

QUICK COOK

Multifunktions-Druckkochtopf
Multifunctional Pressure Cooker
Autocuiseur multifonctions
Olla a presión multifuncional
Pentola a pressione multifunzione

10036468



COOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com



Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
Geräteübersicht 6
Bedienfeld 8
Garprogramme 9
Inbetriebnahme 11
Bedienung 13
Kochtipps 17
Reinigung und Wartung 18
Fehlersuche und Fehlerbehebung 19
Hinweise zur Entsorgung 20
Hersteller & Importeur (UK) 20

English 21
Français 39
Español 57
Italiano 75

TECHNISCHE DATEN

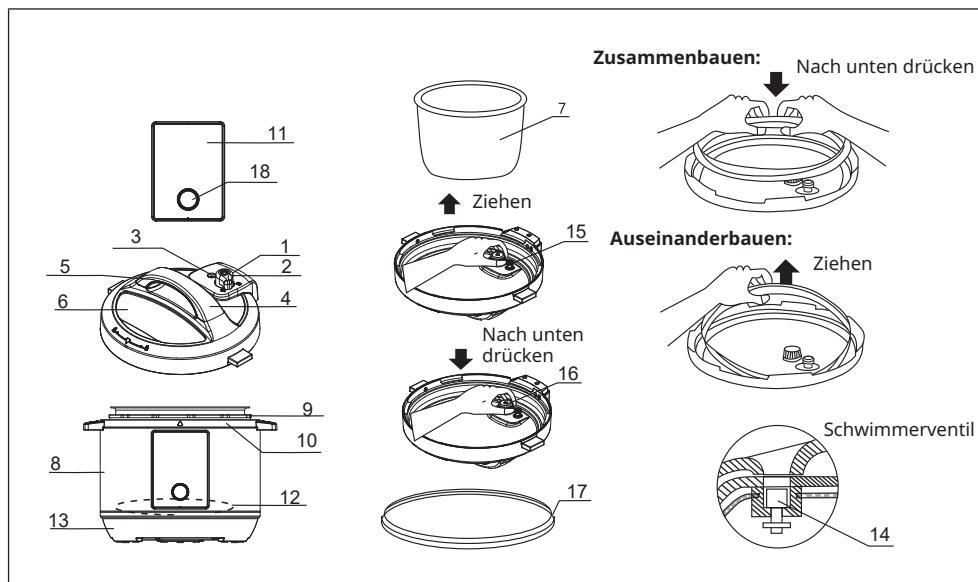
Artikelnummer	10036468
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1000 W
Fassungsvermögen	4,8 l

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie sich vor der Verwendung des Geräts die gesamte Bedienungsanleitung durch. Beachten Sie die darin enthaltenen Sicherheitshinweise und Richtlinien. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die zukünftige Verwendung an einem sicheren Ort auf.
- Die Metallbestandteile an der Oberseite des Druckkochtopfes werden während des Kochvorgangs sehr heiß und können Verbrennungen verursachen. Berühren Sie während des Kochvorgangs und mindestens 30 Minuten nach der Verwendung nicht die Metallbestandteile an der Oberseite des Druckkochtopfes.
- Ausschließlich zur Verwendung auf Arbeitsflächen geeignet.
- Übergelaufene Lebensmittel können zu ernsthaften Verbrennungen führen. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern. Lassen Sie das Kabel niemals über die Arbeitsfläche herunterhängen. Verwenden Sie für das Gerät niemals eine Steckdose unter der Arbeitsfläche. Das Gerät darf nicht mit einem Verlängerungskabel verwendet werden.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nicht in Wasser ein. Sollte das Gerät während der Verwendung in Wasser fallen, fassen Sie niemals ins Wasser hinein, um das Gerät herauszuholen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Fassen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht mit nassen Händen an.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel vor jeder Verwendung auf sichtbare Schäden. Verwenden Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist.
- Setzen Sie das Gerät keinen heißen Temperaturen aus. Stellen Sie das Gerät oder Geräteteile nicht in die Nähe heißer Gas- oder Elektroherde, auf beheizte Öfen oder auf Kochfelder. Platzieren Sie es nicht in der Nähe von Wärmequellen, wie Kaminen, Heizungen etc. Setzen Sie es keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in gut belüfteten Bereichen, in denen Dampf und Hitze entweichen und sich verflüchtigen können.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Haut während der Verwendung des Geräts nicht dem austretenden Dampf ausgesetzt wird. Der Dampf ist sehr heiß und kann Verbrennungen verursachen.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die angegebene Spannung auf dem Typenschild. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Verwendung ist oder sie dieses reinigen möchten.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird. Das Netzkabel darf nicht abgeknickt, eingeklemmt oder mit anderen Kabeln verknötet werden. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel tritt und stellen Sie sicher, dass das Netzkabel so verlegt wird, dass es nicht zu einer Stolperfalle werden kann.
- Ziehen Sie den Netzstecker immer am Stecker und nicht am Kabel aus der Steckdose.

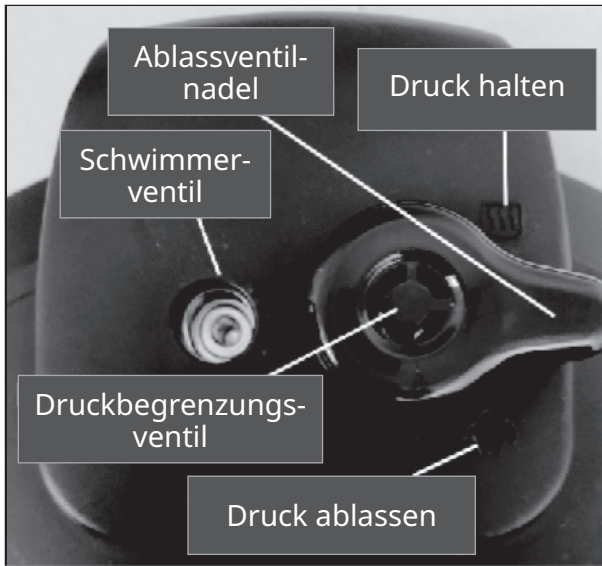
- Überprüfen und reinigen Sie das Druckbegrenzungsventil und die Ablassventilnadel vor der Verwendung.
- Öffnen Sie den Deckel niemals, wenn das Schwimmerventil oben ist. Dies bedeutet, dass das Topfinnere noch immer unter Druck steht.
- Berühren Sie während der Verwendung nicht den Deckel, das Druckbegrenzungsventil oder das Schwimmerventil. Warten Sie, bis sich der Topf vollständig abgekühlt hat, bevor Sie diese Teile berühren.
- Bewegen Sie den Topf nicht, indem Sie diesen nur am Griff des Topfdeckels festhalten. Verwenden Sie stattdessen die Griffe an den Topfseiten.
- Lassen Sie enorme Vorsicht walten, wenn Sie den Topf bewegen und sich in diesem noch heiße Flüssigkeit befindet.
- Stellen Sie sicher, dass sich eine Mindestfüllmenge von einer Tasse Flüssigkeit im Topf befindet, um den Druck aufrechtzuerhalten.
- Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass der Topfdeckel ordnungsgemäß installiert ist und richtig abdichtet. Benutzen Sie den Druckkochtopf keinesfalls, wenn der Topfdeckel nicht richtig sitzt, außer bei Verwendung der Sautierfunktion.
- Öffnen Sie den Druckkochtopf erst dann, wenn dieser sich abgekühlt hat und der Druck im Topfinneren abgelassen wurde.
- Befüllen Sie den Topf nicht höher als bis zur 4/5-Markierung mit Lebensmitteln und Flüssigkeit. Bei Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen, wie beispielweise Bohnen oder Reis, sollten Sie den Topf maximal bis zur 3/5-Markierung befüllen. Der Füllstand von Lebensmitteln und Flüssigkeit darf niemals unterhalb der 1/5-Markierung liegen, wenn Sie mit dem Druckkochtopf kochen.
- Verwenden Sie den Topf ausschließlich mit der im Lieferumfang enthaltenen Topfhalterung. Stellen Sie den Topf nicht auf einen Herd oder in einen Ofen. Lagern Sie den Topf nicht im Kühlschrank.
- Die maximale Warmhaltezeit beträgt 24 Stunden. Es wird jedoch empfohlen, eine Warmhaltezeit von 6 Stunden nicht zu überschreiten. Der Laufzeit des Starttimers kann auf maximal 24 Stunden eingestellt werden.
- Dieses Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Bestandteile. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren oder zu warten und nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- Dieses Gerät sollte ausschließlich von hierzu befähigten Erwachsenen bedient werden. Beaufsichtigen Sie Kinder, damit diese nicht mit dem Gerät spielen.

GERÄTEÜBERSICHT



1	Druckbegrenzungsventil	10	Mittlerer Ring
2	Ablassventilnadel	11	Bedienfeld
3	Schwimmerventil	12	Heizplatte
4	Deckelgriff	13	Unterseite
5	Griff	14	Schwimmer
6	Deckel	15	Dichtungsring für Schwimmerventil
7	Innentopf	16	Anti-Blockierschutz
8	Gehäuse	17	Großer Dichtungsring
9	Mittlerer Topf	18	Kontrollregler

Obenansicht



Symbol	Funktion
	Druck halten
	Druck ablassen

GARPROGRAMME

Garprogramm	Voreinge- stellte Garzeit	Mindest- Garzeit	Maximale Garzeit	Hinweise
Manual (Manuell)	1 Minute	1 Minute	99 Minuten	Passen Sie die Garzeit an das jeweilige Rezept an.
Multigrain (Mehrkorn)	15 Minuten	8 Minuten	30 Minuten	Wildreis, brauner Reis, schwarzer Reis, Polenta, Hirse, Mungo-Bohnen
Fish (Fisch)	5 Minuten	5 Minuten	15 Minuten	Passen Sie die Garzeit der Größe des Fisches an.
Soup (Suppe)	20 Minuten	15 Minuten	40 Minuten	Kochen Sie Suppen, die Fleisch enthalten, länger.
Porridge	18 Minuten	12 Minuten	40 Minuten	Verwenden Sie nicht die Schnell-Druckablass-Methode, um ein Verspritzen andickter Flüssigkeit zu verhindern.
Stew (Eintopf)	35 Minuten	25 Minuten	45 Minuten	Bei einer längeren Garzeit wird das Fleisch weicher.
Beans (Bohnen)	40 Minuten	20 Minuten	50 Minuten	Schwarze Bohnen, Pintobohnen, Marinebohnen, Kichererbsen, Schwarzaugenbohnen.
Noodles (Nudeln)	5 Minuten	3 Minuten	8 Minuten	Bedecken Sie trockene Nudeln mit Wasser oder Brühe.
Meat (Fleisch)	25 Minuten	10 Minuten	30 Minuten	Bei einer längeren Garzeit wird das Fleisch weicher.
Rice (Reis)	12 Minuten	4 Minuten	25 Minuten	Verwenden Sie bei weißem Reis die Schnell-Druckablass-Methode.
Eggs (Eier, hart-/ weichgekocht)	3 Minuten	1 Minute	8 Minuten	Geben Sie 2 Tassen Wasser hinzu. Nach 3 Minuten ist das Ei hartgekocht. Wählen Sie eine kürzere Garzeit für weichgekochte Eier. Wählen Sie eine längere Garzeit für härter gekochte Eier.
Cake (Kuchen)	30 Minuten	30 Minuten	40 Minuten	Passen Sie die Garzeit an das jeweilige Rezept an. (Das Garen erfolgt ohne Druck.)
Sauté (Sautieren)	20 Minuten	10 Minuten	30 Minuten	Setzen Sie den Deckel während des Sautierens nicht auf. (Das Garen erfolgt ohne Druck.)

Garprogramm	Voreingestellte Garzeit	Mindest-Garzeit	Maximale Garzeit	Hinweise
Slow Cook (Schongaren)	4 Stunden	2 Stunden	8 Stunden	Verwendung wie bei einem Standard-Schongarer. (Das Garen erfolgt ohne Druck.)
Warm (Warmhalten)	k. A.	k. A.	24 Stunden	Es muss keine Garzeit eingestellt werden. Die Warmhaltefunktion kann bis zu 24 Stunden verwendet werden. Nachdem die Garzeit abgelaufen ist, wechseln alle Garprogramme automatisch in den Warmhaltemodus. (Das Garen erfolgt ohne Druck.)

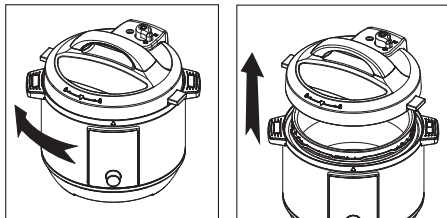
INBETRIEBNAHME

Vor dem ersten Gebrauch

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch, inklusive der Warnhinweise.
2. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Innentopf (7), die Innenseite des Deckels und das gesamte mitgelieferte Zubehör mit einer milden Seifenlösung und einem weichen Tuch.

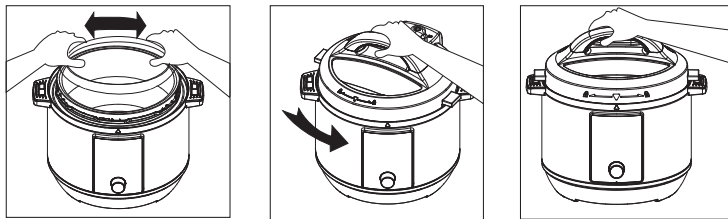
Den Deckel entfernen

Fassen Sie den Griff (5) an und drehen Sie den Deckel (6) zum Entriegeln im Uhrzeigersinn. Anschließend können Sie den Deckel vorsichtig von der Gerätebasis abheben.



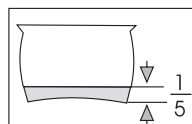
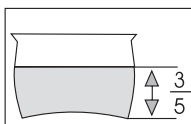
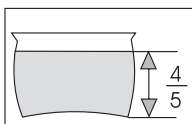
Den Deckel anbringen

Fassen Sie den Griff (5) an und setzen Sie den Deckel (6) auf die Oberseite der Gerätebasis. Es kann vorkommen, dass Sie den Deckel noch einmal neu positionieren müssen, damit er richtig auf der Gerätebasis sitzt. Drehen Sie den Deckel, sobald er richtig sitzt, zum Verriegeln gegen den Uhrzeigersinn.

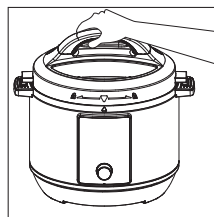
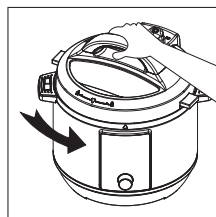
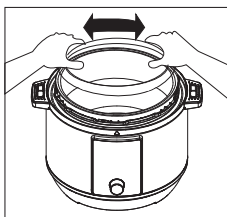


Den Druckkochtopf vorbereiten

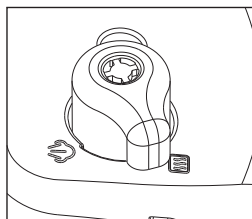
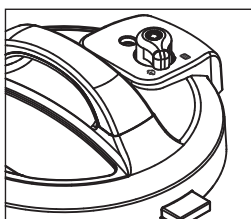
1. Nehmen Sie den Innentopf (7) aus dem Gerätegehäuse heraus.
2. Befüllen Sie den Innentopf, je nach Rezept, mit Lebensmitteln und Flüssigkeit. Verwenden Sie ausreichend Lebensmittel, damit der Innentopf bis mindestens zur 1/5-Markierung im Topfinneren befüllt ist. Bei Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen, wie beispielsweise Bohnen oder Reis, sollten Sie den Topf maximal bis zur 3/5-Markierung befüllen. Wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die sich nicht ausdehnen, befüllen Sie den Topf maximal bis zu 4/5-Markierung im Topfinneren.



3. Stellen Sie sicher, dass die Außenseite des Innentopfes sauber ist. Platzieren Sie diesen anschließend im Gerätegehäuse.
4. Der Deckel muss sich in allen Programmen, mit Ausnahme des SAUTÉ-Programms, auf dem Gerätegehäuse befinden und durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn verriegelt werden.



5. Stellen Sie sicher, dass das Druckbegrenzungsventil (1) so angebracht ist, dass die Nadel nach rechts zeigt. Vergewissern Sie sich, dass sich das Schwimmerventil (3) in der unteren Position befindet. Drehen Sie die Ablassventilnadel (2) in die Position **DRUCK HALTEN** (SSS).



6. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in eine geerdete Steckdose. Das Bedienfeld geht an. Auf dem Bedienfeld wird „—“ angezeigt, was bedeutet, dass sich das Gerät im Standbymodus befindet.

BEDIENUNG

Kochen mit dem Druckkochtopf

1. Drehen Sie das Druckbegrenzungsventil (1) in die Position DRUCK HALTEN .
2. Drehen Sie am Drehregler (D). Das Bedienfeld wird entsperrt und alle verfügbaren Garprogramme werden angezeigt. Das gewählte Garprogramm blinkt auf und die voreingestellte Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt. Drehen Sie den Drehregler (D) weiter, bis das gewünschte Garprogramm ausgewählt wird.
3. Drücken Sie die Taste TIME ADJUST (E). Die voreingestellte Garzeit blinkt auf dem Bildschirm auf. Wenn Sie die Garzeit anpassen möchten, drehen Sie den Drehregler (D) weiter, bis die gewünschte Garzeit auf dem Bildschirm angezeigt wird.
4. Drücken Sie die Taste START/CANCEL (D). Der Druckkochtopf beginnt sofort mit dem Druckaufbau.

Hinweis: Auf dem Bildschirm wird so lange die von Ihnen eingestellte Zeit angezeigt, bis das Gerät unter Druck steht. Dies dauert, abhängig von der Menge der Lebensmittel und vom ausgewählten Garmodus, einige Minuten. Sobald der Schnellkochtopf unter Druck steht, wird das Schwimmerventil (3) in eine höhere Position versetzt. Der Timer beginnt ab der gewählten Zeit herunterzuzählen.

5. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, piept das Gerät und wird anschließend automatisch in den Warmhaltemodus versetzt. Dadurch werden die Lebensmittel im Geräteinneren so lange warmgehalten, bis Sie sich entscheiden, den Druck abzulassen und die Lebensmittel zu entnehmen. Die maximale Warmhaltezeit beträgt 24 Stunden. Es wird jedoch empfohlen, eine Warmhaltezeit von 6 Stunden nicht zu überschreiten, um den bestmöglichen Geschmack der Lebensmittel zu erhalten.
6. Drücken Sie die Taste START/CANCEL (D) und halten Sie diese gedrückt, um die Warmhaltefunktion und den Garvorgang zu beenden.

