocción a presión para configurar de forma manual su propio programa personalizado. Siga los siguientes pasos para poner en marcha el programa de cocción a presión:

1. Añada los ingredientes ya preparados a la olla interior y coloque la olla en la base de la olla a presión. (La cantidad mínima de líquido necesaria para cocinar es 1 taza. El contenido de agua del aceite y de los líquidos a base de aceite no es suficiente. Entre los líquidos adecuados se encuentran el agua, el vino, la cerveza, el caldo, la salsa espesa y el zumo).

1. CIERRE LA TAPA



2. GIRE HASTA LA POSICIÓN DE SELLADO



2. Cuando encienda la olla, en la pantalla LCD podrá verse OFF.
3. Ajuste la tapa y gire el botón del orificio de vapor hasta la posición de sellado (Sealing). Después, mueva el botón giratorio, seleccione el programa de la olla a presión y pulse Start.



3. MUEVA EL BOTÓN GIRATORIO Y PULSE START



4. AJUSTE EL TIEMPO (OPCIONAL)

4. Ajuste el tiempo, la presión y el sabor según su receta y vuelva a pulsar Start.
5. La olla a presión empezará a funcionar tras 3 pitidos. La pantalla mostrará el tiempo, el nivel de presión, el modo y los indicadores de progreso del precalentamiento. El periodo de precalentamiento puede durar de unos pocos minutos a 40 minutos o más. Cuando la olla a presión se caliente, la válvula flotante se elevará. Cuando se alcance la presión, los indicadores de progreso y los temporizadores se iniciarán automáticamente.
6. Cuando termine el ciclo de cocinado, la olla pitará y pasará al modo de conservación del calor. La pantalla LCD mostrará el tiempo transcurrido. Tras 24 horas, el aparato se apagará automáticamente y pasará al modo de espera.

**Nota:** durante el precalentamiento, es normal que se libere algo de vapor por la válvula de liberación de vapor y que haya algún desparrame ocasional. Cuando la olla se caliente y la presión aumente, la válvula flotante se elevará.



PRECALENTAMIENTO



INDICADOR DEL TIEMPO DE COCINADO (MUESTRA EL TIEMPO SELECCIONADO)



INDICADOR DEL TIEMPO TRANSCURRIDO DE CONSERVACIÓN DEL CALOR (COCINADO COMPLETADO)

## Saltear

1. Coloque la olla interior en la base y encienda el aparato.
2. Gire el botón y seleccione Saltear. Pulse Start. Ajuste el tiempo y vuelva a pulsar Start.
3. Pulse Temp para entrar en la interfaz del control de temperatura y gire el botón giratorio para cambiar la temperatura. Gire el botón a la inversa para reducir «-», y en el sentido de las agujas del reloj para aumentar «+» (rango de temperatura: 130°C -185°C).

4. La olla a presión emitirá 3 pitidos y empezará a funcionar. Cuando se alcance la temperatura de trabajo, la pantalla LCD mostrará el tiempo restante.

5. Añada los ingredientes, mézclelos en la olla interna y cocine siguiendo la receta.

6. Tras el cocinado, pulse Cancel. En la pantalla LCD podrá verse OFF.

**Nota:** **No** cierre la tapa cuando use la función de salteado. Escurra el agua de la olla antes de añadir aceite para evitar que salpique. Cuando cocine alimentos que se hinchen o que tengan un alto contenido en grasa/aceite, **tenga cuidado** con las salpicaduras de aceite al abrir la tapa. **Evite las quemaduras.**

1. OPEN LID
2. ROTATE THE KNOB PRESS START



3. ADJUST TIME (OPTIONAL)



4. PRESS TEMP. TO CHANGE TEMPERATURE

## Cocción lenta

La función de cocción lenta es muy adecuada para recetas que requieran un cocinado largo.

Siga estos pasos para utilizar esta función:

1. Coloque los ingredientes en la olla; después coloque la olla interna en la base y póngala en marcha.
2. Cierre bien la tapa y gire la válvula flotante a la posición VENTILACIÓN (Venting). Gire el botón giratorio y seleccione Cocción lenta. Tras pulsar el botón de Start, entrará en la interfaz de ajuste de tiempo.
3. Por defecto, el programa de Cocción lenta dura 4 horas. También puede mover el botón giratorio y ajustar el tiempo si fuera necesario.
4. Pulse Temp. para seleccionar la temperatura (Baja 91,66°C, Med. 95,55°C, Alta 97,78°C) y vuelva a pulsar el botón Start para que empiece a funcionar.

- Después, su olla a presión eléctrica pitará 3 veces y en la pantalla LCD se indicará que está precalentando. Cuando se complete el precalentamiento, en la pantalla LCD se mostrará el tiempo de cocinado restante.
- Cuando se complete el cocinado, la olla a presión eléctrica pitará varias veces y pasará automáticamente al modo de conservación de calor. Ahora, la pantalla LCD mostrará el tiempo transcurrido una vez que se haya completado el cocinado. Pasadas 24 horas, la olla a presión eléctrica se apagará automáticamente.
- Pulse Cancel y retire la tapa.



1. ABRA LA TAPA



2. GIRE HASTA LA POSICIÓN DE VENTILACIÓN



3. MUEVA EL BOTÓN GIRATORIO Y PULSE START



4. PULSE TEMP. PARA CAMBIAR LA TEMPERATURA



5. PULSE START

### Pasteurización de yogur

Con nuestra olla a presión eléctrica, preparar yogur es fácil y divertido. ¡Con solo algo de leche y un poco de cultivo activo, podrá conseguir una taza de nutritivo yogur!

Siga los siguientes pasos para preparar yogur; primer paso: la pasteurización.

- Vierta la cantidad adecuada de leche en la olla, colóquela en la base y póngala en marcha.
- Cierre bien la tapa y mueva la válvula a la posición de sellado (Sealing).
- Mueva el botón giratorio, seleccione Yogur y pulse Start. Cuando pulse Temp para seleccionar el modo alto, en la pantalla podrá leerse Boil; pulse Start para indicar que está listo para pasteurizar.
- El programa empezará a funcionar tras 3 pitidos. Una vez completado, en la pantalla aparecerá OFF (en esta función, no pasará automáticamente al modo de conservación de calor cuando finalice).
- Retire la olla interna con leche, colóquela sobre una encimera y deje que la leche se enfríe hasta 44,44°C. Utilice un termómetro de cocina para controlar la temperatura.



1. CIERRE LA TAPA



2. GIRE HASTA LA POSICIÓN DE SELLADO



3. MUEVA EL BOTÓN GIRATORIO Y PULSE START



4. AJUSTE EL MODO ALTO (PULSE TEMP. PARA ESTABLECER EL MODO ALTO)

### Cultivo

El segundo paso es el cultivo del yogur.

- Añada el cultivo activo en la leche caliente de la olla y mezcle bien.
- Cambie la olla interior y cierre la tapa. Los botones de liberación del vapor pueden estar en la posición de ventilación o de sellado.

3. Seleccione Yogur y manténgalo en modo BAJO. Pulse Start. El tiempo por defecto del programa es de 8 horas. Gire el Botón giratorio, ajuste el tiempo de fermentación según sus preferencias y vuelva a pulsar Start.
4. El programa empezará a funcionar tras 3 pitidos. Cuando termine, la olla a presión eléctrica volverá a pitar y en la pantalla podrá verse OFF.
5. Retire la tapa y pase el yogur a un tarro limpio para que se enfríe.



1. CIERRE LA TAPA



2. GIRE HASTA LA POSICIÓN DE SELLADO



3. MUEVA EL BOTÓN GIRATORIO Y PULSE START



4. AJUSTE EN MODO BAJO PULSE START

## BOTÓN DE FUNCIÓN

### Inicio programado

1. Añada los ingredientes a la olla interior y colóquela en la base. Póngala en marcha.
2. Cierre bien la tapa y ponga el botón del orificio de vapor en posición de sellado o ventilación, dependiendo de los requisitos del proceso seleccionado. Seleccione el programa y pulse Start.
3. Pulse el Inicio programado. Mueva el botón giratorio y ajuste el reloj de programación. El botón gira de forma inversa para reducir «-», y en el sentido de las agujas de reloj para aumentar «+». Vuelva a pulsar Inicio programado para ajustar los minutos. Tras el ajuste, pulse el botón giratorio para confirmar el inicio.
4. La olla a presión eléctrica se pondrá en marcha con tres pitidos y la pantalla mostrará la cuenta atrás. Una vez que se complete el tiempo programado, la olla a presión empezará a cocinar automáticamente de acuerdo con el proceso de cocinado establecido.

Nota: Durante el ciclo programado también puede cambiar el nivel de presión. Los procesos de Salteado, Esterilización y Yogur no tienen función de programación.

### Selección de sabor/temperatura:

Seleccione el programa y, tras ajustar el tiempo, pulse el botón «Sabor» de forma continuada y en el marco de la pantalla aparecerá «Bajo», «Med.» y «Alto». Si no selecciona ninguno, el sabor, por defecto, se ajustará según la memoria.

Este botón se utiliza para ajustar la temperatura en las funciones de Saltear, Cocción lenta y Yogur.

### Nivel de presión:

Seleccione el programa y, tras ajustar el tiempo, pulse «Nivel de presión» para seleccionar la presión. Pulse «Nivel de presión» de forma continuada y en la pantalla aparecerá «Bajo» y «Alto». Si no selecciona ninguno, el sabor, por defecto, se ajustará según la memoria.



## LIMPIEZA

Lave todas las piezas y accesorios tras su uso.

1. Desenchufe siempre la olla a presión eléctrica y deje que se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarla.
2. **No** utilice jabones químicos agresivos, estropajos ni polvos en ninguna de las piezas o componentes del aparato.



Jabones químicos agresivos

3. La olla interna, la junta de silicona y la cesta de la vaporera pueden meterse en el lavavajillas. Además, el vaso medidor, el cazo para sopa y la paleta para arroz también pueden meterse en la parte superior del lavavajillas.



4. Retire la junta tirando hacia fuera desde el interior de la tapa. Tras lavar la junta, vuelva a colocarla en su posición original presionándola con firmeza hasta que se quede ajustada.

5. Limpie la parte externa de la olla a presión eléctrica con un paño húmedo o con una esponja. Compruebe que la ventilación de vapor y la válvula flotante no estén bloqueadas con restos o alimentos. Pase un paño seco por el borde de la base interior para evitar que se oxide.

6. Compruebe que el botón de ventilación de vapor no esté bloqueado. Asegúrese de que la junta de silicona, la válvula flotante, el escudo antibloqueos, la caja de almacenamiento de agua y el resto de piezas se hayan instalado correctamente. Pase un paño por la tapa y por el cuerpo de la olla.

