



# Multifunktions Druckkochtopf

10031206

KLARSTEIN

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.

## Inhaltsverzeichnis

Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	2
Geräteübersicht	3
Der Kochprozess im Überblick	4
Inbetriebnahme und Bedienung	5
Tastenfunktionen und Garzeittabelle	6
Programme und Programmierung	8
Reinigung und Pflege	9
Fehlersuche und Fehlerbehebung	9
Hinweise zur Entsorgung	10
Konformitätserklärung	10

## Technische Daten

Artikelnummer	10031206
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	900 W
Fassungsvermögen	5 L
Arbeitsdruck	40-70 kPa
Maximaler Druck	90 kPa

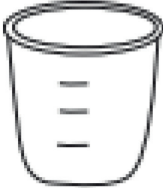

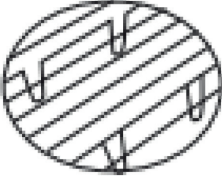
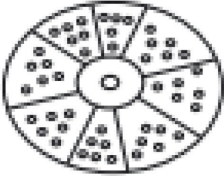
## Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie den Kochtopf nicht in nassen Umgebungen oder auf offenem Feuer.
- Achten Sie genau auf die Hinweise und Angaben wenn Sie Lebensmittel und Essen einfüllen.
- Beschädigen Sie nicht die Dichtung. Ersetzen Sie die Dichtung nicht durch anderen Dichtungen und verwenden Sie keine zusätzlichen Spannringe, um die Dichtung zu verstärken.
- Reinigen Sie das Druckventil regelmäßig. Untersuchen Sie auch regelmäßig das Auslassventil, um sicherzugehen, dass es nicht blockiert wird.
- Öffnen Sie den Deckel nicht mit Kraft, solange der Inhalt noch kocht.
- Drücken Sie das Druckventil nicht mit schweren Gegenständen herunter und ersetzen Sie es nicht mit anderen Gegenständen.
- Platzieren sie keine Tücher zwischen Wärmeisolator und Deckel, Sie gefährden sonst die Sicherheit.

- Halten Sie das Äußere des Innentopfs und das Heizelement immer sauber. Benutzen Sie den Innentopf nur in Verbindung mit dem Außentopf und ersetzen Sie den Innentopf nicht durch einen anderen Topf.
- Benutzen Sie nur Löffel aus Holz oder Plastik, um die Antihftbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Halten Sie ihr Gesicht und Ihre Hände fern vom Auslassventil, und fassen Sie den Deckel während des Betriebs nicht an, damit Sie sich nicht verbrennen.
- Die maximale Warmhaltezeit beträgt 24 Stunden, wir empfehlen Ihnen aber das Essen nicht länger als 6 Stunden warm zu halten, damit es nicht an Geschmack verliert.
- Die maximale verzögerte Startzeit beträgt 24 Stunden. Sie können sie nach Belieben einstellen, damit bestimmte Nahrungsmittel z. B. nicht schlecht werden.
- Es ist nicht normal, dass während des Betriebs Dampf um den Deckel herum austritt. Sollte das passieren, kann es sein, dass das Druckventil defekt ist. Ziehen Sie den Stecker und stoppen sie den Kochprozess. Wenden Sie sich zur Inspektion an einen Fachbetrieb.
- Halten Sie den Außentopf wenn Sie ihn bewegen immer an den Henkeln und nicht am Deckel fest.
- Falls das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich zur Inspektion an einen Fachbetrieb.
- Bauen Sie das Gerät nicht auseinander und versuchen Sie nicht es selbst zu reparieren. Ersetzen Sie die einzelnen Teile nur durch Originalteile, wenden Sie sich dazu an den Hersteller.
- Kinder ab 8 Jahren, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Verwenden Sie das Gerät in Anwesenheit von Kindern nur unter Aufsicht.
- Benutzen Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Öffnen Sie den Deckel erst nachdem sich der Druck vollständig abgebaut hat.
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie die Gerätebasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

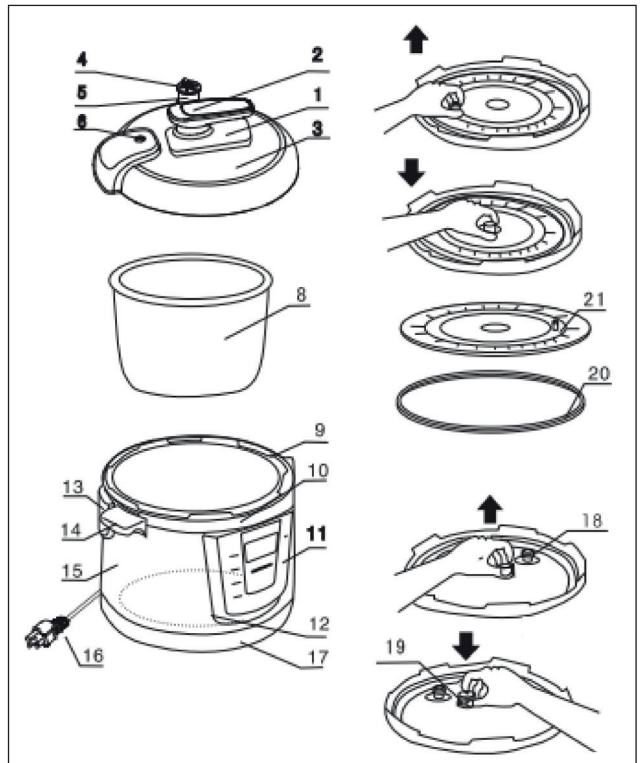
## Geräteübersicht

### Zubehör

Im Lieferumfang enthalten		Optionales Zubehör	
			
Messbecher	Reislöffel	Dämpfgitter	Dämpfer

## Geräteübersicht

- 1 Griffbefestigung
- 2 Handgriff
- 3 Deckel
- 4 Druckventil
- 5 Auslassventil
- 6 Schwimmerventil
- 7 Schwimmer
- 8 Innentopf
- 9 Zwischentopf
- 10 Mittelring
- 11 Bedienfeld
- 12 Heizung
- 13 Kondenswasserbehälter
- 14 Henkel
- 15 Außentopf
- 16 Netzkabel
- 17 Basis
- 18 Ventil öffnen
- 19 Ventil sperren
- 20 Dichtungsring
- 21 Aufhängung



## Der Kochprozess im Überblick

### 1. Heizprozess

Nach dem Anschließen startet der Heizprozess. Während dem Heizprozesses wird Druck aufgebaut. Die Kochzeit ist abhängig vom Lebensmittel und der Menge. Falls sich die Lebensmittel nur im unteren Teil des Innentopfes befinden ist die Kochzeit geringer, als wenn sich Lebensmittel im gesamten Topf befinden. Achten Sie darauf, dass sich das Druckventil während dem Kochen in der „SEAL“ Position befindet, nur so kann Druck im Inneren des Topfes aufgebaut werden.

### 2. Druck halten

Wenn der Innendruck den angegebenen Bedingungen entspricht, hält der Kochtopf automatisch den Druck. Der Kochtopf schaltet automatisch von „Heizprozess“ zu „Druck halten“ um. Das Display zeigt die Kochzeit an, die automatisch heruntergezählt wird.

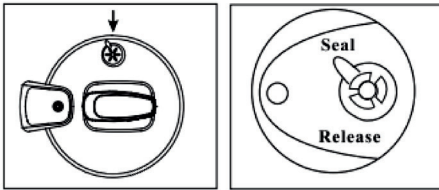
### 3. Druck ablassen

Sobald die Kochzeit abgelaufen ist, startet die Warmhalte-Funktion. Der Druck im Inneren wird automatisch abgelassen. Solange der Topf noch unter Druck steht können Sie den Deckel nicht öffnen. Der Deckel kann erst geöffnet werden wenn der Druck komplett abgelassen wurde. Es dauert eine Weile bis der Druck komplett abgelassen wurde. Wir empfehlen ihnen solange zu warten. Alternativ können Sie den Stecker zu ziehen und den Deckel mit einem feuchten Handtuch bedecken, um die Abkühlung zu beschleunigen.

Falls Sie den Deckel gleich öffnen wollen, bringen Sie das Druckventil in die „RELEASE“ Position und lassen Sie den Druck manuell ab. Seien Sie dabei extrem vorsichtig, da heißes Wasser oder Dampf austreten kann.

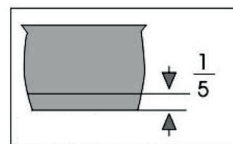
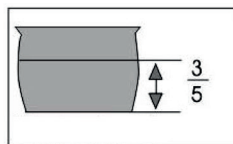
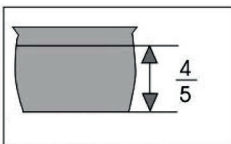
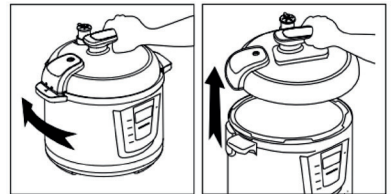
#### Hinweise zum sicheren Gebrauch

- Bringen Sie das Druckventil vor der Benutzung in die „SEAL“ Position.
- Fassen Sie den Deckel während des Betriebs nicht an, er wird sehr heiß.
- Wenn sie eine Funktion ausgewählt haben, blinkt der Kocher 8 Mal und startet dann automatisch.
- Halten Sie Hände und Gesicht vom Druckventil fern, wenn es sich in der „RELEASE“ Position befindet, damit Sie sich nicht verbrühen.
- Stellen Sie den Kochtopf außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stecken Sie den Stecker erst in die Steckdose wenn der Deckel fest verschlossen ist.
- Achten Sie darauf, dass das Druckventil nicht blockiert wird.

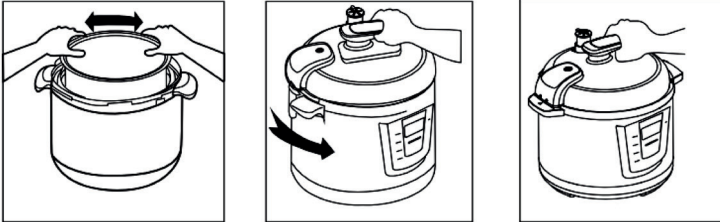


## Inbetriebnahme und Bedienung

1. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Handgriff festhalten und ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Nehmen Sie den Deckel dann ab.
2. Geben Sie Lebensmittel und Wasser in den Innentopf. Lebensmittel und Wasser sollten insgesamt nur  $\frac{4}{5}$  des Topfes füllen. Lebensmittel die sich beim Kochen ausdehnen sollten nur  $\frac{3}{5}$  des Topfes füllen, während das Wasser maximal  $\frac{1}{5}$  des Topfes sollte.

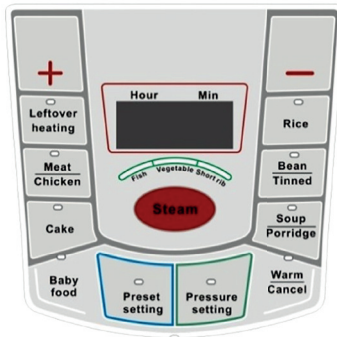


- Reinigen Sie die Außenseite des Innentopfs und das Heizelement, bevor Sie den Innentopf in den Außentopf stellen. Versichern Sie sich, dass der Innentopf korrekt sitzt.
- Befestigen Sie den Dichtungsring am Deckel, indem Sie ihn nach links und rechts bewegen, bis er fest sitzt. Setzen Sie den Deckel auf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.



- Achten Sie darauf, dass der Schwimmer unten ist und bringen Sie das Druckventil in die „SEAL“ Position, bevor Sie den Stecker einstecken.

## Tastenfunktionen und Garzeittabelle



Programm	Voreingestellte Zeit	Einstellbare Zeit	Temperatur
Rice (Reis)	12 Minuten	8-16 Minuten	125-145 °C
Beans/Tinned (Bohnen/Dosen)	40 Minuten	15-50 Minuten	100-105 °C
Soup/Porridge (Suppe/Haferbrei)	18 Minuten	8-24 Minuten	100-105 °C
Baby food (Babybrei)	20 Minuten	15-40 Minuten	100-105 °C
Cake (Kuchen)	30 Minuten	30-50 Minuten	125-145 °C
Meat/Chicken (Fleisch/Huhn)	21 Minuten	15-30 Minuten	100-105 °C
Leftover heating (Reste erhitzen)	10 Minuten	5-15 Minuten	100-105 °C

Programm		Voreingestellte Zeit	Einstellbare Zeit	Temperatur
Steam (Dünsten)	Fisch	8 Minuten	8-16 Minuten	100-105 °C
	Gemüse	10 Minuten	8-16 Minuten	100-105 °C
	Rippchen	15 Minuten	8-16 Minuten	100-105 °C
Warm/Cancel (Warmhalten/Stop)		--	--	65-75 °C
Pressure Keeping (Druck halten)		--	2-99 Minuten	--
Preset Setting (Startverzögerung)		--	0.5-24 Stunden	--

## Hinweise zu den Programmen und Funktionen

Das Gerät verfügt über die folgenden Programme: Rice (Reis), Baby Food (Babybrei), Left heating (Reste erwärmen), Bean/Tinned (Bohnen/Dosennahrung), Cake (Kuchen), Steam (Dünsten von Fisch, Gemüse, Rippchen), Soup/Porridge (Suppe/Haferbrei), Pressure keeping (Druck halten) und Preset setting (Startverzögerung). Nachdem Sie eine Funktion ausgewählt haben blinkt das Display 8 mal und das Gerät startet dann automatisch.

