

# Comfortcook

Model 99206



**Handleiding elektrische elektrische snelkookpan**

**Mode d'emploi de Autocuiseur électronique**

**Bedienungsanleitung Elektrischer Schnellkochtopf**

**Manual electric pressure cooker**

**Manuel elektrikli Düdüklü Tencere**

## NL) Handleiding elektrische snelkookpan

### A. Korte introductie van het product

Deze elektrische snelkookpan behoort tot een nieuwe generatie keukengerei, met de meest geavanceerde technologie, een combinatie van voordelen van de gewone snelkookpan, rijstkoker en stoofpot en een oplossing voor de nadelen van de gewone snelkookpan. De elektrische snelkookpan is de ideale pan voor elk modern gezin, de pan biedt een modern ontwerp en geavanceerde structuur en de pan is veilig, volledig functioneel en eenvoudig te bedienen.

In vergelijking met andere pannen heeft de elektrische snelkookpan de volgende voordelen:

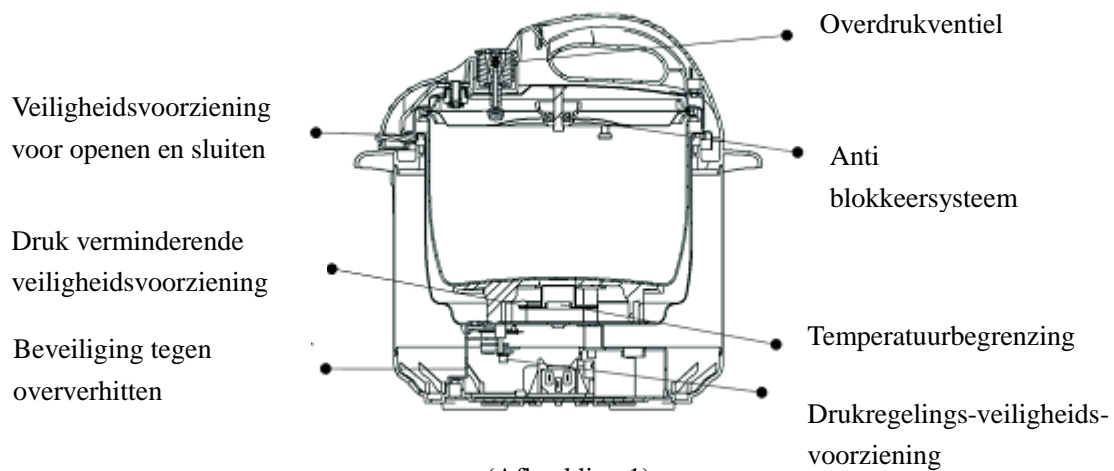
1. De kooksnelheid is veel hoger in vergelijking met elektrische kookplaten. Dit bespaart ongeveer 20% tijd en meer dan 20% elektriciteit bij het bereiden van een maaltijd. Bij het bereiden van pap en soep bespaart het ongeveer 40% tijd en meer dan 50% elektriciteit.
2. Deze elektrische snelkookpan is in vergelijking met een normale snelkookpan veiliger in gebruik door 7 veiligheidsvoorzieningen, om explosiegevaar en verbrandingsgevaar te voorkomen.
3. De snelkookpan bespaart tijd in vergelijking met stoven en de pan biedt het alle functionaliteiten die professionele keukenapparatuur biedt, want de pan kan zich automatisch aanpassen aan uw persoonlijke voorkeur.
4. In vergelijking met magnetrons, kan de volledige voedingswaarde van het voedsel worden behouden, het vocht zal niet verdampen en er is bovendien geen straling.

### B. Veiligheidsvoorzieningen

De pan beschikt over 7 verschillende veiligheidsvoorzieningen:

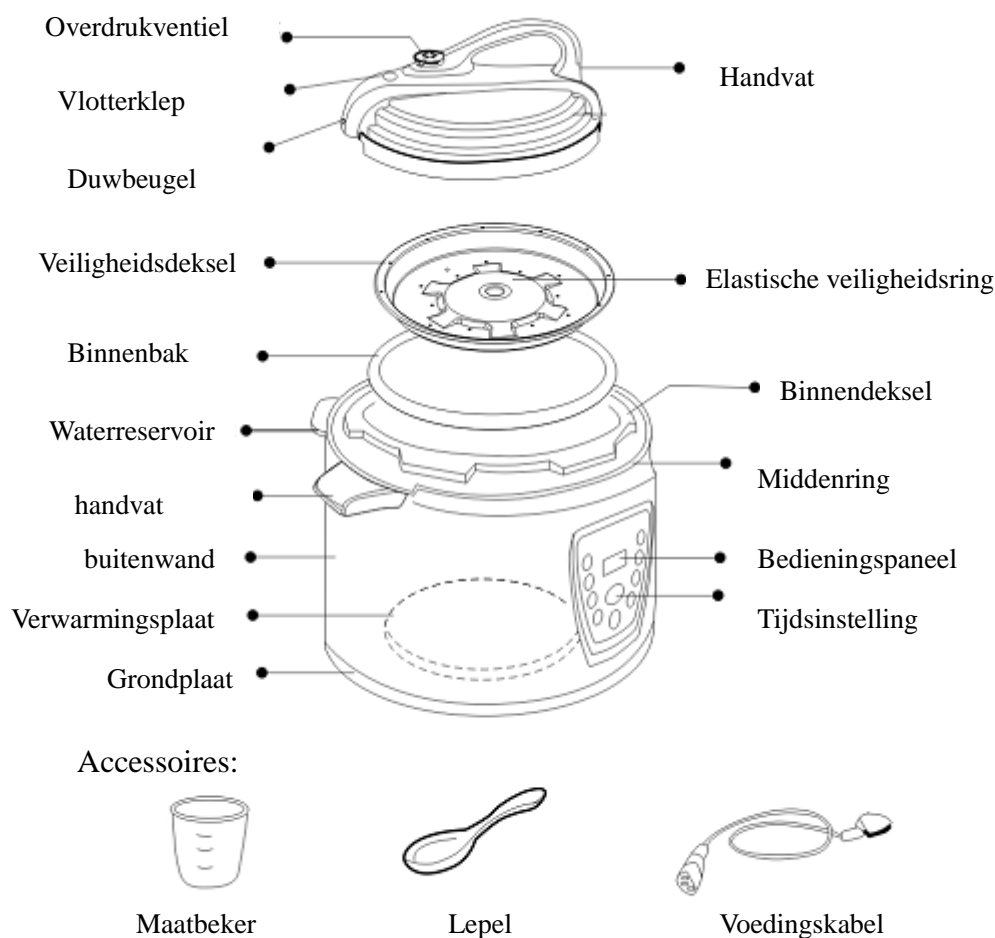
1. Veiligheidsvoorziening voor het openen en sluiten. Deze veiligheidsvoorziening zorgt ervoor dat het apparaat niet kan worden ingeschakeld als het deksel niet goed op de pan zit. Bovendien kan de pan niet worden geopend als er nog druk in de pan zit.
2. Drukregelings- veiligheidsvoorziening - Als de druk tijdens het gebruik hoger is dan de vooraf ingestelde druk, zal het apparaat automatisch worden uitgeschakeld om ervoor te zorgen dat de druk stabiel en binnen een veilig bereik blijft.
3. Overdrukventiel - Als de temperatuur- en drukregeling niet meer werkt en de maximale druk wordt overschreden, dan zal het overdrukventiel automatisch in werking treden.
4. Antiblokkeervoorziening – Deze veiligheidsvoorziening kan voorkomen dat door levensmiddelen verstoppingen worden veroorzaakt die ervoor kunnen zorgen dat de ventielen niet juist werken.
5. Drukverminderende veiligheidsvoorziening – Deze elastische, structurele steun bevindt zich aan de onderkant van de verwarmingsplaat. Als de bovenstaande voorzieningen niet werken, en de druk in de pan het maximum bereikt, zal de binnenste pan automatisch omlaag gaan, uit de buurt van de veiligheidsdeksel. De lucht zal via de rand van het deksel worden afgevoerd, zodat het niet zal leiden tot explosies.

6. Temperatuurbegrenzing –Als de binnenpan leeg is en de temperatuur hoger is dan de voorgeprogrammeerde temperatuur, zal de stroom automatisch onderbroken worden. De stroom kan automatisch worden hersteld als de temperatuur omlaag gaat.
7. Veiligheidsvoorziening tegen oververhitting –Als de binnentemperatuur de maximale temperatuur bereikt, zal het apparaat automatisch worden uitgeschakeld en kan het niet meer worden ingeschakeld.



(Afbeelding 1)

### C. Onderdelen van apparaat



(Afbeelding 2)

#### Display

- **F1 "rice"**: voorgeprogrammeerd op 10 minuten drukhoudtijd voor het koken van bijvoorbeeld rijst. Zodra het water kookt, zal de tijd 10.00 min. op het display gaan aftellen.
- **F2/3 "soup"**: voorgeprogrammeerd op 25 minuten drukhoudtijd voor het koken van bijvoorbeeld soep. Zodra het water kookt, zal de tijd 25.00 min. op het display gaan aftellen.
- **F4 "Stew"**: voorgeprogrammeerd op 30 minuten drukhoudtijd voor het sudderen / stoven van gerechten. Zodra het water kookt, zal de tijd 30.00 min. op het display gaan aftellen.
- **F5 "Meat"**: voorgeprogrammeerd op 20 minuten drukhoudtijd voor het bereiden van vlees, kip of gevogelte. Zodra het water kookt, zal de tijd 20.00 min. op het display gaan aftellen.
- **F6 "Fish"**: voorgeprogrammeerd op 5 minuten drukhoudtijd voor het bereiden van vis. Zodra het water kookt, zal de tijd 5.00 min. op het display gaan aftellen.
- **Time setting**: mogelijkheid om de snelkookpan voor te programmeren. Druk de time setting knop in. Druk vervolgens op de knop "+" of "-" om de tijd in te stellen. U kunt

maximaal 24 uur instellen (het verwarmen zal beginnen op de ingestelde tijd). Selecteer het menu op basis van het voedsel dat u wilt koken.

- / + : Instellen van de gewenste tijd (per minuut)
- **Timer:** Druk de timer knop in om handmatig de drukhoudtijd in te stellen
- **Cancel warming:** Nadat de ingestelde drukhoudtijd is verstreken zal de snelkookpan het voedsel automatisch warm houden. In het display verschijnt een "B" met een tijdsaanduiding. Dit is de tijdsduur waarop het voedsel warm wordt gehouden. Druk op de "cancel warming" toets om het apparaat uit te schakelen.

#### D. Gebruiksaanwijzing

1. Open het deksel: Knijp zacht in het handvat en draai met de klok mee, til het handvat vervolgens op. (zie afbeelding 3/ 4)

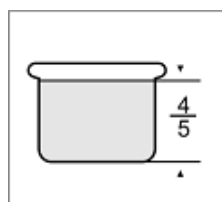


(Afbeelding 3)

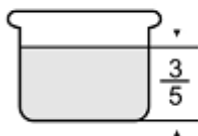


(Afbeelding 4)

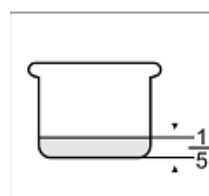
2. Neem de binnenpan uit en doe het voedsel in de pan. Het voedsel mag niet boven  $\frac{4}{5}$  van de hoogte van de binnenpan uitkomen. Sommige levensmiddelen kunnen tijdens het koken uitzetten (bijvoorbeeld bonen). Dit soort voedsel mag niet boven  $\frac{1}{5}$  van de hoogte van de binnenpan uitkomen. Gebruik de binnenpan niet om rijst te wassen, om slijtage te voorkomen. (zie afbeelding 5, 6, 7)



(Afbeelding 5)



(Afbeelding 6)

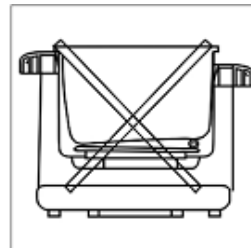


(Afbeelding 7)

3. De hoeveelheid voedsel in de pan (6L) is genoeg voor 12 kopjes. De verhouding tussen water en voedsel is 1:1. Bij het maken van pap is de verhouding tussen water en voedsel 8:1. U kunt natuurlijk ook de verhouding van water en voedsel aan uw eigen voorkeur en kookervaring aanpassen.
4. Maak de grondplaat en de verwarmingsplaat schoon voordat u de binnenpan in de binnenbehuizing zet en zorg ervoor dat er geen vuil op het oppervlak zit. Draai de binnenpan een paar keer rond om ervoor te zorgen dat hij goed op de verwarmingsplaat staat. (zie afbeelding 8, 9)



(Afbeelding 8)

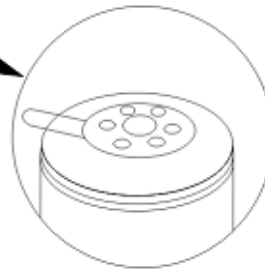


(Afbeelding 9)

5. Sluit het deksel. Controleer voor het sluiten of de elastische veiligheidsring op de binnenpot is geplaatst en draai de veiligheidsdeksel met de hand om ervoor te zorgen dat deze juist op de stalen ring is gelegd. Pak vervolgens het handvast vast en draai het deksel tegen de klok in tot u een klik hoort.
6. Zet het overdrukventiel in de vergrendelde stand en controleer of de vlotterklep omlaag is gezet. (zie afbeelding 10, 11)



(Picture 10)



(Picture 11)

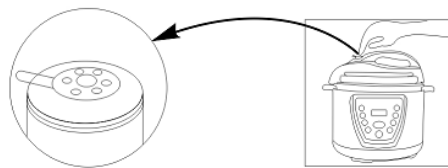
7. Zet het apparaat aan, het display zal "----" tonen.
8. Stel de parameters in en start het verwarmen.  
 Programmeer de tijd in, (u kunt deze stap overslaan als u de tijd niet van te voren wilt instellen), druk op de knop "time setting". De knop zal oplichten. Druk vervolgens op de knop " + " of " - " om de tijd in te stellen. U kunt maximaal 24 uur instellen (het verwarmen zal beginnen op de ingestelde tijd). Selecteer het menu op basis van het voedsel dat u wilt koken.
  - a. Druk op een van de "F" knoppen om het menu op het bedieningspaneel te selecteren, u kunt een keuze maken uit rijst "F1", soep "F2/3", sudderen "F4", vlees "F5" of vis "F6".
  - b. Als het voedsel in de pan is opgewarmd naar de werkdruk dan zal deze druk worden behouden: Als u het menu selecteert op het bedieningspaneel, dan zal er "F0:00" getoond worden (selecteer bijvoorbeeld "rice": het apparaat toont "F1:10", "F1" is de code voor het koken van bijvoorbeeld rijst, "10" is de drukhoudduur), Tegelijkertijd zal het "pressure holding" (drukhouden) lampje oplichten. Het zal eerst enkele minuten duren totdat het water aan de kook is. Vervolgens zal de tijd welke is aangegeven ( de drukhoudduur) ingaan.

Als u de functie "Timer" kiest, dan toont het apparaat "00:10"(in ingeschakelde toestand zal het getal van "00"veranderen naar "10". Druk op de " + - " om de drukhoudduur naar wens in te stellen. Kijk in de "KOOKGIDS" voor details (zie afbeelding 12). Als het proces van drukhouden is voltooid, zal het display "60:00" tonen en zal er 3 keer een toon klinken, het apparaat zal het voedsel warmhouden als het koken is voltooid. U kunt de functies annuleren door tijdens het koken op de knop "Warming/Cancel" te drukken.

Kookgids					
Voedingsmiddel	Smoren	Vlees Kip Rundvlees	Pap/Soep	Rijst	Bonen/runderlende
Drukhoudduur	30 minuten	20 minuten	25 minuten	10 Minuten	30 Minuten

(Afbeelding 12)

9. Open het deksel en neem het voedsel uit. Als het warmhoudlampje knippert, kunt u het voedsel uitnemen. Beweeg het overdrukventiel naar de stand uitlaat tot de vlotterklep onder is.



(Picture 13 )

(Picture 14)

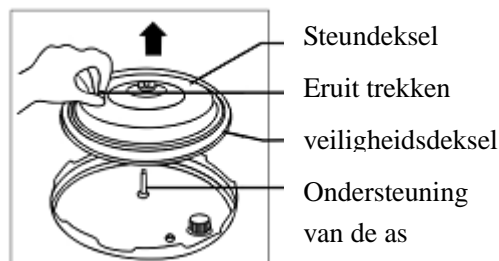
Pak het handvat van het deksel vast, draai het met de klok mee om het deksel te openen en til het deksel op. U kunt nu het voedsel uitnemen.

