



MasterChef
THE TV SERIES



10-IN-1 MULTICOOKER

Item no.: VRD919102071

English - French - Spanish



USER MANUAL



IMPORTANT SAFEGUARDS, SAVE THESE INSTRUCTIONS

The following safety precautions should always be followed, to reduce the risk of electric shock, personal injury or fire. It is important to read all of these instructions carefully before using the product, and to save them for future reference or new users.

Read all instructions before use.

- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or any other part of the product in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when the multicooker is used near children
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries
- This product is for household use only. Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces
- Intended for countertop use only
- **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter and never use with extension cord.
- When device indicates it is ready to operate (green flashing light etc.), avoid having contact with any moving parts.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not perform additional pre-heating external to the functions of the device itself.
- Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oil or hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to 'OFF', then remove the plug from the wall outlet.
- To reduce the risk of electric shock, do not mount over a sink
- To reduce the risk of fire, do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation. Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See "USE"
- Do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full.

Overfilling may cause a risk of clogging the vent pipe and developing excess pressure. Refer to *Food Preparation Instructions* for proper instruction procedures.

- Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). These foods should not be cooked in a multi cooker.
- Always check the pressure release devices for clogging before use. Do not open the multi cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.
- Do not use this multicooker for pressure frying with oil.
- When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so all the liquid, which creates the steam, does not evaporate.
- A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.
- Never deep fry or pressure fry in the unit with oil. It is dangerous and may cause a fire or serious damage.
- **Caution:** to reduce the risk of electric shock, cook only in the provided removable container (cooking pot).
- Do not use incompatible removable container (cooking pot) or sealing ring (gasket) to avoid pressure leakage.
- Do not place the unit on an unstable location it is strictly prohibited to use it on a newspaper, foam or other object that may easily block the vent holes at the bottom. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use it in a place which is near splash water or fire. Do not use it in a place exposed to directly to sunshine or oil splash. Put it in a place out of the reach of children.
- Before use each time, be sure to check the anti-block shield, float valve and exhaust valve (steam release handle) for obstruction, wipe the surface of the inner pot and the heating plate to confirm they are free of any foreign object; make sure the steam release handle is in sealing position.
- Do not move this product or force to remove the lid when the unit is in operation.
- Do not place your hands or face over the exhaust valve (steam release handle) or float valve
- Do not cover the pressure valves.
- 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 are accompanied by a person responsible for their safety.

- Do not use this product on any electrical system other than voltage: US: 120V/60Hz.
- Attention to the following WARNING label:





WARNING

Spilled food can cause serious burns.

Keep appliance & cord away from children.

NEVER:

- Drape cord over edge of counter.
- Use outlet below counter.
- Use extensions cord.

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Plug into a grounded 3 prong outlet
- Do not remove ground prong
- Do not use an adapter
- Use of extension cords is not allowed
- Failure to follow these instructions can result in death, fire or electrical shock

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS;

- WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.
- WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause defects or other reproductive harm.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

And keep the user manual in a convenient place for future reference.

EXPLANATION SYMBOLS

 Read operations manual	 If you notice any transport damage when unpacking the product, please contact you dealer without delay.
 This product is safe to be used in contact with food.	 The packaging can be reused or recycled. Please dispose properly of any packaging material no longer required.

TECHNICAL DATA

- 1000W
- 120V
- 60Hz
- Capacity: 6.3 QT

IN THE BOX

- Multi cooker
- Steamer piece
- Cup
- Spoon
- Instruction manual

PRECAUTIONS

Before each use, please make sure to inspect the following:

1. The anti-block shield, float valve and exhaust valve are not blocked by food debris.
2. The bottom surface of the inner pot and the heating plate are free of any foreign objects.
3. The steam release handle is in the “Sealing” position for all pressure cooking.

After cooking, wait until the cooker cools down for a while and release the pressure using the steam release handle. Use extreme caution when opening the lid. Scald and serious burns can be caused by the steam inside the unit. If all LED lights are flashing on the control panel, unplug the power cord immediately and consult the “Troubleshooting” section. Care must be taken with the sealing ring to avoid deformation. Failure to do so may prevent the product from working properly.

SPECIAL CARD SET INSTRUCTIONS

Our multicooker has a 3-prong grounding plug. To reduce the risk of electric shock, plug the power cord into a grounded (earthed) electrical outlet that is easily accessible at all times. The multicooker has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet in only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, flip the plug. Do not attempt to modify the plug in any way. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement and tripping. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, use only a 3-wire extension cord that has a 3-prong grounding plug and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The electrical rating of the cord must be at least 12 amps and 120 volts. The extended cord must be arranged so that it will not drape over edge of table or counter where it can be pulled by children or tripped over accidentally.

PRODUCT INTRODUCTION

Our programmable multicooker is the new generation of smart kitchen appliances. It is a 10-in-1 multifunction cooker combining the benefits of a Pressure Cooker, Sauté, Slow Cooker, Rice Cooker, Steamer, Yoghurt Maker, Food Warmer, Soup cooker, air fryer and disinfectant as well. Our multicooker is a convenient and kitchen-friendly time saver.

Its 18 micro-processor controlled intelligent programs make your everyday cooking as easy as pressing a button. It brings your green thinking right into the kitchen by saving up to 70% of energy compared with conventional cooking. In most cases, your pressure cooker reduces the cooking time by 70%, and preserves more vitamins and minerals in the natural ingredients. Our pressure cooker has been designed to avoid the common errors and safety hazards of old stove-top pressure cookers using 10 proven safety mechanisms and patented technologies. They include lid position monitoring, locking the lid under pressure, electronic pressure and temperature control, dry burn detection with automatic shutoff, over-pressure protection, and temperature and electrical current limiting fuse.

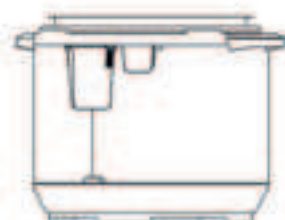
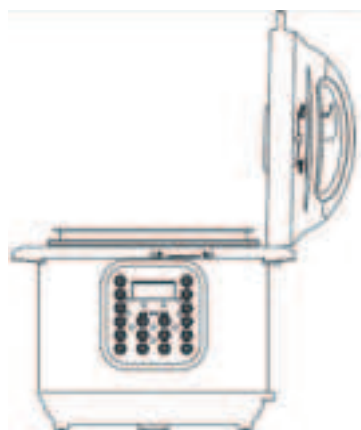
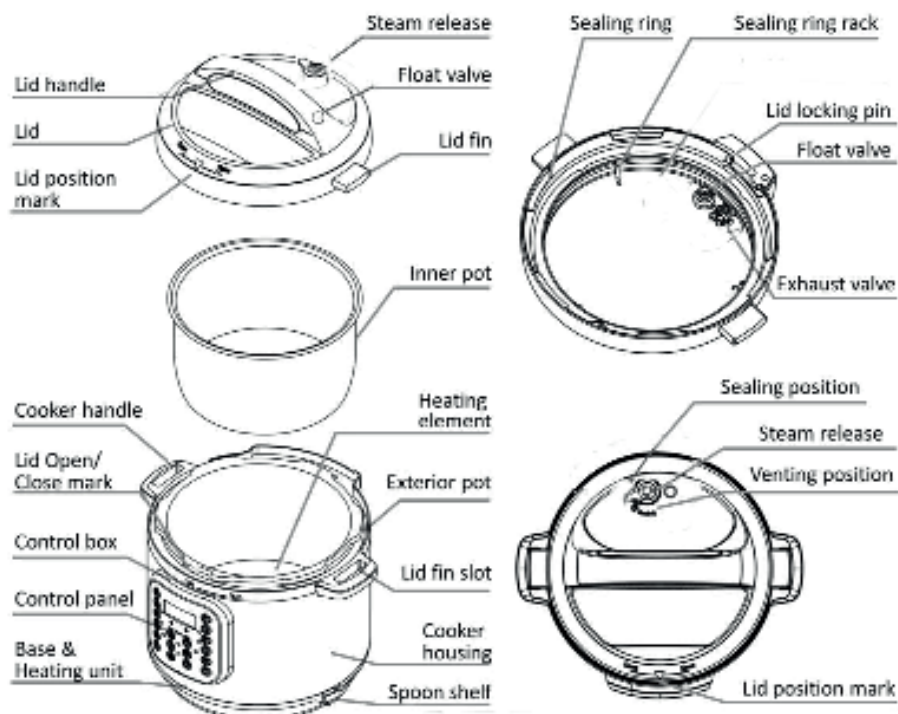
FEATURES

- High safety standard: 10 safety mechanisms.
- Multi-function: Braising, pressure cooking, stewing, steaming, simmering, slow cooking, sauté/browning, fermenting, making yogurt and keeping warm.
- 18 convenient cooking programs controlled by a microprocessor: Simply press one of the function keys to start cooking. The microprocessor controls the time, cooking pressure and temperature eliminating the need to watch over the cooker in the kitchen.
- Clean and pleasant: our multicooker produces very little noise and leaks almost no steam. This keeps the aromas and flavor of ingredients in the food and avoids messy spills, splashes or spatters to clean up.
- Dual pressure settings for fast and flexible cooking: Cooking with the high pressure reduces cooking time by up to 70% and low pressure avoids overcooking delicate food.
- Up to 24-hour delayed cooking: Long 24-hour timer. Perfect for meal planning.
- Up to 99 minutes (slow cook: 360 minutes; yogurt: 720 minutes) of manual cooking time selection.
- Auto keep warm: After cooking, the keep-warm function starts automatically for 24 hours.
- Dishwasher safe stainless steel inner pot and steam rack.

SPECIFICATIONS

- Working pressure: High 10.2 ~ 11.6psi (70 ~ 80kPa); Low 5.8 ~7.2 psi (40 ~ 50kPa)
- Steam release pressure limit: 16.68psi (115kPa)
- Working temperature: 115 C° ~ 118 C° (239 F° ~ 244 F°) at high pressure setting 110 C° ~112 C° (229° ~ 233 F°) at low pressure setting.
- “Keep warm” function: up to 99 hours 50 minutes, 63 ~ 78 C° (145 ~ 172 F°)
- “Slow Cook” function: 1 ~6 hours, at 88 ~ 99 C° (190 ~ 210 F°)
- “Sauté” function: “Normal” mode: 160 ~ 176 C° (320 ~ 349 F°)
- “More” mode: 175 ~ 210 C° (347 ~ 410 F°)
- “Less” mode: 135 ~ 150 C (275 ~ 302 F).
- “Yogurt” function: up to 12 hours. “Normal” mode for making yogurt: 36 ~ 43 C° (96.8 ~ 109.4 F°); “More” for pasteurizing milk: 71 ~83 C° (160~180 F°).

PRODUCT STRUCTURE



Lid fin slot on the cooker handle can hold the open lid on either left or right.
Condensation collector.

BEFORE THE FIRST USE

Before the first use, please take out all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions and cautions to avoid any injury or property damage. Please wash the inside of the lid and the inner pot with warm soapy water, rinse and dry thoroughly. Wipe the outer housing with a clean damp cloth. Never immerse the cooker housing in water or any other liquid. The inner pot, sealing ring and steam release handle and all accessories are dishwasher safe. But never clean the lid and housing in a dishwasher.

Install the Condensation Collector

To install the condensation collector, slide it into the slot on the cooker housing. Follow the reverse order to remove it for cleaning.



Remove and Install the Sealing Ring

The sealing ring can be removed by pulling upwards (check the below picture and pull up). To re-install the sealing ring, pressing it down into the lid rest (check the below picture and press down). The sealing ring can be installed on either side facing up.



Please note the following:

- Prior to each use, inspect to make sure the sealing ring is well seated in the sealing ring rack. A properly seated sealing ring can be shifted, with a bit of effort, clockwise or anti-clockwise follow the sealing ring rack shifted.
- After use, remove any foreign objects from the sealing ring.
- Keep the sealing ring clean to avoid odor. Washing the sealing ring in warm soapy water or dishwasher can remove odor. However, it is normal for the sealing ring to absorb the smell of certain acidic foods. That's why it is always a good idea to have more than one sealing ring on hand.
- Never pull the sealing ring by force, as the pulling may cause deformation and affect its function in sealing the pressure.
- A sealing ring with cracks, cuts or other damages should not be used. A new sealing ring replacement should be used.

SAFE LID OPENING

1. Make sure the pressure-cooking program has completed or press “Keep-Warm/Cancel” to terminate the program.
2. Releasing pressure in one of the following approaches.

Quick Release:

Slide the steam release handle to the “Venting” position to let out steam.

CAUTION:

- Please keep hands and face away from the hole on the top of the steam release handle when using Quick Release. The escaping steam is very hot and can cause scalding.
- Never pull out the steam release handle when it is letting out steam.
- Please be aware that Quick Release is not suitable for food in large liquid volume or with high starch content (e.g., porridge, congee, sticky liquids, soup, etc.). Food content may splatter out with steam. Use Natural Release instead.

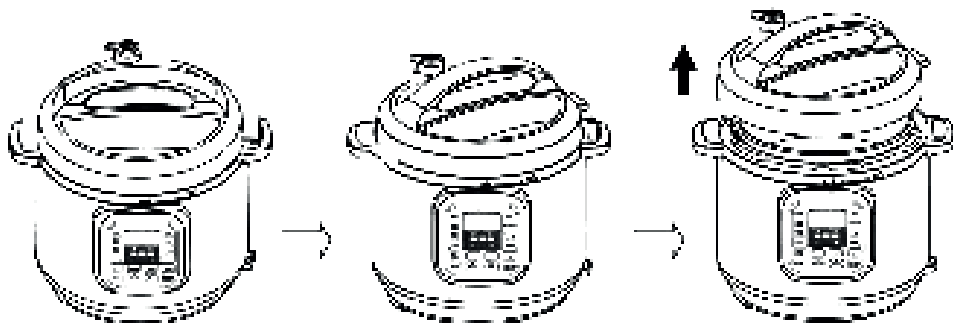
Natural Release:

- Allow the cooker to cool down naturally. This may take 10 to 15 minutes after cooking is finished and the cooker is in Keep-Warm mode. Putting a wet towel on the lid can speed up cooling.
- Open the lid: Hold the lid handle, turn the lid counterclockwise to the open position, and lift the lid up to open. To avoid vacuum suction on the lid, turn the steam release to “Venting” position to let in air when lifting the lid.
- CAUTION: Do not open the lid until pressure inside the pot is completely released. As a safety feature, the lid is locked and cannot be opened.

COOKING PREPARATION

1. Open the lid

Holding the lid handle with your hand, rotate approximately 30 degrees counterclockwise.

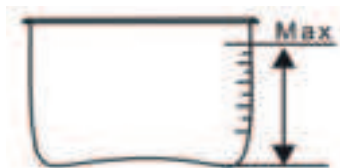


2. Check whether all parts on the lid are assembled properly

Check exhaust valve for obstructions. Make sure that the sealing ring is well seated inside its holding rack.

3. Take out the inner pot, and put in food and liquid

The total amount of food and water should NEVER exceed the maximum level marking of the inner pot. It is recommended that you do not fill the unit over 2/3 full. When cooking foods that expand during cooking such as rice, beans or dried vegetables, do not fill the unit over 1/2 full. Over filling may risk clogging the vent pipes and developing excess pressure. This could also cause spillage and may damage to the unit.



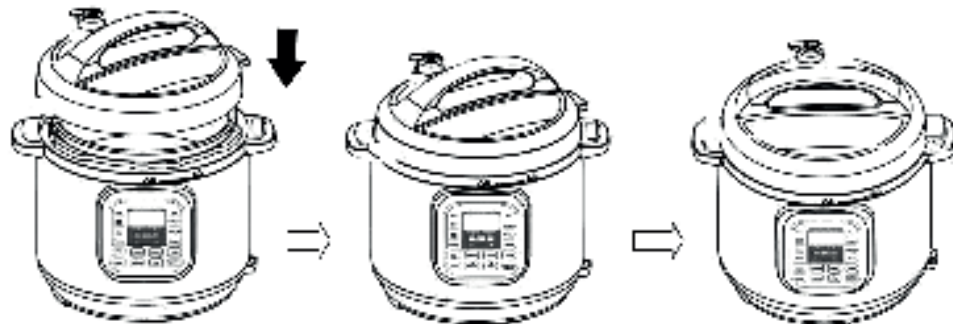
4. Place the inner pot inside the cooker housing

Before that, be sure to remove foreign objects and wipe dry the outside of the inner pot and the heating element inside of the cooker. After putting the inner pot inside the housing, rotate the inner pot slightly to ensure good contact between the inner pot and the heating element.



5. Close the lid completely

Hold the lid handle and put the lid on the cooker, rotate the lid anti-clockwise approximately 30 degrees. When using “Soup”, “Pizza”, “Meat/Stew”, “Slow cook/Bean”, “Cake”, “Rice”, “Steam”, “Porridge” and “Yogurt”, the lid should be fully closed. When using “Sauté” and “Fried”, the lid should be open. “Keep Warm” works with the lid either opened or closed.



6. Position the steam release handle properly

Please note that it is perfectly normal and necessary for the steam release handle to be loose. It works by weight and simply rests on top of the exhaust pipe. It can also be removed for washing, if necessary, by pulling it straight out. In operation of the cooker for any functions except “Keep-Warm”, “Sauté”, align the pointed end of the steam release handle pointing to “Sealing”, indicating that the multi cooker is in the sealed position. The “Sauté” function must be used without the lid. The “Keep-Warm “can operate with or without the lid or using an optional glass lid.



CONTROLS AND STATES OF THE COOKER

Control Panel

The control panel of your multicooker consists of an LED display, 2 pressure indicators, 3 mode indicators, 4 operation keys and 14 function keys. Each function key has a function indicator light. Operation keys do not have indicator lights.



Starts of the Cooker

Your multicooker has 3 states which are shown on the LED display and function indicators.

- Standby state: the LED display shows “00:00”
- Program operating state: the activated function indicator lights up and the LED display shows time. For pressure cooking, slow cooking and timer functions, the time counts down.



