

Tefal[®]

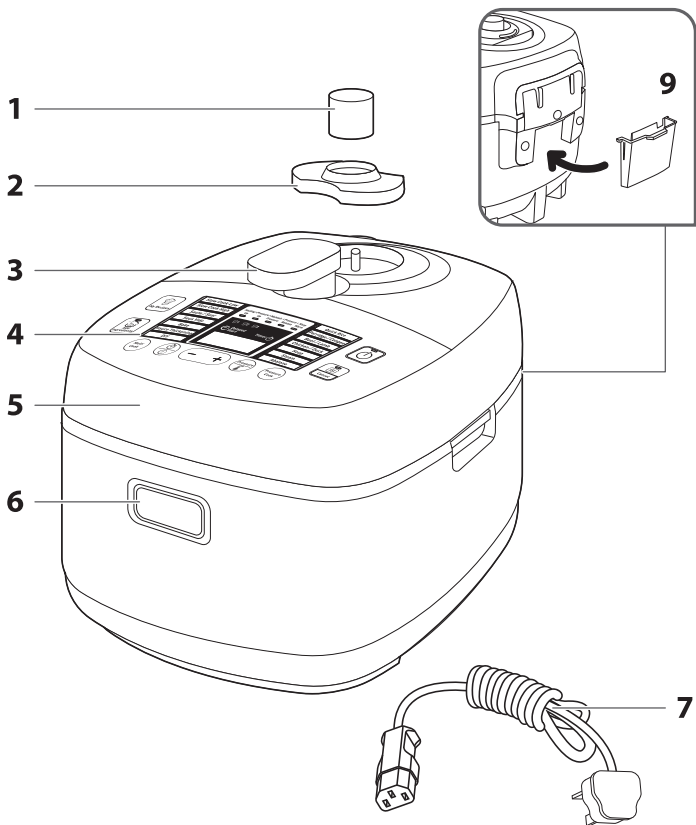
VN

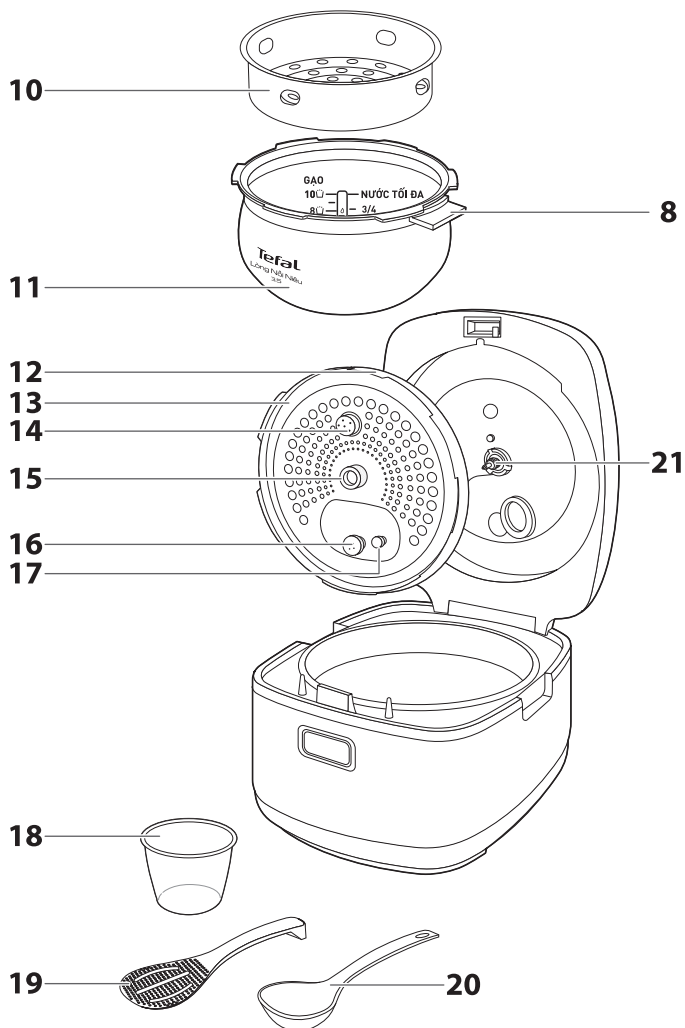
EN

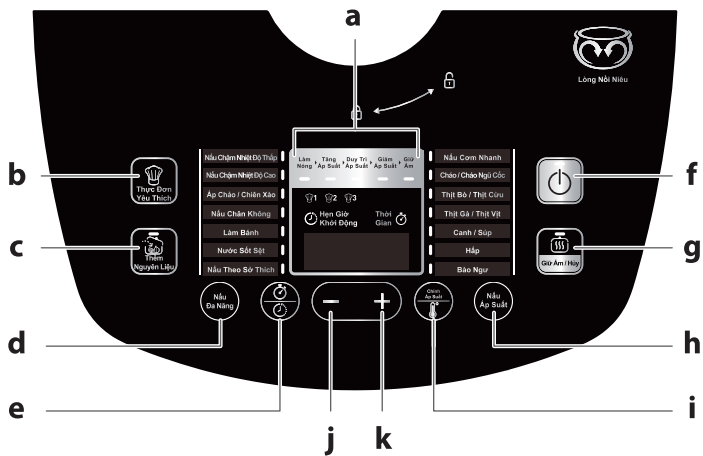


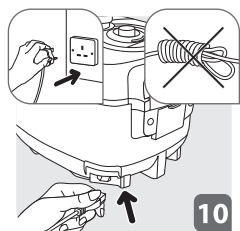
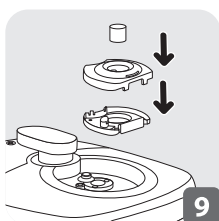
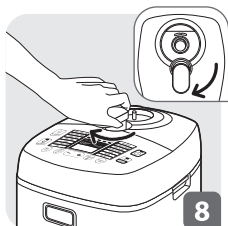
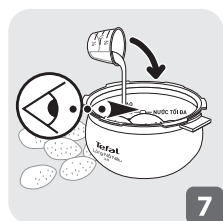
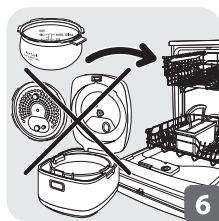
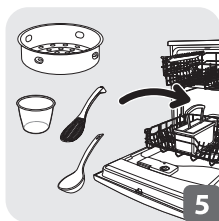
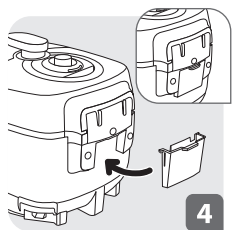
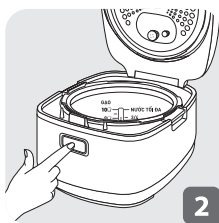
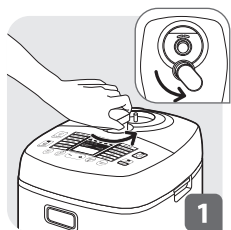
HOME CHEF Smart **Pro** Multicooker

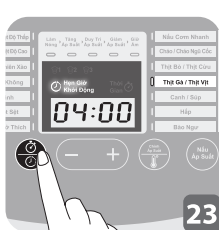
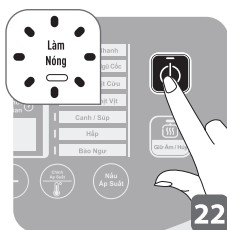
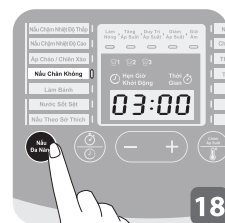
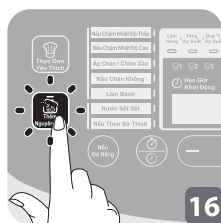
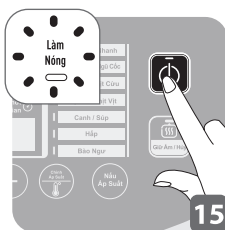
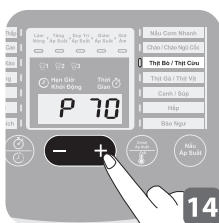
www.tefal.com