- **Bij het koken van dikke voedingsmiddelen (zoals pap), moet het apparaat uit zichzelf afkoelen tot de vlotterklep omlaag is, daarna kan de lucht worden vrijgelaten. Er kan ook een natte handdoek op het deksel worden gelegd om het afkoelen te versneller.**
- **Gebruikers kunnen de tijd in overeenstemming met het voedsel, eigen voorkeur en kookervaring aanpassen.**
- **Als het koken van soep en pap is voltooid en de vlotterklep omlaag is, is de pan klaar om geopend te worden. Soep en pap zullen beter smaken als u nog 3-5 minuten opwarmt en kookt met het deksel open.**

#### E. Reinigen en onderhoud

1. Zet het apparaat uit voordat u het apparaat reinigt.
2. Neem vervolgens de binnenpan en het deksel uit. Gebruik eerst afwasmiddel en vervolgens schoon water om de pan schoon te maken, gebruik uiteindelijk een droge doek om het water eruit te vegen.
3. De volgende onderdelen moeten worden gereinigd: afdichtring, overdrukventiel, antiblokkeerdeksel, afvoerbuis en vlotterklep.

**\*Reinigen van de afdichtring:** Trek de rand van de afdichtring omhoog om de ring te verwijderen. Druk de afdichtring, na het schoonmaken, omlaag richting de rand van het steundeksel, neem de afdichtring en plaats de ring om het midden van de stalen ring van het deksel. Druk vervolgens omlaag: dit moet zeer eenvoudig gaan, vervolgens is het klaar voor gebruik. Merk op dat deze ring niet omgedraaid kan worden ingezet (zie afbeelding 15, 16).

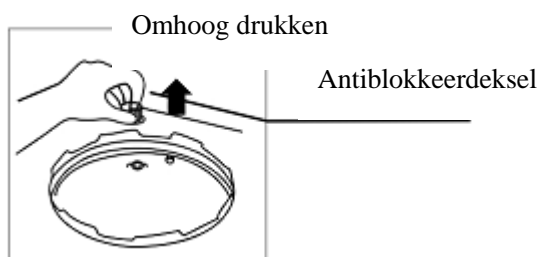


(Afbeelding 15)



(Afbeelding 16)

**\*Reinigen van het antiblokkeerdeksel:** Trek het antiblokkeerdeksel omhoog, en druk het na het schoonmaken weer omlaag. (zie afbeelding 17.18)

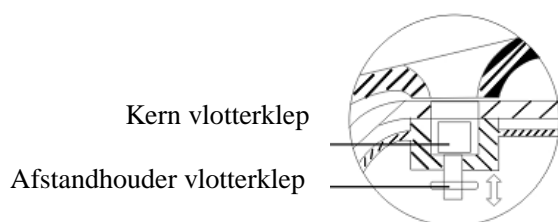


(Afbeelding 17)



(Afbeelding 18)

**\*Reinigen van de vlotterklep:** Beweeg de vlotterklep met de hand omhoog en omlaag en verwijder ook voedselresten in de kleine ring van de vlotterklep, spoel na met water (zie afbeelding 19)



(Afbeelding 19)

**\*Reinigen van uitlaatklep:** Til de uitlaatklep op, en maak de klep schoon met water. Plaats de klep vervolgens terug op de uitlaatklephouder (zie afbeelding 20).

4. Giet na elk gebruik het water dat is verzameld in het waterreservoir weg. Maak het waterreservoir schoon met water en plaats het terug.
5. Gebruik geen water om de behuizing van de pan rechtstreeks te reinigen.
6. Gebruik geen staalwol of schurende materialen voor het reinigen van de binnenpan, om slijtage van de antiaanbaklaag van de binnenpan te voorkomen.
7. Veeg de pan goed af en bewaar de pan op een droge plek als de pan niet wordt gebruikt.





(Afbeelding 20)

## F. Aandachtspunten tijdens gebruik van de pan

1. Raak het handvat niet aan als de pan wordt verplaatst. Dit voorkomt dat het deksel uit de pan kan vallen.
2. Gebruik onze producten in strikte overeenstemming met de bepalingen in deze handleiding en plaat de pan niet in de buurt van brandbare materialen of op natte plaatsen.
3. Gebruik de pan voorzichtig en beschadig de afdichtring niet, deze kan niet worden vervangen door andere rubberen ringen.
4. Sluit het deksel goed voor gebruik, wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor eventuele gevolgen hiervan.
5. Maak het antiblokkeerdeksel regelmatig schoon en houd de uitlaatklep en vlotterklep schoon.
6. Maak het deksel niet open voordat de vlotterklep omlaag is.
7. Plaats geen gewicht op de uitlaatklep, welke niet kan worden vervangen met andere materialen.
8. Probeer de gaten tussen het deksel en het binnendeksel niet te vullen met een doek.
9. Er zit een antiaanbaklaag in de binnenpan, probeer dus een houten of plastic lepel te gebruiken om slijtage te voorkomen. De binnenpan is niet geschikt om verwarmd te worden met andere keukenapparaten. De binnenpan kan ook niet worden vervangen door andere pannen.
10. Als de uitlaatklep werkt, houd uw hand en gezicht uit de buurt en raak het deksel niet aan om verbranding te voorkomen.
11. Het apparaat is niet geschikt voor kinderen en gehandicapten, houd kinderen uit de buurt tijdens gebruik.
12. In geval van storing, zet het apparaat uit en neem onmiddellijk contact met onze technische dienst. Demonteer de pan niet zelf en gebruik geen andere elektronische onderdelen als vervanging. Wij nemen geen verantwoordelijkheid voor ernstige gevolgen die daaruit voortvloeien.
13. Als het netsnoer is beschadigd, moet het met een identieke kabel worden vervangen. Neem contact op met onze technische dienst voor assistentie.
14. Het is absoluut noodzakelijk dat de stoomuitlaat van de drukregelaar regelmatig wordt gecontroleerd om ervoor te zorgen dat hij niet wordt geblokkeerd.

Getoonde code	E1	E2	E3	E4
Fout	Afgesloten sensor	Kortsluiting sensor	Te hoge temperatuur	Fout signaalschakeling

### G. Problemen oplossen

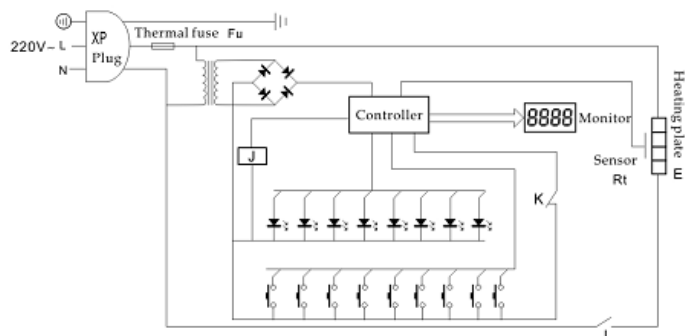
Als de volgende symptomen optreden tijdens gebruik, dan is het niet noodzakelijk te wijten aan ons product. Controleer de volgende tabel voordat u contact met ons opneemt.

Symptoom	Reden	Oplossing(en)
De indicator is niet aan	Het apparaat is niet ingeschakeld	*Controleer of er stroom is *Controleer of het apparaat is ingeschakeld
Kan het deksel niet sluiten	De galblaas is niet goed geplaatst	Plaats de galblaas goed
	De duwbeugel is vergrendeld door de vlotterklep	Verplaats de duwbeugel met de hand
Kan het deksel niet openen	De vlotterklep is niet omlaag na het weglaten van de lucht	Gebruik eetstokjes om de vlotterklep licht omlaag te drukken
Deksellekkage	Deksel is niet goed gesloten	Sluit het deksel goed
	De afdichtring is niet in het deksel geplaatst	Plaats de afdichtring goed
	Er zitten voedselresten in de galblaas	Maak de afdichtring schoon
	Er zit een breuk in de galblaas	Vervang de galblaas
Vlotterklep lekt	Er zitten voedselresten in de kleine ring van de vlotterklep	Maak de kleine ring van de vlotterklep schoon
	Er zit een breuk in de kleine ring van de vlotterklep	Vervang de ring
De vlotterklep gaat niet omhoog	De uitlaatklep is niet in de afgesloten stand gezet.	Plaats de klep correct
	Er is niet genoeg voedsel en water	Doe genoeg water en voedsel in de pan
	Er zit een breuk in de kleine ring van de vlotterklep	Neem contact op met onze klantenservice
Het bereiden van voedsel lukt niet of duurt lang	De kooktijd is te kort	Verleng de kooktijd met de juiste proportie
	Er zitten voedselresten tussen de binnenpan en de verwarmingsplaat	Controleer en verwijder de resten
	De verwarmingsplaat en binnenpan verdraaien	Neem contact op met onze klantenservice
	De verwarmingsplaat werkt niet goed	Neem contact op met onze klantenservice
Warmhouden werkt niet automatisch	De onderdelen voor het warmhouden zijn kapot	Neem contact op met onze klantenservice
Bij het aanraken van de behuizing voelt u	Elektriciteitslekage	Neem contact op met onze klantenservice

een elektrische schok		
-----------------------	--	--

Neem direct contact met onze technische dienst op als het probleem niet kan worden opgelost met de bovenstaande tabel.

#### H. Technische tekening



Thermal fuse	Thermische zekering
controller	Controller
Monitor	Monitor
Sensor	Sensor
Plug	Stekker
Heating plate	Verwarmingsplaat

#### I. Specificatieblad

Type	Spanning	Wattage	Capaciteit	Grootte	Werkdruk	Begrenzingsdruk	Warmhoudtemperatuur	Tijdstelling
99206	220V-50Hz	1000 W	6L	20cm	0-70 k pa	90k pa	60~80°C	1~24 uur

#### Opmerking:

Bedankt voor de keuze voor onze elektrische snelkookpan, het is ons een eer om u te mogen verwelkomen als klant.

De inhoud van de handleiding dient alleen ter referentie voor de bediening en het onderhoud van de apparatuur. De handleiding bevat mogelijk technische en typografische fouten, dus het is mogelijk dat deze regelmatig wordt herzien. De herziene inhoud zal worden verwerkt in de nieuwe versie. De informatie in de handleiding kan worden herzien zonder nadere aankondiging.

Als er wezenlijke verschillen bestaan tussen deze handleiding en de handleiding die u bij aanschaf heeft gekregen, dan behoudt de fabrikant zich het definitieve recht om eigen interpretaties te maken.

Mocht u na het lezen van deze gebruikshandleiding nog vragen hebben over deze snelkookpan kunt u contact opnemen met onze klantenservice op het telefoonnummer: 0900-TREBSbv (= 0900-873 27 28). Kosten voor dit nummer bedragen € 0,30 p/min. Of een email sturen naar: [info@trebs.nl](mailto:info@trebs.nl)

## FR) Autocuiseur électronique multifonction

### A. Présentation du produit

Cet autocuiseur électronique multifonction est un ustensile de cuisine d'un nouveau type, sa technologie de pointe lui permet de réunir les avantages d'une cocotte-minute, d'un cuiseur de riz, ou d'une mijoteuse classique tout en laissant de côté leurs défauts. Cet autocuiseur électronique multifonction est le nouvel ustensile indispensable à chaque foyer moderne, de par son design novateur, sa conception moderne et sans danger, complètement fonctionnelle et facile d'utilisation.

En comparaison avec les autres autocuiseurs, il présente les avantages suivants :

1. La vitesse de cuisson est bien plus rapide en comparaison à un autre autocuiseur électrique. Il économise environ 20% de temps et plus de 20% d'électricité pour préparer les plats ; et environ 40% de temps et 50% d'électricité pour préparer les porridges et les soupes.
2. En comparaison avec un autocuiseur électrique normal, il présente moins de danger grâce à ses 7 dispositifs de sécurité conçus pour prévenir les dangers d'explosion ou de nourriture carbonisée.
3. En comparaison avec une mijotée classique il économise encore plus de temps, c'est un appareil professionnel complètement fonctionnel de par le fait qu'il s'adapte à vos préférences.
4. En comparaison avec le four micro-onde, il peut conserver les capacités nutritionnelles complètes, n'évapore pas l'humidité des aliments et ne présente pas de risque de radiation potentielle.

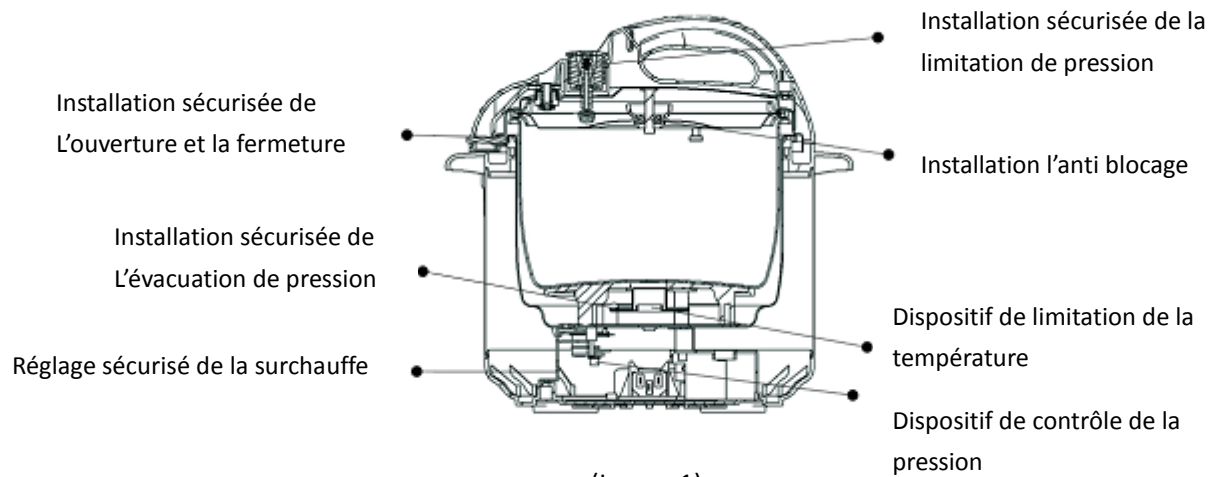
### B. Dispositifs de sécurité.

L'autocuiseur est équipé de 7 mécanismes de sécurité.

1. Dispositif de sécurité d'ouverture et de fermeture. Il empêchera l'appareil de se pressuriser si le couvercle et le corps de l'appareil ne s'ajustent pas correctement, il empêchera l'ouverture de l'appareil tant qu'il sera sous pression.
2. Dispositif de contrôle de la pression. Durant l'utilisation, le courant se coupera automatiquement si la pression effective dépasse la pression programmée, cela garantira la stabilité de la pression et la sécurité d'utilisation.
3. Dispositif de limitation de la pression. Au cas où les contrôleurs de pression et de température ne fonctionneraient plus et où la pression de l'appareil dépasserait la limite maximum, le dispositif de limitation de la pression se mettra à fonctionner, et la soupape de sécurité évacuera l'air automatiquement.
4. Dispositif antiblocage. Il peut empêcher la nourriture d'encrasser l'appareil et assurer une évacuation correcte de l'air.
5. Dispositif d'évacuation de la pression. Un support élastique structurel se trouve sous la plaque chauffante. Au cas où tous les autres dispositifs de sécurité auraient cessé de fonctionner, et que la pression à l'intérieur de l'appareil serait trop forte, le pot intérieur descendra automatiquement pour s'éloigner de la *vésicule*, et l'air sera évacué par les bords du couvercle, évitant ainsi de causer une explosion.
6. Dispositif de limitation de la température. Lorsqu'il n'y a rien dans le pot intérieur durant l'utilisation incorrecte et que la température dépasse la température programmée, l'alimentation se coupera automatiquement et se remettra également en route.