Ein Garprogramm abbrechen oder stoppen

- Während der Programmeinstellung kann es vorkommen, dass Sie Ihre Auswahl ändern möchten. Drücken Sie dazu die Taste START/CANCEL (D) und halten Sie diese gedrückt.
- Wenn Sie den Garvorgang stoppen möchten, drücken Sie dazu die Taste START/CANCEL (D) und halten Sie diese gedrückt.

Druck ablassen und gegartes Essen entnehmen

Wenn die Garzeit abgelaufen ist und Sie den Warmhaltemodus verlassen haben, ist der Garvorgang beendet. Bevor Sie den Deckel entriegeln können, muss zunächst der Druck im Topfinneren abgelassen werden.



WARNUNG

Explosionsgefahr! Versuchen Sie niemals, den Deckel gewaltsam zu öffnen. Wenn sich der Deckel nicht einfach öffnen lässt, bedeutet das, dass sich im Topfinneren noch Druck befindet. Der Druck muss abgelassen werden, bevor der Deckel geöffnet werden kann. Bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen, stellen Sie immer zuerst sicher, dass das Schwimmerventil (3) in die niedrigere Position zurückgekehrt ist.

Zum Druckablassen gibt es 2 Methoden:

1. **Natürliches Druckablassen:** Dies ist die Standard-Methode zum Druckablassen. Hierfür sind nach Verlassen des Warmhaltemodus keine zusätzlichen Schritte erforderlich. Bei dieser Methode kühlt sich das Gerät bereits im Warmhaltemodus langsam ab und lässt den Druck von allein nach und nach langsam ab. Dieser Vorgang kann, abhängig von der Lebensmittelmenge im Topfinneren, einige Minuten (für gewöhnlich zwischen 10 und 45 Minuten) in Anspruch nehmen. Während des natürlichen Druckablassens wird heißer Dampf langsam über die Öffnungen im Druckbegrenzungsventil (1) abgegeben.
2. **Schnelles Druckablassen:** Bei dieser Methode kann der Druck schneller abgelassen werden. Drehen Sie dazu, nachdem Sie den Warmhaltemodus verlassen haben, das Druckbegrenzungsventil (1) in die Position DRUCK ABLASSEN .



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Der heiße Dampf wird unmittelbar über die Öffnungen im Druckbegrenzungsventil (1) abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht fern von den Öffnungen und verwenden Sie zum Bewegen des Druckbegrenzungsventils (1) Ofen- oder Gummihandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

Wenn der Druckkochtopf Druck ablässt, senkt sich das Schwimmerventil (3) in eine niedrigere Position ab. Sobald der gesamte Druck entwichen ist, befindet sich das Schwimmerventil (3) wieder in der gleichen niedrigen Position wie vor dem Beginn des Garvorgangs. Sobald sich das Schwimmerventil (3) vollständig abgesenkt hat, kann der Deckel sicher geöffnet und das fertig gegarte Essen entnommen werden.

HINWEIS: Für Lebensmittel mit einem hohen Flüssigkeits- oder Stärkeanteil wird die Verwendung der natürlichen Druckablass-Methode empfohlen. Die Verwendung der Schnell-Druckablass-Methode könnte in diesem Fall dazu führen, dass Flüssigkeit aus den Öffnungen des Druckbegrenzungsventils (1) herausspitzt.

Programm SAUTÉ (Sautieren)

Bringen Sie während des Programms SAUTÉ nicht den Deckel an. Mit diesem Programm können Lebensmittel wie Rinderhackfleisch oder Putenhackfleisch angebraten oder gebräunt werden. Verwenden Sie dieses Programm so, als würden Sie eine Bratpfanne auf einem Herd oder einer Kochplatte verwenden.

Geben Sie die Lebensmittel, die Sie kochen möchten, in den Innentopf. Wählen Sie anschließend auf dem Bedienfeld das Programm SAUTÉ aus. Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Drücken Sie anschließend die Taste START/CANCEL (D), wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben.

In diesem Garprogramm wird nicht mit Druck gegart, weshalb die Schritte zum Druckablassen hier nicht befolgt werden müssen. Wenn Ihr Essen fertig gegart ist, drücken Sie einfach die Taste START/CANCEL (D) und halten Sie diese gedrückt, um den Garvorgang zu beenden.

Programm SLOW COOK (Schongaren)

Mit dem Programm SLOW COOK können Lebensmittel wie in einem herkömmlichen Schongarer gekocht werden. In diesem Garprogramm wird nicht mit Druck gegart. Befolgen Sie die zuvor beschriebenen Schritte. Wenn Ihr Essen fertig gegart ist, drücken Sie einfach die Taste START/CANCEL (D) und halten Sie diese gedrückt, um den Garvorgang zu beenden. Nehmen Sie anschließend den Deckel ab. Die Schritte zum Druckablassen müssen bei diesem Garprogramm nicht befolgt werden.

Programm CAKE (Kuchen)

Mit dem Programm CAKE können Lebensmittel wie in einem herkömmlichen Backofen gegart werden. In diesem Garprogramm wird nicht mit Druck gegart. Befolgen Sie die zuvor beschriebenen Schritte. Wenn Ihr Essen fertig gegart ist, drücken Sie einfach die Taste START/CANCEL (D) und halten Sie diese gedrückt, um den Garvorgang zu beenden. Nehmen Sie anschließend den Deckel ab. Die Schritte zum Druckablassen müssen bei diesem Garprogramm nicht befolgt werden.

Kochen mit dem Start-Timer

Sie können mit dem Start-Timer den Startzeitpunkt des Garvorgangs in der Zukunft (bis zu 24 Stunden) festlegen. Gehen Sie dazu wie nachfolgend beschrieben vor.

Hinweis: Leicht verderbliche Lebensmittel, wie beispielsweise Fleisch, Geflügel, Fisch, Käse, Milchprodukte etc. dürfen nicht länger als 2 Stunden bei Raumtemperatur gelagert werden (nicht länger als eine Stunde, wenn die Raumtemperatur mehr als 26 °C beträgt). Beim Garen dieser Lebensmittel sollte die Startzeit deshalb nicht später als maximal 1-2 Stunden in der Zukunft liegen.

HINWEIS: In den Programmen CAKE und SAUTÉ kann kein Start-Timer verwendet werden.

1. Drehen Sie das Druckbegrenzungsventil (1) in die Position DRUCK HALTEN (SS).
2. Drehen Sie am Drehregler (D). Das Bedienfeld wird entsperrt und alle verfügbaren Garprogramme werden angezeigt. Das gewählte Garprogramm blinkt auf und die voreingestellte Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt. Drehen Sie den Drehregler (D) weiter, bis das gewünschte Garprogramm ausgewählt wird.
3. Drücken Sie die Taste TIME ADJUST (E). Die voreingestellte Garzeit blinkt auf dem Bildschirm auf. Wenn Sie die Garzeit anpassen möchten, drehen Sie den Drehregler (D) weiter, bis die gewünschte Garzeit auf dem Bildschirm angezeigt wird.
4. Drücken Sie die Taste DELAY START (C). Auf dem Bildschirm blinkt die voreingestellte Zeit von 30 Minuten auf. Drehen Sie am Drehregler (D), um die Zeit bis zum Start des Garvorgangs einzustellen. Der Start-Timer kann in 30-Minuten-Schritten angepasst werden.
5. Drücken Sie die Taste START/CANCEL (D). Auf dem Bildschirm wird die Zeit bis zum Start des Garvorgangs angezeigt und der Countdown startet. Sobald die Zeit des Start-Timers abgelaufen ist, beginnt das Gerät sofort mit dem Druckaufbau.

HINWEIS: Nachdem die Zeit des Start-Timers abgelaufen ist, wird auf dem Bildschirm die eingestellte Garzeit angezeigt. Diese wird so lange angezeigt, bis der Druckkochtopf den Druckaufbau abgeschlossen hat. Dieser Vorgang dauert einige Minuten, je nach Art und Menge der Lebensmittel und dem ausgewählten Garprogramm. Sobald der Druckkochtopf unter Druck steht, steigt das Schwimmentil (3) in eine höhere Position. Der Timer beginnt, die eingestellte Garzeit herunterzuzählen.

6. Sobald die Garzeit abgelaufen ist, piept das Gerät und wird anschließend automatisch in den Warmhaltemodus versetzt. Dadurch wird das gegarte Essen im Gerät so lange warmgehalten, bis Sie sich entscheiden, den Druck

abzulassen und das Essen herauszunehmen. Die maximale Warmhaltezeit beträgt 24 Stunden. Es wird jedoch empfohlen, eine Warmhaltezeit von 6 Stunden nicht zu überschreiten, um den bestmöglichen Geschmack der Lebensmittel zu erhalten.

7. Um dem Warmhaltemodus zu verlassen und den Garvorgang zu beenden, drücken Sie die Taste START/CANCEL (D) und halten Sie diese gedrückt. Befolgen Sie nach dem Verlassen des Warmhaltemodus die zuvor genannte Anleitung zum Druckablassen und zur Entnahme des gegarten Essens.

KOCHTIPPS

- Verwenden Sie mindestens 2 Tassen Wasser oder andere Flüssigkeit in Ihren Rezepten. Dadurch wird gewährleistet, dass ausreichend Dampf produziert wird, um den zum Kochen erforderlichen Druck zu erzeugen.
- Befüllen Sie den Topf mindestens bis zur 1/5-Markierung im Topfinnenen mit Lebensmitteln. Bei Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen, wie beispielweise Bohnen oder Reis, sollten Sie den Topf maximal bis zur 3/5-Markierung befüllen. Wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die sich nicht ausdehnen, befüllen Sie den Topf maximal bis zu 4/5-Markierung im Topfinnenen.
- Sollten Sie sich in Bezug auf die richtige Garzeit unsicher sein, empfiehlt es sich immer, eine kürzere Garzeit oder die voreingestellte Garzeit zu verwenden. Garen Sie die Lebensmittel in der eingestellten Zeit und nutzen Sie, wenn die Zeit abgelaufen ist, die Schnell-Druckablass-Methode, um den Druck abzulassen. Sollte das Essen noch nicht fertig gegart sein, verwenden Sie einfach ein anderes Garprogramm, bis das Essen vollständig gegart ist.
- Spülen Sie Reis vor dem Kochen immer ab. Kochen Sie Reis in Wasser oder Brühe. Unterschiedliche Reissorten benötigen unterschiedliche Garzeiten und ein anderes Reis-Wasser-Verhältnis. Die nachfolgende Tabelle enthält Empfehlungen für das Kochen von 1 Tasse ungekochtem Reis.

Reissorte	Garzeit (Minuten)	Flüssigkeit (Tassen)
Weiß (Langkorn)	4-5	1½
Weiß (Kurz Korn)	6-8	1½
Braun (Langkorn)	10-18	1½-2
Braun (Kurz Korn)	12-20	1½
Wildreis	20-25	3-4
Jasminreis	4-7	1½
Basmatireis	4-6	1½

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigungshinweise

Eine regelmäßige Reinigung und Wartung des Geräts ist unerlässlich für die Gewährleistung der Produktsicherheit und Effektivität. Befolgen Sie die unten genannten Schritte, um die beste Leistung des Geräts sicherzustellen:

- Während des Garvorgangs wird die überschüssige Flüssigkeit in einem kleinen Kunststoffbehälter gesammelt, der an der Rückseite des Geräts angebracht ist. Entleeren Sie diesen Behälter nach jedem Gebrauch. Ziehen Sie den Kunststoffbehälter zum Entleeren vorsichtig heraus.
- Es kann manchmal vorkommen, dass kleine Speisereste unter den Anti-Blockierschutz (16) gelangen. Der Anti-Blockierschutz (16) befindet sich an der Unterseite des Deckels direkt unter dem Druckbegrenzungsventil (1). Reinigen Sie den Anti-Blockierschutz (16) nach jedem Gebrauch mit Wasser und einem trockenen, weichen Tuch.
- Überprüfen und reinigen Sie den großen Dichtungsring (17) regelmäßig. Dieser befindet sich an der Unterseite des Deckels. Der große Dichtungsring (17) ist um einen Metallring herum befestigt, der dazu dient, den Dichtungsring in Position zu halten. Sie können den großen Dichtungsring (17) zum Reinigen entfernen, indem Sie diesen vorsichtig vom Metallring herunterziehen. Reinigen Sie den großen Dichtungsring (17) mit Wasser und einem trockenen, weichen Tuch und setzen Sie ihn anschließend wieder ein, indem Sie ihn vorsichtig über den Metallring drücken. Stellen Sie sicher, dass der große Dichtungsring (17) richtig auf dem Metallring sitzt, da das Gerät andernfalls den Druck nicht richtig aufbauen kann.

Reinigung



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Reinigen Sie das Gerät erst dann, wenn es sich vollständig abgekühlt hat. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
2. Reinigen und trocknen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
3. Reiben Sie den schwarzen Innengehäuserand und die Schlitze mit einem weichen Tuch ab und trocknen Sie anschließend alles, um Rost zu verhindern.
4. Entfernen Sie den Deckel (6) und entnehmen Sie den Innentopf (7). Reinigen Sie den Innentopf (7) mit einer milden Seifenlösung und einem weichen Tuch. Der Innentopf (7) kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
5. Reinigen Sie die Unterseite des Deckels (6), inklusive des großen Dichtungsring (17), des Schwimmentils (3) und des Anti-Blockierschutzes mit einer milden Seifenlösung und einem sauberen, feuchten Tuch. Trocknen Sie alle Bestandteile anschließend mit einem weichen Tuch.

6. Reinigen Sie das Gerätegehäuse mit einem sauberen, feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerätegehäuse nicht in Wasser ein.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Deckel lässt sich nur schwer schließen.	Der große Dichtungsring (17) wurde nicht richtig installiert.	Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring richtig sitzt und vom Metallring an der Unterseite des Deckels fixiert wird.
Der Deckel lässt sich nur schwer öffnen.	Der Topf steht immer noch unter Druck.	Verwenden Sie die Schnell-Druckablass-Methode, um den im Topf verbleibenden Druck abzulassen. Stellen Sie sicher, dass sich das Schwimmerventil (3) in der unteren Position befindet, bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen.
Dampf tritt aus dem Deckel aus.	Der große Dichtungsring (17) wurde nicht installiert.	Installieren Sie den großen Dichtungsring (17).
	Der große Dichtungsring (17) ist verschmutzt und dichtet deshalb nicht vollständig ab.	Reinigen Sie den großen Dichtungsring (17).
	Der Deckel ist nicht verriegelt.	Verriegeln Sie den Deckel.
Dampf tritt aus dem Schwimmerventil aus.	Der Dichtungsring des Schwimmerventils (15) ist verschmutzt.	Reinigen Sie den Dichtungsring des Schwimmerventils (15). Dieser befindet sich um das Schwimmerventil herum an der Unterseite des Deckels.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information



CONTENTS

Safety Instructions	22
Device Overview	24
Control Panel	26
Preset Cooking Programmes	27
Commissioning	29
Operation	31
Cooking Tips	35
Cleaning and Maintenance	36
Troubleshooting	37
Hints on Disposal	38
Producer	38

TECHNICAL DATA

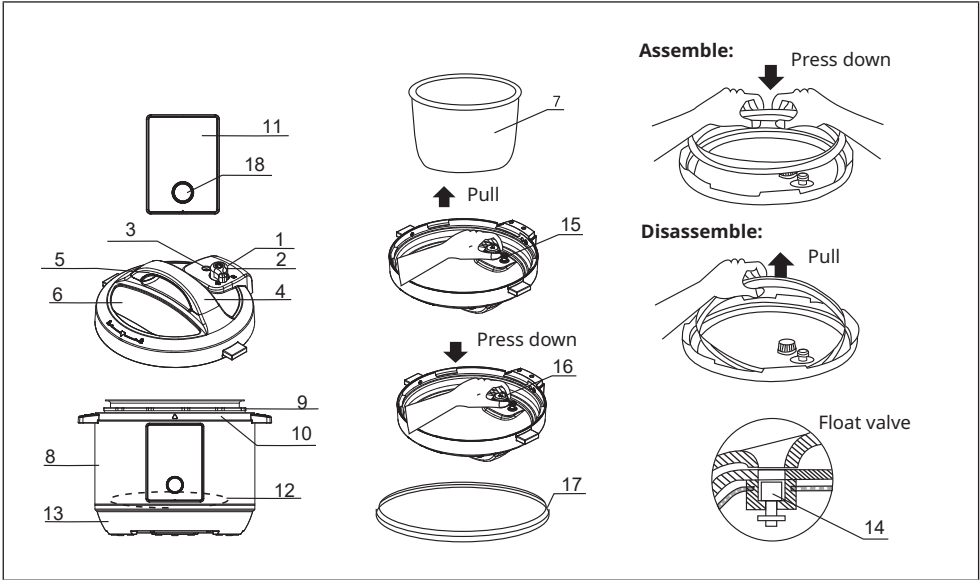
Item number	10036468
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption	1000 W
Capacity	4.8 l

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read this entire manual before using the appliance, paying extra attention to these safety warnings and guidelines. Keep this manual in a safe place for future reference.
- The metal components on the top of the pressure cooker become very hot during cooking and can cause burns. Do not touch the metal components on the top of the pressure cooker during cooking and for at least 30 minutes after use.
- Intended for countertop use only.
- Food spillage can cause serious burns. Keep the appliance and the power cord away from children. Never let the cord hang down over the worktop. Never use a power socket under the worktop for the appliance. Do not use the appliance with an extension cord.
- Do not immerse the appliance in water for cleaning. If the appliance falls into water during use, never reach into the water to get the appliance out. Immediately disconnect the mains plug from the socket.
- Do not handle the appliance or the power cord with wet hands.
- Check the appliance and the power cord for visible damage before each use. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not expose the appliance to hot temperatures. Do not place the appliance or parts of the appliance near hot gas or electric cookers, on heated ovens or on hobs. Do not place it near heat sources such as fireplaces, heaters, etc. Do not expose it to direct sunlight.
- Use the appliance only in well-ventilated areas where steam and heat can escape and dissipate.
- Be careful not to expose your skin to escaping steam while using the appliance. The steam is very hot and can cause burns.
- Check the voltage specified on the rating plate before use. Only connect the appliance to sockets that match the voltage of the appliance.
- Unplug the appliance from the mains when it is not in use or when you want to clean it.
- Be careful not to damage the mains cable. The mains cable must not be kinked, pinched or knotted with other cables. Make sure that no one steps on the mains cable and ensure that the mains cable is laid in such a way that it cannot become a trip hazard.
- Always pull the mains plug out of the socket by the plug and not by the cable.
- Inspect and clean the pressure limit valve and release valve needle before use.
- Never open the lid when the float valve is up. This means that the inside of the pot is still under pressure.
- Do not touch the lid, the pressure limit valve or the float valve during use. Wait until the pot has cooled down completely before touching these parts.
- Do not move the pot by holding it only by the handle of the pot lid. Instead, use the handles on the sides of the pot.
- Take enormous care when moving the pot and there is still hot liquid in it.
- Make sure there is a minimum of one cup of liquid in the pot to maintain pressure.

