

# Tefal®

VN

EN



**HOME CHEF**

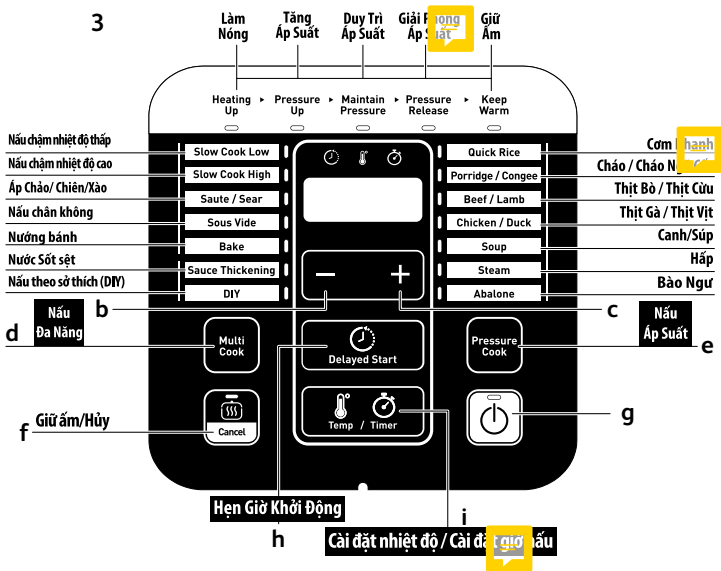
Nồi Nấu Đa Năng Thông Minh

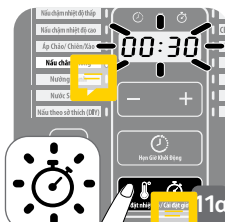
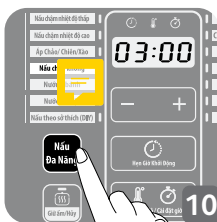
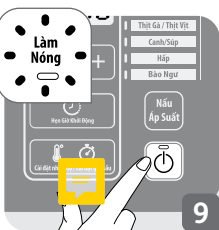
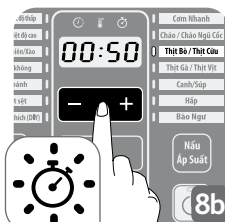
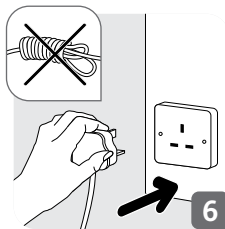
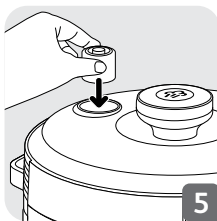
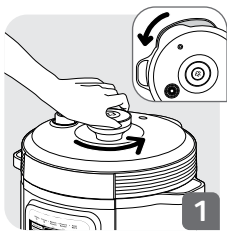
[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

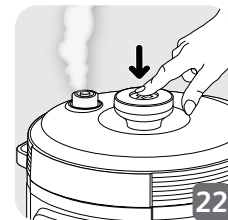
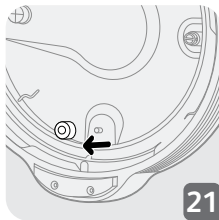
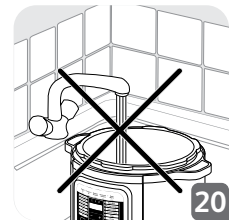
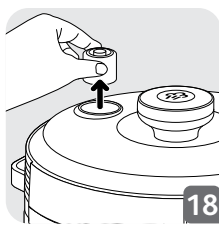
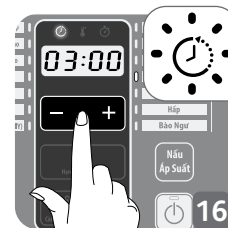
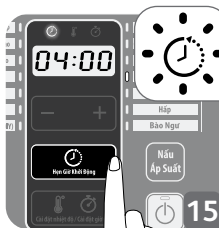
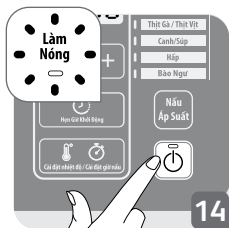
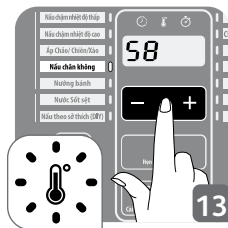
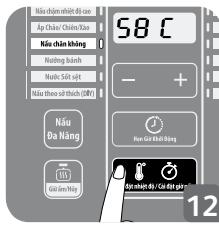
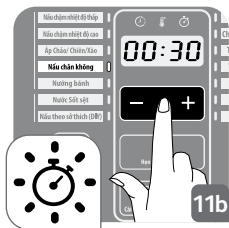


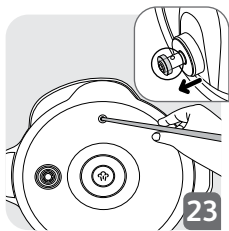
3

a









## NHỮNG CHỈ DẪN AN TOÀN

### **Dành thời gian để đọc tất cả các hướng dẫn sau đây một cách cẩn thận**

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

- Nếu dây cung cấp bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc người được ủy quyền để tránh nguy hiểm. Không làm thay thế dây nguồn được cung cấp bằng khác dây.
- Thiết bị này dành cho hộ gia đình chỉ sử dụng. Nó không có ý định được sử dụng các ứng dụng sau đây, và bảo đảm sẽ không áp dụng cho: Các khu vực nhà bếp của Gianstaff trong các cửa hàng, văn phòng và khác môi trường làm việc; Những ngôi nhà nhỏ gọn; Khách hàng tại khách sạn, nhà nghỉ và khu dân cư khác loại môi trường; Môi trường kiểu ăn sáng và kiểu ăn sáng.
- Thiết bị này sẽ không được sử dụng bởi trẻ em. Giữ thiết bị và dây của nó ngoài tầm với bọn trẻ.
- Thiết bị có thể được sử dụng bởi những người giảm khả năng thể chất, cảm giác hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan sử dụng thiết bị một cách an toàn và nếu họ hiểu các mối nguy hiểm liên quan.
- Trẻ em không được chơi với thiết bị.
- Không đổ đầy thiết bị của bạn nhiều hơn chữ MAX đánh dấu trên nổi.
- Hãy làm theo các khuyến nghị về khối lượng thực phẩm và nước để tránh nguy cơ sôi lên có thể làm hỏng thiết bị của bạn và gây thương tích.
- Chú ý: không làm đổ chất lỏng vào đầu nổi.
- Trước khi sử dụng thiết bị của bạn, hãy kiểm tra xem phao van và van giới hạn áp suất được sạch sẽ (xem phần Vệ sinh và bảo trì).