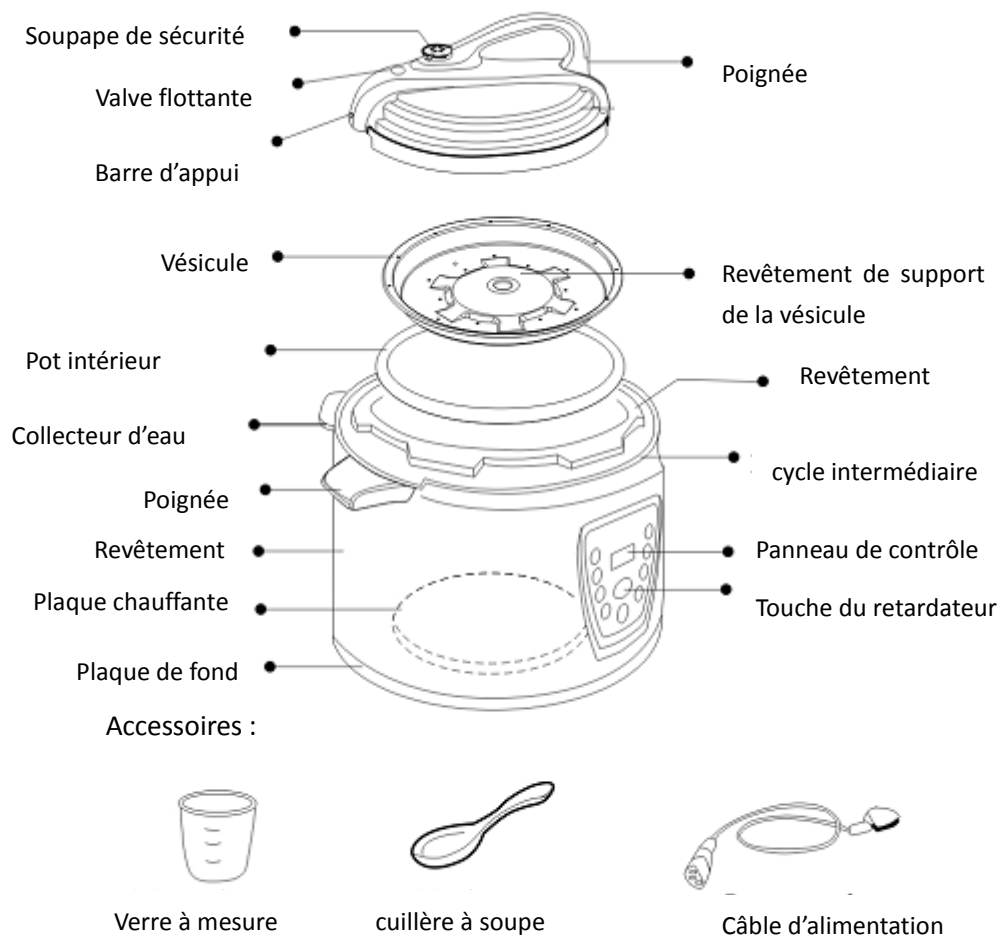
automatiquement lorsque la température redescend.

7. Dispositif de contrôle du dépassement de température. Lorsque la température intérieure atteint le degré maximum, l'alimentation se coupera automatiquement et ne se remettra plus en route par la suite.



(Image 1)

### C. Noms des composants



(Image 2)

### Affichage

- **F1 « riz »**: préprogrammez l'autocuiseur sur 10 minutes pour faire cuire, par exemple, du riz. Dès que l'eau se met à bouillir, les 10:00 minutes affichées commencent à s'écouler.
- **F2/3 « soupe »**: préprogrammez l'autocuiseur sur 25 minutes pour faire cuire, par exemple, de la soupe. Dès que l'eau se met à bouillir, les 25:00 minutes affichées commencent à s'écouler.
- **F4 « ragoût »**: préprogrammez l'autocuiseur sur 30 minutes pour faire cuire des plats. Dès que l'eau se met à bouillir, les 30 :00 minutes affichées commencent à s'écouler.
- **F5 « viande »**: préprogrammez l'autocuiseur sur 20 minutes pour faire cuire, par exemple, de la viande, du poulet ou autre volaille. Dès que l'eau se met à bouillir, les 20:00 minutes affichées commencent à s'écouler.
- **F6 « poisson »**: préprogrammez l'autocuiseur sur 5 minutes pour faire cuire, par exemple, du poisson. Dès que l'eau se met à bouillir, les 5:00 minutes affichées commencent à s'écouler.
- **Programmation de minuterie**: programmation alternative de l'autocuiseur. Appuyez sur la touche « Time setting ». Puis appuyez sur "+" ou "-" pour programmer la durée. Vous pouvez également programmer pour 24 heures (la cuisson démarrera à l'heure

programmée). Sélectionnez le menu selon les produits que vous souhaitez cuisiner.

- **-/+**: Programmez la durée de votre choix (en minutes).
- **Minuterie**: Appuyez sur « Timer » pour régler manuellement la durée de cuisson de l'autocuiseur.
- **Arrêt conservation des aliments au chaud** : Le temps de cuisson écoulé, l'autocuiseur conservera automatiquement les plats au chaud. L'écran affichera un « B » avec une durée. Il s'agit de la durée pendant laquelle la nourriture va être conservée au chaud. Appuyez sur "Cancel warming" pour arrêter l'appareil.

## D. Utilisation

1. Ouvrez le couvercle Appuyez doucement sur la poignée et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre, puis levez la poignée (voir images 3 et 4)

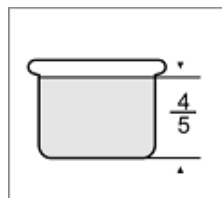


(Image 3)

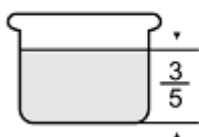


(Image 4)

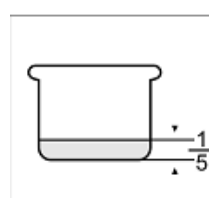
2. prenez le pot intérieur et mettez-y la nourriture. La quantité de nourriture ne doit pas dépasser  $\frac{4}{5}$  de la hauteur du pot intérieur. La quantité de nourriture qui gonfle facilement (ex : haricots) ne doit pas excéder  $\frac{1}{5}$  de la hauteur du pot intérieur. N'utilisez pas le pot pour rincer le riz, afin d'éviter l'abrasivité. (Voir images 5, 6 et 7)



(Image 5)



(Image 6)

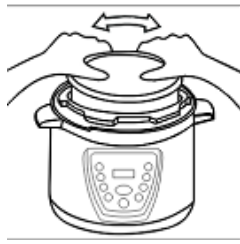


(Image 7)

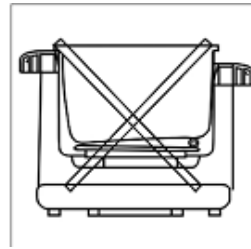
3. pour la cuisson des céréales, la quantité que l'autocuiseur (4L, 5L, 6L) peut prendre en charge est respectivement de 6, 8, 10 et 12 verres ; la proportion d'eau par rapport aux céréales doit être de 1-1. Pour la préparation de porridge, la proportion d'eau par rapport aux légumineuses est de 8-1. Bien entendu, vous pouvez ajuster la proportion d'eau et de céréales/légumineuses, en fonction de vos préférences et de vos expériences culinaires.

4. Avant de mettre le pot intérieur dans le corps de l'autocuiseur, veuillez nettoyer la plaque de fond et la plaque chauffante et vous assurer qu'elles n'ont rien sur leur surface. Faites tourner le pot intérieur a quelques reprises pour vous assurer qu'il s'adapte bien a la plaque chauffante. (Voir images 8 et 9)





(Image 8)



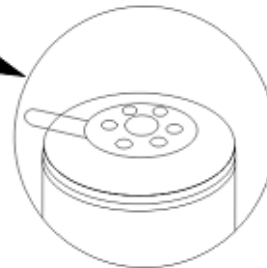
(Image 9)

5. Fermez le couvercle Avant de fermer, veuillez vérifier que la vésicule a déjà été mise dans le pot intérieur et faites également tourner son couvercle pour vous assurer qu'elle est correctement posée sur l'anneau métallique. Puis, saisissez la poignée et tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

6. Positionnez la soupape sur la position de fermeture complète, et vérifiez si la valve flottante descend à fond ou pas. (Voir images 10 et 11)



(Picture 10)



(Picture 11)

7- Mettez l'appareil en route, il affichera "----"

8. Réglez les paramètres et commencez à cuire.

Programmez le temps de cuisson pré-réglé, (si vous ne voulez pas programmer le temps de cuisson à l'avance, alors cette étape est inutile), appuyez sur le bouton « time setting », et ce dernier s'illuminera, ajustez le temps de cuisson avec les boutons « + » et « -- ». Vous pouvez programmer un temps de cuisson au maximum 24 heures à l'avance, (après le réglage du temps, l'appareil commence à chauffer). Choisissez le type de nourriture que vous voulez cuire.

a. appuyez sur la touche « fonction select » pour choisir le type de cuisson sur le panneau de commande, vous pouvez choisir cuisson, porridge/soupe, légumineuses, poulet, viande, vapeur.

b. Lorsque la nourriture dans le pot a atteint la pression de fonctionnement et se trouve en état de maintien de pression :

Si vous choisissez le menu sur le panneau de commande, il fera apparaître "F0:00" (par exemple, en choisissant "cuisson": "F1:10" apparaîtra, "F1" est le code pour la cuisson, "10" est le temps de conservation de la pression), le voyant de conservation de pression sera alors allumé.

Si vous choisissez la fonction “pressure-keeping/time-setting”, le panneau de contrôle affichera “00:10” (lorsque l’appareil est en fonctionnement, “00” deviendra “10” clignotant rapidement. Ajustez le temps de conservation de la pression souhaité à l’aide des touches “+ -”.

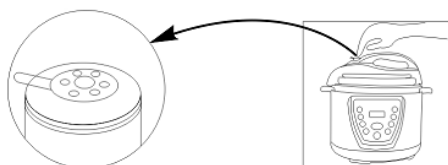
Veuillez consulter le « guide de cuisson » pour plus de détails (voir image 12).

L’écran de contrôle affichera “60:00” lorsqu’il aura terminé le processus de conservation de la pression, et sonnera 3 fois. Il se mettra en état de conservation de la chaleur une fois la cuisson terminée. Vous pouvez annuler les fonctions au cours de la cuisson à l’aide de la touche “Warm-keeping/Cancel”.

Guide de cuisson					
Nourriture	Vapeur	Viande Poulet Bœuf	Porridge/Soupe	Riz	Haricot/aloyau
Temps de conservation de la pression	30 minutes	20 minutes	25 minutes	10 minutes	30 minutes

(Image 12)

9. Ouvrez le couvercle et sortez la nourriture. Lorsque le voyant de conservation de la chaleur clignote, alors vous pouvez sortir la nourriture. Placez la soupape de sécurité en position d’évacuation de l’air, jusqu’à ce que la valve flottante soit redescendue.



(Picture 13)

(Picture 14)

Saisissez la poignée du couvercle, tournez la dans le sens des aiguilles d’une montre en position d’ouverture, puis soulevez le couvercle. Vous pouvez alors sortir la nourriture.

**\*Lors de la cuisson d’aliments gluant (porridge, soupes épaisses), l’appareil doit être refroidi naturellement jusqu’à ce que la valve flottante soit redescendue, l’air peut alors être relâché. Un torchon humide peut être placé sur le couvercle pour accélérer le refroidissement.**

**\*Les utilisateurs peuvent ajuster le temps à leur guise en fonction de la nourriture, des préférences personnelles et des expériences culinaires.**

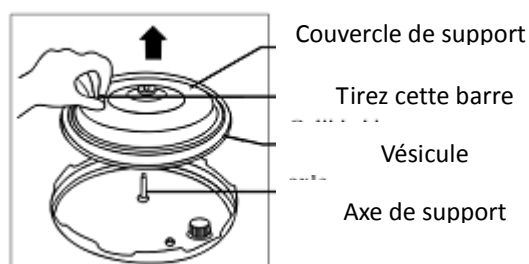
**\*Une fois la cuisson de soupes et porridges terminée, la valve flottante doit être complètement redescendue avant de pouvoir ouvrir le couvercle. Les soupes et les porridges seront encore plus savoureux si vous les laissez réchauffer et bouillir entre 3 et 5 minutes avec le couvercle ouvert.**

#### **E. Nettoyage et entretien.**

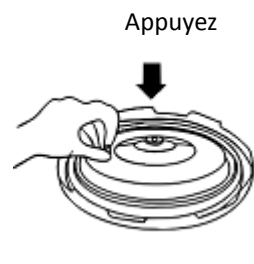
1. Avant de nettoyer, coupez l’alimentation.
2. Sortez alors le pot intérieur et le couvercle, nettoyez d’abord avec du liquide-vaisselle, puis rincez à l’eau claire, séchez avec un linge sec pour finir.

3. Le nettoyage doit inclure les éléments suivants : Bague d'étanchéité, soupape de sécurité, couvercle antiblocage, tuyau d'évacuation et valve flottante.

**\*Nettoyage de la bague d'étanchéité :** Les mains tenant fermement les bords de la bague d'étanchéité, soulevez vers le haut. Après le nettoyage, appuyez la bague d'étanchéité contre le bord de l'intérieur du couvercle, placez la bague d'étanchéité au centre de l'anneau métallique de l'intérieur du couvercle, puis appuyez. Vérifiez que la bague puisse circuler facilement autour de l'anneau métallique avant d'utiliser à nouveau l'autocuiseur. N'oubliez pas que la bague doit être mise dans le bon sens (voir image 15 et 16)

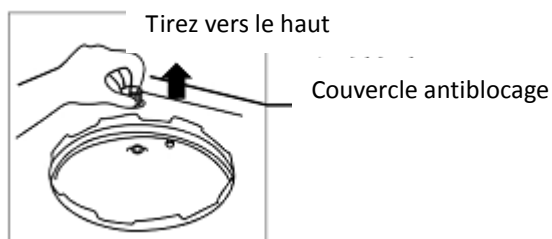


(Image 15)

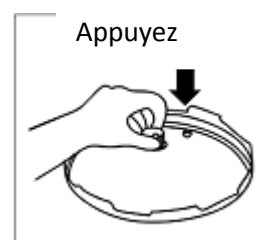


(Image 16)

**\*Nettoyage du couvercle antiblocage :** Sortez le couvercle antiblocage en le tirant vers le haut, puis appuyez dessus pour le replacer après le nettoyage. (Voir image 17 et 18)



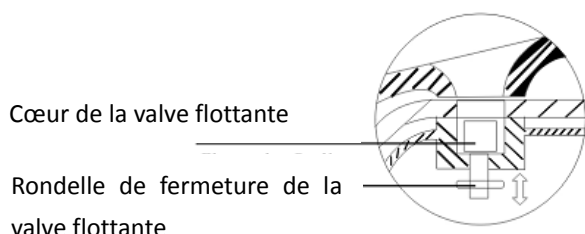
(Image 17)



(Image 18)

**\*Nettoyage de la valve flottante :** Bougez doucement la valve flottante.

Evidez de bas en haut avec la main, enlevez les particules de nourriture situées dans le petit anneau de la valve flottante et nettoyez-les avec de l'eau. (Voir image 19).



(Picture 19)

**\*Nettoyage du tuyau d'évacuation :** Soulevez le tuyau d'évacuation, et nettoyez-le avec de l'eau, puis remplacez-le sur le conduit d'évacuation. (Voir image 20).

4. Après chaque utilisation, évacuez l'eau présente dans le collecteur d'eau, et nettoyez-le avec de l'eau, installez-le à nouveau après avoir essuyé les taches d'eau.
5. Ne nettoyez pas le corps de l'autocuiseur directement avec de l'eau.
6. Ne nettoyez pas le pot intérieur avec des éponges métalliques ou des objets durs afin d'éviter l'abrasion de sa couche anti adhérente.
7. Essuyez bien la machine et conservez-la dans un endroit sec lorsque vous ne l'utilisez pas.



