

Table of Contents

Package Contents	1
Specifications	1
Important Safeguards	2
Getting To Know Your Pressure Cooker	8
Pressure Cooker Diagram	8
Display Diagram	8
Pressure Cooking Lid	10
Sealing Ring	10
Anti-Block Shield	10
Float Valve	11
Inner Pot	11
Steam Rack	11
Pressure Cooking Stages	11
Releasing Pressure	12
Before First Use	13
Setting Up	13
Test Run	13
Cooking Functions	14
Cooking Functions Reference Chart (Pressure Cooking)	14
Cooking Functions Reference Chart (Non-Pressure Cooking)	15
Customise Cooking Function Settings	15
Pressure Cook	16
Slow Cook	16
Sauté	17
Yoghurt	17
Sous Vide	17
Delay Start	18
Keep Warm	18
Cake	18
Reset Customised Cooking Functions	18
Care & Maintenance	19
Cleaning the Pressure Cooker Base	19
Cleaning the Inner Pot, Lid, Lid Parts, and Steam Rack	19
Cleaning the Condensation Collector	20
Cleaning the Sealing Ring	20
Eliminating Lingered Odor	20
Storage	20
Troubleshooting	21
Warranty Information	23
Customer Support	24

Package Contents

1 x	5.7-Litre Pressure Cooker
1 x	Inner Pot
1 x	Steam Rack
1 x	Soup Spoon
1 x	Rice Paddle
1 x	Measuring Cup
1 x	Recipe Book
1 x	User Manual
1 x	Quick Reference Guide

Specifications

Model	CMC-CO601-SEU
Power Supply	AC 220–240V, 50/60Hz
Rated Power	1100W
Control Pressure	Low Pressure: 2.9–8 psi (20–55 kPa) High Pressure: 5.8–12.3 psi (40–85kPa)
Capacity	5.7 L / 6.0 qt (serves 4–6 people)
Dimensions	32.0D x 34.0W x 31.7H cm / 12.6D x 13.4W x 12.5H in
Weight	5.4 kg / 11.9 lb
Off Mode Power Consumption	<0.5W

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions when using your pressure cooker. Read all instructions.

Key Safety Points

- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in burn injuries. Make sure the pressure cooker is properly closed before operating. See **Pressure Cooker Lid** (page 10).
- **CAUTION:** Always properly lock and seal the lid before pressure cooking.
- **Do not** touch hot surfaces. Use handles. **Never** move the cooker while it is in use.
- Use caution when opening the pressure cooker, as hot steam may come out, creating a safety hazard.
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- **Do not** touch the steam release valve or the area near the valve while cooking. **Do not** cover the area with a cloth.
- **Always** use heat-resistant

gloves, pads, or oven mitts when handling hot materials.

- **Never** use the pressure cooker without the inner pot in place.
- **Do not** force the lid open. **Only** open the lid after all pressure has been released and the float valve has dropped back down into the lid.

General Safety

- To protect against electric shock, **do not immerse the pressure cooker**, cord, or plug in water or liquid.
- Unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning or storage.
- **Do not** let children near the pressure cooker when in use.
- Children should be supervised to ensure that they **do not** play with the pressure cooker.
- **Do not** allow children to clean or perform maintenance on

⚠ WARNING

Read this manual carefully and completely and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

General Safety Cont.

the pressure cooker.

- **Do not** use your pressure cooker if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact **Customer Support** (see page 24).
- Using accessories or replacement parts not recommended by COSORI may cause injuries. Using any other pressure cooker lids or inner pots may cause injury and damage to the pressure cooker.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place the pressure cooker or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- **Do not** put food, liquid, or foreign objects on the heating plate.
- **Always** make sure the heating element is clean before inserting the inner pot.
- To turn the pressure cooker off and disconnect, press **CANCEL** to stop cooking, then unplug. To unplug, grab the plug and pull from the outlet. **Never** pull from the power cord.
- Ensure the heating plate is clean and the underside of the inner pot is dry before inserting the inner pot.
- Be extremely cautious when moving your pressure cooker (or removing the inner pot) if it contains hot oil or other hot liquids.
- **Always** place the inner pot on a heat-resistant surface after removing it from the pressure cooker.
- **Do not** use the included steam rack and inner pot in a microwave, on a stove or grill, or in an oven.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- **Do not** place anything on top of your pressure cooker.
- **Do not** store anything inside your pressure cooker or removable inner pot other than recommended COSORI accessories.
- The pressure cooker is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This pressure cooker can be used by children 8 years and older as well as persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and

⚠ WARNING

Read this manual carefully and completely and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

General Safety Cont.

knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of pressure cooker in a safe way and understand the hazards involved.

- **Do not** allow children to clean or perform maintenance on the pressure cooker unless they are older than 8 and supervised.
- **Do not** tamper with any of the safety mechanisms beyond instructed in **Care & Maintenance** (page 19).
- **Only** use as directed in this manual. **Do not** use for any purpose other than its intended use.
- Not for commercial use. Household use **only**.

Note: See **Care & Maintenance** for instructions on how to clean the pressure cooker, all parts, and any accessories (page 19).

While Cooking

- **CAUTION:** Risk of electric shock. Cook **only** in the removable inner pot. **Do not** put any liquid directly into the pressure cooker.
- Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.

- The removable inner pot is extremely hot during use and can be heavy when full of ingredients.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
- Before use, make sure all vent openings are clear of food debris.
- **Always** move the pressure release switch to '**Seal**' when using pressurised cooking functions.
- Hot steam from the steam release valve can cause burns.
- **Always** make sure the sealing ring is properly secured in the sealing ring rack. For more information, see **Cleaning the Sealing Ring** (page 20).
- **Always** make sure the pressure cooker is properly closed before pressure cooking.
- **Never** use your pressure cooker without adding liquid, as this will seriously damage the cooker.
- **Do not** exceed the

WARNING

Read this manual carefully and completely and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

While Cooking Cont.

maximum fill line (see **Inner Pot**, page 11).



- **CAUTION:** Avoid recipes that call for more than 60 mL / ¼ cup of oil or fat content. Using hot oil during pressure cooking may cause burns.



- **Do not** fill the pressure cooker more than $\frac{2}{3}$ of the inner pot's capacity. When cooking foods that expand, such as rice or dehydrated vegetables, **do not** fill the cooker to more than $\frac{1}{2}$ of the inner pot's capacity.
- Use extreme caution when cooking and venting food such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal, split peas, noodles, etc., as these foods may foam, froth, or splatter, and may clog the steam release pipe and/or steam release valve.

- Use caution when cooking doughy food to avoid food being ejected.
- Cooking meat with skin may swell under pressure. **Do not** prick the meat while the skin is swollen, as you may be burned.
- **Always** place hot accessories and the removable inner pot on a heat-resistant surface.
- **Never** force the lid open while there is pressure inside. **Always** wait for the float valve to drop before opening the lid. See **Pressure Cooker Lid** (page 10), **Float Valve** (page 11), and **Releasing Pressure** (page 12).
- **Only** use the original pressure cooking lid. Using any other lid to pressure cook may cause injury.
- Float valve up: **Do not** open lid. Float valve down: Safe to open lid. **Do not** force the lid open when the float valve is still in the up position.
- If the inner pot sticks to the lid, move the steam release switch to the '**Vent**' position to release suction. See **Pressure Cooker Lid** (page 10).
- **Do not** put hands, face, or exposed skin over the steam

WARNING

Read this manual carefully and completely and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

While Cooking Cont.

release valve.

- **Do not** touch accessories or the inner pot during or immediately after cooking.
- **Do not** place paper, cardboard, or plastic into your pressure cooker, or any materials which may catch fire or melt.
- **Do not** use this pressure cooker for deep frying or pressure frying.
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep the pressure cooker and cord away from children. **Never** drape cord over edge of counter, **never** use outlet below counter, and **never** use with an extension cord.
- The steam release valve and steam release pipe allow steam to escape. Check these parts before each use to make sure they are not blocked or clogged with food.
- **Do not** leave the pressure cooker unattended while in use.
- **Do not** touch the heating element after cooking, as it will be hot and may cause burns.

Power & Cord

- This pressure cooker uses a short power-supply cord to reduce the risk of being pulled on or grabbed by children, or entangling or tripping.
- **Never** use with an extension cord. This pressure cooker is intended for countertop use only.
- **Do not** use a power adapter.
- **Do not** let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Keep the pressure cooker and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- **Never** use an outlet below the counter when plugging in your pressure cooker.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast Corporation or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (page 24).
- Always plug in to a grounded electrical outlet. Do not modify the plug in any way.
- Your Pressure Cooker should only be used with 220–240V, 50/60Hz electrical systems. Do not plug into another type of outlet.

⚠ WARNING

Read this manual carefully and completely and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

- If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

Electromagnetic Fields (EMF)

The COSORI pressure cooker complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Note: *Items marked with the following symbol may reach high temperatures and should be handled carefully.*



CAUTION:
Hot surface.



This symbol means the product must not be discarded as household waste, and should be delivered to an appropriate collection facility for recycling. Proper disposal and recycling helps protect natural resources, human health and the environment.

For more information on disposal and recycling of this product, contact your local municipality, disposal service, or the shop where you bought this product.

This product is RoHS compliant.

This product is in compliance with Directive 2011/65/EU, and its amendments, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Read this manual carefully and completely and retain for future reference. Failure to adhere to safety instructions may result in serious injury or damage.

GETTING TO KNOW YOUR PRESSURE COOKER

Your COSORI Pressure Cooker combines 9-in-1 cooking functions to cook foods 70% faster than traditional cooking methods. With user-friendly controls, cool-to-touch lid, nonstick inner pot, and safe steam release switch, the COSORI Pressure Cooker is the star of your kitchen.

Pressure Cooker Diagram [Figure 1.1]

- | | | |
|------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| A. Pressure Cooker Lid | J. Locking Pin | S. Heating Element |
| B. Steam Release Valve | K. Silicone Cap | T. Non-Slip Silicone Pads |
| C. Float Valve | L. Anti-Block Shield | U. Power Cord |
| D. Lid Handle | M. Steam Release Pipe | V. Power Cord Clip |
| E. Steam Release Switch | N. Sealing Ring Rack | W. Control Panel |
| F. Lid Marker | O. Sealing Ring | X. Display |
| G. Lid Holder | P. Condensation Collector | Y. Steam Rack |
| H. Pressure Cooker Handles | Q. Fill Lines | Z. Cord Hook |
| I. Water Collection Channel | R. Inner Pot | AA. Pressure Cooker Base |

Display Diagram

Control Panel [Figure 1.3]

- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Progress Bar | 6. Keep Warm |
| 2. Display | 7. Cancel |
| 3. Time & Temp Adjustment/
Buzzer On/Off | 8. Temperature Set |
| 4. Cooking Functions | 9. Delay Start |
| 5. Pressure Set | 10. Start |

Control Panel Buttons

Progress Bar	Blinks to indicate what cooking stage has started and turns solid to indicate what cooking stage is active.
Display	<ul style="list-style-type: none"> • Displays cook time and temperature when a cooking function is selected/customised. • Time is shown in HH:MM format and counts up or down depending on the cooking function and cooking stage. • Displays temperature in °C (Celsius) during non-pressure cooking except Keep Warm. • Displays messages about the lid and cooking status. See Display Messages (page 10).

Time & Temp Adjustment	Adjusts cook time, temperature, Delay Start timer, and Keep Warm timer.	
Buzzer On/Off	<ul style="list-style-type: none"> • Turns the pressure cooker sounds on/off. • When in standby: <ul style="list-style-type: none"> • Press and hold the + button until the display shows 'S ON', and the sound will turn on. • Press and hold the - button until the display shows 'S OFF', and the sound will turn off. <p>Note: Safety and error alerts cannot be turned off.</p>	
Cooking Functions	Pressure Cooking Functions: Pressure Cook Rice Steam Cake Oatmeal/Porridge Stew/Broth Bean/Grain Meat/Poultry	Non-Pressure Cooking Functions: Slow Cook Sauté Yoghurt Sous Vide Keep Warm
Pressure Set	Sets 'Low' or 'High' pressure for pressure cooking.	
Temperature Set	<ul style="list-style-type: none"> • Sets 'Low', 'High', or 'Cus' (Custom) temperature. <p>Note: 'Cus' temperature setting allows you to increase or decrease the temperature for 'Sauté', 'Yoghurt', and 'Sous Vide' using the - or + buttons.</p>	
Keep Warm	<ul style="list-style-type: none"> • Turns Keep Warm on/off. • Can be used as a cooking function to reheat food. • For more information, see Keep Warm (page 18). <p>Note: Automatically on for all cooking functions except 'Sauté', 'Yoghurt', and 'Sous Vide'.</p>	
Delay Start	<ul style="list-style-type: none"> • Delays when a cooking function starts. <p>Note: Delay Start is not available for 'Sauté', 'Yoghurt', and 'Sous Vide'.</p>	
Start	Starts the cooking function selected.	
Cancel	Stops the cooking function at any time.	

Display [Figure 1.2-a]

Display Messages [Figure 1.2]

[Figure 1.2-b]	The pressure cooker is on standby.
[Figure 1.2-c]	The lid is off or not closed properly.
[Figure 1.2-d]	The pressure cooker is pre-heating/pressurizing.
[Figure 1.2-e]	The pressure cooker is ready for food to be added to the inner pot when using 'Sauté' or 'Sous Vide' cooking functions.
[Figure 1.2-f]	<p>The display shows one of the following:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. When a cooking function is active, the timer counts down and shows the remaining cook time until cooking is finished. 2. When Delay Start is active, the timer counts down until the cooking function begins. 3. When Keep Warm is active, the timer counts up from 00:00, showing the length of time that food has been warming.
[Figure 1.2-g]	The cooking function has finished and 'Keep Warm' is off.
[Figure 1.2-h] [Figure 1.2-i]	The pressure cooker may be overheating due to not enough liquid. For more information, see Troubleshooting (page 21).

Pressure Cooker Lid

- When cooking with a pressurised cooking function, the steam release switch will automatically move to '**Seal**' when closed. **[Figure 2]**
- When cooking with a non-pressurised cooking function, always move the steam release switch to '**Vent**'. **[Figure 3]**
- The lid will lock when pressure is created and unlock when pressure is completely released.
- When using a non-pressurised cooking function, the lid **does not** lock so you can taste test food during cooking.
- To remove the lid, twist the lid anticlockwise to align the orange dot on the lid with the orange dot on the pressure cooker base and lift. **[Figure 4]**
- To close and secure the lid, align the orange dot on the lid with the orange dot on the pressure cooker base and twist clockwise. **[Figure 5]**

- The lid can be placed in the lid holder located in the back of the pressure cooker base for convenience. **[Figure 6]**

Note:

- **Always** wait for the float valve to drop before removing the lid.
- The pressure cooker will make a sound when the lid is closed and opened so you know when the lid is secured and not secured.

Sealing Ring

The sealing ring (pre-installed) allows for an airtight seal between the inner pot and the lid. See **Cleaning the Sealing Ring** for further information (page 20).

Anti-Block Shield

The anti-block shield prevents food from clogging the steam release pipe and helps regulate pressure during the cooking process. **[Figure 7]**

Float Valve

- The float valve indicates if there is pressure inside the cooker.
- Float valve up means there is pressure inside. **[Figure 8]**
- The float valve indicates if there is pressure inside the cooker. Float valve down means there is no pressure inside. **[Figure 9]**

Note: **Never** try to remove the lid while the float valve is up.

Inner Pot

The inner pot is made of aluminium metal with nonstick ceramic coating.

CAUTION:

- **Do not** fill the inner pot higher than the "PC MAX— $\frac{2}{3}$ " line (Pressure Cooking Maximum), as marked on the inner pot.
- **Do not** fill the inner pot higher than the " $-\frac{1}{2}$ " line when cooking food such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal, split peas, noodles, etc. These foods may foam, froth, or splatter, and may clog the steam release pipe and/or steam release valve.

Steam Rack


The steam rack can be used for steaming vegetables and meats, holding pressure cooker-safe containers, and making cakes (see **Cake**, page 18).

Note: **Only** use heatproof and waterproof containers on the steam rack and inside the pressure cooker.

Pressure Cooking Stages

There are 3 stages during pressure cooking:

1. PREHEATING:

- The display will show  and the progress bar will be lit up under 'PREHEATING'.
- The float valve will pop up once enough pressure has been created.

Note:

- The time it takes for the pressure cooker to create pressure depends on what you are cooking, the amount of liquid, amount of food, and temperature setting. Frozen foods will take the longest time, while thawed food will be quicker.
- Cook time **does not** include preheat time. Preheat time **does not** show on the display.

2. COOKING:

- Once pre-heating has finished, the display will begin the countdown timer. The progress bar will be lit up under 'COOKING'.
- The amount of pressure selected (LOW or HIGH) is maintained during the 'COOKING' phase.

Note: Cook time, pressure level, and temperature can be adjusted at any time during cooking.

3. KEEP WARM:

- Once cooking has finished, the display will show a timer starting from '00:00' and the progress bar will be lit up under 'KEEP WARM'.
- If you cancel the automatic Keep Warm before starting a pressurised cooking function, after cooking is finished, the display will show 'END' and begin to release pressure naturally until the float valve drops (see **Keep Warm**, page 18).
- If automatic Keep Warm is not canceled before cooking, after cooking is finished, the display will show the count up timer starting from '00:00' until you press **CANCEL**.

Note: *Optionally, you can use Quick Release or Timed Pressure Release to release the pressure (see Releasing Pressure, page 12).*

Releasing Pressure

When cooking with a pressurised cooking function (Pressure Cook, Rice, Steam, Cake, Oatmeal/Porridge, Stew/Broth, Bean/Grain, and Meat/Poultry), you must depressurise the pressure cooker before opening the lid.

CAUTION: Always wait until the float valve drops before opening the lid.

There are 3 types of ways the pressure cooker can depressurise:

NATURAL RELEASE

The pressure cooker will release pressure normally over time.

- Cooking stops gradually and pressure is naturally released over time. When natural release completes, the float valve will drop.
- The steam release switch stays in the **'Seal'** position. After the float valve has dropped, the lid will unlock automatically.
- We recommend naturally releasing pressure when cooking soups, stews, chilis, pastas, oatmeal, congee, beans, grains, and food that expand during cooking to avoid splatter.

Note: *Natural release can take up to 40 minutes depending on the dish.*

QUICK RELEASE

You can manually release steam by using the steam release switch (see page 8).

- Cooking stops quickly as pressure is released rapidly, along with **hot steam**.
- Once the cooking phase has finished, move the steam release switch to the **'Vent'** position.

Note: *If the pressure cooker releases too much steam, move the steam release switch to **'Seal'** and allow the rest of the pressure to naturally release.*

- We recommend quickly releasing pressure when cooking vegetables and seafood to make sure food is not overcooked.

TIMED NATURAL RELEASE

- Cooking gradually stops until the remaining pressure is quick released.
- Keep the steam release switch in the **'Seal'** position for a few minutes after cooking has finished, then move the switch to the **'Vent'** position to quick release the rest of the pressure.
- We recommend using timed natural release for food such as rice and grains.

Note: *Once the switch is moved to **'Vent'**, the pressure won't be as strong as immediately quick releasing pressure.*

CAUTION:

- **Do not** place hands, face, or exposed skin over the steam release valve.
- **Do not** open the lid until pressure is finished releasing. The lid will stay locked until the float valve drops down.
- **Never** force the float valve down while it is still up.
- To avoid dangerous food splatter, **always** use natural release for foods that have a large liquid volume or high starch content (such as soup, porridge, or fruit jam).

BEFORE FIRST USE

Setting Up

1. Remove all plastic packaging from the pressure cooker. Read and remove all temporary stickers and warning cards.

Note: **Do not** remove the permanent warning sticker from the lid or the foil certification label from the pressure cooker base.

2. Place the pressure cooker on a stable, level, heat-resistant surface. Keep away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).

Note: Leave 13 cm / 5 inches of space above the pressure cooker. **[Figure 10]**


3. Twist the pressure cooker lid anticlockwise and lift to open. Remove the inner pot from the pressure cooker.
4. Make sure that the sealing ring is fit snugly inside the lid.
5. Remove the inner pot. Wipe the heating element with a soft, dry cloth to make sure it's clear of debris. **[Figure 11]**
6. Wash the inner pot, accessories, and inside the lid using a non-abrasive sponge with water and a mild detergent, then dry thoroughly. See **Care & Maintenance**, page 19.
7. Insert the inner pot back into the pressure cooker base.
8. Plug into a kitchen outlet. **[Figure 12]**
9. Before cooking, complete a **Test Run** (see page 13).

Test Run

Make sure you perform a Test Run before using your pressure cooker. This will help you learn how to use the cooker, and make sure it's working properly.

1. Make sure the inner pot is clean and empty.
2. Add 750 mL / 3 cups of water to the inner pot. **[Figure 13]**
3. Place the lid on the pressure cooker and turn clockwise to secure. The pressure cooker will make a sound to indicate the lid is locked. **[Figure 5]**
4. Select **PRESSURE COOK** and press **PRESSURE** to select **HIGH** pressure.
5. Press the **-** or **+** buttons to set the cook time for 5 minutes. **[Figure 14]**
6. Press **KEEP WARM** to turn off automatic **KEEP WARM**.

Note: **KEEP WARM** is on by default.

7. Press **START** to begin cooking. The pressure cooker will beep once, then start pre-heating. The progress bar will light up under 'PREHEATING' and the display will show .
8. Once done preheating, the progress bar will light up under 'COOKING' and the timer countdown will begin.
9. When the test run ends, the display will show 'END' and the pressure cooker will beep 5 times to indicate cooking is finished.
10. The pressure cooker will begin to naturally release the pressure. Once the pressure has been completely released, the float valve will drop.
 - Optionally, you can quick release or timed natural release the pressure before opening the lid. See **Releasing Pressure** (page 12).
 - The lid will unlock when the float valve drops down.
11. Twist the lid anticlockwise. The pressure cooker will make a sound to indicate the lid is unlocked. Lift to remove. **[Figure 4]**
12. Use oven mitts to carefully remove the inner pot. Discard the water.
13. Allow the inner pot to cool, then dry using a soft towel.

Note: All pressure cookers may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. If the plastic smell does not decrease after a test run, contact **Customer Support** (see page 24).

COOKING FUNCTIONS

Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods. Cook time **does not** include preheat time. Preheat time **does not** show on the display.

Cooking Functions Reference Chart (Pressure Cooking)

Cooking Function	Pressure Setting	Time Range	Default Time
Pressure Cook	Low	00:01–04:00	00:35
	High		
Rice	Low	00:01–01:00	00:12
	High		
Steam	Low	00:01–04:00	00:10
	High		
Cake	Low	00:01–04:00	00:30
	High		
Oatmeal/Porridge	Low	00:01–01:00	00:20
	High		
Stew/Broth	Low	00:01–04:00	00:30
	High		
Bean/Grain	Low	00:01–01:00	00:30
	High		
Meat/Poultry	Low	00:01–04:00	00:35
	High		

Cooking Functions (Cont.)

Cooking Functions Reference Chart (Non-Pressure Cooking)

Cooking Function	Temperature Setting	Time Range	Default Time
Slow Cook	Low : 100°C / 212°F	00:05–24:00	06:00
	High : 100°C / 212°F		
Sauté	Low : 140°C / 284°F	00:01–01:00	00:30
	High : 180°C / 356°F		
	Cus : 120–180°C / 248~356 °F		
Yoghurt	Low : 33°C / 91°F	00:05–99:30	08:00
	High : 42°C / 108°F		
	Cus : 25°–85°C / 77°–185°F		
Sous Vide	Cus : 25°–90°C / 77°–194°F	00:05–99:30	03:00
Manual Keep Warm	Low : 65°C / 149°F	00:30–12:00	12:00
	High : 79°C / 174 °F		

Auto Keep Warm temperature is 73°C / 163°F.

Note: Keep Warm is not available for Sauté, Sous Vide, or Yoghurt cooking functions.

Customise Cooking Function Settings

To customise a cooking function's time, follow the steps below.

1. Select a cooking function.
2. Press the – and + buttons to adjust the time.
3. Press **START**.

To customise a cooking function's temperature, follow the steps below.

1. Select a cooking function.
2. Press **TEMP SET** to select **CUS** (custom) cook temperature.
3. Press the cooking function's button again, and use the – and + buttons to adjust the temperature.
4. Press **START**.

Note: When you change a cooking function's settings, the pressure cooker will remember the new settings even if the pressure cooker has been unplugged. See **Reset Customised Cooking Functions** (page 18) to reset customise cooking functions.

Pressure Cook

Pressure cooking creates steam from liquid to cook food. To create steam, use broth, stock, soup, or juice.

CAUTION: Avoid recipes that call for more than 60 mL / ¼ cup of oil or fat content as using hot oil during pressure cooking may cause burns.

1. Twist the lid anticlockwise and lift to remove. Add the ingredients to the inner pot. **[Figure 15]**
2. Close the lid on the pressure cooker and turn clockwise to secure. **[Figure 5]**
3. Select **PRESSURE COOK** and press the **PRESSURE** to select **LOW** or **HIGH** pressure.
4. Press **-** or **+** buttons to adjust the time
5. You can press **KEEP WARM** to turn off automatic **KEEP WARM**.

Note: *Keep Warm will be on by default.*

6. To delay cooking, press **DELAY START**. Then press the **-** or **+** buttons to adjust the delay start timer.
7. Press **START** to begin cooking. The pressure cooker will beep once, then start cooking.
8. When the cooking function ends, the pressure cooker will beep 5 times.
9. Push the steam release switch to **'Vent'** to quick release the pressure. Optionally, you can use one of the other forms of pressure releasing. See **Releasing Pressure**, page 12.
10. The float valve will drop to indicate when the pressure has been fully released. **[Figure 9]**
11. Twist the lid anticlockwise and lift to open. **[Figure 4]**

See the **Rice/Grains Quick Reference Chart** below for grain to water ratios when pressure cooking.

RICE/GRAINS QUICK REFERENCE CHART

Rice and Grain	Grain to Water Ratio
White Rice	1 : 1½
Brown Rice	1 : 1¼
Quick Oats	1 : 3
Porridge	1 : 5
Quinoa	1 : 1¼

Slow Cook

Slow Cook lets you use your pressure cooker like any slow cooker. You can program Slow Cook for up to 24 hours of cook time.

1. Twist the lid anticlockwise and lift to open. Add the ingredients to the inner pot. **[Figure 15]**
2. Close the lid on the pressure cooker and turn clockwise to secure. Move the steam release switch to **'Vent'**.
3. Select **SLOW COOK** and press **TEMP SET** to select a **LOW** or **HIGH** temperature.
4. Press the **-** or **+** buttons to adjust the time if necessary.
5. You can press **KEEP WARM** to turn off automatic **Keep Warm**.

Note: *Keep Warm will be on by default.*

6. To delay cooking, press **DELAY START**. Then press the **-** or **+** buttons to adjust the delay start timer.
7. Press **START** to begin cooking. The pressure cooker will beep once, then start.
8. When the cooking function ends, the pressure cooker will beep 5 times.
9. Twist the lid anticlockwise and lift to open.

Sauté

Sauté can replace a frying pan or grill and sear foods. Sauté can also prepare food for recipes that call for a pressurised cooking function.

1. Twist the lid anticlockwise and lift to remove. **Do not** use the pressure cooker lid when using the **SAUTE** cooking function. [Figure 15]
2. Select **SAUTE** and press **TEMP SET** to select **LOW**, **HIGH** or **CUS (custom)** temperature.
3. Press the **-** or **+** buttons to adjust the time.
4. Press **START** to begin cooking. The pressure cooker will beep once, then start.
5. When the display says 'HOT', add the ingredients to the inner pot. [Figure 16]
6. When the selected cook time is done, the cooker will beep 3 times. Optionally, press **CANCEL** to stop the **SAUTE** cooking function before the cook time finishes.

Note: Delay Start and Keep Warm are not available for the 'Sauté' cooking function.

Yoghurt

Yoghurt can make yoghurt using a 2-step process: heating milk to pasteurise it, and culturing the yoghurt.

STEP 1: HEATING THE MILK

1. Twist the lid anticlockwise and lift to open. Add the milk to the inner pot. [Figure 17]
2. Close the lid on the pressure cooker and turn clockwise to secure. The pressure cooker will make a sound to indicate the lid is locked.
3. Move the steam release switch to **Vent**.
4. Select **YOGHURT** and press **TEMP SET** to select **CUS (CUSTOM)** cook temperature, then press the **-** or **+** buttons to adjust the temperature to 72°C.
5. Select **YOGHURT** again to return to the time adjustment, press the **-** or **+** buttons to adjust the time to 35 minutes (00:35).
6. Press **START** to begin cooking. The cooker will beep once, then start.
7. Open the lid and use a thermometer to check the temperature of the milk after 15 minutes. If the milk has reached 72°C, press **CANCEL**. If not, let the milk continue to ferment until it reaches 72°C.
8. Carefully remove the inner pot and allow the milk to cool to 43°C, then place the pot back into the pressure cooker.

Note: To cool down the milk faster, place the inner pot in an ice bath.

STEP 2: CULTURING THE YOGHURT

9. Reserve 250 mL / 1 cup of the 43°C milk and place into a large bowl, then add 4 tablespoons of plain yoghurt and stir to combine.
10. Add the yoghurt milk mixture back into the inner pot with the rest of the milk.
11. Close the lid on the pressure cooker and turn clockwise to secure. Move the steam release switch to **Vent**.
12. Select **YOGHURT** and press **TEMP SET** to select **CUS (CUSTOM)** cook temperature, then press the **-** or **+** buttons to adjust the temperature to 43°C.
13. Select **YOGHURT** again to return to the time adjustment, press the **-** or **+** buttons to adjust the time to 10 hours (10:00).
14. Press **START** to begin cooking. The pressure cooker will beep once, then start.
15. When the timer has finished and the cooker has beeped, open the lid carefully and check if the yoghurt has set. To do this, gently nudge the inner pot to see if the yoghurt jiggles all together with no separation. If the yoghurt is loose, continue to ferment for another 1 to 2 hours.
16. Remove the inner pot and cool to room temperature without stirring, about 2 hours. After the yoghurt has cooled, cover the pot with plastic wrap and let it chill for 6 hours in the refrigerator.
17. Stir the chilled yoghurt until completely smooth.
18. Store the yoghurt in airtight containers of your choice—glass jars are recommended—for up to 2 weeks if unopened. Once a container is opened, use within 7 days.

Note: Delay Start and Keep Warm are not available for the 'Yoghurt' cooking function.

Sous Vide

Sous Vide is a method of cooking meat or fish in a vacuum-sealed, food-safe bag submerged in water. You'll need tongs, a thermometer, and a resealable or vacuum-sealed, food-safe plastic bag.

1. Twist the lid anticlockwise and lift to open.
2. Fill the inner pot with water to the " $-\frac{1}{2}$ " line. [Figure 18]
3. Close the lid on the pressure cooker and turn clockwise to secure. Move the steam release switch to **Vent**.
4. Select **SOUS VIDE** and the screen displays the default temperature, press the **-** or **+** buttons to adjust the temperature. (**TEMP SET** in this mode only support **CUS** (custom) cook temperature).
5. Select **SOUS VIDE** again to return to the time adjustment, press the **-** or **+** buttons to adjust the time.
6. Press **START** to begin cooking. The pressure cooker will beep once, then start.
7. While the cooker is preheating, prepare your meat or fish in a vacuum-sealed, food-safe bag.

- When the display says **HOT**, remove the lid and carefully submerge the food in the inner pot. [Figure 19]

Note: Add more water if the meat or fish is not fully submerged. Make sure the seal of the bag is above the water line.

- Close and secure the lid.
- When the cooking function ends, the display will show **END** and the pressure cooker will beep 5 times.

Note: Delay Start and Keep Warm are not available for the 'Sous Vide' cooking function.

Delay Start

Delay Start lets you add ingredients now, but cook later.

- Select a cooking function and adjust the cook time, temperature, and pressure level as needed.
- Select **DELAY START**.
- Press the **-** or **+** buttons to adjust the delay start timer from 10 minutes (00:10) to 24 hours (24:00).
- Press **START**. The cooking function will start when the delay start timer is finished.

Note: Delay Start is not available when using the 'Sauté', 'Yoghurt', and 'Sous Vide' cooking functions.

Keep Warm

Keep Warm can be used to keep cooked food warm or reheat food.

- Place food into the inner pot.
- Close the lid on the pressure cooker and turn clockwise to secure. Move the steam release switch to **Vent**. [Figure 20]
- Select **KEEP WARM** and press **TEMP SET** to select a **LOW, HIGH**.
- Press the **-** or **+** buttons to adjust the time for up to 12 hours.
- Press **START** to begin warming. The pressure cooker will beep once, then start.

Note: When warming thick or starchy foods, stir the food every 40 to 60 minutes to ensure even heating.

- When the timer is finished, warming will stop, and the display will show **END**.

Note: Keep Warm is not available when using the 'Sauté', 'Yoghurt', and 'Sous Vide' cooking functions.

Cake

Cake can be used to cook delicious cheesecakes and layered cakes. You'll need a 15-cm springform pan or cake pan that fits inside the inner pot.

Note: For complete instructions on how to make a cheesecake, follow our pressure cooker cheesecake recipe in the digital recipe gallery at cosori.com

- Follow the recipe's crust instructions and press crust into the bottom of the springform pan.
- Combine the rest of the cheesecake ingredients and pour over the crust.
- Pour 354 mL of water into the inner pot and place the steam rack inside, then place the springform pan onto the steam rack. [Figure 21]
- Close the lid and turn clockwise to secure.
- Select **CAKE** and press the **-** or **+** buttons to adjust the time to your recipe's required cook time.

Note: The default cake time is 30 minutes (00:30).

- Press **KEEP WARM** to turn off automatic KEEP WARM.
- Press **START** to begin cooking. The pressure cooker will beep once, then start.
- When the cooking function ends, the pressure cooker will beep 5 times.
- Allow the cooker to naturally release pressure for 5 minutes, then push the steam release switch to **Vent** to quick release the rest of the pressure. See **Natural Release** (page 12).
- The float valve will drop to indicate when the pressure has been fully released. [Figure 9]
- Twist the lid anticlockwise and lift to open.
- Carefully remove the steam rack and springform pan with mitts, and transfer to a heat-safe surface. Let the cheesecake cool to room temperature, then chill in the refrigerator for at least 8 hours before serving.

Reset Customised Cooking Functions

The pressure cooker will remember cook time, temperature, and pressure level of adjusted cooking function settings until you reset the settings.

To reset all cooking functions:

- When in standby, press and hold **CANCEL** until the pressure cooker beeps.
- All cooking function settings will reset and return to their default settings.

Automatic Shutoff

If the following mode remains inactive for the corresponding duration, the appliance will enter the "off" mode.(mins)

Device On	All cooking function finished
2	0

CARE & MAINTENANCE

Clean your pressure cooker, inner pot, steam rack, and lid after every use.

Your pressure cooker has a stainless steel, fingerprint-resistant housing for easy cleaning.

Note:

- **Do not** use abrasive cleaners, metal scouring pads, or metal utensils on any part of the pressure cooker and accessories, including the inner pot. These will scratch or damage their surfaces.
- This pressure cooker contains no user-serviceable parts. Any repairs should be performed by an authorised service representative. Contact **Customer Support** (see page 24).

Cleaning the Pressure Cooker Base

1. Before cleaning, unplug the pressure cooker and allow to cool completely. Remove the lid for faster cooling.
 - **Do not** wash or dry the pressure cooker base in a dishwasher.
2. Wipe the inside and outside of the cooker with a clean, damp cloth.
 - **Do not** immerse the pressure cooker base in water.
 - **Do not** spray water inside the cooker. [Figure 22]
3. Remove the inner pot. Wipe the heating element with a soft, dry cloth to make sure it's clear of debris.
4. Let all surfaces dry completely before using the pressure cooker. **Always** make sure the heating element inside the pressure cooker is dry before using.

Cleaning the Inner Pot, Lid, Lid Parts, and Steam Rack

Note:

- We recommend hand washing the inner pot, lid, lid parts, sealing ring, and steam rack.
 - The inner pot, lid, lid parts, and steam rack can be washed in the top rack of the dishwasher, but may wear more quickly over time.
1. Allow the inner pot, lid, lid parts, and steam rack to cool completely. Wipe away any leftover food residue.
 2. Apply soap and water to a soft, damp sponge. Wash the inner pot and steam rack and soak in warm, soapy water if necessary.
 3. Clean the inside of the lid. Make sure to remove any food debris from the anti-block shield and sealing ring. **Do not** submerge lid in water.
 4. If necessary, the parts inside the lid can be removed for cleaning. These parts are small and easy to lose, so be careful.
 - a. Remove the anti-block shield by gripping it from either side, then pulling it up. [Figure 7] Rinse and dry the anti-block shield and replace it inside the lid.
 - b. Remove the silicone cap from the float valve. The float valve may drop out unexpectedly without the silicone cap, so remove carefully. [Figure 23]
 - c. Rinse both parts with clean water, and secure the float valve back onto the lid using the float valve silicone cap. [Figure 24]
 5. Dry thoroughly.
 6. **Always** replace the inner pot into the pressure cooker before plugging in or turning on.
 - a. Make sure the bottom outside of the inner pot is **dry** before placing into the pressure cooker.

Cleaning the Condensation Collector

1. Remove the condensation collector by gripping each side with your thumb and pointer finger and pulling away from the pressure cooker. [Figure 25]

Note: Do not pull down on the condensation collector.

2. Hand wash the condensation collector with soap and water or in the top rack of a dishwasher. Dry thoroughly.
3. Replace the condensation collector. [Figure 26]

Note: Always replace the condensation collector before cooking in the pressure cooker. Do not use the pressure cooker without the condensation collector in place.

Cleaning the Sealing Ring

1. Remove the sealing ring by pulling the edge of the silicone out of the sealing ring rack. [Figure 27]

Note: Make sure the sealing ring does not have any warping or tears. If the sealing ring is damaged, contact **Customer Support** (page 24).

2. Hand wash the sealing ring with soap and water or in the top rack of a dishwasher. Dry thoroughly. [Figure 28]
3. Replace the sealing ring by pressing it firmly into the sealing ring rack to prevent warping. The sealing ring should fit snugly inside the sealing ring rack and shouldn't fall out when lifting the lid. [Figure 29]

Eliminating Lingered Odor

1. Make sure all lid parts are installed in the lid. See **Cleaning the Inner Pot, Lid, Lid Parts, and Steam Rack** (page 19).
2. Add 250 mL / 1 cup of water and 250 mL / 1 cup of vinegar to the inner pot.
3. Select **PRESSURE COOK** and press the – or + buttons to adjust the time to 5–10 minutes.
4. Press **START** to begin cooking. The pressure cooker will beep once, then start cooking.
5. When the cooking function ends, the pressure cooker will beep 5 times.
6. Push the steam release switch to 'Vent' to quick release the pressure.

Note: The float valve will drop to indicate when the pressure has been fully released.

7. Twist the lid anticlockwise and lift to open.
8. Use oven mitts to carefully remove the inner pot. Discard the water and vinegar mixture.
9. Allow the inner pot to cool, then dry using a soft towel.

Storage

1. Clean and dry the pressure cooker and all parts.
2. Place the inner pot and steam rack into the pressure cooker. Close the pressure cooker lid and twist to secure into place.
3. Wrap the power cord clockwise around the base of the pressure cooker and hang the power cord clip onto the cord hook. [Figure 30]
4. Store the pressure cooker in an upright position. Do not store anything on top.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
Steam leaks from the side of the lid.	The sealing ring may be missing or not secure. Open the lid and firmly press on the sealing ring to secure in the sealing ring rack. See Care & Maintenance (page 19).
	Food debris may be stuck to the sealing ring. Clean the sealing ring. See Care & Maintenance (page 19).
	The lid is not properly closed. Open and close the lid, and make sure the lid is locked in place. See Pressure Cooker Lid (page 10).
	The sealing ring may be warped or broken. Contact Customer Support (see page 24).
	The inner pot's rim may be warped. Contact Customer Support (see page 24).
There is an occasional clicking sound.	The bottom outside of the inner pot may be wet. Dry the exterior of the inner pot.
	The pressure board may be switching when temperature is increasing inside the pressure cooker. This is normal.
The lid is difficult to close and secure.	The sealing ring may not be properly installed. Open the lid and firmly press on the sealing ring to secure in the sealing ring rack. See Care & Maintenance (page 19).
	The float valve may be stuck in the up position. Push the float valve down with a long utensil.
The inner pot is stuck to the lid or the lid is difficult to remove.	Move the steam release switch to 'Vent' position to allow any pressure to be released and open the lid.
	Release any pressure (see page 12) and gently tap the steam release valve with a long utensil. Open the lid and clean the float valve and surrounding area before using the pressure cooker again.
The float valve does not rise.	There may be food debris on the float valve or float valve silicone cap. Clean the float valve and cap thoroughly and perform a test run. See Care & Maintenance (page 19).
	There may not be enough liquid in the inner pot. Add liquid to the inner pot if necessary, and check for scorching on the bottom of the inner pot.
	The float valve may be obstructed by the lid-locking mechanism. Tap the float valve with a long utensil. If the float valve does not drop, turn the pressure cooker off and contact Customer Support (see page 24).
	The inner pot, float valve, silicone cap, or heating element may be damaged or missing. Contact Customer Support (see page 24).
Small amounts of steam leak or hiss from the steam release valve during the cooking cycle.	The steam release switch may be in the 'Vent' position. Move the switch to 'Seal' .
	The pressure cooker may be regulating excess pressure. This is normal.

TROUBLESHOOTING (CONT.)

<p>The display is blank after connecting the pressure cooker to a power outlet.</p>	<p>The plug may not be fully connected to the pressure cooker, or to the power outlet. Make sure the plug is secure. If the plug is damaged, contact Customer Support (see page 24).</p>
	<p>The outlet may not have power. Try a different outlet.</p>
	<p>The pressure cooker's fuse may have blown. Contact Customer Support (see page 24).</p>
<p>Steam gushes from the steam release valve when the steam release switch is in the 'Seal' position.</p>	<p>There may not be enough liquid in the inner pot. Add liquid if necessary.</p>
	<p>The pressure sensor may not be properly working. Contact Customer Support (see page 24).</p>
	<p>The steam release valve may not be properly sealed. Safely move the steam release switch to 'Vent' and back to 'Seal'.</p>
<p>Error code "E1", "E2", "C6H", or "C6L" shows on the display.</p>	<p>The pressure sensor may be faulty. Contact Customer Support (see page 24).</p>
<p>Error code "C7" or "NoPr" shows on the display.</p>	<p>The heating element may not be working. Contact Customer Support (see page 24).</p>
	<p>There may not be enough liquid in the inner pot. Add liquid if necessary.</p>
	<p>The steam release switch may not be in the 'Seal' position.</p>
<p>Error code "Lid" shows on the display.</p>	<p>The lid may not be completely sealed. Remove the lid and replace the lid, and make sure it is secure. See Pressure Cooker Lid (page 10).</p>
	<p>Do not use the pressure cooker lid with the 'Sauté' cooking function. If 'Sauté' cooking function is selected, remove the lid.</p>
<p>Error code "PrSE" shows on the display.</p>	<p>Pressure has accumulated during a non-pressurised cooking function. Move the steam release switch to the 'Vent' position, or remove the lid if the lid is not needed.</p>
<p>Error code "Food burn" shows on the display.</p>	<p>There may not be enough liquid in the inner pot. Make sure the float valve is in the down position and the pressure is released. Open the lid to inspect the bottom of the inner pot.</p>
	<p>High temperature may be detected at the bottom of the inner pot. The pressure cooker will automatically lower the temperature to prevent overheating.</p>
	<p>Starch deposits at the bottom of the inner pot may have caused uneven heating. Turn the pressure cooker off, release the pressure accordingly, and inspect the bottom of the inner pot.</p>

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 24).