- Before use, make sure that the pot lid is properly installed and seals properly. Never use the pressure cooker if the pot lid is not properly seated, except when using the Sauté function.
- Do not open the pressure cooker until it has cooled down and the pressure inside the cooker has been released.
- Do not fill the pot with food and liquid higher than the 4/5 mark. For foods that expand during cooking, such as beans or rice, do not fill the pot higher than the 3/5 mark. The level of food and liquid must never be below the 1/5 mark when cooking with the pressure cooker.
- Only use the pot with the pot holder included in the delivery. Do not place the pot on a cooker or in an oven. Do not store the pot in the refrigerator.
- The maximum keep-warm time is 24 hours. However, it is recommended not to exceed a keep-warm time of 6 hours. The run time of the start timer can be set to a maximum of 24 hours.
- This appliance does not contain any user-serviceable components. Never attempt to repair or service the appliance yourself and do not make any modifications to the appliance.
- This appliance should only be operated by competent adults. Supervise children so that they do not play with the appliance.

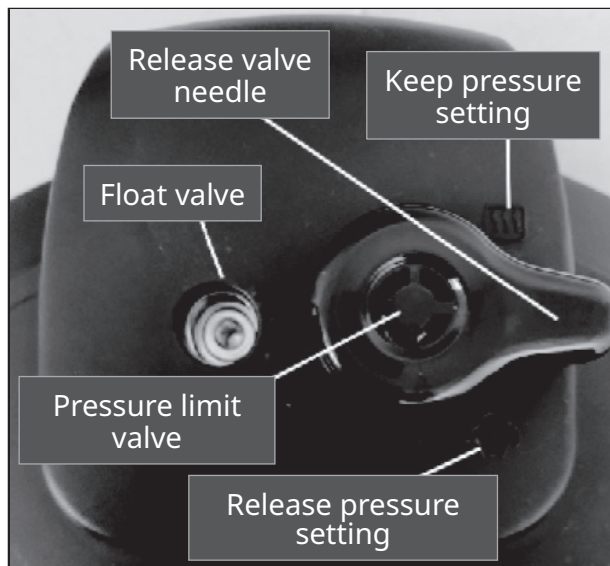
DEVICE OVERVIEW



1	Pressure limit valve	10	Middle ring
2	Release valve needle	11	Control panel
3	Float valve	12	Heating plate
4	Lid handle	13	Base
5	Handle	14	Float
6	Lid	15	Seal ring for float valve
7	Inner pot	16	Anti-block shield
8	Housing	17	Big seal ring
9	Middle pot	18	Panel knob



Close-up of top



Icon	Function
	Keep pressure setting
	Release pressure setting

PRESET COOKING PROGRAMMES

Cooking programme	Default cooking time	Minimum cooking time	Maximum cooking time	Notes
Manual	1 minute	1 minute	99 minutes	Adjust the cooking time to suit the recipe.
Multigrain	15 minutes	8 minutes	30 minutes	Wild rice, brown rice, black rice, polenta, millet, mung beans.
Fish	5 minutes	5 minutes	15 minutes	Adjust the cooking time to the size of the fish.
Soup	20 Minuten	15 Minuten	40 minutes	Use longer cooking times for soups with meat.
Porridge	18 minutes	12 minutes	40 minutes	Do not use the Quick Pressure Release method to prevent splashing of thickened liquid.
Stew	35 minutes	25 minutes	45 minutes	A longer cooking time will soften the meat.
Beans	40 minutes	20 minutes	50 minutes	Black beans, pinto beans, navy beans, chickpeas, black-eyed peas.
Noodles	5 minutes	3 minutes	8 minutes	Cover dry pasta with water or broth.
Meat	25 minutes	10 minutes	30 minutes	A longer cooking time will soften the meat.
Rice	12 minutes	4 minutes	25 minutes	Use the Quick Pressure Release method for white rice.
Eggs (Hard/Soft Boiled)	3 minutes	1 minute	8 minutes	Add 2 cups of water. After 3 minutes, the egg is hard-boiled. Choose a shorter cooking time for soft-boiled eggs. Choose a longer cooking time for harder-boiled eggs.
Cake	30 minutes	30 minutes	40 minutes	Adjust the cooking time to the recipe. (Cooking is done without pressure).
Sauté	20 minutes	10 minutes	30 minutes	Do not attach the lid while using the Sauté programme. (Cooking is done without pressure).
Slow Cook	4 hours	2 hours	8 hours	Use just like a standard slow cooker. (Cooking is done without pressure).

Cooking programme	Default cooking time	Minimum cooking time	Maximum cooking time	Notes
Warm	N/A	N/A	24 hours	No cooking time needs to be set. The keep warm function can be used for up to 24 hours. After the cooking time has elapsed, all cooking programmes automatically switch to “Warm” mode. (Cooking is done without pressure).



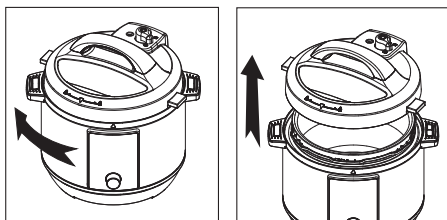
COMMISSIONING

Before First Use

1. Read the entire manual, including all warnings.
2. Remove all packaging material from the appliance.
3. Clean the inner pot (7), the inside of the lid and all the accessories supplied with the appliance with a mild soap solution and a soft cloth.

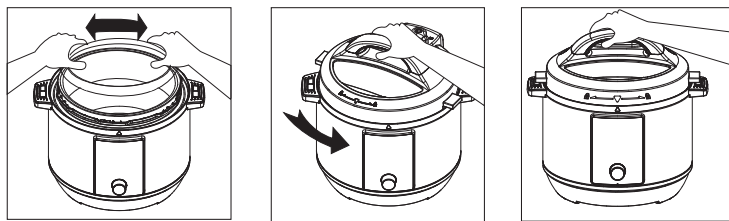
Removing the Lid

Grab the handle (5) and turn the lid (6) clockwise to unlock it. You can then carefully lift the lid off the base of the appliance.



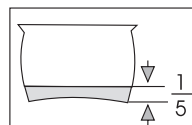
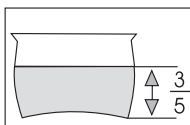
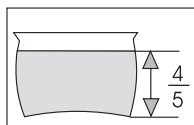
Attaching the Lid

Grab the handle (5) and place the lid (6) on the top of the base. You may need to reposition the lid again so that it sits correctly on the base of the appliance. Once the lid is seated properly, turn it anticlockwise to lock it in place.

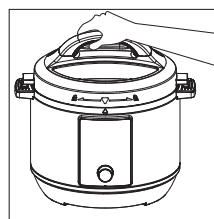
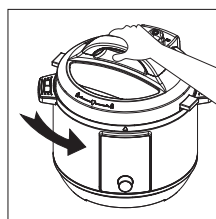
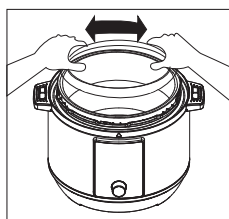


Preparing the pressure cooker

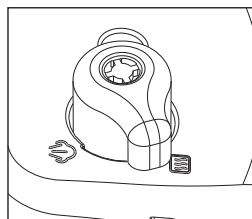
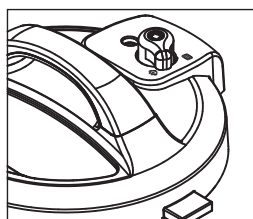
1. Remove the inner pot (7) from the appliance housing.
2. Fill the inner pot with food and liquid, depending on the recipe. Use enough food so that the inner pot is filled to at least the $\frac{1}{5}$ mark inside the pot.
For foods that expand during cooking, such as beans or rice, you should fill the pot to no more than the $\frac{3}{5}$ mark. If you are cooking food that does not expand, fill the pot to a maximum of the $\frac{4}{5}$ mark inside the pot.



3. Ensure that the outside of the inner pot is clean. Then place it inside the appliance housing.
4. Unless you are using the SAUTÉ programme, you must place the lid on the appliance housing, then turn it counterclockwise to lock it in place.



5. Make sure the pressure limit valve (1) is in place with the needle pointing to the right. Make sure that the float valve (3) is in the down position. Turn the release valve needle (2) to the KEEP PRESSURE SETTING (☺).



6. Insert the mains plug of the appliance into a grounded socket. The control panel turns on. The control panel shows "—", which means the appliance is in standby mode.

OPERATION

Cooking with the Pressure Cooker

1. Turn the pressure limit valve (1) to the KEEP PRESSURE SETTING .
2. Rotate the control knob (D). The control panel is unlocked and all available cooking programmes are displayed. The selected cooking programme flashes and the default cooking time is shown on the display. Continue rotating the control knob (D) until the desired cooking programme is selected.
3. Press the TIME ADJUST button (E). The default cooking time flashes on the display. If you want to adjust the cooking time, keep rotating the control knob (D) until the desired cooking time appears on the display.
4. Press the START/CANCEL button (D). The pressure cooker immediately starts to pressurizing process.

Note: The display will continue to show your selected time until the pressure cooker is pressurized. This takes a few minutes, depending on the amount of food and the cooking mode selected. Once the pressure cooker is pressurized the float valve (3) will rise to a higher position, and the timer will begin counting down from your selected time.

5. Once the cooking time has elapsed, the appliance beeps and then automatically enters "WARM" mode. This keeps the food inside the appliance warm until you decide to release the pressure and remove the food. The maximum keep warm time is 24 hours. However, it is recommended that you do not exceed a keep-warm time of 6 hours to get the best possible taste from the food.
6. Press and hold the START/CANCEL button (D) to exit the "WARM" mode and end the cooking process.

Cancelling or Stopping a cooking programme

- During programme setting, you may want to change your selection. To do so, press and hold the START/CANCEL (D) button.
- If you want to stop the cooking process, press and hold the START/CANCEL (D) button.

Pressure Release and Removing Cooked Food

When the cooking time has elapsed and you have exited the “WARM” mode, the cooking process is finished. Before you can unlock the lid, the pressure inside the pot must first be released.



WARNING

Risk of explosion! Never try to open the lid by force. If the lid cannot be opened easily, it means that there is still pressure inside the pot. The pressure must be released before the lid can be opened. Before attempting to open the lid, always make sure that the float valve (3) has returned to the lower position first.

There are two methods of pressure release:

1. **Natural Pressure Release:** This is the default method for releasing pressure. No additional steps are required after exiting the “WARM” mode. With this method, the appliance cools down slowly while still in “WARM” mode and gradually releases the pressure on its own. This process may take a few minutes (usually between 10 and 45 minutes), depending on the amount of food inside the pot. During the natural pressure release, hot steam is slowly released through the openings in the pressure limit valve (1).
2. **Quick Pressure Release:** This method allows the pressure to be released more quickly. To do this, after exiting the “WARM” mode, turn the pressure limit valve (1) to the PRESSURE RELEASE SETTING .



CAUTION

Risk of burns! Hot steam is released directly through the openings in the pressure limit valve (1). Keep your hands and face away from the openings and use oven or rubber gloves to move the pressure limit valve (1) to avoid burns.

When the pressure cooker releases pressure, the float valve (3) will begin to lower. As soon as all the pressure has been released, the float valve (3) is back in the same low position as before the cooking process started. As soon as the float valve (3) has lowered completely, the lid can be opened safely and the finished cooked food can be removed.

NOTE: For foods with a high liquid volume or starch content, the use of the Natural Pressure Release method is recommended. Using the Quick Pressure Release method in this case could cause liquid to spurt out of the openings of the pressure limit valve (1).

SAUTÉ Programme

Do not attach the lid during the SAUTÉ programme. This programme is used to saute or brown foods such as ground beef, ground turkey, etc. Use this programme as if you were using a frying pan on a stove or hot plate.

Put the food you want to cook in the inner pot. Then select the SAUTÉ programme on the control panel. Set the desired cooking time. Then press the START/CANCEL button (D) as described in the previous sections.

In this cooking programme the cooking is not done with pressure, so the steps for releasing pressure do not need to be followed here. When your food has finished cooking, simply press and hold the START/CANCEL button (D) to end the cooking process.

SLOW COOK Programme

With the SLOW COOK programme, food can be cooked as in a traditional slow cooker. This cooking programme does not use pressure to cook. When your food has finished cooking, simply press and hold the START/CANCEL button (D) to end the cooking process. Then remove the lid. The pressure release steps do not need to be followed for this cooking programme.

CAKE Programme

With the CAKE programme, food can be cooked as in a traditional oven. This cooking programme does not use pressure to cook. Follow the steps described previously. When your food has finished cooking, simply press and hold the START/CANCEL button (D) to end the cooking process. Then remove the lid. The pressure release steps do not need to be followed for this cooking programme.

Cooking Using the Delayed Start Timer

You can use the start timer to set the start time of the cooking process in the future (up to 24 hours). To do this, proceed as described below.

Note: Perishable foods, such as meat, poultry, fish, cheese, dairy products, etc., must not be stored at room temperature for longer than 2 hours (no longer than one hour if the room temperature is more than 26 °C). When cooking these foods, the delayed start time should therefore be no later than a maximum of 1-2 hours in the future.

NOTE: No delayed start timer can be used in the CAKE and SAUTÉ programmes.

1. Turn the pressure limit valve (1) to the KEEP PRESSURE SETTING (SS).
2. Rotate the control knob (D). The control panel is unlocked and all available cooking programmes are displayed. The selected cooking programme flashes and the default cooking time is shown on the display. Continue rotating the control knob (D) until the desired cooking programme is selected.
3. Press the TIME ADJUST button (E). The default cooking time flashes on the display. If you want to adjust the cooking time, continue rotating the control knob (D) until the desired cooking time appears on the display.
4. Press the DELAY START button (C). The default time of 30 minutes flashes on the display. Rotate the control knob (D) to set the time until cooking starts. The delayed start timer can be adjusted in 30-minute increments.
5. Press the START/CANCEL button (D). The display shows the time to start cooking and the countdown starts. Once the delayed time has elapsed the pressure cooker will immediately start the pressurizing process.

NOTE: After the delayed time has elapsed the time shown on the display will switch to your selected cooking time. It will continue to show your selected cooking time until the pressure cooker is pressurized. This process will take a few minutes depending on the type and amount of food being cooked as well as the chosen cooking programme. Once the pressure cooker is pressurized the float valve (3) will rise to a higher position. The timer starts counting down the set cooking time.

6. As soon as the cooking time is up, the appliance beeps and then automatically goes into "WARM" mode. This keeps the cooked food warm in the appliance until you decide to release the pressure and take the food out. The maximum keep warm time is 24 hours. However, it is recommended not to exceed a keep warm time of 6 hours in order to preserve the best possible taste of the food.
7. To exit the "WARM" mode and end the cooking process, press and hold the START/CANCEL button (D). After exiting the "WARM" mode, follow the previously mentioned instructions for releasing the pressure and removing the cooked food.

COOKING TIPS

- Use at least 2 cups of water or other liquid in your recipes. This will ensure that enough steam is produced to create the pressure needed for cooking.
- Fill the pot with food to at least the 1/5 mark inside the pot. For foods that expand during cooking, such as beans or rice, you should fill the pot to a maximum of the 3/5 mark. If you are cooking food that does not expand, fill the pot to a maximum of the 4/5 mark inside the pot.
- If you are unsure about the correct cooking time, it is always advisable to use a shorter cooking time or the default cooking time. Cook the food in the set time and, when the time is up, use the Quick Pressure Release method to release the pressure. If the food is not fully cooked, simply use another cooking programme until the food is fully cooked.
- Always rinse rice before cooking. Cook rice in water or broth. Different types of rice require different cooking times and a different rice to water ratio. The table below gives recommendations for cooking 1 cup of uncooked rice.

Type of Rice	Cooking Time (minutes)	Liquid (cups)
White (long-grain)	4-5	1½
White (short-grain)	6-8	1½
Brown (long-grain)	10-18	1½-2
Brown (short-grain)	12-20	1½
Wild Rice	20-25	3-4
Jasmine	4-7	1½
Basmati	4-6	1½

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning Instructions

Regular cleaning and maintenance of the appliance is essential to ensure product safety and effectiveness. Follow the steps below to ensure the best performance of the appliance:

- During cooking, excess liquid is collected in a small plastic reservoir attached to the back of the appliance. Empty this reservoir after each use. Pull out the plastic reservoir carefully to empty it.
- It can sometimes happen that small pieces of food get under the anti-block shield (16). The anti-block shield (16) is located on the underside of the lid directly below the pressure limit valve (1). Clean the anti-block shield (16) after each use with water and a dry, soft cloth.
- Check and clean the big seal ring (17) regularly. This is located on the underside of the lid. The big seal ring (17) is attached around a metal ring that is designed to hold the seal ring in place. You can remove the big seal ring (17) for cleaning by carefully pulling it off the metal ring. Clean the big seal ring (17) with water and a dry, soft cloth and then replace it by gently pressing it over the metal ring. Make sure that the big seal ring (17) is properly seated over the metal ring, otherwise the appliance will not be able to pressurize properly.

Cleaning



CAUTION

Risk of burns! Do not clean the appliance until it has cooled down completely. Allow the appliance to cool down for at least 30 minutes.