Operation keys

The 4 operations keys include “+”, “-” **Pressure** and **Adjust** keys. The “+” and “-” are used to change the time value.

- The “Pressure” key toggles the pressure setting between “High Pressure” and “Low Pressure” for the pressure cooking functions which include “Soup”, “Meat/Stew”, “Rice”, “Porridge”, “Steam”, “Slow cook/Bean” functions. The “Pressure” key has no effect on non-pressure-cooking functions: “Pizza”, “Fried”, “Cake”, “Sauté” and “Yogurt”.
- The “Adjust” key can make 3 types of adjustments: Changing the pressure keeping time for pressure cooking functions, “Less”, “Normal”, “More”; except “Slow Cook/Bean” and “Yogurt” functions. And these two functions (“Slow Cook/Bean” and “Yogurt”) need to use “+”, “-” to adjust.

Function Keys



The most important key is **“Keep Warm/Cancel”**. When multicooker is being programmed or any program is in effect, pressing this key will cancel the program and take the cooker to standby state. When the cooker is in standby state, pressing this key activates the keep-warm program.

The **“Soup”** key is for making various soups and broth. You can use the “Adjust” key to select a shorter or longer cooking duration, depending on the intended cooking result. Multicooker controls the pressure and temperature to a level that the liquid never goes into the heavy boiling state. For example, making chicken broth with the “Soup” function, the broth is clear, and the chicken remains intact after cooking. If you need the food content to be fully broken down, please stir and mix the soup before serving.

The **“Porridge”** key is to make porridge of various grains. You can use the “Adjust” key to select a cooking duration. The “Normal” duration is for rice porridge. For a mixture of various grains and beans, please choose the “More” duration. Stir the Porridge before serving. Please note, after the “Porridge” program is finished, do NOT put steam release handle in venting position; otherwise, the porridge will splatter through the steam release. Please use Natural Release.

The **“Pizza”** key is programmed to make Pizza. You may use the “Adjust” key to change the Pizza cooking time from “Normal” to “More” or “Less” depending on your preference of the texture and the size of pizza you put into the pot.

The **“Meat/Stew”** key is for cooking meat and stew. The “Adjust” key can be used to change the cooking time to achieve the desired texture of the meat. In general, “More” duration is for bone-stripping effect on meat.

The **“Slow Cook/Bean”** key is specifically for cooking beans. If you want the beans well cooked, please use the “Adjust” key to select “More” duration.

The **“Rice”** key is for cooking rice, and you can select 3 tests for the rice, press “adjust” function key from “Normal” to “More” or “Less”.

The **“Cake”** key is programmed to make cake. You may use the **“Adjust”** key to change the cake cooking time from **“Normal”** to **“More”** or **“Less”** depending on your preference of the texture and the size of cake you put into the pot.

The **“Steam”** key is designed for steaming purposes. You can steam vegetables, seafood or reheating with the enclosed steam rack. When steaming vegetables and seafood, please note 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. Using 1 ~2 cups (160ml) of water is sufficient for steaming fresh or frozen vegetables, with 10-minute pressure keeping time. Please use **“+”** or **“-”** keys to change the steaming time. Please note that unlike other pressure-cooking functions, the **“Steam”** function heats at full power continuously. This may burn food in direct contact with the bottom of the inner pot. Please use the trivet provided to elevate the food above the water. Use a metal basket or (oven safe) glass/ceramic container that fits into the inner pot to contain the food.

The **“Manual”** key use for selecting the functions from **“Soup”** to **“Steam”**, except the **“Slow Cook/Bean”** and **“Yogurt”**.

The **“Sauté”** key is used for open lid sauteing, browning or simmering inside the inner pot. **“Adjust”** can be used to change the operating temperature in 3 modes. Please see the **“Sauteing”** section for details.

The **“Slow Cook”** key allows you to use your multicooker as a common slow cooker. The user can change the cooking duration by pressing the **“+”** or **“-”** key between 1 and 6 hours. Please see the **“Slow cooking”** section for its usage.

The **“Yogurt”** key has 2 programs: make yogurt and pasteurize milk a Please see the **“Making Yogurt”** sections.

The **“Timer”** key is for delayed cooking. To start delayed cooking, first select the desired cooking function, and then press the **“Timer”** key. Use **“Timer”** key to set the delayed hours. Press **“Timer”** key again to change the minutes (press **“Timer”** everyone time it will add 0.5 hours, until 24 hours). The time you are setting is the delayed time before the program starts. Please allow sufficient cooking time and cooling down time before serving. Please see the **“Delayed Cooking with Timer”** section for details.

COOKING WITH YOUR MULTI COOKER

Pressure Cooking

The following procedure is for **“Rice”**, **“Soup”**, **“Poultry”**, **“Meat/Stew”**, **“Bean/Chili”**, **“Multigrain”**, **“Porridge”**, **“Steam”** and **“Manual”** functions.



1. Follow steps in the “Cooking Preparation” section of this manual.
2. Connect power cord. The LED display shows “00:00” indicating that it is in standby state.
3. Select a cooking function, e.g., “Soup”. Once a function key is pressed, its indicator lights up and twinkling.
 - Within 5 seconds after pressing a function key, you can still select any other function keys and adjust cooking duration.



4. Select cooking time.
 - You may use the “Adjust” key (except the “Slow Cook/Bean” and “Yogurt” functions) to adjust cooking duration. Press the “Adjust” key repeatedly to change between “Normal” - “Less” and “More” modes which will light up on the display.
 - If necessary, change the cooking time with “+” and “-” . Press and hold the “+” or “-” key for faster changes.
 - The built-in cooking time is suitable for general purpose food. Please use the cooking timetable in the recipe book to determine the appropriate cooking time based on the specific food, the quantity of food and your texture preference.
5. Select cooking pressure.
 - All functions except “Pizza”, “Fried”, “Cake”, “Slow Cook/Bean”, “Yogurt” “Sauté” can adjust high pressure, from defaults low pressure.

6. Cooking starts automatically in 5 seconds after the last key press.
 - Three audible “da” will sound to indicate the cooking process has begun
 - The LED display shows time indicating that the pre-heating state is in progress. Please note: Depending on the food content, the quantity and its temperature (frozen or not), the preheat cycle can range between 10 to 40 minutes.
 - As the pressure increases inside the cooker, it is perfectly normal for traces of steam to escape from the float valve until the float valve pops up.
 - Once the cooker reaches working pressure, the LED display changes from “On” to the programmed cooking time. The cooking time counts down to indicate the remaining time in minutes. During this pressurized state you should not see any steam gushing out anywhere from the lid. However, from time to time you may see a small smoke effect coming from the steam release handle and occasionally a little sputtering. This is perfectly normal.
 - During the cooking operation, the cooker makes low clicking sounds. This comes from normal operation in switching the heating element on and off.
 - At any time, you can cancel the cooking program in progress and return to standby mode by pressing the “Keep-Warm/Cancel” key.
7. When the pressure-cooking cycle finishes, the cooker beep one time and automatically goes into the “Keep Warm” cycle, called Auto. Keep “Warm” Cycle. The LED display shows an “00:00” on the first digit. The clock counts up for 24 hours. If the 24 hour Auto. Keep “Warm” cycle finishes, the cooker goes into standby state.
 - It is not recommended to leave cooked rice in “Keep-Warm” state for too long as it may affect the texture or the taste of the food.



8. To serve the food, press “Keep-Warm/Cancel” to stop the keep-warm cycle and open the lid according to the “Safe Lid Opening” section of this manual. When opening the lid, the inner pot may appear to be stuck on the lid by vacuum. This is caused by contraction of air due to cooling. Please turn the steam release handle to “Venting” to let in air to release the vacuum.

Slow Cooking

1. Follow steps in the “Cooking Preparation” section of this manual. The steam release handle should be at the “Venting” positions. An optional glass lid can also be used. 2.
2. Connect power cord. The LED display shows. “OFF” indicating that it’s in standby state.
3. Press “Slow Cook” key.
4. Change cooking duration between and 6 hours by pressing the “+” or “-” key.
5. Cooking starts automatically in 5 seconds after the last key is pressed (after “da” one time)
6. When the cooking finishes, the cooker beep one time and goes into the Auto “Keep Warm” cycle for 24 hours.



Delayed Cooking with Timer

Your multicooker has a timer function to delay the start of all kinds of cooking for up to 24 hours. The following shows how to program for delayed cooking.

1. Follow steps in the previous. “Pressure Cooking” and “Slow Cooking” sections to set a cooking program.
2. Within 5 seconds after program selection, press the “Timer“ key to set the hours and minutes to be delayed. Use “+ ” and “-” to set the delayed hours. Press “Timer” key again to change the minutes. The time is the delayed time before the program starts. Please allow sufficient cooking time and cooling down time before serving.



3. 5 seconds after last key press, the “Timer” function starts, the time on LED display counts down, and the flashing indicator on the “Timer” key changes to solid.
4. To cancel the Timer operation, press the “Keep-Warm/Cancel” key at any time.
5. Your multi cooker starts cooking when the delay timer counts down to 0. After cooking, the cooker will then enter the Auto “Keep Warm” cycle for 10 hours. Please Note:
 - We highly discourage using the Timer function for perishable foods, such as meat and fish, which may go bad when left at room temperature for hours. Cooked rice may yield overly soft texture due to long soaking time. It may also cause a layer of burned rice at the bottom of the pot if it is left in Keep-Warm mode for too long.
 - The Timer function is not recommended for porridge, oatmeal or other foamy and sticky foods. Because of the possibility of these foods gumming up the float valve causing it to never seal and leading to overflowing food content, it is highly recommended that your multi cooker not be left unattended during the preheat cycle. Since the delay function implies leaving the unit unattended, we strongly recommend not using the timer function for these types of food.

Sauteing

1. Follow steps in the “Cooking Preparation” section of this manual. Keep the lid open to avoid pressure from building up inside the cooker. An optional glass lid can also be used.
2. Connect power cord. The LED display shows “00:00” indicating that it’s in standby state.



3. Press “Sauté” key. For safety reasons, suggest that maximum operation time of one “Sauté” cycle is 30 minutes.
4. Change the cooking temperature among “Normal”, “More” and “Less” modes with the “Adjust” key. The “Normal” mode is suited for regular sauté or browning. The “More” mode is for stir-frying or blackening meat at higher temperature. The “Less” mode is suitable for simmering, reducing juices or thickening sauce. To avoid pressure building up, the lid cannot be closed.
CAUTION: partially closing the lid during sauteing could cause the pressure to build up in the cooker. This can be hazardous.
5. Heating starts automatically in 5 seconds after the last key is pressed. The “Sauté” program can be cancelled at any time by pressing “Keep Warm/Cancel” key.
6. When cooking finishes, the cooker beeps one time and goes to standby state. If you need more time, simply press the “Sauté” key again.

WARNING

Pressing the “Keep-Warm/Cancel” key in the standby state activates the “Keep Warm” function. And it starts automatically keep warm. You cannot adjust the time, due to this warming function is automatic. Maximum duration time is 24 hours. The “Keep Warm” function can be used with or without the lid closed. You can also use an optional glass lid for this function. When it finishes, the cooker goes to standby state automatically.

Making Yogurt

You can make yogurt either with the inner pot or use glass bottles. The process to make yogurt involves two steps. The first step is to pasteurize the milk by heating it to 180 F/83 C. This serves two purposes: (1) killing pathogens and harmful bacteria which can grow during the fermentation period, and (2) denaturation of milk proteins, which prevents curdling of milk and makes the proteins easier to absorb.



Your multicooker provides two convenient ways to heat your milk. If you use the inner pot to make yogurt, press “Yogurt” then press “+”, “-” to adjust the time you need, and it defaults 8 hours. Your multicooker will then boil the milk to 180 F°/83 C°. When it’s done, it beeps one time and goes to keep warm automatically. If you use a container or bottles to make yogurt, you can steam the milk by adding 1 cup of water in the inner pot, putting in the steam rack and placing your container or bottles on top of the rack. Select the “Yogurt” function and set the time for 1 minute. Once the process is over, use the “Natural Release” method to release the steam. The second step after heating the milk is to let it cool to below 115 F°/46 C°, then add an adequate amount of yogurt starter or fresh yogurt. If you use a container or bottles, you can place them in the inner pot without adding any additional water. Press the “Yogurt” function key and adjust the time using the “+” and “-” keys based on the instructions of the yogurt starter. The program automatically starts in 5 seconds. When the program completes, your multicooker “da” one time, displays “08:00” and goes to standby state. The yogurt can be served plain together with other dishes (e.g., curry), or mixed with honey or jam to make a fruit yogurt.

Initial Test Run

In order to get a feel for your multicooker before jumping in with your favorite recipe, it’s a great idea to take it for a test run. This will help you to become familiar with your multicooker, make sure that your unit is working perfectly and also clean the unit of possible residues in the process. This test run can be accomplished in about 15 minutes. It’s optional but recommended.



1. Make sure the steam release handle and float valve are unobstructed and clean and that the sealing ring is properly seated.
2. Insert the inner pot in the cooker base and add water to the “3” mark on the inner pot.

3. Close the lid. Make sure that the steam release handle is pointing to “Sealing” mark on the lid.
4. Press the “Steam & Egg” button and press the “-” button to change the time to 2 minutes.
5. In 5 seconds, your multicooker will go into the preheating cycle (display showing “00:10”).
Within a few minutes steam will start coming out for a minute or two until the Float Valve pops up and seals the cooker. Within another minute or two the working pressure will be reached, and the countdown timer will begin. Once the countdown is finished, your multi cooker will beep and automatically go into the. “Keep Warm” mode. That’s it. The test is complete. Press the “Keep-Warm/Cancel” button and/or unplug the unit. Once the pot cools down, you can open it and are ready to try your favorite recipe.

CARE AND MAINTENANCE

Regular care or maintenance is essential in ensuring that this product is safe for use. If any of the following circumstances take place, please stop using the appliance immediately and contact the retail store or online merchant. When:

- Power cord and plug suffer from expansion, deformation, discoloration, damages, etc.
- A portion of power cord or the plug gets hotter than usual.
- Electric multicooker heats abnormally, emitting a burnt smell.
- When powered on, there are unusual sounds or vibrations. If there is dust or dirt on the plug or socket, please remove dust or dirt with a dry brush.

CLEANING

CAUTION: please make sure the appliance has cooled down and is unplugged before cleaning.

1. Clean the product after each use. Wipe the black inner housing rim and slot dry with cloth to prevent rusting on the exterior pot rim.
2. Remove the lid and take out the inner pot, wash them with detergent, rinse with clear water and then wipe dry with a soft cloth. The stainless-steel inner pot is also dishwasher safe.
3. Use water to clean the lid, including the sealing ring (which can be removed), exhaust valve, anti-block shield, and wipe them clean with dry soft cloth. Do not take apart the steam release pipe assembly.
4. Clean the cooker body with clean damp cloth. Do not immerse the cooker into water. Do not use a wet cloth to clean the pot while the power cord is plugged into the power outlet. Troubleshooting If you experience any problem with the appliance, please contact the retail store or online merchant. For technical assistance and product return information. The cases in the following tables do not always indicate a faulty cooker. Please examine the cooker carefully before contacting the support for repair.

TROUBLESHOOTING TABLE

No	Description	Cause	Solution
1	Unable to close lid.	The installation of gasket is not correct.	Calibrate the position of the gasket.
		The ball float valve on splint is jammed.	Gently poke the valve plate.
2	Unable to open lid.	The ball float valve doesn't fall.	Use a toothpick to gently poke the valve.
3	The air leakage of pot cover	The installation of gasket is not correct.	Calibrate the position of the gasket.
		Gasket has stains.	Clean the gasket.
		Gasket is damaged.	Replace the gasket.
		The cover is not sealed.	Cover the lid according to the manual.
4	The air leakage of the ball float valve	The gasket of the ball float valve has stains.	Clean the gasket of ball float valve.
		The gasket of the ball float valve is damaged.	Replace the gasket of ball float valve.
5	The ball float valve is not rising.	Water and food don't reach the minimum limit.	According to instructions, use the correct amount of water and food.
		Air leakage of pot cover or discharge pressure valve.	Send the electric multicooker to the maintenance center to check.
6	E1	Open circuit of the sensor	Send the electric multicooker to the maintenance center to check.
7	E2	Short circuit of the sensor	Send the electric multicooker to the maintenance center to check.
8	E3	Overheating	Send the electric multicooker to the maintenance center to check.
9	E4	Low temperature	Send the electric multicooker to the maintenance center to check.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Do not dispose electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge.

LIMITED WARRANTY

Our multicooker warrants this appliance to be free from defects in workmanship and material, under normal residential use, for a period of one (1) year from the date of purchase. This warranty extends only to the original purchaser. A purchase receipt, purchase order number or other proof of date of original purchase is required before warranty service is performed. Seller's obligation under this warranty is limited to replacing or repairing or assisting in the repair at Seller's option. All repairs for which warranty claims are made must be pre-authorized by Seller. This appliance comes equipped with many safety features. Any attempt to interfere with their operation may result in serious injury/damages and void this warranty. No warranty service will be provided to any appliance that has been tampered with, unless directed by a seller representative. This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from negligent use or misuse of the appliance, use contrary to the operating instructions, failure to provide reasonable and necessary maintenance, or disassembly. Further, the warranty does not cover damage resulting from Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes. Seller is not responsible for shipping cost for warranty service.

LIMITATION AND EXCLUSIONS

To the extent permitted by applicable law, the liability of Seller, if any, for any allegedly defective appliance or part shall be limited to repair or replacement of the appliance or part and shall not exceed the purchase price of a comparable replacement appliance or part. THE PROVISIONS OF THIS WARRANTY ARE YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY WITH RESPECT TO THE PRODUCT(S) COVERED BY THIS WARRANTY. ALL IMPLIED WARRANTIES WITH RESPECT TO THE APPLIANCES(S) INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE HEREBY EXPRESSLY EXCLUDED. Seller is not responsible or liable for indirect, special or consequential damages arising out of or in connection with the use or performance of the appliance or damages with respect to any economy loss, loss of property, loss of revenues or profits, loss of enjoyment or use, costs of removal, installation or other consequential damages of whatsoever nature. Some provinces/states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. Accordingly, the above limitation may not apply to you. You the buyer may have other rights and remedies under your states or province's applicable laws, which are in addition to any right or remedy which may be available under this limited warranty.