- Die Funktion **PRESET SETTING** erlaubt es eine verzögerte Startzeit einzustellen. Jedes Mal wenn Sie die Taste drücken, wird die zeit im Display angezeigt und die entsprechende Kontrollleuchte blinkt. Zu Beginn wird die zeit in 0.5-Stunden-Schritten erhöht. Nach 10 Stunden wird die zeit in 1-Stunden-Schritten erhöht. Die maximal einstellbare Startverzögerung beträgt 24 Stunden.
- Die Funktion **LEFTOVER HEATING** dient dazu kalte Reste erneut zu erhitzen.
- Funktion **WARM/CANCEL**: Sobald ein Programm beendet ist wird das Essen automatisch bis zu 24 Stunden warmgehalten. Drücken Sie auf die **CANCEL**-Taste, um das Warmhalten zu beenden.
- Das **RICE** Programm ist ein automatisiertes Programm, mit dem normaler oder Parboiled Reis gekocht werden kann. Die Kochdauer wird automatisch anhand der eingegebenen Menge ermittelt. 2 Becher Reis zu kochen dauert etwa 10 Minuten, 3-6 Becher Reis dauern etwa 12 Minuten, mehr reis dauert dementsprechend länger. Die Kochzeit wird auf dem Display nicht angezeigt. Sobald der Arbeitsdruck erreicht ist wird aber die Zeit angezeigt, in der der Druck gehalten wird. Hinweis: Wenn Sie mehr als 2 Becher reis kochen, passen Sie die Wassermenge dementsprechend an.
- Das Programm **SOUP/PORRIDGE** eignet sich zur Herstellung von Suppen und Haferbrei. Benutzen Sie die [+] und [-] Taste, um die Kochzeit einzustellen. Wählen Sie für Haferbrei 18 Minuten. Wenn das Programm fertig ist, drehen Sie das Dampflassventil nicht auf, andernfalls spritzt der Haferbrei heraus.
- **MEAT/CHICKEN**-Programm: Benutzen Sie die [+] und [-] Taste, um eine Zeit einzustellen, in der das Fleisch die gewünschte Textur hat. Für Fleisch das sich leicht von den Knochen lösen lässt, empfehlen wir eine Garzeit von 98 Minuten.
- Die Funktion **BEANS/CANNED** ist dazu gedacht Lebensmitteln aus Dosen zu erwärmen. Falls Sie möchten, dass die Bohnen gut durchgekocht sind, benutzen Sie die [+] Taste und wählen Sie 30 Minuten.
- Die Funktion **BABY FOOD** eignet sich speziell zum Erwärmen von Babybrei. Benutzen Sie die [+] oder [-] Taste, um die gewünschte Zeit einzustellen.
- Mit der Funktion **STEAM**, können Sie Fisch, Gemüse oder Rippchen auf dem mitgelieferten Gitter und Dämpfer dünsten. Wenn Sie Fisch oder Gemüse dünsten, beachten Sie dass die automatische Druckverminderung zu überhöhten Garzeiten führen kann. Lassen Sie den Druck daher manuell ab.

# Programme und Programmierung

## Verzögerten Start einstellen (PRESET SETTING)

Drücken Sie auf PRESET SETTING. Die voreingestellte Startzeit wird angezeigt und das Zahlendisplay blinkt. Mit jedem Tastendruck erhöht sich die Zeit um 0.5 Stunden. Ab 10 Stunden erhöht sich die Zeit mit jedem Tastendruck um 1 Stunde. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 24 Stunden

Beispiel: Ihre eingestellte Startzeit beträgt 4 Stunden. Wenn sie die gewünschte Zeit eingestellt haben, warten sie bis das Display 8 Mal geblinkt hat und die eingestellte Zeit übernommen wurde. Nach dem Start beginnt ein Countdown. Nach 4 Stunden startet das Gerät automatisch.

## Druck aufrechterhalten (PRESSURE SETTING)

- Drücken Sie auf PRESSURE SETTING um einzustellen, wie lange der Druck aufrecht erhalten werden soll. Mit jedem Tastendruck erhöht sich die Zeit um 2 Minuten. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 98 Minuten.
- Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit schneller zu verstellen.
- Wenn Sie diese Funktion verwenden können sie keine weiteren Optionen auswählen.
- Wenn sie die gewünschte Zeit eingestellt haben, warten sie bis das Display 8 Mal geblinkt hat und die eingestellte Zeit übernommen wurde. Nachdem der Innendruck erreicht wurde zählt die Zeit im Minutentakt herunter.
- Drücken Sie auf die WARM/CANCEL-Taste, um Funktion zu abbrechen
- Drücken Sie während des Betriebs auf die WARM/CANCEL-Taste, um die Funktion abbrechen.
- Nachdem die Funktion beendet wurde wechselt das Gerät automatisch in die Warmhaltephase.

## So programmieren Sie das Gerät Schritt für Schritt:

1. Stecken Sie den Stecker ein und wählen Sie ein Programm (z. B. RICE) oder wählen Sie eine Funktion ( PRESET SETTING oder PRESSURE SETTING) und geben Sie eine Zeit ein. Warten Sie bis das Display 8 Mal geblinkt hat und die eingegebene Zeit übernommen wurde. Das Gerät startet automatisch und die Kochzeit wird auf dem Display angezeigt.
2. Wenn das Gerät den richtigen Druck aufgebaut hat ertönt ein Signal. Die Zeit in der der Druck aufrechterhalten wird zählt im Minutentakt herunter.
3. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, wechselt das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus. Gleichzeitig ertönen 5 Töne und die WARM-Kontrollleuchte blinkt. Zu diesem Zeitpunkt sind Druck und Innentemperatur noch sehr hoch. Der Deckel verfügt über eine Sicherheitsfunktion und lässt sich zu diesem Zeitpunkt nicht öffnen.
4. Warten Sie bis sich der Druck komplett abgebaut hat und öffnen Sie erst dann den Deckel.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



## Wichtige Hinweise

- Wenn Sie klebrige Lebensmittel zubereitet, sollte das Druckventil nicht angehoben werden, bevor die WARM-Kontrolleuchte nicht mehr blinkt und der Schwimmer nach unten fällt. Andernfalls kann es sein, dass Nahrung in das Ablassventil gerät.
- Solange der Topf noch unter Druck steht können Sie den Deckel nicht öffnen. Der Deckel kann erst geöffnet werden wenn der Druck komplett abgelassen wurde. Es dauert eine Weile bis der Druck komplett abgelassen wurde. Wir empfehlen ihnen solange zu warten. Alternativ können Sie den Stecker zu ziehen und den Deckel mit einem feuchten Handtuch bedecken, um die Abkühlung zu beschleunigen.

## Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie die Basis mit einem weichen Tuch. Tauchen Sie die Basis nicht in Wasser und sprühen Sie kein Wasser darauf.
- Entnehmen Sie den Kondenswasserbehälter und waschen sie ihn,. Trocknen Sie ihn danach ab und setzen Sie ihn wieder ein.
- Waschen Sie den Deckel innen gründlich ab. Gleiches gilt für den Dichtungsring, das Druckventil, das Auslassventil und das Schwimmerventil. Wischen sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Waschen Sie den Innentopf mit einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste an und trocknen Sie den Innentopf dann mit einem trockenen, weichen Tuch ab.
- Lassen Sie das Gerät und alle teile vollständig trocknen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

## Fehlersuche und Fehlerbehebung

### Fehlermeldungen

Fehlercode	E1	E2	E3
Problem	Der Sensor ist ausgefallen	Sensor-Kurzschluss	Der Signalschalter funktioniert nicht

### Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Deckel lässt sich schwer schließen.	Der Dichtungsring wurde nicht richtig angebracht.	Bringen Sie den Dichtungsring richtig an.
	Der Schwimmer klebt an der Schubstange.	Drücken Sie die Schubstange sanft herunter.
Der Deckel lässt sich schwer öffnen.	Der Schwimmer ist immer noch oben nachdem der Druck abgebaut wurde.	Drücken Sie den Schwimmer sanft mit einem Essstäbchen herunter.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Dampf tritt aus dem Deckel aus.	Der Dichtungsring wurde nicht angebracht.	Bringen Sie den Dichtungsring an.
	Der Dichtungsring ist schmutzig.	Entfernen Sie den Schmutz.
	Der Dichtungsring ist beschädigt.	Tauschen Sie den Ring aus.
	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie den Deckel.
Dampf tritt aus dem Schwimmerventil aus.	Der Dichtungsring des Schwimmerventils ist schmutzig.	Reinigen Sie den Ring.
	Der Dichtungsring des Schwimmerventils ist beschädigt.	Ersetzen Sie den Ring.
Der Schwimmer geht nicht nach oben.	Der Schwimmer wird vom Plastikgriff blockiert.	Wenden Sie sich zur Inspektion oder Reparatur an einen Fachbetrieb.
	Das Druckventil schließt nicht richtig.	

## Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

## Konformitätserklärung

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:  
 2014/30/EU (EMV)  
 2014/35/EU (LVD)  
 2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

## Contents

Technical Data 11
Safety Instructions 11
Product Description 12
Overview of the Cooking Process 13
Use and Operation 14
Function of the Controls and Cooking Table 15
Programs and Programming 17
Cleaning and Care 18
Troubleshooting 18
Hints on Disposal 19
Declaration of Conformity 19

## Technical Data

Item number	10031206
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	900 W
Capacity	5 L
Working pressure	40-70 kPa
Limited pressure	90 kPa

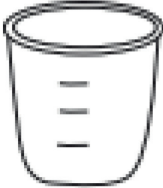

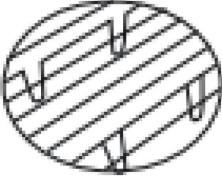
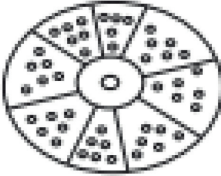
## Safety Instructions

- Do not use the cooker in the wet situation, or that full of in flammables.
- Do follow the instructions of the second step in Guide to Operation when placing the food and the water.
- Do not damage the seal ring, for it is not allowed to substitute with other rubber rings, nor with a tension ring to intense seal.
- It would better wash the blocking proof as often as possible to keep it clean. Besides, the release valve need-  
le should be examined as often as possible to ensure its unblocking.
- Do not open the lid forcedly when the float is still up.
- The pressure limit valve is not allowed to be pressed with heavy objects or to substitute with other objects.
- Do not place a cloth between the lid and the thermal insulator; otherwise, it threats safety.

- It would better keep clean both the outside bottom of the inner pot and the heater surface. Moreover, the inner pot is allowed neither to heat directly over the fire, nor to substitute with other pots.
- Do use the wooden or plastic spoons to prevent the non-stick coating from damage.
- Keep your face and hands away from the release outlet when it is releasing, and do not touch the lid when it is working, or you will get burnt.
- The maximum of the warm-keeping time is 24 hours, but it would better not surpass 6 hours so that you can get good dishes.
- The maximum of the preset time is 24 hours. You can preset the time as you like, and different time for different food to avoid food going bad.
- It is abnormal that the steam releases much from around the lid during working. In case of that, it can be protected by the safety pressure release setting. Unplug in and stop working, and then return it to the authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Hold the pot ear not the handle of the lid to move the cooker.
- In case it goes wrong while working, do return it to the authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Do not dismantle the cooker or substitute the parts with others by yourself.
- What's more, the spare parts should be from our company.
- Do not dismantle the power cord by yourself in case it is damaged. Besides, it must be replaced by the special cord or by the special parts from our company or the maintenance department.
- Do not let children, disabled, sensory or mental illness and lack of experience and knowledge persons to use alone.
- Products only allow to use in the home and restaurant.
- Adults should monitor children to make sure that not play the products.
- Indoor use only.
- The appliance must not be opened until the pressure has decreased sufficiently
- When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the outlet.
- To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.