WARRANTY INFORMATION

Product	5.7-Litre Pressure Cooker
Model	CMC-CO601-SEU
<i>For your own reference, we strongly recommend that you record your order ID and date of purchase.</i>	
Date of Purchase	
Order ID	

Cosori Limited Product Warranty Two (2) Year* Limited Consumer Product Warranty

Etekcitiy GmbH ("Etekcitiy") warrants that the product shall be free from defects in material and workmanship for a period of 2 years from the date of original purchase ("Limited Warranty Period"), provided the product was used in accordance with its use and care instructions (e.g., in the intended environment and under normal circumstances).

***This warranty does not limit your rights as may be mandated or granted by the applicable national or regional consumer protection laws in your region, in which cases the Limited Warranty Period is extended pursuant to the applicable requirements.**

Your Limited Warranty Benefits

During the Limited Warranty Period and subject to this limited Warranty Policy, Etekcitiy will, in its sole and exclusive discretion, either (i) refund the purchase price if the purchase was made directly from the online COSORI store, (ii) repair any defects in material or workmanship, (iii) replace the product with another product of equal or greater value, or (iv) provide store credit in the amount of the purchase price.

Who is Covered?

This limited warranty extends only to the original consumer purchaser of the product and is not transferable to any subsequent owner of the product, regardless of whether the product transferred ownership during the specified term of the limited warranty. The original consumer purchaser must provide verification of the defect or malfunction and proof of the date of purchase to claim the Limited Warranty Benefits.

Be Aware of Unauthorized Dealers or Sellers
This limited warranty does not extend to products purchased from unauthorized dealers or sellers. Etekcitiy's limited warranty only extends to products purchased from authorized dealers or sellers that are subject to Etekcitiy's quality controls and have agreed to follow its quality controls. Please be aware, products purchased from an unauthorized website or dealer may be counterfeit, used, defective, or may not be designed for use in your country. You can protect yourself and your products by making sure you only purchase from Etekcitiy or its authorized dealers.

If you have any questions about a specific seller, or if you think you may have purchased your product from an unauthorized seller, please contact our

Customer Support Team.

What's Not Covered?

- Normal wear and tear, including normal wearing parts, or damages due to misuse.
 - If the proof-of-purchase has been altered in any way or is made illegible.
 - If the model number, serial number or production date code on the product has been altered, removed or made illegible.
 - If the product has been modified from its original condition.
 - If the product has not been used in accordance with directions and instructions in the user manual.
 - Damages caused by connecting peripherals, additional equipment or accessories other than those recommended in the user manual.
 - Damages or defects caused by accident, abuse, misuse, or improper or inadequate maintenance.
 - Damages or defects caused by service or repair of the product performed by an unauthorized service provider or by anyone other than Etekcitiy.
 - Damages or defects occurring during commercial use, rental use, or any use for which the product is not intended.
 - If the unit has been damaged, including but not limited to damage by animals, lightning, abnormal voltage, fire, natural disaster, transportation, dishwasher, or water (unless the user manual expressly states that the product is dishwasher safe).
 - Incidental and consequential damages.
 - Damages or defects exceeding the cost of the product.
- Claiming Your Limited Warranty Service in 5 Simple Steps:
1. Make sure your product is within the specified limited warranty period.
 2. Make sure you have a copy of the invoice and order ID or proof-of-purchase.
 3. Make sure you have your product. DO NOT dispose of your product before contacting us.
 4. Contact our Customer Support Team.
 5. Once our Customer Support Team has approved your request, please return the product with a copy of the invoice and order ID.

Sole and Exclusive Remedy

THE FOREGOING LIMITED WARRANTY CONSTITUTES ETEKCITIY CORPORATION'S EXCLUSIVE LIABILITY, AND YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY, FOR ANY BREACH OF ANY WARRANTY OR OTHER NONCONFORMITY OF THE PRODUCT COVERED BY THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT. THIS LIMITED WARRANTY IS EXCLUSIVE, AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES. NO EMPLOYEE OF ETEKCITIY CORPORATION OR ANY OTHER PARTY IS AUTHORIZED TO MAKE ANY WARRANTY IN ADDITION TO THE LIMITED WARRANTY IN THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT.

Disclaimer of Limited Warranties

TO THE FULLEST EXTENT PROVIDED BY APPLICABLE LAW, EXCEPT AS WARRANTED IN THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY POLICY, ETEKCITIY CORPORATION PROVIDES THE PRODUCTS YOU PURCHASE FROM ETEKCITIY CORPORATION "AS IS" AND ETEKCITIY

CORPORATION HEREBY DISCLAIMS ALL WARRANTIES OF ANY KIND, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, STATUTORY, OR OTHERWISE, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, NON-INFRINGEMENT, AND FITNESS FOR PARTICULAR PURPOSE.

Limitations of Liability

TO THE FULLEST EXTENT PROVIDED BY APPLICABLE LAW, IN NO EVENT WILL ETEKCITY CORPORATION, ITS AFFILIATES, OR THEIR LICENSORS, SERVICE PROVIDERS, EMPLOYEES, AGENTS, OFFICERS, OR DIRECTORS BE LIABLE FOR:

(a) DAMAGES OF ANY KIND ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH PRODUCTS PURCHASED FROM ETEKCITY CORPORATION IN EXCESS OF THE PURCHASE PRICE PAID BY THE PURCHASER FOR SUCH PRODUCTS, OR

(b) INDIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, OR PUNITIVE DAMAGES EVEN IF ETEKCITY CORPORATION OR ONE OF ITS SUPPLIERS HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OR LIKELIHOOD OF SUCH DAMAGES. AND REGARDLESS OF WHETHER CAUSED BY TORT (INCLUDING NEGLIGENCE), BREACH OF CONTRACT, OR OTHERWISE. OUR LIABILITY SHALL UNDER NO CIRCUMSTANCES EXCEED THE ACTUAL AMOUNT PAID BY YOU FOR THE DEFECTIVE PRODUCT, NOR SHALL WE UNDER ANY CIRCUMSTANCES BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INCIDENTAL, SPECIAL OR PUNITIVE DAMAGES OR LOSSES, WHETHER DIRECT OR INDIRECT.

EXCEPT AS COVERED BY THIS LIMITED PRODUCT WARRANTY STATEMENT, ETEKCITY CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR COSTS ASSOCIATED WITH THE REPLACEMENT OR REPAIR OF PRODUCTS PURCHASED FROM IT, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, LABOR, INSTALLATION, OR OTHER COSTS INCURRED BY THE USER AND, IN PARTICULAR, ANY COSTS RELATING TO THE REMOVAL OR REPLACEMENT OF ANY PRODUCT.

Other Rights You May Have

SOME JURISDICTIONS DO NOT ALLOW FOR:

(1) EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES;
 (2) LIMITATION ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES; AND/ OR (3) EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES; SO THE DISCLAIMERS IN THIS POLICY MAY NOT APPLY TO YOU. IN THESE JURISDICTIONS YOU HAVE ONLY THE IMPLIED WARRANTIES THAT ARE EXPRESSLY REQUIRED TO BE PROVIDED IN ACCORDANCE WITH APPLICABLE LAW. THE LIMITATIONS OF WARRANTIES, LIABILITY, AND REMEDIES APPLY TO THE MAXIMUM EXTENT PERMITTED BY LAW. ALTHOUGH THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, YOU MAY HAVE OTHER RIGHTS IN YOUR JURISDICTION. THIS STATEMENT OF LIMITED WARRANTY IS SUBJECT TO APPLICABLE LAWS THAT APPLY TO YOU AND THE PRODUCT. PLEASE REVIEW THE LAWS IN YOUR JURISDICTION TO UNDERSTAND YOUR RIGHTS FULLY.

Changes to this policy

We may change the terms and availability of this limited warranty at our discretion, but any changes will not be retroactive.

This warranty is made by:
 Etekciti GrmbH
 Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
 Germany

CUSTOMER SUPPORT

If you have any questions or concerns about your new product, please contact our helpful Customer Support Team.

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150,
 Tustin, CA 92782, USA

Email: support.eu@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.de@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com

**Please have your order invoice PDF or screenshot(s) ready before contacting Customer Support.*

Inhaltsverzeichnis

Verpackungsinhalt	1
Technische Daten	1
Wichtige Sicherheitshinweise	2
IHR Schnell-Kochtopf	10
Schnellkochtopf-Zeichnung	10
Display-Diagramm	10
Schnellkochtopf-Deckel	12
Dichtungsring	12
Anti-Blockier-Schutz	12
Schwimmerventil	13
Innentopf	13
Dämpfeinsatz	13
Schnellkochstufen	13
Druck ablassen	14
Vor Dem Ersten Gebrauch	15
Einrichtung	15
Testvorgang	15
Kochfunktionen	16
Referenztablette der Kochfunktionen (Schnellkochen)	16
Referenztablette der Kochfunktionen (druckloses Kochen)	17
Anpassen der Einstellungen für die Kochfunktionen	17
Schnellkochen	18
Langsam Kochen	18
Anbraten	18
Joghurt	19
Langsam Garen	20
Timer-gesteuerter Start	20
Warmhalten	20
Backen	20
Anpassbare Kochfunktionen zurücksetzen	21
Pflege und Wartung	21
Reinigung der Schnellkochtopf-Basis	21
Reinigung von Innentopf, Deckel, Deckelteilen und Dämpfeinsatz	21
Reinigung des Kondenswassersammelbehälters	22
Reinigung des Dichtungsringes	22
Beseitigung von verbleibendem Geruch	22
Lagerung	22
Problemlösung	23
Informationen zur Garantie	25
Kundendienst	26

Verpackungsinhalt

1 x	5,7-Liter-Schnellkochtopf
1 x	Innentopf
1 x	Dämpfeinsatz
1 x	Suppenkelle
1 x	Reislöffel
1 x	Messbecher
1 x	Rezeptbuch
1 x	Bedienungsanleitung
1 x	Kurzanleitung

Technische Daten

Modell	CMC-CO601-SEU
Stromversorgung	AC 220-240V, 50/60 Hz
Nennleistung	1100 W
Druck-Regler	Niederdruck: 2,9–8 psi (20–55 kPA) Hochdruck: 5,8–12,3 psi (40–85 kPA)
Fassungsvermögen	5,7 l (für 4–6 Personen)
Abmessungen	TxBxH 32,0 x 34,0 x 31,7 cm
Gewicht	5,4 kg
Stromverbrauch im Aus-Zustand	<0.5 W

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG UND BEWAHREN SIE SIE AUF WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen bei der Verwendung des Schnellkochtopfs. Lesen Sie sämtliche Anweisungen.

Wesentliche Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kocht unter hohem Druck. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verbrennungen führen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf vor der Inbetriebnahme korrekt geschlossen ist. Siehe **Schnellkochtopf-Deckel** (Seite 12).
- **ACHTUNG:** Verriegeln und versiegeln Sie den Deckel vor dem Schnellkochen immer korrekt.
- Heiße Oberflächen **nicht** berühren. Benutzen Sie die Griffe. Bewegen Sie den Schnellkochtopf **niemals**, während er in Betrieb ist.
- Gehen Sie beim Öffnen des Schnellkochtopfs vorsichtig vor, da heißer Dampf austreten kann, der ein Sicherheitsrisiko darstellt.
- Blockieren Sie **keine** der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- Berühren Sie während des Kochens **nicht** das Dampfablassventil oder den Bereich in der Nähe des Ventils. Diesen Bereich **nicht** mit einem Tuch abdecken.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Materialien **immer** hitzebeständige Handschuhe, Pads oder Ofenhandschuhe.
- Den Schnellkochtopf **niemals** ohne den Innentopf verwenden.
- Öffnen Sie den Deckel **nicht** mit Gewalt. Öffnen Sie den Deckel **erst**, wenn der gesamte Druck abgelassen wurde und das Schwimmerventil in den Deckel zurückgefallen ist.

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie es zur späteren Verwendung auf. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen.

⚠️ WARNUNG

Allgemeine Sicherheit

- Als Schutz vor einem elektrischen Schlag **niemals** den Schnellkochtopf, das Kabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung ab und wenn das Gerät nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen und vor der Reinigung sowie Lagerung.
- Lassen Sie Kinder **nicht** in die Nähe des Schnellkochtopfes, wenn dieser in Betrieb ist.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie **nicht** mit dem Schnellkochtopf spielen.
- Kindern **nicht** erlauben, den Schnellkochtopf zu reinigen oder Wartungsarbeiten daran durchzuführen.
- Den Schnellkochtopf **nicht** benutzen, wenn er beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert, oder wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 26).
- Die Verwendung von Zubehör oder Ersatzteilen, die nicht von COSORI empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen. Die Verwendung von anderen Schnellkochtopfdeckeln oder Innentöpfen kann zu Verletzungen und Schäden am Schnellkochtopf führen.
- **Nicht** im Freien verwenden.
- Stellen Sie **weder** den Schnellkochtopf **noch** einzelne Geräteteile auf einen Herd, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen.
- **Keine** Lebensmittel, Flüssigkeiten oder Fremdkörper auf die Heizplatte legen.
- Vergewissern Sie sich **immer**, dass das Heizelement sauber ist, bevor Sie den Innentopf einsetzen.
- Um den Schnellkochtopf auszuschalten und vom Netz zu trennen, drücken Sie **ABBRECHEN**, um den Kochvorgang zu beenden, und ziehen Sie dann den Netzstecker. Fassen Sie den Stecker an und ziehen Sie ihn aus der Steckdose, um den Stecker herauszuziehen. **Niemals** am Netzkabel ziehen.
- Sicherstellen, dass die Heizplatte sauber und die Unterseite des Innentopfs trocken ist, bevor der Innentopf eingesetzt wird.
- Gehen Sie beim Bewegen des Schnellkochtopfs (oder dem

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie es zur späteren Verwendung auf. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen.

⚠️ WARNUNG

Allgemeine Sicherheit (Fortsetzung)

Herausnehmen des Innentopfs) besonders vorsichtig vor, wenn er heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.

- Stellen Sie den Innentopf **immer** auf einer hitzebeständigen Unterlage ab, wenn Sie ihn aus dem Schnellkochtopf herausnehmen.
- Das mitgelieferte Zubehör und den Innentopf **nicht** in der Mikrowelle, auf einem Herd oder Grill oder im Backofen verwenden.
- Den Schnellkochtopf **nicht** mit Metallschwämmen reinigen. Metallfragmente können vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- Legen Sie **keine** Gegenstände auf den Schnellkochtopf.
- Bewahren Sie in Ihrem Schnellkochtopf oder herausnehmbaren Innentopf **nur** empfohlenes COSORI-Zubehör auf.
- Dieser Schnellkochtopf ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Dieser Schnellkochtopf kann von

Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über die sichere Verwendung des Schnellkochtopfs erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Erlauben Sie Kindern **nicht**, den Schnellkochtopf zu reinigen oder zu warten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Nehmen Sie **keine** Veränderungen an den Sicherheitsmechanismen vor, die über die Anweisungen in **Pflege und Wartung** (Seite 21) hinausgehen.
- **Nur** verwenden wie in diesem Handbuch beschrieben. Den Schnellkochtopf **nur** für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. **Nur** für den Hausgebrauch.

Hinweis: Anweisungen zur Reinigung des Schnellkochtopfs, aller Teile und des Zubehörs siehe **Pflege und Wartung** (Seite 21).

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie es zur späteren Verwendung auf. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen.

⚠️ WARNUNG

Beim Kochen

- **ACHTUNG:** Gefahr eines Stromschlags. **Nur** im herausnehmbaren Innentopf kochen. Füllen Sie **keine** Flüssigkeit direkt in den Schnellkochtopf.
- Verwenden Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Flüssigkeiten befindet.
- Der herausnehmbare Innentopf ist während des Gebrauchs extrem heiß und kann schwer sein, wenn er mit Zutaten gefüllt ist.
- Bei der Verwendung von Behältern aus anderen Materialien als Metall oder Glas ist äußerste Vorsicht geboten.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass alle Lüftungsöffnungen frei von Speiseresten sind.
- Stellen Sie den Druckablassschalter **immer** auf „**Seal (Dichten)**“, wenn die Schnellkochfunktionen verwendet werden.
- Heißer Dampf aus dem Dampfablassventil kann Verbrennungen verursachen.

- Achten Sie **immer** darauf, dass der Dichtungsring korrekt in der Dichtungsringhalterung befestigt ist. Weitere Informationen finden Sie unter **Reinigung des Dichtungsringes** (Seite 22).
- Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf vor dem Schnellkochen **immer** korrekt geschlossen ist.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf **niemals** ohne Flüssigkeit, da dies den Topf ernsthaft beschädigen kann.
- Überschreiten Sie **nicht** die maximale Fülllinie (siehe **Innentopf**, Seite 13).



- **ACHTUNG:** Vermeiden Sie Rezepte, in denen mehr als 60 ml / ¼ Tasse Öl oder Fett enthalten sind. Die Verwendung von heißem Öl beim Schnellkochen kann zu Verbrennungen führen.



⚠️ WARNUNG

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie es zur späteren Verwendung auf. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen.

Während des Kochens (Fortsetzung)

- Füllen Sie den Schnellkochtopf **maximal** bis zur $\frac{3}{2}$ des Fassungsvermögens des Innentopfs. Wenn Sie Lebensmittel kochen, die sich ausdehnen, z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie den Schnellkochtopf **maximal** bis zur $\frac{1}{2}$ des Fassungsvermögens des Innentopfs.
- Seien Sie beim Kochen und Entlüften von Lebensmitteln wie Apfelmus, Preiselbeeren, Graupen, Haferflocken, Spalterbsen, Nudeln usw. äußerst vorsichtig, da diese Lebensmittel schäumen oder spritzen und das Dampfablassrohr und/oder Dampfablassventil verstopfen können.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie teigige Speisen zubereiten, um ein Herausschleudern der Speisen zu vermeiden.
- Beim Kochen von Fleisch mit Haut kann diese unter Druck aufquellen. Stechen Sie **nicht** in das Fleisch, solange die Haut aufgequollen ist, da Sie sich sonst verbrennen könnten.
- Stellen Sie heißes Zubehör und den herausnehmbaren Innentopf **immer** auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Öffnen Sie den Deckel **niemals** gewaltsam, wenn er unter Druck steht. Warten Sie **immer**, bis das Schwimmerventil sich abgesenkt hat, bevor Sie den Deckel öffnen. Siehe **Schnellkochtopf-Deckel** (Seite 12), **Schwimmerventil** (Seite 13), und **Druckablass** (Seite 14).
- Verwenden Sie **nur** den originalen Schnellkochdeckel. Die Verwendung eines anderen Deckels zum Schnellkochen kann zu Verletzungen führen.
- Schwimmerventil oben: Deckel **nicht** öffnen. Schwimmerventil unten: Deckel kann sicher geöffnet werden. Öffnen Sie den Deckel **nicht** gewaltsam, wenn sich das Schwimmerventil noch in der oberen Stellung befindet.
- Wenn der Innentopf am Deckel festklebt, schieben Sie den Dampfablassschalter in die Stellung **Vent (Entlüften)**, um den Sog zu lösen. Siehe **Schnellkochtopf-Deckel** (Seite 12).
- Halten Sie **nicht** die Hände, das Gesicht oder die unbedeckte Haut über das Dampfablassventil.
- Berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Kochen **nicht** das Zubehör oder den Innentopf.

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie es zur späteren Verwendung auf. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen.

⚠️ WARNUNG

Während des Kochens (Fortsetzung)

- **Kein/e** Papier, Pappe, nicht hitzebeständigen Kunststoff oder andere Materialien, die sich entzünden oder schmelzen können, in den Schnellkochtopf legen.
- Verwenden Sie diesen Schnellkochtopf **nicht** zum Frittieren oder Druckfrittieren.
- Blockieren Sie **keine** der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- **WARNUNG:** Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie den Schnellkochtopf und das Kabel von Kindern fern. Ziehen Sie das Kabel **niemals** über die Kante der Arbeitsplatte, verwenden Sie die Steckdose **nicht** unter der Arbeitsplatte und verwenden Sie sie **nicht** mit einem Verlängerungskabel.
- Über das Dampfablassventil und das Dampfablassrohr kann der Dampf entweichen. Überprüfen Sie diese Teile vor jedem Gebrauch, um sicherzustellen, dass sie nicht verstopft sind oder sich mit Lebensmitteln zugesetzt haben.

- Den Schnellkochtopf **nicht** unbeaufsichtigt lassen, während er in Betrieb ist.
- Berühren Sie das Heizelement nach dem Kochen **nicht**, da es noch heiß ist und Verbrennungen verursachen kann.

Stromversorgung und Kabel

- Dieser Schnellkochtopf besitzt ein kurzes Netzkabel, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder daran ziehen, sich darin verheddern oder darüber stolpern.
- **Niemals** mit einem Verlängerungskabel verwenden. Dieser Schnellkochtopf ist nur für die Verwendung auf einer Arbeitsplatte vorgesehen.
- Verwenden Sie **keinen** Netzadapter.
- Das Kabel **nicht** über die Seite eines Tisches oder einer Theke hängen lassen. Das Kabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Halten Sie den Schnellkochtopf und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie es zur späteren Verwendung auf. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen.

⚠️ WARNUNG

Stromversorgung und Kabel (Fortsetzung)

- Verwenden Sie **niemals** eine Steckdose unter der Arbeitsplatte für den Stromanschluss des Schnellkochtopfs.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von der Arovast Corporation oder einer einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefahren durch Stromschlag oder Brand zu vermeiden. Bitte kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 26).
- Immer an eine geerdete Steckdose anschließen. Stecker auf keinen Fall verändern.
- Ihr Schnellkochtopf darf nur an 220–240 V, 50/60 Hz angeschlossen werden. Nicht an andere Steckdosentypen anschließen.
- Bei geerdeten Geräten muss das Verlängerungskabel ein geerdetes 3-adriges Kabel sein.

Elektromagnetische Felder (EMF)

Der COSORI-Schnellkochtopf erfüllt alle Normen hinsichtlich elektromagnetischer Felder (EMF). Bei sachgemäßer Handhabung gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung ist das Gerät auf Grundlage der derzeit verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse bediensicher.

Hinweis: Gegenstände, die mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet sind, können hohe Temperaturen erreichen und sollten deshalb mit Vorsicht behandelt werden.

⚠️ WARNUNG

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie es zur späteren Verwendung auf. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Verletzungen oder Schäden führen.

**ACHTUNG:**

Heiße Oberfläche.



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf und zum Recycling an

eine geeignete Sammelstelle geliefert werden sollte. Die korrekte Entsorgung und das Recycling tragen zum Schutz der natürlichen Ressourcen, der menschlichen Gesundheit und der Umwelt bei.

Weitere Informationen zur Entsorgung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Gemeinde, dem Entsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Dieses Produkt ist RoHS-konform.

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 2011/65/EU und ihrer Novellierungen zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

**DIESE ANLEITUNG
BITTE AUFBEWAHREN**

IHR SCHNELL-KOCHTOPF

Ihr COSORI-Schnellkochtopf kombiniert 9-in-1-Kochfunktionen, um Lebensmittel 70 % schneller als mit herkömmlichen Kochmethoden zu garen. Mit seinen benutzerfreundlichen Bedienelementen, dem berührungsfreundlichen Deckel, dem antihafbeschichteten Innentopf und dem sicheren Dampfablassschalter ist der COSORI-Schnellkochtopf der Star in Ihrer Küche.

Schnellkochtopf-Zeichnung [Abbildung 1.1]

- | | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| A. Schnellkochtopf-Deckel | J. Verriegelungsstift | S. Heizelement |
| B. Dampfablassventil | K. Silikonkappe | T. Rutschfeste Silikonpads |
| C. Schwimmerventil | L. Anti-Blockier-Schutz | U. Stromkabel |
| D. Deckelgriff | M. Dampfablassrohr | V. Stromkabel-Clip |
| E. Dampfablassschalter | N. Dichtungsring-Halterung | W. Bedienfeld |
| F. Deckelmarkierung | O. Dichtungsring | X. Display |
| G. Deckelhalter | P. Kondenswassersammler | Y. Dämpfeinsatz |
| H. Schnellkochtopfgriffe | Q. Füllstandmarkierungen | Z. Kabelhaken |
| I. Wassersammelkanal | R. Innentopf | AA. Schnellkochtopf-Basis |

Display-Diagramm

Bedienfeld [Abbildung 1.3]

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Fortschrittsbalken | 5. Druck einstellen |
| 2. Display | 6. Warmhalten |
| 3. Zeit- und
Temperatureinstellung/
Summer ein/aus | 7. Abbrechen |
| 4. Kochfunktionen | 8. Temperatur einstellen |
| | 9. Timer-gesteuerter Start |
| | 10. Start |

Bedienfeld-Tasten

Fortschrittsbalken	Blinkt, um anzuzeigen, welche Garstufe begonnen hat, und leuchtet, um anzuzeigen, welche Garstufe aktiv ist.
Display	<ul style="list-style-type: none"> • Zeigt Kochzeit und Temperatur an, wenn eine Kochfunktion ausgewählt/angepasst wurde. • Die Zeit wird im Format HH:MM angezeigt und zählt je nach Kochfunktion und -stufe hoch oder runter. • Zeigt die Temperatur in °C (Celsius) beim drucklosen Garen an, außer beim Warmhalten. • Zeigt Meldungen über den Deckel und den Garstatus an. Siehe Meldungen anzeigen (Seite 12).

Zeit- und Temperatureinstellung	Stellt Kochzeit, Temperatur, Startverzögerung (über Timer) und Warmhaltezeit ein.	
Summer ein/aus	<ul style="list-style-type: none"> • Schaltet die Signaltöne des Schnellkochtopfs ein/aus. • Im Standby-Modus: <ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie die Taste + gedrückt, bis auf dem Display „S ON (S EIN)“ angezeigt wird und die Signaltöne aktiviert werden. • Halten Sie die Taste - gedrückt, bis auf dem Display „S OFF (S AUS)“ angezeigt wird, und die Signaltöne werden deaktiviert. <p>Hinweis: Sicherheits- und Fehlerwarnungen können nicht deaktiviert werden.</p>	
Kochfunktionen	Schnellkochfunktionen: Schnellkochen Reis Dämpfen Backen Haferflocken/Porridge Eintopf/Brühe Bohnen/Getreide Fleisch/Geflügel	Drucklose Kochfunktionen: Langsam Kochen Anbraten Joghurt Langsam Garen Keep Warm (Warmhalten)
Druck einstellen	Stellt den Druck für das Schnellkochen auf „Niedrig“ oder „Hoch“ ein.	
Temperatur einstellen	<ul style="list-style-type: none"> • Stellt die Temperatur auf „Niedrig“, „Hoch“ oder „Benutzerdefiniert“ ein. <p>Hinweis: Mit der Temperatureinstellung „Benutzerdefiniert“ können Sie die Temperatur für „Anbraten“, „Joghurt“ und „Langsam Garen“ mit den Tasten - oder + einstellen.</p>	
Warmhalten	<ul style="list-style-type: none"> • Schaltet die Warmhaltefunktion ein/aus. • Kann als Kochfunktion zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. • Weitere Informationen finden Sie unter Warmhalten (Seite 20). <p>Hinweis: Automatisch eingeschaltet für alle Kochfunktionen außer „Anbraten“, „Joghurt“ und „Langsam Garen“.</p>	
Timer-gesteuerter Start	<ul style="list-style-type: none"> • Verzögert den Start einer Kochfunktion. <p>Hinweis: „Timer-gesteuerter Start“ ist nicht verfügbar für „Anbraten“, „Joghurt“ und „Langsam Garen“.</p>	
Start	Startet die gewählte Kochfunktion.	
Abbrechen	Der Kochvorgang kann jederzeit abgebrochen werden.	

Display [Abbildung 1.2-a]

Meldungen anzeigen

[Abbildung 1.2-b]	Der Schnellkochtopf ist in Bereitschaft.
[Abbildung 1.2-c]	Der Deckel ist abgenommen oder nicht korrekt geschlossen.
[Abbildung 1.2-d]	Der Schnellkochtopf wird vorgewärmt/unter Druck gesetzt.
[Abbildung 1.2-e]	Der Schnellkochtopf ist bereit für das Einfüllen von Lebensmitteln in den Innentopf, wenn Sie die Kochfunktionen „Anbraten“ und „Langsam Garen“ verwenden.
[Abbildung 1.2-f]	<p>Auf dem Display erscheint eine der folgenden Anzeigen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wenn eine Kochfunktion aktiv ist, zählt der Timer rückwärts und zeigt die verbleibende Kochzeit an, bis der Kochvorgang beendet ist. 2. Wenn die Startverzögerung oder der Timer-gesteuerte Start aktiviert ist, zählt der Timer rückwärts, bis der Kochvorgang beginnt. 3. Wenn die Warmhaltefunktion aktiviert ist, zählt der Timer von 00:00 an aufwärts und zeigt an, wie lange die Speisen bereits erwärmt wurden.
[Abbildung 1.2-g]	Der Kochvorgang ist beendet und die Warmhaltefunktion ist ausgeschaltet.
[Abbildung 1.2-h] [Abbildung 1.2-i]	Der Schnellkochtopf ist möglicherweise überhitzt, weil er nicht genügend Flüssigkeit enthält. Weitere Informationen finden Sie unter Fehlersuche (Seite 23).

Schnellkochtopf-Deckel

- Beim Garen mit einer Schnellkochfunktion wird der Dampfablassschalter beim Schließen automatisch auf „**Seal (Dichten)**“ gestellt. **[Abbildung 2]**
- Wenn Sie mit einer drucklosen Kochfunktion kochen, stellen Sie den Dampfablassschalter immer auf „**Vent (Entlüften)**“. **[Abbildung 3]**
- Der Deckel wird verriegelt, wenn Druck erzeugt wird, und entriegelt, wenn der Druck vollständig abgelassen wird.
- Beim drucklosen Garen ist der Deckel **nicht** verriegelt, damit Sie die Speisen während des Garens probieren können.
- Um den Deckel abzunehmen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis der orangefarbene Punkt auf dem Deckel mit dem orangefarbenen Punkt auf der Schnellkochtopf-Basis übereinstimmt, und heben Sie ihn dann an. **[Abbildung 4]**
- Um den Deckel zu schließen und zu sichern, richten Sie den orangefarbenen Punkt auf dem Deckel mit dem orangefarbenen Punkt auf dem Schnellkochtopf-Basis aus und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. **[Abbildung 5]**

- Der Deckel lässt sich bequem in die Deckelhalterung auf der Rückseite des Schnellkochtopf-Basis legen. **[Abbildung 6]**

Hinweis:

- Warten Sie **immer**, bis das Schwimmerventil sich abgesenkt hat, bevor Sie den Deckel abnehmen.
- Der Schnellkochtopf gibt beim Schließen und Öffnen des Deckels ein Signalton von sich, damit Sie wissen, wann der Deckel gesichert ist und wann nicht.

Dichtungsring

Der Dichtungsring (vorinstalliert) sorgt für einen luftdichten Abschluss zwischen dem Innentopf und dem Deckel.

Weitere Informationen finden Sie unter **Reinigung des Dichtungsringes** (Seite 22).

Anti-Blockier-Schutz

Der Anti-Blockier-Schutz verhindert, dass Lebensmittel das Dampfablassrohr verstopfen, und hilft, den Druck während des Kochvorgangs zu regulieren. **[Abbildung 7]**

Schwimmerventil

- Das Schwimmerventil zeigt an, ob im Schnellkochtopf Druck vorhanden ist.
- Ein ausgefahrenes Schwimmerventil bedeutet, dass im Inneren Druck herrscht. **[Abbildung 8]**
- Das Schwimmerventil zeigt an, ob im Schnellkochtopf Druck vorhanden ist. Wenn das Schwimmerventil in den Deckel gesunken ist, herrscht im Inneren kein Druck. **[Abbildung 9]**

Hinweis: Versuchen Sie **niemals**, den Deckel zu entfernen, wenn das Schwimmerventil geöffnet ist.

Innentopf

Der Innentopf besteht aus Aluminium mit einer Antihafbeschichtung aus Keramik.

ACHTUNG:

- Füllen Sie den Innentopf **nicht** über die Linie „**PCMAX-2/3**“ (Pressure Cooking (Schnellkochen) Maximum), die im Innentopf markiert ist.
- Füllen Sie den Innentopf **nicht** über die „**-1/2**“-Linie, wenn Sie Lebensmittel wie Apfelsmus, Preiselbeeren, Graupen, Haferflocken, Spalterbsen, Nudeln usw. garen. Diese Lebensmittel können schäumen, aufschäumen oder spritzen und das Dampfablassrohr und/oder das Dampfablassventil verstopfen.

Dämpfeinsatz


Der Dämpfeinsatz kann zum Dämpfen von Gemüse und Fleisch, zum Halten von Schnellkochtopf-geeigneten Behältern und zum Backen von Kuchen verwendet werden (siehe **Kuchen**, Seite 20).

Hinweis: **Nur** hitzebeständige und wasserfeste Behälter im Dämpfeinsatz und im Inneren des Schnellkochtopfes verwenden.

Schnellkochstufen

Beim Schnellkochen gibt es 3 Stufen:

1. VORWÄRMEN:

- Auf dem Display wird  angezeigt und der Fortschrittsbalken leuchtet unter „**VORHEIZEN**“ auf.
- Das Schwimmerventil öffnet sich, sobald ein ausreichender Druck aufgebaut wurde.

Hinweis:

- Die Zeit, die der Schnellkochtopf benötigt, um Druck zu erzeugen, hängt von dem zu kochenden Inhalt, der Flüssigkeits- sowie der Lebensmittelmenge und der Temperatureinstellung ab. Gefrorene Lebensmittel benötigen die längste Zeit, aufgetaute garen schneller.
- Die Kochzeit beinhaltet **nicht** die Vorheizzeit. Die Vorheizzeit wird **nicht** auf dem Display angezeigt.

2. KOCHEN:

- Sobald das Vorheizen beendet ist, beginnt auf dem Display der Countdown-Timer mit dem Herunterzählen. Der Fortschrittsbalken leuchtet unter „**KOCHEN**“ auf.
- Der gewählte Druck „Niedrig“ oder „HOCH“ wird während der Phase „**KOCHEN**“ beibehalten.

Hinweis: Kochzeit, Druckstufe und Temperatur können während des Kochvorgangs jederzeit angepasst werden.

3. WARMHALTEN:

- Nach Abschluss des Kochvorgangs wird auf dem Display ein Timer ab „00:00“ angezeigt und der Fortschrittsbalken leuchtet unter „**WARMHALTEN**“ auf.
- Wenn Sie die automatische Warmhaltefunktion vor dem Start einer Schnellkochfunktion abberechnen, zeigt das Display nach Abschluss des Kochvorgangs „**ENDE**“ an und beginnt, den Druck auf natürliche Weise abzulassen, bis das Schwimmerventil in den Deckel sinkt (siehe **Warmhalten**, Seite 20).
- Wenn die automatische Warmhaltefunktion nicht vor dem Garen abgebrochen wird, zeigt das Display nach Abschluss des Kochvorgangs den aufwärts zählenden Timer ab „00:00“ an, bis Sie **ABBRECHEN** drücken.

Hinweis: Optional können Sie die Schnellabschaltung oder die zeitgesteuerte Druckabschaltung verwenden, um den Druck abzulassen (siehe **Druckablass**, Seite 14).

Druck ablassen

Beim Kochen mit einer Schnellkochfunktion (Schnellkochen, Reis, Dämpfen, Backen, Haferflocken/Porridge, Eintopf/Brühe, Bohnen/Getreide und Fleisch/Geflügel) müssen Sie den Druck im Schnellkochtopf ablassen, bevor Sie den Deckel öffnen.

ACHTUNG: Warten Sie **immer**, bis das Schwimmerventil absinkt, bevor Sie den Deckel öffnen.

Es gibt 3 Methoden, wie der Schnellkochtopf den Druck abbauen kann:

NATÜRLICHER DRUCKABLASS

Der Schnellkochtopf lässt den Druck mit der Zeit von selbst ab.

- Das Kochen wird allmählich beendet und der Druck wird mit der Zeit natürlich abgebaut. Wenn das natürliche Entlüften abgeschlossen ist, wird das Schwimmerventil abgesenkt.
- Der Dampfablassschalter bleibt in der Stellung „**Seal (Dichten)**“. Nach dem Absinken des Schwimmerventils wird der Deckel automatisch entriegelt.
- Wir empfehlen, beim Kochen von Suppen, Eintöpfen, Chilis, Nudeln, Haferflocken, Reisbrei, Bohnen, Getreide und Lebensmitteln, die sich beim Kochen ausdehnen, den Druck auf natürliche Weise abzulassen, um Spritzer zu vermeiden.

Hinweis: Das natürliche Entlüften kann je nach Gericht bis zu 40 Minuten dauern.

SCHNELLABLASS

Sie können den Dampf manuell ablassen, indem Sie den Dampfablassschalter betätigen (siehe Seite 10).

- Das Kochen wird schnell beendet, da der Druck und der **heiße Dampf** schnell abgelassen werden.
- Stellen Sie den Dampfablassschalter nach Abschluss des Kochvorgangs auf die Stellung „**Vent (Entlüften)**“.

Hinweis: Wenn der Schnellkochtopf zu viel Dampf abgibt, stellen Sie den Dampfablassschalter auf „**Seal (Dichten)**“ und lassen Sie den Rest des Drucks auf natürliche Weise entweichen.

- Wir empfehlen, den Druck beim Garen von Gemüse und Meeresfrüchten schnell abzulassen, damit die Speisen nicht verkochen.

ZEITGESTEUERTES NATÜRLICHES ENTLÜFTEN

- Der Kochvorgang wird allmählich gestoppt, bis der verbleibende Druck schnell abgelassen wird.
- Lassen Sie den Dampfablassschalter nach Abschluss des Kochvorgangs einige Minuten lang in der Stellung „**Seal (Dichten)**“ und stellen Sie den Schalter dann auf „**Vent (Entlüften)**“, um den restlichen Druck schnell abzulassen.
- Wir empfehlen die Verwendung von zeitgesteuertem natürlicher Entlüften für Nahrungsmittel wie Reis und Getreide.

Hinweis: Sobald der Schalter auf „**Vent (Entlüften)**“ gestellt wird, ist der Druck nicht mehr so stark wie bei einem sofortigen schnellen Entlüften.

ACHTUNG:

- Halten Sie **nicht** die Hände, das Gesicht oder die unbedeckte Haut über das Dampfablassventil.
- Öffnen Sie den Deckel erst, wenn der Druck vollständig abgebaut ist. Der Deckel bleibt so lange verriegelt, bis das Schwimmerventil in den Deckel gesunken ist.
- Drücken Sie das Schwimmerventil **niemals** mit Gewalt nach unten, wenn es noch ausgefahren ist.
- Um gefährliche Lebensmittelspritzer zu vermeiden, **immer** für Lebensmittel, die ein großes Flüssigkeitsvolumen oder einen hohen Stärkegehalt haben (wie Suppe, Porridge oder Fruchtkonfitüre), das natürliche Entlüften verwenden.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Einrichtung

1. Entfernen Sie alle Kunststoffverpackungen aus dem Schnellkochtopf. Lesen und entfernen Sie alle vorübergehenden Aufkleber und Warnhinweise.

Hinweis: Entfernen Sie **nicht** den permanenten Warenaufkleber vom Deckel oder das Zertifizierungsetikett von der Schnellkochtopf-Basis.

2. Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche. Halten Sie sie von Bereichen fern, die durch Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schränke).

Hinweis: Über dem Schnellkochtopf muss ich immer ein Freiraum von 13 cm befinden. **[Abbildung 10]**


3. Drehen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an. Nehmen Sie den Innentopf aus dem Schnellkochtopf.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring fest im Deckel sitzt.
5. Entfernen Sie den Innentopf. Wischen Sie das Heizelement mit einem weichen, trockenen Tuch ab, um sicherzustellen, dass es frei von Verunreinigungen ist. **[Abbildung 11]**
6. Spülen Sie den Innentopf, das Zubehör und die Innenseite des Deckels mit einem nicht scheuernden Schwamm mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel und trocknen Sie alles anschließend gründlich ab. Siehe **Pflege und Wartung**, Seite 21.
7. Setzen Sie den Innentopf wieder in die Schnellkochtopf-Basis ein.
8. Schließen Sie den Schnellkochtopf an eine Steckdose an. **[Abbildung 12]**
9. Führen Sie vor dem Kochen einen **Testlauf** durch (siehe Seite 13).

Testvorgang

Führen Sie unbedingt einen Testlauf durch, bevor Sie Ihren Schnellkochtopf benutzen. So können Sie lernen, den Schnellkochtopf zu benutzen, und sicherstellen, dass er korrekt funktioniert.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Innentopf sauber und leer ist.
2. Füllen Sie 750 ml / 3 Tassen Wasser in den Innentopf. **[Abbildung 13]**
3. Setzen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs auf den Topf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Deckel verriegelt ist. **[Abbildung 5]**
4. Wählen Sie **SCHNELLKOCHEN** und drücken Sie **DRUCK**, um den Druck HOCH zu wählen.
5. Drücken Sie die Tasten - oder +, um die Kochzeit auf 5 Minuten einzustellen. **[Abbildung 14]**
6. Drücken Sie **WARMHALTEN**, um die automatische Warmhaltefunktion auszuschalten.

Hinweis: „WARMHALTEN“ ist standardmäßig eingeschaltet.

7. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann das Aufheizen. Der Fortschrittsbalken leuchtet unter „VORHEIZEN“ auf und auf dem Display erscheint .
8. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, leuchtet der Fortschrittsbalken unter „KOCHEN“ auf und der Countdown für den Timer beginnt.
9. Wenn der Testlauf beendet ist, zeigt das Display „ENDE“ an und der Schnellkochtopf gibt 5 Signaltöne ab, um anzuzeigen, dass der Kochvorgang beendet ist.
10. Der Schnellkochtopf wird den Druck auf natürliche Weise ablassen. Sobald der Druck vollständig abgebaut ist, fällt das Schwimmerventil in den Deckel zurück.
 - Optional können Sie den Druck vor dem Öffnen des Deckels schnell oder zeitgesteuert natürlich ablassen. Siehe **Druckablass** (Seite 14).
 - Der Deckel wird entriegelt, wenn das Schwimmerventil nach unten gefallen ist.
11. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Deckel entriegelt ist. Zum Entfernen anheben. **[Abbildung 4]**
12. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um den Innentopf vorsichtig zu entfernen. Gießen Sie das Wasser weg.
13. Lassen Sie den Innentopf abkühlen und trocknen Sie ihn dann mit einem weichen Handtuch ab.

Hinweis: Ein Schnellkochtopf kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Wenn der Kunststoffgeruch nach einem Testlauf nicht nachlässt, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 26).

KOCHFUNKTIONEN

Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Zubereiten unterschiedlichen Kochguts programmiert. Die Kochzeit beinhaltet **nicht** die Vorheizzeit. Die Vorheizzeit wird **nicht** auf dem Display angezeigt.

Referenztable der Kochfunktionen (Schnellkochen)

Kochfunktionen	Druckeinstellung	Betriebszeitbereich	Standardzeit
Schnellkochen	Niedrig	00:01–04:00	00:35
	Hoch		
Reis	Niedrig	00:01–01:00	00:12
	Hoch		
Dämpfen	Niedrig	00:01–04:00	00:10
	Hoch		
KUCHEN	Niedrig	00:01–04:00	00:30
	Hoch		
Haferflocken/ Porridge	Niedrig	00:01–01:00	00:20
	Hoch		
Eintopf/Brühe	Niedrig	00:01–04:00	00:30
	Hoch		
Bohnen/Getreide	Niedrig	00:01–01:00	00:30
	Hoch		
Fleisch/Geflügel	Niedrig	00:01–04:00	00:35
	Hoch		

Kochfunktionen (Fortsetzung)

Referenztablette der Kochfunktionen (druckloses Kochen)

Kochfunktionen	Temperatureinstellung	Betriebszeitbereich	Standardzeit
Langsam Kochen	Niedrig: 100 °C / 212 °F	00:05–24:00	06:00
	Hoch: 100 °C / 212 °F		
Anbraten	Niedrig: 140 °C / 284 °F	00:01–01:00	00:30
	Hoch: 180 °C / 356 °F		
	Benutzerdefiniert: 120–180 °C / 248~356 °F		
Joghurt	Niedrig: 33 °C / 91 °F	00:05–99:30	08:00
	Hoch: 42 °C / 108 °F		
	Benutzerdefiniert: 25–85 °C / 77–185 °F		
Langsam Garen	Benutzerdefiniert: 25–90 °C / 77–194 °F	00:05–99:30	03:00
Manuelles Warmhalten	Niedrig: 65 °C / 149 °F	00:30–12:00	12:00
	Hoch: 79 °C / 174 °F		

Die automatische Warmhaltetemperatur beträgt 73 °C / 163 °F.

Hinweis: Die Warmhaltefunktion ist nicht verfügbar für die Funktionen „Anbraten“, „Langsam Garen“ oder „Joghurt“.

Anpassen der Einstellungen für die Kochfunktionen

Gehen Sie wie folgt vor, um die Zeit für eine Kochfunktion einzustellen.

1. Wählen Sie eine Kochfunktion.
2. Drücken Sie die Tasten - und +, um die Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie **START**.

Gehen Sie wie folgt vor, um die Temperatur für eine Kochfunktion einzustellen.

1. Wählen Sie eine Kochfunktion.
2. Drücken Sie **TEMP EINSTELLEN**, um eine der Kochtemperatureinstellungen **BENUTZERDEF** auszuwählen.
3. Drücken Sie erneut die Taste der Kochfunktion und stellen Sie mit den Tasten - und + die Temperatur ein.
4. Drücken Sie **START**.

Hinweis: Wenn Sie die Einstellungen einer Kochfunktion ändern, merkt sich der Schnellkochtopf die neuen Einstellungen, auch wenn der Schnellkochtopf vom Stromnetz getrennt wurde. Details zu **Anpassbare Kochfunktionen zurücksetzen** siehe Seite 21.

Schnellkochen

Beim Schnellkochen wird Dampf aus einer Flüssigkeit erzeugt, um Lebensmittel zu garen. Um Dampf zu erzeugen, verwenden Sie Brühe, Fond, Suppe oder Saft.

ACHTUNG: Vermeiden Sie Rezepte, die mehr als 60 ml / ¼ Tasse Öl oder Fett enthalten, da die Verwendung von heißem Öl beim Schnellkochen zu Verbrennungen führen kann.

1. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Abnehmen an. Geben Sie die Zutaten in den Innentopf. **[Abbildung 15]**
2. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. **[Abbildung 5]**
3. Wählen Sie **SCHNELLKOCHEN** und drücken Sie **DRUCK** um den Druckeinstellung NIEDRIG oder HOCH zu wählen.
4. Drücken Sie die Tasten - oder +, um die Zeit einzustellen.
5. Sie können **Warmhalten** drücken, um die automatische Funktion WARMHALTEN auszuschalten.

Hinweis: Warmhalten ist standardmäßig eingeschaltet.

6. Um den Kochvorgang zu verzögern, drücken Sie **TIMER-GEST. START**. Drücken Sie dann die Tasten - oder +, um die Startverzögerung einzustellen.
7. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann den Kochvorgang.
8. Wenn die Kochfunktion beendet ist, gibt der Schnellkochtopf 5 Signaltöne ab.
9. Schieben Sie den Dampfablassschalter auf „Vent (Entlüften)“; um den Druck schnell abzulassen. Wahlweise können Sie auch eine der anderen Formen des Druckablasses verwenden. Siehe **Druckablass**, Seite 14.
10. Das Schwimmerventil sinkt hinein und zeigt damit an, wenn der Druck abgelassen wurde. **[Abbildung 9]**
11. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an. **[Abbildung 4]**

Das Verhältnis von Getreide zu Wasser beim Schnellkochen finden Sie in der nachstehenden **Schnellreferenztablelle für Reis/Getreide**.

SCHNELLREFERENZTABELLE REIS/GETREIDE

Reis und Getreide	Verhältnis von Getreide zu Wasser
Weißer Reis	1: 1½
Naturreis	1: 1¼
Schnelle Haferflocken	1: 3
Porridge	1: 5
Quinoa	1: 1¼

Langsam Kochen

Mit „Langsam Kochen“ können Sie Ihren Schnellkochtopf wie jeden anderen Schnellkochtopf verwenden. Sie können „Langsam Kochen“ für eine Kochzeit von bis zu 24 Stunden programmieren.

1. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an. Geben Sie die Zutaten in den Innentopf. **[Abbildung 15]**
2. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf „**VENT (Entlüften)**“.
3. Wählen Sie **LANGSAM KOCHEN** und drücken Sie **TEMP EINSTELLEN**, um die Temperatureinstellung **NIEDRIG** oder **HOCH** zu wählen.
4. Drücken Sie die Tasten - oder +, um die Zeit einzustellen.
5. Sie können **WARMHALTEN** drücken, um die automatische Funktion Warmhalten auszuschalten.

Hinweis: Warmhalten ist standardmäßig eingeschaltet.

6. Um den Kochvorgang zu verzögern, drücken Sie **TIMER-GEST. START**. Drücken Sie dann die Tasten - oder +, um die Startverzögerung einzustellen.
7. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.
8. Wenn die Kochfunktion beendet ist, gibt der Schnellkochtopf 5 Signaltöne ab.
9. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an.

Anbraten

Die Funktion „Anbraten“ kann eine Bratpfanne oder einen Grill ersetzen und Lebensmittel anbraten. Mit der Funktion „Anbraten“ können Sie auch Speisen für Rezepte zubereiten, die eine Schnellkochfunktion erfordern.

1. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Abnehmen an. Den Deckel des Schnellkochtopfs **nicht** verwenden, wenn Sie die Funktion **ANBRATEN** verwenden. **[Abbildung 15]**
2. Wählen Sie **ANBRATEN** und drücken Sie **TEMP EINSTELLEN**, um eine der Temperatureinstellungen **NIEDRIG, HOCH** oder **BENUTZERDEF** auszuwählen.
3. Drücken Sie die Tasten - oder +, um die Zeit einzustellen.
4. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.
5. Wenn das Display „HEISS“ anzeigt, geben Sie die Zutaten in den Innentopf. **[Abbildung 16]**
6. Wenn die gewählte Kochzeit abgelaufen ist, gibt der Schnellkochtopf 3 Signaltöne ab. Sie können auch auf **ABBRECHEN** drücken, um die Funktion **ANBRATEN** zu beenden, bevor die Kochzeit zu Ende ist.

Hinweis: Die Funktionen „Timer-gesteuerter Start“ und „Warmhalten“ sind für die Kochfunktion „Anbraten“ nicht verfügbar.

Joghurt

Die Herstellung von Joghurt erfolgt in zwei Schritten: Erhitzen der Milch, um sie zu pasteurisieren, und Kultivierung des Joghurts.

SCHRITT 1: ERHITZEN DER MILCH

1. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an. Geben Sie die Milch in den Innentopf. **[Abbildung 17]**
2. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Deckel verriegelt ist.
3. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf „**VENT (Entlüften)**“.
4. Wählen Sie **JOGHURT** und drücken Sie **TEMP EINSTELLEN**, um die Temperatureinstellung **BENUTZERDEF** zu wählen. Drücken Sie dann die Tasten - oder +, um die Temperatur auf 72 °C einzustellen.
5. Wählen Sie erneut **JOGHURT**, um zur Zeiteinstellung zurückzukehren. Drücken Sie die Tasten - oder +, um die Zeit auf 35 Minuten (00:35) einzustellen.
6. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.

7. Öffnen Sie den Deckel und prüfen Sie die Temperatur der Milch mit einem Thermometer nach 15 Minuten. Wenn die Milch 72 °C erreicht hat, drücken Sie **ABBRECHEN**. Wenn nicht, lassen Sie die Milch weiter erwärmen, bis sie 72 °C erreicht.
8. Nehmen Sie den Innentopf vorsichtig heraus und lassen Sie die Milch auf 43 °C abkühlen, dann stellen Sie den Topf zurück in den Schnellkochtopf.

Hinweis: Um die Milch schneller abzukühlen, stellen Sie den Innentopf in ein Eisbad.

SCHRITT 2: KULTIVIERUNG DES JOGHURTS

9. 250 ml / 1 Tasse der 43 °C warmen Milch zurückbehalten und in eine große Schüssel geben, dann 4 Esslöffel Naturjoghurt hinzugeben und umrühren.
10. Die Joghurt-Milch-Mischung wieder in den Innentopf mit der restlichen Milch geben.
11. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf „**VENT (Entlüften)**“.
12. Wählen Sie **JOGHURT** und drücken Sie **TEMP EINSTELLEN**, um die Temperatureinstellung **BENUTZERDEF** zu wählen. Drücken Sie dann die Tasten - oder +, um die Temperatur auf 43 °C einzustellen.
13. Wählen Sie erneut **JOGHURT**, um zur Zeiteinstellung zurückzukehren. Drücken Sie die Tasten - oder +, um die Zeit auf 10 Stunden (10:00) einzustellen.
14. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.
15. Wenn der Timer abgelaufen ist und der Schnellkochtopf einen Signalton abgibt, öffnen Sie vorsichtig den Deckel und prüfen Sie, ob der Joghurt fest geworden ist. Stoßen Sie dazu den inneren Becher leicht an, um zu sehen, ob der Joghurt als ganzes wackelt und sich nicht trennt. Wenn der Joghurt noch getrennt ist, noch 1 bis 2 Stunden weiterfermentieren lassen.
16. Den Innentopf herausnehmen und ohne Umrühren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, etwa 2 Stunden. Nach dem Abkühlen des Joghurts den Becher mit Frischhaltefolie abdecken und 6 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.
17. Den gekühlten Joghurt rühren, bis er ganz glatt ist.
18. Lagern Sie den Joghurt in luftdichten Behältern Ihrer Wahl - am besten in Gläsern - ungeöffnet bis zu 2 Wochen. Nach dem Öffnen eines Behälters ist der Joghurt innerhalb von 7 Tagen zu verbrauchen.

Hinweis: Die Funktionen „Timer-gesteuerter Start“ und „Warmhalten“ sind für die Kochfunktion „Joghurt“ nicht verfügbar.

Langsam Garen

Sous Vide oder langsames Garen ist eine Methode zum Garen von Fleisch oder Fisch in einem vakuumversiegelten, lebensmittelechten Beutel, der in Wasser getaucht wird. Sie benötigen eine Zange, ein Thermometer und einen wiederverschließbaren oder vakuumversiegelten, lebensmittelechten Kunststoffbeutel.

1. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an.
 2. Füllen Sie den Innentopf bis zur „ $\frac{1}{2}$ “ Linie mit Wasser. **[Abbildung 18]**
 3. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf „**VENT (Entlüften)**“.
 4. Wählen Sie **LANGSAM GAREN** und der Bildschirm zeigt die Standardtemperatur an. Drücken Sie die Tasten - oder +, um die Temperatur einzustellen. (**TEMP EINSTELLEN** in diesem Modus unterstützt nur **BENUTZERDEF** Kochtemperatur)
 5. Wählen Sie erneut **LANGSAM GAREN**, um zur Zeiteinstellung zurückzukehren. Drücken Sie die Tasten - oder +, um die Zeit einzustellen.
 6. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.
 7. Während der Schnellkochtopf vorheizt, bereiten Sie Ihr Fleisch oder Ihren Fisch in einem vakuumversiegelten, lebensmittelechten Beutel vor.
 8. Wenn das Display „**HEISS**“ anzeigt, nehmen Sie den Deckel ab und tauchen Sie die Lebensmittel vorsichtig in den Innentopf. **[Abbildung 19]**
- Hinweis:** Fügen Sie mehr Wasser hinzu, wenn das Fleisch oder der Fisch nicht ganz untergetaucht ist. Achten Sie darauf, dass der Verschluss des Beutels oberhalb der Wasserlinie liegt.
9. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
 10. Wenn die Kochfunktion beendet ist, erscheint auf dem Display „**ENDE**“ und der Schnellkochtopf gibt 5 Signaltöne ab.

Hinweis: Die Funktionen „Timer-gesteuerter Start“ und „Warmhalten“ sind für die Kochfunktion „Langsam Garen“ nicht verfügbar.

Timer-gesteuerter Start

Mit „Timer-gesteuerter Start“ können Sie die Zutaten jetzt hinzufügen, aber das Essen erst später zubereiten.

1. Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie die Kochzeit, die Temperatur und die Druckstufe nach Bedarf ein.
2. Wählen Sie **TIMER-GEST. START**.

3. Drücken Sie die Tasten - oder +, um die Startzeitverzögerung von 10 Minuten (00:10) bis 24 Stunden (24:00) einzustellen.
4. Drücken Sie **START**. Der Kochvorgang beginnt, wenn der Timer für den Timer-gesteuerten Start abgelaufen ist.

Hinweis: Der „Timer-gesteuerte Start“ ist nicht verfügbar, wenn Sie die Garfunktionen „Anbraten“, „Joghurt“ und „Langsam Garen“ verwenden.

Warmhalten

Die Warmhaltefunktion kann zum Warmhalten oder Aufwärmen von gekochten Speisen verwendet werden.

1. Geben Sie die Lebensmittel in den Innentopf.
2. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf „**VENT (Entlüften)**“. **[Abbildung 20]**
3. Wählen Sie **WARMHALTEN** und drücken Sie **TEMP EINSTELLEN**, um die Temperatureinstellung **NIEDRIG** oder **HOCH** zu wählen.
4. Drücken Sie die Tasten - oder +, um die Zeit auf maximal 12 Stunden einzustellen.
5. Drücken Sie **START**, um das Warmhalten zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.

Hinweis: Wenn dickflüssige oder stärkehaltige Speisen aufgewärmt werden, rühren Sie alle 40 bis 60 Minuten um, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.

6. Wenn der Timer abgelaufen ist, wird die Erwärmung beendet und auf dem Display erscheint „**ENDE**“.

Hinweis: Die Warmhaltefunktion ist nicht verfügbar, wenn Sie die Kochfunktionen „Anbraten“, „Joghurt“ und „Langsam Garen“ verwenden.

Backen

Mit „Cake (Backen)“ lassen sich köstliche Käsekuchen und Schichtkuchen zubereiten. Sie benötigen eine 15-cm-Springform oder eine Kuchenform, die in den Innentopf passt.

Hinweis: Eine vollständige Anleitung für die Zubereitung eines Käsekuchens finden Sie in unserem Schnellkochtopf-Käsekuchenrezept in der digitalen Rezeptgalerie auf cosori.com

1. Befolgen Sie die Anweisungen für den Boden im Rezept und drücken Sie den Käsekuchenboden in den Boden der Springform.
2. Die restlichen Zutaten für den Käsekuchen vermengen

und über den Teigboden gießen.

3. Gießen Sie 354 ml Wasser in den Innentopf und stellen Sie den Dämpfeinsatz hinein, dann setzen Sie die Springform auf den Dämpfeinsatz. **[Abbildung 21]**
4. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu sichern.
5. Wählen Sie **BACKEN** und drücken Sie die Tasten - oder +, um die Zeit auf die für Ihr Rezept erforderliche Backzeit einzustellen.

Hinweis: Die Standardzeit für den Kuchen beträgt 30 Minuten (00:30).

6. Drücken Sie **Warmhalten**, um die automatische Warmhaltefunktion auszuschalten.
7. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.
8. Wenn die Kochfunktion beendet ist, gibt der Schnellkochtopf 5 Signaltöne ab.
9. Lassen Sie den Schnellkochtopf 5 Minuten lang auf natürliche Weise Druck ablassen, und drücken Sie dann den Dampfblabsschalter auf „**Vent (Entlüften)**“, um den Rest des Drucks schnell abzulassen. Siehe **Natürliches Sinken des Drucks** (Seite 14).
10. Das Schwimmerventil sinkt hinein und zeigt damit an, wenn der Druck abgelassen wurde. **[Abbildung 9]**
11. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an.
12. Entfernen Sie den Dämpfeinsatz und die Springform vorsichtig mit Handschuhen und stellen Sie sie

auf eine hitzebeständige Unterlage. Lassen Sie den Käsekuchen auf Zimmertemperatur abkühlen und stellen Sie ihn vor dem Servieren mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank.

Anpassbare Kochfunktionen zurücksetzen

Der Schnellkochtopf speichert Kochzeit, Temperatur und Druckstufe der eingestellten Kochfunktionen, bis Sie die Einstellungen zurücksetzen.

Zum Zurücksetzen aller Kochfunktionen:

1. Halten Sie im Standby-Modus **ABBRECHEN** gedrückt, bis der Schnellkochtopf einen Signalton abgibt.
2. Alle Einstellungen der Kochfunktionen werden zurückgesetzt und auf die Standardeinstellungen zurückgesetzt.

Automatische Abschaltung

Wenn das Gerät unter den folgenden Bedingungen für die angegebene Dauer inaktiv bleibt, wechselt es automatisch in den Aus-Modus. (Minuten)

Gerät eingeschaltet	Alle Kochfunktionen beendet
2	0

PFLEGE UND WARTUNG

Reinigen Sie den Schnellkochtopf, den Innentopf, den Dämpfeinsatz und den Deckel nach jedem Gebrauch. Das Äußere Ihres Schnellkochtopfs ist aus rostfreiem Stahl gefertigt und kann leicht gereinigt werden.

Hinweis:

- Verwenden Sie **keine** Scheuermittel, scheuernden Schwämme aus Metall oder Metallutensilien für die Teile des Schnellkochtopfs und Zubehör, einschließlich des Innentopfs. Denn diese zerkratzen oder beschädigen die Oberflächen.
- Dieser Schnellkochtopf enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Alle Reparaturen müssen von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 26).

Reinigung der Schnellkochtopf-Basis

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker des Schnellkochtopfs und lassen Sie den Topf vollständig abkühlen. Zum schnelleren Abkühlen den Deckel abnehmen.
 - Spülen oder trocknen Sie die Schnellkochtopf-Basis **nicht** in der Spülmaschine.

2. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Schnellkochtopfs mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
 - Tauchen Sie die Basis des Schnellkochtopfs **nicht** in Wasser ein.
 - Spritzen Sie **kein** Wasser in die Basis des Schnellkochtopfs. **[Abbildung 22]**
3. Entfernen Sie den Innentopf. Wischen Sie das Heizelement mit einem weichen, trockenen Tuch ab, um sicherzustellen, dass es frei von Verunreinigungen ist.
4. Lassen Sie alle Oberflächen vollständig trocknen, bevor Sie den Schnellkochtopf benutzen. Vergewissern Sie sich **immer**, dass das Heizelement im Inneren des Schnellkochtopfes trocken ist, bevor Sie ihn benutzen.

Reinigung von Innentopf, Deckel, Deckelteilen und Dämpfeinsatz

Hinweis:

- Wir empfehlen, den Innentopf, den Deckel, die Deckelteile, den Dichtungsring und den Dämpfeinsatz von Hand zu waschen.
- Der Innentopf, der Deckel, die Deckelteile und der Dämpfeinsatz können im oberen Fach des Geschirrspülers gereinigt werden, verschleifen aber mit der Zeit schneller.

1. Lassen Sie den Innentopf, den Deckel, die Deckelteile und den Dämpfeinsatz vollständig abkühlen. Wischen Sie alle Essensreste ab.
2. Geben Sie Seife und Wasser auf einen weichen, feuchten Schwamm. Spülen Sie den Innentopf und den Dämpfeinsatz und weichen Sie ihn gegebenenfalls in warmem Seifenwasser ein.
3. Reinigen Sie die Innenseite des Deckels. Vergewissern Sie sich, dass alle Speisereste vom Anti-Blockier-Schutz und dem Dichtungsring entfernt wurden. Tauchen Sie den Deckel **nicht** in Wasser ein.
4. Bei Bedarf können die Teile im Inneren des Deckels zur Reinigung herausgenommen werden. Diese Teile sind klein und können leicht verloren gehen, seien Sie also vorsichtig.
 - a. Entfernen Sie den Anti-Blockier-Schutz, indem Sie ihn von beiden Seiten anfassen und nach oben ziehen. **[Abbildung 7]** Spülen und trocknen Sie den Anti-Blockier-Schutz und setzen Sie ihn wieder in den Deckel ein.
 - b. Entfernen Sie die Silikonkappe vom Schwimmerventil. Das Schwimmerventil kann ohne die Silikonkappe unerwartet herausfallen, entfernen Sie es daher vorsichtig. **[Abbildung 23]**
 - c. Spülen Sie beide Teile mit sauberem Wasser ab und befestigen Sie das Schwimmerventil mit der Silikonkappe wieder am Deckel. **[Abbildung 24]**
5. Gründlich trocknen lassen.
6. Setzen Sie den Innentopf **immer** in den Schnellkochtopf ein, bevor Sie ihn an der Stromversorgung anschließen oder einschalten.
 - a. Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Innentopfs außen **trocken** ist, bevor Sie ihn in den Schnellkochtopf stellen.

Reinigung des Kondenswassersammelbehälters

1. Entfernen Sie den Kondenswassersammelbehälter, indem Sie beide Seiten mit Daumen und Zeigefinger greifen und vom Schnellkochtopf wegziehen. **[Abbildung 25]**

Hinweis: Ziehen Sie **nicht** den Kondenswassersammelbehälter nach unten.

2. Spülen Sie den Kondenswassersammelbehälter von Hand mit Wasser und Seife oder im oberen Fach der Spülmaschine. Gründlich trocknen lassen.
3. Kondenswassersammelbehälter austauschen. **[Abbildung 26]**

Hinweis: Setzen Sie **immer** vor dem Kochen den Kondenswassersammelbehälter in den Schnellkochtopf ein. Verwenden Sie den Schnellkochtopf **nicht** ohne den Kondenswassersammelbehälter.

Reinigung des Dichtungsringes

1. Entfernen Sie den Dichtungsring, indem Sie den Rand des Silikons aus der Dichtungsringhalterung ziehen. **[Abbildung 27]**

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring keine Verformungen oder Risse aufweist. Wenn der Dichtungsring beschädigt ist, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (Seite 26).

2. Waschen Sie den Dichtungsring von Hand mit Wasser und Seife oder im oberen Fach der Spülmaschine. Gründlich trocknen lassen. **[Abbildung 28]**
3. Setzen Sie den Dichtungsring wieder ein, indem Sie ihn fest in die Dichtungsringhalterung drücken, um ein Verziehen zu verhindern. Der Dichtungsring muss fest in der Dichtungsringhalterung sitzen und darf beim Anheben des Deckels nicht herausfallen. **[Abbildung 29]**

Beseitigung von verbleibendem Geruch

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Deckelteile im Deckel installiert sind. Siehe **Reinigung von Innentopf, Deckel, Deckelteilen und Dämpfeinsatz** (Seite 21).
2. Geben Sie 250 ml / 1 Tasse Wasser und 250 ml / 1 Tasse Essig in den Innentopf.
3. Wählen Sie **SCHNELLKochen** und drücken Sie die Tasten - oder +, um die Zeit auf 5–10 Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann den Kochvorgang.
5. Wenn die Kochfunktion beendet ist, gibt der Schnellkochtopf 5 Signaltöne ab.
6. Schieben Sie den Dampfblassschalter auf „**Vent (Entlüften)**“, um den Druck schnell abzulassen.

Hinweis: Das Schwimmerventil sinkt hinein und zeigt damit an, wenn der Druck abgelassen wurde.

7. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an.
8. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um den Innentopf vorsichtig zu entfernen. Das Wasser-Essig-Gemisch weggießen.
9. Lassen Sie den Innentopf abkühlen und trocknen Sie ihn dann mit einem weichen Handtuch ab.

Lagerung

1. Den Schnellkochtopf und alle Zubehörteile reinigen und trocknen.
2. Setzen Sie den Innentopf und den Dämpfeinsatz in den Schnellkochtopf. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn, bis er sich verriegelt.
3. Wickeln Sie das Netzkabel im Uhrzeigersinn um den Sockel des Schnellkochtopfs und hängen Sie den Stromkabel-Clip in den Kabelhaken ein. **[Abbildung 30]**
4. Den Schnellkochtopf in aufrechter Stellung lagern. **Nichts** auf der Oberseite des Schnellkochtopfs lagern.

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
An der Seite des Deckels tritt Dampf aus.	Der Dichtungsring fehlt evtl. oder sitzt nicht fest. Öffnen Sie den Deckel und drücken Sie fest auf den Dichtungsring, um ihn in der Dichtungsringhalterung zu sichern. Siehe Pflege und Wartung (Seite 21).
	Am Dichtungsring sind evtl. Essensreste haften geblieben. Reinigen Sie den Dichtungsring. Siehe Pflege und Wartung (Seite 21).
	Der Deckel ist nicht korrekt geschlossen. Öffnen und schließen Sie den Deckel, und vergewissern Sie sich, dass der Deckel eingerastet und verriegelt ist. Siehe Schnellkochtopf-Deckel (Seite 12).
	Der Dichtungsring kann verzogen oder gerissen sein. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 26).
	Der Rand des Innentopfes kann deformiert sein. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 26).
Gelegentlich ist ein Klickgeräusch zu hören.	Der Boden außen am Innentopf ist evtl. feucht. Trocknen Sie die Außenseite des Innentopfs.
	Evtl. verursacht die Schnellkoch-Platine den Ton, wenn die Temperatur im Schnellkochtopf steigt. Dies ist normal.
Der Deckel ist schwer zu schließen und zu verriegeln.	Der Dichtungsring ist möglicherweise nicht korrekt eingesetzt. Öffnen Sie den Deckel und drücken Sie fest auf den Dichtungsring, um ihn in der Dichtungsringhalterung zu sichern. Siehe Pflege und Wartung (Seite 21).
	Das Schwimmerventil sitzt evtl. in der ausgefahrenen Stellung fest. Drücken Sie das Schwimmerventil mit einem langen Gegenstand nach unten.
Der Innentopf klebt am Deckel oder der Deckel lässt sich nur schwer abnehmen.	Stellen Sie den Dampfablassschalter auf „ Vent (Entlüften) “ damit der Druck entweichen kann, und öffnen Sie den Deckel.
	Lassen Sie jeglichen Druck ab (siehe Seite 14) und klopfen Sie vorsichtig mit einem langen Gegenstand auf das Dampfablassventil. Öffnen Sie den Deckel und reinigen Sie das Schwimmerventil und den umliegenden Bereich, bevor Sie den Schnellkochtopf wieder benutzen.
Das Schwimmerventil fährt nicht heraus.	Am Schwimmerventil oder der Silikonkappe des Schwimmerventils können sich Lebensmittelreste befinden. Reinigen Sie das Schwimmerventil und die Kappe gründlich und führen Sie einen Testlauf durch. Siehe Pflege und Wartung (Seite 21).
	Möglicherweise befindet sich nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf. Falls erforderlich, Flüssigkeit in den Innentopf geben und überprüfen, ob der Boden des Innentopfs verbrannt ist.
	Das Schwimmerventil ist evtl. durch die Deckelverriegelung blockiert. Klopfen Sie mit einem langen Gegenstand auf das Schwimmerventil. Wenn das Schwimmerventil nicht heruntersinkt, schalten Sie den Schnellkochtopf aus und kontaktieren Sie den Kundendienst (siehe Seite 26).
	Der Innentopf, das Schwimmerventil, die Silikonkappe oder das Heizelement sind möglicherweise beschädigt oder fehlen. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 26).
Während des Kochvorgangs treten geringe Mengen Dampf aus dem Dampfablassventil aus oder es zischt.	Der Dampfablassschalter steht evtl. in der Stellung „ Vent (Entlüften) “. Stellen Sie den Schalter auf „ Seal (Dichten) “.
	Der Schnellkochtopf reguliert möglicherweise den Überdruck. Dies ist normal.

FEHLERSUCHE (FORTSETZUNG)

<p>Nach dem Anschluss des Schnellkochtopfes an eine Steckdose ist das Display leer.</p>	<p>Der Stecker ist möglicherweise nicht vollständig mit dem Schnellkochtopf oder der Steckdose verbunden. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt. Wenn der Stecker beschädigt ist, wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Seite 26).</p>
	<p>Die Steckdose ist möglicherweise stromlos. Versuchen Sie eine andere Steckdose.</p>
	<p>Die Sicherung des Schnellkochtopfs könnte durchgebrannt sein. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 26).</p>
<p>Dampf strömt aus dem Dampfablassventil, wenn der Dampfablassschalter in der Stellung „Seal (Dichten)“ steht.</p>	<p>Möglicherweise befindet sich nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf. Falls erforderlich, fügen Sie bitte Flüssigkeit hinzu.</p>
	<p>Der Drucksensor funktioniert möglicherweise nicht korrekt. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 26).</p>
	<p>Das Dampfablassventil ist möglicherweise nicht korrekt abgedichtet. Stellen Sie den Dampfablassschalter sicher auf „Vent (Entlüften)“ und zurück auf „Seal (Dichten)“.</p>
<p>Auf dem Display wird der Fehlercode „E1“, „E2“, „C6H“ oder „C6L“ angezeigt.</p>	<p>Der Drucksensor ist möglicherweise defekt. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 26).</p>
<p>Auf dem Display erscheint „C7“ oder „NoPr“.</p>	<p>Das Heizelement funktioniert möglicherweise nicht. Wenden Sie sich an unseren Kundendienst (siehe Seite 26).</p>
	<p>Möglicherweise befindet sich nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf. Falls erforderlich, fügen Sie bitte Flüssigkeit hinzu.</p>
	<p>Der Dampfablassschalter darf sich nicht in der Stellung „Seal (Dichten)“ befinden.</p>
<p>Auf dem Display erscheint der Fehlercode „Lid (Deckel)“.</p>	<p>Der Deckel ist möglicherweise nicht ganz dicht. Nehmen Sie den Deckel ab und setzen Sie ihn wieder auf, und vergewissern Sie sich, dass er fest sitzt. Siehe Schnellkochtopf-Deckel (Seite 12).</p>
	<p>Verwenden Sie den Deckel des Schnellkochtopfs nicht mit der Kochfunktion „Anbraten“. Wenn die Kochfunktion „Anbraten“ gewählt ist, nehmen Sie den Deckel ab.</p>
<p>Auf dem Display erscheint der Fehlercode „PrSE“.</p>	<p>Während eines drucklosen Kochvorgangs hat sich ein Druck aufgebaut. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf die Stellung „Vent (Entlüften)“, oder nehmen Sie den Deckel ab, wenn er nicht benötigt wird.</p>
<p>Auf dem Display erscheint der Fehlercode „Food burn (Lebensmittel brennt)“.</p>	<p>Möglicherweise befindet sich nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf. Vergewissern Sie sich, dass sich das Schwimmerventil in der niedrigsten Stellung befindet und der Druck abgelassen wurde. Öffnen Sie den Deckel, um den Boden des Innentopfes zu untersuchen.</p>
	<p>Am Boden des Innentopfes wird evtl. eine hohe Temperatur gemessen. Der Schnellkochtopf senkt automatisch die Temperatur, um eine Überhitzung zu vermeiden.</p>
	<p>Stärkeablagerungen am Boden des Innentopfes haben evtl. eine ungleichmäßige Erwärmung verursacht. Schalten Sie den Schnellkochtopf aus, lassen Sie den Druck entsprechend ab und untersuchen Sie den Boden des Innentopfes.</p>

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Seite 26).

INFORMATIONEN ZUR GARANTIE

Produkt	5,7-Liter-Schnellkochtopf
Modell	CMC-CO601-SEU
Zu Ihrer eigenen Information empfehlen wir Ihnen dringend, Ihre Bestellnummer und das Kaufdatum zu notieren.	
Kaufdatum	
Bestellnummer	

Cosori Eingeschränkte Produktgewährleistung

Zwei (2) Jahre* eingeschränkte Produktgewährleistung für Verbraucher

Die Etekcity GmbH („Etekcity“) garantiert für einen Zeitraum von 2 Jahren ab dem Datum des ursprünglichen Kaufs, dass das Produkt frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist („Eingeschränkte Gewährleistungszeit“), vorausgesetzt, das Produkt wurde in Übereinstimmung mit den Gebrauchs- und Pflegehinweisen verwendet (z. B. in der vorgesehenen Umgebung und unter normalen Umständen). ***Diese Gewährleistung schränkt nicht die Rechte ein, die Ihnen nach den geltenden nationalen oder regionalen Verbraucherschutzgesetzen in Ihrem Land zustehen, in welchen Fällen die beschränkte Gewährleistungszeit gemäß den geltenden Anforderungen verlängert wird.**

Ihre eingeschränkten

Gewährleistungsleistungen

Während der eingeschränkten Gewährleistungszeit und vorbehaltlich dieser eingeschränkten Gewährleistungsrichtlinie wird Etekcity nach eigenem und ausschließlichem Ermessen entweder (i) den Kaufpreis zurückerstatten, wenn der Kauf direkt im COSORI-OnlineShop getätigt wurde, (ii) alle Material- oder Verarbeitungsfehler reparieren, (iii) das Produkt durch ein anderes Produkt von gleichem oder höherem Wert ersetzen oder (iv) eine Gutschrift in Höhe des Kaufpreises gewähren.

Wer ist abgedeckt?

Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nur für den Erstkäufer des Produkts und ist nicht auf einen späteren Besitzer des Produkts übertragbar, unabhängig davon, ob das Produkt während der angegebenen Laufzeit der eingeschränkten Gewährleistung den Besitzer gewechselt hat. Der Erstkäufer muss den Defekt oder die Fehlfunktion nachweisen und das Kaufdatum belegen, um die eingeschränkte Gewährleistung in Anspruch nehmen zu können.

Vorsicht vor nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern
Diese eingeschränkte Gewährleistung erstreckt sich nicht auf Produkte, die von nicht autorisierten Händlern oder Verkäufern erworben wurden. Die eingeschränkte Gewährleistung von Etekcity erstreckt sich nur auf Produkte, die von autorisierten Händlern oder Verkäufern erworben wurden, die den Qualitätskontrollen von Etekcity unterliegen und sich verpflichtet haben, deren Qualitätskontrollen zu befolgen. Bitte beachten Sie, dass Produkte, die von einer nicht autorisierten Website oder einem nicht autorisierten Händler erworben wurden, gefälscht, gebraucht oder defekt sein können oder nicht für die Verwendung in Ihrem Land geeignet sind. Sie können sich und Ihre Produkte schützen, indem Sie sicherstellen, dass Sie sie nur bei Etekcity oder ihren autorisierten Händlern kaufen. Wenn Sie Fragen zu einem bestimmten Verkäufer haben oder wenn Sie der Meinung sind, dass Sie Ihr Produkt von einem nicht autorisierten Verkäufer erworben haben, wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienst-Team.

Was ist nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß, einschließlich dem normalen Bauteilverschleiß oder Schäden aufgrund von Zweckentfremdung.

- Wenn der Kaufbeleg in irgendeiner Weise verändert oder unleserlich gemacht wurde.
 - Wenn die Modellnummer, die Seriennummer oder der Code des Produktionsdatums auf dem Produkt verändert, entfernt oder unleserlich gemacht wurde.
 - Wenn das Produkt gegenüber seinem Originalzustand verändert wurde.
 - Wenn das Produkt nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen und Hinweisen in der Bedienungsanleitung verwendet wurde.
 - Schäden, die durch den Anschluss von Peripheriegeräten, Zusatzgeräten oder Zubehör verursacht werden, die/das nicht in der Bedienungsanleitung empfohlen werden/wird.
 - Schäden oder Mängel, die durch Unfälle, Missbrauch, Zweckentfremdung, unsachgemäße oder unzureichende Wartung verursacht wurden.
 - Schäden oder Defekte, die durch eine Wartung oder Reparatur des Produkts verursacht wurden, die von einem nicht autorisierten Dienstleister oder von einer dritten Partei, die nicht Etekcity ist, durchgeführt wurde.
 - Schäden oder Defekte, die bei gewerblicher Nutzung, bei der Vermietung oder bei einer Nutzung, für die das Produkt nicht vorgesehen ist, auftreten.
 - Wenn das Gerät beschädigt wurde, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Schäden durch Tiere, Blitzschlag, abnormale Spannung, Feuer, Naturkatastrophen, Transport, Spülmaschine oder Wasser (es sei denn, in der Bedienungsanleitung ist ausdrücklich angegeben, dass das Produkt spülmaschinenfest ist).
 - Zufällige Schäden und Folgeschäden.
 - Schäden oder Mängel, die den Wert des Produkts übersteigen.
- Bearspruchen Sie Ihre eingeschränkte Gewährleistung in 5 einfachen Schritten:
1. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Produkt noch innerhalb der angegebenen Gewährleistungszeit liegt.
 2. Stellen Sie sicher, dass Sie eine Kopie der Rechnung und der Bestellnummer oder des Kaufbelegs haben.
 3. Stellen Sie sicher, dass Sie Ihr Produkt haben. Entsorgen Sie Ihr Produkt NICHT, bevor Sie sich mit uns in Verbindung gesetzt haben.
 4. Wenden Sie sich an unser Kundendienstteam.
 5. Sobald unser Kundendienstteam Ihre Anfrage genehmigt hat, senden Sie das Produkt bitte zusammen mit einer Kopie der Rechnung und der Bestell-ID zurück.

Einziges und ausschließliches Rechtsmittel

DIE VORSTEHENDE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG STELLT DIE AUSSCHLIESSLICHE HAFTUNG DER ETEKCITY CORPORATION UND IHR EINZIGES UND AUSSCHLIESSLICHES RECHTSMITTEL FÜR JEGLICHE VERLETZUNG DER GEWÄHRLEISTUNG ODER ANDERE NICHTKONFORMITÄT DES PRODUKTS DAR, DIE DURCH DIESE EINGESCHRÄNKTE PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG ABGEDECKT IST. DIESE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG GILT EXKLUSIV UND ANSTELLE ALLER ANDEREN GEWÄHRLEISTUNGEN. KEIN MITARBEITER DER ETEKCITY CORPORATION ODER EINER ANDEREN PARTEI IST BEFUGT, EINE GARANTIE ZUSÄTZLICH ZU DER EINGESCHRÄNKTEN GEWÄHRLEISTUNG IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG ZU GEBEN.

Haftungsausschluss der eingeschränkten Gewährleistungen

DIE ETEKCITY CORPORATION STELLT DIE PRODUKTE, DIE SIE VON ETEKCITY CORPORATION KAUFEN, IM VOLLEN UMFANG DES GELTENDEN RECHTS ZUR VERFÜGUNG, MIT AUSNAHME DER GEWÄHRLEISTUNGEN IN DIESER EINGESCHRÄNKTEN PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSRICHTLINIE, UND DIE ETEKCITY CORPORATION LEHNT HIERMIT ALLE GEWÄHRLEISTUNGEN JEGLICHER ART AB, OB AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, GESETZLICH ODER ANDERWEITIG, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF GEWÄHRLEISTUNGEN DER MARKTGÄNGIGKEIT, DER NICHTVERLETZUNG VON RECHTEN UND DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK.

Haftungsbeschränkungen

IM VOLLEN UMFANG DES GELTENDEN RECHTS IST DIE

KUNDENDIENST

Bei Fragen oder Problemen mit Ihrem neuen Produkt hilft Ihnen unser Kundendienst gerne weiter.

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150,
Tustin, CA 92782,
USA

E-Mail: support.eu@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.de@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com

**Bitte halten Sie das PDF Ihrer Bestellrechnung oder einen Screenshot bereit, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.*

ETEKCITY CORPORATION, IHRE TOCHTERGESELLSCHAFTEN ODER IHRE LIZENZGEBER, DIENSTLEISTER, MITARBEITER, VERTRÉTER, LEITENDE ANGESTELLTE ODER DIREKTOREN IN KEINEM FALL HAFTBAR FÜR:

(a) SCHÄDEN JEGLICHER ART, DIE DURCH ODER IM ZUSAMMENHANG MIT VON ETEKCITY CORPORATION GEKAUFTEN PRODUKTEN ENTSTANDEN SIND UND DEN VOM KÄUFER FÜR DIESE PRODUKTE BEZAHLTEN KAUPFPREIS ÜBERSTEIFEN, ODER
(b) INDIREKTE, SPEZIELLE, ZUFÄLLIGE, FOLGESCHÄDEN ODER STRAFSCHÄDEN, SELBST WENN DIE ETEKCITY CORPORATION ODER EINER IHRER LIEFERANTEN AUF DIE MÖGLICHKEIT ODER DIE WAHRSCHEINLICHKEIT SOLCHER SCHÄDEN HINGEWIESEN WURDE UND UNABHÄNGIG DAVON, OB SIE DURCH UNERLAUBTE HANDLUNGEN (EINSCHLIESSLICH FAHRLÄSSIGKEIT), VERTRAGSBRUCH ODER ANDERWEITIG VERURSACHT WURDEN. UNSERE HAFTUNG ÜBERSTEIFT UNTER KEINEN UMSTÄNDEN DEN TATSÄCHLICHEN BETRAG, DEN SIE FÜR DAS FEHLERHAFTE PRODUKT BEZAHLT HABEN, UND WIR HAFTEN UNTER KEINEN UMSTÄNDEN FÜR FOLGESCHÄDEN, BEILAUFIG ENTSTANDENE SCHÄDEN, BESONDERE SCHÄDEN ODER STRAFSCHADENSERSATZ, OB DIREKT ODER INDIREKT. AUSSER IN DEN FÄLLEN, IN DENEN DIESE EINGESCHRÄNKTE PRODUKTGEWÄHRLEISTUNGSERKLÄRUNG GILT, ÜBERNIMMT DIE ETEKCITY CORPORATION KEINE HAFTUNG FÜR KOSTEN, DIE MIT DEM ERSATZ ODER DER REPARATUR VON BEI IHR ERWORBENEN PRODUKTEN VERBUNDEN SIND, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF ARBEITS-, INSTALLATIONS- ODER ANDERE KOSTEN, DIE DEM BENUTZER ENTSTEHEN, UND INSBESONDERE ALLE KOSTEN IM ZUSAMMENHANG MIT DER ENTFERNUNG ODER DEM ERSATZ EINES PRODUKTS.