- Không đặt bất kỳ vật lạ nào vào áp lực hệ thống cứu trợ. Không thay thế van.
- Khi bạn mở nắp, luôn giữ nó bằng nắp nút vặn. Vị trí cánh tay của bạn thẳng hàng với bên mang tay cầm. Nước sôi có thể vẫn còn bị mắc kẹt giữa giá đỡ đệm và nắp và có thể gây bỏng.
- Hãy cẩn thận về nguy cơ nhân rộng từ hơi nước thoát ra khỏi thiết bị khi bạn mở nắp. Đầu tiên mở nắp rất nhẹ để cho phép hơi nước thoát ra nhẹ nhàng.
- Không bao giờ buộc thiết bị mở. Đảm bảo rằng áp lực bên trong đã trở lại bình thường.
- Đừng mở nắp khi sản phẩm chịu áp lực. Để làm như vậy, xem Hướng dẫn sử dụng.
- Chỉ sử dụng các phụ tùng phù hợp cho thiết bị của bạn. Điều này đặc biệt quan trọng đối với miếng đệm kín, nồi nấu và nắp kim loại.
- Không làm hỏng miếng đệm kín. Nếu nó bị hỏng, hãy thay thế nó trong một trung tâm dịch vụ được phê duyệt.
- Nguồn nhiệt cần thiết để nấu ăn được bao gồm trong thiết bị.
- Không đặt thiết bị trong lò nướng nóng hoặc trên bếp nóng. Đừng đặt thiết bị gần ngọn lửa hoặc vật dễ cháy.
- Không làm nóng nồi nấu với bất kỳ nguồn nhiệt nào khác ngoài tấm sưởi của thiết bị và không sử dụng bất kỳ nồi nào khác. Không được dùng nồi nấu với các thiết bị khác.

- Không di chuyển thiết bị khi nó chịu áp lực. Đừng chạm vào bề mặt nóng. Sử dụng tay cầm khi di chuyển và đeo lò nung găng tay, nếu cần thiết. Không sử dụng núm nắp để nâng thiết bị.
- Không sử dụng thiết bị cho mục đích khác.
- Thiết bị này không phải là máy tiệt trùng. Không sử dụng nó để khử trùng lọ.
- Thiết bị nấu thức ăn dưới áp lực. Sử dụng không đúng cách có thể gây ra rủi ro bỏng do hơi nước.
- Đảm bảo rằng thiết bị được đóng đúng cách trước khi đưa thiết bị lên áp lực (xem Hướng dẫn sử dụng).
- Không sử dụng thiết bị trống, không có nổi hoặc không có chất lỏng bên trong cái nổi. Điều này có thể gây ra thiệt hại nghiêm trọng cho thiết bị.
- Sau khi nấu thịt có lớp da bên ngoài (như lười bò), Có thể bị sưng do tác động của áp lực, không xuyên qua da sau khi nấu nếu nó xuất hiện sưng: bạn có thể bị cháy. Đâm nó trước nấu ăn.
- Không sử dụng thiết bị để nấu thức ăn (như đậu, mì hoặc khô thực phẩm, vv) mở rộng trong khi nấu ăn. Thức ăn có thể bị kẹt trong van phao và gây hư hỏng cho thiết bị và dừng áp suất khỏi được phát hành đúng cách.
- Không sử dụng thiết bị để chiên thức ăn trong dầu. Chỉ cho phép màu nâu.
- Ở chế độ màu nâu, hãy cẩn thận với các rủi ro bị bỏng do văng khi bạn thêm thức ăn hoặc nguyên liệu vào nổi lẩu.
- Trong khi nấu và xả hơi tự động khi kết thúc nấu, thiết bị giải phóng nhiệt và hơi nước. Giữ khuôn mặt và bàn tay của bạn ra khỏi các thiết bị để tránh mở rộng quy mô. Không chạm vào nắp trong khi nấu.
- Ổ Cắm Phải Nối Đất

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

### LƯU Ý NHỮNG HƯỚNG DẪN NÀY CẦN THẬN.

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



#### **Bảo vệ môi trường là yếu tố hàng đầu!**

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

## MÔ TẢ

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>1</b> Phao nổi                            | <b>4</b> Nắp                    |
| <b>2</b> Núm nắp                             | <b>5</b> Nút xả áp              |
| <b>3</b> Bảng điều khiển                     | <b>6</b> Dây nguồn              |
| <b>a</b> Bảng điều chỉnh chương trình nấu ăn | <b>7</b> Xung hấp               |
| <b>b</b> Phím giảm                           | <b>8</b> Nồi nấu                |
| <b>c</b> Phím tăng                           | <b>9</b> Đệm lót                |
| <b>d</b> Nấu đa năng                         | <b>10</b> Van chốt trượt        |
| <b>e</b> Nấu áp suất                         | <b>11</b> Chốt giới hạn áp suất |
| <b>f</b> Giữ ấm / Hủy                        | <b>12</b> Van khóa chốt         |
| <b>g</b> Khởi động/Hoãn khởi động            | <b>13</b> Tấm nhiệt             |
| <b>h</b> Hẹn giờ khởi động                   | <b>14</b> Cốc đo                |
| <b>i</b> Cài đặt nhiệt độ/ Cài đặt giờ nấu   | <b>15</b> Muỗng cơm             |
|  | <b>16</b> Muỗng súp             |

## CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI SỬ DỤNG LẦN ĐẦU TIÊN

- Để mở nắp, giữ nút núm, xoay ngược chiều kim đồng hồ - Hình 1
- Tháo tất cả các vật liệu đóng gói từ bên trong thiết bị - Hình 2
- Làm sạch các bộ phận của thiết bị trước khi sử dụng lần đầu tiên thời gian.
- Lau khô cẩn thận.




Lưu ý: Để biết thêm chi tiết, hãy xem đoạn Làm sạch và Bảo trì. Trang 19.

## CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI NẤU

1. Mở nắp và cho nguyên liệu vào nồi, lau bên ngoài và bên dưới của nồi nấu khô. Đặt nồi nấu vào thiết bị - Hình 3. Không sử dụng thiết bị của bạn mà không có nồi nấu.
2. Xoay núm nắp theo chiều kim đồng hồ để khóa nắp. Khi thiết bị được khóa chốt, nó sẽ phát ra tiếng bíp hai lần - Hình 4.
3. Đặt van giới hạn áp suất và chú ý rằng nó khớp trong trục - Hình 5.
4. Xả cuộn dây và cắm vào ổ cắm nối đất - Hình 6.

**Ghi chú:**

- Mức thực phẩm và chất lỏng không bao giờ vượt quá mức tối đa trên nồi nấu - Hình 3.
- Không sử dụng thiết bị để nấu thức ăn như đậu, mì hoặc khô thực phẩm, vv. Thức ăn có thể bị kẹt trong van phao và gây hư hỏng cho thiết bị và dừng áp suất khi được xả đúng cách.
- Khi nấu cơm và các nguyên liệu sệt khác, hãy sử dụng nồi không dính bên trong để tránh dính.
- Sau khi quá trình nấu được bắt đầu, bạn có thể nhấn giữ nút Giữ ấm / Hủy để chấm dứt chương trình hiện tại và thiết bị chuyển sang chế độ chờ.

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

**Ghi chú:**

- Thời gian làm nóng trước của Áp Chảo/Chiên/Xào có thể mất tới 5 phút.
- Để sử dụng chương trình Sốt Sệt và Áp Chảo/Chiên/Xào, bạn cần mở nắp và bắt đầu chương trình

**DIY:**

- Nhờ chức năng này, bạn được tự do lựa chọn về việc nấu ăn thời gian và nhiệt độ, cũng như là vị trí nắp.

- Lưu ý rằng để sử dụng nấu áp suất, phải có chất lỏng trong nấu. Nồi và nhiệt độ phải cao hơn nhiệt độ nhất định (trong khoảng từ 100 đến 120 độ). Ngoài ra nắp phải được đóng kín và khóa. Nếu bạn không tôn trọng tất cả các điều kiện đó, thiết bị sẽ bắt đầu nấu không có áp suất, ở nhiệt độ đã chọn

Chương trình nấu – Nấu nhiều chức năng								
	Thời gian giữ áp suất mặc định	Điều chỉnh thời gian nấu áp suất	Áp suất Mặc định	Áp suất Điều chỉnh	Trì hoãn khởi động	Tình trạng nắp		
Nấu cơm nhanh	14 phút	9~20phút	70 kPa	/	•	•		
Nấu cháo	20 phút	15 ~ 30 phút	70 kPa	/	•	•		
Nấu thịt Bò/Cừu	30 phút	30 ~ 59 phút	70 kPa	/	•	•		
Nấu thịt Gà/Vịt	15 phút	12 ~ 29 phút	70 kPa	/	•	•		
Nấu Canh/Súp	20 phút	20 ~ 59 phút	70 kPa	/	•	•		
Hấp*	8 phút	3 ~ 20 phút	70 kPa	/	•	•		
Nấu Bào Ngừ	Nhỏ	5 giờ 25 phút	/	70 kPa	/	•	•	
	Lớn	9 giờ 55 phút	/	70 kPa	/	•	•	

### Ghi chú:

- Đối với chương trình Bào ngừ, bạn có thể nhấn nút +, - nút Thay đổi giữa hai các loại thiết lập.

## THÔNG TIN CHUNG CHO ÁP LỰC THEO ÁP LỰC

- EPC (nồi áp suất điện) là một chảo điện có nắp kín và một van đặc biệt, cho phép nấu thức ăn dưới áp suất, trong đó tiết kiệm thời gian nấu ăn và làm cho thực phẩm cứng mềm.
- Các chương trình sau đây tự động nấu dưới áp lực: Nấu Cơm Nhanh, Cháo / Cháo, Thịt bò / Thịt cừu, Gà / Vịt, Súp, Hấp, Bào ngừ. dành cho Chức năng DIY bạn sẽ vào trạng thái áp suất nấu nếu bạn chọn ít nhất 100 ° C, với nắp đóng và khóa.
- Một khi bạn đã chọn chương trình của mình, thời gian để đạt được áp lực sẽ phụ thuộc vào lượng thức ăn và chất lỏng trong nồi nấu. Nắp phải

được đóng và khóa để đạt đến trạng thái áp suất: như thiết bị được đóng kín, khi nhiệt độ tăng, chất lỏng bên trong tạo thành hơi làm tăng áp suất trong nồi (do đó khi chuẩn bị với áp lực nên luôn có chất lỏng bên trong bát).

- Khi áp suất đã tích tụ trong thiết bị, hệ thống cơ chế khóa được kích hoạt và sau đó nắp sẽ không thể mở trong khi nấu (vì vậy tất cả các thành phần phải được thêm vào lúc bắt đầu nấu ăn). Không bao giờ cố gắng để mở nắp trong khi nấu áp suất. Khi áp lực cho đạt được nấu ăn, thiết bị tự động chuyển sang nấu ăn giai đoạn và thời gian được thiết lập trước đó bắt đầu đếm ngược.
- Khi thức ăn được nấu dưới áp suất, sau quá trình nấu Thiết bị sẽ chuyển sang trạng thái giữ ấm. Màn hình kỹ thuật số sẽ cho biết '
- Khi sử dụng nồi áp suất trong vài lần đầu tiên, bạn có thể nhận thấy rò rỉ hơi nhẹ từ nắp. Điều này là bình thường và sẽ xảy ra khi áp lực tích tụ. Một số rò rỉ từ van giới hạn áp suất cũng có thể xảy ra trong quá trình nấu ăn.
- Việc thoát một lượng hơi nước nhỏ trong khi nấu là chuyện bình thường (như van là van an toàn). Mở nắp sau khi nấu áp suất.
- Sau khi nấu dưới áp suất, hơi nước sẽ được giải phóng tự động, nó sẽ mất từ vài giây đến 10 phút tùy thuộc vào lượng chất lỏng bên trong.
- Để mở nắp, giữ tay cầm, xoay ngược chiều kim đồng hồ và đẩy nút mở (hình 1, 2). Rút phích cắm dây nguồn.