Consejo: Puede ser necesario frotar la olla interna con una esponja empapada en vinagre para eliminar las manchas más resistentes de agua dura.

Si quedan residuos de alimentos duros o quemados en el fondo, llene la olla de agua caliente y deje que repose durante unas horas para facilitar la limpieza.

Agarre fuerte y tire








## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Durante el uso, pueden producirse los siguientes fenómenos anormales, que no son únicamente fallos del aparato. Vuelva a comprobar estos fallos antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente.

Fallo	Causa	Cómo resolverlo
Cuesta cerrar la tapa	La válvula flotante está atascada	Baje la válvula flotante y cierre la tapa
	El aro de sellado no está bien colocado	Coloque bien el aro de sellado
Cuesta abrir la tapa	La válvula flotante no ha bajado tras la ventilación	Presione con cuidado la válvula flotante con unos palillos
	Hay presión dentro de la olla	Abra la tapa cuando la presión de la olla disminuya
Fuga de aire por la tapa	El aro de sellado no está bien colocado	Coloque bien el aro de sellado
	Hay una partícula pegada al aro de sellado	Limpie el aro de sellado
	El aro de sellado está dañado	Cambie el aro de sellado
Fuga de aire por la válvula flotante	La junta de la válvula flotante está atascada con restos de comida	Limpie el aro de sellado de la válvula flotante
	Abrasión de la junta de sellado de la válvula flotante	Cambie la junta de la válvula flotante
La válvula flotante no sube	Hay muy poca cantidad de alimentos o de agua en la olla	Añada los alimentos y el agua necesarios
	Fuga por la tapa de la olla o por la válvula de escape	Póngase en contacto con atención al cliente
La válvula de escape expulsa aire de forma continuada mientras está en marcha	La válvula de escape no está en la posición de sellado	Coloque la válvula de escape en la posición de sellado
	Fallo en el control de la presión	Contacte con atención al cliente
Cuando está en marcha, el disco caliente no se calienta	La tapa no está bien cerrada	Vuelva a cerrar la tapa
	Fallo de la placa calefactora eléctrica	Contacte con atención al cliente
	Fallo del circuito	Contacte con atención al cliente
La pantalla LDC no funciona	La temperatura de la carcasa es demasiado elevada	Desenchufe la fuente de alimentación y vuelva a enchufarla cuando se enfríe. Si el fallo no desaparece, contacte con atención al cliente
	Fallo de la placa de circuito	Contacte con atención al cliente
No se puede encender el aparato	Las piezas internas se han dañado durante el transporte	Contacte con atención al cliente
	Falta el cable de alimentación/el pie de goma de la base se ha caído	Contacte con atención al cliente

En ciertas y contadas ocasiones, la pantalla LCD de la olla a presión eléctrica puede mostrar algún código de error. Utilice esta tabla para averiguar la causa del error y la solución correspondiente.

Fallo	Causa	Cómo resolverlo
	La tapa de la olla no está bien sujeta	Cierre la tapa
	Protección contra circuito abierto del sensor de temperatura del fondo	Desconecte el aparato y póngase en contacto inmediatamente con atención al cliente
	Protección contra cortocircuito del sensor de temperatura del fondo	Desconecte el aparato y póngase en contacto inmediatamente con atención al cliente
	La olla interior no está bien colocada	Desconecte el aparato y coloque la olla interna correctamente
	La temperatura es demasiado alta; la olla interna no tiene líquido	Desenchufe el aparato y añada el líquido necesario
	Fallo del sensor de alta tensión	Desconecte el aparato y póngase en contacto inmediatamente con atención al cliente
	Fallo del sensor de baja tensión	Desconecte el aparato y póngase en contacto inmediatamente con atención al cliente



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

Secção sobre a Segurança  
Introdução  
Esquema da estrutura do produto  
Painel de controlo  
Mensagens comuns  
Preparações  
Teste com água  
Atenção  
Introdução à Função  
Cozer na pressão  
Sauté  
Cozer lentamente  
Pasteurização de iogurte  
Cultura  
Botão da Função  
Limpeza  
Solução de problemas

## Secção sobre a Segurança

Colocamos sempre a sua segurança em primeiro lugar. Para garantir a utilização segura, não deixe de observar seguintes recomendações de segurança.



1. Utilize a tomada de **230V~50Hz**. Certifique-se de ligar a ficha à Painela de pressão elétrica antes de a introduzir na tomada de parede. Prima **Cancelar** antes de puxar a ficha para assegurar que nenhum programa esteja em execução.



2. **Não** utilize outra painela que não seja a Painela de pressão elétrica. Quando houver corpos estranhos no fundo da painela interior e na superfície da placa de aquecimento, remova-os antes de utilizar.



3. Deixe a Painela de pressão elétrica arrefecer antes da limpeza.



4. Quando o produto estiver a funcionar, os membros superiores do corpo **não devem estar próximos** da saída da válvula de escape, de modo a evitar queimaduras. **Não** cubra ou bloqueie a válvula de vapor e a válvula flutuante com algum pano ou outros objetos.



5. Quando a Painela de pressão elétrica estiver a funcionar ou a ser limpa, **Nunca** permita o contacto de algum líquido com a base da Painela de pressão elétrica, o cabo de alimentação ou ficha.



6. Durante a cozedura e após a cozedura, a superfície da Painela de pressão elétrica tornar-se-á quente. Preste atenção para **evitar queimaduras**.

MODELO	ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA	POTÊNCIA NOMINAL	VOLUME	CALIBRE DA PAINELA INTERIOR	PESO	DIMENSÃO
PC-1000-5	230V ~50Hz	1000 W	5,5L	16x22cm	7.41 kg	33x31,11x31,75 cm



7. Utilize sempre as asas laterais para transportar a Painela de pressão elétrica, a fim de evitar queimaduras. Ao mover a Painela de pressão elétrica contendo líquido quente, não mova os utensílios de cozinha durante o funcionamento.



8. Mantenha o cabo elétrico afastado da fonte de calor. Não pendure o cabo elétrico sobre a borda da mesa ou do balcão para evitar puxar e danificar o cabo elétrico.



9. Não force a abertura da tampa da Painela de pressão elétrica. Após a pressão ser libertada, a tampa flutuará para a posição descendente.



10. Ao cozer na pressão, a quantidade total de alimentos e água nunca deve exceder a linha de enchimento máximo. (feijão e arroz não devem exceder 1/2) (demais ingredientes não devem exceder 2/3).



11. Não permita que as crianças utilizem-na sem vigilância, e mantenha-a fora do alcance das crianças menores para evitar choques elétricos e queimaduras.



12. Utilize acessórios originais. (Podem ocorrer acidentes devido à utilização de peças recomendadas por fabricantes não originais).

## Esquema da Estrutura do Produto



## Painel de Controlo



## Para ligar o som

1. Prima Cancel (Cancelar) para parar todos os programas. Os ecrãs LCD exibirão OFF.
2. Mantenha premido Cancel novamente durante pelo menos 4 segundos. O ecrã LCD exibirá S aceso.

Nota: Por vezes o botão é demasiado sensível e salta para outro programa. É um fenómeno normal.

## Mensagens Comuns



A Panela de pressão elétrica está ligada: nenhum programa



A Panela de pressão elétrica está a pré-aquecer



Visores dos indicadores de tempo  
Em espera pela cozedura Hora de início e tempo decorrido em Manter Quente (Keep Warm)



O pré-aquecimento para Sauté está finalizado



Pasteurização



A tampa não está bloqueada no lugar



Selecionou o programa errado?  
Não há problema! Prima Cancelar a qualquer momento para parar um programa.

## Preparações

- Depois de remover a embalagem exterior, preste atenção a todas as etiquetas de aviso.
- Leia todas as instruções de segurança deste manual antes de introduzir e utilizar a máquina.



1. Abra cuidadosamente a embalagem do produto.
2. Abra a tampa e feche a tampa.
3. Para bloquear a tampa no lugar, alinhe a marca ▼ na tampa com a marca ▲ no topo da base da Panela de pressão elétrica e rode a tampa no sentido horário até à marca ▲. Se o som estiver ligado e a sua Panela de pressão elétrica estiver ligada à tomada, uma pequena melodia toca para avisar que a tampa está segura.
4. Depois de limpar o vedante de silicone, a tampa e os seus componentes, limpe-a. Consulte as instruções de limpeza.





1. Inspeccione e instale o vedante de silicone e a válvula flutuante.
2. Instale o recetor de água.
3. Fixe o cabo de alimentação.



### Teste com água

Efetue um teste com água na Panela de pressão elétrica antes de utilizar para verificar o seu funcionamento.

Siga os passos abaixo para completar este teste.

1. Coloque a panela interior na base da Panela de pressão elétrica. Ligue a corrente.
2. Verta 3 copos de água na panela interior utilizando o copo de medição fornecido.




1. ADICIONE 3 CHÁVENAS DE ÁGUA

2. BLOQUEIE A TAMPA

3. VIRE PARA VEDAR

4. SELECIONE O VAPOR

3. Feche a tampa no sítio e vire o manípulo do orifício de vapor para vedação.
4. Selecione Steam (Vapor) e prima Start (Iniciar).
5. Rode o botão, ajuste o tempo para 2 minutos, e prima Start novamente.
6. Neste momento, o ecrã de visualização exibirá  e o gráfico mostrará o estado de pré-aquecimento. O vapor será libertado até o flutuador estar totalmente levantado. Quando a pressão é atingida, o temporizador começa a contagem decrescente. Após o programa estar concluído, a Panela de pressão elétrica emite um sinal sonoro e passa automaticamente para a função Keep warm (Manter quente).

AJUSTE DO TEMPO  
(RODE O BOTÃO, AJUSTA O TEMPO PARA  
2 MINUTOS)



APÓS A CONCLUSÃO DO CICLO,  
RODE PARA A VENTILAÇÃO PARA  
UMA LIBERTAÇÃO RÁPIDA

## Atenção

Podemos fazer a libertação de pressão naturalmente ou utilizar a função de libertação rápida.

**Libertação natural:** não faça nada e a pressão sairá por conta própria. Quando o flutuador volta à sua posição original, a tampa é desbloqueada automaticamente, o que pode demorar de 10-40 minutos ou até mais. **Não tente forçar a abertura da tampa.**

**Libertação rápida:** rode o manípulo do orifício de vapor até o orifício de ventilação (mantenha o dedo afastado da saída do vapor em curso); a pressão é libertada a um ritmo mais rápido.

Quando o flutuador volta à sua posição original, a tampa desbloqueia. **Não tente forçar a abertura da tampa.**



Que método devo utilizar?

A maioria das receitas especificará se deve utilizar a libertação rápida ou natural. Para alimentos com grandes quantidades de líquidos, teor de amido ou ingredientes potencialmente espumosos, tais como farinha de aveia, feijão, massa ou sopa, utilize métodos de libertação natural para evitar o salpico de líquidos espessos.