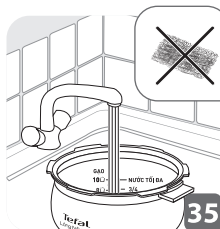
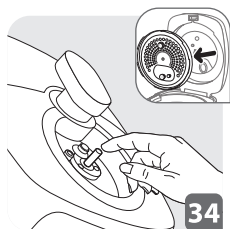
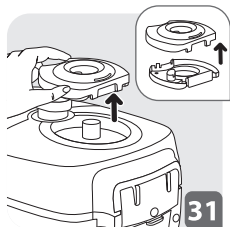
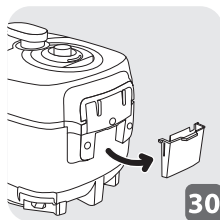
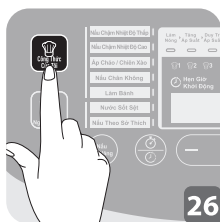
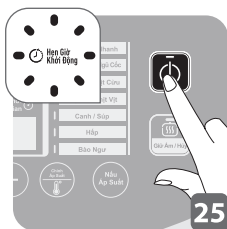


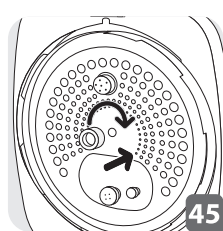
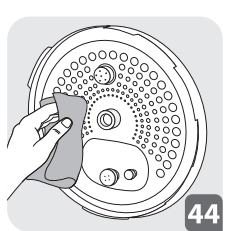
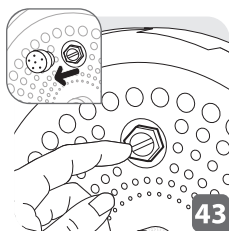
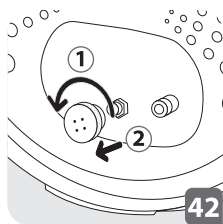
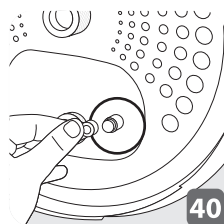
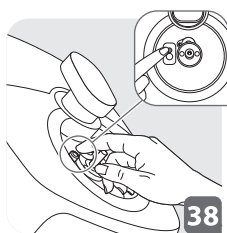
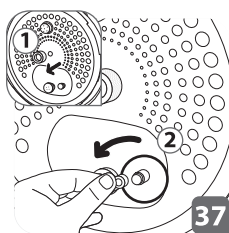












HƯỚNG DẪN AN TOÀN

Hãy dành thời gian để đọc tất cả các hướng dẫn sau đây một cách cẩn thận.

- Thiết bị không vận hành theo bộ canh đếm thời gian bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Chỉ sử dụng trong nhà.
- Để làm sạch thiết bị của bạn, vui lòng tham khảo hướng dẫn sử dụng. Bạn có thể rửa nồi nấu và giỏ hơi trong nước nóng xà phòng. Làm sạch bên trong thiết bị bằng một miếng vải ẩm.
- Không nhúng thiết bị vào nước.
- Sử dụng thiết bị và phụ kiện không đúng cách có thể làm hỏng thiết bị và gây thương tích.
- Không chạm vào các bộ phận nóng của thiết bị. Sau sử dụng, sức nóng bề mặt tùy thuộc mức độ còn lại nóng sau khi sử dụng.
- Vì sự an toàn của bạn, sản phẩm này phù hợp với tất cả các tiêu chuẩn và quy định hiện hành (Tương thích điện từ, tuân thủ thực phẩm Vật liệu, Môi trường, ...).
- Thiết bị này không dành cho người sử dụng (bao gồm cả trẻ em) bị giảm thể chất, cảm giác hoặc khả năng tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi chúng đã được trao giám sát

hoặc hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm cho sự an toàn của họ. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi với thiết bị.

- Nếu dây cung cấp bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc người được ủy quyền để tránh nguy hiểm. Không làm thay thế dây nguồn được cung cấp bằng khác dây.
- Thiết bị này dành cho hộ gia đình chỉ sử dụng. Nó không có ý định được sử dụng các ứng dụng sau đây, và bảo đảm sẽ không áp dụng cho:
 - khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
 - Trong các trang trại;
 - Khách hàng tại khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường kiểu dân cư khác;
 - Trong phòng ngủ và phòng khách hoặc chỗ ở tương tự.
- Thiết bị này sẽ không được sử dụng bởi trẻ em.
- Giữ thiết bị và dây của nó ngoài tầm với bọn trẻ.
- Thiết bị có thể được sử dụng bởi những người giảm khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan sử dụng thiết bị một cách an toàn và nếu họ hiểu các mối nguy hiểm liên quan.

- Trẻ em không được chơi với thiết bị.
- Không đổ đầy thiết bị của bạn nhiều hơn chữ MAX đánh dấu trên nổi.
- Hãy làm theo các khuyến nghị về khối lượng thực phẩm và nước để tránh nguy cơ sôi lên có thể làm hỏng thiết bị của bạn và gây thương tích.
- Chú ý: không làm đổ chất lỏng vào đầu nổi.
- Trước khi sử dụng thiết bị của bạn, hãy kiểm tra xem phao van và van giới hạn áp suất được sạch sẽ (xem phần Vệ sinh và bảo trì).
- Không đặt bất kỳ vật lạ nào trong hệ thống giảm áp. Không thay thế van.
- Khi bạn mở nắp, luôn giữ nó bằng núm của nắp.
- Vị trí cánh tay của bạn thẳng hàng với bên mang tay cầm. Nước sôi có thể vẫn còn bị mắc kẹt giữa giá đỡ đệm và nắp và có thể gây bỏng.
- Hãy cẩn thận về nguy cơ nhân rộng từ hơi nước thoát ra khỏi thiết bị khi bạn mở nắp. Đầu tiên mở nắp rất nhẹ để cho phép hơi nước thoát ra nhẹ nhàng.
- Không bao giờ buộc thiết bị mở. Đảm bảo rằng áp lực bên trong đã trở lại bình thường.
- Đừng mở nắp khi sản phẩm chịu áp lực. Để làm như vậy, xem Hướng dẫn sử dụng.
- Chỉ sử dụng các phụ tùng phù hợp cho thiết bị

của bạn. Điều này đặc biệt quan trọng đối với miếng đệm kín, nồi nấu và nắp kim loại.

- Không làm hỏng miếng đệm kín. Nếu nó bị hỏng, hãy thay thế nó trong một trung tâm dịch vụ được phê duyệt.
- Nguồn nhiệt cần thiết để nấu ăn được bao gồm trong thiết bị.
- Không đặt thiết bị trong lò nướng nóng hoặc trên bếp nóng. Đừng đặt thiết bị gần ngọn lửa hoặc vật dễ cháy.
- Không làm nóng nồi nấu với bất kỳ nguồn nhiệt nào khác ngoài tấm sưởi của thiết bị và không sử dụng bất kỳ nồi nào khác. Không được dùng nồi nấu với các thiết bị khác.
- Không di chuyển thiết bị khi nó chịu áp lực. Đừng chạm vào bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm khi di chuyển và đeo lò nướng găng tay, nếu cần thiết. Không sử dụng núm nắp để nâng thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác.
- Thiết bị này không phải là máy tiết trùng. Không sử dụng nó để khử trùng lọ.
- Thiết bị nấu thức ăn dưới áp lực. Sử dụng không đúng cách có thể gây ra rủi ro bỏng do hơi nước.
- Đảm bảo rằng thiết bị được đóng đúng cách trước khi đưa thiết bị lên áp lực (xem Hướng dẫn sử dụng).
- Không sử dụng thiết bị trống, không có nồi hoặc không có chất lỏng bên trong cái nồi. Điều này có thể gây ra thiệt hại nghiêm trọng cho thiết bị.
- Sau khi nấu thịt có lớp da bên ngoài (như lưỡi bò), Có thể bị sưng do tác động của áp lực, không xuyên qua da sau khi nấu nếu nó xuất hiện sưng: bạn có thể bị cháy. Đâm nó trước nấu ăn.
- Không sử dụng thiết bị để nấu thức ăn (như đậu, mì hoặc khô thực phẩm, vv) mở rộng trong khi nấu ăn. Thức ăn có thể bị kẹt trong van phao và gây hư hỏng cho thiết bị và dừng áp suất khỏi được phát hành đúng cách.
- Không sử dụng thiết bị để chiên thức ăn trong dầu. Chỉ cho phép màu nâu.
- Ở chế độ màu nâu, hãy cẩn thận với các rủi ro bị bỏng do văng khi bạn thêm thức ăn hoặc nguyên liệu vào nồi nấu.
- Trong khi nấu và xả hơi tự động khi kết thúc nấu, thiết bị giải phóng nhiệt và hơi nước. Giữ khuôn mặt và bàn tay của bạn ra khỏi các thiết bị để tránh mở rộng quy mô. Không chạm vào nắp trong khi nấu.