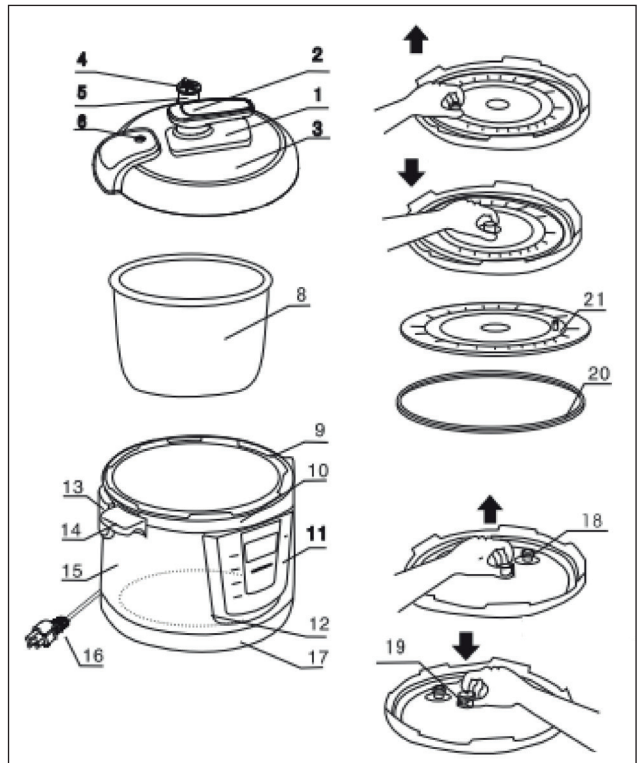
## Product Description

### Accessory

Included accessories		Optional accessories	
			
Measuring cup	Rice spoon	Steam rack	Steamer

## Product Description

- 1 Handle
- 2 Handle Lid
- 3 Lid
- 4 Pressure Limit Valve
- 5 Release valve needle
- 6 Float valve
- 7 Float
- 8 Inner pot
- 9 Middle pot
- 10 Middle Ring
- 11 Control Panel
- 12 Heater
- 13 Dew Collector
- 14 Pot Ear
- 15 Outer Shell
- 16 Power Cord, Pin Plug
- 17 Base
- 18 Seal Ring of Float Valve
- 19 Blocking Proof
- 20 Seal Ring
- 21 Hanging plate



## Overview of the Cooking Process

### 1. Heating Process

It is the first process, need electric and will produce pressure, the specific working time will depend on the which type of foods and how many foods you cook which do not display on the screen, If the foods is in low level, then the heating time will be less, if there is much foods inside, it need more time for heating certainly. please note, when cooking, you should put the „pressure limited valve“ to „seal“ position, then the cooker inside can save the pressure.

### 2. Pressure-keeping Process

When the pressure inside reach the working requirement, the cooker will turn to pressure-keeping process from electric heating process automatically, this process depend on the pressure inside to cook, the cooking time which displayed on the screen will count down automatically.

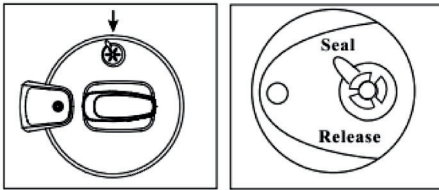
### 3. Pressure Release Process

when the pressure-keeping time countdown finished, it will turn to „warm“ function, and also will release the pressure inside automatically (the cooker will be locked automatically when there is pressure inside, so you can't open it, you just can open the cooker while all the pressure release completely), this release process is slow, in general, we suggest that you wait for it, or cut off the power, and then cover the lid with a wet towel to accelerate cooling.

However, if you real want to open the lid at once, you can put the „pressure limited valve“ to „release“ position to release pressure by yourself, but please note, you should be careful, because it maybe have steam sprayed out.

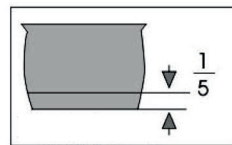
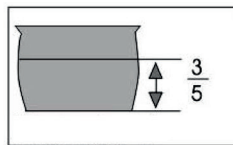
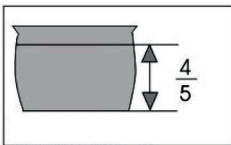
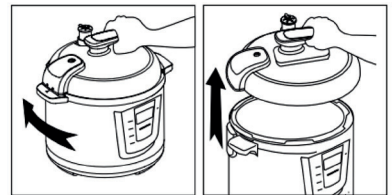
#### Information for Safe Use

- Do not put the pressure limit valve to "Seal" before using it.
- Never touch the lid when it is working, for it is very hot.
- Selecting the function, and wait 8 blinks, it turns to work automatic.
- Do not put your hands over "Release" to avoid getting burnt when it is releasing.
- Please put the cooker beyond children's reach.
- Never connect with the power supply before locking the lid.
- Nothing must be on the pressure limit valve.

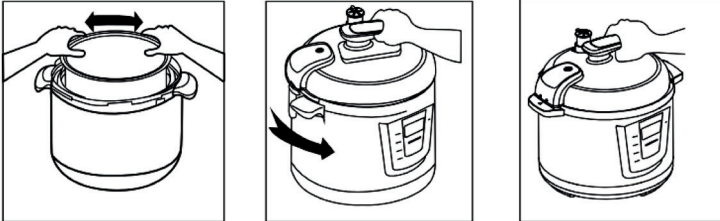


## Use and Operation

1. Open the lid. Hold the handle, turning in clockwise direction to the limited side, and open it.
2. Put the food and water in the inner pot. The food and water should not be more than 4/5 of the total, the easy-expanding food not more than 3/5, while, the food and water should not be less than 1/5

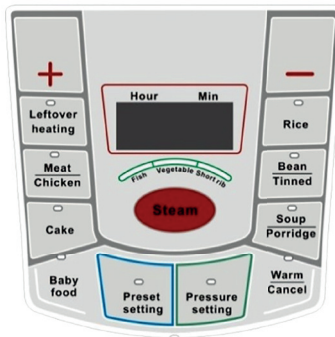


3. Attach the inner pot inside the thermal insulator. First, clean the outer of the inner pot, the surface of the heater and the inside of the thermal insulator; then attach the inner pot inside the thermal insulator, and make sure they have good connection.
4. Close the lid. Install the seal ring to the lid. Turn the seal ring left and right to make it a good position. Hold the handle and put it in the limited area, turning in contra-clockwise direction to lock up the lid.



5. Install the pressure limit valve, and make sure that the float is down. (It must be down before working).

## Function of the Controls and Cooking Table



Program	Set time	Time range	Temperature range
Rice	12 minutes	8-16 minutes	125-145 °C
Beans/Tinned	40 minutes	15-50 minutes	100-105 °C
Soup/Porridge	18 minutes	8-24 minutes	100-105 °C
Baby food	20 minutes	15-40 minutes	100-105 °C
Cake	30 minutes	30-50 minutes	125-145 °C
Meat/Chicken	21 minutes	15-30 minutes	100-105 °C
Leftover heating	10 minutes	5-15 minutes	100-105 °C

Program		Set time	Time range	Temperature range
Steam	fish	8 minutes	8-16 minutes	100-105 °C
	Vegetable	10 minutes	8-16 minutes	100-105 °C
	short rib	15 minutes	8-16 minutes	100-105 °C
Warm/Cancel		--	--	65-75 °C
Pressure keeping setting		--	2-99 minutes	--
Preset setting		--	0.5-24 hours	--

### Hints on programs and Functions

Options has functions: rice, baby food, Meat/Chicken, leftover-heating, bean/Tinned, cake, steam (fish, vegetable, short rib), soup/porridge, pressure keeping setting, preset setting. after function chose or setting finished, you just wait 8 blinks then the cooker will start to work automatically

- The “**Preset Setting**” key is for delayed cooking. Pressing PRESET SETTING each time, the preset time will show on the display and its indicator light will blink. At the beginning, each pressing adds by 0.5 hour. When the preset time goes more than 10 hours, each pressing adds 1 hour. The maximum preset time is 24 hours.
- The “**Leftover-heating**” key is for heating cold food.
- The “**Warm/Cancel**” others function finish then will automatic turn to “Warm” function, the warm function light on. The maximum warm time is 24 hours.
- The “**Rice**” key is fully automated smart program for cooking regular rice or part boiled rice. The cooking duration is adjusted automatically depending on the amount of food inside. To cook 2 cups of rice, it takes about 10 minutes. For 3-6 cups of rice, it takes about 12 minutes, more cups will take longer time accordingly. Total cooking time is not displayed, whereas the pressure keeping time will be shown when working pressure is reached. Please note: you can cook as little as 2 cups of rice with the correct ratio of water.
- The “**Soup/Porridge**” key is to make soup or porridge. You can use the “+” or “-” to select a cooking time, 18 mins for rice porridge. When the program is finished, do not put steam release handle in venting position, otherwise the porridge will splatter through with the steam release.
- The “**Meat/Chicken**” key. Choose “+” or “-” key can be used to change the cooking time to achieve the desired texture of the meat. In general, 98 mins has a bone-stripping effect on the meat cooked.
- The “**Bean/Tinned**” key is specifically for cooking beans and making tinned. If you want the beans well cooked, please use “+” key to select 30mins for cooking.
- The “**Baby Food**” key is for making food for baby special. You can use the “+” or “-” to select a shorter or longer cooking time.
- The “**Steam**” key is designed for steaming purposes. You can steam fish, vegetables, short ribs with the provided steam rack. When steaming vegetables and fish, please noted that using the natural release method for releasing the steam will likely overcook the food. You will need to release the steam as soon as the cooking time has expired using the quick release method.



# Programs and Programming

## Preset Setting

Pressing PRESET SETTING each time, the pertinent preset time shows on the display and its indicator light blinks. At the beginning, each pressing adds by 0.5 hour. When the preset time goes more than 10 hours, each pressing adds by 1 hour. The maximum of the preset time should be 24 hours.

Finishing PRESET SETTING, for example, you set preset time is 4 hours. Then options selecting or pressure-keeping setting, wait 8 blinks, it will turn to count backwards and start to work automatic after 4 hours later. (If the preset time is less than 10 hours, it decreases by 0.5 hour. While, the preset time more than 10 hours, it decreases by 1 hour.)

## Pressure Keeping Setting

- Pressing PRESSURE KEEPING SETTING each time, the pertinent pressure-keeping time increases by 2 mins. The maximum of the pressure-keeping time is 98 mins.
- Keep pressing PRESSURE KEEPING SETTING, the pressure-keeping time increases continuously.
- When setting the time, you can not select options.
- Finishing pressure time setting, wait 8 blinks, it turns to work automatic. the indicator light of the pressure time stops blinking. After the pressure inside reaches the design one, the pressure-keeping time decreases by 1 min.
- Press WARM/CANCEL, it will cancel function selecting.
- When it is working, press WARM/ CANCEL to stop working.
- Any function can automatically transfer to warm keeping after its working. And the maximum of the warm-keeping time is 24 hours.
- Unplug in. Hold the handle of the lid, turning in clockwise direction to the limited side, and open it. (Illustration 2&3) The food is serving.

## To program the device step by step

1. Plug in, press Rice or other options key (or set the pressure-keeping time). 8 blinks later it turns to work automatic, and the time which displayed on the Screen stays on.
2. There is a sound when the pressure inside reaches the design one. Then, the pressure-keeping time starts to decrease by 1 min.
3. It transfers to warm keeping automatically after the pressure keeping finishes. At the same time, there are 5 sounds, and the indicator light of WARM blinks. The temperature and pressure inside are still very high at that time, meanwhile, The lid can't be opened because of its safety protect device
4. Wait for the pressure inside releasing and the float falling down by itself, then only open the lid.
5. Unplug and serve the food.

## Important Hints

- When sticky food cooked, the pressure limit valve should not be raised before the indicator light of warm keeping stops blinking and the float falls down. Otherwise, the food will go out from the release valve needle.
- In general, we suggest you wait for the pressure releasing by itself, but this process will take some time, if you want to accelerate cooling, you can cut off the power, and cover the lid with a wet towel. If you want to release the pressure by yourself, you'd better to release the steam when the indicator light of warm keeping stays on, it indicates the pressure inside is going low. And you also should be careful because there is maybe steam goes out.

## Cleaning and Care

- When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the outlet and allow it to cool down before cleaning.
- Polish the cooker body with a soft cloth. Do not wash the body in the water or spray water over it.
- Take off the dew collector to wash thoroughly, then polish with a wet cloth, and put it back.
- Wash the inner of the lid thoroughly, including the seal ring, the pressure limit valve, the blocking proof, the release valve needle, the float valve, and then polish dry with a soft cloth.
- Wash the inner pot with a sponge or a non-metal soft brush, and then polish dry the outside with a soft cloth.
- The appliance must be dried completely before using.