**Lưu ý: Cảnh thận với hơi nước nóng bốc ra từ nắp. Giữ của bạn mặt và tay ra khỏi dòng hơi.**

## ÁP LỰC NẤU

**Nấu Cơm Nhanh, Nấu cháo, thịt bò / thịt cừu, thịt gà / vịt, súp, hơi nước, Bào ngư là chương trình nấu áp suất.**

1. Thực hiện theo các bước trong Chuẩn bị trước khi nấu ăn.
2. Nhấn "Nấu Áp Suất" để chọn chương trình nấu ăn. Phím được chọn chương trình sẽ sáng lên, thời gian nấu áp suất mặc định được hiển thị trên màn hình - Hình 7.
3. Nhấn nút Cài đặt nhiệt độ/Cài đặt giờ nấu, đèn hẹn giờ nhấp nháy - Hình 8a.
4. Nhấn nút +/- Lần để cài đặt thời gian nấu áp suất - Hình 8b.
5. Nhấn vào nút Khởi Động để bắt đầu chương trình nấu ăn. Thiết bị bắt đầu làm nóng lên. Ánh sáng của hệ thống "Làm Nóng" sáng lên - Hình 9.

Một khi bạn chọn chương trình của bạn, thời gian để đạt được áp lực sẽ phụ thuộc vào lượng thức ăn và chất lỏng trong nồi nấu. Nắp phải được đóng và khóa để đạt đến trạng thái áp suất: như thiết bị Đóng kín, khi nhiệt độ tăng, chất lỏng bên trong tạo thành hơi làm tăng áp suất trong nồi (do đó khi chuẩn bị với áp lực nên luôn có chất lỏng bên trong nồi).

6. Khi đạt đến áp suất nấu, thiết bị sẽ chuyển tự động đến giai đoạn nấu áp suất và thời gian được đặt trước đó bắt đầu đếm ngược
7. Khi hết thời gian nấu áp suất, thiết bị phát ra tiếng bip.
8. Khi hết thời gian áp lực, "F" được hiển thị trên màn hình. Việc giải phóng áp lực cần phải được thực hiện thủ công:
  - a Nhấn nút xả áp để giải phóng áp suất - Hình 22.
  - b Giữ tay bạn ra khỏi van giới hạn áp suất khi giải phóng hơi nước.
  - c Để tháo nắp, giữ nút nút, xoay ngược chiều kim đồng hồ và nhấc nắp.
  - d Rút phích cắm dây nguồn.
9. Thiết bị sẽ tự động chuyển sang chế độ Giữ ấm giữ ấm khi thiết bị nguội đi và áp suất giải phóng hoàn toàn.

## NẤU CƠM

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

### **Luôn thêm gạo trước nếu không bạn sẽ có quá nhiều nước.**

2. Để có kết quả tốt nhất, chúng tôi khuyên bạn nên sử dụng gạo thông thường thay vì dễ dàng nấu loại gạo có xu hướng cho gạo dẻo. Với các loại gạo khác, chẳng hạn như gạo nâu (gạo lứt) hoặc gạo nguyên cám, số lượng nước cần điều chỉnh.
3. Nếu bạn chỉ muốn nấu 1 chén cơm trắng, sử dụng 1 chén gạo trắng và sau đó thêm một và một nửa cốc nước. Với một số loại gạo, điều đó là bình thường đối với ít gạo để dính vào vỏ khi nấu 1 chén gạo.
4. Nếu bạn chỉ muốn nấu 2 chén cơm trắng, sử dụng 2 chén gạo trắng và sau đó thêm hai chén đo cốc nước.
5. Lượng nước tối đa + gạo không được vượt quá mức cao nhất đánh dấu bên trong bát. Tùy thuộc vào loại gạo, số lượng nước có thể cần điều chỉnh.



HƯỚNG DẪN NẤU CƠM

VN

Ly gạo	Trọng lượng	Mức nước trong nồi (+ gạo)	Số lượng
2	300 g	2 ly ngang	2 - 4 phần.
4	600 g	4 ly ngang	4 - 8 phần.
6	900 g	6 ly ngang	6 - 12 phần.
8	1200 g	8 ly ngang	8 - 16 phần.
10	1500 g	10 ly ngang	10 - 20 phần.
12	1800 g	12 ly ngang	12 - 22 phần.

**NẤU ĐA NĂNG**

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

- Thực hiện theo các bước trong Chuẩn bị trước khi nấu ăn
- Nhấn vào nút Nấu Đa Năng để chọn chương trình nấu ăn. Các chương trình đã chọn sáng lên, thời gian nấu mặc định được hiển thị trên màn hình - Hình 10.
- Nhấn nút Cài đặt nhiệt độ/Cài đặt giờ nấu, đèn hẹn giờ sáng lên - Hình 11a.
- Nhấn nút +/- Lần để cài đặt giờ nấu - Hình 11b.
- Nhấn Áp suất / Nhiệt độ để thay đổi nhiệt độ nấu. Mặc định nhiệt độ nấu được hiển thị trên màn hình - Hình 12.
- Nhấn nút +/- Lần để thay đổi nhiệt độ nấu - Hình 13.
- Nhấn vào nút Khởi Động để bắt đầu chương trình nấu ăn. Thiết bị bắt đầu làm nóng lên. Ánh sáng của hệ thống sưởi ấm lên trên đèn nóng lên - Hình 14.
- Khi bạn sử dụng Nấu chậm nhiệt độ thấp, Nấu chậm nhiệt độ cao, Áp Chảo/Chiên/Xào, và DIY, thời gian được thiết lập trước đó bắt đầu đếm ngược từ bắt đầu chương trình. Khi bạn sử dụng, Áp Chảo/Chiên/Xào, Nấu Chân Không, thiết bị bắt đầu đếm ngược khi nhiệt độ đạt đến tham số đã đặt trước đó.
- Khi hết thời gian nấu, thiết bị phát ra tiếng bíp và tự động chuyển sang chế độ Giữ Ấm, trừ Áp Chảo/Chiên/Xào, Nấu Chân Không, DIY và Nướng Bánh. Bạn có thể mở khóa và mở nắp.