(Image 20)

#### **F. Détails à ne pas négliger lors de l'utilisation.**

1. Lorsque vous déplacez l'autocuiseur, ne le prenez pas par la poignée, afin d'éviter que le couvercle se détache, laissant tomber le corps. Et
2. N'utilisez nos produits en respectant strictement les indications de ce manuel. Et Ne laissez pas l'autocuiseur à proximité de produits inflammable ou dans un lieu humide.
3. Utilisez l'autocuiseur soigneusement et n'abîmez pas la bague d'étanchéité qui ne pourra pas être remplacée pas un autre anneau de caoutchouc, et surtout n'utilisez pas la rondelle a crochet pour augmenter la capacité de fermeture.
4. Fermez bien le couvercle avant utilisation, dans le cas contraire nous ne prendrons aucune responsabilité si cela entraine des conséquences graves.
5. Nettoyez régulièrement le couvercle antiblocage, et préservez inchangée la capacité d'évacuation de l'air et de flottaison de la valve.
6. Ne soulevez pas le couvercle de force avant que la valve flottante soit redescendue.
7. Ne posez aucun poids sur la soupape de sécurité, elle remplit une fonction qu'aucun autre élément de l'appareil ne peut exercer.
8. Ne colmatez pas le couvercle et le revêtement intérieur avec un torchon ou autre tissu.
9. Le pot intérieur dispose d'un revêtement anti adhérent, utilisez des cuillères en plastique ou en bois pour éviter l'abrasion. Le pot intérieur ne peut être utilisé avec d'autres ustensiles de cuisson pour réchauffer, et il ne peut pas être remplacé dans l'autocuiseur par d'autres récipients.
10. Lors de l'évacuation de la vapeur de l'autocuiseur, gardez votre visage et vos mains à distance et ne touchez pas le couvercle pour éviter les brûlures.
11. L'autocuiseur n'est pas approprié pour être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées. Maintenez-le hors de portée des enfants, lors de son utilisation.
12. En cas de situation anormale, coupez le courant immédiatement, et contactez-nous pour obtenir de l'aide. Ne démontez pas l'autocuiseur par vous-même, et ne remplacez pas avec d'autres composants électroniques. En cas de conséquences graves résultant de ces actions, nous ne prendrons aucune responsabilité.
13. Si le câble ne fonctionne plus, remplacez-le avec un câble identique ou contactez-nous pour obtenir de l'aide.

14. Il est impératif de vérifier régulièrement le tuyau d'évacuation de vapeur du régulateur de pression, afin de s'assurer qu'il ne soit pas bloqué.

Message d'erreur	E1	E2	E3	E4
Problème	Détection d'une coupure de circuit	Détection d'un court circuit	Surchauffe	Erreur du signal de l'interrupteur

### G. Dysfonctionnements fréquents et moyen de les solutionner

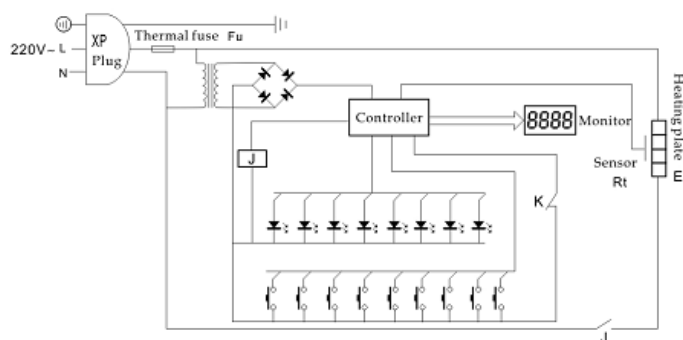
Si l'une de ces situations se présente, ce n'est pas forcément uniquement du à notre produit. Veuillez vérifier la situation avant de l'envoyer en réparation.

Dysfonctionnement	Cause	Solution
L'écran de contrôle est éteint	L'alimentation n'est pas branchée.	*Vérifier la source d'alimentation. *Vérifier la position de l'interrupteur.
Le couvercle ne se ferme pas	La vésicule est mal placée.	Placez la vésicule correctement.
	La barre d'appui est bloquée par la valve flottante	Poussez la barre d'appui à la main.
Le couvercle ne s'ouvre pas	La valve flottante n'est pas redescendue après évacuation de la vapeur.	Appuyez légèrement sur la valve flottante à l'aide d'une aiguille ou d'une baguette.
Le couvercle fuit	Le couvercle est mal fermé	Fermez le couvercle correctement
	la bague d'étanchéité n'a pas été posée	Posez la bague d'étanchéité
	Il y'a des particules de nourriture sur la vésicule.	Nettoyez la bague d'étanchéité.
	Il y'a une cassure sur la vésicule.	Remplacez la vésicule.
*Fuite de la valve flottante :	Il y'a des restes de nourriture dans Le petit anneau de la valve flottante.	Nettoyez le petit anneau de la valve flottante.
	Il y'a une cassure sur le petit anneau de la valve flottante.	Remplacez la valve flottante.
La valve flottante ne se soulève pas	La soupape de sécurité n'est pas en position fermée	Placez-la correctement
	Il n'y a pas suffisamment de nourriture et d'eau	Mettez suffisamment de nourriture et d'eau
	Il y'a une cassure sur le petit anneau de la valve flottante.	Contactez-nous pour obtenir de l'aide
Les aliments ne cuisent pas, ou cuisent trop lentement	Le temps de cuisson est trop court	Prolongez le temps de cuisson en conséquence
	Il y'a des restes de nourriture entre le pot intérieur et la plaque chauffante	Vérifiez et éliminez les résidus.

	Le pot intérieur ne s'adapte pas à la plaque chauffante.	Contactez-nous pour obtenir de l'aide
	La plaque chauffante ne fonctionne pas correctement	Contactez-nous pour obtenir de l'aide
Ne conserve pas la chaleur automatiquement	Le composant de conservation automatique de la chaleur est cassé.	Contactez-nous pour obtenir de l'aide
Sensation de choc électrique lors du contact avec le revêtement	Fuite d'électricité.	Contactez-nous pour obtenir de l'aide

**Si le problème persiste après que vous ayez effectué les vérifications ci-dessus, contactez-nous immédiatement. Merci de votre coopération.**

#### H. Illustration du Schéma électrique



- Prise d'alimentation
- Fusible thermique
- Contrôleur
- Moniteur
- Capteur
- Plaque chauffante

#### I. Notice technique

Nombré d'article	Alimentation électrique	Puissance nominale	Capacité	Calibre	Pression de service	Limitation de pression	Conservation de température	Programmation de temps
99206	220V-50Hz	1000W	6L	20cm	0-70k pa	90k pa	60~80°C	1~24 heures

**Notice:**

Merci d'avoir acheté notre autocuiseur électronique multifonction, c'est pour nous un honneur de vous compter parmi nos clients.

Les informations de ce manuel concernant l'utilisation et l'entretien ont uniquement valeur de référence pour nos clients. Ce manuel peut contenir des erreurs techniques ou typographiques, nous le remettrons à jour régulièrement. Les mises à jour apparaîtront dans la nouvelle version du manuel. Veuillez accepter nos excuses préalables pour tout changement dans ce manuel de l'utilisateur dont nous ne vous informerions pas.

En cas de différence entre les données de ce manuel avec l'autocuiseur électronique à pression dont vous avez fait l'acquisition, le fabricant se réserve le droit d'interprétation.

## **DE) Elektrischer Dampfdrucktopf**

### **A. Kurze Einführung**

Dieser mikrocomputergesteuerte, elektrische Dampfdrucktopf ist ein neu gestaltetes Kochutensil, das modernste Technologie mit den Vorteilen eines gemeinsamen Dampfkochtopfs, Reiskochers und Bratentopfs verbindet. Der elektrische Dampfdrucktopf bietet mehr als jedes andere Küchenutensil in einer modernen Familie. Er ist mit einem modernen Design versehen, strukturiert, sicher, funktionell und einfach zu bedienen.

Verglichen mit den anderen Kochern, hat er die folgenden Vorteile:

1. Die Gargeschwindigkeit ist, verglichen mit einem Elektroherd, viel kürzer. Beim Kochen spart er Ihnen ca. 20% Ihrer Zeit und mehr als 20% der benötigten Elektrizität. Bei der Zubereitung von Porridge oder Suppen sind es gar ca. 40% der Zeit und mehr als 50% der Elektrizität.
2. Verglichen mit einem normalen Dampfdrucktopf ist er mit seinen 7 verschiedenen Schutzvorrichtungen wesentlich sicherer, um die Gefahr einer Explosion und das Anbrennen Ihrer Speisen zu vermeiden.
3. Verglichen mit Dünsten spart er Zeit und bietet die volle Funktionspalette einer professionellen Küche, denn Sie können ihn nach Ihren persönlichen Vorlieben automatisch anpassen.
4. Verglichen mit einer Mikrowelle bleibt der gesamte Nährwert der Lebensmittel erhalten und die Feuchtigkeit verdunstet nicht. Es bildet sich außerdem keine Strahlung.

### **B. Sicherheitsvorrichtungen**

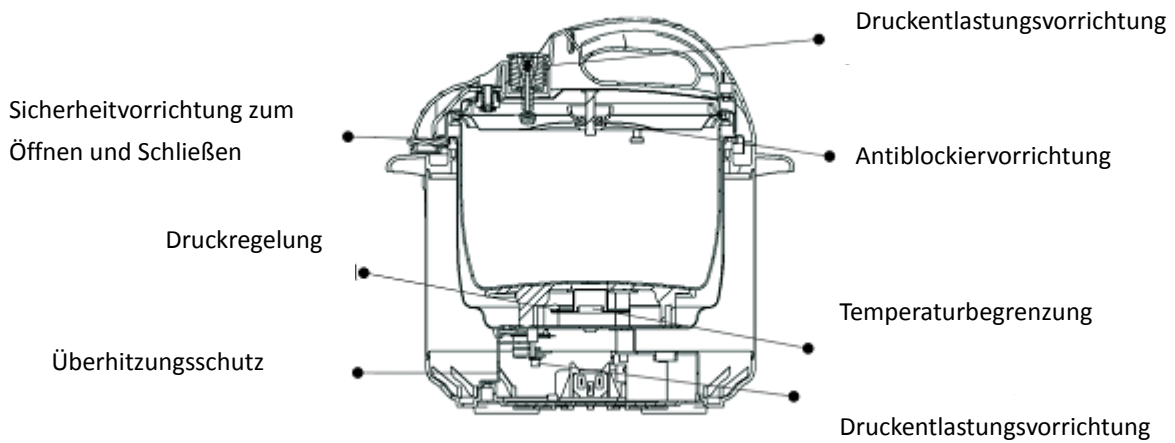
Das Gerät verfügt über 7 verschiedene Sicherheitsvorrichtungen

1. Sicherheitsvorrichtung zum Öffnen und Schließen - Diese Vorrichtung stellt sicher, dass es nicht möglich ist das Gerät einzuschalten, wenn der Deckel nicht richtig verschlossen ist bzw. der Deckel nicht geöffnet werden kann, wenn sich im Inneren des Topfs noch Druck befindet.
2. Druckregelungs-Sicherheitsvorrichtung - Wenn während der Benutzung der Druck höher als der voreingestellte Druck ist, wird die Leistung automatisch verringert, um sicherzustellen, dass der Druck stabil und in einem sicheren Bereich bleibt.
3. Druckbegrenzungsventil - Wenn die Temperatur- oder der Drucksteuerung nicht mehr richtig funktioniert und der maximale Druck überschritten wird, geht das Entlüftungsventil automatisch auf.
4. Antiblockiervorrichtung - Diese Vorrichtung kann verhindern, dass die Lebensmittel Verstopfungen verursachen, die verhindern können, dass die Ventile richtig funktionieren.
5. Druckentlastungs-Sicherheitsvorrichtung - Diese elastische strukturelle Unterstützung befindet sich auf der Unterseite der Heizplatte. Wenn alle oben genannten Sicherheitsvorrichtungen nicht greifen und auch der Druck im Inneren des Topfs das Maximum erreicht, dann bewegt sich der innere Topf automatisch nach unten und entfernt sich damit von der Druckblase. Die Luft wird dadurch von den Seiten über den Deckel abgelassen, sodass es nicht zu Explosionen kommen kann.
6. Temperaturbegrenzung - Wenn der innere Topf leer ist und die Temperatur die Vorgabetemperatur überschreitet, wird die Stromversorgung automatisch unterbrochen.



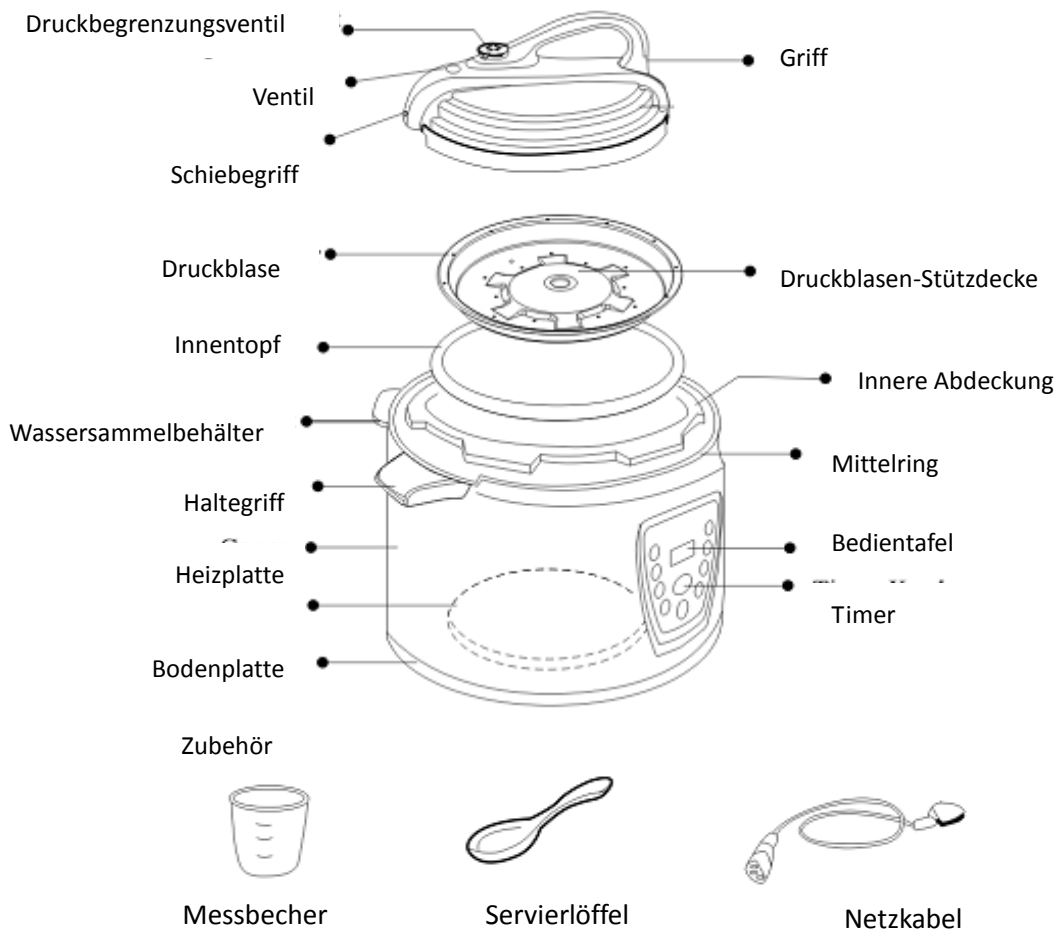
Wenn die Temperatur sich wieder im normalen Bereich befindet, wird die Sperre wieder zurückgesetzt.

7. Übertemperatur-Schutzvorrichtung - Wenn die Innentemperatur die maximale Temperatur erreicht, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet und kann nicht mehr eingeschaltet werden.



(Abbildung 1)

### C. Gerätekomponenten



(Abbildung 2)

#### Display

- **F1 „rice“:** vorprogrammiert auf 10 Minuten Druckhaltezeit zum Kochen von beispielsweise Reis. Sobald das Wasser kocht, wird die Zeit von 10:00 min im Display zurückgezählt.
- **F2/3 „soup“:** vorprogrammiert auf 25 Minuten Druckhaltezeit zum Kochen von beispielsweise Suppe. Sobald das Wasser kocht, wird die Zeit von 25:00 min im Display zurückgezählt.
- **F4 „stew“:** vorprogrammiert auf 30 Minuten Druckhaltezeit zum Köcheln von Gerichten. Sobald das Wasser kocht, wird die Zeit von 30:00 min im Display zurückgezählt.
- **F5 „meat“:** vorprogrammiert auf 20 Minute Druckhaltezeit zum Kochen von beispielsweise Fleisch, Geflügel oder Geflügel. Sobald das Wasser kocht, wird die Zeit von 20:00 min im Display zurückgezählt.
- **F6 „fish“:** vorprogrammiert auf 5 Minuten Druckhaltezeit zum Kochen von beispielsweise Fisch. Sobald das Wasser kocht, wird die Zeit von 5:00 min im Display zurückgezählt.
- **Time setting:** Möglichkeit zur Programmierung des Schnellkochtopfes. Drücken Sie „Time setting“. Drücken Sie dann „+“ oder „-“, um die Uhrzeit festzulegen. Sie können bis zu 24 Stunden einstellen (das Aufheizen beginnt zu der festgelegten Zeit). Wählen Sie das Menü auf der Grundlage der Zutaten, die Sie kochen möchten.