WARRANTY

- The manufacturer provides warranty in accordance with the legislation of the customer's own country of residence, with a minimum of 1 year, starting from the date on which the appliance is sold to the end user.
- The warranty only covers defects in material or workmanship.
- The repairs under warranty may only be carried out by an authorized service center. When making a claim under the warranty, the original bill of purchase (with purchase date) must be submitted.
- The warranty will not apply in cases of:
 - Normal wear and tear
 - Incorrect use, e.g. overloading of the appliance, use of non-approved accessories
 - Use of force, damage caused by external influences
 - Damage caused by non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable mains supply or non-compliance with the installation instructions
 - Partially or completely dismantled appliances

In accordance with our policy of continual product improvement, we reserve the right to make technical and visual changes without notice. The current version of this instruction manual can be found under www.arovo.com



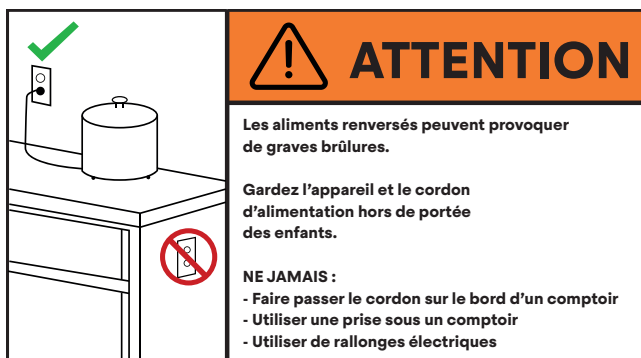
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES, CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les consignes de sécurité suivantes doivent toujours être respectées afin de réduire les risques d'électrocution, de blessure ou d'incendie. Lisez attentivement ces consignes dans leur intégralité avant d'utiliser ce produit, et conservez-les pour vous y référer ultérieurement ou les transmettre à de nouveaux utilisateurs.

Veillez lire toutes les consignes avant utilisation.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises ou tout autre élément du produit dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque le multicuiseur est utilisé par ou en présence d'enfants.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'insérer ou de retirer des pièces.
- N'utilisez pas d'appareil dont le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, qui présente des dysfonctionnements ou qui est endommagé de quelque autre manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre d'entretien autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait provoquer des blessures.
- Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir et ne le mettez pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Destiné à être utilisé sur un comptoir uniquement.
- **AVERTISSEMENT** : Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne faites jamais passer le cordon par-dessus le bord d'un comptoir, n'utilisez jamais de prise sous un comptoir et ne l'utilisez jamais avec une rallonge.
- Lorsque l'appareil indique qu'il est prêt à fonctionner (voyant vert clignotant, etc.), évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à côté d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chaud.
- N'effectuez pas de préchauffage externe supplémentaire en dehors des fonctions de l'appareil en soi.
- Soyez très prudent lorsque vous manipulez un appareil contenant de l'huile chaude ou des liquides chauds.
- Branchez toujours la prise à l'appareil avant de le brancher à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, réglez le bouton de réglage sur « OFF » (Arrêt), puis débranchez-le de la prise murale.
- Pour réduire le risque d'électrocution, n'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier.
- Pour réduire le risque d'incendie, ne rangez rien directement sur la surface de l'appareil lorsque celui-ci est en marche. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures par échaudage. Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de le faire fonctionner. Reportez-vous aux Instructions d'utilisation.

- Ne remplissez pas l'appareil à plus des deux tiers. Lorsque vous cuisinez des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz ou les légumineuses, ne remplissez pas l'appareil à plus de la moitié. Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction du tuyau d'évacuation et le développement d'une pression excessive. Reportez-vous aux Instructions de préparation des aliments pour connaître les procédures d'instruction appropriées.
- Sachez que certains aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent produire de la mousse, de l'écume et des crépitements, et obstruer le dispositif de libération de la pression (évent à vapeur). Ces aliments ne doivent pas être cuits dans un multicuiseur.
- Avant toute utilisation, vérifiez toujours que les dispositifs de libération de la pression ne sont pas obstrués. N'ouvrez pas le multicuiseur avant que l'appareil n'ait refroidi et que toute la pression interne n'ait été libérée. Si les poignées sont difficiles à écarter, cela indique que le multicuiseur est encore sous pression : ne forcez pas pour l'ouvrir. Toute pression dans le multicuiseur peut être dangereuse. Reportez-vous à la section Instructions d'utilisation.
- N'utilisez pas ce multicuiseur pour la friture sous pression avec de l'huile.
- Lorsque la pression de fonctionnement normale est atteinte, baissez le chauffage pour que tout le liquide, qui crée la vapeur, ne s'évapore pas.
- Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque qu'il soit saisi par les enfants, qu'ils s'y emmêlent ou qu'ils trébuchent sur un cordon plus long.
- Ne faites jamais de friture ou de friture sous pression dans l'appareil avec de l'huile. C'est dangereux et cela peut provoquer un incendie ou des dommages graves.
- Attention : pour réduire le risque d'électrocution, ne cuisinez que dans le récipient amovible fourni (cuve de cuisson).
- N'utilisez pas de récipient amovible (cuve de cuisson) ou de bague d'étanchéité (joint) incompatibles pour éviter les fuites de pression.
- Ne placez pas l'appareil sur un endroit instable ; il est strictement interdit de l'utiliser sur du papier journal, de la mousse ou tout autre objet qui pourrait facilement bloquer les événements d'aération situés en bas. Pour éteindre l'appareil, mettez n'importe quelle commande sur « Off » (Arrêt), puis débranchez la fiche de la prise murale.
- Ne l'utilisez pas dans un endroit proche d'une source d'eau ou de flammes. Ne l'utilisez pas dans un endroit exposé directement aux rayons du soleil ou à des projections d'huile. Placez-le hors de portée des enfants.
- Ne déplacez pas ce produit et ne forcez pas pour retirer le couvercle lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne placez pas vos mains ou votre visage au-dessus de la soupape d'échappement (poignée de libération de la vapeur) ou de la soupape à flotteur.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le bouclier antiblocage, la soupape à flotteur et la soupape d'échappement (poignée de libération de la vapeur) ne sont pas obstrués, essuyez la surface de la cuve intérieure et de la plaque chauffante pour confirmer qu'ils sont exempts de tout objet étranger ; assurez-vous que la poignée de libération de la vapeur est en position d'étanchéité.
- Ne couvrez pas les soupapes de pression.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient accompagnées d'une personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez pas ce produit sur un système électrique autre que la tension : US : 120 V/60 Hz.
- Attention à l'étiquette d'AVERTISSEMENT suivante:



RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Branchez l'appareil dans une prise de courant à 3 broches avec une mise à la terre
- Ne retirez pas la broche de mise à la terre
- N'utilisez pas d'adaptateur
- L'utilisation de rallonges électriques n'est pas autorisée
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou une électrocution.

ÉTAT DE LA CALIFORNIE PROPOSITION 65 AVERTISSEMENTS.

- AVERTISSEMENT : Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques connus de l'État de Californie pour causer le cancer.
- AVERTISSEMENT : Ce produit contient un ou plusieurs produits chimiques connus de l'État de Californie pour causer des problèmes ou d'autres dommages à la reproduction.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Et conservez le mode d'emploi dans un endroit sûr pour vous y référer ultérieurement.

EXPLICATION DES SYMBOLES

 Lire le manuel de l'opérateur.	 Si vous constatez des dommages lors du déballage du produit, contactez immédiatement votre revendeur.
 Ce produit peut être utilisé en toute sécurité en contact avec les aliments.	 L'emballage peut être réutilisé ou recyclé. Éliminez correctement tout matériel d'emballage qui n'est plus nécessaire.

DONNÉES TECHNIQUES

- Puissance : 1000 W
- 120 V
- 60 Hz
- Capacité : 6 L

CONTENU DE LA BOÎTE

- Multicuisiseur
- Pièce de cuisson à la vapeur
- Récipient
- Cuillère
- Manuel d'instructions

PRECAUTIONS

Avant chaque utilisation, assurez-vous d'inspecter les éléments suivants :

1. Le bouclier antiblocage, la valve à flotteur et la valve de libération ne sont pas obstrués par des débris alimentaires.
2. La surface inférieure de la cuve intérieure et la plaque chauffante sont exemptes de tout corps étranger.
3. La poignée de libération de la vapeur est en position « Scellement » pour toute cuisson sous pression.

Après la cuisson, attendez que le multicuisiseur refroidisse un moment et libérez la pression à l'aide de la poignée de libération de la vapeur. Soyez très prudent lorsque vous ouvrez le couvercle. Des échaudures et des brûlures graves peuvent être causées par la vapeur à l'intérieur de l'appareil. Si tous les témoins lumineux clignotent sur le panneau de commande, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation et consultez la section Dépannage II. Faites attention à la bague d'étanchéité pour éviter toute déformation. Le non-respect de cette consigne peut empêcher le produit de fonctionner correctement.

FICHE SPECIFIQUE - INSTRUCTIONS DE L'ENSEMBLE

Notre autocuisiseur est équipé d'une fiche à trois broches avec une mise à la terre. Pour réduire le risque d'électrocution, branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique reliée à la terre, facilement accessible à tout moment. L'autocuisiseur est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, retournez-la. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement. Une rallonge peut être utilisée si elle est utilisée avec précaution. Si une rallonge est utilisée, n'utilisez qu'une rallonge à 3 fils munie d'une fiche de mise à la terre à 3 broches et d'une prise à 3 fentes compatible avec la fiche de l'appareil. La puissance électrique du cordon doit être d'au moins 12 ampères et 120 volts. Le cordon doit être disposé de manière à ne pas traîner sur le bord d'un comptoir ou d'une table, afin que les enfants ne puissent pas tirer ou trébucher sur ce dernier.

PRESENTATION DU PRODUIT

Notre autocuiseur programmable est la nouvelle génération d'appareils de cuisine intelligents. Il s'agit d'un appareil multifonction 10-en-1 combinant les avantages d'un autocuiseur, d'une sauteuse, d'une mijoteuse, d'un cuiseur de riz, d'un cuiseur à vapeur, d'une yaourtière, d'un réchauffeur d'aliments, d'un cuiseur de soupe, d'une friteuse et d'un désinfecteur. Notre autocuiseur est un gain de temps pratique et convivial pour la cuisine. Ses 18 programmes intelligents contrôlés par microprocesseur rendent votre cuisine quotidienne aussi facile que d'appuyer sur un bouton. Il apporte une touche d'écologie directement dans votre cuisine en économisant jusqu'à 70 % d'énergie par rapport à la cuisson traditionnelle. Dans la plupart des cas, votre autocuiseur réduit le temps de cuisson de 70 % et préserve davantage de vitamines et de minéraux dans les ingrédients naturels. Notre autocuiseur a été conçu pour éviter les erreurs courantes et les risques de sécurité des anciens autocuiseurs sur cuisinières grâce à 10 mécanismes de sécurité éprouvés et à des technologies brevetées. Citons par exemple le contrôle de la position du couvercle, le verrouillage du couvercle sous pression, le contrôle électronique de la pression et de la température, la détection de brûlure sèche avec un arrêt automatique, la protection contre la surpression et le fusible de limitation de la température et du courant électrique.

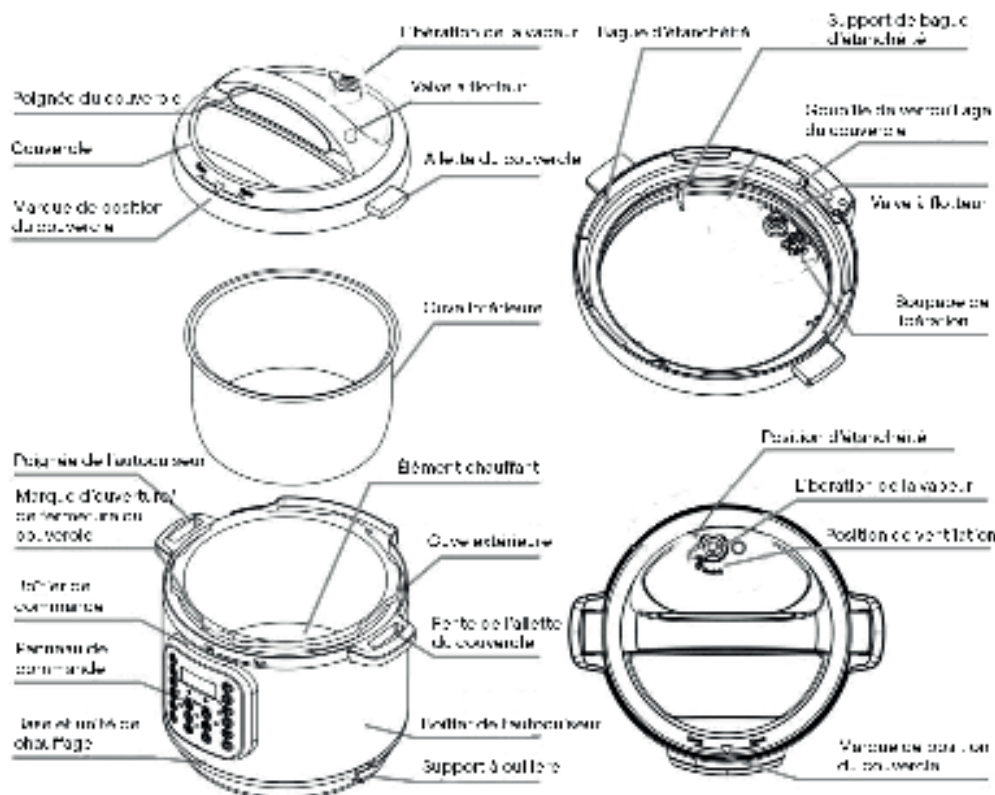
CARACTERISTIQUES

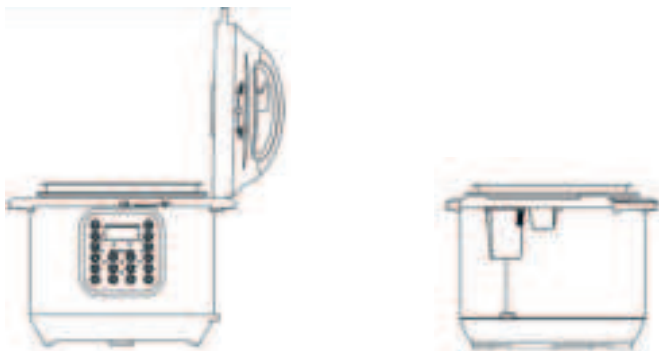
- Norme de sécurité élevée : 10 mécanismes de sécurité.
- Multifonction : Braissage, cuisson sous pression, cuisson à l'étouffée, cuisson à la vapeur, mijotage, cuisson lente, sautage/dorage, fermentation, fabrication de yaourts et maintien au chaud.
- 18 programmes de cuisson pratiques contrôlés par un microprocesseur : Il suffit d'appuyer sur l'une des touches de fonction pour lancer la cuisson. Le microprocesseur contrôle le temps, la pression de cuisson et la température, ce qui évite d'avoir à surveiller l'autocuiseur dans la cuisine.
- Propre et agréable : notre autocuiseur est très peu bruyant et ne laisse échapper presque aucune vapeur. Cela permet de conserver les arômes et la saveur des ingrédients dans les aliments et de ne pas avoir à nettoyer de déversements ou d'éclaboussures.
- Double réglage de la pression pour une cuisson rapide et flexible : La cuisson à haute pression réduit le temps de cuisson jusqu'à 70 % et la basse pression évite de trop cuire les aliments délicats.
- Cuisson différée jusqu'à 24 heures : Longue minuterie de 24 heures. Parfait pour planifier les repas.
- Jusqu'à 99 minutes (cuisson lente : 360 minutes ; yaourt : 720 minutes) de sélection manuelle du temps de cuisson.
- Maintien au chaud automatique : Après la cuisson, la fonction de maintien au chaud démarre automatiquement pendant 24 heures.
- La cuve intérieure et la grille à vapeur en acier inoxydable passent au lave-vaisselle.

CARACTERISTIQUES

- Pression de fonctionnement : Élevée 10,2 ~ 11,6 psi (70 ~ 80 kPa) ; Basse 5,8 ~ 7,2 psi (40 ~ 50 kPa)
- Limite de la pression de libération de la vapeur : 16,68 psi (115 kPa)
- Température de fonctionnement : 115 °C ~ 118 °C (239 °F ~ 244 °F) en réglage haute pression et 110 °C ~ 112 °C (229 ° ~ 233 °F) en réglage basse pression.
- Fonction de Maintien au chaud II : jusqu'à 99 heures et 50 minutes, 63 ~ 78 °C (145 ~ 172 °F)
- Fonction de Cuisson lente II : 1 ~ 6 heures, à 88 ~ 99 °C (190 ~ 210 °F)
- Fonction de Sauté II : Mode Normal II : 160 ~ 176 °C (320 ~ 349 °F)
- Mode Plus II : 175 ~ 210 °C (347 ~ 410 °F)
- Mode Moins II : 135 ~ 150 °C (275 ~ 302 °F)
- Fonction de Yaourt II : jusqu'à 12 heures. Mode Normal II pour la préparation de yaourts : 36 ~ 43 °C (96.8 ~ 109.4 °F); Mode Plus II pour la pasteurisation du lait : 71 ~ 83 °C (160~180 °F)

STRUCTURE DU PRODUIT





La fente de l'ailette du couvercle située sur la poignée de l'autocuiseur permet de maintenir le couvercle ouvert à gauche ou à droite. Collecteur de condensation.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, veuillez sortir tous les accessoires de l'emballage et lire attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions d'utilisation et aux mises en garde afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel. Veuillez laver l'intérieur du couvercle et la cuve intérieure à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-les soigneusement. Essuyez le boîtier extérieur avec un chiffon propre et humide. N'immergez jamais le boîtier de l'autocuiseur dans l'eau ou tout autre liquide. La cuve intérieure, la bague d'étanchéité, la poignée de libération de la vapeur et tous les accessoires passent au lave-vaisselle. Ne nettoyez jamais le couvercle et le boîtier dans un lave-vaisselle.