## Ghi chú:

1. Một số chương trình Thời gian nấu ăn hay nhiệt độ nấu ăn có thể đã thay đổi Vui lòng xem chi tiết trong biểu đồ Nhiều chương trình nấu ăn.
2. Chương trình "Nấu Chân Không"
  - Chia khóa để nấu Nấu Chân Không là hút chân không và niêm phong kín. Hút chân không và niêm phong thực phẩm ngăn ngừa bay hơi và cho phép hiệu quả nhất chuyển năng lượng từ nước vào thức ăn. Để làm như vậy, chỉ cần đặt thức ăn của bạn trong một túi nhựa và vắt hết không khí và sau đó niêm phong túi. Thêm nước vào nồi trong trước rồi mới nhấn chìm thức ăn vào nước.
  - Nếu nhiệt độ nấu bằng hoặc dưới 60 ° C, thời gian nấu có thể được lập trình từ 10 phút đến 6 giờ.
  - Nếu nhiệt độ nấu trên 60 ° C, thời gian nấu có thể được lập trình lên đến 20 giờ.

## CHẾ ĐỘ HẸN GIỜ KHỞI ĐỘNG

### **Chế độ hẹn giờ khởi động không áp dụng cho các chương trình Áp Chảo/Chiên/Xào, Nấu Chân Không, Sốt Sệt, DIY.**

1. Thực hiện theo các bước của nồi áp suất hoặc nấu nhiều, chọn nấu chương trình và thông số thời gian / nhiệt độ bạn cần.
2. Nhấn vào nút "Hẹn giờ khởi động" và đèn hẹn giờ sáng lên - Hình 15.
3. Nhấn vào nút "+, -" để cài đặt thời gian - Hình 16.
4. Nhấn vào nút Khởi Động Trễ để xác nhận thời gian đặt trước. Khi thời gian định sẵn trôi qua, thiết bị bắt đầu hoạt động ở chế độ nấu đã chọn tự động - Hình 17.

## GIỮ ẤM

### **Giữ trạng thái giữ ấm**

Nếu nhấn phím "Giữ ấm / Hủy" ở chế độ chờ, nó sẽ chuyển sang chức năng giữ ấm, màn hình kỹ thuật số hiển thị "b" và đèn tín hiệu phát sáng. Sau 24 giờ liên tục, chức năng này sẽ tự động bị hủy và nó sẽ trở về chế độ chờ.

1. Nên vệ sinh thiết bị của bạn sau mỗi lần sử dụng. Trước làm sạch để thiết bị của bạn nguội trong ít nhất 2 giờ.
2. Bạn có thể rửa “nồi nấu ăn” trực tuyến và các phụ kiện bao gồm nắp hơi trong máy rửa chén. Không đặt thiết bị vào máy rửa chén:
  - a. Tháo van giới hạn áp suất để làm sạch, rửa sạch dưới nước và lau khô - Hình 18.
  - b. Tháo nồi nấu ra khỏi thiết bị, rửa sạch và lau khô triệt để. Không sử dụng cọ rửa vì điều này có thể làm hỏng thanh không dính lớp phủ trong nồi - Hình 19.
  - c. Không nhúng thiết bị vào nước hoặc đổ nước vào thiết bị, làm sạch nhà ở với một miếng vải ẩm - Hình 20.
3. Bảo quản nồi
  - a. Để đảm bảo duy trì chất lượng nồi, không nên để cắt thức ăn trong nồi.
  - b. Sử dụng miếng nhựa được cung cấp hoặc thìa gỗ và không phải là một loại kim loại để tránh làm hỏng bề mặt nồi
  - c. Để tránh mọi nguy cơ ăn mòn, không đổ giấm vào nồi.
4. Một khi tất cả các thành phần bạn vừa làm sạch được sấy khô hoàn hảo, đặt tất cả họ ở vị trí ban đầu của họ.
5. Luôn sử dụng nồi nấu được cung cấp.
6. Đảm bảo làm sạch van phao sau mỗi lần sử dụng. Bạn có thể không thể mở nắp hoặc có thể nguy hiểm nếu van phao rất bẩn và bị mắc kẹt - Hình 21.
7. Nhấn vào van lò xo và tháo van giới hạn áp suất ống dẫn che để kiểm tra chúng là chức năng và sạch sẽ.
8. Không đổ nước hoặc thực phẩm trực tiếp vào thiết bị. nếu bạn vô tình ngâm thiết bị của bạn vào nước hoặc làm đổ nước trực tiếp trên bộ phận làm nóng (khi nồi không được đặt đúng vị trí), hãy mang nó đến trung tâm bảo hành.

## HƯỚNG DẪN XỬ LÝ KỸ THUẬT

Sự cố	Nguyên nhân gây ra	Giải pháp
Không thể mở nắp	Không thể mở vì áp suất trong nồi nấu.	Nhấn và giữ áp lực nút xả để loại bỏ áp suất bên trong nồi nấu.
	Áp suất trong nồi là đầy đủ để xả nhưng phao nổi bị kẹt vì quá bẩn và do đó không thể chuyển động	<p><b>a.</b> Nhấn và giữ áp lực nút xả để loại bỏ áp lực bên trong nồi nấu ần. Sau đó để thiết bị hạ nhiệt cho ít nhất 2 giờ và sau đó nhấn phần bên ngoài của phao nổi- Hình 23.</p> <p><b>b.</b> Để sử dụng tiếp theo, xin vui lòng làm sạch và lau van phao.</p>
Không thể đóng nắp	Lòng nổi nóng có hơi nước bên trong	Đợi nồi nguội.
	Các miếng đệm kín không cài đặt thành công	Lắp đặt miếng đệm kín đúng cách
	Phao nổi bị kẹt bởi vì nó quá bẩn do đó không thể rơi.	<p><b>a.</b> Nhấn phần bên ngoài của van chốt trượt (khí nắp lạnh) - Hình 23</p> <p><b>b.</b> Để sử dụng tiếp theo, xin vui lòng làm sạch và lau van phao.</p>
	Hướng mà nắp được đóng không chính xác.	Đóng nắp đúng hướng theo Cẩm nang hướng dẫn.
Thức ăn chưa nấu chín.	Gạo: tỷ lệ nước không chính xác	Sử dụng gạo cần thiết: nước tỉ lệ.
	Không có điện từ điện lưới điện.	Kiểm tra mạch điện.
Rò rỉ hơi từ nắp	Niêm phong bị hỏng.	Mang đến bộ phận sửa chữa và bảo trì.
	Dư lượng đồ ăn trong các miếng đệm kín.	Làm sạch và loại bỏ phần đồ ăn đọng còn lại.
	Các miếng đệm kín không cài đặt thành công.	Lắp đặt miếng đệm kín đúng cách