Andere Rechte, die sie möglicherweise haben

EINIGE GERICHTSBARKEITEN ERLAUBEN DIES NICHT: (1) AUSSCHLUSS STILLSCHWEIGENDER GEWÄHRLEISTUNGEN; (2) BEGRENZUNG DER DAUER STILLSCHWEIGENDER GEWÄHRLEISTUNGEN; UND/ ODER (3) AUSSCHLUSS ODER BEGRENZUNG BEILAUFIG ENTSTANDENER SCHÄDEN ODER FOLGESCHÄDEN; DAHER GELTEN DIE HAFTUNGS AUSSCHLÜSSE IN DIESER RICHTLINIE MÖGLICHERWEISE NICHT FÜR SIE. IN DIESEN GERICHTSBARKEITEN HABEN SIE NUR DIE STILLSCHWEIGENDEN GEWÄHRLEISTUNGEN, DIE NACH GELTENDEM RECHT AUSDRÜCKLICH ZU GEWÄHREN SIND. DIE EINSCHRÄNKUNGEN DER GEWÄHRLEISTUNG, HAFTUNG UND RECHTSMITTEL GELTEN IM GRÖSSTMÖGLICHEN GESETZLICH ZULÄSSIGEN UMFANG. OBWOHL DIESE EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG IHNEN BESTIMMTE RECHTE EINRÄUMT, KÖNNEN SIE IN IHRER RECHTSORDNUNG MÖGLICHERWEISE WEITERE RECHTE HABEN. DIESE ERKLÄRUNG ZUR EINGESCHRÄNKTEN GEWÄHRLEISTUNG UNTERLIEGT DEN FÜR SIE UND DAS PRODUKT GELTENDEN GESETZEN. BITTE INFORMIEREN SIE SICH ÜBER DIE GESETZE IN IHREM LAND, UM IHRE RECHTE VOLLSTÄNDIG ZU VERSTEHEN.

Änderungen dieser Richtlinie

Wir können die Bedingungen und die Verfügbarkeit dieser eingeschränkten Gewährleistung nach eigenem Ermessen ändern, aber alle Änderungen sind nicht rückwirkend.

Diese Gewährleistung wird gewährt durch:
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Deutschland

Índice

Contenido De La Caja	1
Especificaciones	1
Precauciones Importantes	2
Conozca Su Olla A Presión	9
Diagrama de la olla a presión	9
Diagrama de la pantalla	9
Tapa de la olla a presión	11
Anillo de sellado	11
Escudo antibloqueo	11
Válvula de flotador	12
Olla interior	12
Rejilla de vapor	12
Etapas de la cocción a presión	12
Cómo liberar la presión	13
Antes Del Primer Uso	14
Preparación	14
Prueba de funcionamiento	14
Funciones De Cocción	15
Tabla de Referencia de las Funciones de Cocción (Cocción a presión)	15
Tabla de Referencia de las Funciones de Cocción (Cocción sin presión)	16
Personalizar los ajustes de las funciones de cocción	16
Cocción a presión	17
Cocción lenta	17
Saltear	18
Yogur	18
Al vacío	18
Inicio retardado	19
Mantener caliente	19
Pastel	19
Restablecer funciones de cocción personalizadas	20
Cuidado Y Mantenimiento	20
Cómo limpiar la base de la olla a presión	20
Cómo limpiar la olla interna, la tapa, las piezas de la tapa y la rejilla de vapor	20
Cómo limpiar el colector de condensación	21
Cómo limpiar el anillo de sellado	21
Cómo eliminar los olores persistentes	21
Almacenamiento	21
Solución De Problemas	22
Información De La Garantía	24
Atención Al Cliente	25

Contenido de la caja

1 x	Olla a presión de 5,7 litros
1 x	Olla interior
1 x	Rejilla de vapor
1 x	Cuchara sopera
1 x	Paleta de arroz
1 x	Taza medidora
1 x	Libro de recetas
1 x	Manual de usuario
1 x	Guía de referencia rápida

Especificaciones

Modelo	CMC-CO601-SEU
Fuente de alimentación	AC 220-240V, 50/60 Hz
Potencia nominal	1100 W
Presión de control	Presión baja: 2,9-8 psi (20-55 kPa) Alta presión: 5,8-12,3 psi (40-85 kPa)
Capacidad	5,7 L / 6,0 qt (para 4-6 personas)
Dimensiones	32,0 D x 34,0 An x 31,7 Al cm / 12,6 D x 13,4 An x 12,5 Al pulg.
Peso	5,4 kg / 11,9 lb
Consumo de energía en modo apagado	<0.5 W

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad cuando utilice su olla a presión. Lea todas las instrucciones.

Aspectos clave de seguridad

- Este electrodoméstico cocina a presión. Un uso inadecuado podría provocar quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión esté bien cerrada antes de ponerla en funcionamiento. Vea **Tapa de la olla a presión** (página 11).
- **PRECAUCIÓN:** Cierre y selle siempre correctamente la tapa antes de cocinar a presión.
- **No** toque las superficies calientes. Use las asas. **Nunca** mueva la olla mientras esté en uso.
- Tenga cuidado al abrir la olla a presión, ya que puede salir vapor caliente, lo cual es un peligro para la seguridad.
- **No** bloquee ninguna rejilla de ventilación. El vapor caliente sale por las rejillas. Mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas.
- **No** toque la válvula de

liberación de vapor ni la zona próxima a la válvula mientras esté cocinando. **No** cubra la zona con un paño.

- **Siempre** utilice guantes, almohadillas o manoplas resistentes al calor cuando manipule materiales calientes.
- **Nunca** use la olla a presión sin colocar la olla interior.
- **No** fuerce la tapa para abrirla. **Solo** abra la tapa cuando se haya liberado toda la presión y la válvula del flotador haya vuelto a caer dentro de la tapa.

Seguridad general

- Para protegerse contra descargas eléctricas, **no sumerja la olla a presión**, el enchufe ni el cable en agua ni otros líquidos.
- Desenchúfela cuando no la use y antes de limpiarla. Dejar enfriar antes de poner o quitar

⚠ ADVERTENCIA

Lea detenida y completamente este manual y guárdelo para su uso futuro. No cumplir con las instrucciones de seguridad puede provocar lesiones graves o daños.

piezas, y antes de limpiar o almacenar.

- **No** deje que los niños se acerquen a la olla a presión cuando esté en uso.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que **no** jueguen con la olla a presión.
- **No** permita que los niños limpien o realicen tareas de mantenimiento en la olla a presión.
- **No** utilice la olla a presión si está dañada, no funciona o si el cable o el enchufe están dañados. Póngase en contacto con el **Servicio de atención al cliente** (consulte la página 25).
- El uso de accesorios o piezas de repuesto no recomendados por COSORI puede causar lesiones. Usar otra tapa o cualquier otra olla interior puede causar lesiones y daños a la olla a presión.
- **No** usar en exteriores.
- **No** coloque la olla a presión ni ninguno de sus componentes sobre la cocina, cerca de quemadores de gas ni eléctricos, ni en un horno caliente.
- **No** coloque alimentos, líquidos ni objetos extraños sobre la placa calentadora.
- **Siempre** asegúrese de que la resistencia esté limpia antes de introducir la olla interior.
- Para apagar la olla a presión y desconectarla, pulse **CANCELAR** para detener la cocción y luego desenchúfela. Para desenchufar, sujete el enchufe y tire de la toma de corriente. **Nunca** tire del cable de alimentación.
- Asegúrese de que la placa calentadora esté limpia y la parte inferior de la olla interior esté seca antes de introducir la olla interior.
- Tenga especial cuidado al mover la olla a presión (o retirar la olla interior) si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- **Siempre** coloque la olla interior sobre una superficie resistente al calor después de sacarla de la olla a presión.
- **No** utilice la rejilla para vapor ni la olla interior incluidas en el microondas, en un hornillo o grill, ni en un horno.
- **No** use para limpiar estropajos abrasivos metálicos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo y hacer contacto con los componentes eléctricos con el consiguiente riesgo de descargas eléctricas.

⚠ ADVERTENCIA

Lea detenida y completamente este manual y guárdelo para su uso futuro. No cumplir con las instrucciones de seguridad puede provocar lesiones graves o daños.

- **No** coloque nada encima de la olla a presión.
- **No** guarde nada en el interior de la olla a presión u olla interior extraíble que no sean los accesorios COSORI recomendados.
- La olla a presión no está diseñada para usarse con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- Esta olla a presión puede ser utilizada por niños de 8 años en adelante, así como por personas con discapacidad física, sensorial, mental o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o han recibido formación sobre el uso de la olla a presión de forma segura y comprenden los peligros que entraña.
- **No** permita que los niños limpien ni realicen el mantenimiento de la olla a presión a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- **No** manipule ninguno de los mecanismos de seguridad más allá de lo indicado en **Cuidados y mantenimiento** (página 20).
- **Solo** usar como se indica en este manual. **No** utilizar para fines distintos de los

previstos.

- No está diseñado para uso comercial, **Solo** para uso doméstico.

Nota: Consulte **Cuidado y mantenimiento** para obtener instrucciones sobre cómo limpiar la olla a presión, todas las piezas y cualquier accesorio (página 20).

Mientras cocina

- **PRECAUCIÓN:** Riesgo de descarga eléctrica. Cocine **solo** en la olla interior extraíble. **No** ponga ningún líquido directamente en la olla a presión.
- Usar sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor, alejada de fuentes de calor o líquidos calientes.
- La olla interior extraíble se calienta mucho durante el uso y puede resultar pesada cuando está llena de ingredientes.
- Tenga mucho cuidado cuando utilice recipientes fabricados con materiales que no sean de metal o de vidrio.
- Antes de usar, asegúrese de que todas las aberturas de ventilación estén libres de

⚠ ADVERTENCIA

Lea detenida y completamente este manual y guárdelo para su uso futuro. No cumplir con las instrucciones de seguridad puede provocar lesiones graves o daños.

restos de comida.

- **Siempre** coloque el interruptor de liberación de presión en **Sellar** cuando utilice funciones de cocción a presión.
- El vapor caliente de la válvula de escape de vapor puede provocar quemaduras.
- **Siempre** asegúrese de que el anillo de sellado esté correctamente fijado en la rejilla para anillos de sellado. Para obtener más información, consulte **Limpieza del anillo de sellado** (página 21).
- **Siempre** asegúrese de que la olla a presión esté bien cerrada antes de cocinar a presión.
- **Nunca** use la olla a presión sin añadir líquido, ya que dañaría gravemente la olla.
- **No** sobrepase la línea de llenado máximo (consulte **Recipiente interior**, página 12).



⚠ ADVERTENCIA

Lea detenida y completamente este manual y guárdelo para su uso futuro. No cumplir con las instrucciones de seguridad puede provocar lesiones graves o daños.

- **PRECAUCIÓN:** Evite las recetas que requieran más de 60 ml/¼ de taza de aceite o grasa. El uso de aceite caliente durante la cocción a presión puede provocar quemaduras.



- **No** llene la olla a presión más de $\frac{2}{3}$ de la capacidad de la olla interior. Cuando cocine alimentos que se expanden, como el arroz o verduras, **no** llene la olla a más de $\frac{1}{2}$ de la capacidad de la olla interior.
- Tenga mucho cuidado al cocinar o ventilar alimentos como puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena, guisantes partidos, fideos, etc., ya que estos alimentos pueden formar espuma o salpicar, y pueden obstruir el tubo de liberación de vapor o la válvula de liberación de vapor.
- Tenga cuidado al cocinar alimentos pastosos para evitar que salgan despedidos.
- Al cocinar carne con piel

bajo presión, la piel puede hincharse. **No** pinche la carne mientras la piel esté hinchada, ya que podría quemarse.

- **Siempre** coloque los accesorios calientes y la olla interior extraíble sobre una superficie resistente al calor.
- **Nunca** fuerce la tapa mientras haya presión en el interior. **Siempre** espere a que baje la válvula del flotador antes de abrir la tapa. Vea **Tapa de la olla a presión** (página 11), **Válvula de flotador** (página 12), y **Cómo liberar la presión** (página 13).
- Utilice **únicamente** la tapa de cocción a presión original. El uso de cualquier otra tapa para cocinar a presión puede causar lesiones.
- Válvula de flotador arriba: **No** abra la tapa. Válvula de flotador abajo: Puede abrir la tapa sin peligro. **No** fuerce la tapa para abrirla cuando la válvula de flotador esté todavía en posición hacia arriba.
- Si la olla interior se pega a la tapa, mueva el interruptor de liberación de vapor a la posición **Ventilación** para liberar la succión. Vea **Tapa de la olla a presión** (página 11).
- **No** coloque las manos, la cara ni la piel expuesta sobre la válvula de escape de vapor.
- **No** toque los accesorios ni el interior de la olla durante o inmediatamente después de la cocción.
- **No** introduzca papel, cartón ni plástico en la olla a presión, ni materiales que puedan incendiarse o fundirse.
- **No** utilice esta olla a presión para freír ni para freír a presión.
- **No** bloquee ninguna rejilla de ventilación. El vapor caliente sale por las rejillas. Mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas.
- **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden provocar quemaduras graves. Mantenga la olla a presión y el cable fuera del alcance de los niños. **Nunca** cuelgue el cable sobre el borde de la encimera, **nunca** use una toma de corriente situada debajo de la encimera y **nunca** utilice un alargador.
- La válvula de liberación de vapor y el tubo de liberación de vapor permiten la salida del vapor. Compruebe estas piezas antes de cada uso para

⚠ ADVERTENCIA

Lea detenida y completamente este manual y guárdelo para su uso futuro. No cumplir con las instrucciones de seguridad puede provocar lesiones graves o daños.

asegurarse de que no están bloqueadas ni obstruidas con alimentos.

- **No** deje la olla a presión sin vigilancia mientras esté en uso.
- **No** toque la resistencia después de cocinar, ya que estará caliente y puede provocar quemaduras.

Enchufe y cable

- Esta olla a presión utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños tiren de él o lo agarren, se enreden o tropiecen.
- **Nunca** use un cable alargador. Esta olla a presión está pensada únicamente para usarla sobre una encimera.
- **No** utilice un adaptador de corriente.
- **No** deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- Mantenga la olla a presión y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- **Nunca** utilice un enchufe situado debajo de la encimera cuando enchufe la

olla a presión.

- Si el cable de alimentación está dañado, Arovast Corporation o personal cualificado debe sustituirlo a fin de evitar riesgos eléctricos o de incendio. Póngase en contacto con **Atención al cliente** (página 25).
- Conecte siempre a un enchufe con toma de tierra. No modifique la clavija de ninguna manera.
- Su olla a presión debe usarse solo con sistemas eléctricos de 220–240 V, 50/60 Hz. No la conecte a otro tipo de enchufe.
- Si el aparato es de tipo con toma de tierra, el cable de extensión debe ser un cable trifásico con conexión a tierra.

Campos electromagnéticos (EMF)

La olla a presión COSORI cumple todas las normas relativas a los campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y conforme a las instrucciones de este manual de usuario, el aparato se puede usar con la máxima seguridad de acuerdo con las pruebas científicas actualmente disponibles.

⚠ ADVERTENCIA

Lea detenida y completamente este manual y guárdelo para su uso futuro. No cumplir con las instrucciones de seguridad puede provocar lesiones graves o daños.

Nota: Los objetos marcados con el siguiente símbolo podrían alcanzar altas temperaturas y deben manipularse con cuidado.



PRECAUCIÓN:
Superficie caliente.



Este símbolo significa que el producto no debe desecharse como residuo doméstico y debe entregarse a un

centro de recolección adecuado para su reciclaje.

La eliminación y el reciclaje adecuados ayudan a proteger los recursos naturales, la salud humana y el medio ambiente.

Para obtener más información sobre la eliminación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su municipalidad local, servicio de eliminación de residuos o tienda en donde compraste este producto.

Este producto cumple con la normativa de restricción de sustancias peligrosas (RoHS).

Este producto cumple con la Directiva 2011/65/UE, y sus modificaciones, sobre la restricción del uso de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA

Lea detenida y completamente este manual y guárdelo para su uso futuro. No cumplir con las instrucciones de seguridad puede provocar lesiones graves o daños.

CONOZCA SU OLLA A PRESIÓN

Su Olla a Presión COSORI combina 9 funciones de cocción en 1 para cocinar alimentos un 70 % más rápido que los métodos de cocción tradicionales. Con sus controles fáciles de usar, tapa fría al tacto, olla interior antiadherente e interruptor de liberación de vapor seguro, la Olla a presión COSORI es la estrella de su cocina.

Diagrama de la olla a presión [Figura 1.1]

- | | | |
|--|---------------------------------------|--|
| A. Tapa de la olla a presión | J. Pasador de bloqueo | T. Almohadillas de silicona antideslizantes |
| B. Válvula de liberación de vapor | K. Tapa de silicona | U. Cable de alimentación |
| C. Válvula de flotador | L. Escudo antibloqueo | V. Clip para cable de alimentación |
| D. Asa de la tapa | M. Tubo de liberación de vapor | W. Panel de control |
| E. Interruptor de liberación de vapor | N. Porta anillo de sellado | X. Pantalla |
| F. Marcador de tapa | O. Anillo de sellado | Y. Rejilla de vapor |
| G. Soporte de la tapa | P. Colector de condensación | Z. Enganche para cable |
| H. Asas de la olla a presión | Q. Líneas de relleno | AA. Base de la olla a presión |
| I. Canal de recolección de agua | R. Olla interior | |
| | S. Elemento calefactor | |

Diagrama de la pantalla

Panel de control [Figura 1.3]

- | | |
|--|--|
| 1. Barra de progreso | 5. Configuración de presión |
| 2. Pantalla | 6. Mantener caliente |
| 3. Ajuste de hora y temperatura/encendido/apagado del indicador de sonido | 7. Cancelar |
| 4. Funciones de cocción | 8. Configuración de temperatura |
| | 9. Inicio retardado |
| | 10. Iniciar |

Botones del panel de control

Barra de progreso	Parpadea para indicar qué fase de cocción se ha iniciado y se ilumina para indicar qué fase de cocción está activa.
Pantalla	<ul style="list-style-type: none"> Muestra el tiempo de cocción y la temperatura cuando se selecciona/personaliza una función de cocción. El tiempo se muestra en formato HH:MM y cuenta hacia arriba o hacia abajo dependiendo de la función de cocción y de la fase de cocción. Muestra la temperatura en °C (grados Celsius) durante la cocción sin presión, excepto en "Mantener caliente". Muestra mensajes sobre la tapa y el estado de cocción. Vea Mensajes de pantalla (página 11).

Ajuste de hora y temperatura	Ajusta el tiempo de cocción, la temperatura, el temporizador de inicio retardado y el temporizador de mantenimiento del calor.	
Indicador de sonido Encendido/Apagado	<ul style="list-style-type: none"> Activa/desactiva los sonidos de la olla a presión. Cuando está preparada: <ul style="list-style-type: none"> Mantenga pulsado el botón + hasta que aparezca "Sonido activado" en la pantalla y se active el sonido. Mantenga pulsado el botón - hasta que aparezca "Sonido desactivado", y el sonido se apagará. <p>Nota: Las alertas de seguridad y de error no se pueden desactivar.</p>	
Funciones de cocción	Funciones de cocción a presión: Cocción a presión Arroz Vapor Pastel Avena/Gachas Estofado/Caldo Legumbres/Granos Carnes/Aves	Funciones de cocción sin presión: Cocción lenta Saltear Yogur Al vacío Mantener caliente
Configuración de presión	Ajuste la presión a "Baja" o "Alta" para la cocción a presión.	
Configuración de temperatura	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste la temperatura "Baja", "Alta" o "Pers". <p>Nota: El ajuste de temperatura "Personalizado" le permite aumentar o disminuir la temperatura para "Saltear", "Yogur" y "Al vacío" usando los botones - o +.</p>	
Mantener caliente	<ul style="list-style-type: none"> Activa/desactiva la función "Mantener caliente". Puede utilizarse como función de cocción para recalentar alimentos. Para obtener más información, consulte Mantener caliente (página 19). <p>Nota: Encendido automático para todas las funciones de cocción excepto "Saltear", "Yogur" y "Al vacío".</p>	
Inicio retardado	<ul style="list-style-type: none"> Retrasa el inicio de una función de cocción. <p>Nota: La función "Inicio retardado" no está disponible para los modos "Saltear", "Yogur" y "Al vacío".</p>	
Iniciar	Inicia la función de cocción seleccionada.	
Cancelar	Detiene la función de cocción en cualquier momento.	

Pantalla [Figura 1.2-a]

Mensajes de pantalla

[Figura 1.2-b]	La olla a presión está preparada.
[Figura 1.2-c]	La tapa está abierta o mal cerrada.
[Figura 1.2-d]	La olla a presión se está precalentando/presurizando.
[Figura 1.2-e]	La olla a presión está lista para añadir alimentos a la olla interior cuando se utilizan las funciones de cocción "Saltear" o "Al vacío".
[Figura 1.2-f]	<p>La pantalla muestra una de las siguientes opciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cuando una función de cocción está activa, el temporizador realiza una cuenta hacia atrás y muestra el tiempo de cocción restante hasta que finaliza la cocción. 2. Cuando la función "Inicio retardado" está activada, el temporizador realiza una cuenta hacia atrás hasta que comienza la función de cocción. 3. Cuando la función "Mantener caliente" está activada, el temporizador cuenta desde 00:00, mostrando el tiempo que la comida ha estado calentándose.
[Figura 1.2-g]	La función de cocción ha finalizado y "Mantener caliente" se desactiva.
[Figura 1.2-h] [Figura 1.2-i]	Es posible que la olla a presión se esté sobrecalentando por falta de líquido. Para obtener más información, consulte Solución de problemas (página 22).

Tapa de la olla a presión

- Cuando cocine con una función de cocción a presión, el interruptor de liberación de vapor se moverá automáticamente a **"Sellar"** cuando esté cerrado. **[Figura 2]**
- Cuando cocine con una función de cocción sin presión, coloque siempre el interruptor de liberación de vapor en la posición **"Ventilación"**. **[Figura 3]**
- La tapa se bloqueará cuando se cree presión y se desbloqueará cuando la presión se libere por completo.
- Cuando se utiliza una función de cocción sin presión, la tapa **no** se bloquea para que pueda probar los alimentos durante la cocción.
- Para quitar la tapa, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para alinear el punto naranja de la tapa con el punto naranja de la base de la olla a presión y levántela. **[Figura 4]**
- Para cerrar y asegurar la tapa, alinee el punto naranja de la tapa con el punto naranja de la base de la olla a presión y gire en el sentido de las agujas del reloj. **[Figura 5]**
- Para mayor comodidad, la tapa puede colocarse en el soporte situado en la parte posterior de la base de la olla a presión. **[Figura 6]**

Nota:

- **Siempre** espere a que baje la válvula de flotador antes de quitar la tapa.
- La olla a presión emitirá un sonido al cerrar y abrir la tapa para que sepa cuándo está asegurada y cuándo no.

Anillo de sellado

El anillo de sellado (preinstalado) permite un cierre hermético entre la olla interior y la tapa.

Consulte **Cómo limpiar el anillo de sellado** para obtener más información (página 21).

Escudo antibloqueo

El escudo antibloqueo evita que los alimentos obstruyan el tubo de liberación de vapor y ayuda a regular la presión durante el proceso de cocción.

[Figura 7]

Válvula de flotador

- La válvula de flotador indica si hay presión dentro de la olla.
- La válvula de flotador hacia arriba significa que hay presión en el interior. [Figura 8]
- La válvula de flotador indica si hay presión dentro de la olla. La válvula de flotador hacia abajo significa que no hay presión en el interior. [Figura 9]

Nota: **Nunca** intente quitar la tapa mientras la válvula de flotador esté levantada.

Olla interior

La olla interior es de metal de aluminio con revestimiento cerámico antiadherente.

PRECAUCIÓN:

- **No** llene la olla interior por encima de la línea "PC MAX— $\frac{2}{5}$ " (Máximo de cocción a presión), marcada en la olla interior.
- **No** llene la olla interior por encima de la línea " $-\frac{1}{2}$ " cuando cocine alimentos como compota de manzana, arándanos, cebada perlada, avena, guisantes partidos, fideos, etc. Estos alimentos pueden hacer espuma o salpicar, y pueden obstruir el tubo de liberación de vapor o la válvula de liberación de vapor.

Rejilla de vapor


La rejilla de vapor se puede utilizar para cocinar al vapor verduras y carnes, sujetar recipientes aptos para ollas a presión y hacer pasteles (Vea **Pasteles**, página 19).

Nota: **Solo** use recipientes resistentes al calor y al agua en la rejilla de vapor y en el interior de la olla a presión.

Etapas de la cocción a presión

Hay 3 etapas durante la cocción a presión:

1. PRECALENTAMIENTO:

- La pantalla mostrará  y la barra de progreso se iluminará debajo de "PRECALENTAMIENTO".
- La válvula de flotador saltará cuando se haya creado suficiente presión.

Nota:

- El tiempo que tarda la olla a presión en crear presión depende de lo que esté cocinando, la cantidad de líquido, la cantidad de alimentos y el ajuste de temperatura. Los alimentos congelados son los que más tardan, mientras que los descongelados tardan menos.
- El tiempo de cocción **no** incluye el tiempo de precalentamiento. El tiempo de precalentamiento **no** se muestra en la pantalla.

2. COCCIÓN:

- Una vez finalizado el precalentamiento, la pantalla iniciará la cuenta hacia atrás. La barra de progreso se iluminará en "COCCIÓN".
- La cantidad de presión seleccionada (BAJA o ALTA) se mantiene durante la fase de COCCIÓN.

Nota: El tiempo de cocción, el nivel de presión y la temperatura pueden ajustarse en cualquier momento durante la cocción.

3. MANTENER CALIENTE:

- Una vez finalizada la cocción, la pantalla mostrará un temporizador a partir de "00:00" y la barra de progreso se iluminará bajo "MANTENER CALIENTE".
- Si cancela la función de mantener caliente automáticamente antes de iniciar una función de cocción a presión, una vez finalizada la cocción, la pantalla mostrará "FIN" y comenzará a liberar presión de forma natural hasta que la válvula de flotador descienda (vea **Mantener caliente**, página 19).
- Si no cancela la función de mantener caliente automáticamente antes de cocinar, una vez finalizada la cocción, la pantalla mostrará el temporizador de cuenta atrás a partir de "00:00" hasta que pulse **CANCELAR**.

Nota: Opcionalmente, puede utilizar la Liberación rápida o la Liberación temporizada de presión para liberar la presión (consulte **Cómo liberar la presión**, página 13).

Cómo liberar la presión

Cuando cocine con una función de cocción a presión (Cocción a presión, Arroz, Vapor, Pastel, Avena/Gachas, Estofado/Batido, Legumbres/ Granos y Carne/Aves), deberá despresurizar la olla a presión antes de abrir la tapa.

PRECAUCIÓN: Siempre espere a que baje la válvula de flotador antes de abrir la tapa.

Hay 3 tipos de formas en que la olla a presión puede despresurizarse:

DESPRESURIZACIÓN NATURAL

La olla a presión liberará la presión normalmente con el tiempo.

- La cocción se detiene gradualmente y la presión se libera de forma natural con el tiempo. Cuando finalice la liberación natural, la válvula de flotador bajará.
- El interruptor de liberación de vapor permanece en la posición **"Sellar"**. Una vez que la válvula de flotador haya bajado, la tapa se desbloqueará automáticamente.
- Recomendamos liberar la presión de forma natural al cocinar sopas, guisos, chiles, pastas, avena, sopa de arroz, legumbres, granos y alimentos que se expanden durante la cocción para evitar salpicaduras.

Nota: La liberación natural puede tardar hasta 40 minutos dependiendo del plato.

LIBERACIÓN RÁPIDA

Puede liberar vapor manualmente utilizando el interruptor de liberación de vapor (consulte la página 9).

- La cocción se detiene rápidamente, ya que la presión se libera rápidamente, junto con el **vapor caliente**.
- Una vez finalizada la fase de cocción, coloque el interruptor de salida de vapor en la posición **"Ventilación"**.

Nota: Si la olla a presión libera demasiado vapor, coloque el interruptor de liberación de vapor en **"Sellar"** y deje que el resto de la presión se libere de forma natural.

- Recomendamos liberar rápidamente la presión al cocinar verduras y mariscos para asegurarse de que los alimentos no se cocinen en exceso.

LIBERACIÓN NATURAL TEMPORIZADA

- La cocción se detiene gradualmente hasta que la presión restante se libera rápidamente.
- Mantenga el interruptor de liberación de vapor en la posición **"Sellar"** durante unos minutos una vez finalizada la cocción y luego coloque el interruptor en la posición **"Ventilación"** para liberar rápidamente el resto de la presión.
- Recomendamos utilizar la liberación natural temporizada para alimentos como el arroz y los granos.

Nota: Una vez que el interruptor se mueva a la posición **"Ventilación"**, la presión no será tan fuerte como la presión de liberación rápida inmediata.

PRECAUCIÓN:

- **No** coloque las manos, la cara ni la piel expuesta sobre la válvula de liberación de vapor.
- **No** abra la tapa hasta que la presión haya terminado de liberarse. La tapa permanecerá bloqueada hasta que la válvula de flotador descienda.
- **Nunca** fuerce la válvula de flotador hacia abajo mientras esté levantada.
- Para evitar salpicaduras peligrosas de alimentos, utilice **siempre** la liberación natural para alimentos que tengan un gran volumen de líquido o un alto contenido de almidón (como sopa, gachas o mermelada de frutas).

ANTES DEL PRIMER USO

Preparación

1. Retire todos los envases de plástico de la olla a presión. Lea y retire todas las pegatinas temporales y tarjetas de advertencia.

Nota: **No** retire el adhesivo de advertencia permanente de la tapa ni la etiqueta de certificación de la base de la olla a presión.

2. Coloque la olla a presión sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Manténgala alejada de zonas que puedan verse afectadas por el vapor (como paredes o armarios).

Nota: Deje un espacio de 13 cm/5 pulgadas por encima de la olla a presión. [Figura 10]


3. Gire la tapa de la olla a presión en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para abrirla. Retire la olla interior de la olla a presión.
4. Asegúrese de que el anillo de sellado quede bien ajustado dentro de la tapa.
5. Retire la olla interior. Limpie la resistencia con un paño suave y seco para asegurarse de que esté limpio de residuos. [Figura 11]
6. Lave el interior de la olla, los accesorios y el interior de la tapa con una esponja no abrasiva con agua y un detergente suave y séquelos bien. Consulte **Cuidado y mantenimiento**, página 19.
7. Vuelva a introducir la olla interior en la base de la olla a presión.
8. Enchúfela a una toma de corriente de la cocina. [Figura 12]
9. Antes de cocinar, realice una **prueba de funcionamiento** (vea la página 14).

Prueba de funcionamiento

Asegúrese de realizar una prueba de funcionamiento antes de utilizar la olla a presión. Esto le ayudará a aprender a utilizar la olla y a asegurarse de que funciona correctamente.

1. Asegúrese de que la olla interior esté limpia y vacía.
2. Añada 750 ml/3 tazas de agua a la olla interior. [Figura 13]
3. Coloque la tapa en la olla a presión y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla. La olla a presión emitirá un sonido para indicar que la tapa está cerrada. [Figura 5]
4. Seleccione **COCCIÓN A PRESIÓN** y pulse **PRESIÓN** para seleccionar presión ALTA.
5. Pulse los botones **-** o **+** para ajustar el tiempo de cocción en 5 minutos. [Figura 14]
6. Pulse **MANTENER CALIENTE** para desactivar la opción automática **MANTENER CALIENTE**.

Nota: Por defecto, **MANTENER CALIENTE** está activado.

7. Pulse **INICIAR** para empezar a cocinar. La olla a presión emitirá un pitido y comenzará a precalentarse. La barra de progreso se encenderá en "PRECALENTAMIENTO" y la pantalla mostrará .
8. Una vez finalizado el precalentamiento, la barra de progreso se iluminará en "COCCIÓN" y comenzará la cuenta hacia atrás del temporizador.
9. Cuando finalice la prueba, la pantalla mostrará "FIN" y la olla a presión emitirá 5 pitidos para indicar que la cocción ha finalizado.
10. La olla a presión comenzará a liberar la presión de forma natural. Una vez que la presión se haya liberado por completo, la válvula de flotador bajará.
 - Opcionalmente, puede liberar la presión con las opciones liberación rápida o liberación natural temporizada antes de abrir la tapa. Vea **Cómo liberar la presión** (página 13).
 - La tapa se desbloqueará cuando la válvula del flotador descienda.
11. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj. La olla a presión emitirá un sonido para indicar que la tapa está desbloqueada. Levántela para retirarla. [Figura 4]
12. Utilice guantes de cocina para retirar con cuidado la olla interior. Deseche el agua.
13. Deje enfriar la olla interior y séquela con una toalla suave.

Nota: Todas las ollas a presión pueden tener olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Si el olor a plástico no disminuye después de una prueba de funcionamiento, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 25).

FUNCIONES DE COCCIÓN

Las funciones de cocción están programadas con un tiempo y temperatura ideales para cocinar ciertos alimentos. El tiempo de cocción **no** incluye el tiempo de precalentamiento. El tiempo de precalentamiento **no** se muestra en la pantalla.

Tabla de Referencia de las Funciones de Cocción (Cocción a presión)

Función de cocción	Ajuste de presión	Rango de tiempo	Tiempo predeterminado
Cocción a presión	Bajo	00:01-04:00	00:35
	Alto		
Arroz	Bajo	00:01-01:00	0:12
	Alto		
Vapor	Bajo	00:01-04:00	0:10
	Alto		
Pastel	Bajo	00:01-04:00	0:30
	Alto		
Avena/Gachas	Bajo	00:01-01:00	0:20
	Alto		
Estofado/Caldo	Bajo	00:01-04:00	0:30
	Alto		
Legumbres/ Granos	Bajo	00:01-01:00	0:30
	Alto		
Carnes/Aves	Bajo	00:01-04:00	00:35
	Alto		

Funciones de cocción (Cont.)

Tabla de Referencia de las Funciones de Cocción (Cocción sin presión)

Función de cocción	Ajuste de la temperatura	Rango de tiempo	Tiempo predeterminado
Cocción lenta	Bajo : 100 °C / 212 °F	00:05-24:00	6:00
	Alto : 100 °C / 212 °F		
Saltear	Bajo : 140 °C / 284 °F	00:01-01:00	0:30
	Alto : 180 °C / 356 °F		
	Per. : 120-180 °C / 248~356 °F		
Yogur	Bajo : 33 °C / 91 °F	00:05-99:30	8:00
	Alto : 42 °C / 108 °F		
	Per. : 25°-85 °C / 77°-185 °F		
Al vacío	Per. : 25°-90 °C / 77°-194 °F	00:05-99:30	3:00
Mantener caliente manualmente	Bajo : 65 °C / 149 °F	00:30-12:00	12:00
	Alto : 79 °C / 174 °F		

La temperatura automática de "Mantener caliente" es de 73 °C/163 °F.

Nota: La opción "Mantener caliente" no está disponible para las funciones de cocción "Saltear", "Al vacío" o "Yogur".

Personalizar los ajustes de las funciones de cocción

Para personalizar el tiempo de una función de cocción, siga los pasos que se indican a continuación.

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse los botones **-** y **+** para ajustar la hora.
3. Pulse **INICIAR**.

Para personalizar la temperatura de una función de cocción, siga los pasos que se indican a continuación.

1. Seleccione una función de cocción.
2. Pulse **AJUSTAR TEMPERATURA** para seleccionar una temperatura de cocción **PERSONALIZADA**.
3. Pulse de nuevo el botón de la función de cocción y utilice los botones **-** y **+** para ajustar la temperatura.
4. Pulse **INICIAR**.

Nota: Al modificar los ajustes de una función de cocción, la olla a presión recordará los nuevos ajustes, aunque se desenchufe. Consulte **Restablecer funciones de cocción personalizadas** (página 20) para restablecer las funciones de cocción personalizadas.

Cocción a presión

La cocción a presión crea vapor a partir del líquido para cocinar los alimentos. Para crear vapor, utilice caldo, consomé, sopas o jugos.

PRECAUCIÓN: Evite las recetas que requieran más de 60 mL / ¼ de taza de aceite o grasa, ya que el uso de aceite caliente durante la cocción a presión puede provocar quemaduras.

1. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para retirarla. Añada los ingredientes a la olla interior. **[Figura 15]**
2. Cierre la tapa en la olla a presión y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla. **[Figura 5]**
3. Seleccione **COCCIÓN A PRESIÓN** y pulse **PRESIÓN** para seleccionar presión BAJA o ALTA.
4. Pulse los botones – o + para ajustar el tiempo.
5. Puede pulsar **MANTENER CALIENTE** para desactivar la opción automática de MANTENER CALIENTE.

Nota: Por defecto, Mantener caliente está activado.

6. Para retrasar la cocción, pulse **INICIO RETARDADO**. Luego pulse los botones – o + para ajustar el temporizador de inicio retardado.
7. Pulse **INICIAR** para empezar a cocinar. La olla a presión emitirá un pitido y comenzará a cocinar.
8. Cuando finalice la función de cocción, la olla a presión emitirá 5 pitidos.
9. Pulse el interruptor de liberación de vapor en "**Ventilación**" para liberar rápidamente la presión. Opcionalmente, puede utilizar una de las otras formas de liberación de presión. Vea **Cómo liberar la presión**, página 13.
10. La válvula de flotador bajará para indicar que la presión se ha liberado por completo. **[Figura 9]**
11. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para abrirla. **[Figura 4]**

Consulte la siguiente **Tabla de referencia rápida de arroz/granos** para conocer las proporciones de grano y agua al cocinar a presión.

TABLA DE REFERENCIA RÁPIDA DE ARROZ/GRANOS

Arroz y granos	Relación grano/agua
Arroz blanco	1 : 1½
Arroz integral	1 : 1¼
Avena rápida	1 : 3
Gachas	1 : 5
Quinoa	1 : 1¼

Cocción lenta

La opción "Cocción lenta" le permite utilizar su olla a presión como cualquier olla de cocción lenta. Puede programar "Cocción lenta" para un máximo de 24 horas de cocción.

1. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para abrirla. Añada los ingredientes a la olla interior. **[Figura 15]**
2. Cierre la tapa en la olla a presión y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla. Mueva el interruptor de salida de vapor a la posición "**Ventilación**".
3. Seleccione **COCCIÓN LENTA** y pulse **AJUSTAR TEMPERATURA** para seleccionar una temperatura BAJA o ALTA.
4. Pulse los botones - o + para ajustar el tiempo.
5. Puede pulsar **MANTENER CALIENTE** para desactivar la opción automática de MANTENER CALIENTE.
6. Para retrasar la cocción, pulse **INICIO RETARDADO**. Luego pulse los botones – o + para ajustar el temporizador de inicio retardado.

Nota: Por defecto, Mantener caliente está activado.

7. Pulse **INICIAR** para empezar a cocinar. La olla a presión emitirá un pitido y se pondrá en marcha.
8. Cuando finalice la función de cocción, la olla a presión emitirá 5 pitidos.
9. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para abrirla.

Saltear

La opción "Saltear" puede sustituir a la sartén o a la plancha y dorar los alimentos. El salteado también puede preparar alimentos para recetas que requieren una función de cocción a presión.

1. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para retirarla. **No** utilice la tapa de la olla a presión cuando utilice la función de cocción **SALTEAR**. [Figura 15]
2. Seleccione **SALTEAR** y pulse **AJUSTAR TEMPERATURA** para seleccionar una temperatura de cocción en **BAJA**, **ALTA** o **PERSONALIZADA**.
3. Pulse los botones **-** o **+** para ajustar el tiempo.
4. Pulse **INICIAR** para empezar a cocinar. La olla a presión emitirá un pitido y se pondrá en marcha.
5. Cuando la pantalla indique "CALIENTE", añada los ingredientes a la olla interior. [Figura 16]
6. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, la olla emitirá 3 pitidos. Opcionalmente, pulse **CANCELAR** para detener la función de cocción **SALTEAR** antes de que termine el tiempo de cocción.

Nota: La función de cocción "Saltear" no dispone de las funciones "Inicio retardado" ni "Mantener caliente".

Yogur

El yogur se elabora mediante un proceso de dos pasos: calentar la leche para pasteurizarla y cultivar el yogur.

PASO 1: CALENTAR LA LECHE

1. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para abrirla. Añada la leche a la olla interior. [Figura 17]
2. Cierre la tapa en la olla a presión y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla. La olla a presión emitirá un sonido para indicar que la tapa está cerrada.
3. Mueva el interruptor de salida de vapor a la posición "Ventilación".
4. Seleccione **YOGUR** y pulse **AJUSTAR TEMPERATURA** para seleccionar una temperatura de cocción **PERSONALIZADA**. Pulse los botones **-** o **+** para ajustar la temperatura a 72 °C.
5. Seleccione de nuevo **YOGUR** para volver al ajuste del tiempo. Pulse los botones **-** o **+** para ajustar la hora a 35 minutos (00:35).
6. Pulse **INICIAR** para empezar a cocinar. La olla emitirá un pitido y se pondrá en marcha.
7. Abra la tapa y utilice un termómetro para comprobar la temperatura de leche después de 15 minutos. Si la leche ha alcanzado los 72 °C, pulse **CANCELAR**. Si no es así, deje que la leche siga fermentando hasta que alcance los 72 °C.

8. Retire con cuidado la olla interior y deje que la leche se enfríe a 43 °C, luego vuelva a colocar la olla en la olla a presión.

Nota: Para enfriar la leche más rápidamente, coloque la olla interior en un baño de hielo.