## Troubleshooting

### Error Codes

Error Code	E1	E2	E3
Problem	Sensor trip-out	Sensor short circuit	Signal switch out of work

### Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
Difficult to close the lid	The seal ring is badly installed	Make good installation
	The float sticks the pusher bar	Push the pusher bar gently
Difficult to open the lid	The float is still up after releasing the steam	Press the float gently with chopsticks

Problem	Possible Cause	Solution
The steam leaking from the lid	The seal ring is uninstalled	Install the seal ring
	The seal ring has food crumbs	Clean the seal ring
	The seal ring is damaged	Change the seal ring
	The lid is unlocked	Lock the lid
The steam leaking from the float valve	the seal ring of the float valve has food crumbs	Clean the seal ring of the float valve
	the seal ring of the float is damaged	Change the seal ring of the float valve
The float refusing up	The float blocks the handle plastic	Return to the maintenance department for examination, repair or adjustment.
	The lid or the pressure limit valve leaks the steam	

## Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

## Declaration of Conformity

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

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. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

## Sommaire

Fiche technique	20
Consignes de sécurité	20
Aperçu de l'appareil	21
Aperçu des phases de cuisson	22
Mise en marche et utilisation	23
Fonction des touches et tableau des durées de cuisson	24
Programmes et programmation	26
Nettoyage et entretien	27
Identification et résolution des problèmes	27
Information sur le recyclage	28
Déclaration de conformité	28

## Fiche technique

Numéro d'article	10031206
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	900 W
Contenance	5 L
Pression de fonctionnement	40-70 kPa
Pression maximale	90 kPa

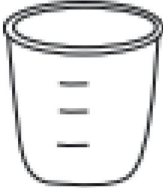

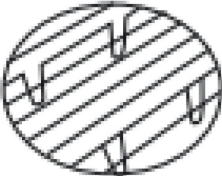
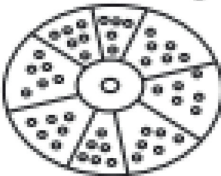
## Consignes de sécurité

- Ne pas utiliser l'autocuiseur dans un environnement humide ou au-dessus d'un feu.
- Respecter minutieusement les consignes et les indications au moment de remplir l'appareil avec des aliments et de la nourriture.
- Ne pas endommager le joint. Ne pas remplacer le joint par un autre type de joint et ne pas utiliser d'anneau de serrage supplémentaire pour renforcer le joint.
- Nettoyer régulièrement la valve de pression. Contrôler aussi régulièrement l'état de la soupape d'évacuation pour s'assurer qu'il ne soit pas bloqué.
- Ne pas employer la force pour ouvrir le couvercle tant que le contenu cuit.
- Ne pas exercer de pression vers le bas sur la valve de pression avec un objet lourd et ne pas la remplacer par un autre objet.
- Ne pas placer de torchon entre l'isolateur thermique et le couvercle pour ne pas mettre la sécurité en danger.
- Ne jamais plonger le socle de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

- Toujours maintenir la surface externe de la cuve et l'élément chauffant propre. Utiliser la cuve uniquement en association avec le récipient extérieur et ne pas remplacer la cuve par une autre cuve.
- Utiliser uniquement des cuillers en bois ou en plastique pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
- Tenir son visage et ses mains à l'écart de la soupape d'évacuation et ne pas toucher le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil pour ne pas se brûler.
- La durée maximale de maintien au chaud est de 24 heures, il est cependant recommandé de ne pas maintenir la nourriture plus de 6 heures au chaud pour ne pas qu'elle perde de sa saveur.
- Le temps de démarrage différé est de 24 heures maximum. Il est possible de le modifier à sa convenance pour éviter que certains aliments ne dépérissent par exemple.
- Il est anormal que de la vapeur s'échappe tout autour du couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil. Si cela se produit, il se peut que la valve de pression soit défectueuse. Débrancher la prise et arrêter la cuisson. Contacter une entreprise spécialisée pour faire réviser l'appareil.
- Toujours tenir le récipient extérieur par les anses et non par le couvercle pour le déplacer.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, contacter une entreprise spécialisée pour le faire réviser.
- Ne pas démonter l'appareil et ne pas essayer de le réparer soi-même. Remplacer les pièces détachées uniquement par des pièces d'origine, contacter pour cela le fabricant.
- Les enfants de plus de 8 ans ainsi que les personnes dont les capacités physiques et mentales sont réduites doivent utiliser l'appareil uniquement après avoir été entièrement sensibilisés aux consignes de sécurité et aux fonctions de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Si le cordon et la fiche d'alimentation sont endommagés, les faire remplacer par le fabricant, une entreprise spécialisée habilitée ou une personne présentant une qualification analogue.
- Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais à un usage domestique ou équivalent, par exemple dans les cuisines, les commerces, les bureaux ou autres environnements de travail, dans les fermes, les hôtels, les motels ou autres lieux d'hébergement et de restauration.
- En présence d'enfants, n'utiliser l'appareil que s'ils sont sous surveillance.
- Utiliser cet appareil uniquement en intérieur.
- Ouvrir le couvercle uniquement une fois que la pression est complètement retombée.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

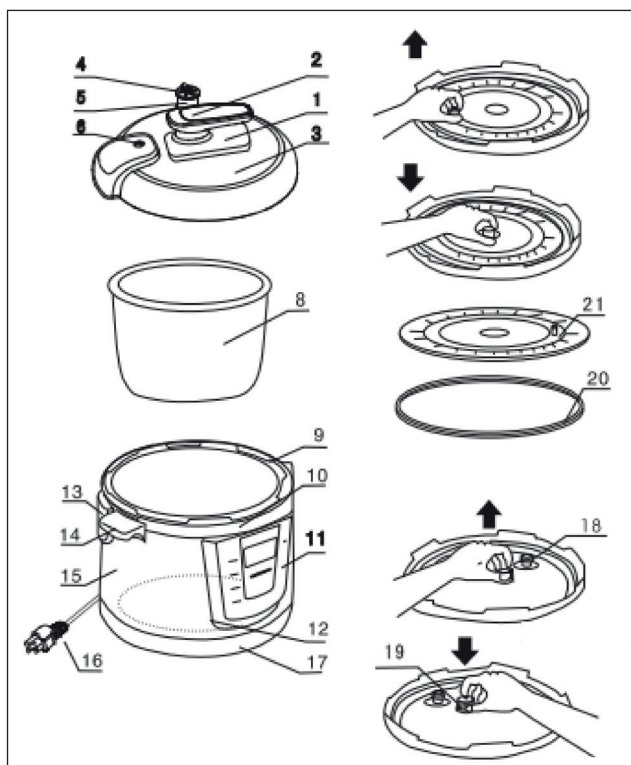
## Aperçu de l'appareil

### Accessoires

Livré		Accessoires en option	
			
Verre doseur	Cuiller à riz	Grille vapeur	Marguerite

## Aperçu de l'appareil

- 1 Fixation de la poignée
- 2 Poignée
- 3 Couvercle
- 4 Valve de pression
- 5 Soupape d'évacuation
- 6 Soupape à flotteur
- 7 Flotteur
- 8 Cuve
- 9 Cuve intermédiaire
- 10 Joint intermédiaire
- 11 Panneau de commande
- 12 Élément chauffant
- 13 Récupérateur d'eau de condensation
- 14 Anse
- 15 Récipient extérieur
- 16 Cordon d'alimentation
- 17 Socle
- 18 Ouvrir la soupape
- 19 Bloquer la soupape
- 20 Joint d'étanchéité
- 21 Accroche



## Aperçu des phases de cuisson

### 1. Phase de chauffe

La phase de chauffe démarre après le branchement de l'appareil. La pression augmente pendant la phase de chauffe. La durée de cuisson dépend des aliments et de leur quantité. Si les aliments se trouvent uniquement dans la partie inférieure de la cuve, la durée de cuisson est plus courte que si les aliments se trouvent dans la totalité de la cuve. Veiller à ce que la valve de pression se trouve sur la position « SEAL » pendant la cuisson, c'est seulement ainsi que la pression peut augmenter à l'intérieur de la cuve.

### 2. Maintien de la pression

Si la pression interne correspond aux conditions mentionnées, l'autocuiseur maintient automatiquement la pression. L'autocuiseur passe automatiquement de la « phase de chauffe » au « maintien de la pression ». L'écran affiche la durée de cuisson, qui est automatiquement décomptée.

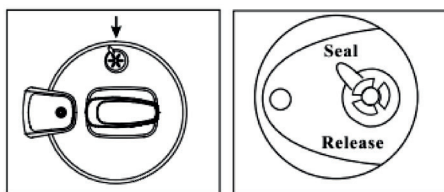
### 3. Décompression

La fonction de maintien au chaud démarre une fois que la durée de cuisson est écoulée. La pression interne est automatiquement évacuée. Tant que la cuve est encore sous pression, il n'est pas possible d'ouvrir le couvercle. Il n'est possible d'ouvrir le couvercle que lorsque la pression a été évacuée. Cela peut prendre quelques minutes avant que la pression soit complètement évacuée. Il est recommandé d'attendre cette durée. Il est également possible de débrancher la prise et de recouvrir le couvercle avec une serviette humide pour accélérer processus.

Pour ouvrir immédiatement le couvercle, mettre la valve de pression sur la position « RELEASE » et évacuer manuellement la pression. Ce faisant, une vigilance extrême est recommandée, car de l'eau et de la vapeur bouillantes sont susceptibles de s'échapper.

#### Conseils pour une utilisation sécurisée

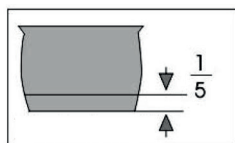
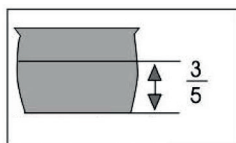
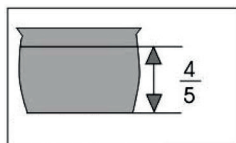
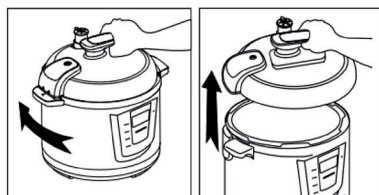
- Mettre la valve de pression sur la position « SEAL » avant utilisation.
- Ne pas toucher le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil, car il devient très chaud.
- Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'autocuiseur clignote 8 fois et démarre automatiquement.
- Tenir les mains et le visage éloignés de la valve de pression lorsqu'elle est en position « RELEASE » pour éviter de s'ébouillanter.
- Tenir l'autocuiseur hors de la portée des enfants.
- Brancher la fiche dans prise uniquement lorsque le couvercle est correctement fermé.
- Veiller à ce que la valve de pression ne soit pas bloquée.



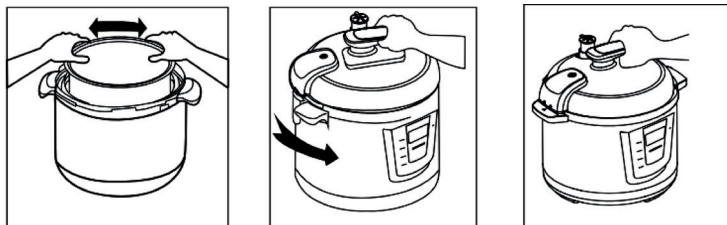
## Mise en marche et utilisation

1. Ouvrir le couvercle en tenant la poignée et en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au butoir. Soulever le couvercle.

2. Introduire les aliments et verser l'eau dans la cuve. Les aliments et l'eau doivent occuper en tout 4/5 de l'espace de la cuve. Les aliments qui s'élargissent à la cuisson doivent remplir uniquement 3/5 de l'espace de la cuve, l'eau en revanche au maximum 1/5 de l'espace de la cuve.

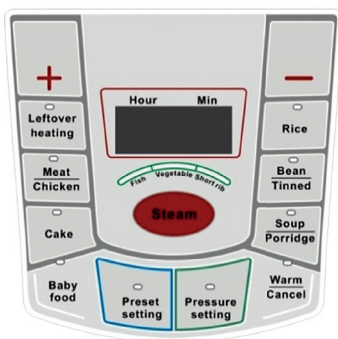


- Nettoyer les surfaces externes de la cuve ainsi que l'élément chauffant avant de placer la cuve dans le récipient extérieur.
- Attacher le joint d'étanchéité au couvercle en le déplaçant de droite à gauche et inversement jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.



- S'assurer que le flotteur se trouve bien à l'intérieur et mettre la valve de pression sur la position « SEAL » avant de brancher l'appareil sur une prise.