## INTRODUÇÃO À FUNÇÃO

### Cozer na Pressão

A Panela de pressão elétrica está equipada com os seguintes programas de cozedura à pressão predefinidos: aves, feijão/chili, sopas, arroz, papas, ovos, vapor, e bolos. Também pode utilizar a cozedura à pressão para configurar manualmente a sua própria funcionalidade de programa personalizada. Complete os seguintes passos para executar o programa de cozedura à pressão:

- Adicione os ingredientes preparados na panela interior e coloque a panela interior na base da panela de pressão. (A quantidade mínima de líquido necessária para cozinhar é de 1 chávena. O teor de água do óleo e de líquidos à base de óleo não é suficiente para satisfazer os requisitos. Os líquidos aceitáveis incluem água, vinho, cerveja, caldo, molho e sumo).
- Quando ligado, o ecrã LCD apresentará OFF.
- Bloqueie a tampa no sítio e vire o manípulo do orifício de vapor para a posição de vedação. Em seguida, rode o botão, selecione o programa da panela de pressão, e prima Start (Iniciar).
- Ajuste o tempo, a pressão e a preferência de acordo com a sua receita e prima Start novamente.
- A panela de pressão começa a funcionar após 3 apitos. O visor exibirá o tempo, o nível de pressão, o modo e os indicadores de progresso do pré-aquecimento. O período de pré-aquecimento pode durar de alguns minutos a 40 minutos ou mais. À medida que a panela de pressão aquece, o flutuador vai subindo. Quando a pressão é atingida, os indicadores de progresso e os temporizadores iniciam automaticamente.
- No final do ciclo de cozedura, a panela apita e entra em modo de conservação do calor. O LCD exhibe o tempo decorrido. Após 24 horas, passa automaticamente para OFF e entra em modo de espera (standby).

1. BLOQUEIE A TAMPA 2. VIRE PARA VEDAR



3. RODE O BOTÃO DE PRESSÃO START 4. AJUSTE DO TEMPO (OPCIONAL)

**Nota:** durante o pré-aquecimento, é normal que algum vapor seja libertado da válvula de alívio do vapor e ocasionalmente esparja algum líquido. À medida que a panela aquece e a pressão aumenta, a válvula flutuante sobe.



PRÉ-AQUECIMENTO



INDICADOR DO TEMPO DE COZEDURA (EXIBE O TEMPO SELECIONADO)



INDICADOR DO TEMPO DECORRIDO PARA KEEP WARM (MANTER QUENTE) (COZEDURA COMPLETA)

## Sauté

1. Coloque a panela interior na base e ligue a corrente.
2. Rode o botão e selecione Sauté. Prima Start (Iniciar). Ajuste o tempo e prima Start novamente.
3. Prima Temp para entrar na interface de controlo de temperatura, e rode o botão para alterar a temperatura. O botão roda inversamente para “-” e no sentido horário para “+” (intervalo de temperaturas: 130 °C -185 °C).
4. A panela de pressão apitará 3 vezes e começará a funcionar. O LCD exibirá. Quando a temperatura de funcionamento é atingida, o LCD exibirá o tempo de trabalho restante.
5. Adicione ingredientes e misturas a uma panela e coza de acordo com a receita.
6. Depois de cozinhado, prima Cancel (Cancelar). O ecrã LCD exibirá OFF.

**Nota: Não feche** a tampa quando utilizar a função Sauté. Descarregue a água da panela antes de adicionar óleo para evitar salpicos. Ao cozer alimentos que aumentem de volume ou ricos em gordura/elevado teor de óleo, tenha cuidado para não salpicar óleo ao abrir a tampa. **Evite queimaduras.**

1. ABERTURA DA TAMPA



2. RODE O BOTÃO DE PRESSÃO START



3. AJUSTE DO TEMPO (OPCIONAL)



4. PRIMA TEMP. PARA ALTERAR A TEMPERATURA

## Cozer lentamente

A função de cozedura lenta é muito adequada para receitas que exigem um longo tempo de cozedura.

Siga estes passos para a utilizar:

1. Coloque os ingredientes na panela, depois coloque a panela interior na base, e ligue a alimentação elétrica.
2. Feche a tampa no sítio, coloque o marcador da válvula flutuante para VENTING (VENTILAR). Rode o botão e selecione o Slow Cook (Cozedura lenta). Depois de premir a tecla Start (Iniciar), entre na interface de ajuste do tempo.
3. Por predefinição, o programa Slow Cook demora 4 horas. Também se pode rodar manualmente o botão para ajustar o tempo conforme necessário.
4. Prima Temp. para seleccionar a temperatura (Low91.66°C, Med95.55°C, High97.78°C), e prima novamente a tecla Start para entrar no estado de funcionamento.

- Em seguida, a sua Panela de pressão elétrica apitará 3 vezes e o ecrã LCD aparecerá para indicar que a Panela de pressão elétrica está a pré-aquecer. Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o ecrã LCD exibirá o tempo de cozedura restante.
- Quando a cozedura tiver terminado, a Panela de pressão elétrica apitará várias vezes e passará automaticamente para o modo Keep Warm (Manter quente). O ecrã LCD irá agora exibir o tempo decorrido após a cozedura terminar. Após 24 horas, a Panela de pressão elétrica passará automaticamente para OFF (desligada).
- Prima Cancel (Cancelar) e remova a tampa.



1. ABERTURA DA TAMPA



2. RODE PARA VENTING (VENTILAÇÃO)



3. RODE O BOTÃO DE PRESSÃO START



4. PRIMA TEMP PARA ALTERAR A TEMPERATURA



5. PRIMA START (INICIAR)

### Pasteurização de iogurte

Fazer iogurte com a Panela de pressão elétrica é simples e divertido. Basta um pouco de leite e um pouco de cultura ativa, e faz-se um copo de iogurte nutritivo!

Siga estes passos para fazer iogurte, o primeiro passo: pasteurização

- Verta a quantidade certa de leite na panela, coloque-a na base e ligue a alimentação elétrica.
- Feche a tampa no sítio e mova a válvula para a posição de vedação.
- Rode o botão, selecione o iogurte e prima Start (Iniciar). Quando premir Temp para selecionar o modo High (Alta), o visor exibirá Boil (Fervura), prima Start, e indicará que está pronto a pasteurizar.
- O programa começa a funcionar após 3 apitos. Após a conclusão da tarefa, o ecrã exibirá OFF (sob esta função, a panela não entrará automaticamente no estado de conservação do calor após a conclusão).
- Remova a panela interna com o leite, coloque a panela sobre o fogão/placa, arrefeça o leite até 44,44 °C. Utilize um termómetro alimentar para medir a temperatura.



1. BLOQUEIE A TAMPA



2. VIRE PARA VEDAR



3. RODE O BOTÃO DE PRESSÃO START



4. AJUSTE PARA HIGH (ALTA) (PRIMA TEMP PARA DEFINIR PARA ALTA)

### Cultura

O segundo passo, a cultura ativa do iogurte

- Adicione a cultura ativa ao leite quente na panela e mexa bem.
- Recoloque a panela interior e feche a tampa. Os manípulos de libertação do vapor podem ser deixados nas posições ventilação ou vedação.

3. Selecione Yogurt (iogurte) e deixe-a no modo LOW (BAIXA). Prima Start (Iniciar). O programa tem uma duração predefinida de 8 horas. Rode o botão, ajuste o tempo de fermentação de acordo com a sua preferência, e prima Start novamente.
4. O programa começa a funcionar após 3 apitos. Quando concluído, a Panela de pressão elétrica apita novamente e o ecrã exibe OFF.
5. Remova a tampa e transfira o iogurte para um frasco limpo para arrefecer.



1. BLOQUEIE A TAMPA
2. VIRE PARA VEDAR
3. RODE O BOTÃO DE PRESSÃO START
4. AJUSTE PARA INÍCIO COM BAIXA PRESSÃO

## BOTÃO DA FUNÇÃO

### Delay Start (Espera para o Início)

1. Coloque os ingredientes na panela interior e encaixe-a na base. Ligue a alimentação elétrica.
2. Feche a tampa no sítio e transfira o manípulo do orifício de vapor para a vedação ou ventilação, de acordo com os requisitos do procedimento selecionado. Selecione o programa e prima Start.
3. Prima Delay Start (Espera para o Início). Rode o botão e ajuste o relógio de reserva. O botão roda inversamente para “-” e o botão roda no horário para “+”. Prima Delay Start (Espera para o Início) novamente para ajustar os minutos. Após o ajuste, prima o botão para confirmar o início.
4. A Panela de pressão elétrica apitará três vezes e o visor exibirá o tempo de contagem decrescente. Após a conclusão do processo de espera, a panela de pressão começará automaticamente a cozer de acordo com o procedimento de cozedura definido.

Nota: Ainda se pode alterar o nível de pressão durante o ciclo de espera. O processo Sauté, Sterilize (Esterilizar) e Yogurt (Iogurte) não tem função de reserva.

### Seleção da preferência/temperatura:

Selecione o programa, depois de ajustar o tempo, prima continuamente o botão “Taste (Preferência)”, e a moldura do ecrã LCD exibirá “Low (Baixa)”, “Med (Média)”, “High (Alta)”. Se não selecionar, a preferência é a padrão da seleção na memória.

Este botão é utilizado para o ajuste da temperatura na função de Sauté, Slow Cook (Cozer lentamente) e Yogurt (Iogurte).

### Nível de pressão:

Selecione o programa, e depois de definir o tempo, prima “Pressure Level (Nível de Pressão)” para selecionar a pressão. Prima “Pressure Level (Nível de Pressão)” continuamente, e “Low (Baixa)” e “High (Alta)” serão exibidas na caixa de circuito do ecrã LCD. Se não selecionar, a preferência é a padrão da seleção na memória.

## LIMPEZA

Lave todas as partes e acessórios após a utilização.

1. Desligue sempre a ficha e deixe a sua Panela de pressão elétrica arrefecer à temperatura ambiente antes da limpeza.



detergentes químicos  
agressivos



2. **Nunca** utilize detergentes químicos agressivos, esfregões, ou pós em qualquer das partes ou componentes da unidade.

3. A panela interior, o vedante de silicone, o cesto do vapor são todos seguros para a máquina de lavar loiça. Além disso, o copo de medição, a concha de sopa e a colher de arroz são seguros para a prateleira superior na máquina de lavar loiça.



4. Remova o vedante puxando-a para fora e afastando-a do interior da tampa. Depois de lavar o vedante, devolva-o com segurança à sua posição original, pressionando-o firmemente no seu sítio.