PASO 2: CULTIVAR EL YOGUR

9. Guarde 250 ml/1 taza de la leche a 43 °C y colóquela en un bol grande, añada 4 cucharadas de yogur y revuelva para mezclar.
10. Añada de nuevo la mezcla de yogur y leche a la olla interior con el resto de la leche.
11. Cierre la tapa en la olla a presión y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla. Mueva el interruptor de salida de vapor a la posición "Ventilación".
12. Seleccione **YOGUR** y pulse **AJUSTAR TEMPERATURA** para seleccionar una temperatura de cocción **PERSONALIZADA**. pulse los botones **-** o **+** para ajustar la temperatura a 43 °C.
13. Seleccione de nuevo **YOGUR** para volver al ajuste del tiempo. Pulse los botones **-** o **+** para ajustar la hora a 10 horas (10:00).
14. Pulse **INICIAR** para empezar a cocinar. La olla a presión emitirá un pitido y se pondrá en marcha.
15. Cuando el temporizador haya terminado y la olla haya emitido un pitido, abra la tapa con cuidado y compruebe si el yogur se ha cuajado. Para ello, empuje suavemente el recipiente interior para ver si el yogur se agita sin separarse. Si el yogur está suelto, siga fermentando durante 1 o 2 horas más.
16. Retire el recipiente interior y deje enfriar a temperatura ambiente sin mezclar, unas 2 horas. Una vez que el yogur se haya enfriado, cubra el recipiente con film transparente y déjelo enfriar durante 6 horas en el frigorífico.
17. Mezcle el yogur enfriado hasta que quede completamente homogéneo.
18. Guarde el yogur en los recipientes herméticos que prefiera, se recomiendan recipientes de vidrio, durante un máximo de 2 semanas sin abrir. Una vez abierto el envase, consúmalo en un plazo de 7 días.

Nota: La función de cocción "Yogur" no dispone de las funciones "Inicio retardado" ni "Mantener caliente".

Al vacío

Al vacío es un método de cocción de carne o pescado en una bolsa sellada al vacío y apta para alimentos sumergida en agua. Necesitará pinzas, un termómetro y una bolsa de plástico resellable o al vacío, apta para alimentos.

1. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para abrirla.
2. Llène la olla interior con agua hasta la línea " $-\frac{1}{2}$ ". [Figura 18]
3. Cierre la tapa en la olla a presión y gírela en el

sentido de las agujas del reloj para fijarla. Mueva el interruptor de salida de vapor a la posición **"Ventilación"**.

4. Seleccione **AL VACÍO** y la pantalla mostrará la temperatura por defecto. Pulse los botones **- o +** para ajustar la temperatura. (**AJUSTAR TEMPERATURA** en este modo sólo admite la temperatura de cocción **PERSONALIZADA**).
5. Seleccione de nuevo **AL VACÍO** para volver al ajuste del tiempo, pulse los botones **- o +** para ajustar el tiempo.
6. Pulse **INICIAR** para empezar a cocinar. La olla a presión emitirá un pitido y se pondrá en marcha.
7. Mientras la olla se precalienta, prepare la carne o el pescado en una bolsa apta para alimentos y sellada al vacío.
8. Cuando la pantalla indique **"CALIENTE"**, retire la tapa y sumerja con cuidado los alimentos en la olla interior. [Figura 19]

Nota: Añada más agua si la carne o el pescado no están completamente sumergidos. Asegúrese de que el cierre de la bolsa está por encima de la línea de flotación.

9. Cierre y fije la tapa.
10. Cuando finalice la función de cocción, la pantalla mostrará **"FIN"** y la olla a presión emitirá 5 pitidos.

Nota: La función de cocción "Al vacío" no dispone de las funciones "Inicio retardado" ni "Mantener caliente".

Inicio retardado

El inicio retardado le permite añadir los ingredientes ahora, pero cocinar más tarde.

1. Seleccione una función de cocción y ajuste el tiempo de cocción, la temperatura y el nivel de presión según sea necesario.
2. Seleccione **INICIO RETARDADO**.
3. Pulse los botones **- o +** para ajustar el temporizador de inicio retardado de 10 minutos (00:10) a 24 horas (24:00).
4. Pulse **INICIAR**. La función de cocción se iniciará cuando finalice el temporizador de inicio retardado.

Nota: La función "Inicio retardado" no está disponible al usar las funciones de cocción "Saltear", "Yogur" ni "Al vacío".

Mantener caliente

La opción "Mantener caliente" puede utilizarse para mantener calientes o recalentar alimentos cocinados.

1. Coloque los alimentos en la olla interior.
2. Cierre la tapa en la olla a presión y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla. Mueva el interruptor de salida de vapor a la posición **"Ventilación"**. [Figura 20]
3. Seleccione **MANTENER CALIENTE** y pulse **AJUSTAR TEMPERATURA** para seleccionar una temperatura **BAJA** o **ALTA**.
4. Pulse los botones **- o +** para ajustar el tiempo hasta 12 horas.
5. Pulse **INICIAR** para empezar a calentar. La olla a presión emitirá un pitido y se pondrá en marcha.

Nota: Cuando caliente alimentos espesos o con fécula, remuévalos cada 40 o 60 minutos para garantizar un calentamiento uniforme.

6. Cuando finalice el temporizador, se detendrá el calentamiento y la pantalla mostrará **"FIN"**.

Nota: La función "Mantener caliente" no está disponible al usar las funciones de cocción "Saltear", "Yogur" ni "Al vacío".

Pastel

La función Pastel se puede utilizar para cocinar deliciosas tartas de queso y pasteles de capas. Necesitará un molde desmontable de 15 cm o un molde para tartas que entre dentro de la olla interior.

Nota: Para obtener instrucciones completas sobre cómo hacer una tarta de queso, siga nuestra receta de tarta de queso en olla a presión en la galería digital de recetas de cosori.com

1. Siga las instrucciones de la receta para la corteza y presiónela en el fondo del molde desmontable.
2. Mezcle el resto de los ingredientes de la tarta de queso y viértalos sobre la corteza.
3. Vierta 354 ml de agua en la olla interior y coloque la rejilla de vapor dentro, después coloque el molde desmontable sobre la rejilla de vapor. [Figura 21]
4. Cierre la tapa y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla.
5. Seleccione **PASTEL** y pulse los botones **- o +** para ajustar el tiempo al tiempo de cocción requerido de la receta.

Nota: El tiempo de Pastel predeterminado es de 30 minutos (00:30).

- Pulse **MANTENER CALIENTE** para desactivar la opción automática de MANTENER CALIENTE.
- Pulse **INICIAR** para empezar a cocinar. La olla a presión emitirá un pitido y se pondrá en marcha.
- Cuando finalice la función de cocción, la olla a presión emitirá 5 pitidos.
- Deje que la olla libere presión de forma natural durante 5 minutos y pulse el interruptor de liberación de vapor en "**Ventilación**" para liberar rápidamente el resto de la presión. Vea **Liberación natural** (página 13).
- La válvula de flotador bajará para indicar que la presión se ha liberado por completo. **[Figura 9]**
- Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para abrirla.
- Retire con cuidado la rejilla de vapor y el molde desmontable con unas manoplas, y páselos a una superficie apta para el calor. Deje que la tarta de queso se enfríe a temperatura ambiente y colóquela para que se enfríe en el frigorífico durante al menos 8 horas antes de servirla.

Restablecer funciones de cocción personalizadas

La olla a presión recordará el tiempo de cocción, la temperatura y el nivel de presión de los ajustes de la función de cocción ajustados hasta que reinicie los ajustes.

Para reiniciar todas las funciones de cocción:

- En el modo de espera, mantenga pulsado **CANCELAR** hasta que la olla a presión emita un pitido.
- Todos los ajustes de las funciones de cocción se restablecerán y volverán a sus ajustes predeterminados.

Apagado automático

Si el aparato permanece inactivo en las siguientes condiciones durante el tiempo especificado, cambiará automáticamente al modo Apagado. (Minutos)

Dispositivo encendido	Todas las funciones de cocción finalizadas
2	0

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Limpie la olla a presión, la olla interior, la rejilla de vapor y la tapa después de cada uso.

Su olla a presión tiene una carcasa de acero inoxidable resistente a las huellas dactilares para facilitar la limpieza.

Nota:

- No** utilice limpiadores abrasivos, estropajos metálicos ni utensilios metálicos en ninguna parte de la olla a presión ni en sus accesorios, incluyendo la olla interior. Estos rayarán o dañarán las superficies.
- Esta olla a presión no contiene piezas reparables por el usuario. Cualquier reparación debe ser realizada por un representante de servicio autorizado. Póngase en contacto con el **Servicio de atención al cliente** (consulte la página 25).

Cómo limpiar la base de la olla a presión

- Antes de limpiarla, desenchufe la olla a presión y déjala enfriar completamente. Retire la tapa para un enfriamiento más rápido.
 - No** lave ni seque la base de la olla a presión en el lavavajillas.

- Limpie el interior y el exterior de la cocina con un paño limpio y húmedo.
 - No** sumerja la base de la olla a presión en agua.
 - No** rocíe agua dentro de la olla. **[Figura 22]**
- Retire la olla interior. Limpie la resistencia con un paño suave y seco para asegurarse de que esté limpio de residuos.
- Deje que todas las superficies se sequen completamente antes de utilizar la olla a presión. **Siempre** asegúrese de que la resistencia del interior de la olla a presión esté seca antes de usarla.

Cómo limpiar la olla interna, la tapa, las piezas de la tapa y la rejilla de vapor

Nota:

- Recomendamos lavar a mano la olla interior, la tapa, las piezas de la tapa, el anillo de sellado y la rejilla de vapor.
- La olla interior, la tapa, las piezas de la tapa y la rejilla de vapor pueden lavarse en la rejilla superior del lavavajillas, pero pueden desgastarse más rápidamente con el tiempo.

1. Deje que la olla interior, la tapa, las piezas de la tapa y la rejilla de vapor se enfrien completamente. Limpie los restos de comida.
2. Aplique agua y jabón en una esponja suave y húmeda. Lave la olla interior y la rejilla de vapor y sumérlas en agua tibia y jabonosa si es necesario.
3. Limpie el interior de la tapa. Asegúrese de eliminar cualquier resto de comida del escudo antibloqueo y del anillo de sellado. **No** sumerja la tapa en agua.
4. Si es necesario, puede desmontar las piezas del interior de la tapa para lavarlas. Estas piezas son pequeñas y fáciles de perder, así que tenga cuidado.
 - a. Retire el escudo antibloqueo agarrándolo por ambos lados y tirando de él hacia arriba. **[Figura 7]**
Aclare y seque el escudo antibloqueo y vuelva a colocarlo dentro de la tapa.
 - b. Retire la tapa de silicona de la válvula de flotador. La válvula de flotador puede caerse inesperadamente sin la tapa de silicona, así que retírela con cuidado. **[Figura 23]**
 - c. Enjuague ambas piezas con agua limpia y vuelva a fijar la válvula de flotador en la tapa con el tapón de silicona de la válvula de flotador. **[Figura 24]**
5. Séquelas bien.
6. **Siempre** vuelva a colocar la olla interior en la olla a presión antes de enchufarla o encenderla.
 - a. Asegúrese de que el fondo exterior de la olla interior esté **seco** antes de colocarla en la olla a presión.

Cómo limpiar el colector de condensación

1. Retire el colector de condensación sujetando cada lado con los dedos pulgar e índice y separándolo de la olla a presión. **[Figura 25]**

Nota: **No** tire hacia abajo del colector de condensación.

2. Lave a mano el colector de condensación con agua y jabón o en la rejilla superior del lavavajillas. Séquelo bien.
3. Vuelva a colocar el colector de condensación. **[Figura 26]**

Nota: **Siempre** vuelva a colocar el colector de condensación antes de cocinar en la olla a presión. **No** utilice la olla a presión sin colocar el colector de condensación.

Cómo limpiar el anillo de sellado

1. Retire el anillo de sellado tirando del borde de la silicona hacia fuera del porta anillo de sellado. **[Figura 27]**

Nota: Asegúrese de que el anillo de sellado no presente deformaciones ni roturas. Si el anillo de sellado está dañado, póngase en contacto con el **Servicio de atención al cliente** (página 25).

2. Lave el anillo de sellado a mano con agua y jabón o en la rejilla superior del lavavajillas. Séquelo bien. **[Figura 28]**
3. Vuelva a colocar el anillo de sellado presionándolo firmemente en el porta anillo de sellado para evitar que se deforme. El anillo de sellado debe encajar perfectamente en el porta anillo de sellado y no debe caerse al levantar la tapa. **[Figura 29]**

Cómo eliminar los olores persistentes

1. Asegúrese de que todas las piezas de la tapa estén instaladas en la tapa. Consulte **Cómo limpiar la olla interna, la tapa, las piezas de la tapa y la rejilla de vapor** (página 20).
2. Añada 250 ml/1 taza de agua y 250 ml/1 taza de vinagre a la olla interior.
3. Seleccione **COCCIÓN A PRESIÓN** y pulse los botones **- o +** para ajustar el tiempo entre 5 y 10 minutos.
4. Pulse **INICIAR** para empezar a cocinar. La olla a presión emitirá un pitido y comenzará a cocinar.
5. Cuando finalice la función de cocción, la olla a presión emitirá 5 pitidos.
6. Pulse el interruptor de liberación de vapor en **"Ventilación"** para liberar rápidamente la presión.

Nota: La válvula de flotador bajará para indicar que la presión se ha liberado por completo.

7. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para abrirla.
8. Utilice guantes de cocina para retirar con cuidado la olla interior. Deseche la mezcla de agua y vinagre.
9. Deje enfriar la olla interior y séquela con una toalla suave.

Almacenamiento

1. Limpie y seque la olla a presión y todas sus piezas.
2. Coloque la olla interior y la rejilla de vapor en la olla a presión. Cierre la tapa de la olla a presión y gírela para fijarla en su sitio.
3. Enrolle el cable de alimentación en el sentido de las agujas del reloj alrededor de la base de la olla a presión y cuelgue el clip del cable de alimentación en el enganche del cable. **[Figura 30]**
4. Guarde la olla a presión en posición vertical. **No** le coloque nada encima.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
Sale vapor por el lateral de la tapa.	Es posible que falte el anillo de sellado o que no esté bien fijado. Abra la tapa y presione firmemente el anillo de sellado para fijarlo en el porta anillo de sellado. Vea Cuidado y mantenimiento (página 20).
	Puede que haya restos de comida pegados al anillo de sellado. Limpie el anillo de sellado. Vea Cuidado y mantenimiento (página 20).
	La tapa no está bien cerrada. Abra y cierre la tapa y asegúrese de que está bien cerrada. Vea Tapa de la olla a presión (página 11).
	El anillo de sellado puede estar deformado o roto. Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente (consulte la página 25).
	El borde interior de la olla puede estar torcido. Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente (consulte la página 25).
De vez en cuando se oye un chasquido.	El fondo exterior del recipiente interior puede estar húmedo. Seque el exterior de la olla interior.
	La placa de presión puede estar haciendo contacto cuando la temperatura aumenta en el interior de la olla a presión. Esto es normal.
La tapa es difícil de cerrar y asegurar.	Es posible que el anillo de sellado no esté bien instalado. Abra la tapa y presione firmemente el anillo de sellado para fijarlo en el porta anillo de sellado. Vea Cuidado y mantenimiento (página 20).
	La válvula de flotador puede estar atascada en la posición superior. Empuje la válvula de flotador hacia abajo con un utensilio largo.
La olla interior está pegada a la tapa o la tapa es difícil de quitar.	Mueva el interruptor de liberación de vapor a la posición "Ventilación" para permitir que se libere la presión y abra la tapa.
	Libere la presión (consulte la página 13) y golpee suavemente la válvula de liberación de vapor con un utensilio largo. Abra la tapa y limpie la válvula de flotador y la zona circundante antes de volver a utilizar la olla a presión.
La válvula de flotador no se eleva.	Puede haber restos de comida en la válvula de flotador o en la tapa de silicona de la válvula de flotador. Limpie bien la válvula de flotador y la tapa y realice una prueba de funcionamiento. Vea Cuidado y mantenimiento (página 20).
	Puede que no haya suficiente líquido en la olla interior. Añada líquido a la olla interior si es necesario y compruebe si se chamusca el fondo de la olla interior.
	La válvula de flotador puede estar obstruida por el mecanismo de cierre de la tapa. Golpee la válvula del flotador con un utensilio largo. Si la válvula de flotador no baja, apague la olla a presión y póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente (vea la página 25).
	La olla interior, la válvula de flotador, el tapón de silicona o la resistencia pueden faltar o estar dañados. Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente (consulte la página 25).
Pequeñas cantidades de vapor se escapan o se escucha un silbido de la válvula de liberación de vapor durante el ciclo de cocción.	El interruptor de liberación de vapor puede estar en la posición "Ventilación" . Mueva el interruptor a "Sellar" .
	La olla a presión puede estar regulando el exceso de presión. Esto es normal.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

<p>La pantalla está en blanco después de conectar la olla a presión a una toma de corriente.</p>	<p>Es posible que el enchufe no esté bien conectado a la olla a presión o a la toma de corriente. Asegúrese de que el enchufe esté bien sujeto. Si el enchufe está dañado, póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente (vea la página 25).</p>
	<p>Es posible que la toma de corriente no tenga corriente. Pruebe en otra toma de corriente.</p>
	<p>Puede que se haya fundido el fusible de la olla a presión. Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente (consulte la página 25).</p>
<p>Sale vapor de la válvula de salida de vapor cuando el interruptor de salida de vapor está en la posición "Sellar".</p>	<p>Puede que no haya suficiente líquido en la olla interior. Añada líquido si es necesario.</p>
	<p>Es posible que el sensor de presión no funcione correctamente. Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente (consulte la página 25).</p>
	<p>Es posible que la válvula de liberación de vapor no esté correctamente sellada. Mueva con seguridad el interruptor de liberación de vapor a "Ventilación" y nuevamente a "Sellar".</p>
<p>En la pantalla aparece el código de error "E1", "E2", "C6H" o "C6L".</p>	<p>Es posible que el sensor de presión esté averiado. Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente (consulte la página 25).</p>
<p>En la pantalla aparece el código de error "C7" o "NoPr".</p>	<p>Es posible que la resistencia no funcione. Póngase en contacto con el Servicio de atención al cliente (consulte la página 25).</p>
	<p>Puede que no haya suficiente líquido en la olla interior. Añada líquido si es necesario.</p>
	<p>Es posible que el interruptor de liberación de vapor no esté en la posición "Sellar".</p>
<p>En la pantalla aparece el código de error "Lid" (Tapa).</p>	<p>Es posible que la tapa no esté completamente sellada. Quite la tapa y vuelva a colocarla, y asegúrese de que esté bien cerrada. Vea Tapa de la olla a presión (página 11).</p>
	<p>No use la tapa de la olla a presión con la función de cocción "Saltear". Si selecciona la función de cocción "Saltear", retire la tapa.</p>
<p>En la pantalla aparece el código de error "PrSE".</p>	<p>Se ha acumulado presión durante una función de cocción sin presión. Mueva el interruptor de salida de vapor a la posición "Ventilación", o retire la tapa si no la necesita.</p>
<p>En la pantalla aparece el código de error "Quemadura de alimentos".</p>	<p>Puede que no haya suficiente líquido en la olla interior. Asegúrese de que la válvula de flotador esté en la posición baja y que se haya liberado la presión. Abra la tapa para inspeccionar el fondo de la olla interior.</p>
	<p>Es posible que se detecte una temperatura elevada en el fondo de la olla interior. La olla a presión bajará automáticamente la temperatura para evitar el sobrecalentamiento.</p>
	<p>Los depósitos de almidón en el fondo de la olla interior pueden haber causado un calentamiento desigual. Apague la olla a presión, libere la presión correspondiente e inspeccione el fondo de la olla interior.</p>

Si tu problema no aparece aquí, dirígete a **Atención al Cliente** (consulta la página 25).

INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA

Producto	Olla a presión de 5,7 litros
Modelo	CMC-CO601-SEU
<i>Para su propia referencia, le recomendamos encarecidamente que registre su número de pedido y la fecha de compra.</i>	
Fecha de compra	
Número de pedido	

Garantía limitada del producto Cosori

Garantía limitada del producto de dos (2) años* para el consumidor

Etekcit GmbH ("Etekcit") garantiza que el producto estará libre de defectos de material y mano de obra durante un periodo de 2 años a partir de la fecha de compra original (el "Período de garantía limitada"), siempre que el producto se haya utilizado de conformidad con sus instrucciones de uso y cuidado (p. ej., en el entorno previsto y en circunstancias normales). ***Esta garantía no limita sus derechos que puedan ser requeridos u otorgados por las leyes de protección del consumidor nacionales o regionales aplicables en su región, en cuyos casos el Período de garantía limitada se extiende de conformidad con los requisitos aplicables.**

Sus beneficios de garantía limitada

Durante el Período de garantía limitada y sujeto a la Política de garantía, Etekcit, a su sola y exclusiva discreción, (i) reembolsará el precio de la compra si la compra se realizó directamente en la tienda en línea de COSORI, (ii) reparará cualquier defecto de material o mano de obra, (iii) reemplazará el producto con otro producto de igual o mayor valor, o (iv) proporcionará crédito para la tienda por el monto del precio de compra.

¿Quién está cubierto?

La garantía limitada solo se extiende al comprador original del producto y no es transferible a ningún propietario posterior del producto, independientemente de si se transfirió la propiedad del producto durante el plazo especificado de la garantía limitada. El comprador original debe proporcionar verificación del defecto o mal funcionamiento y prueba de la fecha de compra para reclamar los Beneficios de garantía limitada.

Tenga cuidado con los distribuidores o vendedores no autorizados

Esta garantía limitada no se extiende a los productos comprados a distribuidores o vendedores no autorizados. La garantía limitada de Etekcit solo se extiende a los productos comprados a distribuidores o vendedores autorizados que estén sujetos a los controles de calidad de Etekcit y hayan aceptado cumplir con sus controles de calidad. Tenga en cuenta que los productos comprados en un sitio web o a un distribuidor no autorizado pueden ser falsificados, defectuosos, estar usados o es posible que no estén diseñados para usarse en su país. Puede protegerse a sí mismo y a sus productos asegurándose de comprar solo a Etekcit o a sus distribuidores autorizados. Si tiene alguna pregunta sobre un vendedor específico o cree que puede haber comprado su producto a un

vendedor no autorizado, póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al cliente.

¿Qué no se cubre?

- Desgaste normal, incluidas piezas de desgaste habitual o daños ocasionados por el mal uso.
- Si el comprante de compra ha sido alterado de alguna manera o se ha vuelto ilegible.
- Si el número de modelo, el número de serie o el código de la fecha de producción ha sido alterado, eliminado o se ha vuelto ilegible.
- Si se ha modificado el producto respecto de su condición original.
- Si el producto no se ha utilizado de conformidad con las indicaciones y las instrucciones del manual del usuario.
- Los daños causados por la conexión de periféricos, equipos adicionales o accesorios distintos a los recomendados en el manual del usuario.
- Los daños o defectos causados por accidentes, abuso, mal uso o mantenimiento inapropiado o inadecuado.
- Los daños o defectos causados por el mantenimiento o la reparación del producto realizada por un proveedor de servicios no autorizado o por cualquier otro que no sea Etekcit.
- Los daños o defectos que se produzcan durante el uso comercial, el uso de alquiler o cualquier uso que no esté previsto para el producto.
- Si la unidad ha sufrido daños, incluidos, entre otros, daños causados por animales, rayos, voltaje anormal, incendios, desastres naturales, transporte, lavavajillas o agua (a menos que el manual del usuario indique expresamente que el producto es apto para el lavavajillas).
- Los daños fortuitos o imprevistos.
- Los daños o defectos que excedan el coste del producto.

Reclamación de su servicio de garantía limitada en 5 sencillos pasos:

1. Asegúrese de que su producto se encuentre dentro del período de garantía limitada especificado.
2. Asegúrese de tener una copia de la factura y la identificación del pedido o el comprobante de compra.
3. Asegúrese de tener el producto. NO deseche su producto antes de contactarnos.
4. Póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al cliente.
5. Una vez que nuestro equipo de Atención al cliente haya aprobado su solicitud, devuelva el producto con una copia de la factura y la identificación del pedido.

Vía de recurso único y exclusivo

LA GARANTÍA LIMITADA ANTERIOR CONSTITUYE LA RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DE ETEKCIT CORPORATION Y SU RECURSO ÚNICO Y EXCLUSIVO POR CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER GARANTÍA U OTRA FALTA DE CUMPLIMIENTO CON RESPECTO AL PRODUCTO CUBIERTO POR ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO. ESTA GARANTÍA LIMITADA ES EXCLUSIVA Y REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS. NINGÚN EMPLEADO DE ETEKCIT CORPORATION O NINGUNA OTRA PARTE INTERESADA ESTÁ AUTORIZADA A OTORGAR GARANTÍAS ADEMÁS DE LA GARANTÍA LIMITADA QUE SE INDICA EN LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO.

Descargo de responsabilidad de las garantías limitadas

EN LA MEDIDA MÁXIMA ESTABLECIDA POR LA LEY APLICABLE, EXCEPTO SEGÚN LO GARANTIZADO EN LA PRESENTE POLÍTICA DE GARANTÍA LIMITADA

DEL PRODUCTO, ETEKCITY CORPORATION PROPORCIONA LOS PRODUCTOS QUE USTED COMPRA A ETEKCITY CORPORATION "EN LAS CONDICIONES EN QUE SE ENCUENTRAN" Y POR EL PRESENTE DOCUMENTO ETEKCITY CORPORATION RECHAZA TODAS LAS GARANTÍAS DE CUALQUIER TIPO, YA SEAN EXPLÍCITAS O IMPLÍCITAS, LEGALES O DE OTRO TIPO, LO QUE INCLUYE, ENTRE OTRAS, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD, NO VIOLACIÓN E IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR.

Limitaciones de responsabilidad

EN LA MEDIDA MÁXIMA ESTABLECIDA POR LA LEY APLICABLE, EN NINGÚN CASO ETEKCITY CORPORATION, SUS AFILIADOS O SUS OTORGANTES DE LICENCIAS, PROVEEDORES DE SERVICIOS, EMPLEADOS, AGENTES, FUNCIONARIOS O DIRECTORES SERÁN RESPONSABLES DE:

(a) LOS DAÑOS DE CUALQUIER TIPO QUE SURJAN DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS A ETEKCITY CORPORATION, O EN CONEXIÓN A ESTOS, QUE EXCEDAN EL PRECIO DE COMPRA QUE EL COMPRADOR HAYA PAGADO POR DICHS PRODUCTOS, O

(b) LOS DAÑOS INDIRECTOS, ESPECIALES, FORTUITOS, IMPREVISTOS O PUNITIVOS, INCLUSO SI SE HA ADVERTIDO A ETEKCITY CORPORATION O A UNO DE SUS PROVEEDORES DE LA POSIBILIDAD O PROBABILIDAD DE QUE SE PRODUZCAN DICHS DAÑOS,

E INDEPENDIENTEMENTE DE QUE SE PRODUZCAN POR AGRAVIOS (INCLUIDA LA NEGLIGENCIA), INCUMPLIMIENTO DE CONTRATOS O DE OTRO MODO. EN NINGÚN CASO NUESTRA RESPONSABILIDAD EXCEDERÁ LA CANTIDAD REAL QUE USTED PAGÓ POR EL PRODUCTO DEFECTUOSO NI, EN NINGÚN CASO, SEREMOS RESPONSABLES DE CUALQUIER DAÑO O PÉRDIDA IMPREVISTA, FORTUITA, ESPECIAL O PUNITIVA, YA SEA DIRECTA O INDIRECTA.

EXCEPTO SEGÚN LO CUBIERTO EN LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO, ETEKCITY CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE LOS COSTES ASOCIADOS CON EL REEMPLAZO O LA REPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS COMPRADOS A ELLA, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, LOS COSTES DE MAÑO DE OBRA, INSTALACIÓN O DE OTRO TIPO EN LOS QUE HAYA INCURRIDO EL USUARIO Y, EN PARTICULAR, CUALQUIER COSTE RELACIONADO CON LA REMOCIÓN O EL REEMPLAZO DE CUALQUIER PRODUCTO.

Otros derechos que puede tener

ALGUNAS JURISDICCIONES NO PERMITEN: (1) LA EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; (2) LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS; O (3) LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS FORTUITOS O IMPREVISTOS, POR LO QUE ES POSIBLE QUE LAS EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD EN LA PRESENTE POLÍTICA NO SE APLIQUEN A SU CASO. EN ESTAS JURISDICCIONES SOLO TIENE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS QUE SE REQUIEREN EXPRESAMENTE DE ACUERDO CON LA LEY APLICABLE. LAS LIMITACIONES DE GARANTÍAS, RESPONSABILIDAD Y RECURSOS SE APLICAN EN LA MEDIDA MÁXIMA PERMITIDA POR LA LEY.

SI BIEN ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, ES POSIBLE QUE TENGA OTROS DERECHOS EN SU JURISDICCIÓN. ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA ESTÁ SUJETA A LAS LEYES APLICABLES QUE SE APLICAN A USTED Y AL PRODUCTO. CONSULTE LAS LEYES DE SU JURISDICCIÓN PARA COMPRENDER POR COMPLETO SUS DERECHOS.

Cambios a la presente política

Podemos cambiar los términos y condiciones, y

la disponibilidad de la presente garantía limitada a nuestra discreción, pero los cambios no serán retroactivos.

Esta garantía la otorga:
Etekcify GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Alemania

ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene alguna pregunta o duda relacionada con su nuevo producto, póngase en contacto con nuestro equipo de Atención al Cliente.

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150,
Tustin, CA 92782, USA

Correo electrónico: support.eu@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.de@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com

**Antes de ponerse en contacto con el servicio de Atención al Cliente, tenga a mano su factura en formato PDF o capturas de pantalla.*

Table des matières

Contenu du paquet	1
Spécifications	1
Importantes Mesures De Sécurité	2
Apprenez À Connaître Votre Autocuiseur	9
Schéma de l'autocuiseur	9
Schéma de l'affichage	9
Couvercle de l'autocuiseur	11
Joint d'étanchéité	11
Protection anti-blocage	11
Soupape à flotteur	11
Cuve interne	12
Grille à vapeur	12
Étapes de cuisson sous pression	12
Libérer la pression	13
Avant Une Première Utilisation	14
Configuration	14
Test de fonctionnement	14
Fonctions De Cuisson	15
Tableau de référence des fonctions de cuisson (cuisson sous pression)	15
Tableau de référence des fonctions de cuisson (cuisson hors - pression)	16
Personnaliser les paramètres des fonctions de cuisson	16
Cuisson sous pression	17
Cuisson lente	17
Sauté	18
Yaourt	18
Sous Vide	18
Démarrage différé	19
Maintenir au chaud	19
Gâteau	19
Réinitialisation des fonctions de cuisson personnalisées	20
Entretien Et Maintenance	20
Nettoyage de la base de l'autocuiseur	20
Nettoyage de la cuve interne, du couvercle, des pièces du couvercle et de la grille vapeur	20
Nettoyage du collecteur de condensation	21
Nettoyage du joint d'étanchéité	21
Suppression des odeurs persistantes	21
Stockage	21
Dépannage	22
Informations Sur La Garantie	24
Support À La Clientèle	25

Contenu du paquet

- 1 x Autocuiseur de 5,7 litres
- 1 x Cuve interne
- 1 x Grille à vapeur
- 1 x Cuillère à soupe
- 1 x Palette à riz
- 1 x Verre doseur
- 1 x Livre de recettes
- 1 x Mode d'emploi
- 1 x Guide de référence rapide

Spécifications

Modèle	CMC-CO601-SEU
Alimentation électrique	220 à 240V CA, 50/60 Hz
Puissance nominale	1100 W
Commande Pression	Basse pression : 2,9 à 8 psi (20 à 55 kPa) Haute pression : 5,8 à 12,3 psi (40 à 85 kPa)
Capacité	5,7 L / 6,0 qt (pour 4 à 6 personnes)
Dimensions	32 x 34 x 31,7 cm (P x l x H) / 12,6 x 13,4 x 12,5 po.
Poids	5,4 kg / 11,9 lb
Consumo de energia en modo apagado	<0.5 W

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Suivez les consignes élémentaires de sécurité lorsque vous utilisez votre autocuiseur. Lisez toutes les instructions.

Principaux points de sécurité

- Cet appareil cuit sous pression. Toute utilisation incorrecte peut entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'autocuiseur est correctement fermé avant toute utilisation. Consultez **Couvercle de l'autocuiseur** (page 11).
 - **ATTENTION** : verrouillez et scellez toujours correctement le couvercle avant de procéder à la cuisson sous pression.
 - **Ne touchez pas** les surfaces chaudes. Utilisez les poignées. **Ne déplacez jamais** l'autocuiseur en cours d'utilisation.
 - Soyez prudent lorsque vous ouvrez l'autocuiseur, car de la vapeur chaude peut s'en échapper, ce qui constitue un risque pour la sécurité.
 - **N'obstruez pas** les ouvertures de ventilation.
- De la vapeur chaude est libérée par les ouvertures. Éloignez vos mains et votre visage des ouvertures.
- **Ne touchez pas** la soupape de dégagement de vapeur ou la zone proche de la soupape pendant la cuisson. **Ne couvrez pas** la surface avec un torchon.
 - Utilisez **toujours** des gants résistants à la chaleur, des tampons ou des mitaines pour four lorsque vous manipulez des matériaux chauds.
 - N'utilisez **jamais** l'autocuiseur sans la cuve interne en place.
 - **Ne forcez pas** l'ouverture du couvercle. N'ouvrez le couvercle **que** si toute la pression a été relâchée et que la soupape à flotteur est retombée dans le couvercle.

Lisez attentivement et complètement ce manuel et conservez-le pour un usage ultérieur. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures graves ou des dommages.

⚠ AVERTISSEMENT

Sécurité générale

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, **n'immergez pas** l'autocuiseur, le cordon ou les prises dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas et avant tout nettoyage. Laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer ou de le ranger.
- **Ne laissez pas** les enfants à proximité de l'autocuiseur lorsqu'il est utilisé.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils **ne jouent pas** avec l'autocuiseur.
- **Ne laissez pas** les enfants nettoyer ou effectuer l'entretien de l'autocuiseur.
- **N'utilisez pas** votre autocuiseur s'il est endommagé, s'il ne fonctionne pas ou si le cordon ou la fiche sont endommagés. Contactez le **Support à la clientèle** (voir page 25).
- Toute utilisation d'accessoires ou pièces de rechange non recommandés par COSORI peut engendrer des blessures. L'utilisation de tout autre couvercle d'autocuiseur ou cuves internes peut provoquer des blessures et endommager l'autocuiseur.
- **N'utilisez pas** en extérieur.
- **Ne placez pas** l'autocuiseur ou l'une de ses parties sur une cuisinière, à proximité de brûleurs électriques ou à gaz, ou dans un four qui chauffe.
- **Ne placez pas** d'aliments, de liquides ou d'objets étrangers sur la plaque chauffante.
- Assurez-vous **toujours** que l'élément chauffant est propre avant d'insérer la cuve interne.
- Pour éteindre l'autocuiseur et le déconnecter, appuyez sur **ANNULER** pour arrêter la cuisson, puis débranchez-le. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. **Ne jamais** tirer sur le cordon d'alimentation.
- Veillez à ce que la plaque chauffante soit propre et que le dessous de la cuve interne soit sec avant d'insérer la cuve interne.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez votre autocuiseur (ou retirez la cuve interne) s'il contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- Placez **toujours** la cuve interne sur une surface résistant à la chaleur après l'avoir retirée de l'autocuiseur.
- **N'utilisez pas** les grille à vapeur et cuve interne incluses dans un four à micro-ondes, sur une cuisinière ou un grill, ou dans un four.

Lisez attentivement et complètement ce manuel et conservez-le pour un usage ultérieur. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures graves ou des dommages.

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne nettoyez pas** avec des tampons à récurer métalliques. Des fragments de métal peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- **Ne placez** rien sur le dessus de votre autocuiseur.
- **Ne stockez** rien à l'intérieur de votre autocuiseur ou de votre cuve interne amovible, à l'exception des accessoires COSORI recommandés.
- Cet autocuiseur n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Cet autocuiseur peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités sensorielles, physiques ou mentales sont réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou formés à l'utilisation de l'autocuiseur d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers encourus.
- **Ne laissez pas** les enfants nettoyer ou effectuer l'entretien de l'autocuiseur, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- **Ne modifiez pas** les mécanismes de sécurité au-delà des instructions données dans la section **Entretien et maintenance** (page 20).
- **N'utilisez que** selon les instructions de ce manuel. **N'utilisez pas** à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne convient pas à un usage commercial. **Uniquement** pour usage domestique.

Remarque : consultez **Entretien et maintenance** pour obtenir des instructions sur le nettoyage de l'autocuiseur, de toutes les pièces et de tous les accessoires (page 20).

Pendant la cuisson

- **ATTENTION :** risque d'électrocution. Ne cuisinez **que** dans la cuve interne amovible. **Ne versez** aucun liquide directement dans l'autocuiseur.
- Utilisez sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source de chaleur ou de tout liquide.
- La cuve interne amovible est extrêmement chaude pendant l'utilisation et peut être lourde lorsqu'elle est remplie d'ingrédients.
- Il convient d'être extrêmement prudent lors de l'utilisation de récipients constitués de matériaux autres que le métal ou le verre.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que toutes les ouvertures de ventilation sont exemptes de

Lisez attentivement et complètement ce manuel et conservez-le pour un usage ultérieur. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures graves ou des dommages.

⚠ AVERTISSEMENT

débris alimentaires.

- Placez **toujours** le commutateur de libération de pression sur « **Seal** » (sceller) lors de l'utilisation des fonctions de cuisson sous pression.
- La vapeur chaude provenant de la soupape de décharge de vapeur peut provoquer des brûlures.
- Assurez-vous que le joint d'étanchéité est **toujours** correctement fixé dans son support. Pour de plus amples informations, consultez **Nettoyage du joint d'étanchéité** (page 21).
- Assurez-vous que l'autocuiseur est **toujours** correctement fermé avant toute cuisson sous pression.
- N'utilisez **jamais** votre autocuiseur sans ajouter de liquide, car cela endommagerait gravement ce dernier.
- **Ne dépassez pas** la ligne de remplissage maximale (consultez **Cuve interne**, page 12).



- **ATTENTION** : Évitez les recettes qui contiennent plus de 60 ml / 1/4 de tasse d'huile ou de matières grasses. L'utilisation d'huile chaude pendant la cuisson sous pression peut provoquer des brûlures.



- **Ne remplissez pas** l'autocuiseur à plus de la moitié de la capacité de la cuve interne. Lorsque vous cuisez des aliments qui gonflent, tels que du riz ou des légumes déshydratés, **ne remplissez pas** l'autocuiseur à plus de la moitié de la capacité de la cuve interne.
- Soyez extrêmement prudent lors de la cuisson et de la décompression d'aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine, les pois cassés, les nouilles, etc., car ces aliments peuvent mousser ou éclabousser et risquent d'obstruer le tuyau et/ou la soupape d'évacuation de la vapeur.
- Soyez prudent lors de la cuisson d'aliments pâteux afin d'éviter que les aliments ne soient éjectés.
- En cuisant de la viande avec la peau, celle-ci peut gonfler sous l'effet de la pression. **Ne piquez pas** la viande lorsque la peau est gonflée, car vous risquez de vous brûler.
- Placez **toujours** les accessoires chauds et la cuve interne amovible sur une surface résistante à la chaleur.
- Ne forcez **jamais** l'ouverture du couvercle tant qu'il y a de la pression à l'intérieur. Attendez **toujours** que

Lisez attentivement et complètement ce manuel et conservez-le pour un usage ultérieur. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures graves ou des dommages.

⚠ AVERTISSEMENT

la soupape à flotteur s'abaisse avant d'ouvrir le couvercle. Consultez **Couvercle de l'autocuiseur** (page 11), **Soupape à flotteur** (page 12), et **Libérer la pression** (page 13).

- N'utilisez **que** le couvercle d'origine pour la cuisson sous pression. L'utilisation d'un autre couvercle pour la cuisson sous pression peut provoquer des blessures.
- Flotteur de la soupape levé : **n'ouvrez pas** le couvercle. Flotteur de la soupape baissé : le couvercle s'ouvre en toute sécurité. **Ne forcez pas** l'ouverture du couvercle lorsque le flotteur de la soupape est encore en position haute.
- Si la cuve interne colle au couvercle, placez le commutateur de dégagement de la vapeur en position « **Vent** » pour relâcher l'effet ventouse. Consultez **Couvercle de l'autocuiseur** (page 11).
- **N'exposez pas** les mains, le visage ou la peau au-dessus de la soupape d'échappement de la vapeur.
- **Ne touchez pas** les accessoires ou la cuve interne pendant ou immédiatement après la cuisson.
- **Ne placez pas** de papier, de carton ou de plastique dans votre autocuiseur, ou tout autre matériau susceptible de s'enflammer ou de fondre.
- **N'utilisez pas** cet autocuiseur pour de la friture ou de la friture sous pression.
- **N'obstruez pas** les ouvertures de ventilation. De la vapeur chaude est

libérée par les ouvertures. Éloignez vos mains et votre visage des ouvertures.

- **AVERTISSEMENT** : les aliments répandus peuvent provoquer de graves brûlures. Conservez l'autocuiseur et son cordon hors de portée des enfants. **Ne faites jamais** passer le cordon par-dessus le bord du plan de travail, n'utilisez **jamais** une prise située sous le plan de travail, et n'utilisez **jamais** de rallonge électrique.
- La soupape et le tuyau d'évacuation de la vapeur permettent à la vapeur de s'échapper. Vérifiez ces pièces avant chaque utilisation pour vous assurer qu'elles ne sont pas bloquées ou obstruées par des aliments.
- **Ne laissez pas** votre autocuiseur sans surveillance lors de son utilisation.
- **Ne touchez pas** l'élément chauffant après la cuisson, car il est chaud et peut provoquer des brûlures.

Alimentation et cordon

- Cet autocuiseur utilise un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'être tiré ou attrapé par les enfants, ou de s'emmêler ou de provoquer des trébuchements.
- **N'utilisez pas** avec une rallonge électrique. Cet autocuiseur n'est conçu que pour un usage sur plan de travail.
- **N'utilisez pas** d'adaptateur secteur.

Lisez attentivement et complètement ce manuel et conservez-le pour un usage ultérieur. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures graves ou des dommages.

⚠ AVERTISSEMENT

- **Ne laissez pas** le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Conservez l'autocuiseur et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **N'utilisez jamais** de prise située sous le plan de travail lorsque vous branchez votre autocuiseur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Arovast Corporation ou par des personnes ayant une qualification similaire afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Veuillez contacter le **Support à la clientèle** (page 25).
- Branchez toujours sur une prise électrique mise à la terre. Ne modifiez en aucune façon la fiche.
- Votre autocuiseur doit uniquement être utilisé avec des systèmes électriques de 220–240 V, 50/60 Hz. Ne le branchez pas sur un autre type de prise.
- Si l'appareil est de type mis à la terre, le cordon ou la rallonge doit être un câble 3 fils avec mise à la terre.