## Fonction des touches et tableau des durées de cuisson



Programme	Durée paramétrée	Durée paramétrable	Température
Rice (Riz)	12 minutes	8-16 minutes	125-145 °C
Beans/Tinned (Haricots/Conserves)	40 minutes	15-50 minutes	100-105 °C
Soup/Porridge (Soupe/Porridge)	18 minutes	8-24 minutes	100-105 °C
Baby food (purée pour bébé)	20 minutes	15-40 minutes	100-105 °C
Cake (gâteau)	30 minutes	30-50 minutes	125-145 °C
Meat/Chicken (Viande/Poulet)	21 minutes	15-30 minutes	100-105 °C
Leftover heating (réchauffer les restes)	10 minutes	5-15 minutes	100-105 °C



Programme		Durée paramétrée	Durée paramétrable	Température
Poisson	8 minutes	8-16 minutes	100-105 °C	100-105 °C
	Légumes	10 minutes	8-16 minutes	100-105 °C
	Côtelette	15 minutes	8-16 minutes	100-105 °C
Warm/Cancel (Maintien au chaud / Stop)		--	--	
Pressure keeping (Maintien de la pression)		--	2-99 minutes	--
Preset Setting (Démarrage différé)		--	0.5-24 heures	--

### Remarques sur les programmes et les fonctions

L'appareil dispose des programmes suivants : Rice (Riz), Baby food (purée pour bébé), Left heating (réchauffer les restes), Beans/Tinned (Haricots/Conserves), Cake (gâteau), Steam (cuisson vapeur de poisson, de légumes, de côtelettes), Soup/Porridge (Soupe/Porridge), Pressure keeping (Maintien de la pression) et Preset Setting (Démarrage différé). Une fois qu'une fonction est sélectionnée l'écran clignote 8 fois et l'appareil démarre alors automatiquement.

- La fonction **PRESET SETTING** permet de paramétrer le temps de démarrage différé. L'écran affiche la durée à chaque pression de cette touche et le témoin lumineux correspondant clignote. Au début, la durée augmente par échelons de 0,5 heures. Après 10 heures, la durée augmente par échelons de 1 heure. Le temps maximal pour le démarrage différé est de 24 heures.
- La fonction **LEFTOVER HEATING** sert à réchauffer les restes de nourriture.
- Fonction **WARM/CANCEL** : lorsqu'un programme est terminé, la nourriture est réchauffée pendant une durée maximale de 24 heures. Appuyer sur la touche **CANCEL** pour arrêter le maintien au chaud.
- Le programme **RICE** est un programme automatisé grâce auquel il est possible de cuire du riz normal ou blanchi. La durée de cuisson est déterminée automatiquement en fonction des quantités introduites. La cuisson de 2 verres de riz dure environ 10 minutes, celle de 3-6 verres de riz environ 12 minutes, elle est en conséquence encore plus longue avec plus de riz. La durée de la cuisson ne s'affiche pas à l'écran. Cependant, dès que la pression de fonctionnement est atteinte, la durée de maintien de cette pression s'affiche.
- Le programme **SOUP/PORRIDGE** sert à la préparation de soupe et de bouillie. Utiliser les touches **[+]** et **[-]** pour ajuster la durée de cuisson. Choisir 18 minutes pour la bouillie d'avoine. Lorsque le programme est terminé, ne pas ouvrir la soupape d'évacuation de la vapeur pour éviter que la bouillie d'avoine ne gicle au-dehors.
- Programme **MEAT/CHICKEN** : utiliser les touches **[+]** et **[-]** pour régler la durée nécessaire à l'obtention d'une viande de la texture souhaitée. En ce qui concerne la viande qui se détache facilement de son os, il est recommandé de sélectionner un temps de cuisson de 98 minutes.
- La fonction **BEANS/CANNED** est conçue pour réchauffer des aliments en conserves. Dans le cas où il est souhaité de bien cuire les haricots, utiliser la touche **[+]** et sélectionner 30 minutes.
- La fonction **BABY FOOD** sert tout particulièrement à réchauffer les purées pour bébé. Utiliser les touches **[+]** et **[-]** pour régler la durée souhaitée.
- Avec la fonction **STEAM**, il est possible de cuire du poisson, des légumes ou des côtelettes à la vapeur grâce à la grille vapeur fournie. Lors de la cuisson vapeur de poisson ou de légumes, noter que la baisse automatique de pression peut engendrer des temps de cuisson plus élevés.

# Programmes et programmation

## Paramétrage du démarrage différé (PRESET SETTING)

Appuyer sur PRESET SETTING. Le temps de démarrage différé s'affiche et l'écran d'affichage clignote. Chaque pression de touche augmente la durée de 0,5 heures. À partir de 10 heures, la durée augmente de 1 heure à chaque pression de touche. La durée maximale paramétrable est de 24 heures.

Exemple : le temps de démarrage paramétré est de 4 heures. Lorsque la durée souhaitée a été sélectionnée, attendre que l'écran ait clignoté 8 fois et que la durée paramétrée soit prise en compte. Un compte à rebours commence immédiatement après. L'appareil démarre automatiquement après 4 heures.

## Maintien de la pression (PRESSURE SETTING)

- Appuyer sur PRESSURE SETTING pour déterminer combien de temps la pression doit être maintenue à niveau. Chaque pression de touche augmente la durée de 2 minutes. La durée maximale paramétrable est de 98 minutes.
- Maintenir la touche enfoncée pour modifier la durée plus rapidement.
- Lorsque cette fonction est sélectionnée, aucune autre option n'est disponible.
- Après avoir paramétré la durée souhaitée, attendre que l'écran clignote 8 fois et que la durée paramétrée ait été prise en compte. Lorsque la pression interne a été atteinte, un compte à rebours démarre.
- Appuyer sur la touche WARM/CANCEL pour annuler la fonction.
- Appuyer sur la touche WARM/CANCEL pendant le fonctionnement de l'appareil pour annuler la fonction.
- Une fois la fonction terminée, l'appareil bascule automatiquement en phase de maintien au chaud.

Voici comment programmer l'appareil étape par étape :

1. Brancher la fiche dans la prise et sélectionner un programme (par ex. RICE) ou sélectionner une fonction (PRESET SETTING ou PRESSURE SETTING) et entrer une durée. Attendre que l'écran clignote 8 fois et que la durée saisie soit prise en compte. L'appareil démarre automatiquement et la durée de cuisson s'affiche à l'écran.
2. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil a atteint la pression adéquate. La durée de maintien à niveau de la pression est décomptée minute par minute.
3. Une fois le temps écoulé, l'appareil bascule automatiquement en mode maintien au chaud. Dans le même temps, 5 sonneries retentissent et le voyant lumineux WARM clignote. À ce stade, la pression et la température interne sont encore très élevées. Le couvercle dispose d'une fonction de sécurité qui l'empêche d'être ouvert pendant cette phase.
4. Attendre que la pression ait complètement baissé et, uniquement alors, soulever le couvercle.
5. Débrancher la fiche de la prise.

## Remarques importantes

- Lors de la préparation d'aliments gluants, ne pas soulever la valve de pression avant que le voyant lumineux WARM ne cesse de clignoter et que le flotteur soit redescendu. Sinon, il se peut que de la nourriture s'introduise dans la soupape d'évacuation.
- Tant que la cuve est encore sous pression, il n'est pas possible d'ouvrir le couvercle. Il n'est possible d'ouvrir le couvercle que lorsque la pression a été évacuée. Cela peut prendre quelques minutes avant que la pression soit complètement évacuée. Il est recommandé d'attendre cette durée. Il est également possible de débrancher la prise et de recouvrir le couvercle avec une serviette humide pour accélérer processus.

## Nettoyage et entretien

- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyer le socle avec un chiffon doux. Ne pas plonger le socle dans l'eau et ne pas verser d'eau dessus.
- Sortir le récupérateur d'eau de condensation et le nettoyer. Puis le sécher et le réinstaller.
- Nettoyer le couvercle en profondeur. Faire de même avec le joint d'étanchéité, la valve de pression, la soupape d'évacuation et la soupape à flotteur. Essuyer avec un chiffon sec.
- Nettoyer la cuve avec une éponge souple ou une brosse souple et sécher la cuve avec un chiffon sec et doux.
- Laisser l'appareil et tous les composants sécher complètement avant de le remettre en marche.

## Identification et résolution des problèmes

### Messages d'erreur

Code d'erreur	E1	E2	E3
Problème	Le capteur est défectueux	Court-circuit au niveau du capteur	L'interrupteur de signal ne fonctionne pas

### Résolution des problèmes

Problème	Cause possible	Solution
Le couvercle est difficile à fermer.	Le joint d'étanchéité n'a pas été correctement installé.	Installer correctement le joint d'étanchéité.
	Le flotteur colle au piston.	Appuyer délicatement sur le flotteur pour le faire redescendre.
Le couvercle est difficile à ouvrir.	Le flotteur reste en haut bien que la pression soit redescendue.	Appuyer délicatement sur le flotteur avec une baguette en bois pour le faire redescendre.

Problème	Cause possible	Solution
De la vapeur s'échappe du couvercle	Le joint d'étanchéité n'a pas été correctement installé.	Installer le joint.
	Le joint d'étanchéité est sale.	Enlever la saleté.
	Le joint d'étanchéité est endommagé.	Remplacer le joint.
	Le couvercle n'est pas correctement fermé.	Refermer le couvercle.
De la vapeur s'échappe de la soupape à flotteur.	Le joint d'étanchéité de la soupape à flotteur est sale.	Nettoyer le joint.
	Le joint d'étanchéité de la soupape à flotteur est endommagé.	Remplacer le joint.
Le flotteur ne remonte pas.	Le flotteur est bloqué par la poignée en plastique.	Contacter une entreprise spécialisée pour l'inspection ou la réparation de l'appareil.
	La valve de pression ne ferme pas correctement.	

## Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

## Déclaration de conformité

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



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :  
 2014/30/UE (CEM)  
 2014/35/UE (LVD)  
 2011/65/UE (RoHS)

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.

## Índice

Datos técnicos	29
Indicaciones de seguridad	29
Descripción del aparato	30
Descripción del proceso de cocción	31
Puesta en marcha y uso	32
Funciones de los botones y tabla de tiempos de cocción	33
Programas y programación	35
Limpieza y cuidado	36
Detección y resolución de problemas	36
Indicaciones para la retirada del aparato	37
Declaración de conformidad	37

## Datos técnicos

Número de artículo	10031206
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia	900 W
Capacidad	5 L
Presión de funcionamiento	40-70 kPa
Presión máxima	90 kPa

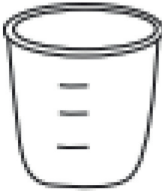

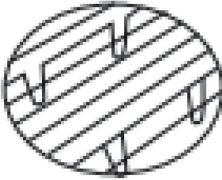
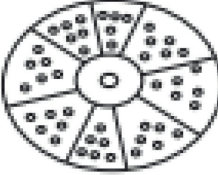
## Indicaciones de seguridad

- No utilice la olla en entornos húmedos ni cerca de fuentes de ignición.
- Cíñase exactamente a las indicaciones y datos a la hora de añadir alimentos.
- No dañe las juntas. No sustituya las juntas por otras ni utilice juntas adicionales para aumentar el hermetismo.
- Limpie la válvula de presión con frecuencia. Examine a menudo la válvula de escape para asegurarse de que no está bloqueada.
- No abra la tapa con violencia mientras el contenido todavía está cociéndose.
- No presione la válvula de presión con objetos pesados ni la sustituya por otros objetos.
- No coloque paños entre el aislante de calor y la tapa, pondrá en riesgo su seguridad.

- Mantenga siempre limpio el exterior de la olla interior y la resistencia. Utilice el recipiente interior solo con la olla exterior y no sustituya el recipiente interior por ningún otro tipo de recipiente.
- Utilice solamente cucharas de madera o plástico para evitar dañar el recubrimiento antiadherente.
- Mantenga el rostro y las manos alejados de la válvula de escape y no toque la tapa durante el funcionamiento para evitar quemaduras.
- El tiempo de mantenimiento de calor máximo es de 24 horas, pero le recomendamos que no mantenga caliente la comida más de 6 horas para evitar que pierda calor.
- El tiempo de inicio máximo programado es de 24 horas. Si lo desea, puede ajustarlo para evitar que ciertos alimentos no se echen a perder.
- No es normal que durante el funcionamiento del aparato se expulse vapor por la tapa. Si esto ocurre, es posible que la válvula de presión esté averiada. Desconecte el enchufe y detenga el proceso de cocción. Contacte con un servicio técnico para examinar el aparato.
- Sujete la olla exterior siempre por las asas y no por la tapa cuando la mueva.
- Si el aparato no funciona correctamente, contacte con un servicio técnico para examinarlo.
- No desmonte el aparato y no intente repararlo usted mismo. Sustituya las piezas solo por repuestos originales; para ello, contacte con el fabricante.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- Este aparato no ha sido concebido para un uso comercial, sino doméstico o para entornos similares.
- En presencia de niños, utilice el aparato solamente si estos están bajo supervisión.
- Utilice este aparato solamente en espacios interiores.
- Abra la tapa solamente cuando se haya liberado toda la presión.
- Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato.
- No sumerja la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.