- Không sử dụng vải hoặc bất cứ thứ gì khác giữa nắp và vỏ để đậy nắp. Điều này có thể làm hỏng vĩnh viễn miếng đệm.
- Không chạm vào các thiết bị an toàn, trừ khi vệ sinh và bảo trì các thiết bị theo các hướng dẫn được đưa ra.
- Đảm bảo rằng đáy nồi nấu và bộ phận làm nóng luôn sạch sẽ. Hãy chắc chắn rằng phần trung tâm của tấm sưởi là điện thoại di động.
- Không đổ đầy thiết bị của bạn mà không có nồi nấu.
- Dùng muỗng nhựa hoặc gỗ để tránh làm hỏng miếng chống dính lớp phủ của nồi. Không cắt thức ăn trực tiếp trong nồi nấu.
- Nếu một lượng lớn hơi nước được thoát ra từ mép nắp, hãy rút phích cắm dây nguồn cùng một lúc và kiểm tra xem thiết bị có sạch không.
- Nếu cần thiết, gửi thiết bị đến Trung tâm dịch vụ được phê duyệt để sửa chữa.
- Không mang thiết bị bằng cách giữ thiết bị bằng núm nắp. Mang bằng tay lò nướng nếu thiết bị nóng. Để an toàn hơn, hãy chắc chắn rằng nắp đã được khóa trước khi vận chuyển thiết bị.
- Nếu áp suất được giải phóng liên tục qua van của thiết bị (trong hơn 1 phút) trong khi nấu áp suất, hãy gửi thiết bị đến một trung tâm dịch vụ để sửa chữa.
- Không sử dụng thiết bị bị hỏng. Mang nó đến trung tâm dịch vụ được phê duyệt.

LƯU Ý NHỮNG HƯỚNG DẪN NÀY CẦN THẬN.

- Chỉ sử dụng phụ tùng được bán trong trung tâm dịch vụ được phê duyệt.
- Bảo hành không bao gồm hao mòn bất thường của nồi.
- Đọc các hướng dẫn này để sử dụng cẩn thận trước khi sử dụng thiết bị của bạn cho lần đầu tiên. Bất kỳ việc sử dụng không phù hợp với các hướng dẫn này sẽ miễn trừ nhà sản xuất khỏi bất kỳ trách nhiệm pháp lý và làm mất hiệu lực bảo hành.
- Theo các quy định hiện hành, trước khi vứt bỏ thiết bị không còn cần thiết, thiết bị phải được đưa vào hoạt động (bởi rút phích cắm và cắt dây cung cấp).



Bảo vệ môi trường là yếu tố hàng đầu!

- ① Thiết bị của bạn chứa các vật liệu có giá trị có thể là thu hồi hoặc tái chế
- ➔ Để nó tại một điểm thu gom chất thải dân sự địa phương.

MÔ TẢ

- | | | | |
|---|-------------------------------------|----|--------------------------|
| 1 | van giới hạn áp suất | 5 | Nắp |
| 2 | Nắp hơi | 6 | Nút khóa / mở |
| 3 | Núm nắp | 7 | Dây nguồn |
| 4 | Bảng điều khiển | 8 | Quai cầm nổi nấu |
| | a Bảng điều chỉnh | 9 | Bộ thu gom hơi nước |
| | b Nút thực đơn yêu thích | 10 | Xung hấp |
| | c Nút thêm nguyên liệu | 11 | Nồi nấu |
| | d Nút nấu đa năng | 12 | Nắp trong |
| | e Nút thời gian / Hẹn giờ khởi động | 13 | Đệm lót |
| | f Nút khởi động | 14 | Van khóa chốt |
| | g Nút Giữ ấm / Hủy | 15 | Đai ốc cố định nắp trong |
| | h Nút nấu áp suất | 16 | Van giới hạn áp suất |
| | i Nút chỉnh áp suất / Nhiệt độ | 17 | Van chốt trượt |
| | j Nút giảm | 18 | Cốc đo |
| | k Nút tăng | 19 | Muỗng xới cơm |
| | | 20 | Muỗng súp |
| | | 21 | cảm biến trên |

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN

- Để mở nắp, hãy giữ núm của nắp, xoay ngược chiều kim đồng hồ và nhấn nút khóa - Hình 1-2
- Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói bên trong thiết bị - Hình 3
- Vệ sinh kỹ các bộ phận của thiết bị trước khi sử dụng lần đầu tiên.
- Lau khô cẩn thận.

Lưu ý: Để biết thêm chi tiết, hãy xem đoạn "Làm sạch và Bảo trì".
Trang 22.

CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI NẤU

1. Đặt bộ thu gom hơi nước vào vị trí .– Hình 4
2. Mở nắp và cho nguyên liệu vào nồi, lau khô mặt ngoài và đáy nồi nấu. Đặt nồi nấu vào thiết bị.
3. Xoay núm nắp theo chiều kim đồng hồ để khóa nắp .– Hình 8
4. Định vị van giới hạn áp suất và cẩn thận để nó khớp vào đúng vị trí .
– Hình 9

5. Rút dây nguồn; kết nối nó với thiết bị, sau đó kết nối nó với ổ cắm nối đất. Khi thiết bị được cắm vào, thiết bị sẽ phát ra tiếng bip hai lần.
- Hình 10.

Lưu ý:

- Mức thức ăn và chất lỏng không bao giờ được vượt quá vạch mức tối đa trên nồi nấu - Hình 7.
- Khi bạn nấu cháo hoặc cháo ngũ cốc, mức gạo và nước không được vượt quá $\frac{1}{2}$ mức đánh dấu mức tối đa trong nồi nấu.
- Không sử dụng thiết bị để nấu thực phẩm (chẳng hạn như đậu, mì hoặc thực phẩm khô, v.v.) nó có thể bị nổ ra trong khi nấu. Thức ăn có thể làm kẹt van phao và gây nguy hiểm.
- Sau khi bắt đầu quá trình nấu, bạn có thể nhấn và giữ nút "Giữ ấm / Hủy" để kết thúc chương trình hiện tại và thiết bị chuyển sang chế độ chờ.

Chương trình nấu – Nấu nhiều chức năng								
	Nhiệt độ nấu mặc định	Điều chỉnh nhiệt độ nấu	Thời gian nấu mặc định	Điều chỉnh thời gian nấu	Hẹn giờ khởi động	Tình trạng nắp		
								
Nấu chậm nhiệt độ thấp	70 °C	/	8 giờ	2 ~ 12 giờ	•		•	
Nấu chậm nhiệt độ cao	90 °C	/	6 giờ	2 ~ 12 giờ	•		•	
Áp Chảo/ Chiên xào	150 °C	/	2 phút	2 ~ 59 phút	/			•
Nấu chân không	58 °C	58 - 90 °C	3 giờ	10 phút ~ 20 giờ	/		•	
Nướng bánh	120 °C	120 - 150 °C	45 phút	40 ~ 59 phút	•		•	
Sốt sệt	110 °C	/	8 phút	5 ~ 15 phút	/			•
Nấu theo sở thích	100 °C	60 ~ 150 °C	30 phút	5 phút ~ 4 giờ	/	•	•	•

Lưu ý:

- Thời gian làm nóng trước của Áp Chảo / Chiên Xào có thể mất đến 5 phút.
- Để sử dụng chương trình Sốt Cệt và Áp Chảo / Chiên Xào, bạn cần mở nắp và khởi động chương trình.