Champs électromagnétiques (CEM)

L'autocuiseur COSORI est conforme à toutes les normes concernant les champs électromagnétiques (CEM). S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions du présent manuel d'utilisation, l'utilisation de l'appareil est sûre, au regard des preuves scientifiques disponibles à ce jour.

Remarque : *les articles marqués du symbole suivant peuvent atteindre des températures élevées et doivent être manipulés avec précaution.*

⚠ AVERTISSEMENT

Lisez attentivement et complètement ce manuel et conservez-le pour un usage ultérieur. Le non-respect des consignes de sécurité peut entraîner des blessures graves ou des dommages.



ATTENTION :
surfaces chaudes.



Ce symbole signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers, mais doit être remis à

un centre de collecte approprié en vue de son recyclage. Une élimination et un recyclage appropriés contribuent à protéger les ressources naturelles, la santé humaine et l'environnement. Pour de plus amples informations concernant l'élimination et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité, le service d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Ce produit est conforme à la directive RoHS.

Ce produit est conforme à la directive 2011/65/UE, et ses amendements, relative à la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE AUTOCUISEUR

Votre autocuiseur COSORI combine les fonctions de cuisson 9 en 1 pour cuire les aliments 70 % plus rapidement que les méthodes de cuisson traditionnelles. Grâce à ses commandes conviviales, son couvercle froid au toucher, sa cuve interne anti-adhésive et son commutateur d'évacuation de la vapeur en toute sécurité, l'autocuiseur COSORI est la star de votre cuisine.

Schéma de l'autocuiseur [Figure 1.1]

- | | | |
|---|---|--|
| A. Couvercle de l'autocuiseur | I. Canal de collecte de l'eau | S. Élément chauffant |
| B. Soupape d'évacuation de la vapeur | J. Broche de verrouillage | T. Coussinets antidérapants en silicone |
| C. Couvercle à flotteur | K. Bouchon en silicone | U. Cordon électrique |
| D. Poignée du couvercle | L. Protection anti-blocage | V. Pince du cordon électrique |
| E. Commutateur d'évacuation de la vapeur | M. Tuyau d'évacuation de la vapeur | W. Panneau de commande |
| F. Marqueur du couvercle | N. Support du joint d'étanchéité | X. Affichage |
| G. Support du couvercle | O. Joint d'étanchéité | Y. Grille à vapeur |
| H. Poignées de l'autocuiseur | P. Collecteur de condensation | Z. Crochet pour cordon |
| | Q. Lignes de remplissage | AA. Base de l'autocuiseur |
| | R. Cuve interne | |

Schéma de l'affichage

Panneau de commande [Figure 1.3]

- | | |
|--|------------------------|
| 1. Barre de progression | 6. Maintenir au chaud |
| 2. Affichage | 7. Annuler |
| 3. Réglage heure/temp. / Marche/arrêt sonnerie | 8. Réglage température |
| 4. Fonctions de cuisson | 9. Démarrage différé |
| 5. Réglage de la pression | 10. Démarrer |

Boutons du panneau de commande

Barre de progression	Clignote pour indiquer l'étape de cuisson qui a débuté et devient fixe pour indiquer l'étape de cuisson active.
Affichage	<ul style="list-style-type: none"> • Affiche le temps de cuisson et la température lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée/personnalisée. • Le temps est affiché au format HH:MM et décompte à la hausse ou à la baisse en fonction de la fonction et de l'étape de cuisson. • Affiche la température en °C (Celsius) pendant la cuisson sans pression, à l'exception du maintien au chaud. • Affiche des messages concernant le couvercle et l'état de la cuisson. Consultez Messages affichés (page 11).

Réglage de l'heure et de la température	Permet de régler le temps de cuisson, la température, la minuterie de départ différé et la minuterie de maintien au chaud.	
Marche/arrêt du vibreur	<ul style="list-style-type: none"> Active et désactive les sons de l'autocuiseur. En veille : <ul style="list-style-type: none"> Maintenez le bouton + enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche « S ON », le son est activé. Maintenez le bouton - enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche « S OFF », le son est désactivé. <p>Remarque : les alertes de sécurité et d'erreur ne peuvent pas être désactivées.</p>	
Fonctions de cuisson	Fonctions de cuisson sous pression : Cuisson sous pression Riz Vapeur Gâteau Flocons d'avoine/ Porridge Ragoût/Bouillon Haricots/céréales Viande/volaile	Fonctions de cuisson hors pression : Cuisson lente Sauté Yaourt Sous Vide Maintenir au chaud
Réglage de la pression	Règle la pression sur « Basse » ou « Élevée » pour la cuisson sous pression.	
Réglage de la température	<ul style="list-style-type: none"> Règle la température sur « Basse », « Élevée », ou « Perso ». <p>Remarque : Le réglage de la température sur « Perso » vous permet d'augmenter ou de diminuer la température pour « Sauté », « Yaourt » et « Sous Vide » à l'aide des boutons - ou +.</p>	
Maintenir au chaud	<ul style="list-style-type: none"> Activation/désactivation de la fonction Maintenir au chaud. Peut être utilisé comme fonction de cuisson pour réchauffer les aliments. Pour de plus amples informations, consultez Maintenir au chaud (page 19). <p>Remarque : s'active automatiquement pour toutes les fonctions de cuisson, à l'exception de « Sauté », « Yaourt » et « Sous Vide ».</p>	
Démarrage différé	<ul style="list-style-type: none"> Retarde le démarrage d'une fonction de cuisson. <p>Remarque : le Démarrage différé n'est pas disponible pour « Sauté », « Yaourt » et « Sous Vide ».</p>	
Démarrer	Lance la fonction de cuisson sélectionnée.	
Annuler	Arrête à tout moment la fonction de cuisson.	

Affichage [Figure 1.2-a]

Messages affichés

[Figure 1.2-b]	L'autocuiseur est en veille.
[Figure 1.2-c]	Le couvercle n'est pas en place ou n'est pas correctement fermé.
[Figure 1.2-d]	L'autocuiseur est en cours de préchauffage/pressurisation.
[Figure 1.2-e]	L'autocuiseur est prêt pour l'ajout d'aliments dans la cuve interne lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson « Sauté » ou « Sous Vide ».
[Figure 1.2-f]	<p>L'écran affiche l'un des éléments suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quand une fonction de cuisson est active, la minuterie effectue un compte à rebours et affiche le temps de cuisson restant jusqu'à ce que la fin de la cuisson. 2. Lorsque le Démarrage différé est activé, la minuterie compte à rebours jusqu'à ce que la fonction de cuisson commence. 3. Quand la fonction Maintenir au chaud est activée, la minuterie compte à partir de 00:00, indiquant la durée pendant laquelle les aliments ont été réchauffés.
[Figure 1.2-g]	La fonction de cuisson est terminée et « Maintenir au chaud » est désactivé.
[Figure 1.2-h] [Figure 1.2-i]	L'autocuiseur peut surchauffer en raison d'un manque de liquide. Pour de plus amples informations, consultez Dépannage (page 22).

Couvercle de l'autocuiseur

- Lorsque vous cuisinez avec une fonction de cuisson sous pression, le commutateur d'évacuation de la vapeur se met automatiquement en position « **Seal** » (scellé) une fois fermé. **[Figure 2]**
- Lorsque vous cuisinez avec une fonction de cuisson sans pression, placez toujours le commutateur d'évacuation de la vapeur en position « **Vent** ». **[Figure 3]**
- Le couvercle se verrouille lorsque la pression est générée et se déverrouille lorsque la pression est complètement relâchée.
- Lorsque vous utilisez une fonction de cuisson sans pression, le couvercle **ne se verrouille pas**, ce qui vous permet de goûter les aliments en cours de cuisson.
- Pour retirer le couvercle, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour aligner le point orange sur le couvercle avec le point orange sur la base de l'autocuiseur, puis soulevez-le. **[Figure 4]**
- Pour fermer et sécuriser le couvercle, alignez le point orange sur le couvercle avec le point orange sur la base de l'autocuiseur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. **[Figure 5]**
- Pour plus de commodité, le couvercle peut être placé dans le support de couvercle situé à l'arrière de la base de l'autocuiseur. **[Figure 6]**

Remarque :

- Attendez **toujours** que la soupape à flotteur s'abaisse avant de retirer le couvercle.
- L'autocuiseur émet un son lorsque le couvercle est fermé et ouvert, ce qui vous permet de savoir si le couvercle est bien fixé ou non.

Joint d'étanchéité

Le joint d'étanchéité (préinstallé) permet une fermeture hermétique entre la cuve interne et le couvercle.

Consultez **Nettoyer le joint d'étanchéité** pour obtenir plus d'informations (page 21).

Protection anti-blocage

La protection anti-blocage empêche les aliments d'obstruer le tube d'évacuation de la vapeur et aide à réguler la pression pendant le processus de cuisson. **[Figure 7]**

Soupape à flotteur

- La soupape à flotteur indique s'il y a de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.
- La soupape à flotteur levée signifie qu'il y a de la pression à l'intérieur. **[Figure 8]**
- La soupape à flotteur indique s'il y a de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur. La soupape à flotteur baissée signifie qu'il n'y a pas de pression à l'intérieur. **[Figure 9]**

Remarque : N'essayez **jamais** de retirer le couvercle lorsque la soupape à flotteur est en position haute.

Cuve interne

La cuve interne est faite en aluminium avec un revêtement antiadhésif en céramique.

ATTENTION :

- **Ne remplissez pas** la cuve interne plus haut que la ligne « **PC MAX**— $\frac{2}{3}$ » (cuisson sous pression maximale), figurant sur la cuve interne.
- **Ne remplissez pas** la cuve interne plus haut que la ligne « — $\frac{1}{2}$ » lors de la cuisson d'aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine, les pois cassés, les nouilles, etc. Ces aliments peuvent mousser ou éclabousser et risquent d'obstruer le tube et/ou la soupape d'évacuation de la vapeur.

Grille à vapeur


La grille à vapeur peut être utilisée pour cuire des légumes et des viandes à la vapeur, pour maintenir des récipients adaptés à l'autocuiseur et pour préparer des gâteaux (consultez **Gâteau**, page 19).

Remarque : *N'utilisez que des récipients résistants à la chaleur et à l'eau sur la grille à vapeur et à l'intérieur de l'autocuiseur.*

Étapes de cuisson sous pression

La cuisson sous pression se déroule en trois étapes :

1. PRÉCHAUFFAGE :

- L'écran affiche  et la barre de progression s'allume sous « PRÉCHAUFFAGE ».
- La soupape à flotteur remonte lorsqu'une pression suffisante a été générée.

Remarque :

- Le temps nécessaire à l'autocuiseur pour générer de la pression dépend de ce que vous cuisinez, de la quantité de liquide, de la quantité d'aliments et du réglage de la température. Les aliments congelés prennent le plus de temps, tandis que cela sera plus rapide pour les aliments décongelés.
- Le temps de cuisson **n'inclut pas** le temps de préchauffage. Le temps de préchauffage **ne s'affiche pas** à l'écran.

2. CUISSON :

- Une fois le préchauffage terminé, l'écran affiche le compte à rebours. La barre de progression s'allume sous « CUISSON ».
- Le niveau de pression sélectionné (« BASSE » ou « ÉLEVÉE ») est maintenu pendant la phase de « CUISSON ».

Remarque : *le temps de cuisson, le niveau de pression et la température peuvent être ajustés à tout moment pendant la cuisson.*

3. MAINTENIR AU CHAUD :

- Une fois la cuisson terminée, l'écran affiche une minuterie partant de « 00:00 » et la barre de progression s'allume sous « MAINTENIR AU CHAUD ».
- Si vous annulez la fonction automatique de maintien au chaud avant de lancer une fonction de cuisson sous pression, l'écran affiche « END » (fin) à la fin de la cuisson et commence à relâcher la pression naturellement jusqu'à ce que la soupape à flotteur s'abaisse (consultez **Maintenir au chaud**, page 19).
- Si la fonction automatique de maintien au chaud n'est pas annulée avant la cuisson, une fois la cuisson terminée, l'écran affiche le minuteur à partir de « 00:00 » jusqu'à ce que vous appuyiez sur **ANNULER**.

Remarque : *Vous pouvez également utiliser les fonctions Quick Release (libération rapide) ou Timed Pressure Release (libération de pression programmée) pour relâcher la pression. (consultez **Libérer la pression**, page 13).*

Libérer la pression

Lorsque vous utilisez une fonction de cuisson sous pression (Cuisson sous pression, riz, vapeur, gâteau, flocons d'avoine/porridge, ragoût, haricots/céréales, et viande/volaille), vous devez dépressuriser l'autocuiseur avant d'ouvrir le couvercle.

ATTENTION : attendez **toujours** que la soupape à flotteur s'abaisse avant d'ouvrir le couvercle.

Il existe trois façons de dépressuriser l'autocuiseur :

LIBÉRATION NATURELLE

L'autocuiseur relâchera la pression normalement une fois le temps écoulé.

- La cuisson s'arrête progressivement et la pression se relâche naturellement jusqu'à écoulement du temps. Lorsque la libération naturelle est terminée, la soupape à flotteur s'abaisse.
- Le commutateur d'évacuation de la vapeur reste en position « **Seal** » (scellé). Une fois que la soupape à flotteur est retombée, le couvercle se déverrouille automatiquement.
- Nous vous recommandons de relâcher naturellement la pression lorsque vous cuisinez des soupes, des ragoûts, des chilis, des pâtes, des flocons d'avoine, des bouillies, des haricots, des céréales et des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, afin d'éviter les éclaboussures.

Remarque : la libération naturelle peut prendre jusqu'à 40 minutes en fonction du plat.

LIBÉRATION RAPIDE

Vous pouvez libérer la vapeur manuellement en utilisant le commutateur de libération de la vapeur (voir page 9).

- La cuisson s'arrête rapidement car la pression est relâchée rapidement, ainsi que la **vapeur chaude**.
- Une fois la phase de cuisson terminée, placez le commutateur d'évacuation de la vapeur en position « **Vent** ».

Remarque : Si l'autocuiseur libère trop de vapeur, placez le commutateur d'évacuation de la vapeur sur « **Seal** » et laissez le reste de la pression s'évacuer naturellement.

- Nous vous recommandons de libérer rapidement la pression lors de la cuisson des légumes et des fruits de mer afin de vous assurer que les aliments ne sont pas trop cuits.

LIBÉRATION NATURELLE PROGRAMMÉE

- La cuisson s'arrête progressivement jusqu'à ce que la pression restante soit rapidement relâchée.
- Maintenez le commutateur d'évacuation de la vapeur en position « **Seal** » pendant quelques minutes après la fin de la cuisson, puis placez le commutateur en position « **Vent** » pour relâcher rapidement le reste de la pression.
- Nous vous recommandons d'utiliser un système de libération naturelle programmée pour les aliments tels que le riz et les céréales.

Remarque : une fois que le commutateur est placé sur « **Vent** », la pression ne sera pas aussi forte que la pression de libération rapide immédiate.

ATTENTION :

- **N'exposez pas** les mains, le visage ou la peau au-dessus de la soupape d'échappement de la vapeur.
- **N'ouvrez pas** le couvercle jusqu'à ce que la pression soit complètement libérée. Le couvercle reste verrouillé jusqu'à ce que la soupape à flotteur s'abaisse.
- Ne forcez **jamais** la soupape à flotteur à s'abaisser pendant qu'elle est encore en position haute.
- Pour éviter toute projection dangereuse d'aliments, utilisez **toujours** la libération naturelle pour les aliments qui ont un grand volume de liquide ou une forte teneur en amidon (comme la soupe, la bouillie ou la confiture de fruits).

AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

Configuration

1. Retirez tous les emballages en plastique de l'autocuiseur. Lisez et retirez tous les autocollants temporaires et les fiches d'avertissement.

Remarque : *Ne retirez pas l'autocollant d'avertissement permanent du couvercle ou l'étiquette de certification en aluminium de la base de l'autocuiseur.*

2. Placez l'autocuiseur sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur. Tenez-le éloigné des zones susceptibles d'être endommagées par la vapeur (telles que des murs ou des placards).

Remarque : *laissez un espace de 13 cm/ 5 pouces au-dessus de l'autocuiseur. [Figure 10]*

3. Tournez le couvercle de l'autocuiseur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour l'ouvrir. Retirez la cuve interne de l'autocuiseur.
4. Assurez-vous que le joint d'étanchéité est bien ajusté à l'intérieur du couvercle.
5. Retirez la cuve interne. Essayez l'élément chauffant avec un chiffon doux et sec pour vous assurer qu'il ne comporte pas de débris. **[Figure 11]**
6. Lavez la cuve interne, les accessoires et l'intérieur du couvercle à l'aide d'une éponge non abrasive avec de l'eau et un détergent doux, puis séchez soigneusement. Consultez **Entretien et maintenance**, page 19.
7. Réinsérez la cuve interne dans la base de l'autocuiseur.
8. Branchez-le sur une prise de courant de la cuisine. **[Figure 12]**
9. Avant de procéder à la cuisson, effectuez un **Test de fonctionnement** (voir page 14).


Test de fonctionnement

Veillez à effectuer un test de fonctionnement avant d'utiliser votre autocuiseur. Cela vous permettra d'apprendre à utiliser l'autocuiseur et de vous assurer qu'il fonctionne correctement.

1. Assurez-vous que la cuve interne est propre et vide.
2. Ajoutez 750 ml / 3 tasses d'eau dans la cuve interne. **[Figure 13]**

3. Placez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. L'autocuiseur émet un son pour indiquer que le couvercle est verrouillé. **[Figure 5]**
4. Sélectionnez **CUISSON SOUS PRESSION** et appuyez sur **PRESSION** pour sélectionner la pression ÉLEVÉE.
5. Appuyez sur les boutons – ou + pour régler la durée de Cuisson sur 5 minutes. **[Figure 14]**
6. Appuyez sur **MAINTENIR AU CHAUD** pour arrêter la fonction MAINTENIR AU CHAUD automatique.

Remarque : *la fonction MAINTENIR AU CHAUD est activée par défaut.*

7. Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis commence à préchauffer. La barre de progression s'allume sous « PRÉCHAUFFAGE » et l'écran affiche .
8. Une fois le préchauffage terminé, la barre de progression s'allume sous « CUISSON » et le décompte commence.
9. À la fin du test de fonctionnement, l'écran affiche « END » (fin) et l'autocuiseur émet 5 bips pour indiquer que la cuisson est terminée.
10. L'autocuiseur commence à relâcher naturellement la pression. Une fois la pression complètement relâchée, la soupape à flotteur s'abaisse.
 - Vous pouvez également relâcher la pression rapidement ou de manière naturelle et programmée avant d'ouvrir le couvercle. Consultez **Libérer la pression** (page 13).
 - Le couvercle se déverrouille lorsque la soupape à flotteur s'abaisse.
11. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. L'autocuiseur émet un son pour indiquer que le couvercle est déverrouillé. Soulevez-le pour le retirer. **[Figure 4]**
12. Utilisez des gants de cuisine pour retirer avec précaution la cuve interne. Retirez l'eau.
13. Laissez refroidir la cuve interne, puis séchez-la à l'aide d'une serviette douce.

Remarque : *Tous les autocuiseurs peuvent dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Si l'odeur de plastique ne diminue pas après un test de fonctionnement, contactez le **Support à la clientèle** (voir page 25).*

FONCTIONS DE CUISSON

Les fonctions de cuisson sont programmées selon une durée et une température idéales pour la cuisson de certains aliments. Le temps de cuisson **n'inclut pas** le temps de préchauffage. Le temps de préchauffage **ne s'affiche pas** à l'écran.

Tableau de référence des fonctions de cuisson (cuisson sous pression)

Fonction de cuisson	Réglage de la pression	Minuterie	Durée par défaut
Cuisson sous pression	Basse	00:01 à 04:00	00:35
	Élevée		
Riz	Basse	00:01 à 01:00	00:12
	Élevée		
Vapeur	Basse	00:01 à 04:00	00:10
	Élevée		
Gâteau	Basse	00:01-04:00	00:30
	Élevée		
Flocons d'avoine/ Porridge	Basse	00:01 à 01:00	00:20
	Élevée		
Ragoût/Bouillon	Basse	00:01 à 04:00	00:30
	Élevée		
Haricots/graines	Basse	00:01 à 01:00	00:30
	Élevée		
Viande/volaille	Basse	00:01 à 04:00	00:35
	Élevée		

Fonctions de cuisson (suite)

Tableau de référence des fonctions de cuisson (cuisson hors - pression)

Fonction de cuisson	Réglage de la température	Minuterie	Durée par défaut
Cuisson lente	Basse : 100 °C / 212 °F	00:05 à 24:00	06:00
	Élevée : 100 °C / 212 °F		
Sauté	Basse : 140 °C / 284 °F	00:01 à 01:00	00:30
	Élevée : 180 °C / 356 °F		
	Perso : 120° à 180 °C/ 248 à 356 °F		
Yaourt	Basse : 33 °C / 91 °F	00:05 à 99:30	08:00
	Élevée : 42 °C / 108 °F		
	Perso : 25 à 85 °C / 77 à 185 °F		
Sous Vide	Perso : 25 à 90 °C / 77 à 194 °F	00:05 à 99:30	03:00
Maintenir au chaud manuel.	Basse : 65 °C / 149 °F	00:30 à 12:00	12:00
	Élevée : 79 °C / 174 °F		

La température de maintien au chaud automatique est de 73 °C / 163 °F.

Remarque : Le maintien au chaud n'est pas disponible pour les fonctions de cuisson « Sauté », « Sous Vide » ou « Yaourt ».

Personnaliser les paramètres des fonctions de cuisson

Pour personnaliser la durée d'une fonction de cuisson, procédez comme suit.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson.
2. Appuyez sur les boutons – et + pour régler la durée.
3. Appuyez sur **DÉMARRAGE**.

Pour personnaliser la température d'une fonction de cuisson, procédez comme suit.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson.
2. Appuyez sur **RÉG. TEMP** pour sélectionner la température de cuisson **PERSO**.
3. Appuyez à nouveau sur le bouton de la fonction de cuisson et utilisez les boutons – et + pour régler la température.
4. Appuyez sur **DÉMARRAGE**.

Remarque : Lorsque vous modifiez les réglages d'une fonction de cuisson, l'autocuiseur mémorise les nouveaux réglages même s'il a été débranché. Consultez **Réinitialisation des fonctions de cuisson personnalisées** (page 20) pour réinitialiser les fonctions de cuisson personnalisées.

Cuisson sous pression

La cuisson sous pression génère de la vapeur à partir d'un liquide pour cuire les aliments. Pour créer de la vapeur, utilisez du bouillon, du fond, de la soupe ou du jus.

ATTENTION : Évitez les recettes qui contiennent plus de 60 ml / ¼ de tasse d'huile ou de matières grasses car l'utilisation d'huile chaude pendant la cuisson sous pression peut provoquer des brûlures.

1. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour le retirer. Ajoutez les ingrédients dans la cuve interne. **[Figure 15]**
2. Refermez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. **[Figure 5]**
3. Sélectionnez **CUISSON SOUS PRESSION** et appuyez sur **PRESSION** pour sélectionner une pression **BASSE** ou **HAUTE**.
4. Appuyez sur les boutons – ou + pour régler l'heure.
5. Appuyez sur **MAINTENIR AU CHAUD** pour arrêter la fonction MAINTENIR AU CHAUD automatique.

Remarque : Maintenir au chaud est activé par défaut.

6. Pour retarder la cuisson, appuyez sur **DÉMARRAGE DIFFÉRÉ**. Puis appuyez sur les boutons – ou + pour régler la minuterie de démarrage différé.
7. Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis commence la cuisson.
8. Une fois la fonction de cuisson terminée, l'autocuiseur émet 5 bips.
9. Poussez le commutateur d'évacuation de la vapeur sur « **Vent** » pour relâcher rapidement la pression. Vous pouvez également utiliser l'une des autres formes de libération de la pression. Consultez **Libérer la pression**, page 13.
10. La soupape à flotteur s'abaisse pour indiquer que la pression a été entièrement relâchée. **[Figure 9]**
11. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour ouvrir. **[Figure 4]**

Consultez le **tableau de référence rapide du riz et des graines** ci-dessous pour les rapports graines/eau lors de la cuisson à l'autocuiseur.

TABLEAU DE RÉFÉRENCE RAPIDE DU RIZ ET DES GRAINES

Riz et graines	Rapport graines/eau
Riz blanc	1 : 1½
Riz brun	1 : 1¼
Flocons d'avoine	1 : 3
Porridge	1 : 5
Quinoa	1 : 1¼

Cuisson lente

La fonction de cuisson lente vous permet d'utiliser votre autocuiseur comme n'importe quelle mijoteuse. Vous pouvez programmer la cuisson lente pour un temps de cuisson allant jusqu'à 24 heures.

1. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour ouvrir. Ajoutez les ingrédients dans la cuve interne. **[Figure 15]**
2. Refermez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. Placez le commutateur d'évacuation de la vapeur en position « **Vent** ».
3. Sélectionnez Cuisson lente et appuyez sur **RÉG. TEMP** pour sélectionner la température **BASSE** ou **ÉLEVÉE**.
4. Appuyez sur les boutons - ou + pour régler la durée.
5. Appuyez sur **MAINTENIR AU CHAUD** pour arrêter la fonction Maintenir au chaud automatique.

Remarque : la fonction Maintenir au chaud est activée par défaut.

6. Pour retarder la cuisson, appuyez sur **DÉMARRAGE DIFFÉRÉ**. Puis appuyez sur les boutons – ou + pour régler la minuterie de début différé.
7. Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis démarre.
8. Une fois la fonction de cuisson terminée, l'autocuiseur émet 5 bips.
9. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour ouvrir.

Sauté

Sauté peut remplacer la poêle à frire ou le grill et saisir les aliments. La fonction Sauté permet également de préparer des aliments pour des recettes nécessitant une fonction de cuisson sous pression.

1. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour le retirer. **N'utilisez pas** le couvercle de l'autocuiseur lors de l'utilisation de la fonction de cuisson **SAUTÉ**. [Figure 15]
2. Sélectionnez **SAUTÉ** et appuyez sur **RÉG. TEMP** pour sélectionner une température de cuisson **BASSE, ÉLEVÉE, ou PERSO**.
3. Appuyez sur les boutons – ou + pour régler la durée.
4. Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis démarre.
5. Lorsque l'écran affiche « HOT » (chaud), ajoutez les ingrédients dans la cuve interne. [Figure 16]
6. Lorsque le temps de cuisson sélectionné est écoulé, l'appareil émet 3 bips. Vous pouvez également appuyer sur **ANNULER** pour arrêter la fonction de cuisson **SAUTÉ** avant la fin du temps de cuisson.

Remarque : le départ différé et le maintien au chaud ne sont pas disponibles pour la fonction de cuisson « Sauté ».

Yaourt

La fonction « yaourt » peut être obtenue par un processus en deux étapes : le chauffage du lait pour le pasteuriser et la fermentation du yaourt.

ÉTAPE 1 : FAIRE CHAUFFER LE LAIT

1. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour ouvrir. Ajoutez le lait dans la cuve interne. [Figure 17]
2. Refermez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. L'autocuiseur émet un son pour indiquer que le couvercle est verrouillé.
3. Appuyez le commutateur d'évacuation de la vapeur en position « **Vent** ».
4. Sélectionnez **YAOURT** et appuyez sur **RÉG. TEMP** pour sélectionner la température de cuisson **PERSO**. Appuyez sur les boutons – ou + pour régler la température sur 72 °C.
5. Sélectionnez à nouveau **YOGHURT** pour revenir au réglage de l'heure. Appuyez sur les boutons – ou + pour régler la durée à 35 minutes (00:35).
6. Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis démarre.
7. Ouvrez le couvercle et utilisez un thermomètre pour vérifier la température du lait après 15 minutes. Si le

lait a atteint 72 °C, appuyez sur **ANNULER**. Dans le cas contraire, laissez le lait continuer à fermenter jusqu'à ce qu'il atteigne 72 °C.

8. Retirez délicatement la cuve interne et laissez le lait refroidir à 43 °C, puis remettez la cuve dans l'autocuiseur.

Remarque : pour refroidir le lait plus rapidement, placez la cuve interne dans un bain de glace.

ÉTAPE 2 : FERMENTATION DU YAOURT

9. Réservez 250 ml / 1 tasse de lait à 43 °C et mettez-la dans un grand bol, puis ajoutez 4 cuillères à soupe de yaourt et mélangez le tout.
10. Ajoutez le mélange yaourt-lait dans la cuve interne avec le reste du lait.
11. Refermez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. Placez le commutateur d'évacuation de la vapeur en position « **Vent** ».
12. Sélectionnez **YAOURT** et appuyez sur **RÉG. TEMP** pour sélectionner la température de cuisson **PERSO**. Appuyez sur les boutons – ou + pour régler la température sur 43 °C.
13. Sélectionnez à nouveau **YOGHURT** pour revenir au réglage de l'heure. Appuyez sur les boutons – ou + pour régler la durée à 10 heures (10:00).
14. Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis démarre.
15. Lorsque la minuterie est écoulée et que l'autocuiseur émet un signal sonore, ouvrez le couvercle avec précaution et vérifiez si le yaourt a pris. Pour cela, appuyez légèrement sur la cuve interne pour vérifier que le yaourt se mélange sans se séparer. Si le yaourt se détache, continuez à le faire fermenter pendant 1 à 2 heures.
16. Retirez la cuve interne et laissez refroidir à température ambiante sans remuer, pendant environ 2 heures. Une fois le yaourt refroidi, couvrez la cuve d'un film plastique et laissez-la refroidir pendant 6 heures au réfrigérateur.
17. Mélangez le yaourt refroidi jusqu'à ce qu'il soit complètement lisse.
18. Conservez le yaourt dans des récipients hermétiques de votre choix (les bocaux en verre sont recommandés) jusqu'à 2 semaines, s'ils ne sont pas ouverts. Une fois le récipient ouvert, utilisez-le dans les 7 jours.

Remarque : le départ différé et le maintien au chaud ne sont pas disponibles pour la fonction de cuisson « Yaourt ».

Sous Vide

Sous-vide est une méthode de cuisson de la viande ou du poisson dans un sac alimentaire sous vide immergé dans l'eau. Vous aurez besoin de pinces, d'un thermomètre et d'un sac en plastique alimentaire refermable ou sous vide.

1. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour ouvrir.
2. Remplissez la cuve interne d'eau jusqu'à la ligne « $-\frac{1}{2}$ ». **[Figure 18]**
3. Refermez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. Placez le commutateur d'évacuation de la vapeur en position « **Vent** ».
4. Sélectionnez **SOUS VIDE** et l'écran affiche la température par défaut. Appuyez sur les boutons – ou + pour régler la température. (Dans ce mode, **RÉG. TEMP** ne prend en charge que la température de cuisson **PERSO**).
5. Sélectionnez à nouveau **SOUS VIDE** pour revenir au réglage de l'heure, appuyez sur les boutons – ou + pour régler la durée.
6. Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis démarre.
7. Pendant que le cuiseur préchauffe, préparez votre viande ou votre poisson dans un sac alimentaire scellé sous vide.
8. Lorsque l'écran affiche « **HOT** » (chaud), retirez le couvercle et plongez délicatement les aliments dans la cuve interne. **[Figure 19]**

Remarque : Ajoutez de l'eau si la viande ou le poisson n'est pas complètement immergé. Assurez-vous que la fermeture du sac est au-dessus de la ligne d'eau.

9. Fermez et fixez le couvercle.
10. Lorsque la fonction de cuisson se termine, l'écran affiche « **END** » (fin) et l'autocuiseur émet 5 bips.

Remarque : le départ différé et le maintien au chaud ne sont pas disponibles pour la fonction de cuisson « **Sous Vide** ».

Démarrage différé

Le départ différé vous permet d'ajouter les ingrédients maintenant, mais de les cuire plus tard.

1. Sélectionnez une fonction de cuisson et réglez le temps de cuisson, la température et le niveau de pression selon vos besoins.
2. Sélectionnez **DÉMARRAGE DIFFÉRÉ**.
3. Appuyez sur les boutons – ou + pour régler le délai de démarrage de 10 minutes (00:10) à 24 heures (24:00).
4. Appuyez sur **DÉMARRAGE**. La fonction de cuisson démarre lorsque la minuterie de démarrage différé est terminée.

Remarque : le Démarrage différé n'est pas disponible pour les fonctions de cuisson « **Sauté** », « **Yaourt** » et « **Sous Vide** ».

Maintenir au chaud

La fonction Maintien au chaud permet de maintenir au chaud ou de réchauffer des aliments déjà cuits.

1. Placez les aliments dans la cuve interne.
2. Refermez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. Placez le commutateur d'évacuation de la vapeur en position « **Vent** ». **[Figure 20]**
3. Sélectionnez **MAINTENIR AU CHAUD** et appuyez sur **RÉG. TEMP** pour sélectionner la température **BASSE** ou **ÉLEVÉE**.
4. Appuyez sur les boutons - ou + pour régler l'heure jusqu'à 12 heures.
5. Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer le réchauffement. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis démarre.

Remarque : lorsque vous réchauffez des aliments épais ou riches en amidon, remuez les aliments toutes les 40 à 60 minutes pour garantir un réchauffement homogène.

6. Lorsque la minuterie est terminée, le réchauffement s'arrête et l'écran affiche « **END** » (fin).

Remarque : la fonction Maintenir au chaud n'est pas disponible pour les fonctions de cuisson « **Sauté** », « **Yaourt** » et « **Sous Vide** ».

Gâteau

La fonction Gâteau peut être utilisée pour cuisiner de délicieux cheesecakes et des gâteaux à étages. Vous aurez besoin d'un moule à charnière de 15 cm ou d'un moule à gâteau qui s'adapte à la cuve interne.

Remarque : pour obtenir des instructions complètes sur la préparation d'un cheesecake, suivez notre recette de cheesecake à l'autocuiseur dans la galerie de recettes numériques sur cosori.com.

1. Suivez les instructions de la recette concernant la pâte et pressez celle-ci dans le fond du moule à charnière.
2. Mélangez le reste des ingrédients du cheesecake et versez-les sur la pâte.
3. Versez 354 ml d'eau dans la cuve interne et placez la grille à vapeur à l'intérieur, puis placez le moule à charnière sur la grille à vapeur. **[Figure 21]**
4. Refermez le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.
5. Sélectionnez **GÂTEAU** et appuyez sur les boutons – ou + pour régler la durée du temps de cuisson nécessaire à votre recette.

Remarque : la durée de gâteau par défaut est de 30 minutes (00:30).

- Appuyez sur **MAINTENIR AU CHAUD** pour arrêter la fonction MAINTENIR AU CHAUD automatique.
- Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis démarre.
- Une fois la fonction de cuisson terminée, l'autocuiseur émet 5 bips.
- Laissez l'autocuiseur relâcher naturellement la pression pendant 5 minutes, puis placez le commutateur d'évacuation de la vapeur sur « **Vent** » pour relâcher rapidement le reste de la pression. Consultez **Libération naturelle** (page 13).
- La soupape à flotteur s'abaisse pour indiquer que la pression a été entièrement relâchée. **[Figure 9]**
- Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour ouvrir.
- Retirez délicatement la grille à vapeur et le moule à charnière à l'aide de mitaines, et transférez-les sur une surface résistant à la chaleur. Laissez le cheesecake refroidir à température ambiante, puis mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 8 heures avant de le servir.

Réinitialisation des fonctions de cuisson personnalisées

L'autocuiseur mémorise le temps de cuisson, la température et le niveau de pression des fonctions de cuisson réglées jusqu'à ce que vous réinitialisiez les réglages.

Pour réinitialiser toutes les fonction de cuisson :

- En mode veille, maintenez enfoncée la touche **ANNULER** jusqu'à ce que l'autocuiseur émette un signal sonore.
- Tous les réglages des fonctions de cuisson sont réinitialisés et reviennent à leur valeur par défaut.

Arrêt automatique

Si l'appareil reste inactif dans les conditions suivantes pendant la durée spécifiée, il passe automatiquement en mode Arrêt. (Minutes)

Appareil allumé	Toutes les fonctions de cuisson terminées
2	0

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Nettoyez votre autocuiseur, la cuve interne, la grille à vapeur et le couvercle après chaque utilisation.

Votre autocuiseur est doté d'un boîtier en acier inoxydable, résistant aux traces de doigts, pour un nettoyage facile.

Remarque :

- N'utilisez pas** de nettoyants abrasifs, de tampons à recréer en métal ou d'ustensiles en métal sur toute partie de l'autocuiseur et de ses accessoires, y compris la cuve interne. Ceux-ci risquent de rayer ou d'endommager les surfaces.
- Cet autocuiseur ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par un agent de service agréé. Contactez le **Support à la clientèle** (voir page 25).

Nettoyage de la base de l'autocuiseur

- Avant tout nettoyage, éteignez l'autocuiseur et laissez-le totalement refroidir. Retirez le couvercle pour un refroidissement plus rapide.
 - Ne lavez ni ne séchez** la base de l'autocuiseur au lave-vaisselle.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'autocuiseur à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
 - N'immergez pas** la base de votre autocuiseur dans de l'eau.

- Ne pulvérisez pas** d'eau à l'intérieur de l'autocuiseur. **[Figure 22]**

- Retirez la cuve interne. Essuyez l'élément chauffant avec un chiffon doux et sec pour vous assurer qu'il ne comporte pas de débris.
- Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'utiliser l'autocuiseur. Assurez-vous **toujours** que l'élément chauffant à l'intérieur de l'autocuiseur est sec avant de l'utiliser.

Nettoyage de la cuve interne, du couvercle, des pièces du couvercle et de la grille vapeur

Remarque :

- nous vous recommandons de laver à la main la cuve interne, le couvercle, les pièces du couvercle, le joint d'étanchéité et la grille de cuisson à la vapeur.*
 - Les cuve interne, couvercle, pièces du couvercle et grille vapeur peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle, mais risquent de s'user plus rapidement avec le temps.*
- Laissez refroidir complètement la cuve interne, le couvercle, les parties du couvercle et la grille à vapeur. Essuyez tout résidu de nourriture.

- Appliquez du savon et de l'eau sur une éponge douce et humide. Lavez la cuve interne et la grille à vapeur et faites-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse si nécessaire.
- Nettoyez l'intérieur du couvercle. Veillez à éliminer tout débris alimentaire de la protection anti-blocage et du joint d'étanchéité. Ne **plongez pas** le couvercle dans de l'eau.
- Si nécessaire, les parties situées à l'intérieur du couvercle peuvent être retirées pour être nettoyées. Ces pièces sont petites et faciles à perdre, soyez donc prudent.
 - Retirez la protection anti-blocage en la saisissant de chaque côté, puis en la tirant vers le haut. **[Figure 7]** Rincez et séchez la protection antiblocage et replacez-la à l'intérieur du couvercle.
 - Retirez le bouchon en silicone de la soupape à flotteur. La soupape à flotteur peut tomber inopinément sans le capuchon en silicone, il faut donc l'enlever avec précaution. **[Figure 23]**
 - Rincez les deux parties à l'eau claire et fixez la soupape à flotteur sur le couvercle à l'aide du bouchon en silicone de la soupape à flotteur. **[Figure 24]**
- Séchez soigneusement.
- Remplacez **toujours** la cuve interne dans l'autocuiseur avant de le brancher ou de le mettre en marche.
 - Assurez-vous que le fond de la cuve interne est **sec** avant de la placer dans l'autocuiseur.

Nettoyage du collecteur de condensation

- Retirez le collecteur de condensation en saisissant chaque côté avec le pouce et l'index et en l'éloignant de l'autocuiseur. **[Figure 25]**

Remarque : ne tirez pas sur le collecteur de condensation.

- Lavez le collecteur de condensation à la main avec de l'eau et du savon ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Séchez soigneusement.
- Remplacez le collecteur de condensation. **[Figure 26]**

Remarque : remplacez **toujours** le collecteur de condensation avant de cuisiner dans l'autocuiseur. **N'utilisez pas** l'autocuiseur sans que le collecteur de condensation ne soit en place.

Nettoyage du joint d'étanchéité

- Retirez le joint d'étanchéité en tirant le bord du silicone hors du support du joint d'étanchéité. **[Figure 27]**

Remarque : assurez-vous que le joint d'étanchéité n'est pas déformé ou déchiré. Si le joint d'étanchéité est endommagé, contactez le **Support à la clientèle** (page 25).

- Lavez le joint d'étanchéité à la main avec de l'eau et du savon ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Séchez soigneusement. **[Figure 28]**
- Remplacez le joint d'étanchéité en le pressant fermement dans le support du joint d'étanchéité pour éviter qu'il ne se déforme. Le joint d'étanchéité doit être bien ajusté à l'intérieur du support du joint d'étanchéité et ne doit pas tomber lorsque vous soulevez le couvercle. **[Figure 29]**

Suppression des odeurs persistantes

- Assurez-vous que toutes les pièces du couvercle sont installées dans le couvercle. Consultez **Nettoyage de la cuve interne, du couvercle, des pièces du couvercle et de la grille vapeur** (page 20).
- Ajoutez 250 ml / 1 tasse d'eau et 250 ml / 1 tasse de vinaigre dans la cuve interne.
- Sélectionnez **CUISSON SOUS PRESSION** et appuyez sur les boutons – ou + pour régler la durée sur 5 à 10 minutes.
- Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis commence la cuisson.
- Une fois la fonction de cuisson terminée, l'autocuiseur émet 5 bips.
- Poussez le commutateur d'évacuation de la vapeur sur « **Vent** » pour relâcher rapidement la pression.

Remarque : la soupape à flotteur s'abaisse pour indiquer que la pression a été entièrement relâchée.

- Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour ouvrir.
- Utilisez des gants de cuisine pour retirer avec précaution la cuve interne. Jeter le mélange d'eau et de vinaigre.
- Laissez refroidir la cuve interne, puis séchez-la à l'aide d'une serviette douce.

Stockage

- Nettoyez et séchez l'autocuiseur et toutes les pièces.
- Placez la cuve interne et la grille à vapeur dans l'autocuiseur. Fermez le couvercle de l'autocuiseur et tournez-le pour le maintenir en place.
- Enroulez le cordon électrique dans le sens des aiguilles d'une montre autour de la base de l'autocuiseur et accrochez le clip du cordon électrique au crochet du cordon. **[Figure 30]**
- Rangez l'autocuiseur en position verticale. **Ne stockez rien** dessus.