Sự cố	Nguyên nhân gây ra	Giải pháp
Phát hành mạnh mẽ áp lực từ áp lực van giới hạn	Kiểm soát áp suất bị lỗi dẫn đến giải phóng áp lực.	Mang đến bộ phận sửa chữa và bảo trì.
	Van giới hạn áp suất không rơi vào vị trí.	Xoay / bấm cẩn thận phao nổi để rơi vào vị trí chính xác
Áp lực liên tục phát hành từ phao nổi	Van phao bị dơ và dính đồ ăn.	Làm sạch và loại bỏ phần còn đồ ăn còn sót lại
	Van phao bị kẹt.	Dùng thiết bị và chò thiết bị nguội đi. Sau đó làm sạch và lau phao nổ trước khởi động lại.
"E0", "E1" hiển thị trên màn hình kỹ thuật số		Gửi trung tâm bảo hành để sửa chữa
"E2" hiển thị trên màn hình kỹ thuật số	Nắp không ở đúng vị trí	Vui điều chỉnh đúng vị trí nắp
	Cảm biến công tắc nắp không hoạt động.	Gửi trung tâm bảo hành để sửa chữa

## SAFETY WARNINGS

### SAFETY INSTRUCTIONS

**Take the time to read all the following instructions carefully.**

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

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

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

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

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

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

- Children shall not play with the appliance.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the pot.
- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over which can damage your appliance and cause injury.
- Caution : do not spill liquid on the connector.
- Before using your appliance, check that the float valve and the pressure limit valve are clean (see section Cleaning and maintenance).
- Do not place any foreign objects in the pressure relief system. Do not replace the valve.
- When you open the lid, always hold it by the lid knob.

Position your arms in alignment with the side carrying handles. Boiling water could remain trapped between the gasket support and the lid and could cause burns.

- Be careful also about the risk of scalding from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.
- Never force the appliance open. Make sure that the inside pressure has returned to normal. Do not



open the lid when the product is under pressure

• To do so, see the Instructions for use.

• **Plug must connect with grounding socket outlet**

EN

• Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket, the cooking pot and the metal lid.

• Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.

• The heat source necessary for cooking is included in the appliance.

• Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.

• Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.

• Do not move the appliance when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the carrying handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid knob to lift the appliance.

• Do not use appliance for other than the intended purpose.

• This appliance is not a steriliser. Do not use it to sterilise jars.

• The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.

• Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure (see Instructions for use).

• Do not use the appliance empty, without its pot or without liquid inside the pot. This could cause serious damage to the appliance.

• After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.

• Do not use the appliance to cook food (such as beans, noodle or dried food etc.) that expands during cooking. The food may get stuck in the float valve and cause damage to the appliance and stop the pressure from being released properly.

• Do not use the appliance to fry food in oil. Only browning is allowed.

• In browning mode, be careful of risks of burns caused by spattering when you add food or ingredients into the hot pot.

• During cooking and automatic steam release at the end of cooking, the

appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid scalding. Do not touch the lid during cooking.

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

## SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

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



### Environment protection first!

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

## DESCRIPTION

- |   |                                      |    |                                 |
|---|--------------------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Pressure limit valve                 | 4  | Lid                             |
| 2 | Lid knob                             | 5  | Pressure Release button         |
| 3 | Control panel                        | 6  | Power cord                      |
|   | a Cooking process indicator          | 7  | Steam trivet                    |
|   | b Reduce key                         | 8  | Cooking pot                     |
|   | c Increase key                       | 9  | Sealing gasket                  |
|   | d Multi cook selection button        | 10 | Float valve                     |
|   | e Pressure cook selection button     | 11 | Duct pressure limit valve cover |
|   | f Keep warm/Cancel button            | 12 | Spring valve                    |
|   | g Start button                       | 13 | Heating plate                   |
|   | h Delayed start button               | 14 | Measuring cup                   |
|   | i Temperature/Timer selection button | 15 | Rice ladle                      |
|   |                                      | 16 | Soup spoon                      |

EN

## BEFORE FIRST USE

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




Note: For more details, see “Cleaning and Maintenance” paragraph. Page 34.

## PREPARATIONS BEFORE COOKING

1. Open the lid and put ingredients in the pot, wipe the outside and bottom of the cooking pot dry. Place the cooking pot in the appliance – Fig. 3. Do not use your appliance without the cooking pot.
2. Turn the lid knob clockwise to lock the lid. When the appliance is charged, it will beep twice if the lid is locked and the appliance is charged – Fig. 4.
3. Position the pressure limit valve and take care that it clicks well into place – Fig. 5.
4. Unroll the power cord; connect it to the earthed socket – Fig. 6.

**Note:**

- The level of foods and liquids should never exceed the max level marking on the cooking pot – Fig. 3.
- Do not use the appliance to cook food (such as beans, noodle or dried food etc.) that expands during cooking. The food may get stuck in the float valve and cause damage to the appliance and stop the pressure from being released properly.
- When cooking rice and other sticky ingredients, use nonstick inner pot to avoid stick.
- After the cooking process is started, you can long press “Keep Warm/Cancel” button to terminate the current program and the appliance goes to standby mode.

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




**Note:**

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

**DIY:**

- Thanks to this function, you are free of choice regarding the cooking time and temperature, but also the lid position.

- Be aware that to use pressure cooking, there must be liquid in the cooking pot and the temperature must be higher than a certain temperature (between 100 to 120 degrees). Also the lid must be closed and locked. If you don't respect all those conditions, the appliance will start cooking without pressure, at the selected temperature.