Chương trình nấu – Nấu Áp Suất

	Áp suất Mặc định	Áp suất Điều chỉnh	Thời gian giữ áp suất mặc định	Điều chỉnh thời gian nấu áp suất	Hẹn giờ khởi động	Tình trạng nắp		
								
Nấu cơm nhanh	30 kPa	20 ~ 50 kPa	14 phút/	•	•			
Nấu cháo/ Cháo Ngủ Cốc	30 kPa	20 ~ 50 kPa	20 phút	15 ~ 30 phút	•	•		
Nấu thịt Bò/Cừu	60 kPa	20 ~ 70 kPa	30 phút	30 ~ 59 phút	•	•		
Nấu thịt Gà/Vịt	40 kPa	20 ~ 70 kPa	15 phút	12 ~ 29 phút	•	•		
Nấu Canh/Súp	30 kPa	20 ~ 50 kPa	20 phút	20 ~ 59 phút	•	•		
Hấp	10 kPa	/	8 phút	3 ~ 20 phút	•	•		
Nấu Bào Ngư	Nhỏ	60 kPa	/	5 giờ 25 phút	/	•	•	
	Lớn	60 kPa	/	9 giờ 55 phút	/	•	•	

Lưu ý:

- Áp suất nấu có thể được điều chỉnh để đạt được độ mềm yêu thích của bạn. Bạn có thể tăng áp suất để có kết quả mềm hơn hoặc giảm áp suất nếu thấy nó quá mềm.
- Hơi nước sẽ được thoát ra không liên tục từ van giới hạn áp suất. Điều này nhằm duy trì thông số áp suất thấp và đảm bảo kết quả nấu ăn.
- Đối với chương trình Nấu Bào Ngư, bạn có thể nhấn nút "+, -" để chuyển giữa hai kiểu cài đặt.

- EPC (nồi áp suất điện) là một chảo điện có nắp kín và một van đặc biệt, cho phép nấu thức ăn dưới áp suất, trong đó tiết kiệm thời gian nấu ăn và làm cho thực phẩm cứng mềm.
- Các chương trình sau đây tự động nấu dưới áp lực: Nấu Cơm Nhanh, Cháo / Cháo, Thịt bò / Thịt cừu, Gà / Vịt, Súp, Hấp, Bào ngư. Dành cho Chức năng DIY bạn sẽ vào trạng thái áp suất nấu nếu bạn chọn ít nhất 100 ° C, với nắp đóng và khóa.
- Một khi bạn đã chọn chương trình của mình, thời gian để đạt được áp lực sẽ phụ thuộc vào lượng thức ăn và chất lỏng trong nồi nấu. Nắp phải được đóng và khóa để đạt đến trạng thái áp suất: như thiết bị được đóng kín, khi nhiệt độ tăng, chất lỏng bên trong tạo thành hơi làm tăng áp suất trong nồi (do đó khi chuẩn bị với áp lực nên luôn có chất lỏng bên trong bát).
- Khi áp suất đã tích tụ trong thiết bị, hệ thống cơ chế khóa sẽ được kích hoạt và khi đó nắp sẽ không thể mở được trong khi nấu (vì vậy tất cả các nguyên liệu phải được thêm vào khi bắt đầu nấu). Không bao giờ cố gắng mở nắp trong khi nấu bằng áp suất. Khi đạt đến áp suất nấu, thiết bị sẽ tự động chuyển sang giai đoạn nấu và thời gian đã đặt trước đó bắt đầu đếm ngược.
- Khi thức ăn được nấu dưới áp suất, sau quá trình nấu, thiết bị sẽ chuyển sang trạng thái giữ ấm. Màn hình kỹ thuật số sẽ hiển thị " b ".
- Khi sử dụng nồi áp suất vài lần đầu tiên, bạn có thể nhận thấy hơi thoát ra từ nắp. Điều này là bình thường và sẽ xảy ra khi áp suất tăng lên. Một số rò rỉ từ van giới hạn áp suất cũng có thể xảy ra trong quá trình nấu nướng.
- Một lượng nhỏ hơi thoát ra trong quá trình nấu (vì van này là van an toàn) là điều bình thường.

Mở nắp sau khi nấu bằng áp suất

- Sau khi nấu dưới áp suất, hơi nước sẽ tự động thoát ra, thời gian từ vài giây đến 10 phút tùy thuộc vào lượng chất lỏng bên trong.
- Để mở nắp, hãy giữ tay cầm, xoay ngược chiều kim đồng hồ và ấn nút mở. hình-1-2. Rút dây nguồn.

Lưu ý: Cẩn thận với hơi nước nóng thoát ra từ nắp. Giữ mặt và tay của bạn tránh xa luồng hơi nước.

NẤU ÁP SUẤT

Nấu Cơm Nhanh, Nấu cháo/ Cháo ngũ cốc, Thịt bò / Thịt cừu, Thịt gà / Vịt, Súp, Hấp, Bào ngư là chương trình nấu áp suất.

1. Thực hiện theo các bước trong "Chuẩn bị trước khi nấu ăn".
2. Nhấn "Nấu Áp Suất" để chọn chương trình nấu ăn. Phím được chọn chương trình sẽ sáng lên, thời gian nấu áp suất mặc định được hiển thị trên màn hình - Hình 11.
3. Nhấn nút "+/-" để thay đổi thời gian nấu - Hình 12.
4. Nhấn nút "Cài đặt Áp suất/ Nhiệt độ" để thay đổi áp suất nấu. Áp suất nấu mặc định sẽ hiển thị trên màn hình - Hình 13.
5. Nhấn nút "+/-" để thay đổi áp suất nấu - Hình 14.
6. Nhấn vào nút "Khởi Động" để bắt đầu chương trình nấu ăn. Thiết bị bắt đầu làm nóng lên. Ánh sáng của hệ thống "Làm Nóng" sáng lên - Hình 15.
7. Khi đạt đến áp suất để nấu, thiết bị sẽ tự động chuyển sang giai đoạn nấu bằng áp suất và thời gian đã đặt trước đó bắt đầu đếm ngược.
8. Khi hết thời gian nấu áp suất, thiết bị sẽ tự động giải phóng áp suất.
9. Thiết bị sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm khi áp suất được giải phóng hoàn toàn và phát ra tiếng bip. Bạn có thể mở khóa và mở nắp trên nồi.

Lưu ý:

- Không thể thay đổi thông số thời gian nấu áp suất hoặc áp suất nấu của một số chương trình. Vui lòng xem chi tiết trong bảng "Chương trình nấu áp suất".

NẤU CƠM

1. Đổ lượng gạo cần thiết vào nồi nấu bằng cách sử dụng cốc đo được cung cấp. Sau đó đổ đầy nước lạnh lên đến dấu "CỐC" tương ứng được in trong nồi nấu.

Lưu ý: Luôn thêm gạo trước nếu không bạn sẽ có quá nhiều nước.

2. Để có kết quả tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng gạo thông thường thay vì loại gạo "dễ nấu" có xu hướng cho cơm dẻo hơn và có thể dính vào vỏ nồi. Với các loại gạo khác, chẳng hạn như gạo lứt hoặc gạo khô, lượng nước cần điều chỉnh.

3. Nếu bạn chỉ muốn nấu 1 cốc gạo trắng (cho 2 phần nhỏ hoặc 1 phần lớn), hãy sử dụng 1 cốc đong gạo trắng và sau đó thêm một cốc nước. Với một số loại gạo, bình thường sẽ có một ít gạo bám trên vỏ nồi khi nấu 1 cốc gạo.
4. Nếu bạn chỉ muốn nấu 2 cốc gạo trắng (phục vụ 4 phần nhỏ hoặc 3 phần lớn), hãy sử dụng 2 cốc đong gạo trắng và sau đó thêm hai cốc nước.
5. Lượng nước + gạo tối đa không được vượt quá vạch cao nhất bên trong nồi nấu. Tùy thuộc vào loại gạo, lượng nước có thể cần điều chỉnh.