1. Unplug the appliance from the mains before cleaning.
2. Clean and dry the appliance after each use.
3. Wipe the black inner housing rim and slots with a soft cloth and then dry everything to prevent rust.
4. Remove the lid (6) and take out the inner pot (7). Clean the inner pot (7) with a mild soap solution and a soft cloth. The inner pot (7) can also be cleaned in the dishwasher.
5. Clean the underside of the lid (6), including the big seal ring (17), the float valve (3) and the anti-block shield with a mild soap solution and a clean, damp cloth. Then dry all components with a soft cloth.
6. Clean the appliance housing with a clean, damp cloth. Do not immerse the housing in water.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
The lid is difficult to close.	The big seal ring (17) has not been installed properly.	Make sure that the big seal ring is properly seated and held in place by the metal ring on the underside of the lid.
The lid is difficult to open.	The pot is still under pressure.	Use the Quick Pressure Release method to release the pressure remaining in the pot. Make sure the float valve (3) is in the low position before attempting to open the lid.
Steam comes out of the lid.	The big seal ring (17) is uninstalled.	Install the big seal ring (17).
	The big seal ring (17) is dirty and therefore does not seal completely.	Clean the big seal ring (17).
	The lid is unlocked.	Lock the lid.
Steam comes out of the float valve.	The seal ring of the float valve (15) is dirty.	Clean the seal ring of the float valve (15). It is located around the float valve on the underside of the lid.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	40
Aperçu de l'appareil	42
Panneau de commande	44
Programmes de cuisson	45
Mise en marche	47
Utilisation	49
Conseils de cuisson	53
Nettoyage et entretien	54
Identification et résolution des problèmes	55
Informations sur le recyclage	56
Fabricant et importateur (UK)	56

FICHE TECHNIQUE

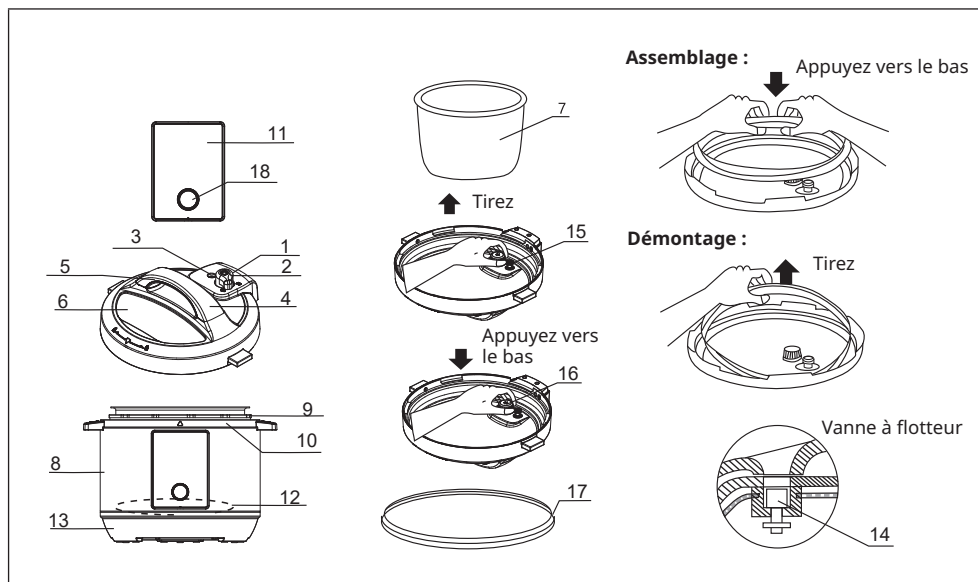
Numéro d'article	10036468
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1000 W
Capacité	4,8 l

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez tout le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Respectez les consignes de sécurité et les directives qui y figurent. Conservez le mode d'emploi pour pouvoir vous y référer.
- Les parties métalliques sur le dessus de l'autocuiseur deviennent très chaudes pendant la cuisson et peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas les composants métalliques sur le dessus de l'autocuiseur pendant la cuisson et pendant au moins 30 minutes après utilisation.
- Convient uniquement pour une utilisation sur un plan de travail.
- Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne laissez jamais le cordon pendre du plan de travail. N'utilisez jamais de prise sous le plan de travail de l'appareil. L'appareil ne doit pas être utilisé avec une rallonge.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Si l'appareil tombe dans l'eau pendant l'utilisation, ne le touchez jamais pour le retirer. Retirez immédiatement la fiche de la prise.
- Ne manipulez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- Avant chaque utilisation, inspectez l'appareil et le cordon d'alimentation pour déceler tout dommage visible. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.
- N'exposez pas l'appareil à des températures élevées. Ne placez pas l'appareil ou ses pièces à proximité de cuisinières à gaz chaud ou électriques, sur un four en marche ou sur une table de cuisson. Ne le placez pas à proximité de sources de chaleur telles que cheminées, radiateurs, etc. Ne l'exposez pas à la lumière directe du soleil.
- N'utilisez l'appareil que dans des zones bien ventilées où la vapeur et la chaleur peuvent s'échapper et se dissiper.
- Veillez à ne pas exposer votre peau à la vapeur qui s'échappe lors de l'utilisation de l'appareil. La vapeur est très chaude et peut provoquer des brûlures.
- Vérifiez la tension indiquée sur la plaque signalétique avant utilisation. Connectez l'appareil uniquement à des prises qui correspondent à la tension de l'appareil.
- Retirez la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou pour le nettoyer.
- Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, pincé ou noué avec d'autres câbles. Assurez-vous que personne ne marche sur le cordon d'alimentation et qu'il est placé de façon à ne pas constituer un risque de trébuchement.
- Retirez toujours la fiche d'alimentation de la prise en la tirant par la fiche et non par le câble.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de décharge de pression et le pointeau de la soupape de vidange avant utilisation.
- N'ouvrez jamais le couvercle avec la vanne à flotteur vers le haut. Cela signifie que l'intérieur de l'autocuiseur est toujours sous pression.

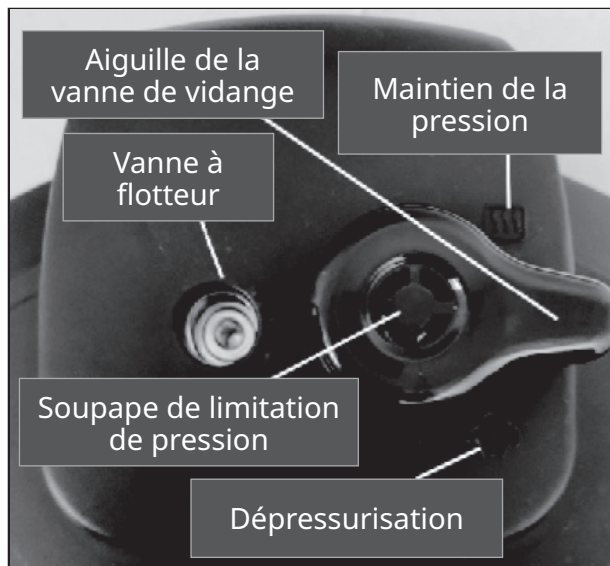
- Pendant l'utilisation, ne touchez pas le couvercle, la soupape de surpression ou la soupape à flotteur. Attendez que l'autocuiseur refroidisse complètement avant de toucher ces pièces.
- Ne déplacez pas l'autocuiseur en tenant uniquement la poignée du couvercle. Utilisez plutôt les poignées sur les côtés de l'autocuiseur.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'autocuiseur et qu'il contient encore du liquide chaud.
- Assurez-vous qu'il y a au moins une tasse de liquide dans l'autocuiseur pour maintenir la pression.
- Avant utilisation, assurez-vous que le couvercle de l'autocuiseur est correctement installé et hermétique. N'utilisez jamais l'autocuiseur si le couvercle n'est pas dans la bonne position, sauf lorsque vous utilisez la fonction Sauté.
- N'ouvrez pas l'autocuiseur tant qu'il n'a pas refroidi et que la pression à l'intérieur de la casserole n'a pas été relâchée.
- Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà du repère 4/5 avec de la nourriture et du liquide. Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, tels que les haricots ou le riz, vous ne devez pas remplir l'autocuiseur à plus de 3/5. Le niveau des aliments et du liquide ne doit jamais être inférieur à 1/5 lorsque vous faites une cuisson dans l'autocuiseur.
- Utilisez l'autocuiseur uniquement avec le support inclus. Ne mettez pas l'autocuiseur sur une cuisinière ou dans un four. Ne conservez pas l'autocuiseur au réfrigérateur.
- Le temps de réchauffement maximal est de 24 heures. Cependant, il est recommandé de ne pas dépasser un temps de réchauffement de 6 heures. La durée de fonctionnement de la minuterie de démarrage est réglable sur un maximum de 24 heures.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez jamais de réparer ou d'entretenir l'appareil vous-même et n'apportez aucune modification à l'appareil.
- Cet appareil ne doit être utilisé que par des adultes habilités.

APERÇU DE L'APPAREIL



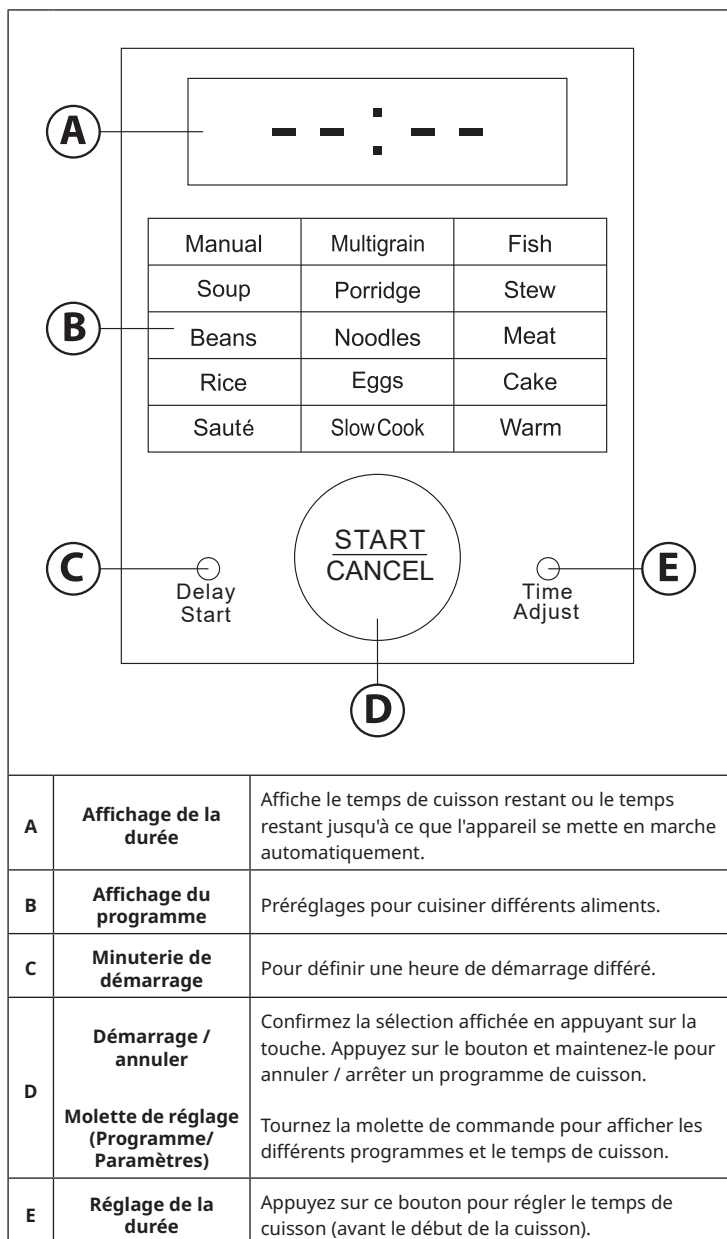
1	Soupape de surpression	10	Anneau central
2	Pointeau de la vanne de vidange	11	Panneau de commande
3	Vanne à flotteur	12	Plaque chauffante
4	Poignée du couvercle	13	Dessous
5	Poignée	14	Flotteur
6	Couvercle	15	Joint torique pour vanne à flotteur
7	Cuve intérieure	16	Protection antiblocage
8	Boîtier	17	Grand joint torique
9	Cuve du milieu	18	Régulateur

Vue de haut



Icône	Fonction
	Maintenir la pression
	Relâcher la pression

PANNEAU DE COMMANDE



PROGRAMMES DE CUISSON

Programme de cuisson	Temps de cuisson prééglé	Temps de cuisson minimum	Temps de cuisson maximale	Remarques
Manual (Manuel)	1 minute	1 minute	99 minutes	Ajustez le temps de cuisson à la recette correspondante.
Multigrain (Multicéréales)	15 minutes	8 minutes	30 minutes	Riz sauvage, riz brun, riz noir, polenta, millet, haricots mungo
Fish (Poisson)	5 minutes	5 minutes	15 minutes	Ajustez le temps de cuisson à la taille du poisson.
Soup (Soupe)	20 minutes	15 minutes	40 minutes	Faites cuire les soupes qui contiennent de la viande plus longtemps.
Porridge	18 minutes	12 minutes	40 minutes	N'utilisez pas la méthode de dépressurisation rapide pour éviter les éclaboussures de liquide épaissi.
Stew (Ragoût)	35 minutes	25 minutes	45 minutes	Un temps de cuisson plus long donnera une viande plus tendre.
Beans (Haricots)	40 minutes	20 minutes	50 minutes	Haricots noirs, haricots pinto, haricots blancs, pois chiches, haricots cornilles.
Noodles (Nouilles)	5 minutes	3 minutes	8 minutes	Couvrir les pâtes sèches avec de l'eau ou du bouillon.
Meat (Viande)	25 minutes	10 minutes	30 minutes	Un temps de cuisson plus long donnera une viande plus tendre.
Rice (Riz)	12 minutes	4 minutes	25 minutes	Utilisez la méthode de dépressurisation rapide pour le riz blanc.
Eggs (Oeufs, cuisson dur / à la coque)	3 minutes	1 minute	8 minutes	Ajoutez 2 tasses d'eau. Après 3 minutes, l'œuf est dur. Choisissez un temps de cuisson plus court pour les œufs à la coque. Choisissez un temps de cuisson plus long pour les œufs durs.
Cake (gâteau)	30 minutes	30 minutes	40 minutes	Adaptez le temps de cuisson à la recette correspondante. (La cuisson se fait sans pression.)
Sauté (Sauté)	20 minutes	10 minutes	30 minutes	Ne mettez pas le couvercle pendant la cuisson. (La cuisson se fait sans pression.)

Programme de cuisson	Temps de cuisson pré-réglé	Temps de cuisson minimal	Temps de cuisson maximal	Remarques
Slow Cook (Cuisson douce)	4 heures	2 heures	8 heures	Utiliser comme une mijoteuse standard. (La cuisson se fait sans pression.)
Warm (Réchauffage)	n.c.	n.c.	24 heures	Il n'est pas nécessaire de régler un temps de cuisson. La fonction de maintien au chaud peut être utilisée jusqu'à 24 heures. Une fois le temps de cuisson écoulé, tous les programmes de cuisson passent automatiquement en mode de réchauffage. (La cuisson se fait sans pression.)

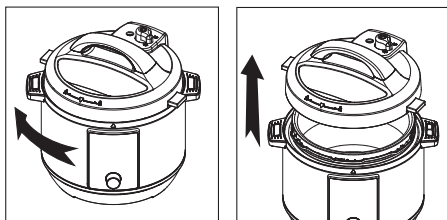
MISE EN MARCHÉ

Avant la première utilisation

1. Lisez entièrement le mode d'emploi, y compris les mises en garde.
2. Retirez tout le matériel d'emballage de l'appareil.
3. Nettoyez la cuve intérieure (7), l'intérieur du couvercle et tous les accessoires fournis avec une solution de savon doux et un chiffon doux.

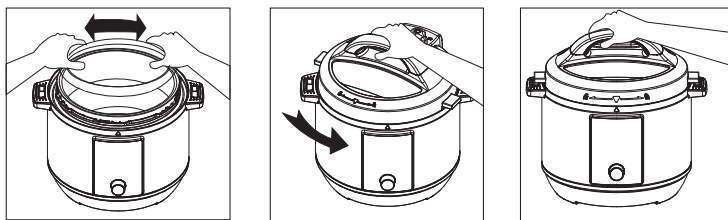
Pour retirer le couvercle

Saisissez la poignée (5) et tournez le couvercle (6) dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. Vous pouvez ensuite soulever délicatement le couvercle de la base de l'appareil.



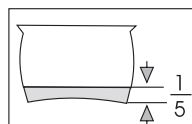
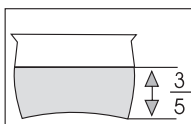
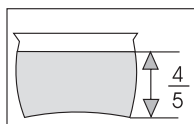
Pour mettre le couvercle

Saisissez la poignée (5) et placez le couvercle (6) sur le dessus de la base de l'appareil. Il peut arriver que vous deviez repositionner le couvercle pour qu'il soit correctement installé sur la base de l'appareil. Une fois correctement installé, tournez le couvercle dans le sens antihoraire pour verrouiller.

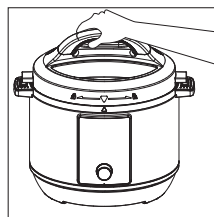
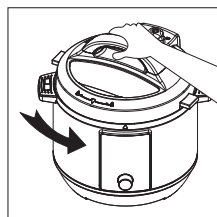
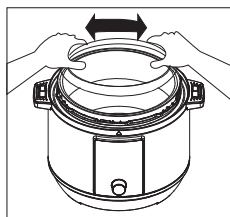


Préparation de l'autocuiseur

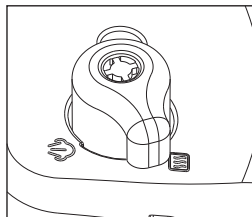
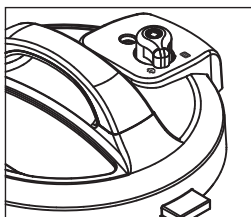
1. Retirez la cuve intérieure (7) du boîtier de l'appareil.
2. Remplissez la cuve intérieure avec des aliments et du liquide, selon la recette. Utilisez suffisamment d'aliments pour que la cuve intérieure soit remplie au moins au $\frac{1}{5}$. Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, tels que les haricots ou le riz, ne remplissez pas la cuve à plus de $\frac{3}{5}$. Si vous préparez des aliments qui ne se dilatent pas, remplissez la cuve jusqu'à un maximum de la marque $\frac{4}{5}$ à l'intérieur de l'autocuiseur.



3. Assurez-vous que l'extérieur de la cuve intérieure est propre. Placez-la ensuite dans le boîtier de l'appareil.
4. Dans tous les programmes, à l'exception du programme SAUTÉ, le couvercle doit être sur le boîtier de l'appareil et verrouillé en le tournant dans le sens antihoraire.



5. Assurez-vous que la soupape de surpression (1) est fixée de sorte que le pointeau soit vers la droite. Assurez-vous que la vanne à flotteur (3) est en position basse. Tournez le pointeau de la vanne de vidange (2) en position .



6. Insérez la fiche d'alimentation de l'appareil dans une prise reliée à la terre. Le panneau de commande s'allume et affiche „— „, ce qui signifie que la machine est en mode veille.