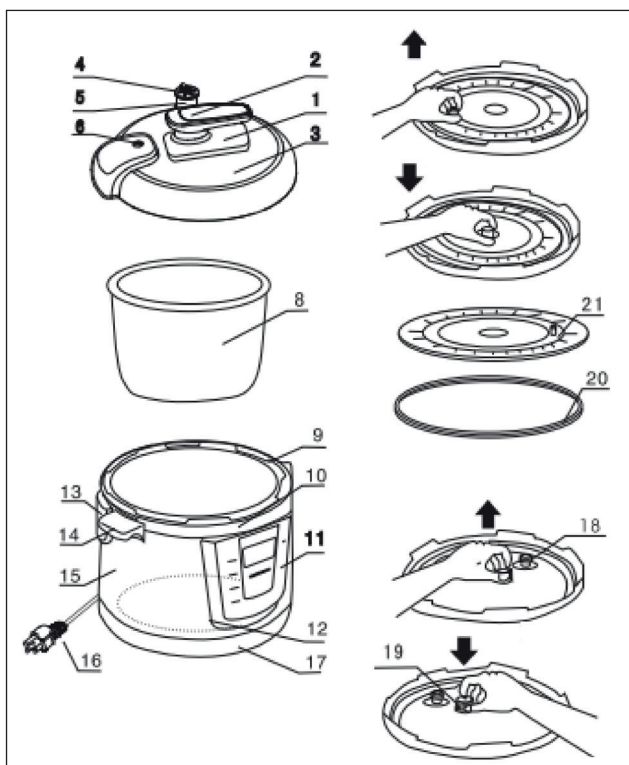
## Descripción del aparato

### Accesorios

Contener		Los accesorios opcionales	
			
Recipiente medidor	Cuchara para el arroz	Rejilla para cocción al vapor	Vaporera

## Descripción del aparato

- 1 Fijación de las asas
- 2 Asa
- 3 Tapa
- 4 Válvula de presión
- 5 Válvula de escape
- 6 Válvula flotador
- 7 Flotador
- 8 Recipiente interior
- 9 Recipiente intermedio
- 10 Junta central
- 11 Panel de control
- 12 Resistencia
- 13 Recipiente para el agua condensada
- 14 Asa
- 15 Recipiente exterior
- 16 Cable de alimentación
- 17 Base
- 18 Abrir válvula
- 19 Cerrar válvula
- 20 Junta de sellado
- 21 Plato en suspensión



## Descripción del proceso de cocción

### 1. Proceso de calentamiento

Tras colocar la tapa, comenzará el proceso de calentamiento. Durante dicho proceso, se generará presión. El tiempo de cocción depende del alimento y de la cantidad. Si los alimentos se encuentran solamente en la parte inferior del recipiente interior, el tiempo de cocción será menor que si los ingredientes llenan todo el recipiente. Asegúrese de que la válvula de presión se encuentre en la posición «SEAL» durante la cocción; solo de este modo podrá generarse presión en el interior del recipiente.

### 2. Mantener la presión

Si la presión interior cumple con las condiciones indicadas, el recipiente de cocción almacenará la presión automáticamente. El recipiente de cocción cambia automáticamente de «proceso de calentamiento» a «mantenimiento de presión». El display muestra el tiempo de cocción que se descuenta automáticamente.

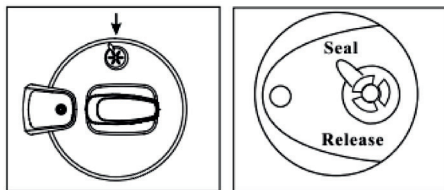
### 3. Liberar la presión

Cuando haya finalizado el tiempo de cocción, se inicia la función de mantenimiento de calor. La presión del interior se libera automáticamente. Mientras el recipiente todavía se encuentre bajo presión, no podrá abrir la tapa. La tapa podrá abrirse una vez se haya liberado toda la presión. Tardará un rato hasta que la presión se libere por completo. Le recomendamos esperar. Como alternativa, puede desconectar el enchufe y cubrir la tapa con un paño húmedo para acelerar el enfriamiento.

Si desea abrir la tapa al instante, coloque la válvula de presión en la posición «RELEASE» y evacue la presión manualmente. En ese caso, extreme las precauciones, pues puede salir vapor o agua calientes.

#### Indicaciones para una utilización segura

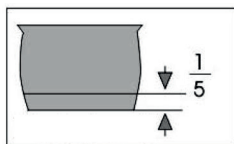
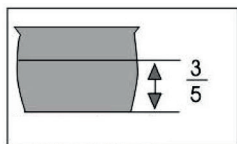
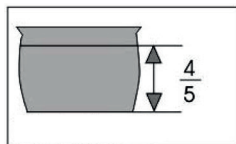
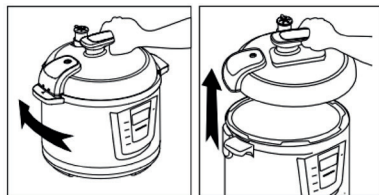
- Monte la válvula de presión en la posición «SEAL» antes de su uso.
- No toque la tapa durante su funcionamiento, alcanza temperaturas muy elevadas.
- Si ha seleccionado una función, el aparato parpadea 8 veces y se inicia de forma automática.
- Mantenga las manos y el rostro alejados de la válvula de presión si se encuentra en la posición «RELEASE» para evitar quemarse.
- Mantenga la olla fuera del alcance de los niños.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente cuando la tapa esté correctamente colocada.
- Asegúrese de que la válvula de presión no está obstruida.



## Puesta en marcha y uso

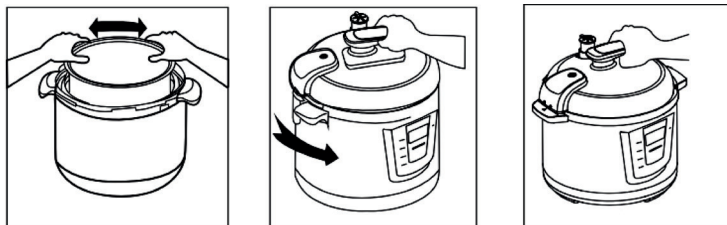
1. Abra la tapa sujetándola por las asas y girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope. A continuación, retire la tapa.

2. Añada los alimentos y el agua al recipiente interior. Los alimentos y el agua deben llenar en total  $\frac{4}{5}$  de la olla. Los alimentos que aumentan su tamaño durante la cocción deben cubrir solamente  $\frac{3}{5}$  de la olla, mientras que el agua ocupará solamente  $\frac{1}{5}$  de la capacidad.



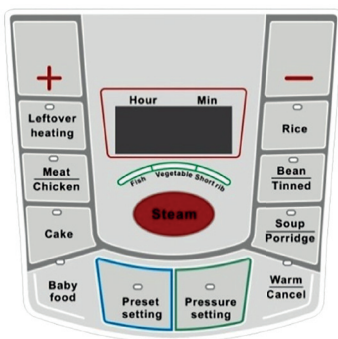


3. Limpie el exterior de la olla y la resistencia antes de colocar el recipiente interior dentro del exterior. Asegúrese de que el recipiente interior esté correctamente colocado.
4. Fije la junta de sellado a la tapa moviéndola a derecha e izquierda hasta que quede encajada. Coloque la tapa y gírela en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta que encaje completamente.



5. Asegúrese de que el flotador está en el interior y coloque la válvula de presión en la posición «SEAL» antes de conectar el enchufe.

## Funciones de los botones y tabla de tiempos de cocción



Programa	Tiempo predeterminado	Tiempo ajustable	Temperatura
Rice (Arroz)	12 minutos	8-16 minutos	125-145 °C
Beans/Tinnes (Alubias/latas)	40 minutos	15-50 minutos	100-105 °C
Soup/Porridge (Sopa/gachas)	18 minutos	8-24 minutos	100-105 °C
Baby food (Papilla)	20 minutos	15-40 minutos	100-105 °C
Cake (bizcocho)	30 minutos	30-50 minutos	125-145 °C
Meat/Chicken (carne/pollo)	21 minutos	15-30 minutos	100-105 °C
Leftover heating (recalentar sobras)	10 minutos	5-15 minutos	100-105 °C

Programa		Tiempo predeterminado	Tiempo ajustable	Temperatura
Steam (Cocinar al vapor)	Pescado	8 minutos	8-16 minutos	100-105 °C
	Verduras	10 minutos	8-16 minutos	100-105 °C
	Costillas	15 minutos	8-16 minutos	100-105 °C
Warm/Cancel (mantener calor/detener)		--	--	65-75 °C
Pressure keeping (Mantener la presión)		--	2-99 minutos	--
Preset Setting (Inicio programado)		--	0.5-24 horas	--

## Indicaciones sobre los programas y funciones

El aparato cuenta con los siguientes programas: Rice (Arroz), Baby Food (Papilla), Left heating (Recalentar sobras), Bean/Tinned (Aluvas/conservas), Cake (Bizcocho), Steam (Cocción al vapor de pescado, verduras, costillas), Soup/Porridge (Sopa/gachas), Pressure keeping (Mantener la presión) y Preset Setting (Inicio programado). Después de haber seleccionado una función, el aparato parpadea 8 veces y se inicia de forma automática.

- La función PRESET SETTING le permite configurar un inicio programado posterior. Cada vez que pulse el botón, se mostrará el tiempo en el display y el indicador luminoso correspondiente parpadea. Para comenzar, el tiempo se aumenta en intervalos de 0,5 horas. A partir de 10 horas, el tiempo se aumenta en intervalos de 1 hora. El tiempo de inicio máximo programado es de 24 horas.
- La función LEFTOVER HEATING está indicada para recalentar de nuevo alimentos fríos.
- Función WARM/CANCEL: cuando se haya finalizado un programa, los alimentos se mantendrán calientes automáticamente hasta 24 horas. Pulse el botón CANCEL para finalizar la función de mantenimiento de calor.
- El programa RICE es un programa automatizado con el que puede cocinar arroz normal o vaporizado. La duración de la cocción dependerá de la cantidad indicada. La cocción de 2 tazas de arroz dura aproximadamente 10 minutos, 3-6 tazas unos 12 minutos, y así sucesivamente. El tiempo de cocción aparece en el display. Cuando se haya alcanzado la presión de funcionamiento, se muestra el tiempo en el que se mantendrá dicha presión. Advertencia: si cocina más de 2 tazas de arroz, ajuste como corresponda la cantidad de agua.
- El programa SOUP/PORRIDGE es adecuado para preparar sopas y purés. Utilice los botones [+ ] y [- ] para configurar el tiempo de cocción. Para gachas de avena, seleccione 18 Minutos. Cuando el programa esté listo, no abra la válvula de escape de vapor; de lo contrario, las gachas se expulsarán violentamente.
- Programa MEAT/CHICKEN: utilice los botones [+ ] y [- ] para configurar el tiempo en el que la carne alcance la textura deseada. Si desea que la carne se suelte fácilmente del hueso, le recomendamos un tiempo de cocción de 98 minutos.
- La función BEANS/CANNED está indicada para calentar alimentos en conserva. Si desea que las alubias estén muy hechas, utilice el botón [+ ] y seleccione 30 minutos.
- La función BABY FOOD es apta especialmente para calentar papilla. Utilice los botones [+ ] o [- ] para ajustar el tiempo como desee.
- Con la función STEAM puede preparar al vapor pescado, verduras o costillas con la rejilla y vaporera incluidas. Si cocina al vapor pescado o verduras, tenga en cuenta que la reducción de presión automáticamente puede provocar un tiempo de cocción superior. Por ello, evacúe la presión manualmente.

# Programas y programación

## Inicio programado (PRESET SETTING)

Pulse PRESET SETTING. El tiempo de inicio predeterminado aparece en el display el campo numérico parpadea. Cada vez que pulse el botón, el tiempo aumenta 0,5 horas. A partir de 10 horas, el tiempo aumenta 1 hora cada vez que pulse el botón. El tiempo de inicio máximo programado es de 24 horas.

Ejemplo: su tiempo de inicio programado es de 4 horas. Si ha ajustado el tiempo deseado, espere a que el display parpadee 8 veces para que se guarden los ajustes. Tras el inicio, comienza una cuenta atrás. Tras 4 horas, el aparato se inicia automáticamente.