Installer le collecteur de condensation

Pour installer le collecteur de condensation, faites-le glisser dans la fente du boîtier de l'autocuiseur. Suivez l'ordre inverse pour le retirer afin de le nettoyer.



Retirer et installer la bague d'étanchéité

La bague d'étanchéité peut être retirée en la tirant vers le haut (consultez l'image ci-dessous et tirez-la vers le haut). Pour réinstaller la bague d'étanchéité, appuyez sur celle-ci dans le support du couvercle (consultez l'image ci-dessous et appuyez dessus). La bague d'étanchéité peut être installée sur l'un ou l'autre côté, vers le haut.



Veillez noter ce qui suit :

- Avant chaque utilisation, vérifiez que la bague d'étanchéité est bien en place dans le support de bague d'étanchéité. Une bague d'étanchéité correctement installée peut être déplacée, avec un peu d'effort, dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse, suivant le déplacement du support de la bague d'étanchéité.
- Après utilisation, retirez tout corps étranger de la bague d'étanchéité.
- Maintenez la bague d'étanchéité propre pour éviter les odeurs. Le nettoyage de la bague d'étanchéité à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle peut éliminer les odeurs. Cependant, il est normal que la bague d'étanchéité absorbe l'odeur de certains aliments acides. C'est pourquoi il est toujours préférable d'avoir plus d'une bague d'étanchéité à portée de main.
- Ne tirez jamais sur la bague d'étanchéité en la forçant, car cela pourrait la déformer et affecter sa fonction d'étanchéité de la pression.
- N'utilisez pas une bague d'étanchéité présentant des fissures, des coupures ou d'autres dommages. Utilisez alors une nouvelle bague d'étanchéité de remplacement.

OUVRIR LE COUVERCLE EN TOUTE SECURITE

1. Assurez-vous que le programme de cuisson sous pression est terminé ou appuyez sur « Maintien au chaud/Annuler » pour mettre fin au programme.
2. Libérez la pression par l'une des méthodes suivantes.

Libération rapide :

Faites glisser la poignée de libération de la vapeur sur la position « Ventilation » pour libérer la vapeur.

AVERTISSEMENT :

- Veuillez garder les mains et le visage éloignés de l'orifice situé en haut de la poignée de libération de la vapeur lorsque vous utilisez le système de libération rapide. La vapeur libérée est très chaude et peut provoquer des brûlures.
- Ne tirez jamais sur la poignée de libération de la vapeur lorsque celle-ci s'échappe.
- Sachez que la libération rapide ne convient pas aux aliments contenant un grand volume de liquide ou ayant une forte teneur en amidon (par exemple, porridge, congee, liquides collants, soupe, etc.). Le contenu des aliments peut être projeté avec la vapeur. Utilisez plutôt la libération naturelle.

Libération naturelle :

- Laissez l'autocuiseur refroidir naturellement. Cela peut prendre 10 à 15 minutes après la fin de la cuisson et lorsque l'autocuiseur est en mode « Maintien au chaud ». Poser une serviette humide sur le couvercle peut accélérer le refroidissement.

- Ouvrez le couvercle : Tenez la poignée du couvercle, tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position ouverte, et soulevez le couvercle pour l'ouvrir. Pour éviter l'aspiration du vide sur le couvercle, mettez le dispositif de libération de la vapeur en position « Ventilation » pour laisser entrer l'air lorsque vous soulevez le couvercle.
- Avertissement : N'ouvrez pas le couvercle avant que la pression à l'intérieur de la cuve ne soit complètement libérée. Par mesure de sécurité, le couvercle est verrouillé et ne peut être ouvert.



PRÉPARATION À LA CUISSON

1. Ouvrez le couvercle

En tenant la poignée du couvercle avec votre main, faites-la tourner d'environ 30 degrés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

2. Vérifiez si toutes les pièces du couvercle sont correctement assemblées.

Vérifiez que la soupape de libération n'est pas obstruée. Assurez-vous que la bague d'étanchéité est bien placée dans son support.

3. Retirez la cuve intérieure, et mettez-y les aliments et le liquide.

La quantité totale d'aliments et d'eau ne doit JAMAIS dépasser le niveau maximal indiqué sur la cuve intérieure. Il est recommandé de ne pas remplir l'appareil à plus des deux tiers. Lorsque vous cuisinez des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les haricots ou les légumineuses, ne remplissez pas l'appareil à plus de la moitié. Un remplissage excessif peut entraîner un risque d'obstruction des tuyaux de ventilation et le développement d'une pression excessive. Cela pourrait également provoquer des déversements et endommager l'appareil.



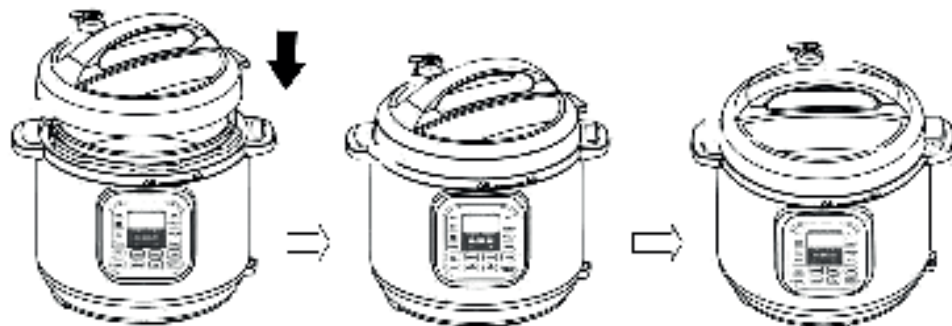
4. Placez la cuve intérieure dans le boîtier de l'autocuiseur

Avant cela, veillez à retirer les corps étrangers et à essuyer l'extérieur de la cuve intérieure et l'élément chauffant à l'intérieur de l'autocuiseur. Après avoir placé la cuve intérieure à l'intérieur du boîtier, tournez légèrement la cuve intérieure pour assurer un bon contact entre la cuve intérieure et l'élément chauffant.



5. Fermez le couvercle complètement

Tenez la poignée du couvercle et mettez le couvercle sur l'autocuiseur, tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre d'environ 30 degrés. Lorsque vous utilisez les fonctions « Soupe », « Pizza », « Viande/Ragoût », « Cuisson lente/Haricots », « Gâteau », « Riz », « Vapeur », « Porridge » et « Yaourt », le couvercle doit être complètement fermé. Lorsque vous utilisez les fonctions « Sauté » et « Friture », le couvercle doit être ouvert. La fonction « Maintien au chaud » fonctionne avec le couvercle ouvert ou fermé.



6. Positionnez correctement la poignée de libération de la vapeur

Veillez noter qu'il est parfaitement normal et nécessaire que la poignée de libération de la vapeur soit lâche. Elle fonctionne par poids et repose simplement sur le dessus du tuyau d'évacuation. Elle peut également être retirée pour être nettoyée, si nécessaire, en la tirant directement. Lors de l'utilisation de l'appareil pour toutes les fonctions, à l'exception de celle de « Maintien au chaud » et « Sauté », alignez l'extrémité pointue de la poignée de libération de la vapeur sur « Scellement », indiquant que le multicuiseur est en position scellée. La fonction « Sauté » doit être utilisée sans le couvercle. La fonction « Maintien au chaud » peut fonctionner avec ou sans le couvercle ou en utilisant un couvercle en verre en option.



COMMANDES ET ÉTATS DE L'AUTOUISEUR

Panneau de commande

Le panneau de commande de votre multicuiseur se compose d'un écran LED, de 2 indicateurs de pression, de 3 indicateurs de mode, de 4 touches de commande et de 14 touches de fonction. Chaque touche de fonction dispose d'un témoin de fonction. Les touches de commande ne sont pas dotées de témoins lumineux.



Démarrage de l'autocuiseur

Votre multicuiseur a 3 états qui sont indiqués sur l'écran LED et les indicateurs de fonction.

- État de veille : l'écran LED affiche « 00:00 »
- État de fonctionnement du programme : le témoin de la fonction activée s'allume et l'écran LED affiche le temps. Pour les fonctions de cuisson sous pression, de cuisson lente et de minuterie, le temps est décompté.



Touches de commande

Les 4 touches de commande incluent « + », « - », « Pression » et « Ajuster ». Les touches « + » et « - » sont utilisées pour modifier la valeur du temps.

- La touche « Pression » permet de basculer le réglage de la pression entre « Haute pression » et « Basse pression » pour les fonctions de cuisson sous pression qui comprennent les fonctions « Soupe », « Viande/Ragoût », « Riz », « Porridge », « Vapeur », « Cuisson lente/Haricots ». La touche « Pression » n'a aucun effet sur les fonctions de cuisson sans pression suivantes : « Pizza », « Friture », « Gâteau », « Sauté » et « Yaourt ».
- La touche « Ajuster » permet d'effectuer 3 types de réglages : Modification du temps de maintien de la pression pour les fonctions de cuisson sous pression, « Moins », « Normal », « Plus » ; à l'exception des fonctions « Cuisson lente/Haricots » et « Yaourt ». Et ces deux fonctions (« Cuisson lente/Haricots » et « Yaourt ») requièrent l'utilisation des touches « + » et « - » pour les ajuster.

Touches de fonction



La touche la plus importante est « Maintien au chaud/Annuler ». Lorsque le multicuiseur est en cours de programmation ou qu'un programme est activé, appuyer sur cette touche annule le programme et met l'autocuiseur en veille. Lorsque l'autocuiseur est en état de veille, une pression sur cette touche active le programme de maintien au chaud.

La touche « **Soupe** » permet de préparer diverses soupes et bouillons. Vous pouvez utiliser la touche « Ajuster » pour sélectionner une durée de cuisson plus courte ou plus longue, en fonction du résultat de cuisson souhaité. Le multicuiseur contrôle la pression et la température à un niveau tel que le liquide ne passe jamais à l'état de forte ébullition. Par exemple, si vous préparez un bouillon de poulet avec la fonction « Soupe », le bouillon est clair et le poulet reste intact après la cuisson. Si vous avez besoin que le contenu des aliments soit entièrement décomposé, veuillez remuer et mélanger la soupe avant de la servir.

La touche « **Porridge** » permet de faire du porridge de différentes céréales. Vous pouvez utiliser la touche « Ajuster » pour sélectionner une durée de cuisson. La durée « Normale » est pour le porridge de riz. Pour un mélange de diverses céréales et haricots, veuillez choisir la durée « Plus ». Remuez le porridge avant de le servir. Veuillez noter qu'une fois le programme « Porridge » terminé, ne mettez PAS la poignée de libération de la vapeur en position d'évacuation, sinon le porridge sera expulsé avec la vapeur libérée. Veuillez utiliser la libération naturelle.

La touche « **Pizza** » est programmée pour faire des pizzas. Vous pouvez utiliser la touche « Ajuster » pour modifier le temps de cuisson de la pizza de « Normal » à « + » ou « - » selon vos préférences en matière de texture et de la taille de la pizza que vous insérez dans la cuve.

La touche « **Viande/Ragoût** » est destinée à la cuisson de la viande et de ragoûts. La touche « Ajuster » permet de modifier le temps de cuisson pour obtenir la texture souhaitée de la viande.

En général, la durée « Plus » correspond à l'effet de désossage de la viande.

La touche « **Cuisson lente/Haricots** » est spécialement conçue pour la cuisson des haricots. Si vous voulez que les haricots soient bien cuits, veuillez utiliser la touche « Ajuster » pour sélectionner la durée « Plus ».

La touche « **Riz** » permet de cuire le riz, et vous pouvez sélectionner 3 tests pour le riz, en appuyant sur la touche de fonction « Ajuster » pour la faire passer de « Normal » à « Plus » ou « Moins ».

La touche « **Gâteau** » est programmée pour préparer des gâteaux. Vous pouvez utiliser la touche « Ajuster » pour modifier le temps de cuisson du gâteau de « Normal » à « Plus » ou « Moins » selon vos préférences en matière de texture et de la taille du gâteau que vous insérez dans la cuve.

La touche « **Vapeur** » est destinée à la cuisson à la vapeur. Vous pouvez faire cuire des légumes et des fruits de mer à la vapeur ou les réchauffer grâce à la grille à vapeur incluse. Lorsque vous faites cuire des légumes et des fruits de mer à la vapeur, veuillez noter que l'utilisation du mode de libération naturelle pour libérer la vapeur risque de trop cuire les aliments.

Vous devez libérer la vapeur dès que le temps de cuisson est écoulé en utilisant le mode « Libération rapide ». Utiliser 1 ~ 2 tasses (160 ml) d'eau est suffisant pour cuire à la vapeur des légumes frais ou surgelés, avec un temps de maintien de la pression de 10 minutes. Veuillez utiliser les touches « + » ou « - » pour modifier le temps de cuisson à la vapeur. Veuillez noter que contrairement aux autres fonctions de cuisson sous pression, la fonction « Vapeur » chauffe à pleine puissance en continu. Cela peut brûler les aliments en contact direct avec le fond de la cuve intérieure. Veuillez utiliser le support fourni pour surélever les aliments au-dessus de l'eau. Utilisez un panier en métal ou un récipient en verre/céramique (allant au four) rentrant dans la cuve intérieure pour contenir les aliments.

La touche « **Manuel** » permet de sélectionner les fonctions de « Soupe » à « Vapeur », à l'exception de « Cuisson lente/Haricots » et « Yaourt ».

La touche « **Sauté** » est utilisée pour faire sauter, dorer ou mijoter à l'intérieur de la cuve intérieure avec le couvercle ouvert. « Ajuster » peut être utilisé pour modifier la température de fonctionnement dans 3 modes. Veuillez consulter la section « Sauté » pour plus de détails.

La touche « **Cuisson lente** » vous permet d'utiliser votre multicuiseur comme une mijoteuse ordinaire. L'utilisateur peut modifier la durée de cuisson en appuyant sur la touche « + » ou « - » entre 1 et 6 heures. Veuillez consulter la section « Cuisson lente » pour plus de détails sur son utilisation.

La touche « **Yaourt** » comporte 2 programmes : préparation de yaourts et pasteurisation du lait (voir les sections « Préparer des yaourts »).

La touche « **Minuterie** » est destinée à la cuisson différée. Pour lancer la cuisson différée, sélectionnez d'abord la fonction de cuisson souhaitée, puis appuyez sur la touche « Minuterie ». Utilisez la touche « Minuterie » pour régler les heures différées. Appuyez à nouveau sur la touche « Minuterie » pour modifier les minutes (lorsque vous appuyez sur la touche « Minuterie », 0,5 heure s'ajoute à chaque fois, et ce jusqu'à 24 heures). Le temps que vous réglez est le temps différé avant le démarrage du programme. Veillez à prévoir un temps de cuisson et de refroidissement suffisant avant de servir. Veuillez consulter la section « Cuisson différée avec une minuterie » pour plus de détails.

CUISINER AVEC VOTRE MULTICUISEUR

Cuisson sous pression

La procédure suivante concerne les fonctions « Riz », « Soupe », « Volaille », « Viande/Ragoût », « Haricots/Chili », « Multicéréales », « Porridge », « Vapeur » et « Manuel ».



1. Suivez les étapes de la section « Préparation à la cuisson » de ce manuel.
2. Branchez le cordon d'alimentation. L'écran LED affiche « 00:00 », indiquant qu'il est en état de veille.
3. Sélectionnez une fonction de cuisson, par exemple, « Soupe ». Dès qu'une touche de fonction est enfoncée, son indicateur s'allume et clignote.
 - Dans les 5 secondes qui suivent l'appui sur une touche de fonction, vous pouvez encore sélectionner n'importe quelle autre touche de fonction et régler la durée de cuisson.



4. Sélectionnez le temps de cuisson.
 - Vous pouvez utiliser la touche « Ajuster » (sauf pour les fonctions « Cuisson lente/ Haricots » et « Yaourt ») pour régler la durée de cuisson. Appuyez plusieurs fois sur la touche « Ajuster » pour basculer entre les modes « Normal », « Moins » et « Plus » qui s'allumeront sur l'écran.
 - Si nécessaire, modifiez le temps de cuisson avec les touches « + » et « - ». Maintenez enfoncée la touche « + » ou « - » pour des changements plus rapides.
 - Le temps de cuisson intégré est adapté aux aliments d'usage courant. Veuillez utiliser le tableau de cuisson du livre de recettes pour déterminer le temps de cuisson approprié en fonction de l'aliment spécifique, de la quantité d'aliments et de vos préférences en matière de texture.
5. Sélectionnez une pression de cuisson.
 - Toutes les fonctions, à l'exception de « Pizza », « Friture », « Gâteau », « Cuisson

lente/Haricots », « Yaourt » et « Sauté », peuvent être réglées en mode de haute pression, la basse pression étant réglée par défaut.