UTILISATION

Cuisson avec l'autocuiseur

1. Tourner la soupape de surpression (1) en position de MAINTIEN DE PRESSION (SS).
2. Tournez la molette (D). Le panneau de commande est déverrouillé et tous les programmes de cuisson disponibles s'affichent. Le programme de cuisson sélectionné clignote et le temps de cuisson préréglé s'affiche à l'écran. Continuez à tourner la molette (D) jusqu'à ce que le programme de cuisson souhaité soit sélectionné.
3. Appuyez sur TIME ADJUST (E). Le temps de cuisson préréglé clignote à l'écran. Si vous souhaitez ajuster le temps de cuisson, tournez la molette de commande (D) jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité s'affiche à l'écran.
4. Appuyez sur START / CANCEL (D). L'autocuiseur commence immédiatement à augmenter la pression.

Remarque : La durée que vous avez réglée s'affiche à l'écran jusqu'à ce que l'appareil soit sous pression. Cela prend quelques minutes, en fonction de la quantité d'aliments et du mode de cuisson sélectionné. Dès que l'autocuiseur est sous pression, la vanne à flotteur (3) se déplace vers une position plus élevée. La minuterie commence le compte à rebours à partir de la durée sélectionnée.

5. Dès que le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet un bip puis passe automatiquement en mode maintien au chaud. Il garde ainsi les aliments au chaud à l'intérieur de l'appareil jusqu'à ce que vous décidiez de relâcher la pression et de les retirer. Le temps de réchauffement maximal est de 24 heures. Cependant, il est recommandé de ne pas dépasser un temps de réchauffement de 6 heures afin d'obtenir le meilleur goût possible des aliments.
6. Appuyez sur START / CANCEL (D) et maintenez-le pour terminer la fonction de maintien au chaud et le processus de cuisson.

Pour annuler ou arrêter un programme de cuisson

- Pendant le réglage du programme, vous souhaitez peut-être modifier votre sélection. Pour ce faire, appuyez sur START / CANCEL (D) et maintenez-le.
- Si vous souhaitez arrêter le processus de cuisson, appuyez sur START / CANCEL (D) et maintenez-le.

Relâchement de la pression et retrait des aliments cuits

Lorsque le temps de cuisson est écoulé et que vous avez quitté le mode de maintien au chaud, la cuisson est terminée. Avant de pouvoir déverrouiller le couvercle, vous devez d'abord relâcher la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.



MISE EN GARDE

Risque d'explosion ! N'essayez jamais de forcer le couvercle à s'ouvrir. Si le couvercle ne s'ouvre pas facilement, cela signifie qu'il y a encore de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur. La pression doit être relâchée avant de pouvoir ouvrir le couvercle. Avant d'essayer d'ouvrir le couvercle, assurez-vous toujours que la vanne à flotteur (3) est revenue en position basse.

2 méthodes pour relâcher la pression :

1. **Dépressurisation naturelle** : il s'agit de la méthode de dépressurisation standard. Aucune étape supplémentaire n'est requise pour cela après avoir quitté le mode de maintien au chaud. Avec cette méthode, l'appareil refroidit lentement en mode maintien au chaud et libère lentement la pression de lui-même. Ce processus peut prendre quelques minutes (généralement entre 10 et 45 minutes), selon la quantité de nourriture à l'intérieur. Pendant la dépressurisation naturelle, la vapeur chaude est lentement libérée par les ouvertures de la soupape de décharge (1).
2. **Dépressurisation rapide** : cette méthode permet de relâcher la pression plus rapidement. Pour ce faire, après avoir quitté le mode de maintien au chaud, tournez la soupape de surpression (1) sur la position DÉPRESSURISER (1).



ATTENTION

Risque de brûlure ! La vapeur chaude est évacuée directement par les ouvertures de la soupape de surpression (1). Gardez vos mains et votre visage éloignés des ouvertures et utilisez des gants de cuisine ou en caoutchouc pour déplacer la soupape de surpression (1) afin d'éviter les brûlures.

Lorsque l'autocuiseur relâche la pression, la soupape à flotteur (3) s'abaisse. Dès que toute la pression s'est échappée, la vanne à flotteur (3) est de retour dans la même position basse qu'avant le début de la cuisson. Dès que la vanne à flotteur (3) est complètement abaissée, vous pouvez ouvrir le couvercle en toute sécurité et retirer les aliments cuits.

REMARQUE : La méthode de dépressurisation naturelle est recommandée pour les aliments à forte teneur en liquide ou en amidon. Dans ce cas, l'utilisation de la méthode de dépressurisation rapide peut entraîner une projection de liquide par les ouvertures de la soupape de surpression (1).

Programme SAUTÉ

Ne mettez pas le couvercle pendant le programme SAUTÉ. Ce programme peut être utilisé pour saisir ou faire dorer des aliments tels que du bœuf ou de la dinde hachée. Utilisez ce programme comme si vous utilisiez une poêle sur une cuisinière ou une plaque chauffante.

Mettez les aliments que vous souhaitez cuire dans la cuve intérieure. Sélectionnez ensuite le programme SAUTÉ sur le panneau de commande. Réglez le temps de cuisson souhaité. Appuyez ensuite sur START / CANCEL (D) comme décrit dans les sections précédentes.

Il n'y a pas de cuisson sous pression dans ce programme de cuisson, il n'est donc pas nécessaire de suivre ici les étapes de relâchement de la pression. Lorsque vos aliments ont fini de cuire, appuyez simplement sur START / CANCEL (D) et maintenez-le pour terminer la cuisson.

Programme SLOW COOK (cuisson douce)

Avec le programme SLOW COOK, les aliments cuisent comme dans une mijoteuse conventionnelle. Ce programme de cuisson n'utilise pas de pression. Suivez les étapes décrites ci-dessus ; lorsque vos aliments sont cuits, appuyez simplement sur START / CANCEL (D) et maintenez-le pour arrêter la cuisson. Retirez ensuite le couvercle. Vous n'avez pas besoin de suivre les étapes de relâchement de la pression avec ce programme de cuisson.

Programme CAKE (gâteau)

Avec le programme CAKE, les aliments cuisent comme dans un four conventionnel. Ce programme de cuisson n'utilise pas de pression. Suivez les étapes décrites précédemment. Lorsque vos aliments ont fini de cuire, appuyez simplement sur START / CANCEL (D) et maintenez-le pour terminer la cuisson. Retirez ensuite le couvercle. Vous n'avez pas besoin de suivre les étapes de relâchement de la pression avec ce programme de cuisson.

Cuisson avec la minuterie de démarrage

Vous pouvez utiliser la minuterie de démarrage pour régler l'heure de début du processus de cuisson à l'avenir (jusqu'à 24 heures). Pour ce faire, procédez comme décrit ci-dessous.

Remarque : Les denrées périssables telles que la viande, la volaille, le poisson, le fromage, les produits laitiers, etc. ne doivent pas être conservées plus de 2 heures à température ambiante (pas plus d'une heure si la température ambiante est supérieure à 26 ° C). Lors de la cuisson de ces aliments, l'heure de début ne doit donc pas être postérieure à un maximum de 1 à 2 heures.

REMARQUE : la minuterie de démarrage ne peut pas être utilisée dans les programmes CAKE et SAUTÉ.

1. Tourner la soupape de surpression (1) en position de MAINTIEN DE PRESSION (SS).
2. Tournez la molette (D). Le panneau de commande se déverrouille et tous les programmes de cuisson disponibles s'affichent. Le programme de cuisson sélectionné clignote et le temps de cuisson pré-réglé s'affiche à l'écran. Continuez à tourner la molette (D) jusqu'à ce que le programme de cuisson souhaité soit sélectionné.
3. Appuyez sur TIME ADJUST (E). Le temps de cuisson pré-réglé clignote à l'écran. Si vous souhaitez régler le temps de cuisson, tournez la molette de commande (D) jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité s'affiche à l'écran.
4. Appuyez sur DELAY START (C). La durée pré-réglée de 30 minutes clignote à l'écran. Tournez le bouton rotatif (D) pour régler l'heure jusqu'au début de la cuisson. La minuterie de démarrage se règle par intervalles de 30 minutes.
5. Appuyez sur START / CANCEL (D). La durée jusqu'au début de la cuisson s'affiche à l'écran et le compte à rebours démarre. Dès que la durée avant le départ de la minuterie est écoulée, l'appareil commence à augmenter la pression.

REMARQUE : une fois la minuterie de démarrage expirée, le temps de cuisson réglé s'affiche à l'écran. Il reste affiché jusqu'à ce que l'autocuiseur ait fini de monter en pression. Ce processus prend quelques minutes, selon le type et la quantité d'aliments et le programme de cuisson sélectionné. Dès que l'autocuiseur est sous pression, la vanne à flotteur (3) monte à une position plus élevée. La minuterie commence à décompter le temps de cuisson réglé.

6. Dès que le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet un bip puis passe automatiquement en mode maintien au chaud. Il garde ainsi les aliments cuits au chaud dans l'appareil jusqu'à ce que vous décidiez de relâcher la pression et de les retirer. Le temps de réchauffement maximal est de 24 heures. Cependant, il est recommandé de ne pas dépasser un temps de réchauffement de 6 heures afin d'obtenir le meilleur goût possible.

7. Pour quitter le mode de maintien au chaud et terminer la cuisson, appuyez sur START / CANCEL (D) et maintenez-le. Après avoir quitté le mode de maintien au chaud, suivez les instructions ci-dessus pour relâcher la pression et retirer les aliments cuits.

CONSEILS DE CUISSON

- Utilisez au moins 2 tasses d'eau ou d'un autre liquide dans vos recettes. Cela garantit une production suffisante de vapeur pour générer la pression requise pour la cuisson.
- Remplissez la cuve d'aliments jusqu'à au moins la marque 1/5 à l'intérieur de la cuve. Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, tels que les haricots ou le riz, ne remplissez pas la cuve à plus des 3/5. Si vous préparez des aliments qui ne se dilatent pas, remplissez la cuve jusqu'à la marque 4/5 maximum à l'intérieur de la cuve.
- Si vous n'êtes pas sûr du temps de cuisson, il est toujours conseillé d'utiliser un temps plus court ou le temps de cuisson par défaut. Faites cuire les aliments pendant le temps défini et, lorsque le temps est écoulé, utilisez la méthode de dépressurisation rapide pour soulager la pression. Si les aliments ne sont pas encore cuits, utilisez simplement un autre programme de cuisson jusqu'à cuisson complète.
- Rincez toujours le riz avant la cuisson. Faites bouillir le riz dans de l'eau ou du bouillon. Différents types de riz nécessitent des temps de cuisson différents et un rapport riz-eau différent. Le tableau ci-dessous donne les recommandations pour la cuisson d'une tasse de riz.

Type de riz	Temps de cuisson (minutes)	Liquide (tasses)
Blanc (long grain)	4-5	1½
Blanc (Grain court)	6-8	1½
Braun (grain long)	10-18	1½-2
Braun (grain court)	12-20	1½
Riz sauvage	20-25	3-4
Riz jasmin	4-7	1½
Riz Basmati	4-6	1½

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Conseils de nettoyage

Un nettoyage et une maintenance réguliers de l'appareil sont essentiels pour garantir la sécurité et l'efficacité du produit. Veuillez suivre les étapes ci-dessous pour garantir les meilleures performances de votre appareil :

- Pendant la cuisson, l'excès de liquide est recueilli dans un petit récipient en plastique fixé à l'arrière de l'appareil. Videz ce récipient après chaque utilisation. Retirez délicatement le récipient en plastique pour le vider.
- Il peut parfois arriver que de petites particules alimentaires passent sous la protection antiblocage (16). La protection antiblocage (16) est située sur la face inférieure du couvercle directement sous la soupape de décharge (1). Nettoyez la protection antiblocage (16) avec de l'eau et un chiffon doux et sec après chaque utilisation.
- Vérifiez et nettoyez régulièrement le grand joint torique (17). Celui-ci se trouve sous le couvercle. Le grand joint torique (17) est fixé autour d'une bague métallique qui le maintient en place. Vous pouvez retirer le grand joint torique (17) pour le nettoyer en le retirant avec précaution de la bague métallique. Nettoyez le grand joint torique (17) avec de l'eau et un chiffon doux et sec, puis remettez-le en place en la pressant délicatement sur la bague métallique. Assurez-vous que le grand joint torique (17) est correctement placé sur la bague métallique, sinon l'appareil ne peut pas monter correctement en pression.

Nettoyage



ATTENTION

Risque de brûlure ! Ne nettoyez pas l'appareil tant qu'il n'a pas complètement refroidi. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes.

1. Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de la prise murale.
2. Nettoyez et séchez l'appareil après chaque utilisation.
3. Essuyez le bord noir du boîtier intérieur et les fentes avec un chiffon doux, puis séchez le tout pour éviter la rouille.
4. Retirez le couvercle (6) et sortez la cuve intérieure (7). Nettoyez la cuve intérieure (7) avec une solution savonneuse douce et un chiffon doux. La cuve intérieure (7) peut également se nettoyer au lave-vaisselle.
5. Nettoyez le dessous du couvercle (6), y compris le grand joint torique (17), la vanne à flotteur (3) et la protection antiblocage avec une solution savonneuse douce et un chiffon propre et humide. Séchez ensuite tous les composants avec un chiffon doux.
6. Nettoyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon propre et humide. Ne plongez pas le boîtier de l'appareil dans l'eau.

IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
Le couvercle se ferme difficilement.	Le grand joint torique (17) n'a pas été installé correctement.	Assurez-vous que le joint torique est correctement installé et qu'il est maintenu en place par la bague métallique située sous le couvercle.
Le couvercle s'ouvre difficilement.	La cuve est toujours sous pression.	Utilisez la méthode de dépressurisation rapide pour relâcher toute pression restante dans la cuve. Assurez-vous que la vanne à flotteur (3) est en position basse avant d'essayer d'ouvrir le couvercle.
De la vapeur s'échappe par le couvercle.	Le grand joint torique (17) est mal installé.	Installez correctement le grand joint torique (17)
	Le grand joint torique (17) est sale et n'est donc pas complètement étanche.	Nettoyez le grand joint torique (17).
	Le couvercle n'est pas verrouillé.	Verrouillez le couvercle.
De la vapeur sort de la vanne à flotteur.	Le joint torique de la vanne à flotteur (15) est sale.	Nettoyez le joint torique de la vanne à flotteur (15). Il se trouve autour de la vanne à flotteur sur la face inférieure du couvercle.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



ÍNDICE

Instrucciones de seguridad	58
Descripción del dispositivo	60
Panel de control	62
Programas de cocción	63
Puesta en funcionamiento	65
Utilisation	67
Consejos de cocina	71
Limpieza y mantenimiento	72
Solución de problemas y corrección de errores	73
Indicaciones sobre la retirada del aparato	74
Fabricante e importador (Reino Unido)	74

DATOS TECNICOS

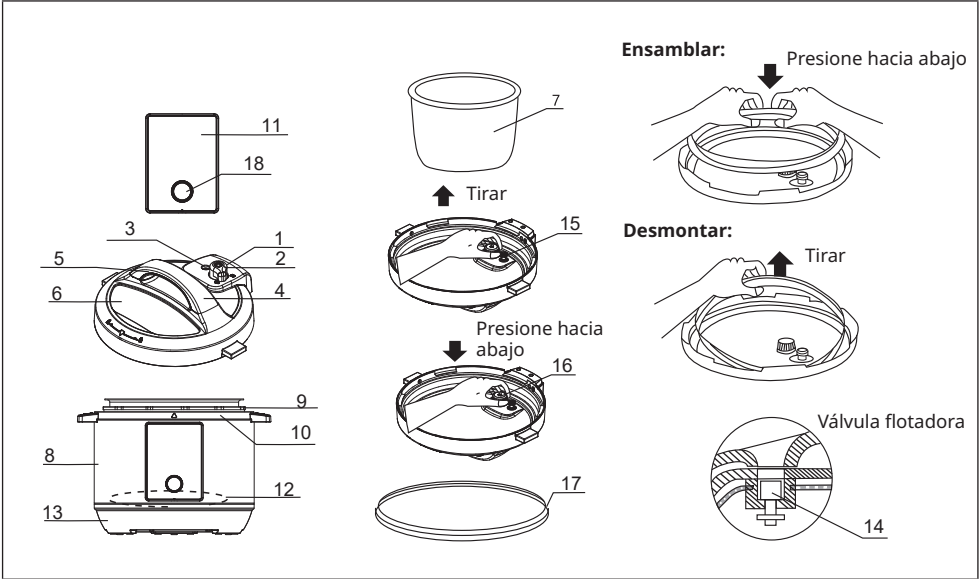
Número del artículo	10036468
Fuente de alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	1000 W
Capacidad	4,8 l

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea todo el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato. Respete las instrucciones y directrices de seguridad que contiene. Guarde el manual de instrucciones en un lugar seguro para su futuro uso.
- Los componentes metálicos de la parte superior de la olla a presión se calientan mucho durante la cocción y pueden causar quemaduras. No toque los componentes metálicos de la parte superior de la olla a presión durante la cocción y durante al menos 30 minutos después de su uso.
- Adecuado para su uso sólo en encimeras.
- Los derrames de alimentos pueden provocar graves quemaduras.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. Nunca deje que el cable cuelgue sobre la superficie de trabajo. No utilice nunca una toma de corriente bajo la superficie de trabajo del aparato. No utilice el aparato con un cable alargador.
- No sumerja el aparato en agua para limpiarlo. Si el aparato se cae al agua durante su uso, no introduzca nunca la mano en el agua para recuperar el aparato. Desenchufe inmediatamente el cable de alimentación de la toma de corriente.
- No manipule el aparato ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
- Inspeccione la unidad y el cable de alimentación en busca de daños visibles antes de cada uso. No utilice el aparato si está dañado.
- No exponga el aparato a temperaturas elevadas. No coloque el aparato ni ninguna de sus partes cerca de cocinas de gas o eléctricas calientes, ni sobre hornos o placas de cocción. No lo coloque cerca de fuentes de calor como chimeneas, calefactores, etc. No lo exponga a la luz solar directa.
- Utilice el aparato sólo en lugares bien ventilados, donde el vapor y el calor puedan escapar y disiparse.
- Tenga cuidado de no exponer su piel al vapor que sale mientras utiliza el aparato. El vapor está muy caliente y puede causar quemaduras.
- Compruebe la tensión especificada en la placa de características antes de utilizarlo.
- Conecte el aparato sólo a las tomas de corriente que correspondan al voltaje del aparato.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice o cuando quiera limpiarlo.
- Tenga cuidado de no dañar el cable de alimentación. No permita que el cable de alimentación se doble, se aplaste o se enrede con otros cables. Asegúrese de que nadie pisa el cable de alimentación y asegúrese de que el cable de alimentación está colocado de manera que no pueda convertirse en un peligro de tropiezo.
- Extraiga siempre el enchufe de la toma de corriente por la clavija y no por el cable. enchufe.
- Compruebe y limpie la válvula de alivio de presión y la aguja de la válvula de drenaje antes de su uso.
- Nunca abra la tapa cuando la válvula del flotador esté levantada. Esto significa, que el interior de la olla está todavía bajo presión.