HƯỚNG DẪN NẤU CƠM			
Gạo trong cốc đong	Trọng lượng	Mức nước trong nồi (+ gạo)	Số lượng khẩu phần
2	300 g	2 ly ngang	2 - 4 phần
4	600 g	4 ly ngang	4 - 8 phần
6	900 g	6 ly ngang	6 - 12 phần
8	1200 g	8 ly ngang	8 - 16 phần
10	1500 g	10 ly ngang	10 - 20 phần

THÊM NGUYÊN LIỆU

Các chương trình Nấu thịt bò / cừu, Thịt gà / vịt, Súp có sẵn cho chức năng này.

1. Với chức năng này, bạn có thể mở nắp trong quá trình nấu áp suất và thêm nhiều nguyên liệu hơn.
2. Sau khi chọn chương trình nấu áp suất, nhấn nút "Thêm Nguyên Liệu" - Hình 16. Đèn chương trình "Thêm Nguyên Liệu" sáng lên. Nhấn nút "Bắt đầu" để bắt đầu chương trình. Khi thời gian nấu áp suất còn lại dưới 10 phút, quá trình nấu hiện tại sẽ tạm dừng, thiết bị bắt đầu xả áp suất.
3. nấu.

Bạn cũng có thể nhấn "Thêm Nguyên Liệu" bất cứ lúc nào trong quá trình nấu áp suất. Quá trình nấu áp suất hiện tại tạm dừng, thiết bị bắt đầu tự động giải phóng áp suất.

4. Khi áp suất được giải phóng hoàn toàn, thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp. Bạn có thể mở nắp trên nổi để thêm nhiều nguyên liệu mà bạn muốn.
5. Đóng và khóa nắp và nhấn nút "Bắt đầu". Thiết bị sẽ tiếp tục quá trình nấu áp suất trong thời gian nấu còn lại.
6. Bạn cũng có thể nhấn nút "+, -" để điều chỉnh thời gian nấu áp suất còn lại từ 2 phút đến thời gian nấu áp suất tối đa của chương trình nấu tùy theo độ mềm cứng nguyên liệu khác nhau - Hình 17.

NẤU ĐA NĂNG

Nấu chậm nhiệt độ thấp, Nấu chậm nhiệt độ cao, Áp Chảo/Chiên xào, Nấu Chân Không, Nướng Bánh, Sốt Sệt, DIY là các chương trình nấu đa năng.

1. Làm theo các bước trong "Chuẩn bị trước khi nấu ăn"
2. Nhấn "Nấu Đa Năng" để chọn các chương trình nấu. Đèn của chương trình đã chọn sáng lên, thời gian nấu mặc định được hiển thị trên màn hình - Hình 18.
3. Nhấn "+/-" để thay đổi thời gian nấu - Hình 19.
4. Nhấn "Áp suất / Nhiệt độ" để thay đổi nhiệt độ nấu. Nhiệt độ nấu mặc định được hiển thị trên màn hình - Hình 20.
5. Nhấn "+/-" để thay đổi nhiệt độ nấu - Hình 21.
6. Nhấn "Khởi Động" để bắt đầu chương trình nấu. Thiết bị bắt đầu nóng lên. Đèn "Làm Nóng" sáng lên - Hình 22.
7. Khi bạn bắt đầu chương trình nấu "Nấu chậm nhiệt độ thấp", "Nấu chậm nhiệt độ cao", "Nước sốt sệt", và "DIY", thời gian đã đặt trước đó sẽ bắt đầu đếm ngược từ đầu chương trình. Khi bạn bắt đầu chương trình nấu "Áp Chảo/ Chiên Xào", "Nấu Chân Không" và "Nướng bánh", thời gian đã đặt trước đó sẽ bắt đầu đếm ngược khi thiết bị đạt đến nhiệt độ cài đặt trước.
8. Khi hết thời gian nấu, thiết bị sẽ phát ra tiếng bíp và tự động chuyển sang chế độ giữ ấm ngoại trừ Áp Chảo/ Chiên Xào, Nấu Chân Không, Nước sốt sệt và DIY. Bạn có thể mở khóa và mở nắp trên nổi.

Lưu ý:

1. Không thể thay đổi nhiệt độ nấu của một số chương trình. Vui lòng xem chi tiết trong bảng Nấu nhiều chức năng.
2. Chương trình "Nấu Chân Không"
 - Chìa khóa để nấu Nấu Chân Không là hút chân không và niêm phong kín. Hút chân không và niêm phong thực phẩm ngăn ngừa bay hơi và

cho phép hiệu quả nhất chuyển năng lượng từ nước vào thức ăn. Để làm như vậy, chỉ cần đặt thức ăn của bạn trong một túi nhựa và vắt hết không khí và sau đó niêm phong túi. Thêm nước vào nồi trong trước rồi mới nhấn chìm thức ăn vào nước.

- Nếu nhiệt độ nấu bằng hoặc dưới 60°C , thời gian nấu có thể được lập trình từ 10 phút đến 6 giờ.
- Nếu nhiệt độ nấu trên 60°C , thời gian nấu có thể được lập trình lên đến 20 giờ.

HẸN GIỜ KHỞI ĐỘNG

Hẹn giờ khởi động không áp dụng cho các chương trình Áp Chảo/ Chiên Xào, Nấu Chân Không, Sốt Sệt, DIY.

1. Thực hiện theo các bước của nấu áp suất hoặc nấu nhiều chức năng, chọn chương trình nấu bạn cần.
2. Nhấn "Thời gian / Hẹn giờ khởi động" một hoặc hai lần cho đến khi đèn Hẹn giờ khởi động sáng lên - Hình 23.
3. Nhấn "+, -" để cài đặt thời gian - Hình 24.
4. Nhấn "KHỞI ĐỘNG" để xác nhận thời gian đặt trước - Hình 25. Khi thời gian đặt trước trôi qua, thiết bị sẽ tự động bắt đầu hoạt động ở chế độ nấu đã chọn.

THỰC ĐƠN YÊU THÍCH

Bạn có thể đặt ba chương trình bất kỳ là "Thực Đơn Yêu Thích". Các chương trình mặc định là (1) Cơm, (2) Súp, (3) Hấp. Chúng ta có thể nhấn "Thực Đơn Yêu Thích" để chọn trong số 3 công thức muốn sử dụng hoặc thay đổi. Ví dụ: nếu bạn muốn thay đổi bất kỳ chương trình mặc định nào để thay đổi "Hấp" thành "Thịt Bò / Cừu", hãy làm theo các bước bên dưới:

1. Nhấn "Thực Đơn Yêu Thích" để chọn (3) Hấp - Hình 26.
2. Nhấn "Nấu áp suất" để chọn chương trình Thịt bò / Thịt cừu - Hình 27.
3. Đặt thời gian nấu hoặc áp suất hoặc nhiệt độ nếu bạn cần (vui lòng tham khảo hướng dẫn ở trên để thay đổi các thông số nấu này) - Hình 28.
4. Nhấn và giữ nút "Thực Đơn Yêu Thích" trong 3 giây để lưu nó.