- **-/ +:** Einstellen der gewünschten Zeit (in Minuten).
- **Timer:** Drücken Sie „Timer“ zur manuellen Einstellung der Druckhaltezeit
- **Cancel warming:** Nachdem die Druckhaltezeit verstrichen ist, hält der Schnellkochtopf automatisch die Speisen warm. Im Display wird „B“ mit einer Zeit angezeigt. Dies ist die Länge der Warmhaltezeit. Mit „Cancel warming“ schalten Sie das Gerät aus.

#### D. Bedienung

1. Öffnen des Deckels: Halten Sie den Griff leicht fest und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Heben Sie den Griff dann nach oben. (Siehe Abbildung 3, 4.)

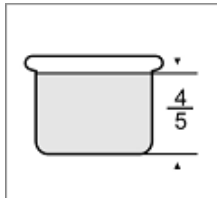


(Abbildung 3)

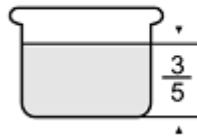


(Abbildung 4)

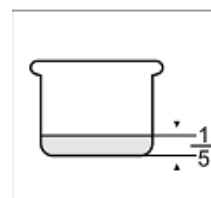
2. Nehmen Sie den inneren Behälter heraus und füllen Sie ihn mit den gewünschten Lebensmitteln. Die Füllmenge darf  $\frac{4}{5}$  der Höhe nicht überschreiten. Das Volumen der Lebensmittel kann während der Zubereitung anschwellen (wie z. B. Bohnen). Bei solchen Lebensmittel sollte der Behälter nur bis zu  $\frac{1}{5}$  gefüllt werden. Verwenden Sie den inneren Topf nicht zum Waschen von Reis, um Abrieb zu vermeiden. (Siehe Abbildung 5, 6, 7.)



(Abbildung 5)

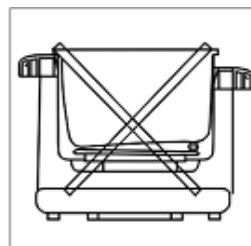
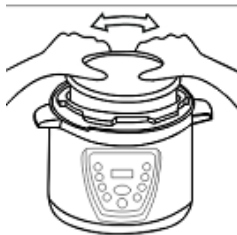


(Abbildung 6)



(Abbildung 7)

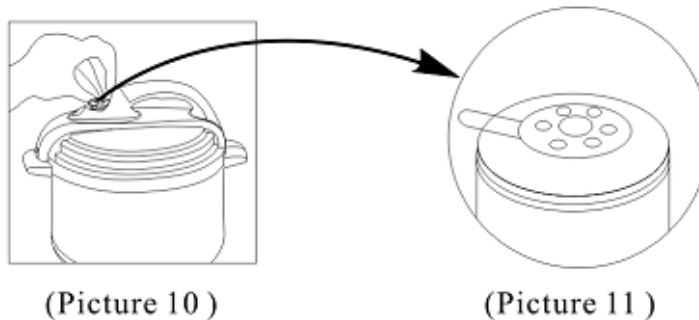
3. Beim Kochen ist die Menge der Lebensmittel, die vom Gerät (4l, 5l, 6l) aufgenommen werden kann, auf 6 Tassen, 8 Tassen, 10 Tassen bzw. 12 Tassen begrenzt. Das Verhältnis zwischen Wasser und Lebensmitteln ist 1:1. Bei der Herstellung von Porridge liegt das Verhältnis zwischen Wasser und Lebensmitteln bei 8:1. Selbstverständlich können Sie den Anteil des Wassers Ihren Wünschen und Erfahrungen anpassen.
4. Bevor Sie den inneren Behälter zurücksetzen, reinigen Sie die Bodenplatte und die Heizplatte und stellen Sie sicher, dass sich nichts auf deren Oberfläche befindet. Drehen Sie den inneren Behälter mehrfach, um sicherzustellen, dass er richtig auf der Heizplatte sitzt. (Siehe Abbildung 8, 9.)



(Abbildung 8)

(Abbildung 9)

5. Schließen Sie den Deckel. Bevor ihn schließen, überprüfen Sie bitte, ob die Druckblase wurde bereits auf den inneren Topf gelegt wurde. Drehen Sie außerdem den Druckblasenstützdeckel mit der Hand, um sicherzustellen, dass sie richtig auf den Stahlring sitzt. Halten Sie dann den Griff fest und drehen Sie den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn, um den Deckel zu schließen, bis Sie ein Klicken hören.
6. Setzen Sie das Auslassventil auf die Verschlussposition und prüfen Sie, ob das Schwimmerventil unten ist. (Siehe Abbildung 10, 11.)



7. Schalten Sie das Gerät ein. In der Anzeige erscheint "----".
8. Stellen Sie die Parameter ein und starten Sie den Heizvorgang. Stellen Sie eine Zeitvorgabe ein (wenn Sie die Kochzeit nicht automatisch regeln wollen, ist dieser Schritt überflüssig) und betätigen Sie "time setting". Die Taste leuchtet auf. Betätigen Sie dann die Taste "+" oder "-", um die Zeit einzustellen. Sie können maximal 24 Stunden einstellen (bei Erreichen der eingestellten Zeit beginnt der Kochvorgang).

Bitte wählen Sie ein Menü, je nachdem welche Lebensmittel Sie kochen wollen.

- a) Betätigen Sie die "Function select"-Taste, um das Menü auf dem Bedienfeld wählen. Sie haben die Wahl zwischen Kochen, Porridge/Suppe, Bohnen, Huhn/Fleisch und Dünsten.
- b) Wenn die Lebensmittel soweit erhitzt wurden, dass der Arbeitsdruck erreicht und beibehalten wird:

Wenn Sie das Menü auf der Bedientafel wählen, erscheint "F0:00" (Beispiel: bei der Auswahl von "Kochen" erscheint "F1: 10", "F1" ist der Code für "Kochen", "10" steht für die Druckhaltezeit). Zur gleichen Zeit leuchtet die Druckhalte-LED auf.

Wenn Sie die Druckhalte-/Zeiteinstellungsfunktion wählen, erscheint "00:10" (im eingeschalteten Zustand wechselt die "00" zu einer blinkenden "10". Benutzen Sie die Tasten "+/-" zum Einstellen der Zeit, die der Druck beibehalten werden soll.

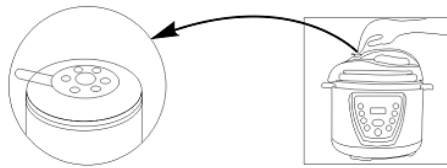
Bitte lesen Sie dazu den Abschnitt KOCHANLEITUNG für weitere Details. (Siehe Abbildung 12.)

In der Anzeige erscheint "60:00", wenn der Druckhaltevorgang beendet ist. Sie können dann einen dreifachen Signalton hören und das Gerät geht in den Warmhaltezustand über. Sie können die Funktionen durch Betätigung der "Warm-keeping/Cancel"-Taste während des Kochvorgangs abbrechen.

Kochanleitung					
Zutaten	Dünsten	Fleisch Hähnchen Rindfleisch	Porridge/Suppen	Reis	Bohnen/Filet
Druckhaltungsdauer	30 Minuten	20 Minuten	25 Minuten	10 Minuten	30 Minuten

(Abbildung 12)

9. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Lebensmittel heraus. Wenn die Warmhaltelampe blinkt, können Sie die Lebensmittel entfernen. Bitte bewegen Sie das Druckbegrenzungsventil in die Ablassposition, bis das Schwimmerventil unten ist.



(Picture 13)

(Picture 14)

Halten Sie den Deckelgriff fest und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, um ihn zu öffnen. Heben Sie den Deckel an und nehmen Sie die Speisen heraus.

**\* Beim Kochen von dickflüssigen Speisen (z. B. Porridge) sollte das Gerät sich selber soweit abkühlen, bis das Schwimmerventil sich senkt. Danach können Sie den Überdruck ablassen. Durch Auflegen eines nassen Handtuchs auf den Deckel kann die Kühlung beschleunigt werden.**

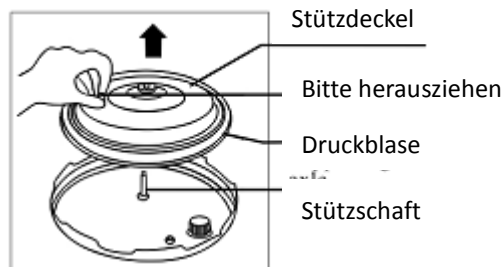
**\* Der Benutzer kann die Zeit den Lebensmitteln oder seinen Wünschen und Erfahrungen anpassen.**

**\* Wenn Ihre Suppe oder Porridge fertig gegart sind und das Schwimmerventil sich unten befindet, können Sie das Gerät öffnen. Die Suppe und Porridge kann im Geschmack verbessert werden, wenn Sie sie weiter für 3 - 5 Minuten bei geöffnetem Deckel erhitzen.**

### E. Reinigung und Wartung

1. Vor der Reinigung schalten Sie bitte die Stromversorgung aus.
2. Entfernen Sie dann den inneren Topf und den Deckel. Reinigen Sie sie mit Spülmittel und spülen Sie dann mit sauberem Wasser ab. Benutzen Sie ein Handtuch zum abtrocknen.
3. Die folgenden Teile sollten bei der Reinigung mit einbezogen werden: Dichtungsring, Druckbegrenzungsventil, Antiblockierdeckel, Ablassrohr und Schwimmerventil.

**\*Reinigung des Dichtungsring:** Ziehen Sie die hervorstehende Seite des Dichtungsring nach oben, um ihn zu entfernen. Drücken Sie den Dichtungsring nach der Reinigung auf den Rand des Stützdeckels. Ziehen Sie den Dichtungsring zur der Mitte des Deckelstahlrings und drücken Sie dann nach unten. Überprüfen, ob dies sehr leicht geht. Danach steht der Benutzung nichts im Wege. Bitte beachten Sie, dass der Ring nicht umgekehrt eingesetzt werden kann. (Siehe Abbildung 15, 16.)

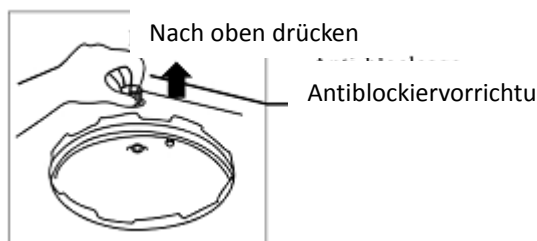


(Abbildung 15)

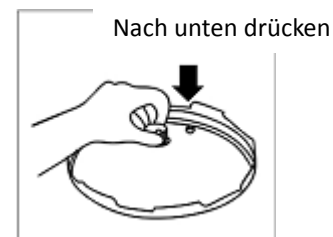


(Abbildung 16)

**\*Reinigung der Antiblockiervorrichtung:** Ziehen Sie die Antiblockiervorrichtung nach oben und drücken Sie sie nach der Reinigung wieder nach unten. (Siehe Abbildung 17, 18.)

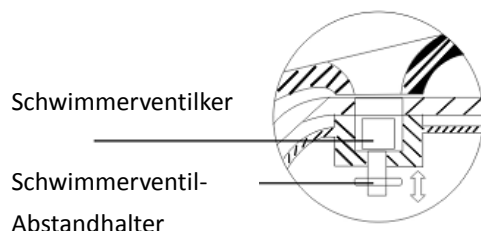


(Abbildung 17)



(Abbildung 18)

**\*Reinigung des Schwimmerventils:** Bewegen Sie das Schwimmerventil mit der Hand abwechselnd nach oben und unten. Entfernen Sie ebenfalls Speisereste, die sich auf dem den kleinen Ring des Schwimmerventils angesammelt haben. Spülen Sie sie mit Wasser nach. (Siehe Bild 19)



(Abbildung 19)

**\*Reinigung des Ablassventils:** Heben Sie das Ablassventil nach oben und reinigen Sie es mit Wasser. Setzen Sie es dann zurück auf die Halterung des Ablassventils. (Siehe Abbildung 20.)

4. Jedes Mal nachdem Sie das Gerät benutzen, sollten Sie das Wasser, das sich im Wassersammelbehälter angesammelt hat, weggießen. Reinigen Sie den Behälter dann mit Wasser. Setzen Sie den Behälter wieder zurück.
5. Bitte benutzen kein Wasser, um das Gehäuse des Geräts direkt abzuwaschen.
6. Bitte verwenden Sie keine Stahlwolle oder scheuernde Materialien zur Reinigung der Innenschale, um einen Abrieb der Antihaft-Beschichtung zu vermeiden.
7. Bitte wischen Sie das Gerät ab und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf, wenn es nicht benutzt wird.



(Abbildung 20)

#### **F. Während der Benutzung zu beachtende Punkte**

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie das Gerät nicht am Griff fest, um zu vermeiden, dass der Deckel geöffnet wird.
2. Bitte benutzen Sie unsere Produkte in strikter Übereinstimmung mit den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Stellen Sie das Gerät in der Nähe von brennbaren Materialien oder an nassen Orten auf.
3. Benutzen Sie das Gerät mit Vorsicht, um den Dichtungsring nicht zu beschädigen, da dieser nicht durch andere Gummiringe ersetzt werden kann.
4. Bitte schließen Sie den Deckel vor dem Gebrauch gut. Wenn schwerwiegende Konsequenzen daraus erfolgen, dass der Deckel nicht richtig verschlossen wurde, übernehmen wir keine Haftung.
5. Bitte reinigen Sie die Antiblockiervorrichtung regelmäßig und halten Sie das Ablass- und das Schwimmerventil sauber.
6. Bitte öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt, bevor das Schwimmerventil sich gesenkt hat.
7. Bitte stellen Sie keine schweren Gewichte auf das Ablassventil, da dieses bei Beschädigung nicht ersetzt werden kann.
8. Versuchen Sie nicht die Lücke zwischen dem Deckel und dem Innenbehälter mit einem Tuch auszufüllen.
9. Der Innenbehälter ist mit einer Antihaft-Beschichtung versehen. Benutzen Sie deswegen immer Holz- oder Plastikutensilien, um Verschleiß zu vermeiden. Der Innenbehälter ist nicht dazu geeignet auf anderen Küchenvorrichtungen erhitzt zu werden. Der Behälter kann ebenfalls nicht durch andere Behälter ersetzt werden.
10. Wenn das Ablassventil geöffnet ist, achten Sie bitte darauf Ihre Hände und Gesicht in sicherer Entfernung zu halten. Berühren Sie nicht den Deckel, um Verbrühungen zu vermeiden.
11. Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder und hilfsbedürftige Personen geeignet. Halten Sie Kinder während der Benutzung vom Gerät fern.
12. Im Falle von Fehlfunktionen schalten Sie das Gerät sofort aus und wenden Sie sich an unseren Kundendienst. Versuchen Sie niemals das Gerät eigenhändig zu reparieren. Benutzen Sie niemals andere elektronische Komponenten als Ersatzteile. Wir übernehmen keine Verantwortung für jegliche Folgen, die sich daraus ergeben können.
13. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es mit einem identischen Kabel ersetzt werden. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst für Unterstützung.
14. Es ist zwingend notwendig, dass der Dampfablass des Druckreglers regelmäßig überprüft wird, um sicherzustellen, dass er nicht blockiert wird.

Anzeigecode	E1	E2	E3	E4
Fehler	Sensorabschaltung	Sensorkurzschluss	Übertemperatur	Signalschalterfehler

### G. Allgemeine Funktionsstörungen und deren Behebung

Wenn die folgenden Symptome während der Benutzung auftreten, muss es sich nicht unbedingt um ein Problem unserer Produkte handeln. Bitte überprüfen Sie die folgende Tabelle, bevor Sie sich an uns wenden.