6. La cuisson commence automatiquement 5 secondes après la dernière pression sur une touche.
 - Trois « da » sonores retentissent pour indiquer que le processus de cuisson a commencé. L'écran LED affiche une durée indiquant que l'état de préchauffage est en cours. Remarque : En fonction du contenu des aliments, de leur quantité et de leur température (congelés ou non), le cycle de préchauffage peut varier entre 10 et 40 minutes.
 - Au fur et à mesure que la pression augmente à l'intérieur de l'autocuiseur, il est parfaitement normal que des traces de vapeur s'échappent de la valve à flotteur jusqu'à ce que celle-ci se soulève.
 - Une fois que l'autocuiseur a atteint la pression de fonctionnement, l'écran LED bascule de « On » au temps de cuisson programmé. Le temps de cuisson est décompté pour indiquer le temps restant en minutes. Pendant cet état de pressurisation, vous ne devez pas voir de vapeur jaillir du couvercle. Cependant, de temps en temps, vous pouvez voir un petit effet de fumée provenant de la poignée de libération de la vapeur et occasionnellement un petit crachotement. C'est tout à fait normal.
 - Pendant la phase de cuisson, l'autocuiseur émet de faibles cliquetis. Ceux-ci proviennent du fonctionnement normal de la mise en marche et de l'arrêt de l'élément chauffant.
 - À tout moment, vous pouvez annuler le programme de cuisson en cours et revenir en mode veille en appuyant sur la touche « Maintien au chaud/Annuler ».
7. Lorsque le cycle de cuisson sous pression se termine, l'autocuiseur émet un bip et passe automatiquement au cycle de maintien au chaud automatique. L'écran LED affiche « 00:00 » sur le premier chiffre. L'horloge compte jusqu'à 24 heures. Une fois les 24 heures du mode de maintien au chaud automatique écoulées, l'autocuiseur se met en veille.
 - Il n'est pas recommandé de laisser le riz cuit en mode « Maintien au chaud » pendant trop longtemps, car cela peut affecter la texture ou le goût de l'aliment.



8. Pour servir les aliments, appuyez sur « Maintien au chaud/Annuler » pour arrêter le cycle de maintien au chaud et ouvrez le couvercle conformément à la section « Ouvrir le couvercle en toute sécurité » de ce manuel. Lorsque vous ouvrez le couvercle, la cuve intérieure peut sembler être collée au couvercle par le vide. Ceci est causé par la contraction de l'air due au refroidissement. Veuillez tourner la poignée de libération de la vapeur sur « Ventilation » pour laisser entrer l'air et libérer le vide.

Cuisson lente

1. Suivez les étapes de la section « Préparation à la cuisson » de ce manuel. La poignée de libération de la vapeur doit être en position « Ventilation ». Un couvercle en verre peut également être utilisé en option. 2.
2. Branchez le cordon d'alimentation. L'écran LED affiche « OFF », indiquant qu'il est en état de veille.
3. Appuyez sur la touche « Cuisson lente ».
4. Modifiez la durée de cuisson de 1 à 6 heures en appuyant sur la touche « + » ou « - ».
5. La cuisson commence automatiquement 5 secondes après la dernière pression sur une touche (après un « da »).
6. Une fois la cuisson terminée, l'autocuiseur émet un bip et passe en mode de maintien au chaud automatique pendant 24 heures.



Cuisson différée avec une minuterie

Votre multicuiseur est doté d'une fonction de minuterie permettant de retarder le début de tous les types de cuisson jusqu'à 24 heures. La procédure suivante montre comment programmer une cuisson différée.

1. Suivez les étapes des sections précédentes « Cuisson sous pression » et « Cuisson lente » pour définir un programme de cuisson.

2. Dans les 5 secondes qui suivent la sélection du programme, appuyez sur la touche « Minuterie » pour régler les heures et les minutes différées. Utilisez les touches « + » et « - » pour régler les heures différées. Appuyez à nouveau sur la touche « Minuterie » pour modifier les minutes. Le temps est le temps différé avant le démarrage du programme. Veillez à prévoir un temps de cuisson et de refroidissement suffisant avant de servir.



3. 5 secondes après la dernière pression sur une touche, la fonction « Minuterie » démarre, le temps sur l'écran LED se décompte et le témoin clignotant de la touche « Minuterie » devient fixe.
4. Pour annuler la minuterie, appuyez à tout moment sur la touche « Maintien au chaud/Annuler ».
5. Votre multicuiseur commence à cuire lorsque le compte à rebours atteint 0. Après la cuisson, l'autocuiseur entre dans le cycle de maintien au chaud automatique pendant 10 heures. Remarque :
 - Nous déconseillons fortement l'utilisation de la fonction « Minuterie » pour les aliments périssables, tels que la viande et le poisson, qui peuvent se détériorer s'ils sont laissés à température ambiante pendant des heures. Le riz cuit peut donner une texture trop molle en raison du long temps de trempage. Une couche de riz brûlé peut également se former au fond de la cuve si celle-ci est laissée en mode « Maintien au chaud » pendant trop longtemps.
 - La fonction « Minuterie » n'est pas recommandée pour le porridge, les flocons d'avoine ou d'autres aliments mousseux et collants. En raison de la possibilité que ces aliments gommement la valve à flotteur, empêchant ainsi sa fermeture et entraînant un débordement du contenu alimentaire, il est fortement recommandé de ne pas laisser votre multicuiseur sans surveillance pendant le cycle de préchauffage. Comme la fonction de temporisation implique de laisser l'appareil sans surveillance, nous recommandons vivement de ne pas utiliser la fonction de temporisation pour ces types d'aliments.

Sauté

1. Suivez les étapes de la section « Préparation à la cuisson » de ce manuel. Gardez le couvercle ouvert pour éviter que la pression ne s'accumule à l'intérieur de l'autocuiseur. Un couvercle en verre peut également être utilisé en option.
2. Branchez le cordon d'alimentation. L'écran LED affiche « 00:00 », indiquant qu'il est en état de veille.



3. Appuyez sur la touche « Sauté ». Pour des raisons de sécurité, nous suggérons que la durée maximale de fonctionnement d'un cycle « Sauté » soit de 30 minutes.
4. Modifiez la température de cuisson entre les modes « Normal », « Plus » et « Moins » avec la touche « Ajuster ». Le mode « Normal » convient aux sautés ou aux dorages habituels. Le mode « More » permet de faire sauter ou de griller de la viande à une température plus élevée. Le mode « Moins » convient pour faire mijoter, réduire les jus ou épaissir une sauce. Pour éviter que la pression ne s'accumule, le couvercle ne peut pas être fermé.
ATTENTION : en fermant partiellement le couvercle pendant la cuisson, vous risquez de faire monter la pression dans l'autocuiseur. Cela peut être dangereux.
5. Le chauffage commence automatiquement 5 secondes après la dernière pression sur une touche. Le programme « Sauté » peut être annulé à tout moment en appuyant sur la touche « Maintien au chaud/Annuler ».
6. Lorsque la cuisson est terminée, l'autocuiseur émet un bip et se met en veille. Si vous avez besoin de plus de temps, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche « Sauté ».

ATTENTION

En appuyant sur la touche « Maintien au chaud/Annuler » en état de veille, vous activez la fonction « Maintien au chaud ». Et le maintien au chaud commence automatiquement. Vous ne pouvez pas régler le temps, car cette fonction de réchauffement est automatique. La durée maximale est de 24 heures.

La fonction « Maintien au chaud » peut être utilisée avec ou sans le couvercle fermé. Vous pouvez également utiliser un couvercle en verre en option pour cette fonction. Lorsqu'il a terminé, l'autocuiseur se met automatiquement en veille.

Préparer du yaourt

Vous pouvez préparer du yaourt soit avec la cuve intérieure, soit avec des bouteilles en verre. La préparation du yaourt se fait en deux étapes. La première étape consiste à pasteuriser le lait en le chauffant à 83 °C. Cette opération a deux objectifs : (1) l'élimination des agents pathogènes et des bactéries nocives qui peuvent se développer pendant la période de fermentation, et (2) la dénaturation des protéines du lait, qui empêche le caillage du lait et rend les protéines plus faciles à absorber. Votre multicuiseur offre deux façons pratiques de chauffer votre lait. Si vous utilisez



la cuve intérieure pour préparer du yaourt, appuyez sur « Yaourt » puis sur « + » et « - » pour ajuster le temps nécessaire, par défaut il est de 8 heures. Votre multicuiseur fera ensuite bouillir le lait à 83 °C. Lorsqu'il a terminé, il émet un bip et se met automatiquement en mode de maintien au chaud. Si vous utilisez un récipient ou des bouteilles pour préparer du yaourt, vous pouvez faire cuire le lait à la vapeur en ajoutant une tasse d'eau dans la cuve intérieure, en mettant la grille à vapeur et en plaçant votre récipient ou vos bouteilles sur la grille. Sélectionnez la fonction « Yaourt » et réglez le temps sur 1 minute. Une fois le processus terminé, utilisez la méthode de libération naturelle pour libérer la vapeur. La deuxième étape après avoir chauffé le lait est de le laisser refroidir à moins de 46 °C, puis d'ajouter une quantité adéquate de starter de yaourt ou de yaourt frais. Si vous utilisez un récipient ou des bouteilles, vous pouvez les placer dans la cuve intérieure sans ajouter d'eau supplémentaire. Appuyez sur la touche de fonction « Yaourt » et réglez le temps à l'aide des touches « + » et « - » en fonction des instructions du starter de yaourt. Le programme démarre automatiquement dans les 5 secondes. Une fois le programme terminé, votre multicuiseur émet un « da », affiche « 08:00 » et passe en état de veille. Le yaourt peut

être servi nature avec d'autres plats (par exemple, du curry), ou mélangé avec du miel ou de la confiture pour faire un yaourt aux fruits.

Test initial

Pour vous familiariser avec votre multicuiseur avant de vous lancer dans votre recette préférée, il est préférable de le tester. Cela vous aidera à vous familiariser avec votre multicuiseur, à vous assurer que votre appareil fonctionne parfaitement et à le débarrasser d'éventuels résidus. Ce test peut être réalisé en 15 minutes environ. Il est facultatif, mais recommandé.



1. Assurez-vous que la poignée de libération de la vapeur et la valve à flotteur ne sont pas obstruées et sont propres et que la bague d'étanchéité est bien en place.
2. Insérez la cuve intérieure dans la base de l'autocuiseur et ajoutez de l'eau jusqu'au repère « 3 » de la cuve intérieure.
3. Fermez le couvercle. Assurez-vous que la poignée de libération de la vapeur est orientée vers le marquage « Scellement » du couvercle.
4. Appuyez sur le bouton « Vapeur et œuf » et appuyez sur le bouton « - » pour changer la durée à 2 minutes.
5. Dans les 5 secondes, votre multicuiseur entrera dans le cycle de préchauffage (l'écran affiche « 00:10 »).

Au bout de quelques minutes, de la vapeur commencera à s'échapper pendant une minute ou deux jusqu'à ce que la valve à flotteur se soulève et scelle l'autocuiseur. Au bout d'une minute ou deux, la pression de fonctionnement sera atteinte et le compte à rebours commencera. Une fois le compte à rebours terminé, votre multicuiseur émet un signal sonore et se met automatiquement en mode « Maintien au chaud ». Et voilà. Le test est terminé. Appuyez sur le bouton « Maintien au chaud/Annuler » et/ou débranchez l'appareil. Une fois la cuve refroidie, vous pouvez l'ouvrir et essayer votre recette préférée.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Une maintenance ou un entretien régulier est essentiel pour garantir la sécurité d'utilisation de ce produit. Si l'une des circonstances suivantes se produit, veuillez cesser immédiatement d'utiliser l'appareil et contacter un magasin de vente au détail ou un marchand en ligne. Quand:

- Le cordon d'alimentation et la fiche présentent des signes de dilatation, de déformation, de décoloration, de dommages, etc.
- Une partie du cordon d'alimentation ou la fiche chauffe plus que d'habitude.
- Le multicuiseur électrique chauffe anormalement, dégageant une odeur de brûlé.
- Lors de la mise sous tension, il y a des sons ou des vibrations inhabituels.
- S'il y a de la poussière ou de la saleté sur la fiche ou la prise, veuillez l'enlever avec une brosse sèche.

NETTOYAGE

ATTENTION : veuillez à ce que l'appareil ait refroidi et soit débranché avant de le nettoyer.

1. Nettoyez le produit après chaque utilisation. Essuyez le rebord intérieur noir du boîtier et séchez-le avec un chiffon pour éviter que le rebord extérieur de la cuve ne rouille.
2. Enlevez le couvercle et sortez la cuve intérieure, lavez-les avec du détergent, rincez-les à l'eau claire, puis essuyez-les avec un chiffon doux. La cuve intérieure en acier inoxydable passe également au lave-vaisselle.
3. Utilisez de l'eau pour nettoyer le couvercle, y compris la bague d'étanchéité (qui peut être retirée), la soupape d'échappement, la protection antiblocage, et essuyez-les avec un chiffon doux et sec. Ne démontez pas l'ensemble du tuyau de libération de la vapeur.
4. Nettoyez le boîtier avec un chiffon propre et humide. N'immergez pas l'autocuiseur dans l'eau. N'utilisez pas de chiffon humide pour nettoyer la cuve lorsque le cordon d'alimentation est branché sur la prise de courant.
Dépannage - Si vous rencontrez un quelconque problème avec l'appareil, veuillez contacter un magasin de vente au détail ou un marchand en ligne pour obtenir une assistance technique et des informations sur le retour des produits. Les cas présentés dans les tableaux suivants ne sont pas toujours le signe d'un autocuiseur défectueux. Veuillez examiner attentivement l'autocuiseur avant de contacter le service d'assistance pour le réparer.

TABLEAU DE DÉPANNAGE

No	Description	Cause	Solution
1	Impossible de fermer couvercle.	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement en place.	Vérifiez la position du joint d'étanchéité.
		La valve à flotteur à bille est bloquée.	Piquez doucement la plaque de la valve.
2	Impossible d'ouvrir le couvercle.	La valve à flotteur à bille ne tombe pas.	Utilisez un cure-dent pour piquer doucement la valve.
3	Fuite d'air du couvercle de la cuve	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement en place.	Vérifiez la position du joint d'étanchéité.
		Le joint d'étanchéité est taché	Nettoyez le joint d'étanchéité.
		Le joint d'étanchéité est endommagé.	Remplacez le joint d'étanchéité.
		Le couvercle n'est pas scellé.	Positionnez le couvercle conformément au manuel.
4	Fuite d'air de la valve à flotteur à bille	The gasket of the ball float valve has stains.	Nettoyez le joint d'étanchéité de la valve à flotteur à bille.
		Le joint d'étanchéité de la valve à flotteur à bille est endommagé.	Remplacez le joint d'étanchéité de la valve à flotteur à bille.
5	La valve à flotteur à bille ne monte pas.	L'eau et la nourriture n'atteignent pas la limite minimale.	Conformément aux instructions, utilisez la bonne quantité d'eau et de nourriture.
		Fuite d'air du couvercle de la cuve ou de la valve de libération de la pression.	Envoyez l'autocuiseur électrique au centre de maintenance pour vérification.

6	E1	Circuit ouvert du capteur	Envoyez l'autocuiseur électrique au centre de maintenance pour vérification.
7	E2	Court-circuit du capteur	Envoyez l'autocuiseur électrique au centre de maintenance pour vérification.
8	E3	Surchauffe	Envoyez l'autocuiseur électrique au centre de maintenance pour vérification.
9	E4	Basse température	Envoyez l'autocuiseur électrique au centre de maintenance pour vérification.

ÉLIMINATION ÉCOLOGIQUE



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers dans l'ensemble de l'US. En recyclant votre appareil de manière responsable, vous évitez tout effet nocif lié à une élimination non contrôlée des déchets sur l'environnement et la santé et contribuez à promouvoir le recyclage durable des ressources. Pour mettre votre appareil usagé au rebut, utilisez les systèmes de collecte disponibles ou contactez le revendeur qui vous a vendu d'appareil afin qu'il soit recyclé sans nuire à l'environnement.

GARANTIE LIMITEE

Notre multicuiseur garantit que cet appareil est exempt de tout défaut de fabrication et de matériau, dans le cadre d'une utilisation domestique normale, pendant une période d'un (1) an à compter de la date d'achat. Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial. Un reçu d'achat, un numéro de bon de commande ou toute autre preuve de la date d'achat originale est nécessaire avant que le service de garantie ne soit effectué. L'obligation du vendeur dans le cadre de cette garantie se limite au remplacement ou à la réparation ou à l'assistance à la réparation, au choix du vendeur. Toutes les réparations faisant l'objet d'une demande de garantie doivent être autorisées au préalable par le vendeur. Cet appareil est équipé de nombreux dispositifs de sécurité. Toute tentative d'interférer avec leur fonctionnement peut entraîner des blessures/dommages graves et annuler cette garantie. Aucun service de garantie ne sera fourni pour un appareil ayant été modifié, à moins que cela ne soit demandé par un représentant du vendeur. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant d'une utilisation négligente ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil, d'une utilisation contraire aux instructions d'utilisation, d'un manque d'entretien raisonnable et nécessaire ou d'un désassemblage. En outre, la garantie ne couvre pas les dommages résultant de cas de force majeure, tels que les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades. Le vendeur n'est pas responsable des frais d'expédition pour le service de garantie.

LIMITATION ET EXCLUSIONS

Dans la mesure permise par la loi applicable, la responsabilité du vendeur, le cas échéant, pour tout appareil ou pièce prétendument défectueux sera limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou de la pièce et ne dépassera pas le prix d'achat d'un appareil ou d'une pièce de remplacement comparable. LES DISPOSITIONS DE CETTE GARANTIE CONSTITUENT VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS EN CE QUI CONCERNE LE(S) PRODUIT(S) COUVERT(S) PAR CETTE GARANTIE. TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES CONCERNANT LES APPAREILS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXPRESSÉMENT EXCLUES PAR LA PRÉSENTE.

Le vendeur n'est pas responsable des dommages indirects, spéciaux ou consécutifs découlant de l'utilisation ou de la performance de l'appareil ou des dommages relatifs à toute perte économique, perte de propriété, perte de revenus ou de profits, perte de jouissance ou d'utilisation, coûts de retrait, d'installation ou autres dommages consécutifs de quelque nature que ce soit. Certaines provinces/États ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous. Vous, l'acheteur, pouvez avoir d'autres droits et recours en vertu des lois applicables de votre État ou province, qui s'ajoutent à tout droit ou recours pouvant être disponible en vertu de la présente garantie limitée.