LÀM SẠCH VÀ BẢO DƯỠNG

1. Nên vệ sinh thiết bị của bạn sau mỗi lần sử dụng. Trước khi vệ sinh, hãy để thiết bị nguội ít nhất 2 giờ.
2. Bạn chỉ có thể rửa các phụ kiện trong máy rửa bát - Hình 5. Không đặt thiết bị hoặc nồi nấu hoặc nắp trong vào máy rửa bát - Hình 6.
 - a Tháo bộ thu hơi nước, đặt vào máy rửa chén. - Hình 30.
 - b Trước khi đặt nắp hơi vào máy rửa bát, bạn cần tách nó ra làm hai phần - Hình 31.
 - c Tháo van giới hạn áp suất để vệ sinh, rửa sạch dưới vòi nước và lau khô - Hình 32.
 - d Để làm sạch nắp bên trong, bạn cần phải tháo nó ra khỏi thiết bị và làm sạch tất cả các bộ phận của nó. Đầu tiên, tháo đai ốc cố định nắp trong, kéo đỉnh ở giữa và đẩy nắp van giới hạn áp suất của ống dẫn để giúp bạn tháo nó ra. - Hình 33-34.
 - e Sau đó, bạn có thể rửa sạch nắp trong bằng nước sạch - Hình 39. Nên tháo van phao bằng cách tháo miếng đệm silicone nhỏ, sau đó xoay nắp trong để lấy van phao - Hình 40-41
Nắp ống dẫn có thể được tháo ra để vệ sinh và kiểm tra ống dẫn thường xuyên để tránh bị tắc - Hình 42. Ấn vào phần bên trong của van lò xo an toàn để kiểm tra xem nó không bị tắc - Hình 43.
 - f Lấy nồi nấu ra khỏi thiết bị, rửa sạch và lau khô kỹ. Không dùng cọ rửa vì có thể làm hỏng lớp chống dính trong nồi - Hình 35.
 - g Không nhúng thiết bị vào nước hoặc đổ nước vào, làm sạch vỏ bằng khăn ẩm. - Hình 36.
3. Chăm sóc nồi nấu
 - a Để đảm bảo duy trì chất lượng nồi, không nên cắt nhỏ thức ăn trong đó.
 - b Sử dụng thìa nhựa được cung cấp hoặc thìa gỗ chứ không phải loại kim loại để tránh làm hỏng bề mặt nồi
 - c Để tránh mọi nguy cơ ăn mòn, không đồ giấm vào nồi.
4. Khi tất cả các thành phần bạn vừa làm sạch đã khô hoàn toàn, hãy đặt tất cả chúng vào vị trí ban đầu.
5. Luôn sử dụng nồi nấu được cung cấp.
6. Đảm bảo làm sạch van phao sau mỗi lần sử dụng. Bạn có thể không mở được nắp hoặc có thể nguy hiểm nếu van phao rất bẩn và bị kẹt. - Hình 37.

7. Không đổ nước hoặc thức ăn trực tiếp vào thiết bị. Nếu bạn vô tình nhúng thiết bị của mình vào nước hoặc làm đổ nước trực tiếp lên bộ phận làm nóng (khi chưa đặt nồi), hãy mang thiết bị đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.
8. Thay đổi gioăng làm kín 2 năm một lần.

HƯỚNG DẪN XỬ LÝ KỸ THUẬT

Sự cố	Nguyên nhân gây ra	Giải pháp
Không thể mở nắp	Không thể mở vì áp suất trong nồi nấu.	Chờ cho áp suất trong nồi tự động thoát ra hoàn toàn.
	Áp suất trong nồi được giải phóng hoàn toàn nhưng van phao bị kẹt vì quá bẩn, do đó không thể mở được.	a. Khi thiết bị đã nguội, nhấn phần bên ngoài của van phao - Hình 36. b. Để sử dụng tiếp theo, vui lòng vệ sinh và lau van phao - Hình 35.
Không thể đóng nắp	Lòng nồi nóng có hơi nước bên trong	Đợi nồi nguội.
	Van phao bị kẹt bởi vì nó quá bẩn do đó không thể rơi.	a. Khi thiết bị đã nguội, nhấn phần bên ngoài của van phao - Hình 36. b. Để sử dụng tiếp theo, vui lòng vệ sinh và lau van phao - Hình 35.
	Hướng đóng nắp không chính xác.	Đậy nắp đúng hướng theo hướng dẫn sử dụng.
Thức ăn chưa nấu chín.	Gạo: tỷ lệ nước không chính xác	Sử dụng gạo cần thiết: Đúng tỉ lệ nước.
	Không có điện từ điện lưới điện.	Kiểm tra mạch điện.

Sự cố	Nguyên nhân gây ra	Giải pháp
Rò rỉ hơi từ nắp	Miếng đệm kín bị hỏng.	Gửi cho bộ phận sửa chữa và bảo trì.
	Miếng đệm kín bị dơ.	Làm sạch và loại bỏ phần cặn.
	Miếng đệm kín không được gắn đúng cách	
Phát hành mạnh mẽ áp lực từ áp lực van giới hạn	Kiểm soát áp suất bị lỗi dẫn đến giải phóng áp lực.	Gửi cho bộ phận sửa chữa và bảo trì.
	Van giới hạn áp suất không rơi vào vị trí.	Cẩn thận xoay / nhấn van giới hạn áp suất để làm cho nó rơi vào đúng vị trí.
Liên tục xả áp suất từ van phao	Van phao bị dơ và dính đồ ăn.	Làm sạch và loại bỏ phần cặn.
	Van phao bị kẹt.	Làm sạch và loại bỏ phần cặn.
Van giới hạn xả áp suất không liên tục trong quá trình nấu.	Giúp nhiệt độ trong nồi đồng đều hơn.	Điều chỉnh thường
Màn hình hiển thị "E0"	Cảm biến trên cùng bị ngắn mạch hoặc hở mạch	Gửi cho bộ phận sửa chữa và bảo trì.
Màn hình hiển thị "E1"	Cảm biến phía dưới bị ngắn mạch hoặc hở mạch.	Gửi cho bộ phận sửa chữa và bảo trì.
	không có nồi nấu	Đặt nồi nấu vào đúng vị trí.
Màn hình hiển thị "E2"	Tình trạng nắp không đúng cho chế độ nấu đã chọn.	Vui lòng tham khảo bảng nấu để kiểm tra đúng tình trạng của nắp cho chương trình nấu bạn đã chọn.
	cảm biến chuyển đổi nắp không hoạt động.	Gửi cho bộ phận sửa chữa và bảo trì.

SAFETY INSTRUCTIONS

Take the time to read all the following instructions carefully.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Indoor use only.
- For cleaning your appliance, please refer instructions for use. You can wash the cooking bowl and steam basket in soapy hot water. Clean the body of the appliance using a damp cloth.
- Do not immerse the appliance in water.
- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- Do not touch hot parts of the appliance. After use, heating element surface is subject to residual heat after use.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations, (Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.
- This appliance is intended for domestic household use only.

It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
 - Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning

use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

EN

- Children shall not play with the appliance.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the pot.
- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over which can damage your appliance and cause injury.
- Caution : do not spill liquid on the connector.
- Before using your appliance, check that the float valve and the pressure limit valve are clean (see section Cleaning and maintenance).
- Do not place any foreign objects in the pressure relief system. Do not replace the valve.
- When you open the lid, always hold it by the lid knob.
- Position your arms in alignment with the side carrying handles. Boiling water could remain trapped between the gasket support and the lid and could cause burns.
- Be careful also about the risk of scalding from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.
- Never force the appliance open. Make sure that the inside pressure has returned to normal. Do not

open the lid when the product is under pressure.

To do so, see the Instructions for use.

- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket, the cooking pot and the metal lid.
- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.
- Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.
- Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
- Do not move the appliance when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the carrying handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid knob to lift the appliance.
- Do not use appliance for other than the intended purpose.
- This appliance is not a steriliser. Do not use it to sterilise jars.
- The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure (see Instructions for use).
- Do not use the appliance empty, without its pot or without liquid inside the pot. This could cause serious damage to the appliance.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.
- Do not use the appliance to cook food (such as beans, noodle or dried food etc.) that expands during cooking. It may stuck the float valve and cause danger.
- Do not use the appliance to fry food in oil. Only browning is allowed.
- In browning mode, be careful of risks of burns caused by spattering when you add food or ingredients into the hot pot.
- During cooking and automatic steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid scalding. Do not touch the lid during cooking.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to

leave the lid ajar. This can permanently damage the gasket.

- Do not touch the safety devices, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating element are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.
- Do not fill up your appliance without its cooking pot.
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- If a great deal of steam is released from the rim of the lid, unplug the power cord at once and check whether the appliance is clean. If necessary, send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
- Do not carry the appliance by holding it by the lid knob. Wear oven mitts if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- If pressure is released continuously through the valve of the appliance (for more than 1 minute) while pressure cooking, send the appliance to a service centre for repair.
- Do not use a damaged appliance. Take it to your approved service centre.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- Use only spare parts sold in an approved service centre.
- The guarantee does not cover the abnormal wear and tear of the cooking pot.
- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and invalidate the guarantee.
- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the supply cord).