Cooking Program - Pressure cook programs								
	Default pressure keeping time	Adjustable pressure cooking time	Default pressure	Adjustable pressure range	Delayed start	Lid Status		
								
Quick Rice	14 minutes	9-20min	70 kPa	/	•	•		
Porridge/Congee	20 minutes	15 - 30 minutes	70 kPa	/	•	•		
Beef/Lamb	30 minutes	30 - 59 minutes	70 kPa	/	•	•		
Chicken/Duck	15 minutes	12 - 29 minutes	70 kPa	/	•	•		
Soup	20 minutes	20 - 59 minutes	70 kPa	/	•	•		
Steam*	8 minutes	3 - 20 minutes	70 kPa	/	•	•		
Abalone	Small	5 hours 25 minutes	/	70 kPa	/	•	•	
	Big	9 hours 55 minutes	/	70 kPa	/	•	•	

### Note:

- For Abalone program, you can press “+,-”button to shift between two kinds of setting.

## GENERAL INFORMATION FOR COOKING UNDER PRESSURE

- An EPC (electrical pressure cooker) is an electric pan with an hermetic lid and a special valve, that allows to cook the food under pressure, which saves cooking time and makes the stiff foods soft.
- The following programs cook automatically under pressure: Quick Rice, Porridge/Congee, Beef/Lamb, Chicken/Duck, Soup, Steam, Abalone. For DIY function you will enter a cooking pressure state if you select at least 100°C, with the lid closed and locked.
- Once you have selected your program, the time to reach the pressure will depend on the amount of food and liquids in the cooking pot. The

lid must be closed and locked to reach a pressure state: as the appliance is hermetically closed, when the temperature increases, the liquid inside forms steam which raises the pressure in the pot (thus when preparing with pressure there should be always liquid inside the bowl).

- Once pressure has built up in the appliance, the lock mechanism system is activated and then the lid will not be able to be opened during cooking (so all ingredients must be added at the beginning of cooking). Never attempt to open the lid during pressure cooking. When the pressure for cooking is reached, the appliance switches automatically to cooking phase, and the time previously set starts counting down.
- When the food is cooked under pressure, after the cooking process the appliance will switch to keep warm state. The digital screen will indicate “b”.
- When using the pressure cooker for the first few times, you may notice slight steam leakage from the lid. This is normal and will occur when pressure builds up. Some leakage from the pressure limit valve may also occur during cooking.
- It is normal for a small amount of steam to escape during cooking (as the valve is a safety valve).

### **Opening the lid after pressure cooking**

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

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

## **PRESSURE COOKING**

**Quick Rice, Porridge/Congee, Beef/Lamb, Chicken/Duck, Soup, Steam, Abalone are Pressure Cooking programs.**

1. Follow the steps in “Preparations before cooking”.
2. Press “Pressure Cook” to choose cooking programs. The chosen programs lights up, the default pressure cooking time is displayed on the screen – Fig. 7.
3. Press “Temp/Timer” button, the light of timer blinks – Fig. 8a.
4. Press “+/-” to change the pressure cooking time – Fig. 8b.

5. Press “Start” to start the cooking program. The appliance starts to heat up. The light of “Heating Up” lights up – Fig. 9. Once you have selected your program, the time to reach the pressure will depend on the amount of food and liquids in the cooking pot. The lid must be closed and locked to reach a pressure state: as the appliance is hermetically closed, when the temperature increases, the liquid inside forms steam which raises the pressure in the pot (thus when preparing with pressure there should be always liquid inside the bowl).
6. When the pressure for cooking is reached, the appliance switches automatically to the pressure cooking phase, and the time previously set starts to countdown.
7. When the pressure cooking time has elapsed, the appliance beeps.
8. When the pressure time has elapsed, “F” is displayed on the screen. The pressure release needs to be done manually :
  - a Push the pressure release button to release the pressure – Fig. 22.
  - b Keep your hands away from the pressure limit valve when releasing steam.
  - c To remove lid, take hold of the lid knob, turn it anticlockwise and lift the lid.
  - d Unplug the power cord.
9. The appliance will jump to “Keep Warm” automatically when the appliance cools down and the pressure releases completely.

## RICE COOKING

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

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

2. For best results, we recommend using ordinary rice rather than “easy cook” type of rice which tend to give a stickier rice and may adhere to the housing. With other types of rice, such as brown or wild rice, the quantities of water need adjustment.
3. If you only want to cook 1 cup of white rice (serves 2 small or 1 large portion), use 1 measuring cup of white rice and then add one and a half measuring cup of water. With some types of rice it is normal for a little rice to stick on the housing when cooking 1 cup of rice.
4. If you only want to cook 2 cups of white rice (serves 4 small or 3 large portions), use 2 measuring cups of white rice and then add two measuring cups of water.

5. The maximum quantity of water + rice should not exceed the highest mark inside the bowl. Depending on the type of rice, quantities of water may need adjustment.

COOKING GUIDE FOR RICE			
Rice measurement in cups	Weight	Water measurement in the bowl (+ rice)	Serves
2	300 g	2 cup mark	2 - 4 pers.
4	600 g	4 cup mark	4 - 8 pers.
6	900 g	6 cup mark	6 - 12 pers.
8	1200 g	8 cup mark	8 - 16 pers.
10	1500 g	10 cup mark	10 - 20 pers.
12	1800 g	12 cup mark	12 - 22 pers.

## MULTI-COOK

### Slow Cook Low, Slow Cook High, Saute/Sear, Sous Vide, Bake, Sauce Thickening, DIY are Multi-Cook programs.

1. Follow the steps in "Preparations before cooking"
2. Press "Multi Cook" to choose cooking programs. The chosen programs lights up, the default cooking time is displayed on the screen – Fig. 10.
3. Press "Temp/Timer" button, the light of timer lights up – Fig. 11a.
4. Press "+/-" to change the cooking time – Fig. 11b.
5. Press "Pressure/Temp" to change the cooking temperature. The default cooking temperature is displayed on the screen – Fig. 12.
6. Press "+/-" to change the cooking temperature – Fig. 13.
7. Press "Start" to start the cooking program. The appliance starts to heat up. The light of "Heating Up" lights up – Fig. 14.
8. When you use "Slow Cook Low", "Slow Cook High", "Sauce Thickening" and "DIY" programs, the time previously set starts to countdown from the beginning of program. When you use "Sous Vide", "Bake" and "Sauté/Sear" program, the appliance starts to countdown when the temperature reaches the previously set parameter.
9. When the cooking time has elapsed, the appliance beeps and switches to "Keep Warm" mode automatically except "Saute/Sear", "Sous Vide", "DIY" and "Bake". You can unlock and open the top lid.