- No toque la tapa, la válvula de alivio de presión o la válvula de flotador durante el uso. Espere a que la olla se haya enfriado completamente antes de tocar estas partes.
- No mueva la olla sujetándola sólo por el asa de la tapa. En lugar de ello, utilice las asas en los lados de la olla.
- Tenga mucha precaución al mover la olla con el líquido caliente todavía dentro.
- Asegúrese de que hay un mínimo de una taza de líquido en la olla para mantener la presión.
- Antes de usarla, asegúrese de que la tapa de la olla esté bien instalada y selle correctamente. No utilice la olla a presión en ninguna circunstancia si la tapa de la olla no está bien asentada, excepto cuando utilice la función de saltear.
- No abra la olla a presión hasta que se haya enfriado y se haya liberado la presión en su interior.
- No llene la olla con alimentos o líquidos por encima de la marca 4/5. Para los alimentos que se expanden durante la cocción, como las judías o el arroz, no llene la olla más allá de la marca de 3/5. El nivel de los alimentos y del líquido nunca debe estar por debajo de la marca 1/5 cuando se cocina con la olla a presión.
- Utilice la olla sólo con el soporte incluido en el suministro. No coloque la olla en una estufa o en el horno. No guarde la olla en el refrigerador.
- El tiempo máximo de mantenimiento del calor es de 24 horas. No obstante, se recomienda no superar un tiempo de mantenimiento del calor de 6 horas. El tiempo de funcionamiento del temporizador de encendido puede ajustarse a un máximo de 24 horas.
- Este aparato no contiene ningún componente que pueda ser reparado por el usuario. No intente nunca reparar o realizar el mantenimiento de este aparato usted mismo y no realice ninguna modificación en el mismo.
- Este aparato sólo debe ser manejado por personas competentes. Supervise a los niños para que no jueguen con el aparato.

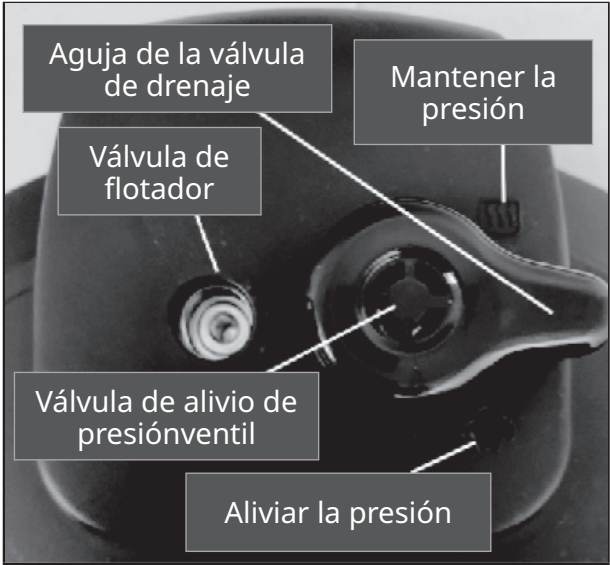
DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO



1	Válvula de alivio de presión	10	Anillo central
2	Aguja de la válvula de drenaje	11	Panel de control
3	Válvula de flotador	12	Placa de calentamiento
4	Mango de la tapa	13	Parte inferior
5	Mango	14	Flotador
6	Tapa	15	Anillo de sellado para la válvula de flotador
7	Olla interior	16	Protección antibloqueo
8	Carcasa	17	Anillo de sellado grande
9	Olla central	18	Regulador de control



Vista superior



Símbolo	Función
	Mantener la presión
	Aliviar la presión



PANEL DE CONTROL

PROGRAMAS DE COCCIÓN

Programa de cocción	Tiempo de cocción preestablecido	Tiempo mínimo de cocción	Tiempo máximo de cocción	Notas
Manual (manualmente)	1 minuto	1 minuto	99 minutos	Ajuste el tiempo de cocción según la receta.
Multigrain (Multigrano)	15 minutos	8 minutos	30 minutos	Arroz salvaje, arroz integral, arroz negro, polenta, mijo, judías mungo
Fish (pescado)	5 minutos	5 minutos	15 minutos	Ajuste el tiempo de cocción al tamaño del pescado
Soup (sopa)	20 minutos	15 minutos	40 minutos	Cocine durante más tiempo las sopas que contengan carne.
Porridge	18 minutos	12 minutos	40 minutos	No utilice el método de liberación rápida de la presión para evitar las salpicaduras del líquido espeso.
Stew (Guiso)	35 minutos	25 minutos	45 minutos	Con un tiempo de cocción más largo, la carne se vuelve más blanda.
Beans (Frijoles)	40 minutos	20 minutos	50 minutos	Frijoles negros, frijoles pintos, frijoles blancos, garbanzos, guisantes de ojo negro.
Noodles (pasta)	5 minutos	3 minutos	8 minutos	Cubre la pasta seca con agua o caldo.
Meat (Carne)	25 minutos	10 minutos	30 minutos	Con un tiempo de cocción más largo, la carne se vuelve más blanda.
Rice (Arroz)	12 minutos	4 minutos	25 minutos	Utilice el método de liberación rápida de la presión para el arroz blanco.
Eggs (Huevos)	3 minutos	1 minuto	8 minutos	Añade 2 tazas de agua. Después de 3 minutos, el huevo está duro. Elija un tiempo de cocción más corto para los huevos blandos. Elija un tiempo de cocción más largo para los huevos más duros.
Cake (Pastel)	30 minutos	30 minutos	40 minutos	Ajuste el tiempo de cocción a la receta específica. (La cocción se realiza sin presión).
Sauté (Saltear)	20 minutos	10 minutos	30 minutos	No coloque la tapa durante el salteado. (La cocción se realiza sin presión).

Programa de cocción	Tiempo de cocción preestablecido	Tiempo mínimo de cocción	Tiempo máximo de cocción	Notas
Slow Cook (cocer a fuego lento)	4 horas	2 horas	8 horas	Se utiliza como para una olla de cocción lenta estándar. (La cocción se realiza sin presión).
Warm (mantener caliente)	-	-	24 horas	No es necesario ajustar el tiempo de cocción. La función de mantener caliente puede utilizarse hasta 24 horas. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, todos los programas de cocción pasan automáticamente al modo de mantenimiento del calor. (La cocción se realiza sin presión).



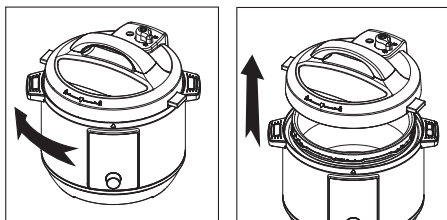
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso

1. Lea completamente las instrucciones de uso, incluidas las advertencias.
2. Retire todo el material de embalaje del aparato.
3. Limpie la olla interior (7), el interior de la tapa y todos los accesorios incluidos con una solución jabonosa neutra y un paño suave.

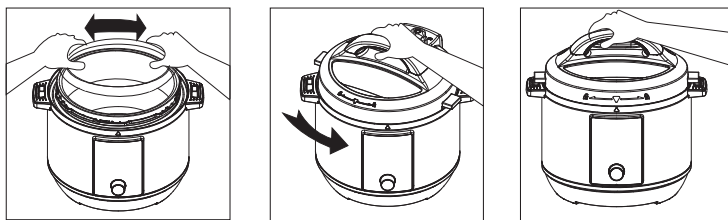
Retirar la tapa

Agarre el mango (5) y gire la tapa (6) en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearla. A continuación, puede levantar con cuidado la tapa de la base del aparato.



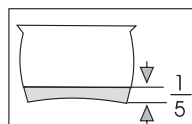
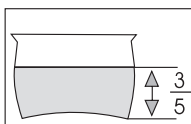
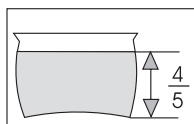
Colocar la tapa

Agarre el mango (5) y coloque la tapa (6) en la parte superior de la base del aparato. Es posible que tenga que volver a colocar la tapa para asegurarse de que está bien colocada en la base del aparato. Una vez que la tapa esté bien colocada, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla.

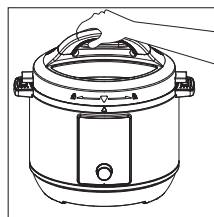
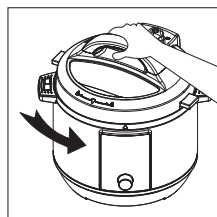
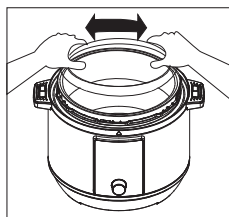


Preparar la olla a presión

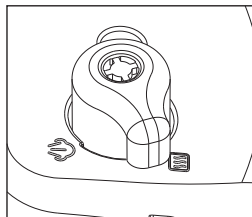
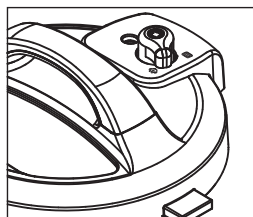
1. Retire la olla interior (7) de la carcasa del aparato. Llene la olla interior con alimentos y líquidos, según la receta.
2. Utilice suficiente comida para que la olla interior se llene al menos hasta la marca de $\frac{1}{5}$ del interior de la olla. Para los alimentos que se expanden durante la cocción, como las judías o el arroz, llene la olla como máximo hasta la marca de $\frac{3}{5}$. Cuando cocine alimentos que no se expanden, llene la olla hasta no más de la marca de $\frac{4}{5}$ en el interior de la olla.



3. Asegúrese de que el exterior de la olla interior esté limpio. A continuación, colóquela en la carcasa del aparato.
4. La tapa debe estar en la carcasa del aparato en todos los programas, excepto en el programa SAUTÉ, y bloqueada girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.



5. Asegúrese de que la válvula de alivio de presión (1) esté colocada de forma que la aguja apunte a la derecha. Asegúrese de que la válvula de flotador (3) esté en la posición inferior. Gire la aguja de la válvula de drenaje (2) a la posición «mantener la presión» (símbolo de ondas).



6. Inserte el enchufe del aparato en una toma de corriente con conexión a tierra. El panel de control se enciende. El panel de control muestra „— „, indicando que la unidad está en modo de espera.

UTILISATION

Operación

1. Gire la válvula de alivio de presión (1) a la posición «mantener la presión» .
2. Gire el dial de control (D). El panel de control se desbloqueará y se mostrarán todos los programas de cocción disponibles. El programa de cocción seleccionado parpadea y el tiempo de cocción preestablecido se muestra en la pantalla. Siga girando el dial de control (D) hasta seleccionar el programa de cocción deseado.
3. Pulse el botón TIME ADJUST (E). El tiempo de cocción preestablecido parpadea en la pantalla. Si desea ajustar el tiempo de cocción, siga girando el dial de control (D) hasta que aparezca el tiempo de cocción deseado en la pantalla.
4. Pulse el botón START/CANCEL (D). La olla a presión comenzará inmediatamente a crear presión.

Nota: La pantalla continuará mostrando el tiempo que usted haya establecido hasta que la olla a presión esté presurizada. Esto llevará unos minutos, dependiendo de la cantidad de comida y del modo de cocción que haya seleccionado. Una vez que la olla a presión esté presurizada, la válvula de flotador (3) se moverá a una posición más alta. El temporizador iniciará la cuenta atrás a partir de la hora seleccionada.

5. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, el aparato emitirá un pitido y pasará automáticamente al modo de mantenimiento del calor. Esto mantendrá la comida dentro del aparato caliente hasta que decidas liberar la presión y sacar la comida. El tiempo máximo de mantenimiento del calor es de 24 horas. Sin embargo, se recomienda no sobrepasar un tiempo de conservación de 6 horas para obtener el mejor sabor posible de los alimentos.
6. Mantenga pulsado el botón START/CANCEL (D) para salir de la función de mantener caliente y del proceso de cocción.

Cancelar o detener un programa de cocción

- Durante el ajuste del programa, es posible que desee cambiar su selección. Para ello, mantenga pulsado el botón START/CANCEL (D).
- Si desea detener el proceso de cocción, pulse la tecla START/ CANCEL (D) y manténgalo pulsado.

Liberar la presión y retirar los alimentos cocinados

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción y haya salido del modo de mantenimiento del calor, el proceso de cocción habrá terminado. Antes de poder desbloquear la tapa, hay que liberar la presión dentro de la olla.



ADVERTENCIA

¡Peligro de explosión! Nunca intente abrir la tapa por la fuerza. Si la tapa no se abre fácilmente, significa que todavía hay presión dentro de la olla. La presión debe liberarse antes de poder abrir la tapa. Antes de intentar abrir la tapa, asegúrese siempre de que la válvula de flotador (3) haya vuelto a la posición inferior.

Hay dos métodos para liberar la presión:

1. **Despresurización natural:** Este es el método estándar de despresurización. No se requiere ningún paso adicional después de salir del modo de retención. Con este método, la unidad se enfriará lentamente mientras está en el modo de retención y liberará gradualmente la presión por sí misma. Este proceso puede durar varios minutos (normalmente entre 10 y 45 minutos) dependiendo de la cantidad de comida que haya dentro de la olla. Durante la liberación natural de la presión, el vapor caliente se libera lentamente a través de los respiraderos de la válvula de alivio de presión (1).
2. **Despresurización rápida:** Este método permite liberar la presión más rápidamente. Para ello, gire la válvula de alivio de presión (1) a la posición de «LIBERACIÓN DE PRESIÓN» (1) después de salir del modo de retención.



ATENCIÓN

¡Riesgo de quemaduras! El vapor caliente se libera directamente a través de las aberturas de la válvula de alivio de presión (1). Mantenga las manos y la cara alejadas de las aberturas y utilice guantes de horno o de goma para mover la válvula de alivio de presión (1) para evitar quemaduras.

Cuando la olla a presión libera la presión, la válvula de flotador (3) baja a una posición inferior. Una vez que se haya liberado toda la presión, la válvula de flotador (3) volverá a la misma posición baja que antes de comenzar la cocción. Una vez que la válvula de flotación (3) haya bajado por completo, se puede abrir la tapa con seguridad y retirar los alimentos ya cocinados.

NOTA: Para los alimentos con un alto contenido de líquido o almidón, se recomienda utilizar el método de liberación natural de la presión. El uso del método de liberación rápida de la presión en este caso podría causar el derrame de líquido de los orificios de la válvula de alivio de presión (1).

Programa SAUTÉ (Saltear)

No coloque la tapa durante el programa «SAUTÉ». Utilice este programa para saltear o dorar alimentos como carne o pavo picados. Utiliza este programa como si estuvieses utilizando una sartén en una estufa o placa caliente.

Coloque los alimentos que desea cocinar en la olla interior. A continuación, seleccione el programa «SAUTÉ» en el panel de control. Ajuste el tiempo de cocción deseado. A continuación, pulse el botón START/CANCEL (D) como se ha descrito en los apartados anteriores.

Este programa de cocción no utiliza la cocción a presión, por lo que no es necesario seguir los pasos para liberar la presión. Cuando su comida haya terminado de cocinarse, simplemente mantenga pulsado el botón START/CANCEL (D) para detener la cocción.

Programa SLOW COOK (cocción lenta)

Con el programa «SLOW COOK», los alimentos se pueden cocinar como en una olla de cocción lenta convencional. Este programa de cocción no utiliza la presión para cocinar.

Cuando su comida haya terminado de cocinarse, simplemente mantenga pulsado el botón **START/CANCEL (D)** para detener la cocción. Después, retira la tapa. No es necesario seguir los pasos de liberación de presión para este programa de cocción.

Programa CAKE (pastel)

Con el programa «CAKE», los alimentos se pueden cocinar como en un horno convencional. En este programa de cocina no hay cocción a presión. Siga los pasos descritos anteriormente. Cuando la comida haya terminado de cocinarse, basta con mantener pulsada la tecla mantenga pulsado el botón **START/CANCEL (D)** para detener la cocción. Después, retira la tapa. Los pasos para liberar la presión no es necesario seguir para este programa de cocina.

Cocinar con el temporizador de inicio

Con el temporizador de inicio puede fijar la hora de inicio del proceso de cocción en el futuro (hasta 24 horas). Para ello, proceda como se describe a continuación.

Nota: Los alimentos perecederos, como la carne, las aves, el pescado, el queso, los productos lácteos, etc., no deben almacenarse a temperatura ambiente durante más de 2 horas (no más de una hora si la temperatura ambiente es superior a 26 °C). Por lo tanto, cuando se cocinen estos alimentos, la hora de inicio no debe ser posterior a un máximo de 1 a 2 horas.

NOTA: No se puede utilizar ningún temporizador de inicio en los programas «CAKE» y «SAUTÉ».

1. Gire la válvula de alivio de presión (1) a la posición «MANTENER PRESIÓN ».
2. Gire el dial de control (D). El panel de control se desbloquea y se muestran todos los programas de cocción disponibles. El programa de cocción seleccionado parpadea y el tiempo de cocción preestablecido se muestra en la pantalla. Siga girando el dial de control (D) hasta seleccionar el programa de cocción deseado.
3. Pulse el botón TIME ADJUST (E). El tiempo de cocción preestablecido parpadea en la pantalla. Si desea ajustar el tiempo de cocción, siga girando el dial de control (D) hasta que aparezca el tiempo de cocción deseado en la pantalla.
4. Pulse el botón DELAY START (C). El tiempo preestablecido de 30 minutos parpadea en la pantalla. Gire el dial de control (D) para ajustar el tiempo hasta que se inicie el proceso de cocción. El temporizador de inicio se puede ajustar en incrementos de 30 minutos.
5. Pulse el botón START/CANCEL (D). La pantalla muestra la hora de inicio de la cocción y comienza la cuenta atrás. Una vez transcurrido el tiempo del temporizador de arranque, el aparato comienza inmediatamente a acumular presión.

NOTA: Una vez transcurrido el tiempo del temporizador de inicio, la pantalla mostrará el tiempo de cocción establecido. Esto se mostrará hasta que la olla a presión haya completado la acumulación de presión. Este proceso dura unos minutos, dependiendo del tipo y la cantidad de alimentos y del programa de cocción seleccionado. En cuanto la olla a presión está bajo presión, la válvula de flotador (3) sube a una posición superior. El temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo de cocción ajustado.