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

DESCRIPTION

- | | |
|---|---|
| 1 Pressure limit valve | 5 Lid |
| 2 Steam cover | 6 Locking/Opening button |
| 3 Lid knob | 7 Power cord |
| 4 Control panel | 8 Bowl handle |
| a Cooking process indicator | 9 Condensation collector |
| b My Recipes button | 10 Steam basket |
| c Add Ingredients button | 11 Cooking pot |
| d Multi Cook selection button | 12 Inner lid |
| e Timer/ Delayed Start button | 13 Sealing gasket |
| f Start Button | 14 Spring Valve |
| g Keep Warm/Cancel button | 15 Inner lid fixation nut |
| h Pressure Cook selection Button | 16 Duct pressure limit valve cover |
| i Pressure/ Temperature selection button | 17 Float valve |
| j Reduce key | 18 Measuring cup |
| k Increase key | 19 Rice ladle |
| | 20 Soup spoon |
| | 21 Top sensor |

BEFORE FIRST USE

- To open the lid, take hold of the lid knob, turn it anticlockwise and push the locking button – Fig. 1-2
- Remove **all** packaging materials from the inside of the appliance – Fig. 3
- Clean the parts of the appliance thoroughly before using it for the first time.
- Dry off carefully.

Note: For more details, see "Cleaning and Maintenance" paragraph. Page 22.

PREPARATIONS BEFORE COOKING

1. Put the condensation collector into place.– Fig. 4
2. Open the lid and put ingredients in the pot, wipe the outside and bottom of the cooking pot dry. Place the cooking pot in the appliance.
3. Turn the lid knob clockwise to lock the lid.– Fig. 8
4. Position the pressure limit valve and take care that it clicks well into place.– Fig. 9

5. Unroll the power cord; connect it to the appliance then connect it to the earthed socket. When the appliance is plugged in, it will beep twice.
– Fig. 10.

Note:

- The level of foods and liquids should never exceed the max level marking on the cooking pot – Fig. 7.
- When you cook congee or porridge, the level of rice and water should not exceed ½ of max level marking in the cooking pot.
- Do not use the appliance to cook food (such as beans, noodle or dried food etc.) that expands during cooking. It may stuck the float valve and cause danger.
- After the cooking process is started, you can long press "Keep Warm/Cancel" button to terminate the current program and the appliance goes to standby mode.

Cooking Program - Multi- cook Programs								
	Default cooking temperature	Adjustable cooking temperature range	Default cooking time	Adjustable cooking time	Delayed start	Lid Status		
								
Slow Cook Low	70 °C	/	8 hours	2 ~ 12 hours	•		•	
Slow Cook High	90 °C	/	6 hours	2 ~ 12 hours	•		•	
Saute/Sear	150 °C	/	2 minutes	2 ~ 59 minutes	/			•
Sous Vide	58 °C	58 - 90 °C	3 hours	10 minutes ~ 20 hours	/		•	
Bake	120 °C	120 - 150 °C	45 minutes	40 ~ 59 minutes	•		•	
Sauce Thickening	110 °C	/	8 minutes	5 ~ 15 minutes	/			•
DIY	100 °C	60 ~ 150 °C	30 minutes	5 minutes ~ 4 hours	/	•	•	•

Note:

- The preheat time of Saute/Sear may take up to 5 minutes.
- To use Sauce thickening and Saute/Sear program, you need to open lid and start the program.

Cooking Programs - Pressure Cooking Programs

		Default cooking pressure	Adjustable cooking pressure range	Default pressure cooking time	Adjustable cooking time range	Delayed start	Lid Status		
									
Quick Rice		30 kPa	20 ~ 50 kPa	14 minutes	/	•	•		
Porridge/ Congee		30 kPa	20 ~ 50 kPa	20 minutes	15 ~ 30 minutes	•	•		
Beef/Lamb		60 kPa	20 ~ 70 kPa	30 minutes	30 ~ 59 minutes	•	•		
Chicken/Duck		40 kPa	20 ~ 70 kPa	15 minutes	12 ~ 29 minutes	•	•		
Soup		30 kPa	20 ~ 50 kPa	20 minutes	20 ~ 59 minutes	•	•		
Steam		10 kPa	/	8 minutes	3 ~ 20 minutes	•	•		
Abalone	Small	60 kPa	/	5 hours 25 minutes	/	•	•		
	Big	60 kPa	/	9 hours 55 minutes	/	•	•		

Note:

- Cooking pressure can be adjusted to reach your favourite texture. You may increase the pressure to have an even more tender result, or decrease the pressure if you find the texture to be too soft.
- Steam will be released intermittently from the pressure limit valve. This is to maintain the low pressure parameter and to ensure the cooking result.
- For Abalone program, you can press "+, -"button to shift between two kinds of setting.

- An EPC (electrical pressure cooker) is an electric pan with an hermetic lid and a special valve, that allows to cook the food under pressure, which saves cooking time and makes the stiff foods soft.
- The following programs cook automatically under pressure: Quick Rice, Porridge/Congee, Beef/Lamb, Chicken/Duck, Soup, Steam, Abalone. For DIY function you will enter a cooking pressure state if you select at least 100°C, with the lid closed and locked.
- Once you have selected your program, the time to reach the pressure will depend on the amount of food and liquids in the cooking pot. The lid must be closed and locked to reach a pressure state: as the appliance is hermetically closed, when the temperature increases, the liquid inside forms steam which raises the pressure in the pot (thus when preparing with pressure there should be always liquid inside the bowl).
- Once pressure has built up in the appliance, the lock mechanism system is activated and then the lid will not be able to be opened during cooking (so all ingredients must be added at the beginning of cooking). Never attempt to open the lid during pressure cooking. When the pressure for cooking is reached, the appliance switches automatically to cooking phase, and the time previously set starts counting down.
- When the food is cooked under pressure, after the cooking process the appliance will switch to keep warm state. The digital screen will indicate "b".
- When using the pressure cooker for the first few times, you may notice slight steam leakage from the lid. This is normal and will occur when pressure builds up. Some leakage from the pressure limit valve may also occur during cooking.
- It is normal for a small amount of steam to escape during cooking (as the valve is a safety valve).

Opening the lid after pressure cooking

- After cooking under pressure, steam will be released automatically, it will take from a few seconds to 10 minutes depending on the quantity of liquid inside.
- To open the lid, take hold of the handle, turn it anticlockwise, and push the opening button -1-2. Unplug the power cord.

Note: Be careful of the hot steam coming out from the lid. Keep your face and hands away from the steam flow.

PRESSURE COOKING

Quick Rice, Porridge/Congee, Beef/Lamb, Chicken/Duck, Soup, Steam, Abalone are pressure cooking programs.

1. Follow the steps in "Preparations before cooking".
2. Press "Pressure Cook" to choose cooking programs. The light of the chosen program lights up, the default pressure cooking time is displayed on the screen – Fig. 11.
3. Press "+/-" to change the pressure cooking time – Fig. 12.
4. Press "Pressure/Temp" to change cooking pressure. The default cooking pressure is displayed on the screen – Fig. 13.
5. Press "+/-" to change the cooking pressure – Fig. 14.
6. Press "Start" to start the cooking program. The appliance starts to heat up. The light of "Heating Up" lights up – Fig. 15.
7. When the pressure for cooking is reached, the appliance switches automatically to pressure cooking phase, and the time previously set starts countdown
8. When the pressure cooking time has elapsed, the appliance releases pressure automatically.
9. The appliance will jump to keep warm automatically when the pressure released completely and beeps. You can unlock and open the top lid.

Note:

- Some programs's pressure cooking time or cooking pressure parameters can't be changed. Please see the detail in the "Pressure Cooking Programs" chart.

RICE COOKING

1. Pour the required quantity of rice into the cooking pot using the measuring cup provided. Then fill with cold water up to the corresponding "CUP" mark printed in the bowl.

Note: Always add the rice first otherwise you will have too much water.

2. For best results, we recommend using ordinary rice rather than "easy cook" type of rice which tend to give a stickier rice and may adhere to the housing. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment.

3. If you only want to cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add one and a half measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the housing when cooking 1 cup of rice.
4. If you only want to cook 2 cups of white rice (serves 4 small or 3 large portions), use 2 measuring cups of white rice and then add two measuring cups of water.
5. The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment.