GARANTIE

- Le fabricant fournit une garantie conformément à la législation du pays de résidence du client, avec un minimum d'un an à compter de la date de vente de l'appareil à l'utilisateur final.
- La garantie ne couvre que les défauts de matériaux ou de fabrication.
- Les réparations sous garantie ne doivent être effectuées que par un centre de service agréé. Lors de la soumission d'une demande de garantie, la facture d'achat originale (avec la date d'achat) doit être soumise.
- La garantie ne s'applique pas en cas de:
 - Utilisation normale
 - Utilisation incorrecte, par ex. surcharge de l'appareil, utilisation d'accessoires non approuvés
 - Recours à la force, dommages causés par des influences extérieures
 - Dommages causés par le non-respect du manuel d'utilisation, par exemple connexion à une alimentation électrique inadaptée ou non-respect des instructions d'installation
 - Appareils partiellement ou complètement démontés

Conformément à notre politique d'amélioration continue des produits, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques et optiques sans préavis. La version actuelle de ce manuel est disponible sur www.arovo.com/manuals



SALVAGUARDIAS IMPORTANTES, GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Respete siempre las siguientes precauciones de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, lesiones personales o incendio. Es importante que lea íntegra y atentamente estas instrucciones antes de usar el producto; asimismo, consérvelas por si necesita consultarlas más adelante o entregárselas a otros usuarios.

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.

- No toque las superficies calientes. Utilice los asideros o sujeciones correspondientes.
- Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni ningún otro componente del producto en agua u otros líquidos.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando la multicocina se utilice cerca de niños
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de montar o desmontar piezas.
- No utilice ningún aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si funciona incorrectamente o si presenta daños de cualquier tipo. Haga llegar el aparato al centro de servicio autorizado más próximo para proceder a su inspección reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de este aparato puede provocar lesiones.
- Este aparato está destinado exclusivamente a su uso doméstico. No utilice el aparato a la intemperie.
- Evite que el cable quede colgando del borde de una mesa o encimera, o que entre en contacto con superficies calientes.
- Destinado solo para uso en encimeras
- ADVERTENCIA: Los alimentos derramados pueden provocar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde de la encimera, nunca use la toma de corriente debajo de la encimera y nunca lo utilice con un cable de extensión.
- Cuando el dispositivo indique que está listo para funcionar (luz verde intermitente, etc.), evite tener contacto con piezas móviles.
- No coloque el aparato sobre ni cerca de quemadores (de gas o eléctricos) u hornos que estén calientes.
- No realice un precalentamiento adicional externo a las funciones del propio dispositivo.
- Se debe tener mucho cuidado al mover el aparato que contenga aceite o líquidos calientes.
- Siempre conecte el enchufe al electrodoméstico primero, luego enchufe el cable en la toma de corriente de la pared. Para desconectar, sitúe el mando en la posición de apagado; después, desenchufe el cable de la toma de corriente.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no lo monte sobre un fregadero.
- Para reducir el riesgo de incendio, no almacene nada directamente sobre la superficie del electrodoméstico cuando el electrodoméstico esté en funcionamiento. Utilice el aparato únicamente para el fin indicado.

- Este aparato cocina a presión. El uso inadecuado puede resultar en quemaduras. Asegúrese de que la unidad esté correctamente cerrada antes de operar. Refiérase a: Instrucciones de uso
- No llene la unidad más de 2/3 de su capacidad. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o verduras secas, no llene la unidad más de la mitad. Llenar demasiado puede causar un riesgo de obstruir el tubo de ventilación y desarrollar un exceso de presión. Consulte las Instrucciones de preparación de alimentos para conocer los procedimientos de instrucción adecuados.
- Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena u otros cereales, guisantes, fideos, macarrones, ruibarbo o espaguetis pueden hacer espuma y chisporrotear y obstruir el dispositivo de liberación de presión (ventilación de vapor). Estos alimentos no deben cocinarse en una multicocina.
- Compruebe siempre que los dispositivos de liberación de presión no estén obstruidos antes de usarlos. No abra la multicocina hasta que la unidad se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si las manijas son difíciles de separar, esto indica que la olla todavía está presurizada; no la fuerce para abrirla. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa. Consulta la sección Instrucciones de uso.
- No utilice esta multicocina para freír a presión con aceite.
- Cuando se alcance la presión de funcionamiento normal, baje la temperatura para que no se evapore todo el líquido que crea el vapor.
- Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren, se enreden o se tropiecen con un cable más largo.
- Nunca fría o fría a presión en la unidad con aceite. Es peligroso y puede provocar un incendio o daños graves.
- Precaución: para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solo en el recipiente extraíble provisto (olla de cocción).
- No utilice un recipiente extraíble (olla de cocción) o un anillo de sellado (junta) incompatibles para evitar fugas de presión.
- No coloque la unidad en un lugar inestable; está estrictamente prohibido usarla sobre un periódico, espuma u otro objeto que pueda bloquear fácilmente los orificios de ventilación en la parte inferior. Para desconectar, sitúe el mando en la posición de apagado; después, desenchufe el cable de la toma de corriente.
- No lo use en un lugar que esté cerca de salpicaduras de agua o fuego. No lo use en un lugar expuesto directamente a la luz solar o salpicaduras de aceite. Colóquelo en un lugar fuera del alcance de los niños.
- Antes de usar cada vez, asegúrese de revisar el escudo antibloqueo, la válvula de flotador y la válvula de escape (manija de liberación de vapor) en busca de obstrucciones, limpie la superficie de la olla interior y la placa calefactora para confirmar que estén libres de cualquier objeto extraño; asegúrese de que la manija de liberación de vapor esté en la posición de sellado.
- No mueva este producto ni fuerce a quitar la tapa cuando la unidad esté en funcionamiento.
- No coloque las manos o la cara sobre la válvula de escape (manija de liberación de vapor) o la válvula de flotador
- No cubra las válvulas de presión.

- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento necesarios, a menos que vayan acompañados de una persona responsable de su seguridad.
- No utilice este producto en ningún sistema eléctrico que no sea el voltaje: EE.UU.: 120V/60Hz.
- Atención a la siguiente etiqueta de ADVERTENCIA:





ADVERTENCIA

Los alimentos derramados pueden provocar quemaduras graves

Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños

NUNCA:

- Coloque el cable sobre el borde de la encimera
- Use la toma de corriente debajo de la encimera
- Utilice un cable de extensión

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA

- Conéctelo a una toma de corriente de 3 clavijas con conexión a tierra
- No quite el terminal de tierra
- No use un adaptador
- No se permite el uso de cables de extensión
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o incluso la muerte.

ADVERTENCIAS DE LA PROPUESTA 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA.

- ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas conocidas en el estado de California como causantes de cáncer.
- ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas que el estado de California reconoce como causantes de defectos u otros daños reproductivos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Y guarde el manual del usuario en un lugar conveniente para futuras consultas.

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS

 Leer el manual de instrucciones	 Si encuentra algún daño mientras desembala el producto, comuníquese con su distribuidor inmediatamente.
 Este producto se puede utilizar de forma segura en contacto con alimentos.	 El embalaje se puede reutilizar o reciclar. Deseche adecuadamente el material de embalaje que ya no necesite.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Potencia: 1.000 W
- 120 V
- 60 Hz
- Capacidad: 6 L

CONTENIDO DE LA CAJA

- Robot de cocina
- Accesorio para cocinar al vapor
- Vaso
- Cuchara
- Manual de instrucciones

PRECAUCIONES

Antes de cada uso, asegúrese de hacer las comprobaciones siguientes:

- La protección antibloqueo, la válvula flotante y la válvula de seguridad no deben estar bloqueadas por restos de comida.
- La superficie inferior del recipiente interior y la placa calefactora deben estar libres de cuerpos extraños.
- La válvula de liberación de vapor debe estar en la posición “Sealing” cuando se vaya a cocinar a presión.

Después de cocinar, espere un rato hasta que el robot se enfríe y elimine la presión usando la válvula de liberación de vapor. Extreme las precauciones al abrir la tapa. El vapor del interior del recipiente podría provocar quemaduras, incluso graves. Si todos los pilotos LED del panel de control están parpadeando, desenchufe el cable de alimentación inmediatamente y consulte la sección de resolución de problemas. Tenga cuidado con el anillo de sellado para evitar su deformación. De lo contrario, el producto podría funcionar incorrectamente.

INSTRUCCIONES DEL CONJUNTO DE TARJETAS ESPECIALES

Nuestro robot de cocina a presión tiene un enchufe de tres clavijas con toma de tierra. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente conectada a tierra (masa) a la que se pueda acceder fácilmente en todo momento. El robot de cocina a presión tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe debe conectarse a una toma de corriente polarizada de la única forma correcta. Si el enchufe no encaja bien en la toma de corriente, gírelo. No intente hacer ningún tipo de modificación en el enchufe. El cable de alimentación incluido es corto para reducir el riesgo de que se enrede o alguien tropiece con él. Puede emplear un alargador siempre que tome las precauciones oportunas. Si lo hace, use únicamente un alargador trifilar con un enchufe de tres clavijas con toma a tierra y un receptáculo de tres ranuras compatible con el enchufe del aparato. El cable debe tener unos valores eléctricos nominales de, como mínimo, 12 A y 120 V.

El cable con alargador debe colocarse de tal manera que no quede colgando del borde de la mesa o encimera, para evitar que los niños puedan tirar de él o que alguien pueda tropezar con él accidentalmente.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Nuestro robot de cocina a presión programable forma parte de una nueva generación de electrodomésticos de cocina inteligentes. Se trata de un robot de cocina multifunción “10 en 1” que combina las ventajas de una olla a presión, una sartén para saltear, una olla de cocción lenta, un hervidor de arroz, una vaporera, una yogurtera, un recalentador de comida, una olla para sopa, una freidora sin aceite y un aparato de desinfección. Nuestro robot de cocina a presión es un aparato muy cómodo que permite ahorrar tiempo en la cocina. Sus 18 programas inteligentes controlados por un microprocesador harán que cocinar a diario sea tan fácil como pulsar un botón. Además, lleva el pensamiento ecológico a la cocina, ya que permite ahorrar hasta un 70 % de energía en comparación con las técnicas convencionales de cocina. En la mayoría de los casos, el robot de cocina a presión reduce hasta un 70 % el tiempo de preparación y conserva más vitaminas y minerales de los ingredientes naturales. Nuestro robot de cocina a presión está diseñado para evitar los errores habituales y los peligros de seguridad de las antiguas ollas a presión colocadas sobre un fogón gracias a 10 mecanismos de seguridad y tecnologías patentadas de eficacia demostrada. Entre ellos se incluyen la monitorización de la posición de la tapa, el bloqueo de la tapa bajo presión, el control electrónico de la presión y la temperatura, la detección de comida quemada por falta de agua con apagado automático, la protección contra sobrepresión y un fusible limitador de temperatura y corriente eléctrica.

CARACTERÍSTICAS

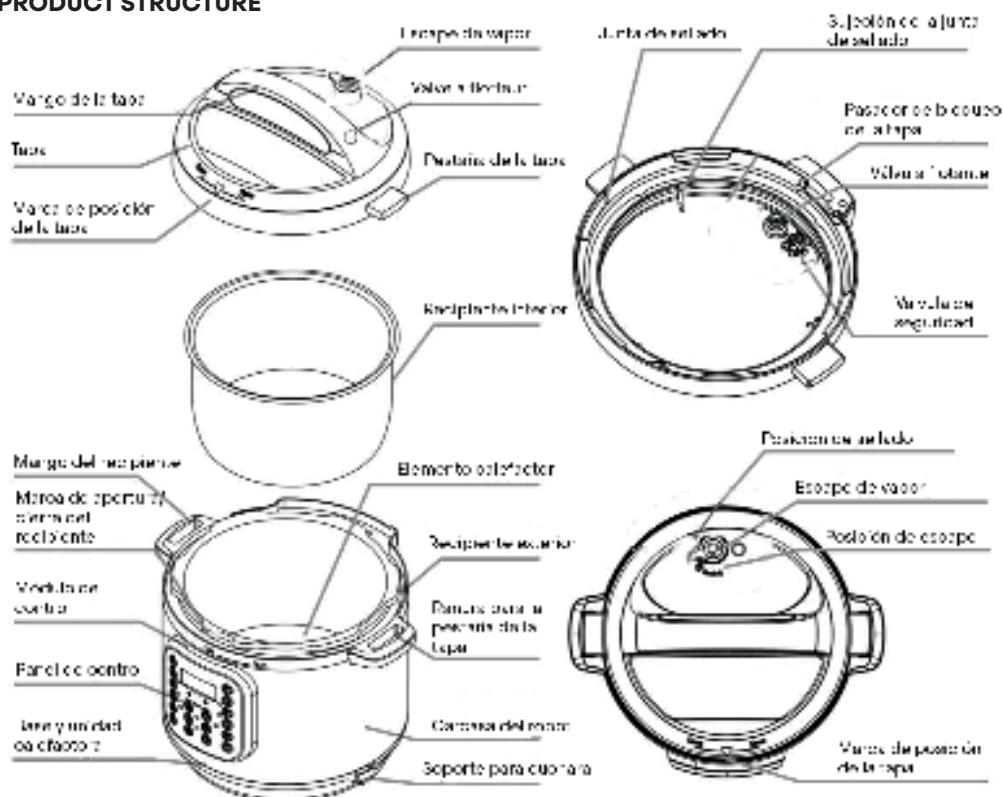
- Elevados estándares de seguridad: 10 mecanismos de seguridad.
- Multifunción: estofado, cocción a presión, guisado, preparación al vapor, hervido, cocción lenta, salteado/dorado, fermentación, elaboración de yogur y mantenimiento de la temperatura.
- 18 cómodos programas controlados por un microprocesador: basta con pulsar uno de los botones de función para empezar a cocinar. El microprocesador controla el tiempo, la presión de cocción y la temperatura, eliminando la necesidad de vigilar el aparato en la cocina.
- Limpio y agradable: nuestro robot de cocina a presión genera muy poco ruido y prácticamente no emite vapor. Esto permite que la comida conserve los aromas y sabores de los ingredientes y evita fastidiosos derrames, salpicaduras o manchas.
- Dos ajustes de presión que posibilitan cocinar de forma rápida y flexible: cocinar con el ajuste de alta presión reduce hasta un 70 % el tiempo de preparación, mientras que el ajuste de baja presión evita que los alimentos delicados queden excesivamente hechos.
- Cocinado con retardo de hasta 24 horas: temporizador de 24 horas. Perfecto para la planificación de comidas.
- Selección manual del tiempo de preparación hasta 99 minutos (cocción lenta: 360 minutos; yogur: 720 minutos).

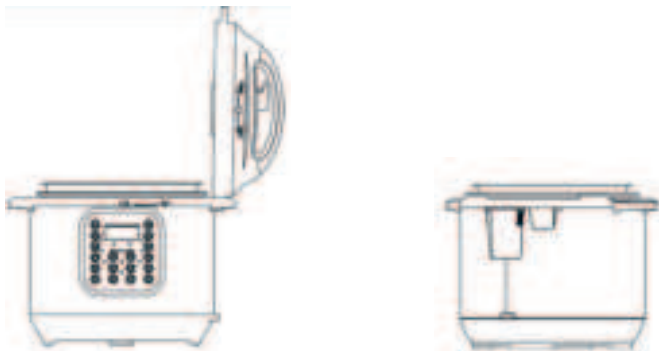
- Función automática de mantenimiento de la temperatura: después de cocinar, esta función se activa automáticamente durante 24 horas.
- Recipiente interior y rejilla para cocinar al vapor de acero inoxidable y aptos para lavavajillas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Presión de trabajo: alta = 10,2~11,6 psi (70~80 kPa); baja = 5,8~7,2 psi (40~50 kPa).
- Límite de presión de liberación de vapor: 16,68 psi (115 kPa).
- Temperatura de trabajo: 115~118 °C (239~244 °F) para el ajuste de alta presión; 110~112 °C (229~233 °F) para el ajuste de baja presión.
- Función de mantenimiento de la temperatura: hasta 99 horas y 50 minutos; 63~78 °C (145~172 °F).
- Función de cocción lenta: 1-6 horas a 88~99 °C (190~210 °F).
- Función de salteado: modo "Normal" = 160~176 °C (320~349 °F).
- Modo "More": 175~210 °C (347~410 °F).
- Modo "Less": 135~150 °C (275~302 °F).
- Función de elaboración de yogur: hasta 12 horas. Modo "Normal" para elaborar yogur: 36~43 °C (96,8~109,4 °F); modo "More" para pasteurizar leche: 71~83 °C (160~180 °F).

PRODUCT STRUCTURE





La ranura para la pestaña de la tapa existente en el mango del recipiente permite mantener la tapa abierta hacia la izquierda o hacia la derecha. Colector de condensación.

PASOS PREVIOS AL PRIMER USO DEL APARATO

Antes de usar el aparato por primera vez, saque todos los accesorios de la caja y lea atentamente este manual. Preste especial atención a las instrucciones de uso y a las precauciones necesarias para evitar lesiones o daños materiales. Lave el interior de la tapa y el recipiente interior con agua tibia con jabón; después, aclárelos y séquelos bien. Limpie el exterior de la carcasa con un paño húmedo limpio. Nunca sumerja la carcasa del aparato en agua o cualquier otro líquido. El recipiente interior, la junta de sellado y la válvula de liberación de vapor, así como todos los accesorios, son aptos para lavavajillas. Sin embargo, nunca debe lavar la tapa o la carcasa en el lavavajillas.

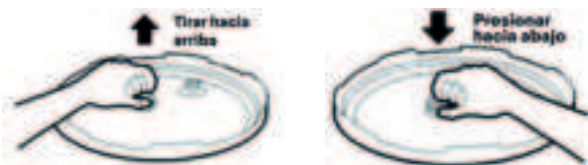
Montaje del colector de condensación

Para montar el colector de condensación, deslícelo en la ranura de la carcasa del aparato. Para desmontarlo y limpiarlo, siga los pasos en orden inverso.