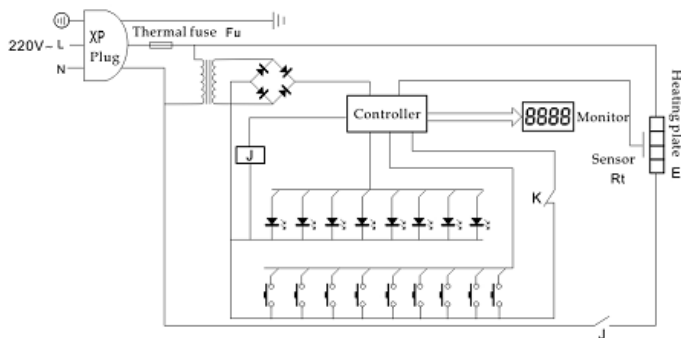
Erscheinungsbild	Ursache	Behebung
Die Kontrolllampe geht nicht an	Das Gerät wurde nicht eingeschaltet.	*Bitte überprüfen Sie, ob Strom vorhanden ist. *Bitte überprüfen Sie, ob der Schalter eingeschaltet ist.
Deckel kann nicht geschlossen werden	Die Druckblase wurde nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Druckblase richtig ein.
	Der Schiebegriff ist durch das Schwimmerventil blockiert.	Bewegen Sie den Schiebegriff mit der Hand.
Deckel kann nicht geöffnet werden	Das Schwimmerventil ist nach dem Ablassen des Drucks nicht nach unten gegangen.	Verwenden Sie Stäbchen, um das Ventil etwas nach unten zu drücken.
Der Deckel ist undicht	Der Deckel wurde nicht richtig geschlossen.	Bitte schließen Sie den Deckel richtig.
	Der Dichtungsring wurde nicht eingesetzt.	Bitte setzen Sie den Dichtungsring richtig ein.
	Es haben sich Lebensmittelreste in der Druckblase angesammelt.	Bitte reinigen Sie den Dichtungsring.
	Die Druckblase ist beschädigt.	Tauschen Sie die Druckblase aus.
Das Schwimmerventil ist undicht	Es befinden sich Lebensmittelreste am kleinen Ring des Schwimmerventils	Reinigen Sie den kleinen Ring des Schwimmerventils
	Der kleine Ring des Schwimmerventils ist beschädigt.	Tauschen Sie ihn bitte aus.
Das Schwimmerventil geht nicht nach oben	Das Ablassventil wurde nicht auf die Verschlussposition bewegt.	Stellen Sie das Ventil korrekt ein.
	Es sind nicht genügend Speisen und Wasser vorhanden.	Erhöhen Sie die Menge der Speisen und Wasser.
	Der kleine Ring des Schwimmerventils ist beschädigt.	Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Die Garzeit ist zu lang bzw. die Lebensmittel werden nicht gar.	Die Garzeit ist zu kurz.	Verlängern Sie die Garzeit proportional.
	Es befinden sich Lebensmittelreste zwischen der inneren Schale und der Heizplatte.	Suchen und entfernen Sie die Rückstände.
	Die Heizplatte und die innere Schale haben sich verformt.	Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
	Die Heizplatte funktioniert nicht	Wenden Sie sich an unseren



	richtig.	Kundendienst.
Die Speisen werden nicht automatisch warmgehalten	Die Gerätekomponenten zum Warmhalten beschädigt.	Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Beim Berühren des Deckels fühlen Sie einen Stromschlag.	Der Strom wird abgeleitet.	Wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

**Wenn das Problem nicht mithilfe der obigen Fehlerbehebungstabelle gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte sofort an uns. Vielen Dank für Ihre Unterstützung.**

### H. Technische Zeichnung



Thermal fuse	Thermosicherung
controller	Steuereinheit
Monitor	Monitor
Sensor	Sensor
Plug	Stecker
Heating plate	Heizplatte

### I. Technische Daten

Type	Stromversorgung	Leistung	Kapazität	Größe	Arbeitsdruck	Begrenzungsdruck	Warmhalte-temperatur	Zeiteinstellung
<b>99206</b>	220 V - 50 Hz	1000 W	6 L	20 cm	0 - 70 kpa	90 kpa	60 ~ 80°C	1 ~ 24 Stunden

#### Hinweis:

Vielen Dank für den Kauf unseres elektrischen Dampfdrucktopfs. Es ist uns eine Ehre, dass Sie unser Kunde sind.

Der Inhalt der Bedienungsanleitung dient nur zur Referenz für die Bedienung und Wartung des Geräts. Diese Bedienungsanleitung kann technische oder typografische Fehler enthalten, sodass wir es regelmäßig überarbeiten. Die überarbeiteten Inhalte werden in neue Versionen

der Anleitung eingearbeitet. Änderungen der Informationen in der Anleitung behalten wir uns ohne weitere Ankündigung vor.

Wenn es inhaltliche Unterschiede zwischen der Bedienungsanleitung und dem gekauften Dampfdrucktopf vorliegen, behält sich der Hersteller das Recht auf eigene Interpretationen vor.

## **GB) Manual Electric Pressure Cooker**

### **A. Brief Introduction of product**

Micro-computer electric pressure cooker is a kind of newly designed cooking utensil, and it adopts the most advanced technology and combines the advantages of common pressure cooker, rice cooker and stewing cooker ,also makes up the disadvantages of the common one. Electric pressure cooker is the most idea utensil of the modern family, as it is novel-shaped, advanced-structured, safe , full functional, easy to operate.

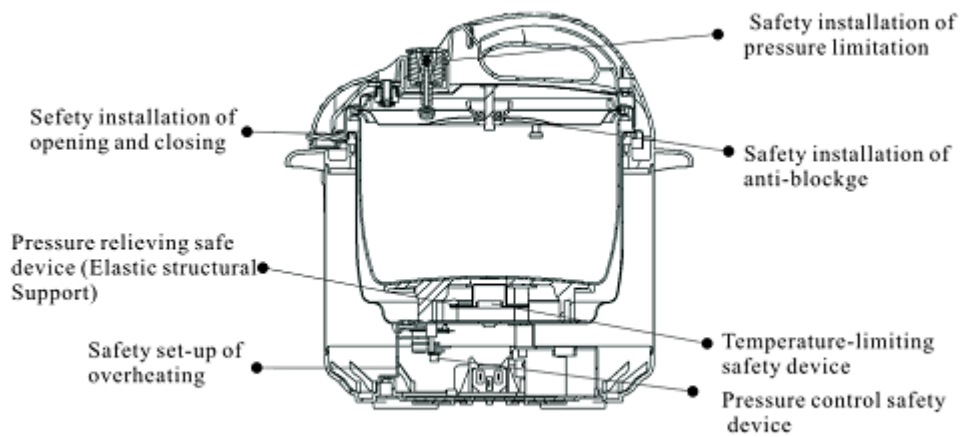
Compared with the other cookers, it has the following advantages:

- A. The cooking speed is much quicker when it is compared with the electric cooker. It saves about 20% of time and more than 20% of electricity when making the meal ;It saves about 40% of time and more than 50% of electricity when making the porridge and soup.
- B. Compared with the common electric pressure cooker ,it is safer and also has the 7 kinds of safety protection devices to avoid the danger of explosion and burning of food.
- C. Compared with stewing, it saves more time and it is the full functional cooking professional , for it can adjust automatically according to personal preference .
- D. Compared with micro-wave oven, it can keep the full food nutrition and will not evaporate the moisture and no potential radiation.

### **B. Safety Installation**

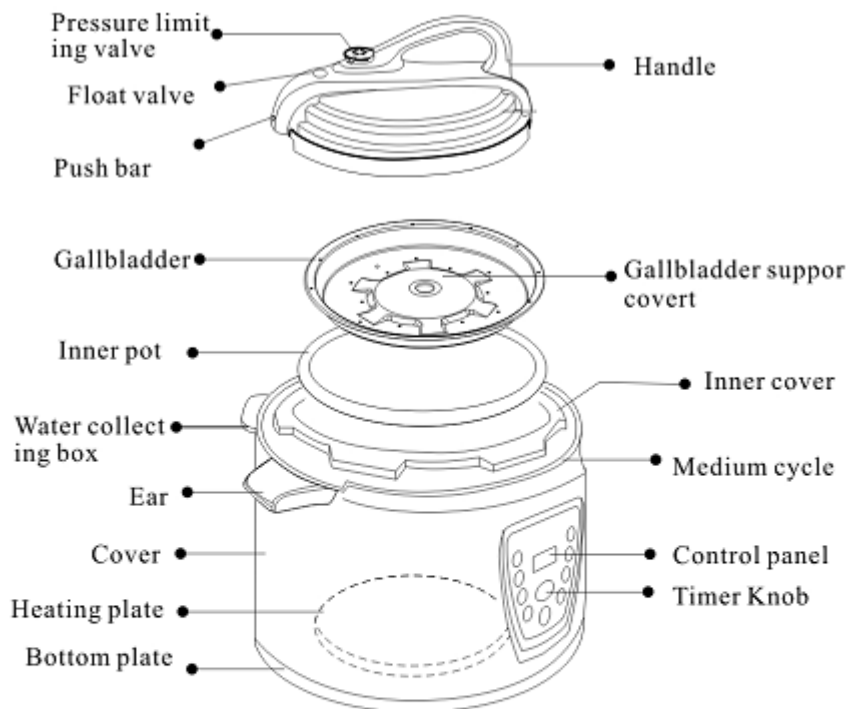
It has 7 kinds of safety devices

1. Safety device for opening and closing-It will make sure it can't be pressed when the lid and body can't match well and it can't be opened when there is pressure inside it.
2. Pressure control safety device-In the course of using, when the pressure higher than that the preset pressure ,the power will cut off automatically to make sure the pressure is stable can be used in safety state.
3. Pressure-limiting safety device-When the temperature and pressure controller don't work anymore and exceed the maximum pressure, the pressure-limiting safety device starts working, and venting valve will exhaust automatically.
4. Anti-blockage It can prevent the food from clogging and make sure the air will be drained smoothly.
5. Pressure relieving safety device-There is elastic structural support at the bottom of the heating plate. When all the above safety devices don't work, and also the pressure in the inner pot comes up to the maximum pressure, the inner pot will move down automatically to be away from the *gallbladder*, and the air will be exhausted from the edge of the lid, so that it will not cause explosion.
6. Temperature-limiting safety device-When there is nothing in the inner pot during the improper using and the temperature is higher than the presetting temperature ,the power will cut off automatically and also it can restore automatically when the temperature goes down.
7. Over temperature safety device-When the inner temperature comes up to the maximum temperature, it will cut off the power automatically and can't restore any more.



(Picture 1 )

**C. Components Name**



**Accessories:**



(Picture 2 )

## Display

- **F1 “rice”**: pre-programmed to 10 minutes pressure time for cooking e.g. rice. As soon as the water boils the time of 10:00 min on the display will count down.
- **F2/3 “soup”**: pre-programmed to 25 minutes pressure time for cooking e.g. soup. As soon as the water boils, will the time 25:00 min on the display will count down.
- **F4 “stew”**: pre-programmed to 30 minutes pressure time for cooking dishes. As soon as the water boils, will the time 30:00 min on the display will count down.
- **F5 “meat”**: pre-programmed to 20 minute pressure time for cooking e.g. meat, chicken or poultry. As soon as the water boils, will the time 20:00 min on the display will count down.
- **F6 “fish”**: pre-programmed to 5 minutes pressure time for cooking e.g. fish. As soon as the water boils, will the time 5:00 min on the display will count down.
- **Time setting**: alternative programming of the pressure cooker. Press the “Time setting” button. Then press “+” or “-” to set the time. You can set up to 24 hours (cooking will begin at the set time). Select the menu on the basis of the food that you want to cook.
- **-/+**: Set the desired time (in minutes).
- **Timer**: press the “Timer” button to manually set the pressure time.
- **Cancel warming**: After the set pressure time has elapsed the pressure cooker will automatically keep the food warm. The display will show a “B” with a time. This is the length of time for which the food is kept warm. Press the “Cancel warming” button to switch the device off.

## D. Operation Guide

1. Open the lid: Fasten upon the handle lightly and turn it clockwise, then lift up the handle.(see picture3.4)

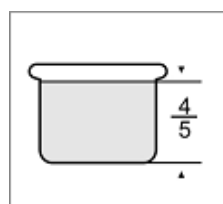


(Picture3)

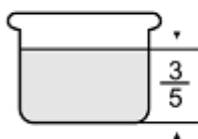


(Picture4)

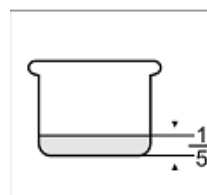
2. Take out of the inner pan, and put the food in it. The total amount of the food can't be up to  $\frac{4}{5}$  of the height of the inner pan. The total amount of the food which is easy to swell(such as beans)can't exceed  $\frac{1}{5}$  of the height of the inner pan. Don't use the inner pot to rinse the rice in order to avoid the abrasiveness.(see picture5.6.7)



(Picture5)

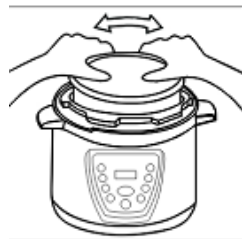


(Picture6)

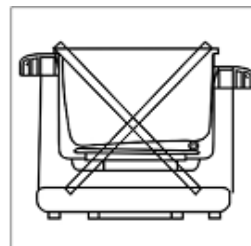


(Picture7)

3. In cooking, the quantity of the meal which the cooker (4L,5L,6L) can accommodate is 6cups,8cups,10cups and 12cups respectively, and the proportion rate between the water and meal is 1:1. When making the porridge, the proportion rate between the water and meal is 8:1. And of course you can adjust the proportion rate of the water and meal according to your preference and cooking experiences.
4. Before putting the inner pan into the inner cover, please clean the bottom plate and the heating plate, and make sure there is nothing on the surface. Make a few rotations of the inner pan to make sure that it can match the heating plate very well. (see picture 8.9)



(Picture8)

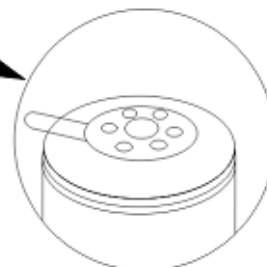


(Picture9)

5. Close the lid. Before closing, please check the gallbladder has been already put in the inner pot and also rotate slightly the gallbladder support cover with hand to make sure it is evenly put on the steel ring. Then take hold of the handle and turn the lid anti-clockwise to close the lid until you hear "click".
6. Put the exhaust valve on the full sealed position, and check if the float valve has been down or not. (see picture 10.11)



(Picture 10)



(Picture 11)

7. Switch on the power, it will show "----".
8. Set the parameter and start heating.  
Set the pre-set time, (if you don't want to preset the time in advance, so this step is needless), press "time setting" button, and this button will be on light, and press the "+" or "-" to set the time. The longest time you can preset is 24 hours (after presetting the time, then it begins heating).

Please select the menu according to the food you want to cook.

- a. Press the "Function select" button to choose the menu on the control panel, you can choose F1 "rice", F2/3 "soup/sauce", F4 "stew", F5 "chicken/meat", F6 "fish".

b. When the food in pot was heated to the working pressure and into the pressure-keeping state:

If you choose the menu on the control panel, it shows “F0:00”(For example ,selecting “cooking”: it shows “F1:10”, “F1”is the code for cooking, “10” is the pressure-keeping time), Meanwhile the pressure-keeping light is on.

If you choose the “pressure-keeping/time-setting” function, it shows “00:10”(when it into the working state ,“00”will change into the moving “10”to scan. Press the “ + - ” can adjust to the pressure-keeping time that you needed.

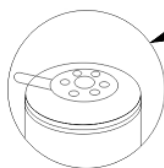
Please refer to “COOKING GUIDE” for details (see picture12).

The displayer shows “60:00”when it finishes the process of pressure keeping, and it rings 3 times ,it will enters into warm-keeping state when finish cooking. You can cancel the functions by pressing the “Warm-keeping/Cancel” button in the course of cooking.

Cooking Guide					
Food	rice	Meat Chicken Beef	Soup	Rice	Stew
Time for keeping pressure	5 minutes	20 minutes	25 minutes	10 minutes	30 minutes

(Picture12)

9. Open the lid and take out of the food. When the warm-keeping light is flashing, then you can take out of the food .Please move the pressure limitation valve to the position of exhausting, until the float valve is down.



(Picture 13 )



(Picture 14)

Grip the lid handle, clockwise rotation to the position of open lid, then reveal up the lid and you can take out the food.