6. Cuando el tiempo de cocción haya terminado, el aparato emitirá un pitido y pasará automáticamente al modo de mantenimiento del calor. Esto mantendrá la comida cocinada caliente en el aparato hasta que usted decida liberar la presión y sacar la comida. El tiempo máximo de mantenimiento del calor es de 24 horas. Sin embargo, se recomienda no superar un tiempo de

mantenimiento del calor de 6 horas, para conservar el mejor sabor posible de los alimentos.

- 7. Para salir del modo de mantenimiento del calor y detener la cocción, mantenga pulsado el botón **START/CANCEL (D)**. Después de salir del modo de mantenimiento del calor, siga las instrucciones mencionadas anteriormente para liberar la presión y retirar los alimentos cocinados.

CONSEJOS DE COCINA

- Utilice al menos 2 tazas de agua u otro líquido en sus recetas. De este modo, se producirá suficiente vapor para crear la presión necesaria para la cocción.
- Llene la olla con comida hasta al menos la marca de 1/5 del interior de la olla. Para los alimentos que se expanden durante la cocción, como las judías o el arroz, llene la olla como máximo hasta la marca de 3/5. Si está cocinando alimentos que no se expanden, llene la olla hasta no más de la marca de 4/5 en el interior de la olla.
- Si no está seguro del tiempo de cocción correcto, siempre es aconsejable utilizar un tiempo de cocción más corto o el tiempo de cocción preestablecido. Cocine los alimentos en el tiempo establecido y, cuando se acabe el tiempo, utilice el método de liberación rápida de presión para liberar la presión. Si los alimentos no están completamente cocidos, simplemente utilice otro programa de cocción hasta que los alimentos estén completamente cocidos.
- Aclare siempre el arroz antes de cocinarlo. Cocine el arroz en agua o caldo.
- Los diferentes tipos de arroz requieren diferentes tiempos de cocción y proporciones de arroz y agua. La siguiente tabla ofrece recomendaciones para la cocción de 1 taza de arroz sin cocer.

Tipo de arroz	Tiempo de cocción (minutos)	Líquido (tazas)
Blanco (grano largo)	4-5	1½
Blanco (grano corto)	6-8	1½
Marrón (grano largo)	10-18	1½-2
Marrón (grano corto)	12-20	1½
Arroz salvaje	20-25	3-4
Arroz Jasmin	4-7	1½
Arroz Basmati	4-6	1½



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Instrucciones de limpieza

La limpieza y el mantenimiento regulares de la unidad son esenciales para garantizar la seguridad y la eficacia del producto. Siga los siguientes pasos para garantizar el mejor rendimiento del aparato:

- Durante la cocción, el exceso de líquido se recoge en un pequeño recipiente de plástico fijado en la parte trasera del aparato. Vacíe este recipiente después de cada uso. Saque con cuidado el recipiente de plástico para vaciarlo.
- A veces puede ocurrir que pequeños restos de comida pasen por debajo de la protección antibloqueo (16). El protector antibloqueo (16) está situado en la parte inferior de la tapa, directamente debajo de la válvula de alivio de presión (1). Limpie el protector antibloqueo (16) con agua y un paño seco y suave después de cada uso.
- Compruebe y limpie periódicamente el anillo de sellado grande (17). Se encuentra en la parte inferior de la cubierta. El anillo de sellado grande (17) se fija alrededor de un anillo de metal que se utiliza para mantener el anillo de sellado en su lugar. Puede retirar el anillo de sellado grande (17) para limpiarlo tirando suavemente del anillo metálico. Limpie el anillo de sellado grande (17) con agua y un paño seco y suave, y vuelva a colocarlo presionando suavemente sobre el anillo metálico. Asegúrese de que el anillo de sellado grande (17) esté bien asentado en el anillo metálico, de lo contrario el aparato De lo contrario, el aparato no podrá acumular la presión correctamente.

Limpieza



ATENCIÓN

¡Riesgo de quemaduras! No limpie el aparato hasta que se haya enfriado completamente. Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos.

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
2. Limpie y seque el aparato después de cada uso.
3. Frote el borde negro de la carcasa y las ranuras con un paño suave y luego seque todo para evitar la oxidación.
4. Retire la tapa (6) y saque la olla interior (7). Limpie la olla interior (7) con una solución jabonosa suave y un paño suave. La olla interior (7) también se puede limpiar en el lavavajillas.
5. Limpie la parte inferior de la tapa (6), incluido el anillo de sellado grande (17), la válvula de flotador (3) y el protector antibloqueo con una solución jabonosa suave y un paño limpio y húmedo. Seque todos los componentes con un paño suave.
6. Limpie la carcasa de la unidad con un paño limpio y húmedo. No sumerja la carcasa del aparato en agua.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y CORRECCIÓN DE ERRORES

Problema	Causa posible	Solución
La tapa es difícil de cerrar.	El anillo de sellado grande (17) no se ha instalado correctamente.	Asegúrese de que el anillo de sellado grande esté bien asentado y sujeto por el anillo metálico de la parte inferior de la tapa.
La tapa es difícil de abrir.	La olla sigue bajo presión.	Utilice el método de liberación rápida de presión para liberar la presión que queda en la olla. Asegúrese de que la válvula de flotador (3) está en la posición inferior antes de intentar abrir la tapa.
El vapor sale de la tapa.	El anillo de sellado grande (17) no se ha instalado.	Instale el anillo de sellado grande (17).
	El anillo de sellado grande (17) está sucio y por lo tanto no sella completamente.	Limpie el anillo de sellado grande (17).
	La tapa no está cerrada.	Cierre la tapa.
Hay una fuga de vapor en la válvula de flotador. Limpie el anillo de sellado de la válvula de flotador (15).	El anillo de sellado de la válvula de flotador (15) está sucio.	Se encuentra alrededor de la válvula del flotador en la parte inferior de la tapa.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	76
Descrizione del prodotto	78
Pannello di controllo	80
Programmi di cottura	81
Messa in funzione	83
Utilizzo	85
Consigli di cottura	89
Pulizia e manutenzione	90
Ricerca e correzione degli errori	91
Avviso di smaltimento	92
Produttore e importatore (UK)	92

DATI TECNICI

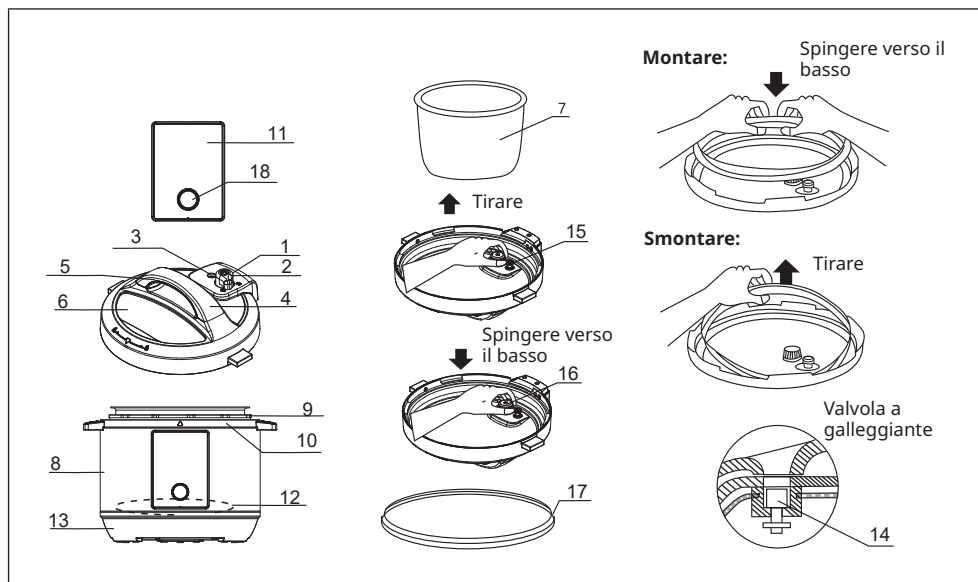
Numero articolo	10036468
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	1000 W
Capacità	4,8 l

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Leggere attentamente il manuale d'uso prima di utilizzare il dispositivo. Rispettare le avvertenze di sicurezza e le linee guida. Conservare il manuale per futuri utilizzi in un posto sicuro.
- I componenti metallici sul lato superiore della pentola a pressione diventano estremamente caldi durante la cottura e possono causare ustioni. Non toccarli durante la cottura e per almeno 30 minuti dopo l'utilizzo.
- Il dispositivo va usato esclusivamente su piani di lavoro.
- Gli alimenti fuoriusciti possono causare ustioni gravi. Tenere il dispositivo e il cavo d'alimentazione lontano dai bambini. Non lasciare che il cavo penzoli dal piano di lavoro. Non usare una presa elettrica sotto il piano di lavoro. Non usare il dispositivo con una prolunga.
- Non immergere il dispositivo nell'acqua per pulirlo. Se dovesse cadere in acqua durante l'utilizzo, non immergerci le mani per prenderlo. Staccare subito la spina dalla presa.
- Non toccare il dispositivo con le mani bagnate.
- Prima di ogni utilizzo verificare che il dispositivo e il cavo non abbiano subito danni. In caso contrario non utilizzarlo.
- Non esporre il dispositivo alle alte temperature. Non posizionare il dispositivo o parti di esso vicino a fornelli elettrici o a gas, su forni accesi o su piani cottura. Non sistemarlo vicino a fonti di calore come camini, stufe ecc. Non esporlo ai raggi diretti del sole.
- Usare il dispositivo esclusivamente in locali ben aerati dove vapore e calore possono volatilizzarsi.
- Assicurarsi di non esporre la pelle al vapore che fuoriesce durante l'utilizzo. Il vapore è molto caldo e può causare ustioni.
- Prima dell'uso controllare il voltaggio indicato sulla targhetta. Collegare il dispositivo solo a prese che corrispondano al voltaggio della targhetta.
- Togliere la spina dalla presa quando non si utilizza il dispositivo o lo si vuole pulire.
- Controllare che il cavo d'alimentazione non sia danneggiato. Non deve essere piegato, incastrato o attorcigliato con altri cavi. Assicurarsi che nessuno lo calpesti e che venga posato in modo tale da evitare che qualcuno ci inciampi.
- Togliere la spina dalla presa senza tirarla dal cavo.
- Controllare e pulire la valvola limitatrice di pressione e la valvola a spillo prima dell'uso.
- Non aprire mai il coperchio quando la valvola a galleggiante è in posizione verticale, perché significa che il contenuto della pentola è ancora sotto pressione.
- Non toccare il coperchio, la valvola limitatrice di pressione o la valvola a galleggiante durante l'utilizzo. Prima di toccare queste parti aspettare che il coperchio si sia raffreddato completamente.
- Non muovere la pentola tenendola solo per il manico del coperchio. Usare piuttosto i manici posti sui lati della pentola.
- Fare estremamente attenzione quando si sposta la pentola contenente liquidi bollenti.

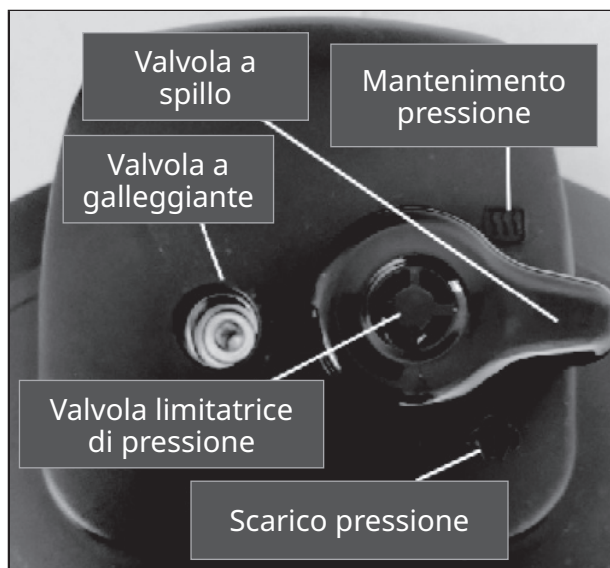
- Assicurarsi che nella pentola ci sia sempre almeno una tazza di liquido per mantenere la pressione.
- Prima dell'uso assicurarsi che il coperchio sia stato montato correttamente e che sia sigillato. Non usare la pentola a pressione se il coperchio non chiude bene, tranne che per la funzione sauté.
- Aprire la pentola a pressione solo quando si è raffreddata e non c'è più pressione interna.
- Non riempire la pentola di alimenti e liquidi per oltre 4/5. Riempirla di 3/5 se si vuole cuocere alimenti che si dilatano durante la cottura come fagioli o riso. Il livello di alimenti e liquidi non deve essere sotto 1/5 quando si cuoce.
- Utilizzare la pentola esclusivamente con il reggipentola fornito in dotazione. Non posizionare la pentola a pressione su un fornello o in un forno. Non conservare la pentola in frigorifero.
- Il tempo massimo di mantenimento in caldo è di 24 ore. Tuttavia si consiglia di non usare questa funzione per più di 6 ore. Il tempo massimo impostabile per l'avvio ritardato è di 24 ore.
- Questo dispositivo non contiene componenti che necessitano di manutenzione da parte dell'utente. Non tentare di ripararlo autonomamente e non modificarlo.
- Il dispositivo deve essere usato solo da persone adulte. Controllare che i bambini non giochino con la pentola.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



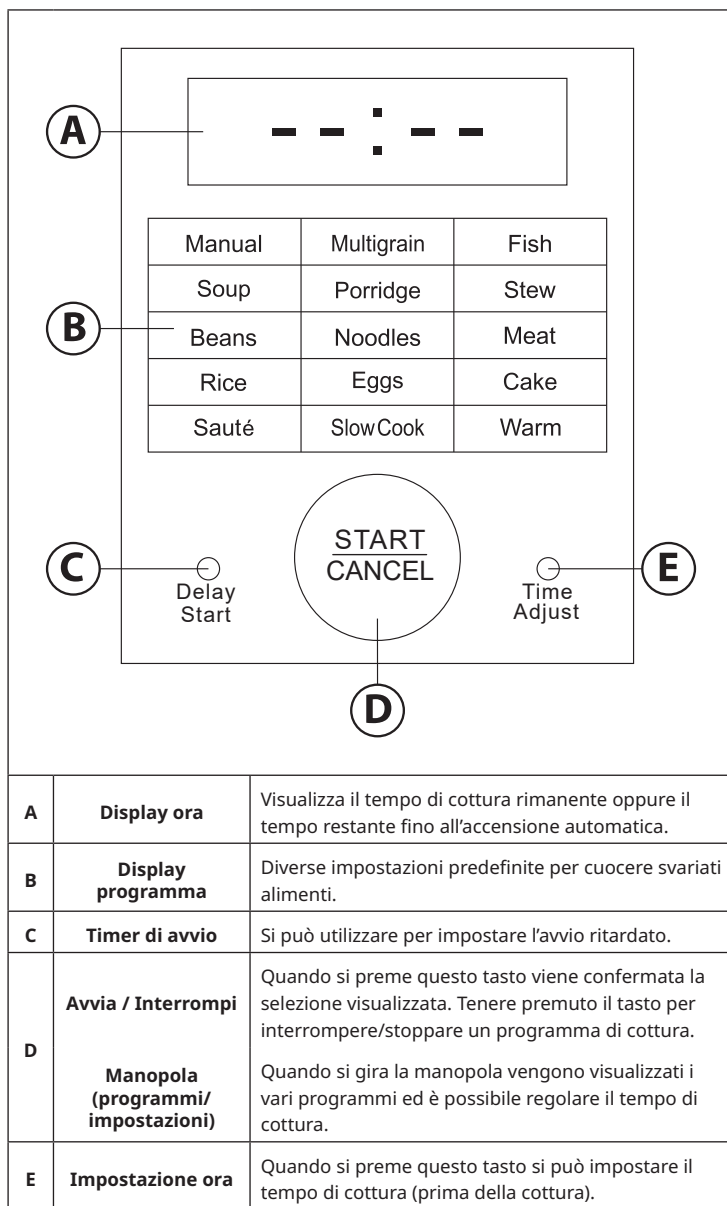
1	Valvola limitatrice di pressione	10	Anello centrale
2	Valvola a spillo	11	Pannello di controllo
3	Valvola a galleggiante	12	Piastra riscaldante
4	Manico coperchio	13	Base
5	Manico	14	Galleggiante
6	Coperchio	15	Anello di tenuta per valvola a galleggiante
7	Pentola interna	16	Dispositivo antiblocco
8	Alloggiamento	17	Anello di tenuta grande
9	Pentola centrale	18	Manopola

Vista superiore



Simbolo	Funzione
	Mantenere la pressione
	Scaricare la pressione

PANNELLO DI CONTROLLO



PROGRAMMI DI COTTURA

Programma di cottura	Tempo predefinito	Tempo minimo di cottura	Tempo massimo di cottura	Note
Manual (Manuale)	1 minuto	1 minuto	99 minuti	Impostare il tempo di cottura a seconda della ricetta.
Multigrain (Multigrano)	15 minuti	8 minuti	30 minuti	Riso selvatico, riso integrale, riso nero, polenta, miglio, fagioli mungo
Fish (Pesce)	5 minuti	5 minuti	15 minuti	Impostare il tempo di cottura a seconda della dimensione del pesce.
Soup (Zuppa)	20 minuti	15 minuti	40 minuti	Cucinare le zuppe, che contengono carne, più a lungo.
Porridge	18 minuti	12 minuti	40 minuti	Non servirsi del metodo di scarico rapido della pressione per evitare che del liquido ispessito schizzi.
Stew (Stufato)	35 minuti	25 minuti	45 minuti	La carne diventa più morbida se la si cuoce più a lungo.
Beans (Fagioli)	40 minuti	20 minuti	50 minuti	Fagioli neri, fagioli pinto, fagioli marinati, ceci, fagioli dall'occhio nero
Noodles (Pasta)	5 minuti	3 minuti	8 minuti	Coprire la pasta con acqua o brodo.
Meat (Carne)	25 minuti	10 minuti	30 minuti	La carne diventa più morbida se la si cuoce più a lungo.
Rice (Riso)	12 minuti	4 minuti	25 minuti	Servirsi del metodo di scarico rapido della pressione per cuocere il riso bianco.
Eggs (Uova sode/alla coque)	3 minuti	1 minuto	8 minuti	Aggiungere 2 tazze d'acqua. Dopo 3 minuti l'uovo è sodo. Selezionare un tempo di cottura minore per le uova alla coque. Selezionare un tempo di cottura maggiore per le uova sode.
Cake (Torta)	30 minuti	30 minuti	40 minuti	Impostare il tempo di cottura a seconda della ricetta (la cottura avviene senza pressione).
Sauté (saltare in padella)	20 minuti	10 minuti	30 minuti	Non coprire la pentola con il coperchio mentre si saltano gli ingredienti (la cottura avviene senza pressione).