DÉPANNAGE

Problème	Solution possible
De la vapeur s'échappe par le côté du couvercle.	Le joint d'étanchéité peut être manquant ou mal fixé. Ouvrez le couvercle et appuyez fermement sur le joint d'étanchéité pour le fixer dans le support du joint d'étanchéité. Consultez Entretien et maintenance (page 20).
	Des débris alimentaires peuvent être collés au joint d'étanchéité. Nettoyez le joint d'étanchéité. Consultez Entretien et maintenance (page 20).
	Le couvercle n'est pas correctement fermé. Ouvrez et fermez le couvercle et assurez-vous qu'il est bien verrouillé. Consultez Couvercle de l'autocuiseur (page 11).
	Le joint d'étanchéité peut être déformé ou cassé. Contactez le Support à la clientèle (voir page 25).
Il y a un cliquetis occasionnel.	Le bord de la cuve interne peut être déformé. Contactez le Support à la clientèle (voir page 25).
	Le fond extérieur de la cuve interne peut être humide. Séchez l'extérieur de la cuve interne.
Le couvercle est difficile à fermer et à sécuriser.	Le circuit de pression peut se mettre en marche lorsque la température augmente à l'intérieur de l'autocuiseur. Cela est normal.
	Le joint d'étanchéité n'est peut-être pas correctement installé. Ouvrez le couvercle et appuyez fermement sur le joint d'étanchéité pour le fixer dans le support du joint d'étanchéité. Consultez Entretien et maintenance (page 20).
La cuve interne est collée au couvercle ou le couvercle est difficile à enlever.	La soupape à flotteur peut être bloquée en position haute. Poussez la soupape à flotteur vers le bas à l'aide d'un long ustensile.
	Placez le commutateur d'évacuation de la vapeur en position « Vent » pour permettre à la pression de s'échapper et ouvrir le couvercle.
La soupape à flotteur ne monte pas.	Relâchez toute la pression (voir page 13) et tapotez doucement la soupape d'évacuation de la vapeur à l'aide d'un ustensile long. Ouvrez le couvercle et nettoyez la soupape à flotteur, et la zone environnante, avant d'utiliser à nouveau l'autocuiseur.
	Des débris alimentaires peuvent se trouver sur la soupape à flotteur ou sur le bouchon en silicone de la soupape à flotteur. Nettoyez soigneusement la soupape à flotteur et le bouchon, puis effectuez un test de fonctionnement. Consultez Entretien et maintenance (page 20).
	Il se peut qu'il n'y ait pas assez de liquide dans la cuve interne. Ajoutez du liquide dans la cuve interne si nécessaire et vérifiez que le fond de la cuve interne n'est pas roussi.
	La soupape à flotteur peut être obstruée par le mécanisme de verrouillage du couvercle. Tapotez la soupape à flotteur à l'aide d'un long ustensile. Si la soupape à flotteur ne s'abaisse pas, arrêtez l'autocuiseur et contactez le Support à la clientèle (voir page 25).
Un peu de vapeur s'échappe ou siffle de la soupape d'évacuation de la vapeur pendant le cycle de cuisson.	La cuve interne, la soupape à flotteur, le bouchon en silicone ou l'élément chauffant peuvent être endommagés ou manquants. Contactez le Support à la clientèle (voir page 25).
	Le commutateur d'évacuation de la vapeur est peut-être en position « Vent ». Déplacez le commutateur sur « Seal ».
	L'autocuiseur peut réguler l'excès de pression. Cela est normal.

DÉPANNAGE (SUITE)

Après avoir branché l'autocuiseur sur une prise de courant, l'écran est vide.	La fiche n'est peut-être pas complètement connectée à l'autocuiseur ou à la prise de courant. Assurez-vous que la prise est bien fixée. Si la fiche est endommagée, contactez le Support à la clientèle (voir page 25).
	Il se peut que la prise ne soit pas alimentée. Essayez une autre prise.
	Le fusible de l'autocuiseur a peut-être sauté. Contactez le Support à la clientèle (voir page 25).
De la vapeur jaillit de la soupape d'évacuation de la vapeur lorsque le commutateur d'évacuation de la vapeur est en position « Seal » (scellé).	Il se peut qu'il n'y ait pas assez de liquide dans la cuve interne. Ajoutez du liquide si nécessaire.
	Le capteur de pression peut ne pas fonctionner correctement. Contactez le Support à la clientèle (voir page 25).
	La soupape d'évacuation de la vapeur n'est peut-être pas correctement scellée. Déplacez en toute sécurité le commutateur d'évacuation de la vapeur sur « Vent » et remplacez-le sur « Seal ».
Un code d'erreur « E1 », « E2 », « C6H » ou « C6L » s'affiche à l'écran.	Le capteur de pression peut être défectueux. Contactez le Support à la clientèle (voir page 25).
Un code d'erreur « C7 » ou « NoPr » s'affiche à l'écran.	L'élément chauffant peut ne pas fonctionner. Contactez le Support à la clientèle (voir page 25).
	Il se peut qu'il n'y ait pas assez de liquide dans la cuve interne. Ajoutez du liquide si nécessaire.
	Le commutateur d'évacuation de la vapeur n'est peut-être pas en position « Seal ».
Un code d'erreur ou « Lid » s'affiche à l'écran.	Le couvercle peut ne pas être complètement étanche. Retirez le couvercle et remplacez-le, puis assurez-vous qu'il est bien fixé. Consultez Couvercle de l'autocuiseur (page 11).
	N'utilisez pas le couvercle de l'autocuiseur lors de l'utilisation de la fonction de cuisson « Sauté ». Si la fonction de cuisson « Sauté » est sélectionnée, retirez le couvercle.
Un code d'erreur « PrSE » s'affiche à l'écran.	La pression s'est accumulée pendant une fonction de cuisson sans pression. Placez le commutateur d'évacuation de la vapeur en position « Vent », ou retirez le couvercle si vous n'en avez pas besoin.
Un code d'erreur « Food burn » (aliment brûlé) s'affiche à l'écran.	Il se peut qu'il n'y ait pas assez de liquide dans la cuve interne. Assurez-vous que la soupape à flotteur est en position basse et que la pression est relâchée. Ouvrez le couvercle pour inspecter le fond de la cuve interne.
	Une température élevée peut être détectée au fond de la cuve interne. L'autocuiseur abaisse automatiquement la température pour éviter toute surchauffe.
	Des dépôts d'amidon au fond de la cuve interne peuvent avoir provoqué un chauffage inégal. Éteignez l'autocuiseur, relâchez la pression en conséquence et inspectez le fond de la cuve interne.

Si votre problème n'est pas répertorié ici, veuillez contacter le **Support à la clientèle** (voir page 25).

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

Produit	Autocoureur de 5,7 litres
Modèle	CMC-CO601-SEU
<i>Pour votre propre référence, nous vous recommandons vivement d'enregistrer le numéro de votre commande et la date d'achat.</i>	
Date d'achat	
Numéro de commande	

Garantie limitée des produits Cosori

Garantie limitée de deux (2) ans sur les produits des consommateurs

Etekcity GmbH (« Etekcity ») garantit que le produit est exempt de tout défaut de matériau et de fabrication pendant une période de 2 ans à compter de la date d'achat initiale (« période de garantie limitée »), à condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions d'utilisation et d'entretien (c'est-à-dire dans l'environnement prévu et dans des circonstances normales). ***Cette garantie ne limite pas les droits qui peuvent être exigés ou accordés par les lois nationales ou régionales de protection des consommateurs en vigueur dans votre région, auquel cas la période de garantie limitée est prolongée conformément aux exigences applicables.**

Avantages de votre garantie limitée

Au cours de la période de garantie limitée et sous réserve de la présente politique de garantie limitée, Etekcity, à sa seule et unique discrétion, (i) remboursera le prix d'achat si l'achat a été effectué directement à partir de la boutique en ligne COSORI, (ii) réparera tout défaut de matériau ou de fabrication, (iii) remplacera le produit par un autre produit de valeur égale ou supérieure, ou (iv) fournira un crédit de magasin au montant du prix d'achat.

Qui peut bénéficier de la couverture ?

Cette garantie limitée ne s'applique qu'à l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable à tout propriétaire ultérieur du produit, que le produit ait ou non fait l'objet d'un transfert de propriété pendant la durée spécifiée de la garantie limitée. L'acheteur initial doit fournir une vérification du défaut ou du dysfonctionnement et une preuve de la date d'achat pour pouvoir bénéficier des avantages de la garantie limitée.

Méfiez-vous des revendeurs ou des vendeurs non autorisés

Cette garantie limitée ne s'applique pas aux produits achetés auprès de revendeurs ou de vendeurs non autorisés. La garantie limitée d'Etekcity ne s'applique qu'aux produits achetés auprès de revendeurs ou de vendeurs agréés soumis aux contrôles de qualité d'Etekcity et qui ont accepté de s'y conformer. Veuillez prendre en compte que les produits achetés sur un site Web ou auprès d'un revendeur non autorisé peuvent être contrefaits, usagés, défectueux ou ne pas être conçus pour être utilisés dans votre pays. Vous pouvez vous protéger et protéger vos produits en vous assurant de n'acheter qu'auprès d'Etekcity ou de ses revendeurs agréés.

Si vous avez des questions sur un vendeur particulier

ou si vous pensez avoir acheté votre produit auprès d'un vendeur non autorisé, veuillez contacter notre équipe du Support à la clientèle.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert ?

- L'usure normale du produit, notamment l'usure normale des pièces, ou les dommages dus à une mauvaise utilisation.
- Si la preuve d'achat a été modifiée de quelque manière que ce soit ou rendue illisible.
- Si le numéro du modèle, le numéro de série ou le code de la date de production figurant sur le produit ont été modifiés, enlevés ou rendus illisibles.
- Si le produit a été modifié par rapport à son état d'origine.
- Si le produit n'a pas été utilisé conformément aux instructions du manuel de l'utilisateur.
- Les dommages causés par la connexion de périphériques, d'équipements supplémentaires ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans le manuel de l'utilisateur.
- Les dommages ou défauts causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou un entretien inapproprié ou inadéquat.
- Les dommages ou défauts causés par un service ou une réparation du produit effectué par un fournisseur de service non autorisé ou par toute entité autre qu'Etekcity.
- Les dommages ou défauts survenant lors d'une utilisation commerciale, d'une location ou de toute utilisation pour laquelle le produit n'est pas prévu.
- Si l'appareil a été endommagé, notamment par des animaux, la foudre, une tension anormale, un incendie, une catastrophe naturelle, le transport, un lave-vaisselle ou de l'eau (sauf si le manuel de l'utilisateur indique expressément que le produit peut être lavé au lave-vaisselle).
- Dommages accessoires et indirects.
- Les dommages ou défauts dépassant le coût du produit.

Reclamez votre service de garantie limitée en 5 étapes simples :

1. Assurez-vous que votre produit est bien couvert par la période de garantie limitée spécifiée.
2. Assurez-vous d'avoir une copie de la facture et de l'identifiant de la commande ou de la preuve d'achat.
3. Assurez-vous d'avoir votre produit. NE PAS jeter votre produit avant de nous contacter.
4. Contactez notre équipe du Support à la clientèle.
5. Une fois que notre équipe du Support à la clientèle a approuvé votre demande, veuillez renvoyer le produit avec une copie de la facture et de l'identifiant de la commande.

Recours unique et exclusif

LA GARANTIE LIMITÉE QUI PRÉCÈDE CONSTITUE LA RESPONSABILITÉ EXCLUSIVE D'ETEKCITY CORPORATION, ET VOTRE SEUL ET UNIQUE RECOURS, EN CAS DE VIOLATION D'UNE GARANTIE OU DE NON-CONFORMITÉ DU PRODUIT COUVERT PAR LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT. CETTE GARANTIE LIMITÉE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE. AUCUN EMPLOYÉ D'ETEKCITY CORPORATION NI AUCUNE AUTRE PARTIE N'EST AUTORISÉ À OFFRIR UNE GARANTIE SUPPLÉMENTAIRE À LA GARANTIE LIMITÉE DÉCRITE DANS LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT.

Clause de non-responsabilité des garanties limitées

DANS TOUTE LA MESURE PERMISE PAR LA LOI APPLICABLE, À L'EXCEPTION DE CE QUI EST GARANTI DANS LA PRÉSENTE POLITIQUE DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS, ETEKCITY CORPORATION FOURNIT LES PRODUITS QUE

VOUS ACHETEZ À ETEKCITY CORPORATION « TELS QUELS » ET ETEKCITY CORPORATION DÉCLINE PAR LES PRÉSENTES TOUTE GARANTIE DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT, EXPRESSE OU IMPLICITE, STATUTAIRE OU AUTRE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE, D'ABSENCE DE CONTREFAÇON ET D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER.

Limitations de la responsabilité

DANS TOUTE LA MESURE PRÉVUE PAR LA LOI APPLICABLE, ETEKCITY CORPORATION, SES SOCIÉTÉS AFFILIÉES, LEURS CONCEDANTS, FOURNISSEURS DE SERVICES, EMPLOYÉS, AGENTS, DIRIGEANTS OU ADMINISTRATEURS NE PEUVENT EN AUCUN CAS ÊTRE TENUS RESPONSABLES DE CE QUI SUIT :

(a) DES DOMMAGES DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT DÉCOULANT DES PRODUITS ACHETÉS AUPRÈS D'ETEKCIY CORPORATION OU EN RAPPORT AVEC CEUX-CI ET DÉPASSANT LE PRIX D'ACHAT PAYÉ PAR L'ACHETEUR POUR CES PRODUITS, OU

(b) DES DOMMAGES INDIRECTS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, CONSÉCUTIFS OU PUNITIFS, MÊME SI ETEKCITY CORPORATION OU L'UN DE SES FOURNISSEURS A ÉTÉ INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ OU DE LA PROBABILITÉ DE TELS DOMMAGES, ET INDÉPENDAMMENT DU FAIT QU'ILS SOIENT CAUSÉS PAR UN DÉLIT CIVIL (Y COMPRIS LA NÉGLIGENCE), UNE RUPTURE DE CONTRAT OU AUTRE. NOTRE RESPONSABILITÉ NE DÉPASSERA EN AUCUN CAS LE MONTANT RÉEL QUE VOUS AVEZ PAYÉ POUR LE PRODUIT DÉFECTUEUX, ET NOUS NE SERONS EN AUCUN CAS RESPONSABLES DES DOMMAGES OU PERTES CONSÉCUTIFS, ACCESSOIRES, SPÉCIAUX OU PUNITIFS, QU'ILS SOIENT DIRECTS OU INDIRECTS.

SOUS RÉSERVE DES DISPOSITIONS DE LA PRÉSENTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS, ETEKCITY CORPORATION N'EST PAS RESPONSABLE DES COÛTS ASSOCIÉS AU REMPLACEMENT OU À LA RÉPARATION DES PRODUITS ACHETÉS PAR SON INTERMÉDIAIRE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES COÛTS DE MAIN-D'ŒUVRE, D'INSTALLATION OU AUTRES ENCOURUS PAR L'UTILISATEUR ET, EN PARTICULIER, LES COÛTS LIÉS À LA DÉPOSE OU AU REMPLACEMENT DE TOUT PRODUIT.

Autres droits dont vous pouvez disposer

CERTAINES JURIDICTIONS N'AUTORISENT PAS CE QUI SUIT : (1) L'EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES ; (2) LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES ; ET/OU (3) L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ; IL SE PEUT DONC QUE LES CLAUSES DE NON-RESPONSABILITÉ DE LA PRÉSENTE POLITIQUE NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. DANS CES JURIDICTIONS, VOUS NE DISEPOSEZ QUE DES GARANTIES IMPLICITES QUI DOIVENT ÊTRE EXPRESSÉMENT FOURNIES CONFORMÉMENT À LA LOI APPLICABLE. LES LIMITATIONS DE GARANTIE, DE RESPONSABILITÉ ET DE RECOURS S'APPLIQUENT DANS TOUTE LA MESURE PERMISE PAR LA LOI. BIEN QUE CETTE GARANTIE LIMITÉE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES, VOUS POUVEZ BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS DANS VOTRE JURIDICTION. CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE EST SOUMISE AUX LOIS EN VIGUEUR QUI S'APPLIQUENT À VOUS ET AU PRODUIT. VEUILLEZ CONSULTER LES LOIS EN VIGUEUR DANS VOTRE JURIDICTION POUR COMPRENDRE PLEINEMENT VOS DROITS.

Modifications de cette politique

Nous pouvons modifier les conditions et la disponibilité de la présente garantie limitée à notre discrétion, mais toute modification ne sera pas rétroactive.

Cette garantie est assurée par :
Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 25524 Itzehoe
Allemagne

SUPPORT À LA CLIENTÈLE

Pour toute question ou préoccupation concernant votre nouveau produit, veuillez contacter notre équipe de Support à la clientèle.

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150,
Tustin, CA 92782, USA

Courriel : support.eu@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.de@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com

**Veuillez préparer un PDF de votre facture ou une capture d'écran avant de contacter le Service clientèle.*

Indice dei contenuti

Contenuto della confezione	1
Specifiche tecniche	1
Protezioni Importanti	2
Acquisire Familiarità Con La	
Pentola A Pressione	10
Schema della pentola a pressione	10
Schema del display	10
Coperchio della pentola a pressione	12
Anello di tenuta	12
Protezione anti-blocco	12
Valvola a galleggiante	13
Pentola interna	13
Rack vapore	13
Fasi della cottura a pressione	13
Rilascio della pressione	14
Prima Di Iniziare A Usare L'apparecchio	15
Configurazione	15
Prova di funzionamento	15
Funzioni Di Cottura	16
Tabella di riferimento delle funzioni di cottura (cottura a pressione)	16
Tabella di riferimento delle funzioni di cottura (cottura senza pressione)	17
Personalizzare le impostazioni delle funzioni di cottura	17
Cottura a pressione	18
Cottura a fuoco lento	18
Sauté	19
Yogurt	19
Sottovuoto	19
Avvio ritardato	20
Mantieni caldo	20
Torta	20
Resetare le funzioni di cottura personalizzate	21
Cura E Manutenzione	21
Pulizia della base della pentola a pressione	21
Pulizia della pentola interna, del coperchio, delle parti del coperchio e del rack vapore	21
Pulizia del collettore di condensa	22
Pulizia dell'anello di tenuta	22
Eliminazione degli odori persistenti	22
Conservazione	22
Guida Alla Risoluzione Dei Problemi	23
Informazioni Sulla Garanzia	25
Assistenza Clienti	26

Contenuto della confezione

1 x	Pentola a pressione da 5,7 litri
1 x	Pentola interna
1 x	Rack vapore
1 x	Cucchiaino per la zuppa
1 x	Paletta per il riso
1 x	Misurino
1 x	Ricettario
1 x	Manuale dell'utente
1 x	Guida Rapida

Specifiche tecniche

Modello	CMC-CO601-SEU
Alimentazione	CA 220–240V, 50/60Hz
Potenza nominale	1100W
Comandi Pressione	Pressione bassa: 2,9–8 psi (20–55 kPa) Pressione alta: 5,8-12,3 psi (40–85kPa)
Capacità	5,7 L / 6,0 qt (cibo per 4–6 persone)
Dimensioni	32,0 (profondità) x 34,0 (larghezza) x 31,7 (altezza) cm / 12,6 (profondità) x 13,4 (larghezza) x 12,5 (altezza) - pollici
Peso	5,4 kg / 11,9 lb
Consumo energetico in modalità off	<0.5 W

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

PROTEZIONI IMPORTANTI

Attenersi alle precauzioni di sicurezza di base quando si usa la pentola a pressione. Leggere tutte le istruzioni.

Punti chiave per la sicurezza

- Questo elettrodomestico cuoce sotto pressione. L'uso improprio può provocare ustioni. Accertarsi che la pentola a pressione sia chiusa saldamente prima di metterla in funzione. Cfr. **Coperchio della pentola a pressione** (pagina 12).
- **ATTENZIONE:** Bloccare e sigillare sempre correttamente il coperchio prima della cottura a pressione.
- **Non** toccare le superfici calde. Utilizzare le maniglie **Non spostare mai** la pentola mentre è in funzione.
- Fare attenzione quando si apre la pentola a pressione, in quanto il vapore caldo potrebbe fuoriuscire, creando un rischio per la sicurezza.
- **Non** bloccare le aperture di ventilazione. Il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture. Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture.
- **Non** toccare la valvola di rilascio del vapore o l'area vicina alla valvola durante la cottura. **Non** coprire l'area con un panno.
- Quando si maneggiano materiali caldi, utilizzare **sempre** guanti, protezioni o guanti da forno resistenti al calore.
- **Non usare mai** la pentola a pressione senza la pentola interna in posizione.
- **Non** forzare l'apertura del coperchio. Aprire il coperchio **solo** dopo che la pressione è stata scaricata e la valvola a galleggiante è scesa nel coperchio.

⚠ AVVERTENZA

Leggere con attenzione e questo manuale nella sua interezza e conservarlo per un uso futuro. La mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni o danni.

Sicurezza generale

- Al fine di garantire protezione dalle scosse elettriche, **non** immergere la pentola a pressione, il cavo la presa o la scocca in acqua o in altri liquidi.
- Scollegare il dispositivo quando non è in uso oltre che prima di eseguire le operazioni di pulizia. Lasciar raffreddare prima di installare o togliere componenti e prima di pulirle o riporle.
- **Non** lasciare che i bambini si avvicinino alla pentola a pressione quando è in funzione.
- Sarà necessario sorvegliare i bambini per verificare che **non** giochino con la pentola a pressione.
- **Non** permettere ai bambini di pulire o eseguire interventi di manutenzione sulla pentola a pressione.
- **Non** utilizzare la pentola a pressione se è danneggiata, se non funziona o se il cavo o la spina sono danneggiati. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 26).
- L'utilizzo di accessori o parti di ricambio non consigliati da COSORI può causare lesioni. L'uso di altri coperchi o pentole interne può causare lesioni e danni alla pentola a pressione.
- **Non** usare all'aperto.
- **Non** posizionare la pentola a pressione o le sue parti su un fornello, vicino a bruciatori a gas o elettrici, o all'interno di un forno riscaldato.
- **Non** mettere cibo, liquidi o oggetti estranei sulla piastra di riscaldamento.
- Accertarsi **sempre** che l'elemento riscaldante venga pulito prima di inserire la pentola interna.
- Per spegnere e scollegare la pentola a pressione, premere **ANNULLA** per interrompere la cottura, quindi scollegare la spina. Per staccare la spina, afferrare la spina e tirarla dalla presa. **Non tirare mai** dal cavo di alimentazione.
- Accertarsi che la piastra di riscaldamento sia pulita e che la parte inferiore della pentola interna sia asciutta prima di inserire la pentola interna.
- Prestare la massima attenzione quando si sposta la pentola a pressione (o si toglie la pentola interna) se contiene olio o altri liquidi caldi.

⚠ AVVERTENZA

Leggere con attenzione e questo manuale nella sua interezza e conservarlo per un uso futuro. La mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni o danni.

- Posizionare **sempre** la pentola interna su una superficie resistente al calore dopo averla tolta dalla pentola a pressione.
 - **Non** utilizzare il rack vapore e la pentola interna in dotazione in un forno a microonde, su un fornello o una griglia o in un forno.
 - **Non** pulire con pagliette abrasive in metallo. I frammenti di metallo potrebbero staccarsi dalle spugnette e toccare le parti elettriche, creando così il rischio di scosse elettriche.
 - **Non** mettere nessun oggetto sulla pentola a pressione.
 - **Non** conservare all'interno della pentola a pressione o della pentola interna rimovibile nulla che non sia un accessorio COSORI raccomandato.
 - Questa pentola a pressione non è stata progettata per funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
 - Questa pentola a pressione può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni oltre che da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che le stesse abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso della pentola a pressione in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi al suo utilizzo.
 - **Non** permettere ai bambini di pulire o eseguire interventi di manutenzione sulla pentola a pressione, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
 - **Non** manomettere i meccanismi di sicurezza al di là di quanto indicato nella sezione **Cura e manutenzione** (pagina 21).
 - Usare **unicamente** in linea con le indicazioni fornite nel presente manuale. **Non** usare la pentola a pressione per finalità diverse rispetto a quelle per cui è stato progettato.
 - Non per uso commerciale. Solo **per uso domestico**.
- Nota:** Cfr. la sezione **Cura e manutenzione** per le istruzioni su come pulire la pentola a pressione, tutte le parti e gli eventuali accessori (pagina 21).

⚠ **AVVERTENZA**

Leggere con attenzione e questo manuale nella sua interezza e conservarlo per un uso futuro. La mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni o danni.

In fase di cottura

- **ATTENZIONE:** Rischio di scosse elettriche. Cuocere **solo** nella pentola interna rimovibile. **Non** versare alcun liquido direttamente nella pentola a pressione.
- Utilizzare su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da fonti di calore o liquidi.
- La pentola interna rimovibile è estremamente calda durante l'uso e può essere pesante quando è piena di ingredienti.
- Si raccomanda la massima cautela nell'uso di contenitori costruiti con materiali diversi dal metallo o dal vetro.
- Prima dell'uso, accertarsi che tutte le aperture di sfiato siano libere da residui di cibo.
- Quando si utilizzano funzioni di cottura sotto pressione, spostare **sempre** il pressostato su "Seal".
- Il vapore caldo proveniente dalla valvola di rilascio del vapore può causare ustioni.
- Accertarsi **sempre** che l'anello di tenuta sia fissato correttamente nell'apposito rack. Per ulteriori informazioni invitiamo a consultare la sezione **Pulizia dell'anello di tenuta** (pagina 22).
- Accertarsi **sempre** che la pentola a pressione sia ben

chiusa prima della cottura a pressione.

- **Non** utilizzare mai la pentola a pressione senza aggiungere liquido, per non danneggiare seriamente la pentola stessa.
- **Non** superare la linea di riempimento massimo (cfr. **Pentola interna**, pagina 13).



- **ATTENZIONE:** Evitare le ricette che richiedono più di 60 mL / ¼ di tazza di olio o di grasso. L'uso di olio caldo durante la cottura a pressione può causare ustioni.



- **Non riempire** la pentola a pressione più di $\frac{2}{3}$ della capacità della pentola interna. Quando si cucinano alimenti che tendono a espandersi in fase di cottura, come ad esempio il riso o le verdure disidratate, **non** riempire la pentola per più di $\frac{1}{2}$ della sua capacità.

⚠ AVVERTENZA

Leggere con attenzione e questo manuale nella sua interezza e conservarlo per un uso futuro. La mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni o danni.

- Prestare la massima attenzione durante la cottura e lo sfiato di alimenti quali la salsa di mele, i mirtilli rossi, l'orzo perlato, i fiocchi d'avena, i piselli spezzati, le tagliatelle, ecc. in quanto questi alimenti possono formare schiuma o schizzi, e possono intasare il tubo di rilascio del vapore e/o la valvola di rilascio del vapore.
- Fare attenzione quando si cucinano cibi pastosi per evitare che vengano espulsi.
- La cottura della carne con la pelle può gonfiarsi sotto pressione. **Non** pungere la carne quando la pelle è gonfia, si corre il rischio di ustionarsi.
- Posizionare **sempre** gli accessori caldi e la pentola interna rimovibile su una superficie resistente al calore.
- **Non** forzare mai l'apertura del coperchio quando c'è pressione all'interno. Attendere **sempre** che la valvola a galleggiante si abbassi prima di aprire il coperchio. Cfr. la sezione **Coperchio della pentola a pressione** (pagina 12), **Valvola a galleggiante** (pagina 13) e **Rilascio della pressione** (pagina 14).
- Utilizzare **solo** il coperchio originale per la cottura a pressione. L'uso di un altro coperchio per la cottura a pressione può causare lesioni.
- Valvola a galleggiante alzata: **Non** aprire il coperchio. Valvola a galleggiante abbassata: Il coperchio può essere aperto in tutta sicurezza. **Non** forzare l'apertura del coperchio quando la valvola a galleggiante è ancora in posizione di salita.
- Se la pentola interna si attacca al coperchio, spostare l'interruttore di rilascio del vapore sulla posizione "**Vent**" per rilasciare l'aspirazione. Cfr. **Coperchio della pentola a pressione** (pagina 12).
- **Non** mettere le mani, il viso o la pelle esposta sopra la valvola di rilascio del vapore.
- **Non** toccare gli accessori o la pentola interna durante o subito dopo la cottura.
- **Non** inserire nella pentola a pressione

⚠ AVVERTENZA

Leggere con attenzione e questo manuale nella sua interezza e conservarlo per un uso futuro. La mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni o danni.

carta, cartone, plastica o qualsiasi altro materiale che possa prendere fuoco o sciogliersi.

- **Non** utilizzare questa pentola a pressione per friggere o friggere a pressione.
- **Non** bloccare le aperture di ventilazione. Il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture. Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture.
- **AVVERTENZA:** Il cibo versato può causare gravi ustioni. Tenere la pentola a pressione e il cavo lontano dalla portata dei bambini. **Non** stendere mai il cavo sul bordo del bancone, **non** usare mai prese sotto al bancone e non usare **mai** prolunghe di corrente.
- La valvola di rilascio del vapore e il tubo di rilascio del vapore consentono la fuoriuscita del vapore. Controllare queste parti prima di ogni utilizzo per accertarsi che non siano bloccate o intasate dal cibo.
- **Non** lasciare la pentola a pressione incustodita mentre è in funzione.
- **Non** toccare l'elemento riscaldante dopo la cottura, poiché è caldo e può provocare ustioni.

Cavo di alimentazione

- Questa pentola a pressione utilizza un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di essere tirato o afferrato dai bambini, di impigliarsi o di inciampare.
- **Non** utilizzare mai con una prolunga. Questa pentola a pressione è destinata esclusivamente all'uso da banco.
- **Non** utilizzare un adattatore di corrente.
- **Non** lasciare che il cavo di alimentazione penda sul bordo di un tavolo o di un bancone, né che tocchi superfici calde.
- Tenere la pentola a pressione e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Non** usare mai una presa di corrente sotto al bancone per collegare una pentola a pressione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito da Arovast Corporation o da persone analogamente qualificate per evitare un rischio elettrico o di

⚠ AVVERTENZA

Leggere con attenzione e questo manuale nella sua interezza e conservarlo per un uso futuro. La mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni o danni.

incendio. Invitiamo a contattare l'**Assistenza clienti** (pagina 26).

- Collegare sempre a una presa elettrica con messa a terra. Non modificare in alcun modo la spina.
- La vostra pentola a pressione deve essere utilizzata solo con sistemi elettrici 220–240 V, 50/60 Hz. Non collegare ad altri tipi di prese.
- Se l'apparecchio è di tipo con messa a terra, il cavo o la prolunga deve essere un cavo tripolare con messa a terra.

Nota: *Gli articoli contrassegnati dal seguente simbolo possono raggiungere temperature elevate. Dovranno quindi essere maneggiati con cura.*



ATTENZIONE:
Superficie calda.

Campi elettromagnetici (CEM)

La pentola a pressione COSORI è conforme a tutte le norme relative ai campi elettromagnetici (CEM). Se utilizzata in modo corretto e attenendosi alle istruzioni contenute in questo manuale d'uso, l'apparecchiatura è sicura da usare sulla base delle prove scientifiche attualmente disponibili.

⚠ AVVERTENZA

Leggere con attenzione e questo manuale nella sua interezza e conservarlo per un uso futuro. La mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza può causare gravi lesioni o danni.



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto domestico e deve essere consegnato

presso un centro di raccolta adeguato per il riciclaggio. Lo smaltimento e il riciclaggio corretti contribuiscono a proteggere le risorse naturali, la salute umana e l'ambiente.

Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e il riciclaggio di questo prodotto, contattare il proprio municipio, il servizio di smaltimento rifiuti o ancora il negozio presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva RoHS.

Questo prodotto è conforme alla Direttiva 2011/65/UE, e successive modifiche, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON LA PENTOLA A PRESSIONE

La pentola a pressione COSORI combina 9 funzioni di cottura in 1 per cuocere gli alimenti il 70% più velocemente rispetto ai metodi di cottura tradizionali. Con i suoi comandi facili da usare, il coperchio fresco al tatto, la pentola interna anti-aderente e l'interruttore per il rilascio sicuro del vapore, la pentola a pressione COSORI è la star della vostra cucina.

Schema della pentola a pressione [Figura 1.1]

A. Coperchio della pentola a pressione	J. Perno di blocco	S. Elementi riscaldanti
B. Valvola di rilascio del vapore	K. Tappo in silicone	T. Cuscinetti in silicone anti-scivolo
C. Valvola a galleggiante	L. Protezione anti-blocco	U. Cavo di alimentazione
D. Maniglia del coperchio	M. Tubo di rilascio del vapore	V. Clip del cavo di alimentazione
E. Interruttore di rilascio del vapore	N. Rack dell'anello di tenuta	W. Pannello di controllo
F. Levetta del coperchio	O. Anello di tenuta	X. Display
G. Supporto del coperchio	P. Collettore di condensa	Y. Rack vapore
H. Maniglie per pentole a pressione	Q. Linee di riempimento	Z. Gancio per cavo
I. Canale di raccolta dell'acqua	R. Pentola interna	AA. Base della pentola a pressione

Schema del display

Pannello di controllo [Figura 1.3]

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Barra di avanzamento | 5. Pressione impostata |
| 2. Display | 6. Mantieni caldo |
| 3. Regolazione dell'ora e della temperatura/Accensione/ spegnimento del cicalino | 7. Annulla |
| 4. Funzioni di cottura | 8. Temperatura impostata |
| | 9. Avvio ritardato |
| | 10. Avvio |

Pulsanti del pannello di controllo

Barra di avanzamento	Lampeggia per indicare la fase di cottura avviata e diventa fisso per indicare la fase di cottura attiva.
Display	<ul style="list-style-type: none"> • Visualizzare il tempo e la temperatura di cottura quando viene selezionata/personalizzata una funzione di cottura. • Il tempo viene visualizzato nel formato HH:MM e conta in aumento o in diminuzione a seconda della funzione di cottura e della fase di cottura. • Visualizza la temperatura in °C (Celsius) durante la cottura non a pressione, ad eccezione della funzione Mantieni caldo. • Visualizza i messaggi relativi al coperchio e allo stato di cottura. Cfr. Messaggi del display (pagina 12).

Regolazione dell'ora e della temperatura	Regola il tempo di cottura, la temperatura, il timer di Avvio ritardato e il timer di Mantieni caldo.	
Cicalino On/Off	<ul style="list-style-type: none"> • Attiva/disattiva i suoni della pentola a pressione. • Quando è in standby: <ul style="list-style-type: none"> • Tenere premuto il pulsante + finché il display non visualizza "S ON" e l'audio si accende. • Tenere premuto il pulsante - finché il display non visualizza "S OFF" e il suono si spegne. <p>Nota: Non è possibile disattivare gli avvisi di sicurezza e di errore.</p>	
Funzioni di cottura	Funzioni di cottura a pressione: Cottura a pressione Riso Vapore Torta Farina d'avena/Porridge Stufato/Brodo Fagioli/Cereali Carne/Pollame	Funzioni di cottura non a pressione: Cottura a fuoco lento Sauté Yogurt Sottovuoto Mantieni caldo
Pressione impostata	Impostare la pressione su "Bassa" oppure "Alta" per la cottura a pressione.	
Temperatura impostata	<ul style="list-style-type: none"> • Impostare la temperatura su "Bassa", "Alta" oppure "Personalizzata". <p>Nota: L'impostazione della temperatura "Personalizzata" consente di aumentare o diminuire la temperatura di "Sauté", "Yogurt" e "Sottovuoto" utilizzando i pulsanti - oppure +.</p>	
Mantieni caldo	<ul style="list-style-type: none"> • Attiva/disattiva la funzione Mantieni caldo. • Può essere utilizzato come funzione di cottura per riscaldare gli alimenti. • Per ulteriori informazioni cfr. Mantieni caldo (pagina 20). <p>Nota: Si attiva automaticamente per tutte le funzioni di cottura, ad eccezione di "Sauté", "Yogurt" e "Sottovuoto".</p>	
Avvio ritardato	<ul style="list-style-type: none"> • Ritarda l'avvio di una funzione di cottura. <p>Nota: L'avvio ritardato non è disponibile per le modalità "Sauté", "Yogurt" e "Sottovuoto".</p>	
Avvio	Avvia la funzione di cottura selezionata.	
Annulla	Arresta la funzione di cottura in qualsiasi momento.	

Display [Figura 1.2-a]

Messaggi sul display

[Figura 1.2-b]	La pentola a pressione è in standby.
[Figura 1.2-c]	Il coperchio è spento o non è chiuso correttamente.
[Figura 1.2-d]	La pentola a pressione si sta pre-riscaldando/sta andando in pressione.
[Figura 1.2-e]	La pentola a pressione è pronta per l'aggiunta di cibo nella pentola interna quando si utilizzano le funzioni di cottura "Sauté" o "Sottovuoto".
[Figura 1.2-f]	<p>Il display visualizza una delle seguenti indicazioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quando è attiva una funzione di cottura, il timer esegue il conto alla rovescia e mostra il tempo di cottura rimanente fino al termine della cottura. 2. Quando l'avvio ritardato è attivo, il timer esegue un conto alla rovescia fino all'inizio della funzione di cottura. 3. Quando la funzione Mantieni caldo è attiva, il timer conta a partire da 00:00, indicando il tempo di riscaldamento del cibo.
[Figura 1.2-g]	La funzione di cottura è terminata e la funzione "Mantieni caldo" è disattivata.
[Figura 1.2-h] [Figura 1.2-i]	La pentola a pressione potrebbe surriscaldarsi a causa della mancanza di liquido. Per ulteriori informazioni, cfr. Guida alla risoluzione dei problemi (pagina 23).

Coperchio della pentola a pressione Anello di tenuta

- Quando si cucina con una funzione di cottura a pressione, l'interruttore di rilascio del vapore si sposta automaticamente su "Seal" quando è chiuso. **[Figura 2]**
- Quando si cucina con una funzione di cottura non a pressione, spostare sempre l'interruttore di rilascio del vapore su "Vent". **[Figura 3]**
- Il coperchio si blocca quando viene creata la pressione e si sblocca quando la pressione viene completamente rilasciata.
- Quando si utilizza una funzione di cottura non a pressione, il coperchio **non** si blocca, in modo da poter testare gli alimenti durante la cottura.
- Per rimuovere il coperchio, ruotarlo in senso antiorario per allineare il punto arancione sul coperchio con il punto arancione sulla base della pentola a pressione e sollevarlo. **[Figura 4]**
- Per chiudere e fissare il coperchio, allineare il punto arancione sul coperchio con il punto arancione sulla base della pentola a pressione e ruotare in senso orario. **[Figura 5]**
- Per comodità, il coperchio può essere inserito nell'apposito supporto situato sul retro della base della pentola a pressione. **[Figura 6]**

L'anello di tenuta (pre-installato) consente una chiusura ermetica tra la pentola interna e il coperchio.

Per ulteriori informazioni invitiamo a consultare la sezione **Pulizia dell'anello di tenuta** (pagina 22).

Protezione anti-blocco

La protezione anti-blocco impedisce al cibo di intasare il tubo di rilascio del vapore e aiuta a regolare la pressione durante il processo di cottura. **[Figura 7]**

Nota:

- Attendere **sempre** che la valvola a galleggiante si abbassi prima di rimuovere il coperchio.
- La pentola a pressione emette un suono quando il coperchio viene chiuso e aperto, in modo da sapere quando il coperchio è fissato o meno.

Valvola a galleggiante

- La valvola a galleggiante indica se c'è pressione all'interno della pentola.
- La valvola a galleggiante alzata significa che c'è pressione all'interno. **[Figura 8]**
- La valvola a galleggiante indica se c'è pressione all'interno della pentola. La valvola a galleggiante abbassata significa che non c'è pressione all'interno. **[Figura 9]**

Nota: **Non** cercare mai di togliere il coperchio quando la valvola a galleggiante è alzata.

Pentola interna

La pentola interna è in alluminio con rivestimento antiaderente in ceramica.

ATTENZIONE:

- **Non** riempire la pentola interna oltre la linea "PCMAX- $\frac{2}{4}$ " (cottura a pressione massima), come indicato sulla pentola stessa.
- **Non** riempire la pentola interna oltre la linea "- $\frac{1}{2}$ " quando si cucinano alimenti come la salsa di mele, i mirtilli rossi, l'orzo perlato, la farina d'avena, i piselli spezzati, le tagliatelle, ecc. Questi alimenti possono formare schiuma, schiumare o schizzare e possono intasare il tubo di rilascio del vapore e/o la valvola di rilascio del vapore.

Rack vapore


Il rack vapore può essere utilizzato per cuocere a vapore verdure e carni, per contenere contenitori sicuri per la pentola a pressione e per la preparazione di torte (cfr. **Torta**, pagina 20).

Nota: Usare **solo** contenitori impermeabili e resistenti al calore sul rack vapore e all'interno della pentola a pressione.

Fasi della cottura a pressione

La cottura a pressione prevede 3 fasi:

1. PRE-RISCALDAMENTO:

- Il display visualizza  e la barra di avanzamento si accende sotto "PRE-RISCALDAMENTO".
- La valvola a galleggiante si apre una volta creata una pressione sufficiente.

Nota:

- Il tempo necessario alla pentola a pressione per creare pressione dipende dalla cottura, dalla quantità di liquido, dalla quantità di cibo e dalla temperatura impostata. Gli alimenti congelati richiedono più tempo, mentre quelli scongelati sono più veloci.
- Il tempo di cottura **non** include il tempo di pre-riscaldamento. Il tempo di pre-riscaldamento **non** viene visualizzato sul display.

2. COTTURA:

- Al termine del pre-riscaldamento, il display inizia il conto alla rovescia. Si accende la barra di avanzamento sotto alla voce "COTTURA".
- La quantità di pressione selezionata (BASSA o ALTA) viene mantenuta durante la fase di "COTTURA".

Nota: Il tempo di cottura, il livello di pressione e la temperatura possono essere regolati in qualsiasi momento durante la cottura.

3. MANTIENI CALDO:

- Al termine della cottura, il display visualizza un timer a partire da "00:00" e la barra di avanzamento si accende sotto la dicitura "MANTIENI CALDO".
- Se si annulla la funzione di Mantieni caldo in caldo prima di avviare una funzione di cottura a pressione, al termine della cottura il display visualizzerà "FINE" e inizierà a rilasciare la pressione in modo naturale fino a quando la valvola a galleggiante si abbasserà (cfr. **Mantieni caldo**, pagina 20).
- Se la funzione Mantieni caldo automatica non viene annullata prima della cottura, al termine della stessa il display visualizzerà il conto alla rovescia a partire da '00:00' fino a quando non si premerà **ANNULLA**.

Nota: A livello opzionale, è possibile utilizzare la funzione di rilascio rapido o di rilascio temporizzato della pressione per rilasciare la pressione (cfr. **Rilascio della pressione**, pagina 14).

Rilascio della pressione

Quando si cucina con una funzione di cottura a pressione (cottura a pressione, riso, vapore, torta, farina d'avena/polenta, stufato/brodo, fagioli/cereali e carne/pollame), è necessario depressurizzare la pentola a pressione prima di aprire il coperchio.