Retirada y colocación de la junta de sellado

La junta de sellado puede retirarse tirando de ella hacia arriba (consulte la imagen siguiente y tire hacia arriba). Para volver a colocar la junta de sellado, presiónela hacia abajo en la zona correspondiente de la tapa (consulte la imagen siguiente y presione hacia abajo). La junta de sellado puede colocarse con cualquiera de las caras mirando hacia arriba.



Tenga en cuenta lo siguiente:

- Antes de cada uso, asegúrese de que la junta de sellado esté bien colocada en su sujeción. Si la junta está bien colocada, podrá deslizarla (con un poco de esfuerzo) a derechas o a izquierdas en la sujeción de la junta de sellado.
- Después de usar el aparato, retire todo cuerpo extraño que pueda haber en la junta de sellado.
- Mantenga siempre limpia la junta de sellado para evitar posibles olores. Puede lavar la junta de sellado con agua tibia con jabón o en el lavavajillas para eliminar los olores. No obstante, es normal que la junta de sellado absorba el olor de determinados alimentos ácidos. Por eso, siempre es recomendable tener más de una junta de sellado a mano.
- Nunca aplique una fuerza excesiva al tirar de la junta, ya que podría deformarla y afectar a su función de sellado de la presión.
- No use una junta de sellado si presenta grietas, cortes u otro tipo de daños. Sustitúyala por otra junta de sellado nueva.

APERTURA SEGURA DE LA TAPA

1. Asegúrese de que el programa de cocción a presión haya terminado o pulse el botón “Keep-Warm/Cancel” para finalizar el programa.
2. Libere la presión de una de las siguientes formas.

Liberación rápida:

Deslice la válvula de liberación de vapor hasta la posición “Venting” para liberar el vapor.

PRECAUCIÓN:

- Cuando utilice la liberación rápida, mantenga las manos y el rostro alejados del orificio situado en la parte superior de la válvula de liberación de vapor. El vapor saldrá a una temperatura muy elevada y puede provocar quemaduras.
- Nunca tire de la válvula de liberación de vapor hacia fuera mientras esté saliendo vapor.
- Tenga en cuenta que la liberación rápida no es adecuada para comidas con un gran volumen de líquido o un alto contenido de almidón (como gachas, arroz congee, líquidos viscosos, sopa, etc.). El vapor podría producir salpicaduras de alimento. En esos casos, utilice la liberación natural.

Liberación natural:

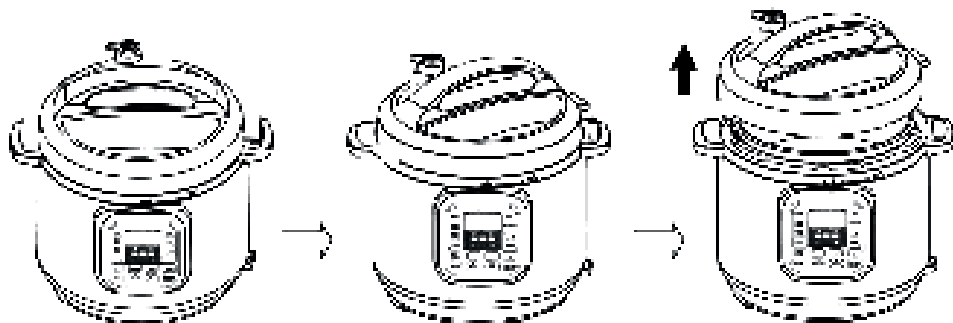
- Deje que el recipiente se enfríe de forma natural. Pueden ser necesarios 10-15 minutos después de acabar de cocinar y de usar el modo de mantenimiento de la temperatura del recipiente. Colocar un paño húmedo sobre la tapa puede acelerar el enfriamiento.
- Abra la tapa: para ello, sujete el mango de la tapa, gire la tapa a izquierdas hasta la posición de apertura y levante la tapa para abrirla. Para evitar la succión por vacío de la tapa, sitúe el elemento de liberación de vapor en la posición “Venting” para permitir que entre aire al levantar la tapa.

- **PRECAUCIÓN:** No abra la tapa hasta que la presión del interior del recipiente se haya eliminado por completo. Como función de seguridad, la tapa se bloqueará y no podrá abrirse.

PREPARATIVOS PARA COCINAR

1. Abra la tapa

Sujete el mango de la tapa con una mano y gírelo unos 30° a izquierdas.



2. Compruebe que todos los componentes de la tapa estén montados correctamente

Compruebe que la válvula de seguridad no esté obstruida. Asegúrese de que la junta de sellado está bien colocada en su sujeción.

3. Extraiga el recipiente interior e introduzca los alimentos y el líquido

La cantidad total de alimentos y agua **NUNCA** debe superar la marca de nivel máximo del recipiente interior. Se recomienda no llenar el aparato hasta más de dos tercios de su capacidad. Cuando prepare alimentos que se hinchen durante la cocción, como arroz, alubias o verduras secas, no llene el apartado hasta más de la mitad. Si llena demasiado el recipiente, podrían producirse la obstrucción de los conductos de escape y un exceso de presión. Eso también podría provocar derrames y daños en el aparato.



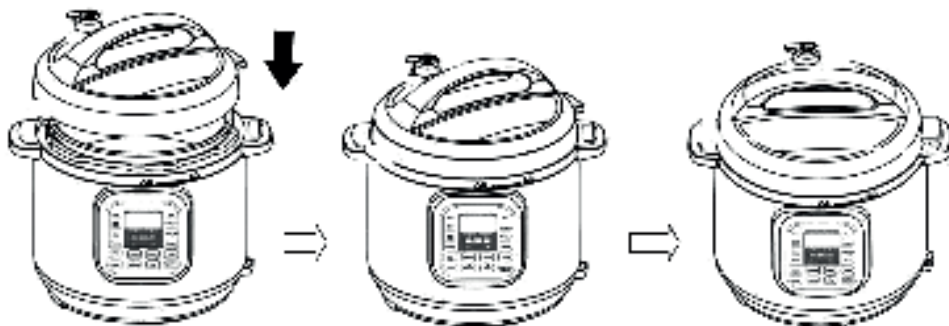
4. Coloque el recipiente interior dentro de la carcasa del robot

Antes de hacerlo, asegúrese de retirar cualquier cuerpo extraño que pueda haber y seque la superficie exterior del recipiente interior y el elemento calefactor del interior del robot. Tras introducir el recipiente interior en la carcasa, gíre lo ligeramente para asegurarse de que el contacto entre el recipiente interior y el elemento calefactor sea adecuado.



5. Cierre la tapa por completo

Sujete el mango de la tapa y coloque la tapa en el robot; después, gírela a izquierdas unos 30°. Para usar los modos “Soup”, “Pizza”, “Meat/Stew”, “Slow cook/Bean”, “Cake”, “Rice”, “Steam”, “Porridge” y “Yogurt”, la tapa debe estar completamente cerrada. Para usar los modos “Sauté” y “Fried”, la tapa debe estar abierta. El modo “Keep Warm” funciona con la tapa tanto abierta como cerrada.



6. Coloque correctamente la válvula de liberación de vapor

Tenga en cuenta que es perfectamente normal y necesario que la válvula de liberación de vapor esté floja. Funciona por peso y simplemente está apoyado sobre el conducto de escape. Si es necesario, puede desmontarlo para lavarlo tirando de él hacia fuera. Para usar cualquier función del robot, excepto las funciones “Keep-Warm” y “Sauté”, alinee el extremo puntiagudo de la válvula de liberación de vapor con la marca “Sealing”, que indica que el robot de cocina está en la posición de sellado. La función “Sauté” debe usarse sin poner la tapa. La función “Keep-Warm” puede utilizarse con o sin tapa, o usando una tapa opcional de cristal.



MANDOS Y ESTADOS DEL ROBOT

Panel de control

El panel de control del robot de cocina consta de 2 pantallas LED, 2 indicadores de presión, 3 indicadores de modo, 4 botones de funcionamiento y 14 botones de función. Cada botón de función cuenta con un piloto de función. Los botones de funcionamiento no tienen pilotos.



Puesta en marcha del robot

El robot de cocina tiene tres estados, que se muestran en la pantalla LED y mediante los indicadores de función.

- Estado de espera: la pantalla LED mostrará la indicación "00:00".
- Estado de funcionamiento con programa: el piloto de la función activada se iluminará y la pantalla LED mostrará la hora. Para las funciones de cocción a presión, cocción lenta y temporización, aparecerá una cuenta atrás.



Botones de funcionamiento

Los 4 botones de funcionamiento son “+”, “-”, “Pressure” y “Adjust”. Los botones “+” y “-” se usan para modificar el valor de tiempo.

- El botón “Pressure” permite pasar del ajuste “High Pressure” al ajuste “Low Pressure”, y viceversa, para las funciones de preparación “Soup”, “Meat/Stew”, “Rice”, “Porridge”, “Steam” y “Slow cook/Bean”. El botón “Pressure” no producirá efecto alguno sobre las funciones de preparación sin presión: “Pizza”, “Fried”, “Cake”, “Sauté” y “Yogurt”.
- El botón “Adjust” permite realizar tres tipos de ajustes: modificar el tiempo que debe mantenerse la presión para las funciones de preparación a presión “Less”, “Normal”, y “More”, pero no para las funciones “Slow Cook/Bean” y “Yogurt”. Estas dos funciones (“Slow Cook/Bean” y “Yogurt”) requieren usar los botones “+” y “-” para hacer ajustes.

Botones de función



El botón más importante es “Keep Warm/Cancel”. Cuando esté programando el robot de cocina o haya algún programa seleccionado, pulse este botón para cancelar dicho programa y que el robot pase al estado de espera. Cuando el robot esté en el estado de espera, al pulsar este botón se activará el programa de mantenimiento de la temperatura.

El botón **“Soup”** sirve para cocinar distintos tipos de sopas y caldos. Puede usar el botón “Adjust” para seleccionar una duración más corta o más larga de la cocción, en función del resultado deseado. El robot de cocina controlará la presión y la temperatura hasta un nivel en el que el líquido nunca hierva con fuerza. Por ejemplo, al preparar caldo de pollo con la función “Soup”, el caldo quedará claro y el pollo permanecerá intacto después de la cocción. Si necesita que los ingredientes del plato estén completamente desmenuzados, agite y mezcle la sopa antes de servirla.

El botón **“Porridge”** permite preparar gachas de distintos cereales. Puede usar el botón “Adjust” para seleccionar la duración de la cocción. La duración “Normal” es para las gachas de arroz. Para una mezcla de diversos granos y legumbres, seleccione la duración “More”. Remueva las gachas antes de servir las. Tenga en cuenta que, una vez que haya finalizado el programa “Porridge”, NO debe colocar la válvula de liberación de vapor en la posición de escape; de lo contrario, el escape de vapor provocará salpicaduras de gachas. Utilice la liberación natural.

El botón **“Pizza”** está programado para cocinar pizzas. Puede usar el botón **“Adjust”** para cambiar el tiempo de cocinado de la pizza de **“Normal”** a **“More”** o **“Less”**, en función de sus preferencias de textura y del tamaño de la pizza que coloque en el recipiente.

El botón **“Meat/Stew”** es para cocinar carne y estofados. Puede usar el botón **“Adjust”** para cambiar el tiempo de preparación y conseguir que la carne tenga la textura deseada. En general, la duración **“More”** favorece que la carne se separe del hueso.

El botón **“Slow Cook/Bean”** se usa específicamente para cocinar alubias. Si quiere que las alubias estén muy hechas, use el botón **“Adjust”** para seleccionar la duración **“More”**.

El botón **“Rice”** se usa para cocinar arroz; puede seleccionar hasta tres puntos para el arroz pulsando el botón de función **“Adjust”** y, a continuación, **“Normal”**, **“More”** o **“Less”**.

El botón **“Cake”** está programado para repostería. Puede usar el botón **“Adjust”** para cambiar el tiempo de cocinado de la tarta de **“Normal”** a **“More”** o **“Less”**, en función de sus preferencias de textura y del tamaño de la tarta que coloque en el recipiente.

El botón **“Steam”** está diseñado para cocinar al vapor. Puede cocinar al vapor verduras y marisco, o bien recalentar comida con la rejilla para cocinar al vapor incluida. Al cocinar al vapor verduras y marisco, tenga en cuenta que, si usa el método de liberación natural, es probable que el vapor haga que la comida quede demasiado hecha. Debe liberar el vapor en cuanto haya transcurrido el tiempo de preparación, usando para ello el método de liberación rápida. Para cocinar al vapor verduras frescas o congeladas, basta con usar 1 o 2 tazas (160 ml) de agua, manteniendo la presión durante 10 minutos. Use los botones **“+”** y **“-”** para modificar el tiempo de cocción al vapor. Tenga en cuenta que, a diferencia de otras funciones de cocción a presión, en la función **“Steam”** se produce un calentamiento continuo a máxima potencia. Esto puede hacer que la comida en contacto directo con el fondo del recipiente interior se queme. Use el elevador incluido para que la comida quede por encima del agua. Coloque los alimentos en una cesta metálica o un recipiente de cristal/cerámica (apto para horno) que encaje dentro del recipiente interior.

El botón **“Manual”** se usa para seleccionar las funciones desde **“Soup”** hasta **“Steam”**, excepto **“Slow Cook/Bean”** y **“Yogurt”**.

El botón **“Sauté”** se usa para saltear, dorar o hervir a fuego lento en el recipiente interior con la tapa abierta. Puede usar el botón **“Adjust”** para seleccionar uno de los tres modos de temperatura de funcionamiento. Consulte la sección **“Salteado”** para obtener más información.

El botón **“Slow Cook”** permite usar el robot de cocina como una olla normal de cocción lenta. El usuario puede modificar la duración de la cocción pulsando los botones “+” o “-” para seleccionar un período de entre 1 y 6 horas, Consulte la sección “Cocción lenta” para conocer cómo usar esta función.

El botón **“Yogurt”** tiene dos programas: elaboración de yogur y pasteurización de leche. Consulte la sección “Elaboración de yogur”.

El botón **“Timer”** sirve para cocinar con retardo. Para iniciar el cocinado con retardo, seleccione en primer lugar la función de cocinado deseada y, a continuación, pulse el botón “Timer”. Use el botón “Timer” para configurar el retardo en horas. Pulse de nuevo el botón “Timer” para cambiar los minutos (cada vez que pulse el botón “Timer” se añadirán 0,5 horas, hasta un máximo de 24 horas). El tiempo que configure será el retardo con el que comenzará el programa. Deje suficiente tiempo de preparación y tiempo de enfriamiento antes de servir la comida. Consulte la sección “Cocinado con retardo usando el temporizador” para obtener más información.

USO DE SU ROBOT DE COCINA

Cocción a presión

El siguiente procedimiento es válido para las funciones “Rice”, “Soup”, “Poultry”, “Meat/Stew”, “Bean/Chili”, “Multigrain”, “Porridge”, “Steam” y “Manual”.



1. Siga los pasos indicados en la sección “Preparativos para cocinar” de este manual.
2. Conecte el cable de alimentación. La pantalla LED mostrará la indicación “00:00”, que significa que el aparato se encuentra en el modo de espera.
3. Seleccione una función de cocinado; por ejemplo, “Soup”. Una vez que pulse un botón de función, el piloto correspondiente se iluminará y parpadeará.
 - Durante los 5 segundos siguientes a la pulsación de un botón de función, aún podrá usar otros botones de función y ajustar la duración del cocinado.



4. Seleccione un tiempo de preparación.
 - Puede usar el botón “Adjust” (excepto para las funciones “Slow Cook/Bean” y “Yogurt”) para ajustar la duración del cocinado. Pulse el botón “Adjust” repetidamente para seleccionar uno de los modos (“Normal”, “Less” y “More”) que aparecerán en la pantalla.
 - Si es necesario, modifique el tiempo de preparación con los botones “+” y “-”. Mantenga pulsados los botones “+” y “-” para que el cambio sea más rápido.
 - El tiempo de preparación predefinido es adecuado para alimentos estándar. Consulte la tabla de tiempos de preparación del libro de recetas para determinar el tiempo de preparación adecuado en función del tipo y la cantidad de alimento, así como de sus preferencias en cuanto a textura.
5. Seleccione una presión de cocinado.
 - Todas las funciones, excepto “Pizza”, “Fried”, “Cake”, “Slow Cook/Bean”, “Yogurt” y “Sauté”, permiten seleccionar el ajuste de alta presión, siendo el ajuste predeterminado el de baja presión.
6. La preparación comenzará automáticamente 5 segundos después de pulsar el último botón.
 - Oirá tres señales sonoras que indicarán que el proceso de preparación ha comenzado. La pantalla LED mostrará el tiempo, indicando que el aparato está en el estado de precalentamiento. Tenga en cuenta que, en función del contenido y la cantidad de alimentos y de la temperatura de estos (es decir, si son congelados o frescos), la duración del ciclo de precalentamiento puede oscilar entre 10 y 40 minutos.
 - A medida que la presión aumente dentro del recipiente, es totalmente normal que escapen pequeñas cantidades de vapor a través de la válvula flotante hasta que se accione esta.
 - Una vez que el recipiente alcance la presión de trabajo, la pantalla LED dejará de mostrar la indicación “On” y aparecerá el tiempo de preparación programado. Verá una cuenta atrás del tiempo de preparación que indicará el tiempo restante en minutos. Cuando el aparato esté presurizado, no debe salir nada de vapor por ninguna parte de la tapa.

- No obstante, es posible que de vez en cuando vea salir una pequeña cantidad de una especie de humo por la válvula de liberación de vapor, y, ocasionalmente, un poco de líquido pulverizado. Es algo perfectamente normal.
 - Durante el cocinado, el recipiente emitirá pequeños chasquidos. Esto se debe al funcionamiento normal del aparato, durante el cual el elemento calefactor se enciende y se apaga.
 - Puede cancelar el programa activo de cocinado en cualquier momento y regresar al modo de espera; para ello, pulse el botón “Keep-Warm/Cancel”.
7. Cuando termine el ciclo de cocción a presión, el robot pitará una vez e iniciará automáticamente el ciclo “Keep Warm”, también llamado ciclo automático. Ciclo “Keep Warm”: La pantalla LED mostrará la indicación “00:00” en el primer dígito. El reloj contará hasta 24 horas. Si el ciclo automático “Keep Warm” de 24 horas termina, el recipiente pasará al modo de espera.
- No se recomienda usar un ciclo “Keep Warm” demasiado largo para el arroz cocido, ya que eso puede afectar a la textura o el sabor de la comida.