## Ajustar la presión (PRESSURE SETTING)

- Pulse PRESSURE SETTING para ajustar el periodo de tiempo en que debe mantenerse la presión. Cada vez que pulse el botón, el tiempo aumenta 2 horas. El tiempo máximo programado es de 98 minutos.
- Mantenga pulsado el botón para configurar el tiempo más rápidamente.
- Si utiliza esta función, no podrá seleccionar ninguna otra.
- Si ha ajustado el tiempo deseado, espere a que el display parpadee 8 veces para que se guarden los ajustes. Cuando se haya alcanzado la presión interior, se empezará a descontar el tiempo por minutos.
- Pulse el botón WARM/CANCEL para interrumpir el funcionamiento.
- Durante el funcionamiento, pulse el botón WARM/CANCEL para interrumpir la función.
- Cuando haya finalizado la función, el aparato entra automáticamente en modo de mantenimiento de calor.

## Cómo programar el aparato paso por paso:

1. Conecte el enchufe y seleccione un programa (p. ej. RICE) o seleccione una función (PRESET SETTING o PRESSURE SETTING) e introduzca el tiempo. Espere a que el display parpadee 8 veces y se guarde el tiempo añadido. El aparato se inicia automáticamente y el tiempo de cocción aparece en el display.
2. Cuando se haya generado la presión correcta, sonará un pitido. El tiempo de mantenimiento de la presión se descontará por minuto.
3. Cuando haya transcurrido el tiempo, el aparato pasa automáticamente al modo de mantenimiento de calor. Simultáneamente, sonarán 5 tonos y el indicador luminoso WARM parpadea. En ese momento, tanto la presión como la temperatura interna son muy elevadas. La tapa cuenta con una función de seguridad que no permite que se abra en ese momento.
4. Espere a que se haya evacuado la presión completamente y abra la tapa a continuación.
5. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

## Indicaciones importantes

- Cuando prepare alimentos pegajosos, la válvula de presión no debe levantarse antes de que el indicador luminoso WARM deje de parpadear y el flotador caiga hacia abajo. De lo contrario, es posible que los alimentos pasen a la válvula de escape.
- Mientras el recipiente todavía se encuentre bajo presión, no podrá abrir la tapa. La tapa podrá abrirse una vez se haya liberado toda la presión. Tardará un rato hasta que la presión se libere por completo. Le recomendamos esperar. Como alternativa, puede desconectar el enchufe y cubrir la tapa con un paño húmedo para acelerar el enfriamiento.

## Limpieza y cuidado

- Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato y deje que este se enfríe por completo.
- Limpie la base con un paño suave. No sumerja la base en agua ni la rocíe con agua.
- Retire el recipiente para el agua condensada y lávelo. A continuación séquelo y vuelva a colocarlo.
- Lave la tapa interior. Haga lo mismo con la junta selladora, la válvula de presión, la válvula de escape y la válvula flotador. A continuación, frótelos con un paño seco.
- Limpie el recipiente interior con una esponja suave o un cepillo de cerdas blandas y séquelo con un paño suave y seco.
- Deje que el aparato se seque por completo antes de utilizarlo de nuevo.

## Detección y resolución de problemas

### Avisos de error

Código de error	E1	E2	E3
Problema	El sensor ha fallado	Cortocircuito del sensor	El interruptor de señal no funciona

### Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La tapa no se cierra correctamente.	No ha montado correctamente la junta de sellado.	Monte correctamente la junta de sellado.
	El flotador se pega a la barra deslizante.	Presione la barra deslizante hacia abajo.
Es necesario ejercer fuerza para abrir la tapa.	El flotador todavía se encuentra en la posición superior después de que se haya liberado la presión.	Presione el flotador hacia abajo con un palillo chino o similar.

Problema	Posible causa	Solución
El vapor se evacua por la tapa.	La junta de sellado no se ha colocado.	Monte correctamente la junta de sellado.
	La junta de sellado está sucia.	Retire la suciedad.
	La junta de sellado está desgastada.	Sustituya la junta.
	La tapa no está cerrada correctamente.	Cierre la tapa.
El vapor se evacua por la válvula del flotador.	La junta de sellado de la válvula flotador está sucia.	Limpie la junta.
	La junta de sellado de la válvula flotador está desgastada.	Sustituya la junta.
El flotador no sube.	El flotador está obstruido por el asa de plástico.	Contacte con un servicio técnico para examinar el aparato.
	La válvula de presión no cierra correctamente.	

## Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

## Declaración de conformidad

Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:  
 2014/30/UE (EMC)  
 2014/35/UE (baja tensión)  
 2011/65/UE (refundición RoHS)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

## Indice

Dati tecnici	38
Avvertenze di sicurezza	38
Descrizione del prodotto	39
Descrizione del processo di cottura	40
Messa in funzione e utilizzo	41
Tasti funzione e tabella dei tempi di cottura	42
Programmi e programmazione	44
Pulizia e manutenzione	45
Ricerca e risoluzione dei problemi	45
Smaltimento	46
Dichiarazione di conformità	46

## Dati tecnici

Articolo numero	10031206
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	900 W
Capacità	5 L
Pressione di esercizio	40-70 kPa
Pressione massima	90 kPa

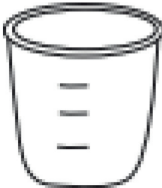

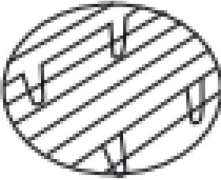
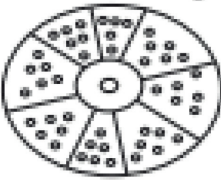
## Avvertenze di sicurezza

- Non utilizzare la pentola a pressione in ambienti umidi o vicino a fiamme libere.
- Prestare attenzione alle indicazioni prima di introdurre gli alimenti.
- Non danneggiare la guarnizione e non sostituirla con altre guarnizioni. Non utilizzare anelli elastici aggiuntivi per rinforzare la guarnizione.
- Pulire regolarmente la valvola a pressione. Controllare regolarmente anche la valvola di scarico del vapore per essere certi che non sia ostruita.
- Non esercitare troppa forza per aprire il coperchio se gli alimenti stanno ancora cuocendo.
- Non premere la valvola a pressione utilizzando oggetti pesanti e non sostituirla con altri oggetti.
- Non collocare un panno tra l'isolatore di calore e il coperchio. In caso contrario si mette in pericolo la propria sicurezza.

- Pulire la parte esterna della pentola interna e l'elemento riscaldante. Utilizzare la pentola interna solo in combinazione con la pentola esterna e non sostituire la pentola interna con un'altra.
- Utilizzare solo cucchiai di legno o di plastica per non danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Tenere il viso e le mani lontano dalla valvola di scarico del vapore e non toccare il coperchio mentre il dispositivo è in uso per evitare di scottarsi.
- Il tempo massimo per la funzione di mantenimento in caldo è di 24 ore, tuttavia si consiglia di non utilizzare questa funzione per più di 6 ore poiché gli alimenti perdono sapore.
- Il tempo massimo impostabile per l'avvio ritardato è di 24 ore.
- Se fuoriesce vapore intorno al coperchio mentre il dispositivo è in funzione, ciò significa che la valvola a pressione potrebbe essere difettosa. Se ciò accade, staccare la spina e interrompere il processo di cottura. Far controllare il dispositivo da un tecnico qualificato.
- Spostare la pentola esterna tramite il manico e mai tramite il coperchio.
- Se il dispositivo non funziona correttamente, rivolgersi ad un tecnico per un controllo.
- Non smontare il dispositivo e non tentare di ripararlo da soli. Sostituire i componenti solo con altri originali. Per fare ciò rivolgersi al produttore.
- I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte possono utilizzare il dispositivo solo se attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo del dispositivo stesso da parte di un supervisore responsabile della loro sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore o da un tecnico competente.
- Il dispositivo non è per un uso commerciale ma solo per un uso domestico e in ambienti simili.
- Sorvegliare i bambini se si utilizza il dispositivo in loro presenza.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti chiusi.
- Aprire il coperchio solo dopo che la pressione si è completamente scaricata.
- Prima di pulire il dispositivo, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Non immergere la base del dispositivo in acqua o altri liquidi.

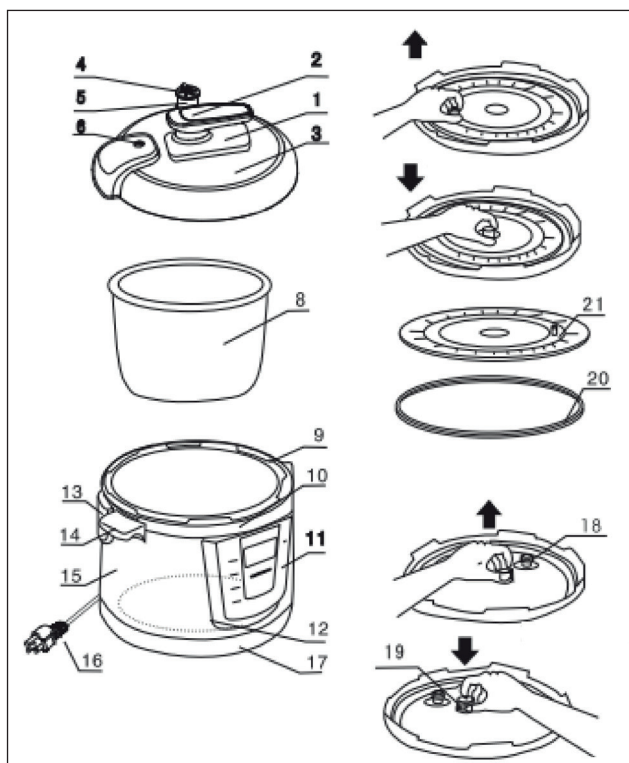
## Descrizione del prodotto

### Accessori

Contenere		Accessori opzionali	
			
Misurino	Cucchiaio riso	Griglia per cottura a vapore	Componente cottura a vapore

## Descrizione del prodotto

- 1 Fissaggio impugnatura
- 2 Impugnatura
- 3 Coperchio
- 4 Valvola a pressione
- 5 Valvola di scarico vapore
- 6 Valvola del galleggiante
- 7 Galleggiante
- 8 Pentola interna
- 9 Pentola intermedia
- 10 Anello intermedio
- 11 Pannello dei comandi
- 12 Cottura
- 13 Contenitore acqua di condensa
- 14 Manico
- 15 Pentola esterna
- 16 Cavo di alimentazione
- 17 Base
- 18 Aprire la valvola
- 19 Bloccare la valvola
- 20 Guarnizione
- 21 Piastra



## Descrizione del processo di cottura

### 1. Processo di cottura

Dopo aver collegato il dispositivo, si avvia il processo di cottura durante il quale si produce la pressione. Il tempo di cottura dipende dagli alimenti e dalla quantità. Se gli alimenti si trovano solo nella parte inferiore della pentola interna, il tempo di cottura è inferiore rispetto a quando si introducono gli alimenti nell'intera pentola. Assicurarsi che la valvola a pressione sia in posizione „SEAL“ durante la cottura, solo in questo modo può formarsi la pressione accumulata all'interno della pentola.

### 2. Mantenere la pressione

Quando la pressione interna raggiunge le condizioni richieste, la pentola mantiene automaticamente la pressione. La pentola passa automaticamente da „processo di cottura“ a „mantenere la pressione“. Sul display compare automaticamente il conteggio del tempo di cottura.



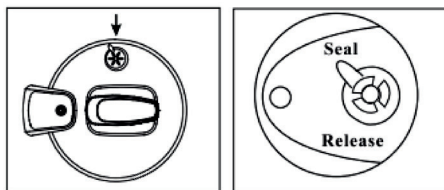
### 3. Scaricare la pressione

Allo scadere del tempo di cottura, si avvia la funzione di mantenimento in caldo. La pressione all'interno viene scaricata automaticamente. Fintanto che la pentola è ancora sotto pressione, non è possibile aprire il coperchio. Attendere che la pressione si scarichi completamente prima di aprire il coperchio. In alternativa, staccare la spina dalla presa e coprire il coperchio con un panno umido per accelerare il raffreddamento.

Per aprire il coperchio subito, mettere la valvola a pressione in posizione „RELEASE“ e far fuoriuscire la pressione manualmente. Prestare la massima attenzione alla fuoriuscita di acqua calda o di vapore.