Programma di cottura	Tempo predefinito	Tempo minimo di cottura	Tempo massimo di cottura	Note
Slow Cook (Cottura a fuoco lento)	4 ore	2 ore	8 ore	Si utilizza come una slow cooker tradizionale (la cottura avviene senza pressione).
Warm (Mantenimento in caldo)	n. i.	n. i.	24 ore	Non c'è bisogno di impostare il tempo di cottura. La funzione di mantenimento in caldo può essere utilizzata per 24 ore. A tempo scaduto tutti i programmi entrano automaticamente in modalità di mantenimento in caldo (la cottura avviene senza pressione).

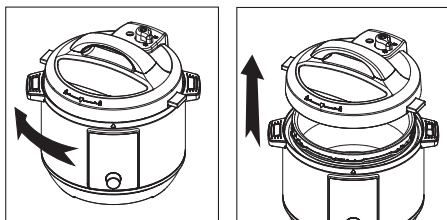
MESSA IN FUNZIONE

Prima del primo utilizzo

1. Leggere attentamente il manuale d'uso incluse le avvertenze.
2. Rimuovere tutto l'imballaggio dal dispositivo.
3. Pulire la pentola interna (7), il lato interno del coperchio e tutti gli accessori forniti in dotazione con una soluzione di acqua tiepida e sapone e un panno morbido.

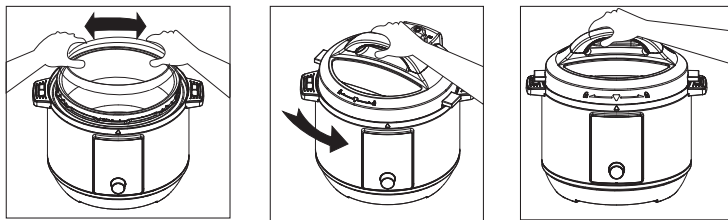
Rimozione del coperchio

Afferrare il manico (5) e girare il coperchio (6) in senso orario. Infine sollevarlo con cautela dalla base del dispositivo.



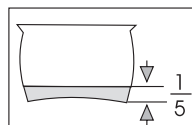
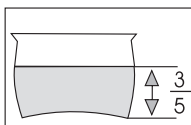
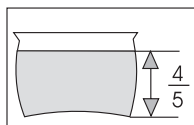
Chiusura del coperchio

Afferrare il manico (5) e inserire il coperchio (6) sul lato superiore della base del dispositivo. Può capitare di dover ripetere il passaggio più volte finché il coperchio non si posiziona bene. Infine girare il coperchio in senso antiorario per bloccarlo.

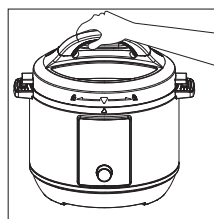
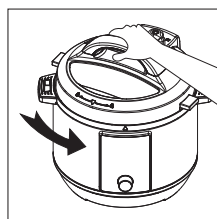
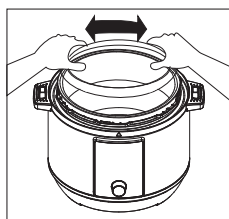


Preparazione della pentola a pressione

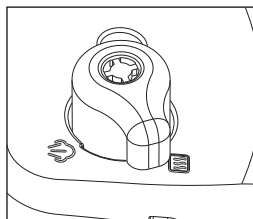
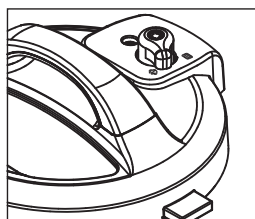
1. Togliere la pentola interna (7) dall'alloggiamento del dispositivo.
2. Riempire la pentola interna con alimenti e liquido a seconda della ricetta. Utilizzare alimenti a sufficienza per riempire la pentola interna di almeno 1/5. Riempirla di 3/5 se si vuole cuocere alimenti che si dilatano durante la cottura come fagioli o riso. Se invece si vuole cuocere alimenti che non si dilatano, basterà riempire la pentola di 4/5.



3. Assicurarsi che il lato esterno della pentola interna sia pulito. Posizionarlo infine nell'alloggiamento del dispositivo.
4. In tutti i programmi, tranne quello SAUTE', il coperchio deve trovarsi sull'alloggiamento del dispositivo e deve essere bloccato girandolo in senso antiorario.



5. Assicurarsi che la valvola limitatrice di pressione (1) sia applicata in modo tale che l'ago mostri a destra. Assicurarsi anche che la valvola a galleggiante (3) si trovi nella posizione inferiore. Girare la valvola a spillo (2) in posizione MANTENIMENTO PRESSIONE (SSS).



6. Inserire la spina del dispositivo in una presa con messa a terra. Il pannello di controllo si accende e viene visualizzato „—“, a significare che il dispositivo si trova in modalità standby.

UTILIZZO

Cucinare con la pentola a pressione

1. Girare la valvola limitatrice di pressione (1) in posizione MANTENIMENTO PRESSIONE .
2. Girare la manopola (D). Il pannello di controllo si sblocca e vengono visualizzati tutti i programmi di cottura disponibili. Il programma selezionato lampeggia e sul display viene indicato il tempo di cottura predefinito. Continuare a ruotare la manopola (D) finché non si seleziona il programma desiderato.
3. Premere il tasto TIME ADJUST (E). Sul display lampeggia il tempo di cottura predefinito. Se si vuole regolare il tempo di cottura, continuare a girare la manopola (D) finché sul display appare il tempo di cottura desiderato.
4. Premere il tasto START/CANCEL (D). La pentola a pressione inizia subito a generare pressione.

Nota: sul display viene visualizzato il tempo impostato finché il dispositivo è sotto pressione. Ciò dura alcuni minuti a seconda della quantità di alimenti e dalla modalità di cottura selezionata. Finché la pentola è sotto pressione, la valvola a galleggiante (3) sale in una posizione più alta. Il timer inizia il conto alla rovescia dall'ora selezionata.

5. Allo scadere del tempo di cottura, il dispositivo emette un suono ed entra automaticamente in modalità di mantenimento in caldo. Così gli alimenti all'interno della pentola vengono tenuti in caldo finché si decide di scaricare la pressione e di prelevare gli alimenti. Il tempo massimo di mantenimento in caldo è di 24 ore. Tuttavia si consiglia di non superare le 6 ore per mantenere il gusto degli alimenti.
6. Tenere premuto il tasto START/CANCEL (D) per terminare la funzione di mantenimento in caldo e il processo di cottura.

Come terminare o fermare un programma di cottura

- Durante l'impostazione del programma può capitare di voler modificare la propria selezione. Basterà tenere premuto il tasto START/CANCEL (D).
- Se si vuole fermare la cottura tenere premuto il tasto START/CANCEL (D).

Scaricare la pressione e prelevare il cibo cotto

Quando il tempo di cottura scade e si è usciti dalla modalità di mantenimento in caldo, il procedimento di cottura si è concluso. Prima di sbloccare il coperchio, bisogna scaricare la pressione all'interno della pentola.



AVVERTENZA

Pericolo di esplosione! Non provare a forzare l'apertura del coperchio. Se non si riesce ad aprirlo significa che c'è ancora pressione all'interno della pentola. Scaricare la pressione prima di aprire il coperchio e assicurarsi che la valvola a galleggiante (3) sia ritornata nella posizione bassa.

Esistono 2 metodi per scaricare la pressione:

1. **Scaricare la pressione in modo naturale:** si tratta del metodo tradizionale per scaricare la pressione. Dopo essere usciti dalla modalità di mantenimento in caldo non sono necessari altri passaggi. Con questo metodo il dispositivo si raffredda gradualmente già nella modalità di mantenimento in caldo scaricando lentamente automaticamente la pressione. Questo procedimento può durare alcuni minuti (solitamente dai 10 ai 45 minuti) a seconda della quantità di alimenti all'interno della pentola. Quando si scarica la pressione in modo naturale, il vapore passa dalle aperture della valvola limitatrice di pressione (1).
2. **Scaricare la pressione rapidamente:** con questo metodo la pressione viene scaricata più velocemente. Basta girare la valvola limitatrice di pressione (1) nella posizione SCARICO PRESSIONE  dopo essere usciti dalla modalità di mantenimento in caldo.



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Il vapore bollente passa direttamente dalle aperture della valvola limitatrice di pressione (1). Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture e usare guanti da forno o di gomma per muovere la valvola limitatrice di pressione (1) onde evitare ustioni.

Quando la pentola scarica la pressione, la valvola a galleggiante (3) si abbassa. Non appena la pressione sparisce, la valvola a galleggiante (3) si ritrova nella stessa posizione bassa in cui era prima dell'inizio della cottura. Non appena la valvola a galleggiante (3) si è abbassata del tutto, si può aprire il coperchio in tutta tranquillità e si può prelevare il cibo cotto.

NOTA: per alimenti con un alto contenuto di liquidi o di amido si consiglia di scaricare la pressione in modo naturale. Scaricare la pressione rapidamente potrebbe causare schizzi di liquido dalle aperture della valvola limitatrice di pressione (1).

Programma SAUTE' (saltare in padella)

Non chiudere la pentola con il coperchio durante il programma SAUTE'. Con questo programma è possibile arrostitire o rosolare alimenti quali carne macinata di manzo o di tacchino. Il programma va usato come se si stesse utilizzando una padella sul fornello o sul piano cottura.

Versare gli alimenti da cuocere nella pentola interna. Selezionare sul pannello di controllo il programma SAUTE' e impostare il tempo di cottura desiderato. Infine premere il tasto START/CANCEL (D) come descritto nei paragrafi precedenti.

In questo programma non si cuoce a pressione. Quindi si possono saltare i passaggi per scaricare la pressione. Quando il cibo è pronto basta tenere premuto il tasto **START/CANCEL (D)** per terminare la cottura.

Programma SLOW COOK (cottura a fuoco lento)

Con il programma SLOW COOK si possono cucinare gli alimenti come in una slow cooker tradizionale. In questo programma non si cuoce a pressione. Seguire i passaggi precedentemente descritti. Quando il cibo è pronto tenere premuto il tasto **START/CANCEL (D)** per terminare la cottura e togliere il coperchio. In questo programma si possono saltare i passaggi per scaricare la pressione.

Programma CAKE (torta)

Con il programma CAKE si possono cucinare gli alimenti come in un forno tradizionale. In questo programma non si cuoce a pressione. Seguire i passaggi precedentemente descritti. Quando il cibo è pronto tenere premuto il tasto **START/CANCEL (D)** per terminare la cottura e togliere il coperchio. In questo programma si possono saltare i passaggi per scaricare la pressione.

Cucinare con il timer di avvio

Con il timer di avvio è possibile determinare l'inizio della cottura (fino a 24 ore). Seguire i seguenti passaggi:

Nota: alimenti facilmente deperibili come carne, pollame, pesce, formaggio, prodotti caseari ecc. non possono essere conservati per più di 2 ore a temperatura ambiente (non per più di 1 ora se la temperatura ambiente è superiore ai 26 °C). Per questo motivo il timer di avvio non dovrebbe essere impostato più tardi di 1-2 ore per la cottura di questi alimenti.

NOTA: nei programmi CAKE e SAUTE' non si può impostare il timer di avvio.

1. Girare la valvola limitatrice di pressione (1) in posizione MANTENIMENTO PRESSIONE .
2. Girare la manopola (D). Il pannello di controllo si sblocca visualizzando tutti i programmi di cottura. Il programma selezionato lampeggia e il display visualizza il tempo di cottura predefinito. Continuare a ruotare la manopola (D) finché non si seleziona il programma desiderato.
3. Premere il tasto TIME ADJUST (E). Sul display lampeggia il tempo di cottura predefinito. Per regolare il tempo di cottura basta continuare a girare la manopola (D) finché il tempo di cottura desiderato appare a display.
4. Premere il tasto DELAY START (C). Sul display lampeggia il tempo predefinito di 30 minuti. Girare la manopola (D) per impostare il tempo fino all'avvio del programma di cottura. Il timer di avvio si regola in passaggi di 30 minuti.
5. Premere il tasto START/CANCEL (D). Il display visualizza il tempo fino all'avvio della cottura e il countdown ha inizio. Non appena è scaduto il tempo del timer di avvio, il dispositivo inizia a generare pressione.

NOTA: quando è scaduto il tempo del timer di avvio, il display mostra il tempo di cottura impostato. Il tempo viene visualizzato finché la pentola smette di generare pressione. Questo processo dura alcuni minuti a seconda del tipo e della quantità di alimenti e del programma di cottura selezionato. Finché la pentola resta sotto pressione, la valvola a galleggiante (3) sale in una posizione più alta. Il timer inizia il countdown.

6. Allo scadere del tempo di cottura, il dispositivo emette un suono ed entra in modalità di mantenimento in caldo. Il cibo cotto resta quindi caldo finché si decide di scaricare la pressione e di prelevare gli alimenti. Il tempo massimo di mantenimento in caldo è di 24 ore. Tuttavia si consiglia di non superare le 6 ore per mantenere il gusto degli alimenti.
7. Per uscire dalla modalità di mantenimento in caldo e terminare la cottura, tenere premuto il tasto **START/CANCEL (D)**. dopo essere usciti da questa modalità seguire le istruzioni precedentemente descritte per scaricare la pressione e prelevare il cibo.

CONSIGLI DI COTTURA

- Usare almeno 2 tazze d'acqua o di un altro liquido nelle proprie ricette. In questo modo si garantisce lo sviluppo di abbastanza vapore per generare la pressione necessaria per la cottura.
- Riempire la pentola di alimenti per almeno 1/5. Riempirla di 3/5 se si vuole cuocere alimenti che si dilatano durante la cottura come fagioli o riso. Se invece si preparano alimenti che non si dilatano, si può riempire la pentola di 4/5.
- Se si dovesse avere dubbi in merito al tempo di cottura corretto, si consiglia di usare un tempo di cottura più breve o quello predefinito. Cuocere gli alimenti nel tempo impostato e scaricare la pressione rapidamente allo scadere del tempo. Se il cibo non dovesse essere ancora cotto, utilizzare un altro programma finché il cibo non è pronto.
- Sciacquare sempre il riso prima di inserirlo nella pentola e cuocerlo in acqua o brodo. Vari tipi di riso necessitano di tempi di cottura diversi e di un altro rapporto riso-acqua. Nella seguente tabella vengono elencati i consigli per cuocere una tazza di riso crudo.

Tipo di riso	Tempo di cottura (minuti)	Liquido (tazze)
Bianco (a grano corto)	4-5	1½
Bianco (a grano lungo)	6-8	1½
Integrale (a grano corto)	10-18	1½-2
Integrale (a grano lungo)	12-20	1½
Riso selvatico	20-25	3-4
Riso al gelsomino	4-7	1½
Riso basmati	4-6	1½

PULIZIA E MANUTENZIONE

Avvertenze di pulizia

Pulire il dispositivo ed eseguire una manutenzione regolare per garantire la sicurezza e l'efficacia del prodotto. Seguire i passaggi descritti di seguito per assicurare le prestazioni del dispositivo:

- Durante la cottura il liquido in eccesso viene raccolto in un piccolo contenitore di plastica posizionato sul retro del dispositivo. Estrarre il contenitore con cautela e svuotarlo dopo ogni utilizzo
- Può capitare che dei piccoli resti di cibo finiscano sotto al dispositivo antiblocco (16), che si trova sul retro del coperchio sotto alla valvola limitatrice di pressione (1). Pulire il dispositivo antiblocco (16) con acqua e un panno morbido e asciutto dopo ogni utilizzo.
- Controllare e pulire regolarmente l'anello di tenuta (17) grande, che si trova sotto al coperchio ed è fissato attorno a un anello metallico che serve a mantenere in posizione l'anello di tenuta. E' possibile rimuovere l'anello di tenuta (17) per pulirlo tirandolo con cura dall'anello metallico. Pulire l'anello di tenuta (17) grande con acqua e un panno morbido e asciutto e reinserirlo premendolo attentamente sopra all'anello metallico. Assicurarsi che l'anello di tenuta (17) grande sia inserito bene nell'anello metallico, altrimenti la pentola non è in grado di generare correttamente la pressione.

Pulizia



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Pulire il dispositivo solo quando si è raffreddato completamente. Lasciare che si raffreddi per almeno 30 minuti.

1. Prima di pulire il dispositivo staccare la spina del dispositivo dalla presa.
2. Pulire e asciugare il dispositivo dopo ogni utilizzo.
3. Strofinare il bordo interno nero dell'alloggiamento e le fessure con un panno morbido e asciugare tutto per evitare che si formi della ruggine.
4. Rimuovere il coperchio (6) e prelevare la pentola interna (7). Pulirla con una soluzione tiepida a base di acqua e sapone e un panno morbido. È possibile lavare la pentola interna (7) anche in lavastoviglie.
5. Pulire il retro del coperchio (6), l'anello di tenuta (17) grande, la valvola a galleggiante (3) e il dispositivo antiblocco con una soluzione tiepida a base di acqua e sapone e un panno pulito e umido. Infine asciugare tutti i pezzi con un panno morbido.
6. Pulire l'alloggiamento del dispositivo con un panno pulito e umido. Non immergere l'alloggiamento in acqua.

RICERCA E CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il coperchio si chiude con difficoltà.	L'anello di tenuta (17) grande è stato montato male.	Assicurarsi che l'anello di tenuta sia inserito correttamente e che sia fissato dall'anello metallico sul retro del coperchio.
Il coperchio si apre con difficoltà.	La pentola è ancora sotto pressione.	Scaricare la pressione rapidamente e assicurarsi che la valvola a galleggiante (3) si trovi in basso, prima di aprire il coperchio.
Del vapore fuoriesce dal coperchio.	L'anello di tenuta (17) grande non è stato montato.	Montare l'anello di tenuta (17) grande.
	L'anello di tenuta (17) grande è sporco. Per questo motivo non sigilla completamente.	Pulire l'anello di tenuta (17) grande.
	Il coperchio non è bloccato correttamente.	Bloccare il coperchio.
Del vapore fuoriesce dalla valvola a galleggiante.	L'anello di tenuta della valvola a galleggiante (15) è sporco.	Pulire l'anello di tenuta della valvola a galleggiante (15), che si trova intorno alla valvola a galleggiante sul retro del coperchio.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom



KLARSTEIN