8. Para servir la comida, pulse el botón “Keep-Warm/Cancel” para detener el ciclo de mantenimiento de la temperatura y abra la tapa según se indica en la sección “Apertura segura de la tapa” de este manual. Al abrir la tapa, puede parecer que el recipiente interior se ha pegado a la tapa por efecto del vacío. Esto se debe a la contracción del aire provocada por el enfriamiento. Coloque la válvula de liberación de vapor en la posición “Venting” para permitir que entre aire y soltar la tapa.

Cocción lenta

1. Siga los pasos indicados en la sección “Preparativos para cocinar” de este manual. La válvula de liberación de vapor debe estar en la posición “Venting”. También puede utilizarse una tapa opcional de cristal.
2. Conecte el cable de alimentación. La pantalla LED mostrará la indicación “OFF”, que significa que el aparato se encuentra en el modo de espera.

3. Pulse el botón “Slow Cook”.
4. Seleccione la duración de la cocción (entre 1 y 6 horas) pulsando los botones “+” y “-”.
5. La cocción comenzará automáticamente 5 segundos después de pulsar el último botón (oírás una señal sonora).
6. Cuando finalice la cocción, el recipiente pitará una vez y pasará al modo automático “Keep Warm” durante 24 horas.



Cocinado con retardo usando el temporizador

El robot de cocina dispone de una función de temporizador para retrasar el inicio de todo tipo de cocinados durante hasta 24 horas. A continuación se indica cómo programar el cocinado con retardo.

1. Siga los pasos indicados en las secciones “Cocción a presión” y “Cocción lenta” anteriores para seleccionar un programa de cocinado.
2. Dentro de los 5 segundos siguientes a la selección del programa, pulse el botón “Timer” para ajustar las horas y minutos de retardo. Use los botones “+” y “-” para ajustar las horas de retardo. Pulse el botón “Timer” de nuevo para modificar los minutos. Ese tiempo será el retardo con el que comenzará el programa. Deje suficiente tiempo de preparación y tiempo de enfriamiento antes de servir la comida.



3. La función “Timer” se activará 5 segundos después de pulsar el último botón. La pantalla LED iniciará la cuenta atrás y el piloto del botón “Timer” pasará de parpadear a permanecer iluminado.
 4. Para cancelar la función de temporización, pulse el botón “Keep-Warm/Cancel” en cualquier momento.
 5. El robot de cocina comenzará a cocinar cuando la cuenta atrás del temporizador de retardo llegue a cero. Después de la cocción, el robot pasará automáticamente al modo “Keep Warm” y permanecerá así durante 10 horas.
- Nota:**
- Desaconsejamos decididamente el uso de la función “Timer” para alimentos perecederos, como carne y pescado, que podrían ponerse en mal estado si se dejan a temperatura ambiente durante horas. El arroz cocido puede adquirir una textura excesivamente blanda si permanece húmedo durante demasiado tiempo. Además, si se deja un tiempo excesivo en el modo “Keep Warm”, puede formarse una capa de arroz quemado en el fondo del recipiente.
 - Se desaconseja usar la función “Timer” para preparar gachas, copos de avena u otros alimentos espumosos y viscosos. Debido a la posibilidad de que estos alimentos obstruyan la válvula flotante, impidiendo el sellado del recipiente y provocando que los alimentos rebosen, se recomienda decididamente vigilar en todo momento el robot de cocina durante el ciclo de precalentamiento. Dado que la función de retardo implica el funcionamiento de la unidad sin vigilancia, recomendamos encarecidamente no usar la función de temporizador para estos tipos de alimentos.

Salteado

1. Siga los pasos indicados en la sección “Preparativos para cocinar” de este manual. Deje la tapa abierta para evitar que se acumule presión dentro del recipiente. También puede utilizarse una tapa opcional de cristal.
2. Conecte el cable de alimentación. La pantalla LED mostrará la indicación “00:00”, que significa que el aparato se encuentra en el modo de espera.



3. Pulse el botón “Sauté”. Por motivos de seguridad, se recomienda que el tiempo de funcionamiento máximo del ciclo “Sauté” sea de 30 minutos.
4. Seleccione uno de los modos de temperatura de preparación (“Normal”, “More” y “Less”) pulsando el botón “Adjust”. El modo “Normal” es adecuado para el salteado y el dorado normales. El modo “More” está ideado para freír o marcar carne a altas temperaturas. El modo “Less” es adecuado para hervir, reducir jugos o espesar salsas. Para evitar la acumulación de presión, no se debe cerrar la tapa.
 - PRECAUCIÓN: El cierre parcial de la tapa durante el salteado puede provocar la acumulación de presión en el recipiente. Esto puede ser peligroso.
5. El calentamiento comenzará automáticamente 5 segundos después de pulsar el último botón. El programa “Sauté” puede cancelarse en cualquier momento pulsando el botón “Keep Warm/Cancel”.
6. Cuando finalice la preparación, el recipiente emitirá un pitido y pasará al modo de espera. Si necesita más tiempo, simplemente vuelva a pulsar el botón “Sauté”.

ADVERTENCIA

Al pulsar el botón “Keep-Warm/Cancel” en el estado de espera, se activará la función “Keep Warm” y esta pasará a mantener la temperatura automáticamente. No se podrá ajustar el tiempo, ya que es una función de calentamiento automática. Su duración máxima es de 24 horas. La función “Keep Warm” puede utilizarse con o sin la tapa puesta. Esta función también permite usar una tapa opcional de cristal. Cuando finalice, el robot pasará automáticamente al modo de espera.

Elaboración de yogur

Puede elaborar yogur con el recipiente interior o usando tarros de cristal. El proceso de elaboración de yogur consta de dos pasos. El primer paso es pasteurizar la leche calentándola hasta 83 °C (180 °F). Esto tiene dos propósitos: (1) matar los microbios patógenos y las bacterias nocivas que pueden crecer durante el período de fermentación; y (2) desnaturalizar las proteínas de la leche, lo que evita que la leche cuaje y hace que la absorción de las proteínas sea más sencilla.



El robot de cocina ofrece dos cómodas formas de calentar la leche. Si usa el recipiente interior para elaborar yogur, pulse “Yogurt” y, a continuación, “+” o “-” para seleccionar el tiempo que necesite (el tiempo predeterminado es de 8 horas). El robot de cocina calentará la leche a 83 °C (180 °F). Cuando acabe, pitará una vez y pasará automáticamente al modo de mantenimiento de la temperatura.

Si usa un recipiente o tarros para hacer yogur, puede tratar la leche con vapor; para ello, añada 1 taza de agua en el recipiente interior y coloque la rejilla elevadora y, a continuación, el recipiente o los tarros sobre ella. Seleccione la función “Yogurt” y ajuste un tiempo de 1 minuto. Una vez finalizado el proceso, use el método de liberación natural del vapor. El segundo paso después de calentar la leche es dejar que se enfríe por debajo de 46 °C (115 °F) y, acto seguido, añadir una cantidad adecuada de fermento para yogur o yogur fresco. Si usa un recipiente o tarros, puede colocarlos en el recipiente interior sin añadir agua. Pulse el botón de función “Yogurt” y ajuste el tiempo usando los botones “+” y “-”, conforme a las instrucciones del fermento para yogur. El programa se iniciará automáticamente después de 5 segundos. Cuando finalice el programa, el robot de cocina pitará una vez, mostrará la indicación “08:00” en la pantalla y pasará al estado de espera. Puede servir el yogur solo junto con otros platos (p. ej., curry) o mezclarlo con miel o mermelada para hacer un yogur de fruta.

Prueba inicial de funcionamiento

Para poder familiarizarse con el robot de cocina antes de lanzarse a preparar su receta preferida, es una buena idea hacer una prueba de funcionamiento. Esto le servirá como toma de contacto con su robot de cocina y le ayudará a asegurarse de que funciona perfectamente y a limpiar los posibles residuos que pueda haber en el aparato durante el proceso. Esta prueba le llevará unos 15 minutos. Es opcional, pero recomendable.



1. Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor y la válvula flotante no estén obstruidas y estén limpias, y de que la junta de sellado esté bien colocada.
2. Introduzca el recipiente interior en la base del robot y añada agua hasta la marca “3” de dicho recipiente.
3. Cierre la tapa. Asegúrese de que la válvula de liberación de vapor apunte a la marca “Sealing” de la tapa.
4. Pulse el botón “Steam & Egg” y el botón “-” para ajustar el tiempo a 2 minutos.
5. Al cabo de 5 segundos, el robot de cocina iniciará el ciclo de precalentamiento (la pantalla mostrará la indicación “00:10”). Después de unos minutos, empezará a salir vapor durante un minuto o dos hasta que se accione la válvula flotante y selle el recipiente. Al cabo de un minuto o dos más, se alcanzará la presión de trabajo y comenzará la cuenta atrás. Una vez finalizada la cuenta atrás, el robot de cocina pitará y pasará automáticamente al modo “Keep Warm”. Y eso es todo. Aquí concluye la prueba. Pulse el botón “Keep-Warm/Cancel” y/o desenchufe el aparato. Una vez que el recipiente se haya enfriado, podrá abrirlo y estará todo listo para degustar su receta favorita.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

El cuidado y el mantenimiento frecuentes del producto son esenciales para garantizar que su uso resulte seguro. Si se diese cualquiera de las siguientes circunstancias, deje de usar el aparato de inmediato y póngase en contacto con el establecimiento físico o la tienda online donde lo haya adquirido:

- Expansión, deformación, decoloración o daños de otro tipo en el cable de alimentación o el enchufe.
- Calentamiento anómalo del enchufe o una parte del cable de alimentación.
- Calentamiento anómalo y olor a quemado del robot de cocina eléctrico.
- Ruidos o vibraciones anómalos al encender el aparato. Si hay polvo o suciedad en el enchufe o la toma de corriente, elimínelos con un cepillo seco.

LIMPIEZA

Precaución: Asegúrese de que el aparato esté frío y desenchufado antes de limpiarlo.

1. Limpie el aparato después de cada uso. Seque el borde y la ranura del interior de la carcasa negra con un paño para evitar la oxidación del borde exterior del recipiente.
2. Quite la tapa y saque el recipiente interior, lávelos con detergente, aclárelos con agua limpia y séquelos con un paño suave. El recipiente interior de acero inoxidable también es apto para lavavajillas.
3. Lave la tapa con agua, incluidas la junta de sellado (que puede extraerse), la válvula de seguridad y la protección antibloqueo, y limpie todos esos componentes con un paño suave y seco. No desmonte el conjunto del conducto de escape de vapor.

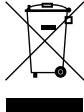
4. Limpie el cuerpo del robot de cocina con un paño limpio y húmedo. No sumerja el robot de cocina en agua. No use un paño húmedo para limpiar el recipiente mientras el cable de alimentación esté enchufado a la toma de corriente. Resolución de problemas: si experimenta cualquier tipo de problema con el aparato, póngase en contacto con el establecimiento físico o la tienda online donde lo haya adquirido para solicitar asistencia técnica e información sobre la devolución del producto. Los casos expuestos en la tabla siguiente no siempre implican que el robot de cocina esté defectuoso. Inspeccione el robot de cocina atentamente antes de ponerse en contacto con el servicio técnico para solicitar su reparación.

TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

No	Descripción	Causa	Solución
1	No se puede cerrar la tapa.	La junta no está bien colocada.	Calibre la posición de la junta.
		La válvula de bola flotante de la placa está atascada.	Golpee suavemente la placa de la válvula.
2	No se puede abrir la tapa.	La válvula de bola flotante no baja.	Use un palillo de dientes para empujar suavemente la válvula.
3	Filtración de aire al tapar el recipiente.	La junta no está bien colocada.	Calibre la posición de la junta.
		La junta está manchada.	Limpie la junta.
		La junta está dañada.	Sustituya la junta.
		La tapa no está sellada.	Cierre bien la tapa según lo indicado en el manual.
4	Filtración de aire en la válvula de bola flotante.	La junta de la válvula de bola flotante está manchada.	Limpie la junta de la válvula de bola flotante.
		La junta de la válvula de bola flotante está dañada.	Sustituya la junta de la válvula de bola flotante.
5	La válvula de bola flotante no sube.	El agua y los alimentos no llegan al nivel mínimo.	Conforme a las instrucciones, use la cantidad correcta de agua y alimentos.

		Filtración de aire en la tapa del recipiente o la válvula de escape de presión.	Envíe el robot de cocina eléctrico a presión al centro de servicio para que lo revisen.
6	E1	Circuito abierto en el sensor.	Envíe el robot de cocina eléctrico a presión al centro de servicio para que lo revisen.
7	E2	Cortocircuito en el sensor.	Envíe el robot de cocina eléctrico a presión al centro de servicio para que lo revisen.
8	E3	Sobrecalentamiento	Envíe el robot de cocina eléctrico a presión al centro de servicio para que lo revisen.
9	E4	Temperatura baja.	Envíe el robot de cocina eléctrico a presión al centro de servicio para que lo revisen.

ELIMINACIÓN ECOLÓGICA



Esta marca indica que el producto no debe desecharse con otros desechos domésticos dentro del marco regulatorio de los Estados Unidos. Para evitar dañar el medio ambiente o la salud humana debido a la eliminación incontrolada de desechos, recicle el dispositivo de manera responsable para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver el dispositivo usado, use los sistemas de devolución y recolección o comuníquese con la tienda donde compró el producto. Las tiendas pueden recolectar el producto para su reciclaje de una manera respetuosa con el medio ambiente.

GARANTÍA LIMITADA

Nuestro robot de cocina cuenta con una garantía frente a defectos materiales y de fabricación, en condiciones de uso doméstico normal, durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se extiende solo al comprador original. Antes de llevar a cabo cualquier reparación bajo garantía, será necesario presentar el recibo de compra, el número de pedido u otra prueba de la fecha original de compra. Las obligaciones del vendedor bajo esta garantía se limitarán a sustituir, reparar o facilitar la reparación del producto, a criterio del propio vendedor. Todas las reparaciones que se hagan debido a reclamaciones bajo garantía deben ser previamente autorizadas por el vendedor. Este aparato incorpora muchas funciones de seguridad. Todo intento de interferir con su funcionamiento puede provocar lesiones/daños graves y anular esta garantía. No se prestará ningún tipo de servicio bajo garantía si el aparato ha sido manipulado, salvo que un representante del vendedor indique lo contrario.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas ni los daños resultantes del uso negligente o incorrecto del aparato, la inobservancia de las instrucciones de uso, la falta de mantenimiento razonable y necesario o el desensamblaje del aparato. Asimismo, la garantía no cubre los daños resultantes de causas de fuerza mayor, como incendios, inundaciones, huracanes y tornados. El vendedor no se hará cargo de los gastos de envío asociados a los servicios bajo garantía.

LIMITACIONES Y EXCLUSIONES

En la medida en la que esté permitido por la legislación aplicable, la responsabilidad del vendedor, si existiera, derivada de cualquier aparato o componente supuestamente defectuoso se limitará a la reparación o sustitución del aparato o componente en cuestión, y su importe no superará el precio de compra de un aparato o repuesto similar. LAS CLÁUSULAS DE ESTA GARANTÍA CONSTITUYEN SU ÚNICA Y EXCLUSIVA COMPENSACIÓN EN RELACIÓN CON EL/LOS PRODUCTO/S CUBIERTO/S POR ESTA GARANTÍA. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS RESPECTO AL APARATO, INCLUIDAS, ENTRE OTRAS, LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD Y ADECUACIÓN PARA FINES CONCRETOS, QUEDAN EXPRESAMENTE EXCLUIDAS POR LA PRESENTE.

El vendedor no se hace responsable de los daños indirectos, especiales o consecuenciales derivados de o relacionados con el uso o el funcionamiento del aparato, ni tampoco de los daños relacionados con pérdidas económicas, pérdidas de propiedad, pérdidas de ingresos o beneficios, pérdidas de uso o disfrute, costes de eliminación e instalación u otros daños consecuenciales de cualquier naturaleza. Algunas regiones o estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuenciales. En tal caso, puede que la limitación anterior no le sea de aplicación. Usted, el comprador, puede tener otros derechos y compensaciones conforme a las leyes aplicables en su región o estado, que se sumarán a los derechos o compensaciones de los que pueda disponer conforme a esta garantía limitada.

GARANTÍA

- El fabricante otorga una garantía de acuerdo con las leyes del país de residencia del cliente por un período mínimo de un año a partir de la fecha de venta del dispositivo al usuario final.
- La garantía cubre solo defectos de material o de fabricación.
- Las reparaciones en garantía solo deben ser realizadas por un centro de servicio autorizado. Al enviar un reclamo de garantía, se debe presentar la factura de compra original (con la fecha de compra).
- La garantía no se aplica a:
 - Uso normal
 - Uso incorrecto, p. Ej. Sobrecargar el dispositivo con accesorios no aprobados
 - Uso de fuerza, daño por influencias externas
 - Daños causados por el incumplimiento del manual de usuario, p. Ej. B. Conexión a una fuente de alimentación inadecuada o incumplimiento de las instrucciones de instalación
 - Dispositivo parcial o totalmente desmontado

De acuerdo con nuestra política de mejora continua de productos, nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos y visuales sin previo aviso. La última versión de este manual está disponible en www.arovo.com/manuals.



MasterChef
THE TV SERIES

Arovo BV

Doblijn 26 - 1046 BN Amsterdam - The Netherlands

www.arovo.com

Made in CHN

Item no.: VRD919102071

Batch no.: 2021-7161

© 2021 Shine Television, LLC. MASTERCHEF and the MASTERCHEF logo are trademarks of Shine TV LLC and its related entities, and are used under license. All rights reserved.