COOKING GUIDE FOR RICE			
Rice measurement in cups	Weight	Water measurement in the bowl (+ rice)	Serves
2	300 g	2 cup mark	2 - 4 pers.
4	600 g	4 cup mark	4 - 8 pers.
6	900 g	6 cup mark	6 - 12 pers.
8	1200 g	8 cup mark	8 - 16 pers.
10	1500 g	10 cup mark	10 - 20 pers.

ADD INGREDIENTS

Beef/Lamb, Chicken/Duck, Soup cooking programs are available for this function

1. With this function, you can open the lid during pressure cooking process and add more ingredients.
2. After choosing the pressure cooking program, press the "Add Ingredients" button – Fig. 16. The light of "Add Ingredients" program lights up. Press the "Start" button to start to the program. When the remaining pressure cooking time is less than 10 minutes, the current cooking process will pause, the appliance starts to release pressure.
3. You can also press "Add Ingredients" anytime during pressure cooking process. The current pressure cooking process pauses, the appliance starts to release pressure automatically.

4. When pressure is released completely, the appliance beeps. You can open the top lid to add more ingredients you want.
5. Close and lock the lid and press "Start" button. The appliance will continue the pressure cooking process for the remaining cooking time.
6. You can also press "+,-" button to adjust remaining pressure cooking time from 2 minutes to the maximum pressure cooking time of the cooking program according to different ingredients texture – Fig. 17.

MULTI - COOK

Slow cook low, Slow cook high, Saute/Sear, Sous vide, Bake, Sauce thickening, DIY are Multi-cook programs.

1. Follow the steps in "Preparations before cooking"
2. Press "Multi Cook" to choose cooking programs. The light of the chosen program lights up, the default cooking time is displayed on the screen – Fig. 18.
3. Press "+,-" to change the cooking time – Fig. 19.
4. Press "Pressure/Temp" to change the cooking temperature. The default cooking temperature is displayed on the screen – Fig. 20.
5. Press "+,-" to change the cooking temperature – Fig. 21.
6. Press "Start" to start the cooking program. The appliance starts to heat up. The light of "Heating Up" lights up – Fig. 22.
7. When you start the cooking program of "Slow Cook Low", "Slow Cook High", "Sauce Thickening" and "DIY", the time previously set starts countdown from the beginning of program. When you start the cooking program of "Saute/Sear", "Sous Vide" and "Bake", the time previously set starts countdown when the appliance reaches the preset temperature.
8. When the cooking time has elapsed, the appliance beeps and switches to keep warm mode automatically except Saute/Sear, Sous Vide, Sauce Thickening and DIY. You can unlock and open the top lid.

Note:

1. Some programs's cooking temperature can't be changed. Please see the detail in the Multi-cook Programs chart.
2. Sous Vide Cooking program
 - The key for sous vide cooking is to create a vacuum seal. Vacuum sealing foods prevents evaporation and allows for the most efficient

transfer energy from the water to the food. To do so, simply place your seasoned food in a plastic bag and squeeze out all the air and then seal the bag. Add water into the inner pot first and then submerge the food into water.

- If cooking temperature is at or below 60°C, cooking duration can be programmed from 10mins to 6 hours.
- If cooking temperature is above 60°C, cooking duration can be programmed up to 20 hours.

DELAYED START

Delayed start is not available only in Saute/sear, Sous vide, Sauce thickening and DIY.

1. Follow the steps of pressure cook or multi-cook, choose the cooking program you need.
2. Press "Time/Delayed Start" once or twice until the light of delayed start lights up – Fig. 23.
3. Press "+,-" to set time – Fig. 24.
4. Press "START" to confirm the preset time – Fig. 25. When preset time is elapsed, the appliance starts working in the selected cooking mode automatically.

MY RECIPES

You can set any three programs as "My Recipes". The default programs are (1)Rice, (2)Soup, (3) Steam. We can press "My Recipes" to choose among the 3 recipes we want to use or change. If you want to change any of the default programs, for instance, to change "Steam" to "Beef/ Lamb", follow the steps below:

1. Press My Recipes to choose (3) Steam – Fig. 26.
2. Press "pressure cook" to choose Beef/ Lamb program – Fig. 27.
3. Set cooking time or pressure or temperature if you need (please refer to the instruction above to change these cooking parameters) – Fig. 28.
4. Press and hold "My Recipe" button for 3 seconds to save it.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. It is recommended to clean your appliance after each use. Before cleaning let your appliance cool down for at least 2 hours.
2. You can only wash the accessories in the dishwasher – Fig. 5. Do not put the appliance or cooking pot or inner lid into the dishwasher – Fig. 6.
 - a Remove the condensation collector, place in the dishwasher. – Fig. 30.
 - b Before placing the steam cover in the dishwasher you need to separate it in two parts – Fig. 31.
 - c Remove the pressure limit valve to clean it, rinse it under water and dry – Fig. 32.
 - d To clean the inner lid, you need to detach it from the appliance and clean all its components. First unscrew the inner lid fixation nut, pull on the peak in the middle, and push the duct pressure limit valve cover to help you remove it. – Fig. 33-34.
 - e Then you can rinse the inner lid with clear water – Fig. 39. The float valve should be dismantled by removing the small silicone gasket, then turn the inner lid to get the float valve – Fig. 40-41. The duct cover can be unscrewed to be cleaned, and the duct should be checked regularly to prevent blockage – Fig. 42. Press on the internal part of the safety spring valve to check that it is not clogged – Fig. 43.
 - f Remove the cooking pot from the appliance, rinse it and dry it off thoroughly. Do not use a scourer as this can damage the non stick coating in the pot – Fig. 35.
 - g Do not immerse the appliance in water or pour water into it, clean the housing with a damp cloth. – Fig. 36.
3. Taking care of the pot
 - a To ensure the maintenance of pot quality, it is recommended not to cut food in it.
 - b Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the pot surface
 - c To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the pot.
4. Once all the components you just cleaned are perfectly dried, place them all in their original position.
5. Always use the cooking pot provided.
6. Make sure to clean the float valve after each use. You may not be able to open the lid or it can be dangerous if the float valve is very dirty and

stuck. – Fig. 37.

7. Do not pour water or food directly into the appliance. If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating element (when the pot is not in place), take it to your service center for repair.
8. Change the sealing gasket every 2 years.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible reasons	Solutions
Unable to open lid	Unable to open because of pressure in the cooking pot.	Wait for the pressure in the pot to be completely released automatically.
	Pressure in the pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to fall.	a. Once the product has cooled down, press the external part of the float valve – Fig. 36. b. For next use, please clean and wipe the float valve – Fig. 35.
Unable to close lid	Hot pot with steam inside.	Wait for the pot to be cool.
	The float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to fall.	a. Once the product has cooled down, press the external part of the float valve – Fig. 36. b. For next use, please clean and wipe the float valve – Fig. 35.
	Direction at which lid was closed is incorrect.	Close lid in the correct direction according to the instruction manual.
Food is uncooked.	Rice : water ratio is incorrect.	Use the required rice : water ratio.
	No electricity from the power grid.	Check the electric circuit.

Problem	Possible reasons	Solutions
Steam leakage from lid	Sealing gasket is broken.	Send to repair and maintenance department.
	Residue in the sealing gasket.	Clean and remove the residue.
	The sealing gasket was not properly installed.	
Intense release of pressure from pressure limit valve	Faulty pressure control resulted in release of pressure.	Send to repair and maintenance department.
	Pressure limit valve did not fall into place.	Carefully rotate/press the pressure limit valve to make it fall into place.
Continuous pressure release from float valve	Residue in the float valve.	Clean and remove the residue.
	Float valve is stuck.	Clean and remove the residue.
The limit valve releases pressure discontinuously during cooking progress.	Make the temperature in the pot more even.	Normal.
"E0" displayed on digital screen	Top sensor is in short circuit or open circuit	Send to repair and maintenance department.
"E1" displayed on digital screen	Bottom sensor is in short circuit or open circuit.	Send to repair and maintenance department.
	no bowl	Put on the right bowl.
"E2" displayed on digital screen.	The lid is not in the position defined for the selected cooking mode.	Please refer to the cooking table to check the right position of the lid for the program you have selected.
	Lid switch sensor does not function.	Send to repair and maintenance department.