**\*When cooking the spoon meat(porridge, viscous pill),it should be cooled down naturally until the float valve is down, then can release the air. Also the wet towel can be put on the lid to accelerate the cooling.**

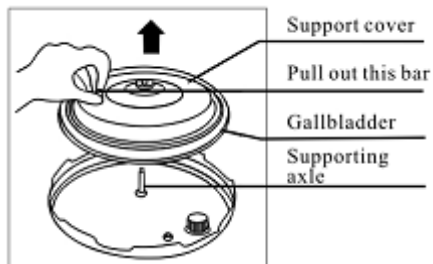
**\*Users can adjust the time suitably in accordance with food, personal preference and cooking experience.**

**\*When finish cooking the soup and porridge, the float valve is down and then it is ready to be opened. The soup and porridge will be more delicious if you keep them heating up and boiling for3-5 minutes with the lid open.**

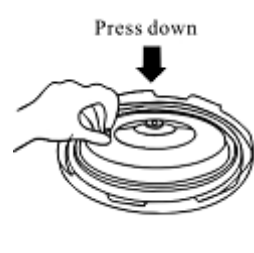
#### E. Clean and Maintenance

1. Before cleaning, please switch off the power.
2. Then take out the inner pan and lid, and firstly use the household detergent for cleaning, and then clean water, at last use the dry cloth to wipe out the water.
3. The following parts should be included when cleaning: seal ring, pressure-limiting valve, anti-blockage lid, releasing pipe and float valve.

**\*Cleaning of Seal ring:** Hands clutching the edge of seal ring to pull upward, after cleaning, press down the seal ring towards the edge of supporting lid, take the seal ring to targeting the middle of the lid steel ring then press down: check if the round very easily, then can use it. Please note that it can't be put contrarily.(see picture15.16)

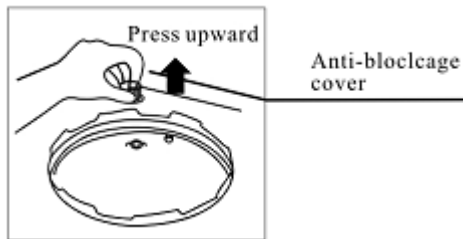


(Picture15)

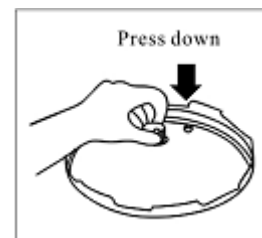


(Picture16)

**\*Cleaning of anti-blockage cover:** Pull out the anti-blockage cover upward, and then press it down after cleaning.(see picture17.18)

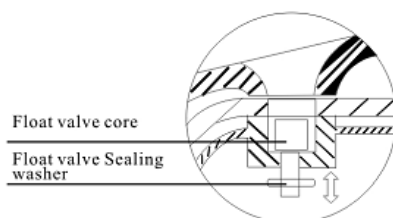


(Picture17)



(Picture18)

**\*Cleaning of float valve:** Move slightly the float valve core up and down with hand, also remove the food particles in the small ring of the float valve and clean them with water.(see picture19)



(Picture 19)

**\*Cleaning of exhaust valve:** Lift up the exhaust valve, and clean it with water, then place it back to the exhaust valve holder.(see picture20)



4. Every time after using ,please dump away the water stored in the water collecting box, and then clean it with water, install back the box after wiping away the water spot.
5. Please don't use water to clean the body of the cooker machine directly.
6. Please don't use the metal wire or thick materials to wash the inner pan in order to avoid the abrasion of nonstick coat of the inner pan.
7. Please wipe well the machine and keep it in a dry place when it isn't used.



(Picture20)

#### **F. Points for attention the course of using**

1. When moving, don't touch the handle directly in order to avoid the drop-out of the lid.
2. Please use our products in strict accordance with the stipulations started in our manual. And don't put the cooker near the flammable materials or in the wet place.
3. Please use it carefully and don't damage the seal ring which can't be replaced by other rubber ring, and also cannot use the drag washer to increase the sealing performance.
4. Please close the lid well before using, or if there is any serious consequence rising from this, we don't undertake any responsibility.
5. Please clean the anti-blockage cover regularly, and keep the exhaust valve and float valve unimpeded.
6. Please don't open the lid by force before the float valve is down..
7. Please don't put any weight on the exhaust valve which can't be substituted with any other materials.
8. Don't use the wipe cloth to clog the margin between the lid and inner cover.
9. There is nonstick coat in the inner pot, so please try to use wooden or plastic spoon in order to avoid abrasion. The inner pot can't be put on the other kitchen range for heating and also it can't be replaced by other vessels.
10. When the exhaust valve works, please keep your hand and face away from it and don't touch the lid to prevent from scalding.
11. The cooker is not suitable for children and disables to use, and keep children away from it in the course of using.
12. In case of any abnormal condition, please switch off the power immediately, and contact with us for assistance . Don't disassembly the cooker by yourself, and can't use the other electronic components for replacement. We don't take any responsibilities for the serious consequence resulting from this.
13. If the wire is out of service, please replace it with the special one or contact with us for assistance.
14. It is imperative that the steam discharge pipe of the pressure regulator should be checked regularly in order to make sure that it will not be blocked.

Show code	E1	E2	E3	E4
Fault	sensor cut circuit	sensor short circuit	over temperature	Signal switch failure

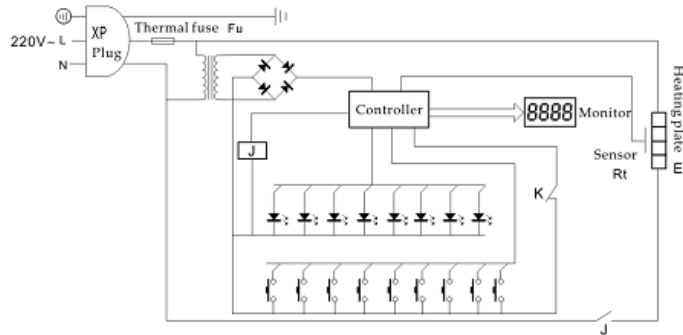
### G. Common malfunctions and Ways of solving problems

If the following symptom happens in the course of using, it is not completely the problem of our products. Please have a double check before sending it for maintenance.

Symptom	Reason	Methods
The indicator is not on	Haven't switched on the power.	*Please check if there is power or not *Please check if the switch is on or not
Can't close the lid	The gallbladder isn't placed well.	Place the gallbladder well
	The push bar is locked by the float value.	Move the push bar with hand
Can't open the lid	The float value is not down after exhausting the air.	Use chopsticks to press the float value slightly
Leakage of the lid	Didn't close the lid well	Please close the lid well
	Didn't put the seal ring in it	Please put well the seal ring
	There is food particles in the gallbladder	Please clean the seal ring
	There is breakage on the gallbladder	Please change a new one
Leakage of float valve	There is food residue in the small ring of the float valve	Clean small ring of the float valve
	There is breaking on the small ring of the float valve	Please change a new one
The float valve can't go up	The exhaust valve isn't moved to the sealed position.	Place it correctly
	There is not enough food and water	Put enough food and water
	There is breakage on the small ring of the float valve	Contact with us for assistance
Can't make the food ripe or it takes a long time	The cooking time is too short	Proportionally prolong the cooking time
	There's food residue between the inner pan and heating plate	Check and remove the residue
	The heating plate and inner pan distort	Contact with us for assistance
	The heating plate doesn't work well	Contact with us for assistance
Can't keep warm automatically	The parts for keeping warm is broken	Contact with us for assistance
Feel like electric shock when touching the cover	Leakage of electricity	Contact with us for assistance

If the problems still exist after the above-checking, please contact right away with us. Thank you for your support.

## H. Electronic Illustrative Diagram



## I. Specification Sheet

Type	Power	Rate	Capacity	Caliber	Working pressure	Limiting pressure	Warm-keeping temperature	Appointment Timing
99206	220V-50Hz	1000W	6L	20cm	0-70k pa	90k pa	60~80°C	1~24hours

### Notice:

Thank you choose our electric pressure cooker, it is our honor that you can become our customer. Manual of content only to users to maintenance and reference. This manual maybe you can found the technical or typographical errors, so we will regularly revised handbook. The revised content will be incorporated into the new version. If the change in the information manual, please forgive us without further notice.

f there is difference in the contents of this manual with the purchase of electricity pressure cooker ,the Company reserves the final right to interpret.

## TR) Manuel Elektrikli Ddkl Tencere

### A. rnn Kısa Tanıtımı

Mikro-bilgisayar elektrikli ddkl tencere yeni tasarlanmış bir tr pişirme kabıdır. Bu en son teknolojiyle ddkl tencerenin (pilav pişirme makinesi, kaynatma makinesinin) ortak özelliklerini bir arada bulunduruyor. Kullanması kolay, güvenli, çok özellikli, sağlam yapılı olan bu Elektrikli Ddkl Tencere modern ailelerin çok kullandığı bir üründür.

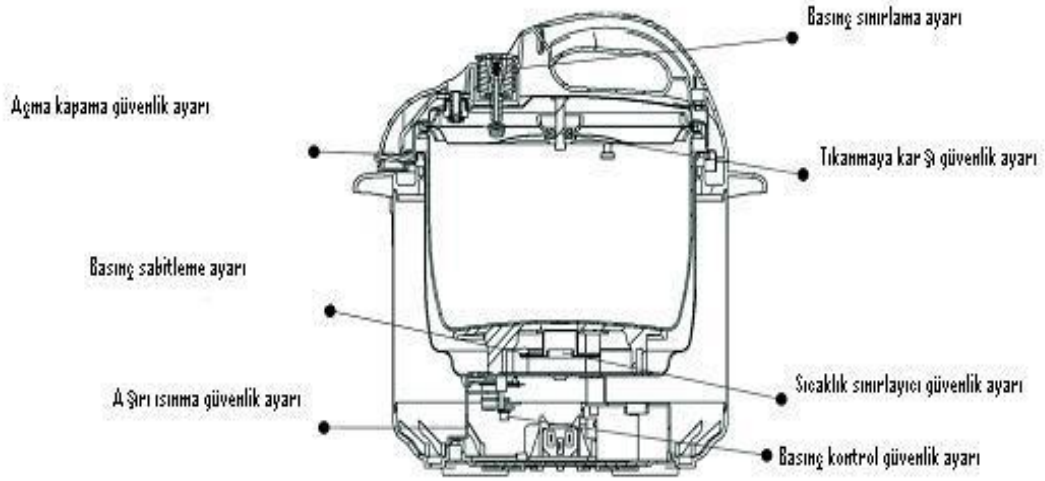
Diğer ocaklar ile karşılaştırıldığında Őu avantajları vardır:

1. Bu; elektrikli ocak ile mukayese edildiğinde pişirme hızı çok daha hızlıdır. % 20 zamandan ve % 20 elektrikten tasarruf sağlar. Ayrıca çorba vb. yemekler yaparken % 40 zaman ve % 50'den daha fazla elektrikten tasarruf sağlar.
2. Standart ddkl tencereyle kıyaslanınca; daha güvenlidir ve tencerenin patlamasına ya da yemeğin yanmasına karşı 7 ayrı güvenlik ayarı bulunmaktadır.
3. Güveç ile karşılaştırıldığında daha fazla zaman kazandırır. Tam fonksiyonel pişirme için otomatik olarak kişisel tercihinize göre ayarlayabilirsiniz.
4. Mikro dalga fırın ile karşılaştırıldığındaysa gıdanın besleyici özelliklerini kaybetmez ve nem ve hiçbir potansiyel radyasyon oluşturmaz.

### B. Emniyet Kurulumu

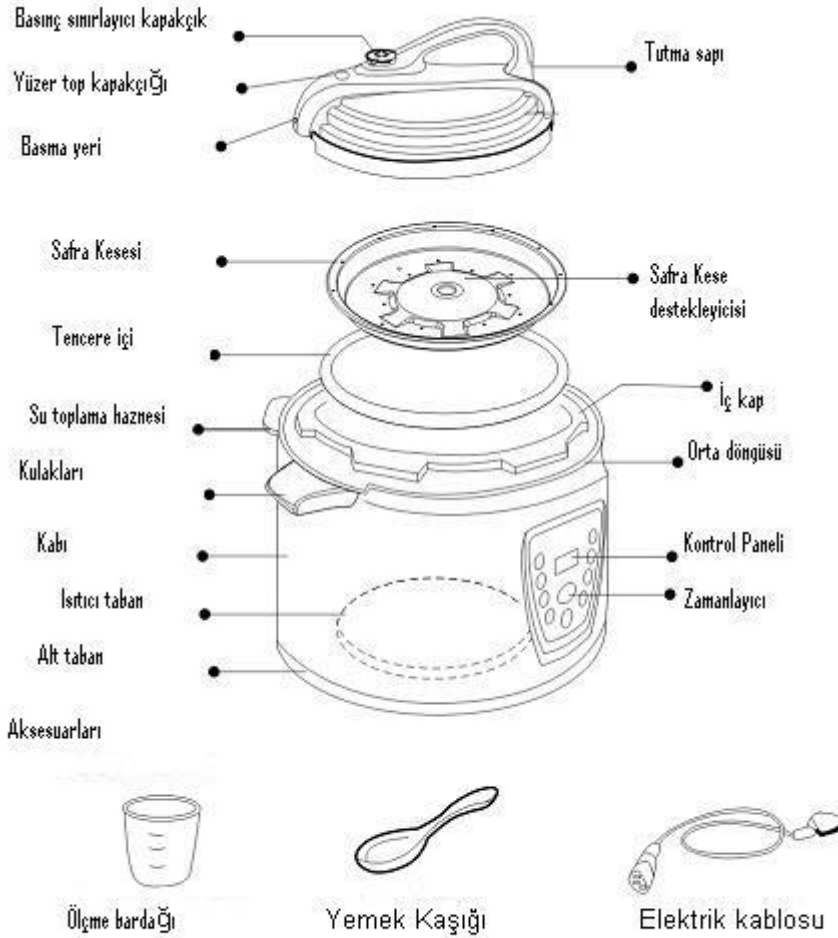
Bu ürünün 7 ayrı güvenlik ayarı bulunmaktadır.

1. Açma kapamaya karşı güvenlik ayarı: Cihazın kapağı ve vücudu tam yerleştirilmediğinde cihaz açılmayacaktır.
2. Basınca karşı güvenlik ayarı: Yemeğin basıncı normalin üstüne çıkması halinde cihaz otomatik olarak kendini kapatacaktır.
3. Basınç sınırlayıcı ayarı: Termometre çalışmaması durumunda basınç sınırlayıcı emniyet cihazı çalışmaya başlar ve havalandırma kapağı otomatik olarak gazı çıkartmaya başlayacaktır.
4. Tıkanmaya karşı güvenlik ayarı: Yemeğin tıkanmasını önleyerek suyunun iyice süzülmesini sağlar.
5. Basınç rahatlatma ayar: Elastik yapısal destek ısıtma plakasının alt kısmında vardır. Yukarıdaki bütün güvenlik ayarları çalışmazsa ve tencere içindeki basınç maksimum düzeye ulaşırsa, tencere aşşaağı inerek kapağın açılmasına ve gazın tehlikesiz bir şekilde dıřarı çıkmasına olanak sağlar.
6. Sıcaklık sınırlayıcı ayarı: Tencere içinde birşey olmadığı zaman otomatik olarak cihazı durdurur. İçine birşey konulduđu takdirde pişirmeye devam eder.
7. Aşırı sıcaklık ayarı: Otomatik olarak cihazı durdurur ve tekrar çalıştırmaz.



(Resim 1)

### C. Parça Adları



(Resim 2)

## Gösterge

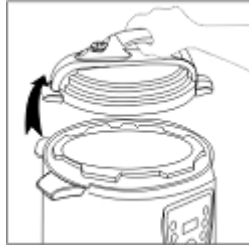
- F1 "rice": Pilav yapmak için önceden hazırlanmış program. Su kaynamaya başlar başlamaz 10 dakika süre başlar.
- F2/3 "soup": Çorba yapmak için önceden hazırlanmış program. Su kaynamaya başlar başlamaz 25 dakika süre başlar.
- F4 "stew": Güveç yapmak için önceden hazırlanmış program. Su kaynamaya başlar başlamaz 30 dakika süre başlar.
- F5 "meat": Et yapmak için önceden hazırlanmış program. Su kaynamaya başlar başlamaz 20 dakika süre başlar.
- F6 "fish": Balık yapmak için önceden hazırlanmış program. Su kaynamaya başlar başlamaz 5 dakika süre başlar.
- Zaman Ayarı: Döndüklü tencerenin alternatif programlama fonksiyonu. "Time setting" tuşuna basın. Sonrasında "+" veya "-" , ardından "Set the Time" tuşuna basın. 24 saate kadar programlayabilirsiniz (Pişirme kurduğunuz zaman başlayacaktır). Menüden pişirmek istediğiniz yiyeceği seçerek pişirin..
- -/+ : Dilediğiniz zamanı seçin (Dakika).
- Zamanlayıcı: "Timer" tuşuna basarak seçimlerinizi manuel olarak yapabilirsiniz.
- Isıtıcıyı İptal Etme: Pişirme süresi dolan bir yemeği tencere otomatik olarak ısıtma moduna getirecek ve yemeğinizi sıcak tutmuş olacak. Gösterge zamanla beraber "B" harfini gösterecek.
- "Cancel warming" tuşuna basarak cihazı kapalı konuma getiriniz.