5. Limpe o corpo exterior da Panela de pressão elétrica com um pano ou esponja húmida. Verifique se o orifício de vapor e o flutuador estão livres de detritos ou alimentos. Limpe a borda interior da base com um pano seco para evitar a ferrugem.

6. Verifique se o manípulo de ventilação de vapor está bloqueado por corpos estranhos. Certifique-se de que o vedante de silicone, a válvula flutuante, o protetor anti-bloqueio, a caixa de armazenamento de água e outras peças foram instaladas corretamente. Limpe a tampa e o corpo da panela com um pano.

Sugestão: Na panela interior, as nódoas mais resistentes de água dura podem necessitar de uma esponja humedecida com vinagre e alguma esfregadela para serem removidas.

Se houver resíduos alimentares resistentes ou queimados no fundo, mergulhe em água quente durante algumas horas para facilitar a limpeza.



Agarre bem e puxe para fora










## SOLUÇÃO DE PROBLEMAS


Os seguintes fenómenos anormais ocorrem na utilização, o que não é uma falha totalmente mecânica. Verifique novamente antes de contactar o serviço de apoio ao cliente.

Fenómeno	Razão	Como resolver
Dificuldade em fechar a tampa	O flutuador está preso	Puxe o flutuador para baixo e depois feche a tampa
	O aro de vedação não está colocado corretamente	Instale corretamente o aro de vedação
Dificuldade em abrir a tampa	A válvula flutuante não caiu depois de ventilar	Pressione suavemente a válvula flutuante com um garfo
	Há pressão na panela	Abra a tampa depois de a pressão no panela diminuir
Fuga de ar da tampa	Sem aro de vedação ou aro de vedação não instalado no sítio	Instale o aro de vedação conforme necessário
	Algum corpo estranho está colado no aro de vedação	Limpe o aro de vedação
	Danos no aro de vedação	Substitua o aro de vedação
Fuga de ar da válvula flutuante	O vedante da válvula flutuante está obstruído com resíduos alimentares	Limpe o aro de vedação da válvula flutuante
	Abrasão do vedante de vedação da válvula flutuante	Substitua o vedante da válvula flutuante
A válvula flutuante não consegue subir	Muito pouco ingrediente e água na panela	Adicione ingredientes e água, conforme necessário
	Fuga da tampa da panela ou da válvula de escape	Contacte o serviço de apoio ao cliente
Válvula de escape com exaustão contínua durante o funcionamento	A válvula de escape não está na posição vedada	Coloque a válvula de escape na posição vedada
	Falha no controlo da pressão	Contacte o serviço de apoio ao cliente
Ao funcionar, o disco de calor não é aquecido	A tampa fechada não se encontra no sítio	Feche novamente a tampa
	Falha da placa de aquecimento elétrica	Contacte o serviço de apoio ao cliente
	Falha do circuito	Contacte o serviço de apoio ao cliente
O LCD não exhibe	A temperatura do corpo é demasiado elevada	Desligue a fonte de alimentação e volte a ligá-la após arrefecimento. Se a falha não for resolvida, contacte o serviço de apoio ao cliente
	Falha da placa de circuito	Contacte o serviço de apoio ao cliente
Não se pode ligar a máquina	Peças internas danificadas durante o transporte	Contacte o serviço de apoio ao cliente
	Falta de cabo de alimentação/ pé de borracha na base a cair	Contacte o serviço de apoio ao cliente

Em certas situações raras, o ecrã LCD da Painela de pressão elétrica exibirá um código de erro. Utilize esta tabela para determinar a causa do erro e a sua solução correspondente.

Fenómeno	Razão	Como resolver
	A tampa da panela não está presa	Feche a tampa
	Proteção em circuito aberto do sensor de temperatura inferior	Desligue a alimentação elétrica e contacte imediatamente o apoio ao cliente
	Proteção contra curto-circuito do sensor de temperatura inferior	Desligue a alimentação elétrica e contacte imediatamente o apoio ao cliente
	Falha na colocação correta da panela interior	Desligue a alimentação elétrica e coloque corretamente a panela interior
	A temperatura está demasiado elevada; a panela interior não contém líquido	Desligue a alimentação elétrica e adicione o líquido conforme recomendado
	Falha no sensor de alta tensão	Desligue a alimentação elétrica e contacte imediatamente o apoio ao cliente
	Falha no sensor de baixa tensão	Desligue a alimentação elétrica e contacte imediatamente o apoio ao cliente

	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

Partie sur la sécurité

Introduction

Schéma de structure du produit

Panneau de commande

Messages courants

Préparations

Test de l'eau

Attention

Introduction des fonctions

Cuisson sous pression

Sauté

Slow Cook (cuisson lente)

Pasteurisation de yaourt

Ferments

Bouton de fonction

Nettoyage

Dépannage

## Partie sur la sécurité

Votre sécurité est toujours notre priorité. Pour garantir une utilisation sûre, veuillez respecter les précautions de sécurité suivantes.



1. Veuillez utiliser une prise de courant de **230V~50Hz**. Vérifiez que la fiche est branchée à l'autocuiseur avant de l'insérer dans la prise murale. Appuyez sur **Cancel** (Annuler) avant de débrancher la prise pour s'assurer qu'aucun programme n'est en cours d'exécution.



2. **N'utilisez pas** d'autre récipient que celui de l'autocuiseur. En cas de présence de corps étrangers dans le fond du récipient interne et à la surface de la plaque chauffante, retirez-les avant utilisation.



3. Laissez l'autocuiseur refroidir avant nettoyage.



4. Lorsque l'appareil fonctionne, **n'approchez pas vos membres** de la sortie de la soupape d'évacuation afin d'éviter les brûlures. La soupape de vapeur et la soupape à flotteur **ne doivent pas** être couvertes ou bloquées avec un tissu ou d'autres objets.



5. Lorsque l'autocuiseur fonctionne ou lorsqu'il est en cours de nettoyage, ne touchez jamais la base de l'autocuiseur, le cordon d'alimentation ou la prise avec un liquide.



6. Pendant et après la cuisson, la surface de l'autocuiseur devient **très chaude**. Prenez garde aux **risques de brûlures**.

MODÈLE	ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	PUISSANCE NOMINALE	VOLUME	CALIBRE DU RÉCIPIENT INTERNE	POIDS	DIMENSIONS
PC-1000-5	230V ~50Hz	1000 W	5,5 L	16x22cm	7,41 kg	33x31,11x31,75 cm



7. Utilisez toujours les poignées latérales pour transporter l'autocuiseur afin d'éviter les brûlures. Lorsque vous déplacez l'autocuiseur contenant du liquide chaud, ne déplacez pas les ustensiles de cuisine.



8. Tenez le cordon d'alimentation éloigné de la source de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du comptoir pour éviter de le tirer ou de l'endommager.



9. Ne forcez pas pour ouvrir le couvercle de l'autocuiseur. Une fois la pression relâchée, le couvercle se positionnera vers le bas.



10. En cuisson sous pression, la quantité totale d'aliments et d'eau ne doit jamais dépasser la ligne de remplissage maximale. (Les haricots et le riz ne doivent pas dépasser 1/2.) (Les autres aliments ne doivent pas dépasser 2/3.)



11. Ne laissez pas les enfants l'utiliser seuls et tenez-le hors de portée des enfants en bas âge pour éviter tout choc électrique ou brûlure.



12. Veuillez utiliser les accessoires d'origine. (L'utilisation de pièces recommandées par des fabricants autres que le fabricant d'origine peut causer des accidents.)

## Schéma de Structure du Produit



## Control Panel



### Pour activer le son

1. Appuyez sur Cancel (Annuler) pour arrêter tous les programmes. L'écran LCD affiche alors OFF.
2. Appuyez à nouveau sur la touche Cancel et maintenez-la enfoncée pendant au moins 4 secondes. L'écran LCD affiche alors "S on".

Remarque : Parfois, la molette est trop sensible et passe à un autre programme. C'est un phénomène normal.

## Messages Courants



L'autocuiseur est branché : aucun programme n'est en cours.



Le préchauffage de sautés est terminé.



L'autocuiseur est en préchauffage.



Pasteurisation



Témoin de durée  
Indique le délai de démarrage de la cuisson et le temps de maintien au chaud écoulé.



Le couvercle n'est pas verrouillé correctement.



Vous avez choisi le mauvais programme ? Aucun problème ! Appuyez sur Cancel (Annuler) à tout moment pour arrêter un programme.

## Préparations

- Après avoir retiré l'emballage extérieur, veuillez prêter attention à toutes les étiquettes d'avertissement.
- Veuillez lire toutes les consignes de sécurité figurant dans ce manuel avant de brancher et d'utiliser la machine.



1. Ouvrez soigneusement l'emballage du produit.
2. Ouvrez le couvercle et fermez-le.
3. Pour verrouiller le couvercle, alignez la marque ▼ sur le couvercle avec la marque ▲ en haut de la base de l'autocuiseur, puis tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la marque ▲. Si le son est activé et que votre autocuiseur est branché, une petite mélodie vous indique que le couvercle est correctement verrouillé.
4. Essuyez bien le joint en silicone, le couvercle et ses composants après le nettoyage. Reportez-vous aux instructions de nettoyage.



1. Inspectez et installez le joint en silicone et la soupape à flotteur.
2. Installez le collecteur d'eau.
3. Branchez le cordon d'alimentation.



### Test de l'eau

Veillez effectuer un test de l'eau sur l'autocuiseur avant de l'utiliser pour vérifier son fonctionnement.

Veillez suivre les étapes ci-dessous pour effectuer ce test.

1. Placez le récipient interne dans la base de l'autocuiseur. Mettez l'autocuiseur sous tension.
2. Versez 3 gobelets d'eau dans le récipient interne à l'aide du gobelet doseur joint.
3. Verrouillez le couvercle et positionnez le bouton de sortie de vapeur sur Sealing (fermeture hermétique).



1. AJOUTEZ 3 GOBELETS D'EAU

2. VERROUILLEZ LE COUVERCLE

3. POSITIONNEZ SUR "SEALING"  
(FERMETURE HERMÉTIQUE)

4. SÉLECTIONNEZ "STEAM"  
(VAPEUR)

4. Sélectionnez Steam (vapeur) et appuyez sur Start (démarrer).

5. Tournez le bouton, réglez la durée sur 2 minutes et appuyez à nouveau sur Start.

6. L'écran affiche alors **00:02** et le graphique indique l'état de préchauffage. La vapeur sera libérée jusqu'à élévation complète du flotteur. Lorsque la pression est atteinte, le compte à rebours commence. Une fois le programme terminé, l'autocuiseur émet un signal sonore et passe automatiquement en mode de maintien au chaud.