#### Note per un utilizzo sicuro

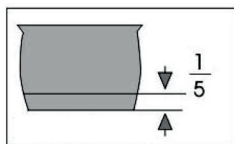
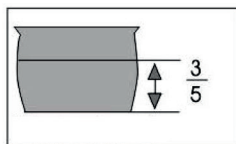
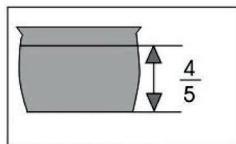
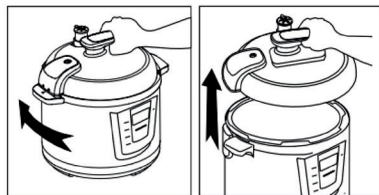
- Prima dell'uso mettere la valvola a pressione in posizione „SEAL“.
- Durante l'uso non toccare il coperchio poiché diventa molto caldo.
- Selezionata una funzione, questa lampeggia 8 volte e poi si avvia automaticamente.
- Tenere le mani e il viso lontano dalla valvola a pressione quando questa si trova in posizione „RELEASE“ per evitare di scottarsi.
- Tenere la pentola fuori dalla portata dei bambini.
- Inserire la spina nella presa solo quando il coperchio è ben chiuso.
- Assicursi che a non ostruire la valvola di sicurezza.



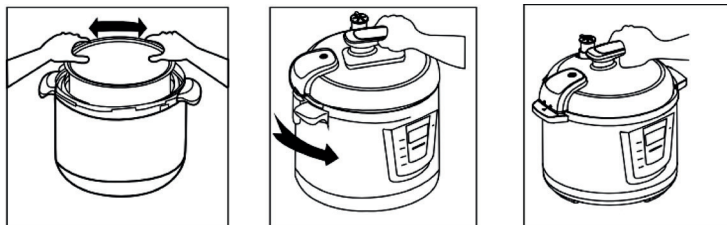
## Messa in funzione e utilizzo

1. Aprire il coperchio tenendo ferma l'impugnatura e ruotandola in senso orario fino al completo inserimento. Ora rimuovere il coperchio.

2. Introdurre gli alimenti e versare l'acqua nella pentola interna. Non oltrepassare i 4/5 della pentola. Gli alimenti che durante la cottura aumentano di volume non devono oltrepassare i 3/5 della pentola, mentre l'acqua non deve oltrepassare 1/5 della pentola.

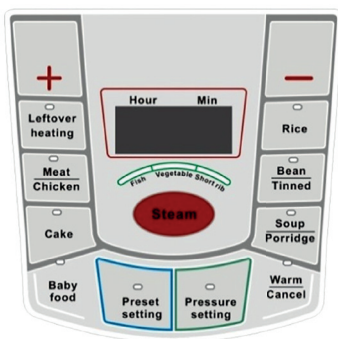


3. Pulire la parte esterna della pentola interna e l'elemento riscaldante prima di inserire la pentola interna in quella esterna. Assicurarsi che la pentola interna sia inserita correttamente.
4. Fissare la guarnizione al coperchio ruotandolo a sinistra e a destra fino al suo inserimento. Mettere sopra il coperchio e ruotarlo in senso antiorario fino al suo inserimento.



5. Prima di inserire la spina nella presa, assicurarsi che il galleggiante sia in basso e mettere la valvola a pressione in posizione "SEAL".

## Tasti funzione e tabella dei tempi di cottura



Programma	Tempo predefinito	Tempo impostabile	Temperatura
Rice (riso)	12 minuti	8-16 minuti	125-145 °C
Beans/Tinned (fagioli/in scatola)	40 minuti	15-50 minuti	100-105 °C
Soup/Porridge (Minestra/Zuppa d'avena)	18 minuti	8-24 minuti	100-105 °C
Baby food (alimenti per bambini)	20 minuti	15-40 minuti	100-105 °C
Cake (torta)	30 minuti	30-50 minuti	125-145 °C
Meat/Chicken (carne/pollo)	21 minuti	15-30 minuti	100-105 °C
Leftover heating (riscaldare gli avanzi)	10 minuti	5-15 minuti	100-105 °C

Programma		Tempo predefinito	Tempo impostabile	Temperatura
Steam (Cottura a vapore)	Pesce	8 minuti	8-16 minuti	100-105 °C
	Verdure	10 minuti	8-16 minuti	100-105 °C
	Costole	15 minuti	8-16 minuti	100-105 °C
Warm/Cancel (tenere in caldo/stop)		--	--	65-75 °C
Pressure keeping (mantenere la pressione)		--	2-99 minuti	--
Preset setting (avvio ritardato)		--	0.5-24 ore	--

### Note sui programmi e sulle funzioni

Sono disponibili i seguenti programmi: Rice (riso), Baby Food (alimenti per bambini), Left heating (riscaldare gli avanzi), Bean / Tinned (Fagioli / alimenti in scatola), Cake (torta), Steam (cottura a vapore di pesce, verdure, carne), Soup / Porridge (minestra / zuppa d'avena), Pressure keeping (mantenimento pressione) e Preset setting (avvio ritardato). Dopo aver selezionato una funzione, il display lampeggia 8 volte e il dispositivo si avvia automaticamente.

- La funzione PRESET SETTING consente di impostare il tempo di avvio ritardato. Ogni volta che si preme il tasto, sul display appare il tempo e la spia corrispondente lampeggia. All'inizio il tempo aumenta a incrementi di 0,5 ore. Dopo 10 ore, il tempo aumenta a incrementi di 1 ora. Il tempo massimo impostabile per l'avvio ritardato è di 24 ore.
- La funzione LEFTOVER HEATING serve a riscaldare gli avanzi.
- La funzione WARM/CANCEL: quando il programma è terminato, gli alimenti vengono mantenuti in caldo fino a 24 ore. Premere il tasto CANCEL per uscire dalla funzione di mantenimento in caldo.
- Il programma RICE è un programma automatizzato per la cottura di riso normale o parboiled. Il tempo di cottura viene determinato automaticamente in base alla quantità introdotta. Per cuocere 2 tazze di riso sono necessari circa 10 minuti, 3-6 tazze di riso richiedono circa 12 minuti: di conseguenza una quantità maggiore di riso richiede più tempo. Il tempo di cottura non appare sul display. Al raggiungimento della pressione d'esercizio, appare il tempo di mantenimento della pressione. Nota: se si cuociono più di 2 tazze di riso, regolare la quantità di acqua.
- Il programma SOUP/PORRIDGE è adatto per la preparazione di minestra e zuppa d'avena. Usare i tasti [+ ] e [- ] per regolare il tempo di cottura. Selezionare 18 minuti per la zuppa d'avena. Al termine non aprire la valvola di scarico del vapore, altrimenti la zuppa può traboccare.
- Programma MEAT/CHICKEN: utilizzare i tasti [+ ] e [- ] per impostare il tempo per il raggiungimento della consistenza desiderata. Per la carne che si stacca facilmente dall'osso si consiglia un tempo di cottura di 98 minuti.
- La funzione BEANS/CANNED serve a riscaldare gli alimenti in scatola. Per ottenere fagioli ben cotti, utilizzare il tasto [+ ] e selezionare 30 minuti.
- La funzione di BABY FOOD è particolarmente adatta per riscaldare alimenti per bambini. Usare i tasti [+ ] o [- ] per impostare il tempo desiderato.
- Con la funzione STEAM è possibile cucinare pesce, verdure o carne utilizzando la griglia e l'accessorio per la cottura a vapore inclusi nella consegna. Se si cucina a vapore il pesce o le verdure, tenere presente che la diminuzione automatica della pressione può portare a tempi di cottura prolungati. Pertanto far scaricare la pressione manualmente.

# Programmi e programmazione

## Impostare l'avvio ritardato (PRESET SETTING)

Premere PRESET SETTING. Appare l'orario predefinito per l'avvio e le cifre lampeggiano sul display. Ad ogni pressione di tasto, il tempo aumenta di 0,5 ore. A partire da 10 ore, il tempo aumenta di 1 ora ad ogni pressione di tasto. Il tempo massimo impostabile è 24 ore.

Esempio: l'orario di avvio impostato è 4 ore. Una volta impostato il tempo desiderato, attendere che il display lampeggi 8 volte e che il tempo venga memorizzato. Dopo l'avvio inizia il conto alla rovescia. Dopo 4 ore il dispositivo si avvia automaticamente.

## Mantenere la pressione (PRESSURE SETTING)

- Premere PRESSURE SETTING per impostare la durata del mantenimento della pressione. Ad ogni pressione del tasto, il tempo aumenta di 2 minuti. Il tempo massimo impostabile è 98 minuti.
- Tenere premuto il tasto per regolare il tempo più rapidamente.
- Se si utilizza questa funzione, non è possibile selezionare ulteriori opzioni.
- Una volta impostato il tempo desiderato, attendere che il display lampeggi 8 volte e che il tempo venga memorizzato. Al raggiungimento della pressione interna, il tempo viene conteggiato in minuti.
- Premere il tasto WARM / CANCEL per cancellare la funzione selezionata.
- Premere il tasto WARM / CANCEL mentre il dispositivo è in funzione per interrompere il funzionamento.
- Al termine, il dispositivo passa automaticamente alla fase di mantenimento in caldo.

## Programmare il dispositivo passo dopo passo:

1. Inserire la spina e selezionare un programma (ad es. RICE) oppure selezionare una funzione (PRESET SETTING oppure PRESSURE SETTING) e inserire il tempo. Attendere che il display lampeggi 8 volte e che il tempo impostato venga memorizzato. Il dispositivo si avvia automaticamente e il tempo di cottura appare sul display.
2. Quando il dispositivo ha prodotto la pressione giusta, emette un segnale acustico. Il tempo di mantenimento della pressione viene conteggiato al minuto.
3. Allo scadere del tempo, il dispositivo passa automaticamente in modalità mantenimento in caldo. Contemporaneamente vengono emessi 5 segnali acustici e la spia di controllo WARM lampeggia. In questo momento la pressione e la temperatura interna sono ancora molto elevate. Il coperchio dispone di una funzione di sicurezza che ne impedisce l'apertura.
4. Attendere che la pressione si sia completamente scaricata e aprire il coperchio.
5. Staccare la spina dalla presa di corrente.

## Note importanti

- In caso di preparazione di alimenti pastosi, non sollevare la valvola a pressione prima che la spia WARM smetta di lampeggiare e prima che scenda il galleggiante. In caso contrario può accadere che gli alimenti finiscano nella valvola di scarico del vapore.
- Fintanto che la pentola è ancora sotto pressione, non aprire il coperchio. Il coperchio può essere aperto solo se la pressione si è scaricata completamente. E' necessario un po' di tempo prima che la pressione fuoriesca completamente. Si consiglia di attendere. In alternativa staccare la spina dalla presa e coprire il coperchio con un panno umido per accelerare il raffreddamento.

## Pulizia e manutenzione

- Prima di pulire il dispositivo, staccare la spina dalla presa e farlo raffreddare.
- Pulire la base con un panno morbido. Non immergere mai la base in acqua e proteggere il dispositivo da schizzi d'acqua.
- Rimuovere il contenitore di raccolta della condensa e lavarlo. Asciugarlo e inserirlo di nuovo.
- Lavare accuratamente la parte interna del coperchio. Lo stesso vale per la guarnizione, la valvola a pressione, la valvola di scarico del vapore e la valvola del galleggiante. Asciugare con un panno.
- Lavare la pentola interna con una spugna morbida ed asciugare con un panno morbido.
- Far asciugare completamente il dispositivo e tutti i componenti prima di rimetterlo in funzione.

## Ricerca e risoluzione dei problemi

### Messaggi di errore

Codice di errore	E1	E2	E3
Problema	Il sensore è rotto	Corto circuito del sensore	L'interruttore di segnale non funziona

### Risoluzione dei problemi

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il coperchio non si chiude.	La guarnizione non è stata installata correttamente.	Installare la guarnizione correttamente.
	Il galleggiante si incolla alla barra.	Premere la barra verso il basso.
Il coperchio non si apre con facilità.	Il galleggiante resta in alto dopo che la pressione è fuoriuscita.	Premere verso il basso il galleggiante con un bastoncino.

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il vapore fuoriesce dal coperchio.	Non è stata installata la guarnizione.	Installare la guarnizione.
	La guarnizione è sporca.	Pulire la guarnizione.
	La guarnizione è danneggiata.	Sostituire la guarnizione.
	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Chiudere il coperchio.
Il vapore esce dalla valvola del galleggiante.	La guarnizione della valvola del galleggiante è sporca.	Pulire la guarnizione.
	La guarnizione della valvola del galleggiante è danneggiata.	Sostituire la guarnizione.
Il galleggiante non sale.	Il galleggiante è bloccato dall'impugnatura in plastica.	Rivolgersi ad un tecnico per un controllo o per la riparazione.
	La valvola a pressione non si chiude correttamente.	

## Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

## Dichiarazione di conformità

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



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:  
 2014/30/UE (EMC)  
 2014/35/UE (LVD)  
 2011/65/UE (RoHS)