## D.Kullanma Klavuzu

1. Kapağı açın, tutma kolunu hafifçe saat yönünde çevirin. Sonra yavaşça tutacağından kaldırın. (Bak. Resim3-4)

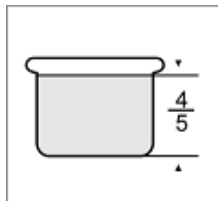


(Resim 3)

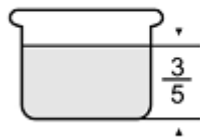


(Resim 4)

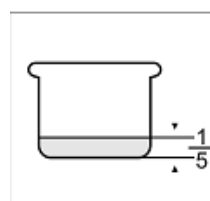
2. İç tencereyi dışarı çıkartın ve yiyecekleri tencereye koyun. Şişen yiyecekler (fasulyeler, pirinç vb.) 1/5'in üzerine çıkmayacaklarından dolayı yiyecek yüksekliği iç tencerenin 4/5'inden fazla olmamalıdır; (Bak. Resim 5-6-7)



(Resim 5)



(Resim 6)



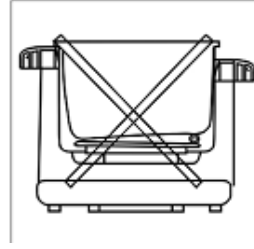
(Resim 7)

3. Pişirme sırasında yaklaşık 4L, 5L, 6L, (sırasıyla 6, 8, 10 ve 12 bardak) su konulması tavsiye edilir. Lapa yaparken suyun yemeğe oranı 1:1 olmalıdır. Püre yaparken suyun malzemeye oranı 8:1 olmalıdır. Ve tabii ki sizin tercihiniz ve pişirme deneyimlerinize göre su ve yemek oranını ayarlayabilirsiniz.

4. İç tencereyi kabının içine koymadan önce alt tabanı ve ısıtma tabanını güzelce temizleyin ve orada herhangi yabancı bir maddenin olmamasına dikkat edin. İçine koyduktan sonra sağa sola hareket ettirerek tabana tam oturmasına kolaylık sağlamış oluruz. (Bak. Resim 8-9)



(Resim 8)

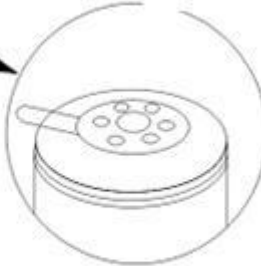


(Resim 9)

5. Kapağını kapatın. Kapatmadan önce safra kesesinin yerine oturup oturmadığına kontrol ederken aynı zamanda safra kesesini sağa sola döndürerek tam oturmasını sağlayın. Daha sonra kapağın kapanma sesini duyuncaya kadar kapağı saat yönünün tersine çeviriniz.
6. Egzos ayarını kapalı konuma getiriniz. Yüzer top kapakçığının yerinde olup olmadığına dikkat edin. (Bak. Resim 10-11)



Resim 10



Resim 11

7. Güç anahtarını çevirin '----' gösterecektir.
8. Ayarlarını ayarlayın ve başlayın.  
Zamanı ayarlayın (istemezseniz bu adımı atlayabilirsiniz) Time Setting tuşuna basın ve orada ışıkları beliren + yada -'yi kullanarak zamanı ayarlayın . En fazla 24 saat dilimlik ayar yapabilirsiniz. (Ayarladığınız zamandan sonra çalışmaya başlar)

Pişirmek istediğiniz gıdanın ayarını girdikten sonra;

- a. function Select tuşuna basın açılan menüden F1 pilav, F2/3 çorba/sos, F4 kaynatma, F5 tavuk/kırmızı et, F6 balık.

- b. Isınmaya başlayan yemeğin basıncını sabitlemek için; eğer kontrol panelde seçerseniz, size F0:00 (Mesela cooking'i seçerseniz size F1:10 diye gösterir , F1 cooking'in kodu 10 ise basınçlı tutacağı zaman) gösterir, bu arada basınç sabitleme ışığı yanıyor konumundadır.

Eğer basınç ve zaman ayarı kısmında 00:10 (+ ve – tuşlarıyla basınç ayarını ayarlayabilirsiniz.

Ayrıntılar için pişirme rehberine bakın. (Bak. Resim 12)

Ekranında 60:00 yazdığı anda işlemin bittiğini gösterir ve 3 defa öter ve otomatik olarak sıcak tutma moduna girerek yemeği sıcak muhafaza eder. Bu ayarı iptal etmek için Warm keeping/Cancel tuşuna basmanız yeterli.

Pişirme Rehberi					
Yiyecek	Pilav	Et Tavuk, Dana	Çorba	Pirinçli yiyecek	Güveç
Basınçlı kalacağı zamanı	5 dakika	20 dakika	25 dakika	10 dakika	30 dakika

(Resim 12)

9. Kapağı açın ve yemeği tencereden çıkartın. Sıcak tutma mod ışığı yanmaya başladığında "yemeğin kapağını açabilirsiniz" anlamına da gelir. Lütfen basınç ayarlama ayarını egzoslama yapabileceği bölüme getiriniz ve yüzer top kapakçığı aşşağı inene kadar bekleyiniz.



(Resim 13)



(Resim 14)

Açmak için elle tutma halkasından tutup saat yönünde çeviriniz. Sonra yemeği dışarı çıkartabilirsiniz.

**Et pişirdiğiniz zaman etin soğuması yüzer topun aşşağı inmesiyle aynı orantıdadır ama daha erken soğumasını isterseniz kapağın üzerine ıslak havlu koyabilirsiniz.**

**Kullanıcılar yemeğin çeşidine göre zaman ayarını diledikleri şekilde ayarlayabilirler.**

**Çorba ve püre hazır olduğunda şamandıra valfı aşşağı indiğinde yemeğin kapağı açılabilir.**

**Ama kapağı açık bir şekilde 3-5 dakika daha pişirirseniz yemek daha leziz olacaktır.**

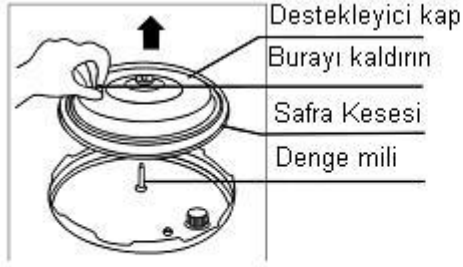
## E. Temizleme ve Bakımı

1. Temizlemeden önce, lütfen cihazın kapandığından emin olun.

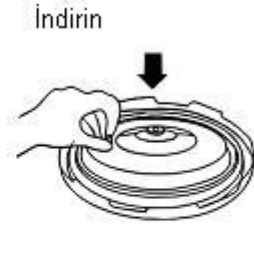


2. Sonra kapađını ve içindeki tencereyi çıkartınız. İlk olarak bulaşık deterjanı ile yıkadıktan sonra durulayın ve kuru bir bez ile kurulayın.
3. Sırasıyla řu parçalar da temizlenmelidir: conta, basınç valf sınırlayıcı, anti-blokaj kapak, serbest boru, valf.

**Contanın Temizlenmesi:** Kenarlarından tutup yukarı kaldırın, temizlikten sonra, contayı kapađın kavrıyacak yerine bastırınız. Yerine oturduğundan emin olunuz. Tekrar kullanmaya hazır durumdadır. Tel konulmaz (Bak. Resim 15-16)

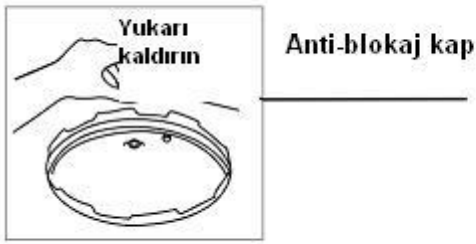


(Resim 15)



(Resim 16)

**Anti Blokaj Kapađın Temizlenmesi:** Anti blokaj kapađını yukarı kaldırın ve temizledikten sonra yerine oturtun. (Bak. Resim 17-18)

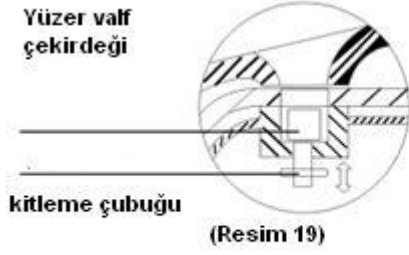


(Resim 17)



(Resim 18)

**Yüzer Valf Temizlemesi:** Valfı yukarı aşağı hareket ettirerek arada kalan yemek parçacıklarını temizleyebilirsiniz. (Bak. Resim 19)



(Resim 19)

**Egzos valfinin Temizlenmesi:** Egzos valfini kaldırın ve su ile temizleyin sonra yerine geri koyun. (Bak. Resim 20)

4. Her kullanımdan sonra su saklama haznesindeki suyu boşaltın, yıkayın temizleyin ve sonra tekrar yerine monte edin.
5. Cihazın ana vücudunu su ile yıkamayın.
6. İç tencereyi yıkamak için lütfen metal tel vb ürünleri kullanmayın. Tersi durumda tencerenin yapışmayan yüzeyinde bozukluk yaratırsınız.
7. İyice temizleyin ve kullanılmadığı zamanlarda kuru bir yerde muhafaza ediniz.



(Resim 20)

#### **F. Kullanılırken dikkat edilmesi gerekenler:**

1. Taşırken sadece tutacağından tutup taşmamaya dikkat ediniz. Bu sayede cihazın düşmesini engellersiniz.
2. Cihazı yanıcı bir aletin yakınına ya da nemli bir ortama sokmayın ve cihazı kullanma kılavuzunun dışında başka yöntemlerle kullanmayın.
3. Lütfen dikkatli kullanın ve kitleme contasına zarar vermemeye özen gösterin.
4. Kullanmadan önce kapağın düzgün kapatıldığından emin olun. Bu nedenden dolayı oluşabilecek sorunlarda sorumluluk kabul etmiyoruz.
5. Anti blokaj kısmını düzenli temizleyin ve egzos kısmını ve yüzer kapakçığın tıkanmasını önleyin.
6. Lütfen kapağı güç kullanarak açmayın. Yüzer top çubuğun aşağı inmesini bekleyin.
7. Egzos kısmının üzerine herhangi bir ağırlık koymayınız. Bu malzeme başka bir parça ile değiştirilemez.
8. Kapak ve iç kaplamanın arasını ve kenarları kuru bez ile silmeyin.
9. İç tencerenin içi yapışmaz tavan malzeme olduğu için sürtünüp aşınmayı önlemek için plastik ya da tahta kaşık kullanın.

10. Egzos kısmından buhar çıkmaya başlayınca elinizi yüzünüzü buhardan uzak tutun ve haşlanmayı önleyin.
11. Cihazı çocukların ve engelli insanların kullanması uygun değildir. Kullandığınızda çocuklardan uzak tutun.
12. Öngörülmeleyen bir durumla karşı karşıya kalındığında, cihazı durdurun ve bizimle irtibata geçin. Sorunu kendiniz çözmeye çalışmayın. Başka elektronik parçalarla değiştirilmez. Değiştirilmesi durumunda hiçbir sorumluluk kabul etmeyiz.
13. Eğer kabloda bir sorun olursa lütfen özel bir tanesiyle değiştiriniz ya da bizimle irtibata geçiniz.
14. Buhar çıkış borusu ve basınç sabitleyici düzenli olarak kontrol edilmelidir ve çalışmasını etkileyecek şekilde önünde bir bloke olmamasına özen gösterin.

Kod	E1	E2	E3	E4
Hata	Sensor devri kesti	Sensor kısa devirde	Aşırı ısı	Sinyal anahtarı sorunu

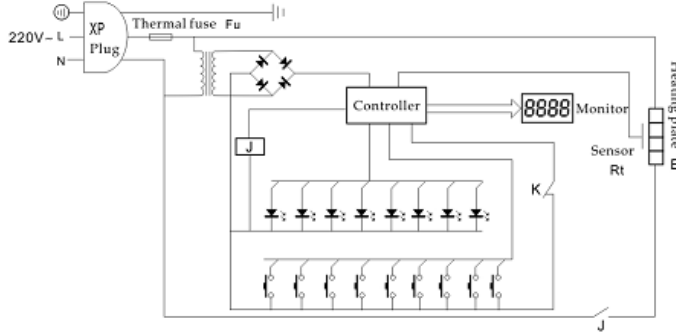
#### G. Sıkça rastlanan arıza ve sorunları çözme yolları:

**Aşağıdaki sorunlar kullanım sırasında meydana gelmişse, bu sadece cihazdan kaynaklanan bir sorun değildir. Lütfen bize haber vermeden önce iki defa kontrol ediniz.**

Belirti	Neden	Metod
Gösterge sorunu	Güç açık mı?	*Lütfen güç (elektrik) kablosunun takılı olup olmadığına dikkat ediniz
Kapağı kapatamıyorum	Safra kesesi tam oturmamış.	Safra kesesini kontrol ediniz.
	Basma düğmesi yüzer top tarafından tıkanmıştır.	Elinizle basma düğmesini açınız.
Kapağı açamıyorum	Yüzer top buharını çıkarttıktan sonra aşağı inmedi.	Çubuk kullanarak yavaşça aşağı itiniz
Kapaktan kaçırma	Kapağı doğru kapanmamış.	Kapağı düzgün kapatınız
	İçindeki sıkılaştırıcı halka konmamıştır	Sıkılaştırıcı halkayı düzgün yerleştiriniz
	Safra kesesinde yiyecek kalmıştır.	Sıkılaştırıcı halkayı temizleyiniz.
	Safra kesesinde tahribat vardır.	Yenisini ile değiştiriniz.
Valftan kaçırma	İçindeki ufak halkada yemek artığı kalmıştır.	Valfin içindeki ufak halkayı temizleyin.
	Ufak halkada tahribat vardır.	Lütfen yenisini ile değiştiriniz.
Valf yukarı çıkmıyor	Yerine tam oturup oturmadığına dikkat ediniz.	Düzgün yerleştiriniz.
	Yeterli yiyecek ve su yok içinde.	Yeterli su ve yiyecek koyun.
	Valfin üzerindeki ufak halkada tahribat var.	Bizimle irtibata geçiniz.
Yemeği iyi pişirmiyor ya da çok daha fazla zaman alıyor	Pişirme zamanı çok kısa.	Porsiyon olarak pişirme zamanını uzatın.
	Isıtma paneli ile iç tencere arasına yemek artığı kaçmış.	Kaçan artığı kullanma kılavuzuna uygun olarak temizleyin.
	Isıtma paneli ve tencerede biçim bozukluğu.	Bizimle irtibata geçiniz.
	Isıtıcı kısmı düzgün çalışmıyor.	Bizimle irtibata geçiniz.
Otomatik olarak sıcak tutmuyor	Sıcak tutmaya yarayan parçası bozulmuş.	Bizimle irtibata geçiniz.
Cihaza dokunduğumda elektrik çarpma hissi veriyor	Elektrik kaçırma.	Bizimle irtibata geçiniz.

Yukarıda bahsettiğimiz çözümlerde sorununuza yanıt vermediyse bizimle irtibata geçiniz. Yardımlarınız için teşekkür ederiz.

#### H. Elektronik Örnek Diyagramı



#### I. Teknik Özellik Sayfası

Tür	Güç	Derece	Kapa site	Kalibr e	Çalışma Basıncı	Sınırlayıcı Basıncı	Sıcaklık Sabitleme Isısı	Randevu Zamanlama
99206	220V-50Hz	1000W	6L	20cm	0-70k pa	90k pa	60~80°C	1~24saat

#### Not:

Elektirikli Dödüklü Tenceremizi tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz ayrıca sizin bizim bir müşterimiz olmanız da bizim için onur vericidir. Kullanıcıların kullanım kılavuzunu dikkatli bir biçimde okumaları tavsiye edilir. Bu kılavuzda teknik ya da yazım hataları bulunabileceğinden ötürü, sizlere düzenli olarak el kitabı sağlayacağız. Yeni içeriği en kısa zamanda bitirilecektir. Bilgi verme bölümünde olabilecek bir değişimden ötürü şimdiden sizden özür dileriz.

Firma sonradan oluşabilecek değişik materyaller için bütün haklarını elinde bulundurmaktadır.