### Attention



RÉGLEZ LA DURÉE  
(À L'AIDE DE LA MOLETTE, RÉGLEZ LA DURÉE SUR  
2 MINUTES)



UNE FOIS LE CYCLE TERMINÉ,  
POSITIONNEZ SUR ÉVACUATION POUR  
LIBÉRER RAPIDEMENT LA VAPEUR

Vous pouvez libérer la pression naturellement ou utiliser la fonction de libération rapide.

**Libération naturelle :** aucune opération n'est nécessaire, la pression se libérera d'elle-même. Lorsque le flotteur revient à sa position initiale, le couvercle se déverrouille automatiquement, ce qui peut prendre de 10 à 40 minutes ou plus. **N'essayez pas de forcer pour ouvrir le couvercle.**

**Libération rapide :** positionnez le bouton de sortie de vapeur sur évacuation (n'approchez pas les doigts de la sortie de vapeur) ; cette opération libère plus rapidement la pression.

Lorsque le flotteur revient à sa position initiale, le couvercle se déverrouille. **N'essayez pas de forcer pour ouvrir le couvercle.**



Quelle méthode dois-je utiliser ?

La plupart des recettes précisent s'il faut libérer la vapeur rapidement ou naturellement. Pour les aliments contenant de grandes quantités de liquides, de l'amidon ou des ingrédients susceptibles de mousser, tels que le gruau, les haricots, les pâtes ou la soupe, utilisez des méthodes de libération naturelle pour éviter les éclaboussures de liquides épais.

## INTRODUCTION DES FONCTIONS

### Cuisson sous pression

L'autocuiseur est équipé des programmes de cuisson sous pression prédéfinis suivants : poultry (volaille), beans/chili (haricots/chili), soup (soupe) rice (riz), porridge, eggs (œufs), steam (vapeur) et cakes (gâteaux). Vous pouvez également utiliser la cuisson sous pression pour configurer manuellement votre propre fonctionnalité de programme personnalisé. Effectuez les étapes suivantes pour exécuter le programme de cuisson sous pression :

1. Ajoutez les ingrédients préparés dans le récipient interne et placez le récipient interne dans la base de l'autocuiseur. (La quantité minimale de liquide requise pour la cuisson est de 1 gobelet. La teneur en eau de l'huile et du liquide à base d'huile n'est pas suffisante pour répondre aux exigences. Les liquides acceptables sont l'eau, le vin, la bière, le bouillon, la sauce et le jus).
2. À la mise sous tension, l'écran LCD affiche OFF.
3. Verrouillez le couvercle et positionnez le bouton de sortie de vapeur sur la position Sealing (fermeture hermétique). Tournez ensuite la molette, sélectionnez le programme de l'autocuiseur et appuyez sur Start.
4. Réglez la durée, la pression et le goût en fonction de votre recette et appuyez à nouveau sur Start.
5. L'autocuiseur commence à fonctionner après 3 bips. L'écran affiche les témoins de durée, de niveau de pression, de mode et de progression du préchauffage. La période de préchauffage peut durer de quelques minutes à 40 minutes ou plus. Le flotteur se soulève à mesure que l'autocuiseur chauffe. Lorsque la pression est atteinte, les témoins de progression et les minuteurs démarrent automatiquement.

1. VERRUILLEZ LE COUVERCLE



2. POSITIONNEZ SUR "SEALING" (FERMETURE HERMÉTIQUE)



3. TOURNEZ LA MOLETTE APPUYEZ SUR START

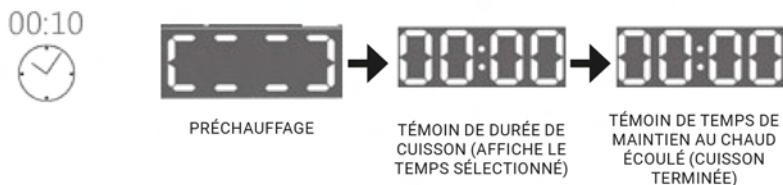


4. RÉGLEZ LA DURÉE (FACULTATIF)

6. À la fin du cycle de cuisson, l'autocuiseur émet un bip et se met en mode de conservation de la chaleur. L'écran LCD affiche le temps écoulé. Au bout de 24 heures, il s'éteint automatiquement et passe en mode veille.

**Remarque :** pendant le préchauffage, il est normal qu'une certaine quantité de vapeur

soit libérée par la soupape d'évacuation de vapeur et qu'il y ait parfois des projections. La soupape à flotteur se soulève à mesure que l'autocuiseur chauffe et que la pression augmente.



## Sauté

1. Placez le récipient interne dans la base et mettez sous tension.
2. Tournez la molette et sélectionnez sauté. Appuyez sur Start (démarrer). Réglez la durée et appuyez à nouveau sur Start.
3. Appuyez sur Temp pour entrer dans l'interface de contrôle de la température puis tournez la molette pour modifier la température. La molette tourne vers "+" dans le sens des aiguilles d'une montre et vers "-" dans le sens contraire (plage de température : 130 °C -185 °C).
4. L'autocuiseur émet 3 bips et se met en marche. L'écran affiche la progression de la température. Lorsque la température de fonctionnement est atteinte, l'écran LCD affiche le temps de fonctionnement restant.
5. Ajoutez les ingrédients, mélangez-les dans le récipient interne et faites cuire selon la recette.
6. Après la cuisson, appuyez sur Cancel (annuler). L'écran LCD affiche OFF.



Remarque : **Ne fermez pas** le couvercle lorsque vous utilisez la fonction Sauté. Veuillez vider l'eau se trouvant dans le récipient avant d'ajouter de l'huile pour éviter les éclaboussures. Lorsque vous cuisinez des aliments qui gonflent facilement ou qui ont une teneur élevée en graisse ou en huile, **prenez garde** aux éclaboussures d'huile lorsque vous ouvrez le couvercle. **Évitez les brûlures.**

## Slow Cook (cuisson lente)

La fonction de cuisson lente est très adaptée aux recettes qui nécessitent un long temps de cuisson.

Pour l'utiliser, effectuez les étapes suivantes :

1. Placez les ingrédients dans le récipient puis placez le récipient interne dans la base et mettez sous tension.
2. Verrouillez le couvercle puis positionnez la soupape à flotteur en position VENTING (évacuation). Sélectionnez SLOW COOK en tournant la molette. Lorsque vous appuyez sur la touche Start (démarrer), l'interface de réglage de l'heure apparaît.



3. Par défaut, le programme Slow Cook dure 4 heures. Vous pouvez également tourner manuellement la molette pour régler la durée selon vos besoins.
4. Appuyez sur Temp. pour sélectionner la température (Low (basse) 91,66°C, Med (moyenne) 95,55°C, High (haute) 97,78°C), et appuyez à nouveau sur la touche Start pour démarrer.
5. L'autocuiseur émet alors 3 bips et l'écran LCD indique que l'autocuiseur est en préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, l'écran LCD affiche le temps de cuisson restant.
6. Lorsque la cuisson est terminée, l'autocuiseur émet plusieurs bips et passe automatiquement en mode de maintien au chaud. L'écran LCD affiche désormais le temps écoulé depuis la fin de la cuisson. Au bout de 24 heures, l'autocuiseur s'éteint automatiquement.
7. Appuyez sur Cancel (annuler) et retirez le couvercle.



1. VERROUILLEZ LE COUVERCLE



2. POSITIONNEZ SUR ÉVACUATION



3. TOURNEZ LA MOLETTE APPUYEZ SUR START



4. APPUYEZ SUR TEMP POUR MODIFIER LA TEMPÉRATURE



5. APPUYEZ SUR START

### Pasteurisation de yaourt

Cet autocuiseur rend la préparation de yaourts simple et amusante. Il suffit d'un peu de lait et de ferments actifs pour réaliser un yaourt nutritif !

Veillez effectuer les étapes suivantes pour fabriquer du yaourt. Première étape : la pasteurisation.

1. Versez la bonne quantité de lait dans le récipient, placez-le sur la base et mettez sous tension.
2. Verrouillez le couvercle et positionnez la soupape en position Sealing (fermeture hermétique).
3. Sélectionnez Yogurt (yaourt) en tournant la molette et appuyez sur Start. Lorsque vous appuyez sur Temp pour sélectionner le mode High, l'écran affiche Boil, indiquant qu'il est prêt à pasteuriser. Appuyez alors sur Start.
4. Le programme démarre après 3 bips. Une fois l'opération terminée, l'écran affiche OFF (dans cette fonction, l'autocuiseur n'entrera pas automatiquement en mode de conservation de la chaleur une fois l'opération terminée).
5. Retirez le récipient interne contenant le lait, mettez-le sur la plaque afin que la température du lait descende à 44,4 °C. Utilisez un thermomètre pour aliments pour mesurer la température.



1. VERROUILLEZ LE COUVERCLE



2. POSITIONNEZ SUR "SEALING" (FERMETURE HERMÉTIQUE)



3. TOURNEZ LA MOLETTE APPUYEZ SUR START



4. RÉGLÉZ SUR HIGH (HAUTE) (APPUYEZ SUR TEMP POUR SÉLECTIONNER HIGH)

## Ferments

Seconde étape : la fermentation du yaourt.

1. Ajoutez les ferments actifs au lait chaud dans le récipient et mélangez bien.
2. Remplacez le récipient interne et refermez le couvercle. Le bouton d'évacuation de la vapeur peut être laissé en position évacuation ou fermeture hermétique.
3. Sélectionnez Yogurt (yaourt) et laissez l'autocuiseur en mode LOW (basse). Appuyez sur Start (démarrer). Par défaut, le programme dure 8 heures. Tournez la molette, réglez la durée de fermentation en fonction de vos préférences et appuyez à nouveau sur Start.
4. Le programme démarre après 3 bips. Une fois le programme terminé, l'autocuiseur émet à nouveau un bip et l'écran affiche OFF.
5. Retirez le couvercle et versez le yaourt dans un récipient propre pour le laisser refroidir.



1. VERROUILLEZ LE COUVERCLE



2. POSITIONNEZ SUR "SEALING" (FERMETURE HERMÉTIQUE)



3. TOURNEZ LA MOLETTE APPUYEZ SUR START



4. RÉGLEZ SUR LOW APPUYEZ SUR START

## BOUTON DE FONCTION

### Démarrage différé

1. Placez les ingrédients dans le récipient interne et placez-le dans la base. Mettez sous tension.
2. Verrouillez le couvercle et positionnez le bouton de sortie de vapeur sur fermeture hermétique ou évacuation selon les exigences de la procédure choisie. Sélectionnez le programme et appuyez sur Start.
3. Appuyez sur Delay Start (démarrage différé). Tournez la molette et réglez l'horloge de réserve. La molette tourne vers "+" dans le sens des aiguilles d'une montre et vers "-" dans le sens inverse. Appuyez à nouveau sur Delay Start et réglez la minuterie. Après le réglage, appuyez sur la molette pour confirmer le démarrage.
- 4 L'autocuiseur démarre alors avec trois bips et l'écran affiche la durée du compte à rebours. À la fin du processus de démarrage différé, l'autocuiseur démarrera automatiquement la cuisson selon la procédure de cuisson programmée.