**Note:**

1. Some programs's cooking time or cooking temperature can't be changed. Please see the detail in the Multi-cook Programs chart.
2. Sous Vide Cooking program
  - The key for sous vide cooking is to create a vacuum seal. Vacuum sealing foods prevents evaporation and allows for the most efficient transfer energy from the water to the food. To do so, simply place your seasoned food in a plastic bag and squeeze out all the air and then seal the bag. Add water into the inner pot first and then submerge the food into water.
  - If cooking temperature is at or below 60°C, cooking duration can be programmed from 10mins to 6 hours.
  - If cooking temperature is above 60°C, cooking duration can be programmed up to 20 hours.

**DELAYED START**

**Delayed start is not available only in “Saute/Sear”, “Sous Vide”, “Sauce Thickening” and “DIY”.**

1. Follow the steps of pressure cook or multi-cook, choose the cooking program and time/temperature parameters you need.
2. Press “Delayed Start” and the light of delayed start lights up – Fig. 15.
3. Press “+,-” to set time – Fig. 16.
4. Press “Start” to confirm the preset time. When preset time is elapsed, the appliance starts working in the selected cooking mode automatically – Fig. 17.

**KEEP WARM****Keeping warm state**

If pressing “Keep Warm/Cancel” key at standby mode, it enters keep warm function, the digital screen indicates “b”, and key button indicator lights. After 24 consecutive hours, this function will be cancelled automatically and it returns to the standby mode.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. It is recommended to clean your appliance after each use. Before cleaning let your appliance cool down for at least 2 hours.
2. You can wash the “cooking pot” and accessories including steam cover in the dishwasher. Do not put the appliance into the dishwasher:
  - a Remove the pressure limit valve to clean it, rinse it under water and dry – Fig. 18.
  - b Remove the cooking pot from the appliance, rinse it and dry it off thoroughly. Do not use a scourer as this can damage the non stick coating in the pot – Fig. 19.
  - c Do not immerse the appliance in water or pour water into it, clean the housing with a damp cloth – Fig. 20.
3. Taking care of the pot
  - a To ensure the maintenance of pot quality, it is recommended not to cut food in it.
  - b Use the plastic spoon provided or a wooden spoon and not a metal type so as to avoid damaging the pot surface
  - c To avoid any risk of corrosion, do not pour vinegar into the pot.
4. Once all the components you just cleaned are perfectly dried, place them all in their original position.
5. Always use the cooking pot provided.
6. Make sure to clean the float valve after each use. You may not be able to open the lid or it can be dangerous if the float valve is very dirty and stuck – Fig. 21.
7. Press on the spring valve and remove the duct pressure limit valve cover to check they are functional and clean.
8. Do not pour water or food directly into the appliance. If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating element (when the pot is not in place), take it to your service center for repair.

## TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

EN

Problem	Possible reasons	Solutions
Unable to open lid	Unable to open because of pressure in the cooking pot.	Press and hold the pressure release button to remove the pressure inside the cooking pot.
	Pressure in the pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to fall.	<p><b>a.</b> Press and hold the pressure release button to remove the pressure inside the cooking pot. Then let the appliance cool down for at least 2 hours and then press the external part of the float valve – Fig. 23.</p> <p><b>b.</b> For next use, please clean and wipe the float valve.</p>
Unable to close lid	Hot pot with steam inside.	Wait for the pot to be cool.
	The sealing gasket was not properly installed.	Install the sealing gasket properly.
	The float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to fall.	<p><b>a.</b> Press the external part of the float valve (when the lid is cold) – Fig. 23.</p> <p><b>b.</b> For next use, please clean and wipe the float valve.</p>
	Direction at which lid was closed is incorrect.	Close lid in the correct direction according to the instruction manual.
Food is uncooked.	Rice : water ratio is incorrect.	Use the required rice : water ratio.
	No electricity from the power grid.	Check the electric circuit.
Steam leakage from lid	Sealing gasket is broken.	Send to repair and maintenance department.
	Residue in the sealing gasket.	Clean and remove the residue.
	The sealing gasket was not properly installed.	Install the sealing gasket properly.

Problem	Possible reasons	Solutions
Intense release of pressure from pressure limit valve	Faulty pressure control resulted in release of pressure.	Send to repair and maintenance department.
	Pressure limit valve did not fall into place.	Carefully rotate/press the pressure limit valve to make it fall into place.
Continuous pressure release from float valve	Residue in the float valve.	Clean and remove the residue.
	Float valve is stuck.	Stop the appliance and wait for the appliance to cool down. Then clean and wipe the float valve, before restarting the cooking.
"E0", "E1" displayed on digital screen		Send to repair and maintenance department.
"E2" displayed on digital screen.	The lid is not in the position defined for the selected cooking mode.	Please refer to the cooking table to check the right position of the lid for the program you have selected.
	Lid switch sensor does not function.	Send to repair and maintenance department.

# TEFAL/T-FAL\* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

This product is repairable by TEFAL/T-FAL\*, during and after the guarantee period.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

EN

## **The Guarantee\*\*:**

TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries\*\*\* as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, an equivalent or superior replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

## **Conditions & Exclusions:**

TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on TEFAL/T-FAL website ([www.tefal.com](http://www.tefal.com)) or by calling the appropriate consumer service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, TEFAL/T-FAL may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a TEFAL/T-FAL authorised service centre. This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification
- using the wrong type of water or consumable
- mechanical damages, overloading
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage as a result of lightning or power surges
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use

## **Consumer Statutory Rights:**

This international TEFAL/T-FAL guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion. \*\*\*Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the period for the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with a longer guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL in the country of usage. If the product is not repairable in the new country of usage, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, where possible. \*TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

## **\*\*For Australia only:**

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

## **\*\*For India Only:**

Your Tefal product is guaranteed for 2 years. The guarantee covers exclusively the repair of a defective product, but at TEFAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. It is mandatory that the consumer, to have his product repaired, has to log a service request on the dedicated Smartphone application TEFAL SERVICE APP or by calling TEFAL Consumer Care Center at **1860-200-1232, Opening hours Mon-Sat 09 AM to 06 PM**. Products returned by Post will not be covered by the guarantee. As a proof of purchase consumer needs to provide both this stamped guarantee card and cash memo.

**VN** p. 7 – 21

**EN** p. 22 – 37