Remarque : vous pouvez encore modifier le niveau de pression pendant le cycle du démarrage différé. Les processus de Sauté, Sterilize (stérilisation) et Yogurt (yaourt) n'ont pas de fonction de réserve.

### Sélection du goût/de la température :

Sélectionnez le programme ; après avoir réglé la durée, appuyez sur le bouton "Taste" (goût) en continu : le cadre de l'écran LCD affiche alors "Low" (bas), "Med" (haut), "High" (moyen). En l'absence de sélection, le goût est réglé sur la sélection en mémoire par défaut.

Ce bouton sert à régler la température dans les fonctions de Sauté, Slow Cook (cuisson lente) et Yogurt (yaourt).

## Niveau de pression :

Sélectionnez le programme, et après avoir réglé l'heure, appuyez sur "Pressure Level" (niveau de pression) pour sélectionner la pression. Appuyez sur "Pressure Level" en continu : "Low" et "High" s'affichent alors dans la case en boucle de l'écran LCD. En l'absence de sélection, le goût est réglé sur la sélection en mémoire par défaut.

## NETTOYAGE

Veillez laver toutes les pièces et tous les accessoires après utilisation.

1. Débranchez toujours l'autocuiseur et laissez-le refroidir à température ambiante avant de le nettoyer.

2. N'utilisez jamais de produits de lavage chimiques puissants, d'éponges à récurer ou de poudres sur les pièces ou composants de l'appareil.



produits de lavage chimiques puissants

3. Le récipient interne, le joint en silicone et le panier vapeur peuvent tous être lavés au lave-vaisselle. En outre, le gobelet doseur, la louche et la cuillère à riz peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

4. Retirez le joint en l'écartant de l'intérieur du couvercle. Après avoir lavé le joint, remplacez-le correctement dans sa position d'origine en appuyant fermement.



5. Lavez le corps extérieur de l'autocuiseur avec un chiffon humide ou une éponge. Vérifiez que l'évacuation de vapeur et le flotteur sont exempts de débris ou d'aliments. Essuyez le rebord intérieur de la base avec un chiffon sec pour éviter la rouille.



6. Vérifiez que le bouton d'évacuation de vapeur n'est pas bloqué par des corps étrangers. Vérifiez l'installation correcte du joint en silicone, de la soupape à flotteur, de la protection anti-blocage, du récipient à eau et des autres pièces. Nettoyez le couvercle et le corps de l'autocuiseur avec un chiffon.

Astuces : Le récipient interne peut présenter des traces résultant de la dureté de l'eau ; utilisez une éponge trempée dans de l'eau vinaigrée pour les retirer.

En cas de présence de résidus d'aliments durs ou brûlés dans le fond, faites-les tremper dans de l'eau chaude pendant quelques heures pour faciliter le nettoyage.



Saisissez fermement et tirez



## DÉPANNAGE

Les phénomènes anormaux suivants se produisent en cours d'utilisation, mais ne sont pas entièrement dus une défaillance de l'appareil. Veuillez vérifier à nouveau avant de contacter le service clientèle.

Phénomène	Cause	Résolution
Difficulté à fermer le couvercle	Le flotteur est bloqué.	Tirez le flotteur vers le bas puis fermez le couvercle.
	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement installé.	Installez correctement le joint d'étanchéité.
Difficulté à ouvrir le couvercle	La soupape à flotteur n'est pas redescendue après l'évacuation.	Appuyez doucement sur la soupape à flotteur avec des baguettes.
	Présence de pression dans le récipient.	Ouvrez le couvercle pour faire baisser la pression dans le récipient.
Fuite d'air par le couvercle	Le joint d'étanchéité est absent ou incorrectement installé.	Installez correctement le joint d'étanchéité.
	Un corps étranger est collé au joint d'étanchéité.	Nettoyez le joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est endommagé.	Remplacez le joint d'étanchéité.
Fuite d'air par la soupape à flotteur	Le joint de la soupape à flotteur est coincé par des résidus alimentaires.	Nettoyez le joint d'étanchéité de la soupape à flotteur.
	Abrasion du joint d'étanchéité de la soupape à flotteur	Remplacez le joint de la soupape à flotteur.
La soupape à flotteur ne parvient pas à s'élever.	Le récipient contient trop peu d'aliments et d'eau.	Ajoutez des aliments et de l'eau selon les besoins.
	Le couvercle du pot ou la soupape d'évacuation fuit.	Contactez le service clientèle.
La soupape d'évacuation évacue constamment de la vapeur pendant le fonctionnement.	La soupape d'évacuation n'est pas en position hermétique.	Positionnez la soupape d'évacuation en position hermétique.
	Défaillance du contrôle de la pression.	Contactez le service clientèle.
Le disque chauffant ne chauffe pas lors du fonctionnement.	Le couvercle n'est pas correctement fermé.	Fermez à nouveau le couvercle.
	Défaillance de la plaque chauffante électrique.	Contactez le service clientèle.
	Défaut de circuit	Contactez le service clientèle.
L'écran LCD ne parvient pas à afficher.	La température du corps est trop élevée.	Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le quand l'appareil a refroidi. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le service clientèle.
	Défaillance d'une carte de circuit imprimé	Contactez le service clientèle.
Impossible d'allumer l'appareil	Des pièces internes ont été endommagées durant le transport.	Contactez le service clientèle
	Absence de cordon d'alimentation/ le pied en caoutchouc de la base se détache.	Contactez le service clientèle

Dans de rares occurrences, l'écran LCD de l'autocuiseur peut afficher un code d'erreur. Utilisez ce tableau pour déterminer la cause de l'erreur et sa solution correspondante.

Phénomène	Cause	Résolution
	Le couvercle du récipient n'est pas bien fermé.	Fermez le couvercle.
	Ouverture de la protection de circuit de la sonde de température inférieure.	Mettez hors tension et contactez immédiatement le service clientèle.
	Court-circuit de la protection de la sonde de température inférieure.	Mettez hors tension et contactez immédiatement le service clientèle.
	Le récipient interne n'a pas été placé correctement.	Débranchez l'alimentation et placez correctement le récipient interne.
	La température est trop élevée ; le récipient interne ne contient pas de liquide.	Débranchez l'alimentation et ajoutez le liquide comme indiqué.
	Défaut du capteur haute tension.	Mettez hors tension et contactez immédiatement le service clientèle.
	Défaut du capteur basse tension.	Mettez hors tension et contactez immédiatement le service clientèle.





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.

في بعض الحالات النادرة، ستعرض شاشة LCD الخاصة بطنجرة الضغط الكهربائية رمز خطأ. استخدم هذا الجدول لتحديد سبب الخطأ والحل المقابل له.

الظاهرة	السبب	كيفية حلها
	غطاء القدر غير مثبت	أغلق الغطاء
	حماية الدائرة المفتوحة لمستشعر درجة الحرارة السفلي	افصل الكهرباء عن الجهاز واتصل بخدمة العملاء على الفور
	حماية الدائرة القصر لمستشعر درجة الحرارة السفلي	افصل الكهرباء عن الجهاز واتصل بخدمة العملاء على الفور
	عدم التمكن من وضع القدر الداخلي بشكل صحيح	افصل الكهرباء وضع القدر الداخلي بشكل صحيح
	درجة الحرارة مرتفعة للغاية؛ لا يحتوي القدر الداخلي على سائل	افصل الكهرباء وأضف السائل كما هو محدد
	خطأ في مستشعر الجهد العالي	افصل الكهرباء عن الجهاز واتصل بخدمة العملاء على الفور
	خطأ في مستشعر الجهد المنخفض	افصل الكهرباء عن الجهاز واتصل بخدمة العملاء على الفور

<p>يتوافق الجهاز مع التوجيهات الأوروبية EU/2014/35 و EU/2014/30 و EC/2009/125</p>	
<p>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.</p>	

## كشف الأعطال وإصلاحها

تحدث الظواهر غير الطبيعية التالية أثناء الاستخدام، ولا تعتبر عطلاً في الجهاز تماماً. يرجى التحقق مرة أخرى قبل الاتصال بخدمة العملاء.

الظاهرة	السبب	كيفية حلها
يصعب إغلاق الغطاء	العوامة عالقة	اسحب العوامة لأسفل ثم أغلق الغطاء
	لم يتم وضع حلقة منع التسرب بشكل صحيح	ركب حلقة منع التسرب بشكل صحيح
يصعب فتح الغطاء	لم يسقط صمام العوامة بعد التنفيس	اضغط برفق على صمام العوامة باستخدام عيدان تناول الطعام
	هناك ضغط في الوعاء	افتح الغطاء بعد انخفاض الضغط في الوعاء
تسرب الهواء من الغطاء	حلقة منع للتسرب غير موجودة أو غير مثبتة في مكانها	ركب حلقة منع التسرب حسب الحاجة
	جسم غريب ملتصق بحلقة منع التسرب	نظف حلقة منع التسرب
	تلف حلقة منع التسرب	استبدل حلقة منع التسرب
تسرب الهواء من صمام العوامة	حشية صمام العوامة عالقة مع فضلات الطعام	نظف حلقة منع التسرب بصمام العوامة
	تآكل حشية إغلاق صمام العوامة	استبدل حشية صمام العوامة
لا يمكن لصمام العوامة الارتفاع	يوجد كمية قليلة للغاية من الطعام والماء في القدر	أصف الطعام والماء حسب الحاجة
	تسرب من غطاء القدر أو صمام العادم	اتصل بخدمة العملاء
صمام العادم يخرج العادم باستمرار أثناء العمل	صمام العادم ليس في موضع مغلق	ضع صمام العادم في وضع مغلق
	فشل في السيطرة على الضغط	اتصل بخدمة العملاء
أثناء التشغيل، قرص الحرارة لا يسخن	غطاء الإغلاق ليس في مكانه	أغلق الغطاء مرة أخرى
	تلف لوحة التدفئة الكهربائية خطأ في الدائرة	اتصل بخدمة العملاء
لا تعرض شاشة LCD أي شيء	درجة حرارة الهيكل مرتفعة للغاية	افصل مزود الطاقة وأعد توصيله بعد أن يبرد الجهاز. إذا استمرت المشكلة، يرجى الاتصال بخدمة العملاء
	تلف لوحة الدائرة الكهربائية	اتصل بخدمة العملاء
لا يمكن تشغيل الجهاز	تلف الأجزاء الداخلية أثناء النقل	اتصل بخدمة العملاء
	عدم وجود سلك كهربائي/ سقوط القدم المطاطي للقاعدة	اتصل بخدمة العملاء

## التنظيف

يرجى غسل جميع الأجزاء والملحقات بعد الاستخدام.



produits de lavage chimiques puissants



1. افصل طنجرة الضغط الكهربائية عن الكهرباء دائمًا ودعها تبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل تنظيفها.

2. لا تستخدم أبدًا المنظفات الكيميائية القاسية أو الحشايا الخشنة أو المساحيق على أي من أجزاء الوحدة أو مكوناتها



3. يمكن غسل الوعاء الداخلي والحشية السيليكون وسلة القدر البخارية في غسالة الصحون. بالإضافة إلى ذلك، يمكن كذلك غسل كوب القياس ومغرفة الحساء وملقعة الأرز في غسالة الأطباق.



4. أزل الحشية عن طريق سحبها للخارج بعيدًا عن داخل الغطاء. بعد غسل الحشية، أعدّها بإحكام إلى مكانها الأصلي بالضغط عليها بإحكام في مكانها.

5. نظف الجسم الخارجي من طنجرة الضغط الكهربائية بقطعة قماش مبللة أو إسفنجية. تأكد من خلو فتحة تنفيس البخار والعوامة من البقايا أو الطعام. امسح حافة القاعدة الداخلية بقطعة قماش جافة لمنع الصدأ.

6. تحقق مما إذا كان مقبض فتحة تنفيس البخار مسدودًا بأجسام غريبة. تأكد من أن الحشية السيليكون وصمام العوامة والغطاء الواقي من الانسداد وصندوق تخزين المياه والأجزاء الأخرى قد تم تركيبها بشكل صحيح. امسح الغطاء وجسم الوعاء بقطعة قماش.

نصيحة: قد يتطلب الوعاء الداخلي، المملح بالماء العسر الحاد، إسفنجية مبللة بالخل وبعض الفرك لتنظيفه.



امسكها بقوة واسحبها للخارج





## بادئ الزبادي

الخطوة الثانية هي بادي الزبادي النشط

1. أضف البادئ النشط إلى الحليب الساخن في القدر وقلّب جيداً.
2. استبدل الوعاء الداخلي وأغلق الغطاء. يمكن ترك مقابض تحرير البخار في موضع التهوية أو القفل.
3. اضغط على Yogurt وحدد الوضع LOW. اضغط على Start. المدة الافتراضية للبرنامج هي 8 ساعات. أدر المفتاح، واضبط اوقت التخمر حسب رغبتك، ثم اضغط على Start مرة أخرى.
4. سيبدأ البرنامج في العمل بعد 3 صفارات. عند الانتهاء، ستصفر طنجرة الضغط الكهربائية مرة أخرى وتعرض الشاشة OFF.
5. ارفع الغطاء وانقل الزبادي إلى برطمان نظيف ليبرد.



4. حدد الوضع LOW، ثم اضغط على START



3. أدر المفتاح ثم اضغط على START



2. أدر إلى وضع القفل



1. ركب الغطاء بإحكام

## زر الوظيفة

## تأخير البدء

1. ضع المكونات في الوعاء الداخلي وضعه في القاعدة. شغل زر الطاقة.
  2. ثبت الغطاء في مكانه وانقل مقبض فتحة البخار إلى وضع القفل أو التنفيس حسب متطلبات الإجراء المحدد. حدد البرنامج واضغط على Start.
  3. اضغط على Delay Start. أدر المفتاح واضبط وقت التشغيل المحجوز. يدور المفتاح بشكل عكسي إلى "-". ويدور المفتاح في اتجاه عقارب الساعة إلى "+". اضغط على Delay Start مرة أخرى لضبط الدقيقة. بعد الضبط، اضغط على المفتاح لتأكيد البدء.
  4. ستبدأ طنجرة الضغط الكهربائية بإصدار ثلاث صفارات وسيظهر على الشاشة وقت العد التنازلي. بعد اكتمال عملية تأخير البدء، ستبدأ طنجرة الضغط تلقائياً في الطهي وفقاً لإجراءات الطهي المحددة.
- ملاحظة: لا يزال بإمكانك تغيير مستوى الضغط أثناء دورة تأخير البدء. لا تشتمل وظائف التشويح والتعقيم والزبادي على وظيفة الحجز.

## اختيار الذوق/ درجة الحرارة:

حدد البرنامج، بعد ضبط الوقت، اضغط على الزر "Taste" باستمرار، وستعرض شاشة "Med"، "Low" LCD "High"، " ". إذا لم يتم التحديد، سيكون الذوق افتراضياً لاختيار الذاكرة. يستخدم هذا الزر لتعديل درجة الحرارة في وظائف التشويح والطهي البطيء والزبادي.

## مستوى الضغط:

حدد البرنامج، وبعد ضبط الوقت، اضغط على "Pressure Level" لتحديد الضغط. اضغط على "Pressure Level" باستمرار، وسيتم عرض "Low" و "High" في المربع الذي يتكرر على شاشة LCD. إذا لم يتم التحديد، سيكون الذوق افتراضياً لاختيار الذاكرة.

4. اضغط على Temp لتحديد درجة الحرارة (منخفضة 91.66 درجة مئوية، متوسطة 95.55 درجة مئوية، عالية 97.78 درجة مئوية)، واضغط على مفتاح Start مرة أخرى لدخول وضع التشغيل.
5. ثم ستصدر طنجرة الضغط الكهربائية 3 صفارات، وستعرض شاشة LCD للإشارة إلى أن طنجرة الضغط الكهربائية تقوم بالتسخين المسبق. عند اكتمال التسخين المسبق، ستعرض شاشة LCD وقت الطهي المتبقي.
6. عند اكتمال الطهي، ستصدر طنجرة الضغط الكهربائية عدة صفارات وتتحول تلقائيًا إلى وضع الحفاظ على سخونة. ستعرض شاشة LCD الآن الوقت المنقضي بعد انتهاء الطهي. بعد 24 ساعة، ستتوقف طنجرة الضغط الكهربائية عن التشغيل تلقائيًا.
7. اضغط على Cancel وارفغ الغطاء.



1. ركب الغطاء بإحكام
2. أدر إلى فتحة التنفيس
3. أدر المفتاح ثم اضغط على START لتغيير درجة الحرارة
4. اضغط على TEMP
5. اضغط على Start

### بسترة الزبادي

إن صنع الزبادي باستخدام طنجرة الضغط الكهربائية هو أمر بسيط وممتع. تحتاج فقط إلى بعض الحليب وقليل من بادي نشط، لتصنع كوب من الزبادي المغذي!

يرجى اتباع هذه الخطوات لصنع الزبادي، الخطوة الأولى: البسترة

1. اسكب الكمية المناسبة من الحليب في الوعاء وضعه في القاعدة وشغّل زر الطاقة.
2. ثبت الغطاء في مكانه وحرك الصمام إلى وضع القفل.
3. أدر المفتاح، حدد yogurt واضغط على start. عندما تضغط على Temp لتحديد الوضع High، ستعرض الشاشة Boil، اضغط على Start، للإشارة إلى أنه جاهز للبسترة.
4. سيبدأ البرنامج في العمل بعد 3 صفارات. بعد اكتمال العمل، ستعرض الشاشة OFF (في هذه الوظيفة، لن يدخل الجهاز في وضع الحفاظ على الحرارة تلقائيًا بعد الانتهاء).
5. ارفع الوعاء الداخلي مع وعاء الحليب، وضع القدر على الموقد، واترك الحليب يبرد إلى 44.44 درجة مئوية. استخدم مقياس حرارة الطعام لقياس درجة الحرارة.



1. ركب الغطاء بإحكام
2. أدر إلى وضع القفل
3. أدر المفتاح ثم اضغط على START
4. اضبط درجة الحرارة على HIGH (اضغط على TEMP لتحديد HIGH)

**ملاحظة:** أثناء التسخين المسبق، من الطبيعي أن يتم تحرير بعض البخار من صمام تنفيس البخار وأحياناً يخرج رذاذ. بينما يسخن القدر ويزداد الضغط، يرتفع صمام العوامة.



التسخين المسبق  
مؤشر وقت الطهي (يعرض الوقت المحدد)  
مؤشر الوقت المنقضي للحفاظ على سخونة (اكتمل الطهي)

## التشويح

2. أدر المفتاح ثم اضغط على START



1. افتح الغطاء



1. ضع الوعاء الداخلي في القاعدة وشغل زر الطاقة.  
2. أدر المفتاح وحدد sauté. اضغط على Start. اضبط الوقت واضغط على Start مرة أخرى.

3. اضغط على Temp للدخول إلى واجهة التحكم في درجة الحرارة، وأدر المفتاح لتغيير درجة الحرارة. يدور المفتاح بشكل عكسي إلى "-" وفي اتجاه عقارب الساعة إلى "+" (نطاق درجة الحرارة: 130 درجة مئوية - 185 درجة مئوية).

4. ستصدر طنجرة الضغط 3 صفارات وستبدأ العمل. ستعرض شاشة LCD. عند الوصول إلى درجة حرارة التشغيل، ستعرض شاشة LCD وقت العمل المتبقي.



4. اضغط على TEMP لتغيير درجة الحرارة

3. اضبط الوقت (اختياري)

5. أضف المكونات واخلطها في الوعاء الداخلي واطهيها حسب الوصفة.

6. بعد الطهي، اضغط على cancel. سيظهر OFF على شاشة LCD.

**ملاحظة:** لا تغلق الغطاء عند استخدام وظيفة التشويح. يرجى إزالة الماء من الوعاء قبل إضافة الزيت لمنع الطرشرة. عند طهي الأطعمة القابلة للزيادة بسهولة أو التي تحتوي على نسبة عالية من الدهون/الزيت، احذر من طرشرة الزيت عند فتح الغطاء. تجنب التعرض لحروق.

## الطهي البطيء

وظيفة الطهي البطيء مناسبة جدًا للوصفات التي تتطلب وقتًا طويلًا للطهي. اتبع هذه الخطوات لاستخدامها:

1. ضع المكونات في القدر، ثم ضع القدر الداخلي في القاعدة، وشغل زر الطاقة.

2. ثبت الغطاء في مكانه، ووجه صمام العوامة باتجاه فتحة التنفيس. أدر المقبض وحدد Slow Cook. بعد الضغط على مفتاح Start، سيدخل إلى واجهة ضبط الوقت.

3. بشكل افتراضي، يستمر برنامج الطهي البطيء لمدة 4 ساعات. يمكنك أيضًا تدوير المقبض يدويًا لضبط الوقت حسب الحاجة.

يمكنك جعل الضغط يتحرر بشكل طبيعي أو استخدام ميزة التحرير السريع.

**التحرير الطبيعي:** لا تفعل شيئاً وسيخرج الضغط من تلقاء نفسه. عندما تعود العوامة إلى موضعها الأصلي، سيتم فتح الغطاء تلقائياً، الأمر الذي قد يستغرق 10-40 دقيقة أو أكثر. لا تحاول فتح الغطاء بالقوة.



**التحرير السريع:** أدر مقبض فتحة البخار إلى فتحة التنفيس (ابق أصابعك بعيدة عن منفذ البخار الفعلي)؛ سيخرج الضغط بمعدل أسرع. عندما تعود العوامة إلى موضعها الأصلي، يمكن فتح الغطاء. لا تحاول فتح الغطاء بالقوة.

ما الطريقة التي يجب أن أستخدمها؟

ستحدد معظم الوصفات ما إذا كان عليك استخدام التحرير السريع أو الطبيعي. بالنسبة للأطعمة التي تحتوي على كميات كبيرة من السوائل أو محتوى النشا أو مكونات من المحتمل أن تكون رغوة، مثل دقيق الشوفان أو الفول أو المعكرونة أو الحساء، استخدم طريقة التحرير الطبيعي لمنع تناثر السوائل السميكة.

## مقدمة الوظيفة

### الطهي بالضغط

تم تزويد طنجرة الضغط الكهربائية ببرامج الطهي بالضغط التالية المضبوطة مسبقاً: الدواجن والفاصوليا/الفلل الحار والحساء والأرز والعصيدة والبيض والأطعمة المطهية على البخار والكعك. يمكنك أيضاً استخدام الطهي بالضغط لضبط وظائف البرنامج المخصصة الخاصة بك يدوياً. أكمل الخطوات التالية لتشغيل برنامج الطهي بالضغط:

1. أضف المكونات المحضرة إلى القدر الداخلي وضع القدر الداخلي في قاعدة قدر الضغط. (الحد الأدنى من السائل المطلوب للطهي هو 1 كوب. محتوى الماء من الزيت والسائل الزيتي لا يكفي لتلبية الاحتياجات. تشمل السوائل المقبولة الماء والنيبيذ والبيرة والمرق والصلصة والعصير.)



2. عند التشغيل، سيظهر OFF على شاشة LCD.

3. ركب الغطاء في مكانه وأدر مقبض فتحة البخار إلى وضع القفل. ثم أدر المفتاح، وحدد برنامج طنجرة الضغط، واضغط على Start.



4. اضبط الوقت والضغط والذوق وفقاً لوصفتك واضغط على Start مرة أخرى.

5. ستبدأ طنجرة الضغط في العمل بعد 3 صفارات. ستعرض الشاشة مؤشرات تقدم الوقت ومستوى الضغط والوضع والتسخين المسبق. يمكن أن تستمر فترة التسخين المسبق من بضع دقائق إلى 40 دقيقة أو أكثر. عندما تسخن طنجرة الضغط، سترتفع العوامة. عند الوصول إلى الضغط، ستبدأ مؤشرات التقدم والمؤقتات تلقائياً.

6. في نهاية دورة الطهي، ستصدر الطنجرة صفيراً وتحول إلى وضع الحفاظ على الحرارة. ستعرض شاشة LCD الوقت المنقضي. بعد 24 ساعة، ستتوقف الطنجرة عن التشغيل وتدخل في وضع الاستعداد.

1. افحص الحشية السيليكون وصمام العوامة وركبهما.
2. ركب وعاء تجميع المياه.
3. أحكم تثبيت سلك الطاقة.



### اختبار المياه

يرجى إجراء اختبار المياه على طنجرة الضغط الكهربائية قبل استخدامها للتأكد من وظيفتها. يرجى اتباع الخطوات التالية لإكمال هذا الاختبار.

1. ضع الوعاء الداخلي في قاعدة طنجرة الضغط الكهربائية. شغل زر الطاقة.
2. اسكب 3 أكواب من الماء في الوعاء الداخلي باستخدام كوب القياس المرفق.
3. ركب الغطاء في مكانه وأدر مقبض فتحة البخار إلى وضع القفل.



1. أضف 3 أكواب من المياه
2. ركب الغطاء بإحكام
3. أدر إلى وضع القفل
4. اختر STEAM

4. اختر Steam ثم اضغط على Start.

5. أدر الزر، واضبط الوقت على دقيقتين، ثم اضغط على Start مرة أخرى.
6. في هذا الوقت، ستعرض شاشة العرض [00:02]، وسيعرض الشكل حالة التسخين المسبق. سيتم تحرير البخار حتى ترتفع العوامة بالكامل. عند الوصول إلى الضغط، سيبدأ المؤقت العد التنازلي. بعد انتهاء البرنامج، ستصدر طنجرة الضغط الكهربائية صفارة وستتحول تلقائيًا إلى وضع الحفاظ على السخونة.



ضبط الوقت

(أدر المفتاح، اضبط الوقت على دقيقتين)

بعد اكتمال الدورة، أدر إلى فتحة التنفيس  
لتحرير الضغط سريعًا

لتشغيل الصوت

1. اضغط على Cancel لإيقاف جميع البرامج. سيظهر OFF على شاشة LCD.
2. اضغط مع الاستمرار على Cancel مرة أخرى لمدة 4 ثوانٍ على الأقل. سيظهر ON على شاشة LCD. ملاحظة: في بعض الأحيان يكون المفتاح حساساً للغاية وينتقل إلى برنامج آخر. هذا أمر طبيعي.

رسائل شاشة التحذيرات

OFF

طنجرة الضغط الكهربائية موصلة بالكهرباء: لا توجد برامج قيد التشغيل

Hot

اكتمل التسخين المسبق للتشويح

---

طنجرة الضغط الكهربائية تقوم بالتسخين المسبق

boil

البيسترة

00:00

يعرض مؤشر الوقت وقت الطهو وتأخير وقت البدء والوقت المنقضي من الحفاظ على السخونة.

Lid

الغطاء غير موضوع بإحكام في مكانه



هل حددت البرنامج الخاطئ؟  
ليس هناك أي مشكلة! اضغط على Cancel أي وقت لإيقاف أي برنامج.

- بعد إزالة العبوة الخارجية، يرجى الانتباه إلى جميع ملصقات التحذير.

- يرجى قراءة جميع تعليمات السلامة الواردة في هذا الدليل قبل تركيب الجهاز واستخدامه.



1. افتح عبوة المنتج بعناية.

2. افتح الغطاء وأغلق الغطاء.

3. تثبت الغطاء في مكانه، قم بمحاذاة العلامة ▼ على الغطاء مع العلامة ▲ الموجودة في الجزء العلوي من قاعدة طنجرة الضغط الكهربائية وأدر الغطاء في اتجاه عقارب الساعة إلى ▲ العلامة. إذا كان الصوت على وضع التشغيل وتم توصيل طنجرة الضغط الكهربائية بالكهرباء، فستصدر نغمة خفيفة لإعلامك بأن الغطاء مغلق بإحكام.

4. بعد تنظيف الحشية السيليكون والغطاء ومكوناته، نشفهم بمنشفة. راجع تعليمات التنظيف.



## مخطط هيكل المنتج



## لوحة التحكم



التوجيه المركزي. اختيار برنامج ذكي وتعديل الوقت ودرجة الحرارة

يوضح مؤشر الصوت ما إذا كان الصوت قيد التشغيل أو إيقاف التشغيل. تنبيهات الأمان لا تُغلق أبداً.

11. لا تسمح للأطفال باستخدام الجهاز بمفردهم، واحفظه بعيداً عن متناول الأطفال لتجنب الصدمة الكهربائية والسقط.



12. يُرجى استخدام الملحقات الأصلية. (قد تنجم الحوادث عن استخدام الأجزاء التي تقدمها الشركات المصنعة غير الأصلية).





## قسم السلامة

نحن دائما نضع سلامتك أولاً لضمان الاستخدام الآمن، يرجى التأكد من اتباع احتياطات السلامة التالية.

1. يرجى استخدام مقبس طاقة بقوة 230 فولت~50 هرتز. تأكد من توصيل القابس بطنجرة الضغط الكهربائية قبل إدخاله في مقبس الحائط. اضغط على **Cancel** قبل سحب القابس للتأكد من عدم تشغيل أي برنامج.



2. لا تستخدم أي وعاء بخلاف طنجرة الضغط الكهربائية. عندما تكون هناك أجسام غريبة في قاع الإناء الداخلي وعلى سطح لوحة التسخين، يرجى إزالتها قبل الاستخدام.



3. اترك طنجرة الضغط الكهربائية لتبرد قبل تنظيفها.



4. عندما يكون المنتج قيد التشغيل، يجب ألا تكون الأطراف قريبة من مخرج صمام العادم، وذلك لتجنب السمت. لا تغطِّ صمام البخار وصمام العوامة أو تسدهما بقطعة قماش أو أشياء أخرى.



5. عندما تكون طنجرة الضغط الكهربائية قيد التشغيل أو عند تنظيفها. لا تجعل أي سائل يصل أبداً إلى قاعدة طنجرة الضغط الكهربائية أو سلك الكهرباء أو القابس.



6. أثناء الطهي وبعد الطهي، سيصبح سطح طنجرة الضغط الكهربائية ساخناً. يرجى الانتباه لتجنب السمت.



الموديل	التيار الكهربائي	الطاقة المقدرة	الحجم	عيار الوعاء الداخلي	الوزن	الأبعاد
PC-1000-5	230 فولت ~50 هرتز	1,000 واط	5.5 لتر	16x22 سم	7.41 كجم	33x31.11x31.75 سم

7. استخدم دائماً المقابض الجانبية لحمل طنجرة الضغط الكهربائية، وذلك حتى تضمن عدم الإصابة بالحروق. عند تحريك طنجرة الضغط الكهربائية التي تحتوي على سائل ساخن، لا تحرك أواني الطهي أثناء التشغيل.



8. اجعل سلك الطاقة بعيداً عن مصدر الحرارة. لا تعلق سلك الطاقة على حافة الطاولة أو المنضدة لتجنب شد سلك الطاقة وإتلافه.



9. لا تفتح غطاء طنجرة الضغط الكهربائية بالقوة. بعد تحرير الضغط، سيطفو الغطاء إلى وضع الهبوط.



10. عند الطهي تحت الضغط، يجب ألا يتجاوز إجمالي كمية الطعام والماء الحد الأقصى لخط الملء. (يجب ألا تتجاوز الفاصوليا والأرز 1/2) (والأطعمة الأخرى لا تتجاوز 2/3).



## المحتويات

قسم السلامة
مقدمة
مخطط هيكل المنتج
لوحة التحكم
رسائل شائعة
التحضيرات
اختبار المياه
انتباه
مقدمة الوظيفة
الطهي بالضغط
التشويح
طهي بطيء
بسترة الزبادي
بادئ الزبادي
زر الوظيفة
التنظيف
كشف الأعطال وإصلاحها





**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](http://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.