ATTENZIONE: Attendere **sempre** fino a che la valvola a galleggiante si abbassa prima di aprire il coperchio.

Esistono 3 tipi di modi in cui la pentola a pressione può depressurizzarsi:

RILASCIO NATURALE

La pentola a pressione rilascia la pressione in modo normale nel tempo.

- La cottura si interrompe gradualmente e la pressione viene rilasciata naturalmente nel tempo. Al termine del rilascio naturale, la valvola a galleggiante si abbassa.
- L'interruttore di rilascio del vapore rimane in posizione **"Seal"**. Dopo la caduta della valvola a galleggiante, il coperchio si sblocca automaticamente.
- Consigliamo di procedere al rilascio naturale della pressione durante la cottura di zuppe, stufati, chili, pasta, farina d'avena, zuppe di riso, fagioli, cereali e alimenti che si espandono durante la cottura per evitare schizzi.

Nota: L'operazione di rilascio naturale può richiedere fino a 40 minuti, a seconda del piatto.

RILASCIO RAPIDO

Sarà possibile rilasciare manualmente il vapore utilizzando l'interruttore di rilascio del vapore (cfr. pagina 10).

- La cottura si interrompe rapidamente perché la pressione viene rilasciata rapidamente, insieme al **vapore caldo**.
- Al termine della fase di cottura, spostare l'interruttore di rilascio del vapore sulla posizione **"Vent"**.

Nota: Se la pentola a pressione rilascia troppo vapore, spostare l'interruttore di rilascio del vapore su **"Seal"** e lasciare che il resto della pressione venga rilasciato in modo naturale.

- Consigliamo di rilasciare rapidamente la pressione durante la cottura di verdure e frutti di mare per evitare che gli alimenti siano troppo cotti.

RILASCIO NATURALE CON TIMER

- La cottura si arresta gradualmente fino a quando la pressione residua non viene rilasciata rapidamente.
- Mantenere l'interruttore di rilascio del vapore in posizione **"Seal"** per alcuni minuti al termine della cottura, quindi spostare l'interruttore in posizione **"Vent"** per rilasciare rapidamente il resto della pressione.
- Consigliamo di utilizzare alimenti a rilascio naturale temporizzato, quali ad esempio riso e cereali.

Nota: Una volta che l'interruttore viene spostato su **"Vent"**, la pressione non sarà più così forte come quella che si ottiene immediatamente con il rilascio rapido.

ATTENZIONE:

- **Non** mettere le mani, il viso o la pelle esposta sopra la valvola di rilascio del vapore.
- **Non** aprire il coperchio fino a quando la pressione non sarà stata scaricata. Il coperchio resterà bloccato fino a che la valvola a galleggiante non si abbassa.
- **Non** forzare mai la valvola a galleggiante quando è ancora alzata.
- Per evitare pericolosi schizzi di cibo, utilizzare **sempre** il rilascio naturale per gli alimenti che presentano un elevato volume di liquidi o un alto contenuto di amido (come zuppe, porridge o marmellate di frutta).

PRIMA DI INIZIARE A USARE L'APPARECCHIO

Configurazione

1. Rimuovere tutti gli imballaggi di plastica dalla pentola a pressione. Leggere e rimuovere tutti gli adesivi temporanei e le schede di avvertenza.

Nota: Non rimuovere l'adesivo di avvertenza permanente dal coperchio o l'etichetta di certificazione dalla base della pentola a pressione.

2. Posizionare la pentola a pressione su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Tenere lontano da aree che possono essere danneggiate dal vapore (come ad esempio pareti o armadi).

Nota: Lasciare uno spazio di 13 cm sopra la pentola a pressione. [Figura 10]

3. Ruotare il coperchio della pentola a pressione in senso antiorario e sollevarlo per aprirlo. Togliere la pentola interna dalla pentola a pressione.
4. Accertarsi che l'anello di tenuta sia saldamente inserito nel coperchio.
5. Togliere la pentola interna. Pulire l'elemento riscaldante con un panno morbido e asciutto per accertarsi che sia privo di detriti. [Figura 11]
6. Lavare la pentola interna, gli accessori e l'interno del coperchio utilizzando una spugna non abrasiva con acqua e un detergente delicato, quindi asciugarla accuratamente. Cfr. **Cura e manutenzione** (pagina 21).
7. Inserire nuovamente la pentola interna nella base della pentola a pressione.
8. Collegare la spina alla presa di corrente della cucina. [Figura 12]
9. Prima della cottura, eseguire una **prova di funzionamento** (cfr. a pagina 15).

Prova di funzionamento

Prima di utilizzare la pentola a pressione, eseguire una prova di funzionamento. Questo vi aiuterà a imparare a usare il fornello e ad accertarvi che funzioni in modo corretto.

1. Accertarsi che la pentola interna sia pulita e vuota.
2. Aggiungere 750 mL / 3 tazze d'acqua alla pentola interna. [Figura 13]
3. Chiudere il coperchio della pentola a pressione e ruotarlo in senso orario per fissarlo. La pentola a pressione emette un suono per indicare che il coperchio è bloccato. [Figura 5]

4. Selezionare COTTURA A PRESSIONE e premere PRESSIONE selezionare pressione ALTA.
5. Premere i pulsanti – oppure + per impostare il tempo di cottura di 5 minuti. [Figura 14]
6. Premere **Mantieni caldo** per disattivare la funzione automatica **Mantieni caldo**.

Nota: Il pulsante MANTIENI CALDO è attivo per impostazione predefinita.

7. Premere **AVVIO** per avviare il processo di cottura. La pentola a pressione emette un segnale acustico e inizia la fase di pre-riscaldamento. La barra di avanzamento si accende sotto alla voce "PRE-RISCALDAMENTO" e il display visualizza **---**.
8. Una volta terminata la fase di pre-riscaldamento, la barra di avanzamento si accende sotto alla voce "COTTURA" e inizia il conto alla rovescia del timer.
9. Al termine del test, il display visualizza la dicitura "FINE" e la pentola a pressione emette un segnale acustico per 5 volte a indicare che la cottura è terminata.
10. La pentola a pressione inizierà a rilasciare la pressione in modo naturale. Una volta che la pressione è stata completamente scaricata, la valvola a galleggiante si abbassa.
 - In alternativa, sarà possibile rilasciare la pressione in modo rapido o temporizzato prima di aprire il coperchio. Cfr. **Rilascio della pressione** (pagina 14).
 - Il coperchio si sblocca quando la valvola a galleggiante si abbassa.
11. Ruotare il coperchio in senso antiorario. La pentola a pressione emette un suono per indicare che il coperchio è sbloccato. Sollevare per togliere il coperchio. [Figura 4]
12. Usare i guanti da forno per rimuovere con attenzione la pentola interna. Svuotare l'acqua.
13. Lasciare raffreddare la pentola interna e asciugarla servendosi di un asciugamano morbido.

Nota: Tutte le pentole a pressione possono emettere un odore di plastica dovuto al processo di produzione. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Se l'odore di plastica non diminuisce dopo una prova, contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 26).

FUNZIONI DI COTTURA

Le funzioni di cottura sono programmate con tempi e temperature ideali per la cottura di determinati alimenti. Il tempo di cottura **non** include il tempo di pre-riscaldamento. Il tempo di pre-riscaldamento non viene visualizzato sul display.

Tabella di riferimento delle funzioni di cottura (cottura a pressione)

Funzione di cottura	Impostazione di pressione	Intervallo di tempo	Tempo predefinito
Cottura a pressione	Bassa	00:01-04:00	00:35
	Alta		
Riso	Bassa	00:01-01:00	00:12
	Alta		
Vapore	Bassa	00:01-04:00	00:10
	Alta		
Torta	Bassa	00:01-04:00	00:30
	Alta		
Farina d'avena/ Porridge	Bassa	00:01-01:00	00:20
	Alta		
Stufato/Brodo	Bassa	00:01-04:00	00:30
	Alta		
Fagioli/Cereali	Bassa	00:01-01:00	00:30
	Alta		
Carne/Pollame	Bassa	00:01-04:00	00:35
	Alta		

Funzioni di cottura (continuazione)

Tabella di riferimento delle funzioni di cottura (cottura senza pressione)

Funzione di cottura	Impostazione di temperatura	Intervallo di tempo	Tempo predefinito
Cottura a fuoco lento	Bassa: 100°C / 212°F	00:05–24:00	06:00
	Alta: 100°C / 212°F		
Sauté	Bassa: 140°C / 284°F	00:01–01:00	00:30
	Alta: 180°C / 356°F		
	Personalizzata: 120-180°C / 248~356 °F		
Yogurt	Bassa: 33°C / 91°F	00:05–99:30	08:00
	Alta: 42°C / 108°F		
	Personalizzata: 25°-85°C / 77°-185°F		
Sottovuoto	Personalizzata: 25°-90°C / 77°-194°F	00:05–99:30	03:00
Mantieni caldo manuale	Bassa: 65°C / 149°F	00:30–12:00	12:00
	Alta: 79°C / 174 °F		

La temperatura della funzione automatica Mantieni caldo è di 73°C.

Nota: La funzione Mantieni caldo non è disponibile per le funzioni di cottura Sauté, Sottovuoto, o Yogurt.

Personalizzare le impostazioni delle funzioni di cottura

Per personalizzare il tempo di una funzione di cottura, procedere come segue.

1. Selezionare una funzione di cottura.
2. Premere i pulsanti – e + per regolare il tempo.
3. Premere **AVVIO**.

Per personalizzare la temperatura di una funzione di cottura, procedere come segue.

1. Selezionare una funzione di cottura.
2. Premere **TEMPERATURA IMPOSTATA** per selezionare la temperatura di cottura **PERSONALIZZATA**.
3. Premere nuovamente il pulsante della funzione di cottura e utilizzare i pulsanti - e + per regolare la temperatura.
4. Premere **AVVIO**.

Nota: Quando si modificano le impostazioni di una funzione di cottura, la pentola a pressione ricorda le nuove impostazioni anche se la pentola è stata scollegata. Cfr. **Resettare le funzioni di cottura personalizzate** (pagina 21) per reimpostare le funzioni di cottura personalizzate.

Cottura a pressione

La cottura a pressione crea vapore dal liquido per cuocere gli alimenti. Per creare vapore, utilizzare brodo, brodo, zuppa o succo di frutta.

ATTENZIONE: Evitare le ricette che richiedono più di 60 mL / ¼ di tazza di olio o di grasso, poiché l'uso di olio caldo durante la cottura a pressione può causare ustioni.

1. Ruotare il coperchio in senso antiorario e sollevarlo per rimuoverlo. Aggiungere gli ingredienti alla pentola interna. **[Figura 15]**
2. Chiudere il coperchio della pentola a pressione e ruotarlo in senso orario per fissarlo. **[Figura 5]**
3. Selezionare **COTTURA A PRESSIONE** e premere **PRESSIONE** selezionare pressione BASSA oppure ALTA.
4. Premere i pulsanti – oppure + per regolare il tempo.
5. Sarà possibile premere **MANTIENI CALDO** per disattivare la funzione automatica MANTIENI CALDO.

Nota: La funzione *Mantieni caldo* sarà attiva come modalità predefinita.

6. Per ritardare la cottura, premere **AVVIO RITARDATO**. Quindi, premere i pulsanti – oppure + per regolare il timer di avvio ritardato.
7. Premere **AVVIO** per avviare il processo di cottura. La pentola a pressione emette un segnale acustico e inizia a cuocere.
8. Al termine della funzione di cottura, la pentola a pressione emetterà 5 bip.
9. Premere l'interruttore di rilascio del vapore su "Vent" per rilasciare rapidamente la pressione. In alternativa, sarà possibile utilizzare una delle altre forme di rilascio della pressione. Cfr. **Rilascio della pressione**, pagina 14.
10. La valvola galleggiante si abbasserà per indicare che la pressione è stata completamente rilasciata. **[Figura 9]**
11. Ruotare il coperchio in senso antiorario e sollevarlo per aprirlo. **[Figura 4]**

Per il rapporto tra cereali e acqua nella cottura a pressione, cfr. la **Tabella di riferimento rapido per il riso e i cereali**.

TABELLA DI RIFERIMENTO RAPIDO PER IL RISO E I CEREALI

Riso e cereali	Rapporto grano/ acqua
Riso bianco	1 : 1¼
Riso integrale	1 : 1¼
Avena rapida	1 : 3
Porridge	1 : 5
Quinoa	1 : 1¼

Cottura a fuoco lento

La funzione Cottura a fuoco lento consente di utilizzare la pentola a pressione come una qualsiasi pentola a fuoco lento. È possibile programmare la cottura a fuoco lento per un tempo massimo di 24 ore.

1. Ruotare il coperchio in senso antiorario e sollevarlo per aprirlo. Aggiungere gli ingredienti alla pentola interna. **[Figura 15]**
2. Chiudere il coperchio della pentola a pressione e ruotarlo in senso orario per fissarlo. Spostare l'interruttore di rilascio del vapore su "Vent".
3. Selezionare **COTTURA A FUOCO LENTO** e premere **TEMPERATURA IMPOSTATA** per selezionare temperatura BASSA oppure ALTA.
4. Premere i pulsanti - oppure + per regolare il tempo.
5. Sarà possibile premere **MANTIENI CALDO** per disattivare la funzione automatica Mantieni caldo.

Nota: La funzione *Mantieni caldo* sarà attiva come modalità predefinita.

6. Per ritardare la cottura, premere **AVVIO RITARDATO**. Quindi, premere i pulsanti – oppure + per regolare il timer di avvio ritardato.
7. Premere **AVVIO** per avviare il processo di cottura. La pentola a pressione emette un segnale acustico e si avvia.
8. Al termine della funzione di cottura, la pentola a pressione emetterà 5 bip.
9. Ruotare il coperchio in senso antiorario e sollevarlo per aprirlo.

Sauté

La modalità di cottura Sauté può sostituire la padella o la griglia e permette di scottare i cibi. La modalità di cottura Sauté consente anche di preparare gli alimenti per le ricette che richiedono una funzione di cottura a pressione.

1. Ruotare il coperchio in senso antiorario e sollevarlo per rimuoverlo. **Non** utilizzare il coperchio della pentola a pressione quando si utilizza la funzione di cottura **SAUTE**. [Figura 15]
2. Selezionare **SAUTE** e premere **TEMPERATURA IMPOSTATA** per selezionare una temperatura di cottura **BASSA, ALTA**, oppure **PERSONALIZZATA**.
3. Premere i pulsanti – oppure + per regolare il tempo.
4. Premere **AVVIO** per avviare il processo di cottura. La pentola a pressione emette un segnale acustico e si avvia.
5. Quando sul display compare la dicitura "CALDO", aggiungere gli ingredienti alla pentola interna. [Figura 16]
6. Al termine del tempo di cottura selezionato, la pentola emette 3 segnali acustici. In alternativa, premere **ANNULLA** per interrompere la funzione di cottura **SAUTE** prima del termine del tempo di cottura.

Nota: Le funzioni Avvio ritardato e la funzione Mantieni caldo non sono disponibili per la funzione di cottura "Sauté".

Yogurt

La produzione di yogurt avviene in 2 fasi: il riscaldamento del latte per pastorizzarlo e la messa in coltura dello yogurt.

PASSO 1: RISCALDARE IL LATTE

1. Ruotare il coperchio in senso antiorario e sollevarlo per aprirlo. Aggiungere il latte nella pentola interna. [Figura 17]
2. Chiudere il coperchio della pentola a pressione e ruotarlo in senso orario per fissarlo. La pentola a pressione emette un suono per indicare che il coperchio è bloccato.
3. Spostare l'interruttore di rilascio del vapore su "Vent".
4. Selezionare **YOGURT** e premere **TEMPERATURA IMPOSTATA** per selezionare la temperatura di cottura **PERSONALIZZATA**. Premere i pulsanti – oppure + per regolare la temperatura a 72°C.
5. Selezionare nuovamente **YOGURT** per tornare alla regolazione dell'ora. Premere i pulsanti – oppure + per regolare il tempo su 35 minuti (00:35).
6. Premere **AVVIO** per avviare il processo di cottura. La pentola emette un segnale acustico e si avvia.
7. Apri il coperchio e usa un termometro per controllare la temperatura del latte dopo 15 minuti. Se il latte ha raggiunto i 72°C, premere **ANNULLA**. In caso

contrario, lasciare che il latte continui a fermentare fino a raggiungere i 72°C.

8. Rimuovere con cautela la pentola interna e lasciare raffreddare il latte a 43°C, quindi rimettere la pentola nella pentola a pressione.

Nota: Per raffreddare più velocemente il latte, mettere il recipiente interno in un bagno di ghiaccio.

PASSO 2: MESSA IN CULTURA DELLO YOGURT

9. Conservare 250 mL / 1 tazza di latte a 43°C e metterlo in una ciotola grande, quindi aggiungere 4 cucchiaini di yogurt magro e mescolare per unire.
10. Aggiungere il composto di yogurt e latte nella pentola interna con il resto del latte.
11. Chiudere il coperchio della pentola a pressione e ruotarlo in senso orario per fissarlo. Spostare l'interruttore di rilascio del vapore su "Vent".
12. Selezionare **YOGURT** e premere **TEMPERATURA IMPOSTATA** per selezionare la temperatura di cottura **PERSONALIZZATA**. Premere i pulsanti – oppure + per regolare la temperatura a 43°C.
13. Selezionare nuovamente **YOGURT** per tornare alla regolazione dell'ora. Premere i pulsanti – oppure + per regolare il tempo su 10 ore (10:00).
14. Premere **AVVIO** per avviare il processo di cottura. La pentola a pressione emette un segnale acustico e si avvia.
15. Quando il timer è terminato e la pentola ha emesso un segnale acustico, aprire con cautela il coperchio e controllare se lo yogurt si è rappreso. A questo scopo, spingere delicatamente il vasetto interno per vedere se lo yogurt si muove tutto insieme senza separarsi. Se lo yogurt è sciolto, continuare a fermentare per 1 altra ora (o 2).
16. Rimuovere la pentola interna e raffreddare a temperatura ambiente senza mescolare, circa 2 ore. Una volta che lo yogurt si è raffreddato, coprire il vasetto con pellicola trasparente e lasciarlo raffreddare per 6 ore in frigorifero.
17. Mescolare lo yogurt raffreddato fino a renderlo completamente omogeneo.
18. Conservare lo yogurt in contenitori ermetici a scelta (si consigliano i vasetti di vetro) per un massimo di 2 settimane, se non aperto. Una volta aperto il contenitore, utilizzare entro 7 giorni.

Nota: Le funzioni Avvio ritardato e Mantieni caldo non sono disponibili per la funzione di cottura "Yogurt".

Sottovuoto

Il Sottovuoto è un metodo di cottura della carne o del pesce in un sacchetto sigillato sottovuoto, sicuro per gli alimenti, immerso nell'acqua. Vi serviranno pinze, un termometro e un sacchetto di plastica richiudibile o sottovuoto, sicuro per gli alimenti.

1. Ruotare il coperchio in senso antiorario e sollevarlo per aprirlo.
2. Riempire la pentola interna con acqua fino alla linea "-1/2". **[Figura 18]**
3. Chiudere il coperchio della pentola a pressione e ruotarlo in senso orario per fissarlo. Spostare l'interruttore di rilascio del vapore su "Vent".
4. Selezionare **SOTTOVUOTO** e sullo schermo viene visualizzata la temperatura predefinita. Premere i pulsanti - oppure + per regolare la temperatura. (**TEMPERATURA IMPOSTATA** in questa modalità supporta solo la temperatura di cottura **PERSONALIZZATA**).
5. Selezionare nuovamente **SOTTOVUOTO** per tornare alla regolazione dell'ora. Premere i pulsanti - oppure + per regolare il tempo.
6. Premere **AVVIO** per avviare il processo di cottura. La pentola a pressione emette un segnale acustico e si avvia.
7. Mentre la pentola è in fase di preriscaldamento, preparare la carne o il pesce in un sacchetto sigillato sottovuoto e sicuro per gli alimenti.
8. Quando il display visualizza "**CALDO**", rimuovere il coperchio e immergere con cautela il cibo nella pentola interna. **[Figura 19]**

Nota: Aggiungere altra acqua se la carne o il pesce non sono completamente sommersi. Accertarsi che la chiusura del sacchetto sia al di sopra della linea dell'acqua.

9. Chiudere e fissare il coperchio.
10. Al termine della funzione di cottura, sul display compare la dicitura "**FINE**" e la pentola a pressione emetterà 5 bip.

Nota: Le funzioni Avvio ritardato e Mantieni caldo non sono disponibili per la funzione di cottura "Sottovuoto".

Avvio ritardato

L'avvio ritardato consente di aggiungere gli ingredienti ora, ma di cuocere in seguito.

1. Selezionare una funzione di cottura e regolare il tempo di cottura, la temperatura e il livello di pressione secondo le necessità.
2. Selezionare **AVVIO RITARDATO**.
3. Premere i pulsanti - o + per regolare il timer di avvio ritardato da 10 minuti (00:10) a 24 ore (24:00).
4. Premere **AVVIO**. La funzione di cottura si avvia al termine del timer di avvio ritardato.

Nota: L'avvio ritardato non è disponibile quando si utilizzano le funzioni di cottura "Sauté", "Yogurt" e "Sottovuoto".

Mantieni caldo

La funzione Mantieni caldo può essere utilizzata per mantenere in caldo o riscaldare i cibi cotti.

1. Mettere il cibo nella pentola interna.
2. Chiudere il coperchio della pentola a pressione e ruotarlo in senso orario per fissarlo. Spostare l'interruttore di rilascio del vapore su "Vent". **[Figura 20]**
3. Selezionare **MANTIENI CALDO** e premere **TEMPERATURA IMPOSTATA** per selezionare temperatura **BASSA** oppure **ALTA**.
4. Premere i pulsanti - oppure + per regolare il tempo fino a un massimo di 12 ore.
5. Premere **AVVIO** per avviare il processo di riscaldamento. La pentola a pressione emette un segnale acustico e si avvia.

Nota: Quando si riscaldano cibi densi o ricchi di amido, mescolare gli alimenti ogni 40-60 minuti per garantire un riscaldamento uniforme.

6. Al termine del timer, il riscaldamento si interrompe e il display visualizza "**END**" (FINE).

Nota: La funzione Mantieni caldo non è disponibile quando si utilizzano le funzioni di cottura "Sauté", "Yogurt" e "Sottovuoto".

Torta

La torta può essere utilizzata per cucinare deliziose cheesecake e torte a strati. È necessario uno stampo a molla o una tortiera di 15 cm che si adatti alla pentola interna.

Nota: Per le istruzioni complete su come preparare una cheesecake, seguite la nostra ricetta della cheesecake in pentola a pressione nella galleria di ricette digitali su [cosori.com](https://www.cosori.com)

1. Seguire le istruzioni per la crosta della ricetta e premere la crosta sul fondo della teglia.
2. Unire il resto degli ingredienti della cheesecake e versare sulla crosta.
3. Versare 354 ml di acqua nella pentola interna e posizionare il rack vapore all'interno, quindi posizionare la teglia a forma di molla sul cestello a vapore. **[Figura 21]**
4. Chiudere il coperchio e ruotarlo in senso orario per fissarlo.
5. Selezionare **TORTA** e premere i pulsanti - oppure + per regolare il tempo sul tempo di cottura richiesto dalla ricetta.

Nota: Il tempo di torta predefinito è di 30 minuti (00:30).

6. Premere **MANTIENI CALDO** per disattivare la funzione automatica Mantieni caldo.
7. Premere **AVVIO** per avviare il processo di cottura. La pentola a pressione emette un segnale acustico e si avvia.
8. Al termine della funzione di cottura, la pentola a pressione emetterà 5 bip.
9. Lasciare che la pentola rilasci naturalmente la pressione per 5 minuti, quindi premere l'interruttore di rilascio del vapore su

"Vent" per rilasciare rapidamente il resto della pressione. Cfr. **Rilascio naturale** (pagina 14).

10. La valvola galleggiante si abbasserà per indicare che la pressione è stata completamente rilasciata. **[Figura 9]**
11. Ruotare il coperchio in senso antiorario e sollevarlo per aprirlo.
12. Rimuovere con cautela il rack vapore e la teglia con le guantiere e trasferirli su una superficie sicura per il calore. Lasciare raffreddare la cheesecake a temperatura ambiente, quindi raffreddarla in frigorifero per almeno 8 ore prima di servirla.

Resettare le funzioni di cottura personalizzate

La pentola a pressione ricorda il tempo di cottura, la temperatura e il livello di pressione delle impostazioni delle funzioni di cottura regolate fino a quando non si ripristinano le impostazioni.

Per resettare tutte le funzioni di cottura:

1. Quando è in standby, tenere premuto **ANNULLA** fino a che la pentola a pressione non emette un segnale acustico.
2. Tutte le impostazioni delle funzioni di cottura si resettano e tornano alle impostazioni predefinite.

Spegnimento automatico

Se l'apparecchio rimane inattivo nelle seguenti condizioni per la durata indicata, passerà automaticamente alla modalità Spento. (Minuti)

Dispositivo acceso	Tutte le funzioni di cottura terminate
2	0

CURA E MANUTENZIONE

Pulire la pentola a pressione, la pentola interna, il rack vapore e il coperchio dopo ogni utilizzo.

La pentola a pressione è dotata di un involucro in acciaio inossidabile, resistente alle impronte digitali, per una facile pulizia.

Nota:

- **Non** utilizzare detergenti abrasivi, pagliette metalliche o utensili metallici su nessuna parte della pentola a pressione e degli accessori, compresa la pentola interna. Questi elementi graffiano o danneggiano le superfici.
- Questa pentola a pressione non contiene parti riparabili dall'utente. Qualsiasi riparazione deve essere eseguita da un rappresentante dell'assistenza autorizzato. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 26).

Pulizia della base della pentola a pressione

1. Prima di pulire, staccare la spina della pentola a pressione e lasciarla raffreddare completamente. Togliere il coperchio per un raffreddamento più rapido.
 - **Non** lavare o asciugare la base della pentola a pressione in lavastoviglie.
2. Pulire l'interno e l'esterno della pentola con un panno pulito e umido.
 - **Non** immergere il fondo della pentola a pressione in acqua.
 - **Non** spruzzare acqua all'interno della pentola. **[Figura 22]**

3. Togliere la pentola interna. Pulire l'elemento riscaldante con un panno morbido e asciutto per accertarsi che sia privo di detriti.
4. Lasciare asciugare completamente tutte le superfici prima di utilizzare la pentola a pressione. Accertarsi **sempre** che l'elemento riscaldante all'interno della pentola a pressione sia asciutto prima dell'uso.

Pulizia della pentola interna, del coperchio, delle parti del coperchio e del rack vapore

Nota:

- Si consiglia di lavare a mano la pentola interna, il coperchio, le parti del coperchio, l'anello di tenuta e il rack vapore.
 - La pentola interna, il coperchio, le parti del coperchio e il rack vapore possono essere lavati nel cestello superiore della lavastoviglie, ma possono usurarsi più rapidamente nel tempo.
1. Lasciare raffreddare completamente la pentola interna, il coperchio, le parti del coperchio e il rack vapore. Eliminare i residui di cibo.
 2. Applicare acqua e sapone su una spugna morbida e umida. Lavare la pentola interna e il rack vapore e, se necessario, immergerli in acqua calda e sapone.
 3. Pulire l'interno del coperchio. Accertarsi di rimuovere eventuali residui di cibo dallo scudo anti-blocco e dall'anello di tenuta. **Non** immergere il coperchio in acqua.
 4. Se necessario, le parti interne del coperchio

possono essere rimosse per la pulizia. Queste parti sono piccole e facili da perdere, quindi invitiamo a prestare attenzione.

- a. Rimuovere la protezione anti-blocco afferrandola da entrambi i lati e tirandola verso l'alto. **[Figura 7]**
Sciacquare e asciugare la protezione anti-blocco e rimetterla all'interno del coperchio.
 - b. Rimuovere il cappuccio in silicone dalla valvola a galleggiante. La valvola a galleggiante può cadere inaspettatamente senza il tappo in silicone, quindi rimuoverla con cautela. **[Figura 23]**
 - c. Sciacquare entrambe le parti con acqua pulita e fissare nuovamente la valvola a galleggiante sul coperchio utilizzando il tappo in silicone della valvola a galleggiante. **[Figura 24]**
5. Asciugare accuratamente.
 6. Sostituire **sempre** la pentola interna nella pentola a pressione prima di collegarla o accenderla.
 - a. Accertarsi che il fondo esterno della pentola interna sia **asciutto** prima di inserirla all'interno della pentola a pressione.

Pulizia del collettore di condensa

1. Rimuovere il collettore di condensa afferrando ciascun lato con il pollice e l'indice e allontanandolo dalla pentola a pressione. **[Figura 25]**

Nota: **Non** tirare verso il basso il collettore di condensa.

2. Lavare a mano il collettore di condensa con acqua e sapone o nel cestello superiore della lavastoviglie. Asciugare accuratamente.
3. Sostituire il collettore di condensa. **[Figura 26]**

Nota: Sostituire **sempre** il collettore di condensa prima di cucinare nella pentola a pressione. **Non** usare la pentola a pressione senza il collettore di condensa in posizione.

Pulizia dell'anello di tenuta

1. Rimuovere l'anello di tenuta tirando il bordo del silicone dal rack dell'anello di tenuta. **[Figura 27]**

Nota: Accertarsi che l'anello di tenuta non presenti deformazioni o strappi. Se l'anello di tenuta è danneggiato, contattare l'**Assistenza clienti** (pagina 26).

2. Lavare l'anello di tenuta a mano con acqua e sapone o nel cestello superiore della lavastoviglie. Asciugare accuratamente. **[Figura 28]**
3. Riposizionare l'anello di tenuta premendolo con forza nell'apposito rack per evitare che si deformi. L'anello di tenuta deve aderire alla perfezione al rack dell'anello di tenuta e non deve cadere quando si solleva il coperchio. **[Figura 29]**

Eliminazione degli odori persistenti

1. Accertarsi che tutte le parti del coperchio siano installate nel coperchio. Cfr. **Pulizia della pentola interna, del coperchio, delle parti del coperchio e del rack vapore** (pagina 21).
2. Aggiungere 250 mL / 1 tazza di acqua e 250 mL / 1 tazza di aceto alla pentola interna.
3. Selezionare **COTTURA A PRESSIONE** e premere i pulsanti – oppure **+** per regolare il tempo su 5–10 minuti.
4. Premere **AVVIO** per avviare il processo di cottura. La pentola a pressione emette un segnale acustico e inizia a cuocere.
5. Al termine della funzione di cottura, la pentola a pressione emetterà 5 bip.
6. Premere l'interruttore di rilascio del vapore su **"Vent"** per rilasciare rapidamente la pressione.

Nota: La valvola galleggiante si abbasserà per indicare che la pressione è stata completamente rilasciata.

7. Ruotare il coperchio in senso antiorario e sollevarlo per aprirlo.
8. Usare i guanti da forno per rimuovere con attenzione la pentola interna. Eliminare la miscela di acqua e aceto.
9. Lasciare raffreddare la pentola interna e asciugarla servendosi di un asciugamano morbido.

Conservazione

1. Pulire e asciugare la pentola a pressione e tutte le sue parti.
2. Inserire la pentola interna e il rack vapore nella pentola a pressione. Chiudere il coperchio della pentola a pressione e ruotarlo per fissarlo in posizione.
3. Avvolgere il cavo di alimentazione in senso orario intorno alla base della pentola a pressione e agganciare il fermaglio del cavo di alimentazione al gancio del cavo. **[Figura 30]**
4. Conservare la pentola a pressione in posizione verticale. **Non** appoggiarci nulla sopra.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile soluzione
Il vapore fuoriesce dal lato del coperchio.	L'anello di tenuta potrebbe essere mancante o non sicuro. Aprire il coperchio e premere con decisione sul rack dell'anello di tenuta per fissarlo. Cfr. Cura e manutenzione (pagina 21).
	I residui di cibo potrebbero essere rimasti attaccati all'anello di tenuta. Pulire l'anello di tenuta. Cfr. Cura e manutenzione (pagina 21).
	Il coperchio non è chiuso correttamente. Aprire e chiudere il coperchio e verificare che sia bloccato in posizione. Cfr. Coperchio della pentola a pressione (pagina 12).
	L'anello di tenuta potrebbe essere deformato o rotto. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 26).
Di tanto in tanto si sente un clic.	Il bordo della pentola interna potrebbe essere deformato. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 26).
	Il fondo esterno della pentola interna potrebbe essere bagnato. Asciugare l'esterno della pentola interna.
Il coperchio è difficile da chiudere e fissare.	La scheda di pressione potrebbe eseguire una commutazione quando la temperatura aumenta all'interno della pentola a pressione. Questa non è un'anomalia di funzionamento.
	L'anello di tenuta potrebbe non essere installato correttamente. Aprire il coperchio e premere con decisione sul rack dell'anello di tenuta per fissarlo. Cfr. Cura e manutenzione (pagina 21).
La pentola interna è incollata al coperchio o il coperchio è difficile da rimuovere.	La valvola a galleggiante potrebbe essere bloccata nella posizione di salita. Spingere la valvola a galleggiante verso il basso con un utensile lungo.
	Spostare l'interruttore di rilascio del vapore su " Vent " per consentire lo scarico della pressione e aprire il coperchio.
La valvola a galleggiante non sale.	Rilasciare la pressione (cfr. pagina 14) e picchiettare delicatamente la valvola di rilascio del vapore con un utensile lungo. Aprire il coperchio e pulire la valvola a galleggiante e l'area circostante prima di utilizzare nuovamente la pentola a pressione.
	È possibile che vi siano residui di cibo sulla valvola a galleggiante o sul tappo in silicone della valvola a galleggiante. Pulire accuratamente la valvola a galleggiante e il tappo ed eseguire una prova di funzionamento. Cfr. Cura e manutenzione (pagina 21).
	Potrebbe non esserci abbastanza liquido nella pentola interna. Ove necessario, aggiungere del liquido alla pentola interna e controllare che il fondo della pentola non sia bruciato.
	La valvola a galleggiante può essere ostruita dal meccanismo di chiusura del coperchio. Battere la valvola a galleggiante con un utensile lungo. Se la valvola a galleggiante non scende, spegnere la pentola a pressione e contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 26).
Piccole quantità di vapore fuoriescono o sibilano dalla valvola di rilascio del vapore durante il ciclo di cottura.	La pentola interna, la valvola a galleggiante, il tappo in silicone o l'elemento riscaldante potrebbero essere danneggiati o mancanti. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 26).
	L'interruttore di rilascio del vapore può trovarsi nella posizione " Vent ". Spostare l'interruttore su " Seal ".
	È possibile che la pentola a pressione regoli la pressione in eccesso. Questa non è un'anomalia di funzionamento.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (CONTINUAZIONE)

Il display è vuoto dopo aver collegato la pentola a pressione alla presa di corrente.	La spina potrebbe non essere completamente collegata alla pentola a pressione o alla presa di corrente. Accertarsi che la spina sia ben salda. Se la presa è danneggiata, contattare l' Assistenza Clienti (cfr. pagina 26).
	La presa potrebbe non essere alimentata. Provare con un'altra presa di corrente.
	Il fusibile della pentola a pressione potrebbe essere saltato. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 26).
Il vapore fuoriesce dalla valvola di rilascio del vapore quando l'interruttore di rilascio del vapore è in posizione "Seal".	Potrebbe non esserci abbastanza liquido nella pentola interna. Se necessario, aggiungere del liquido.
	Il sensore di pressione potrebbe non funzionare correttamente. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 26).
	La valvola di rilascio del vapore potrebbe non essere sigillata correttamente. Spostare in modo sicuro l'interruttore di rilascio del vapore su "Vent" e di nuovo su "Seal".
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E1", "E2", "C6H" o "C6L".	Il sensore di pressione potrebbe essere difettoso. Contattare l' Assistenza clienti (cfr. pagina 26).
Sul display appare il codice di errore "C7" o "NoPr".	L'elemento riscaldante potrebbe non funzionare. Contattare l' Assistenza Clienti (cfr. pagina 26).
	Potrebbe non esserci abbastanza liquido nella pentola interna. Se necessario, aggiungere del liquido.
	L'interruttore di rilascio del vapore potrebbe non trovarsi nella posizione "Seal".
Sul display appare il codice di errore "Lid" (Coperchio).	Il coperchio potrebbe non essere completamente sigillato. Rimuovere il coperchio e riposizionarlo, accertandosi che sia ben saldo. Cfr. Coperchio della pentola a pressione (pagina 12).
	Non utilizzare il coperchio della pentola a pressione con la funzione di cottura "Sauté". Se è stata selezionata la funzione di cottura "Sauté", togliere il coperchio.
Sul display appare il codice di errore "PrSE".	Si è accumulata pressione durante una funzione di cottura non a pressione. Spostare l'interruttore di rilascio del vapore su "Vent", oppure rimuovere il coperchio se non è necessario.
Sul display appare il codice di errore "Food burn" (Bruciatura cibo).	Potrebbe non esserci abbastanza liquido nella pentola interna. Accertarsi che la valvola a galleggiante sia in posizione abbassata e che la pressione venga rilasciata. Aprire il coperchio per ispezionare il fondo della pentola interna.
	È possibile che venga rilevata una temperatura elevata sul fondo della pentola interna. La pentola a pressione riduce automaticamente la temperatura per evitare il surriscaldamento.
	I depositi di amido sul fondo della pentola interna possono aver causato un riscaldamento non uniforme. Spegnerne la pentola a pressione, rilasciare la pressione e ispezionare il fondo della pentola interna.

Se il problema non è presente nell'elenco, contattare l' **Assistenza clienti** (cfr. pagina 26).

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

Prodotto	Pentola a pressione da 5,7 litri
Modello	CMC-CO601-SEU
<i>A titolo di riferimento, si consiglia vivamente di registrare il numero d'ordine e la data di acquisto.</i>	
Data di acquisto	
Numero d'ordine	

Garanzia limitata del prodotto Cosori

Garanzia limitata di due (2) anni sul prodotto per i consumatori

Eteckcity GmbH ("Eteckcity") garantisce che il prodotto è privo di difetti nei materiali e nella lavorazione per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto originale ("Periodo di garanzia limitata"), a condizione che il prodotto sia stato utilizzato in conformità alle istruzioni per l'uso e la cura (ad esempio nell'ambiente previsto e in circostanze normali). *La presente garanzia non limita i diritti dell'utente eventualmente previsti o concessi dalle leggi nazionali o regionali in materia di tutela dei consumatori vigenti nella regione di appartenenza, nel qual caso il Periodo di Garanzia Limitata viene esteso in base ai requisiti applicabili.

I vantaggi della garanzia limitata

Durante il periodo di garanzia limitata e in base a questa politica di garanzia limitata, Eteckcity, a sua sola ed esclusiva discrezione, (i) rimborserà il prezzo di acquisto se l'acquisto è stato effettuato direttamente dal negozio on-line COSORI, (ii) riparerà eventuali difetti di materiale o di fabbricazione, (iii) sostituirà il prodotto con un altro di valore uguale o superiore, o (iv) fornirà un credito al negozio per un importo pari al prezzo di acquisto.

Chi è coperto?

Questa garanzia limitata si estende solo all'acquirente originale del prodotto e non è trasferibile a nessun successivo proprietario del prodotto, indipendentemente dal fatto che il prodotto sia passato di proprietà durante il periodo specificato della garanzia limitata. L'acquirente originale deve fornire la verifica del difetto o del malfunzionamento e la prova della data di acquisto per richiedere i benefici della garanzia limitata.

Attenzione ai rivenditori o ai venditori non autorizzati Questa garanzia limitata non si estende ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori non autorizzati. La garanzia limitata di Eteckcity si estende solo ai prodotti acquistati da rivenditori o venditori autorizzati che sono soggetti ai controlli di qualità di Eteckcity e hanno accettato di seguire i suoi controlli di qualità. I prodotti acquistati da un sito web o da un rivenditore non autorizzato possono essere contraffatti, usati, difettosi o non progettati per l'uso nel vostro paese. Potete proteggere voi stessi e i vostri prodotti assicurandovi di acquistare solo da Eteckcity o dai suoi rivenditori autorizzati.

Se avete domande su un venditore specifico, o se pensate di aver acquistato il vostro prodotto da un

venditore non autorizzato, contattate il nostro Team di Assistenza Clienti.

Cosa non è coperto?

- Normale usura, comprese le normali parti soggette a usura, o danni dovuti a un uso improprio.
 - Se la prova d'acquisto è stata alterata in qualsiasi modo o resa illeggibile.
 - Se il numero di modello, il numero di serie o il codice della data di produzione sul prodotto sono stati alterati, rimossi o resi illeggibili.
 - Se il prodotto è stato modificato rispetto alla sua condizione originale.
 - Se il prodotto non è stato utilizzato in conformità alle indicazioni e alle istruzioni contenute nel manuale d'uso.
 - Danni causati dal collegamento di periferiche, apparecchiature aggiuntive o accessori diversi da quelli raccomandati nel manuale d'uso.
 - Danni o difetti causati da incidenti, abuso, uso improprio o manutenzione inadeguata.
 - Danni o difetti causati da interventi di assistenza o riparazione del prodotto eseguiti da un fornitore di servizi non autorizzato o da persone diverse da Eteckcity.
 - Danni o difetti verificatisi durante l'uso commerciale, l'uso a noleggio o qualsiasi uso per il quale il prodotto non è previsto.
 - Se l'unità è stata danneggiata, compresi, ma non solo, i danni causati da animali, fulmini, tensioni anomale, incendi, calamità naturali, trasporto, lavastoviglie o acqua (a meno che il manuale dell'utente non indichi espressamente che il prodotto è lavabile in lavastoviglie).
 - Danni accidentali e consequenziali.
 - Danni o difetti che superano il costo del prodotto.
- Richiedere il servizio di garanzia limitata in 5 semplici passi:
1. Accertarsi che il prodotto rientri nel periodo di garanzia limitata specificato.
 2. Accertarsi di essere in possesso di una copia della fattura e dell'ID dell'ordine o di una prova di acquisto.
 3. Accertarsi di avere il prodotto. NON smaltire il prodotto prima di averci contattato.
 4. Contattare il nostro Team di Assistenza Clienti.
 5. Una volta che il nostro Team di Assistenza Clienti avrà approvato la richiesta, si prega di restituire il prodotto con una copia della fattura e dell'ID dell'ordine.

Rimedio unico ed esclusivo

LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA COSTITUISCE L'ESCLUSIVA RESPONSABILITÀ DI ETECKCITY, OLTRE CHE L'UNICO ED ESCLUSIVO RIMEDIO DELL'UTENTE, PER QUALSIASI VIOLAZIONE DI QUALSIASI GARANZIA O ALTRA NON CONFORMITÀ DEL PRODOTTO COPERTA DALLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO. LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA È ESCLUSIVA E SOSTITUISCE OGNI ALTRA GARANZIA, NESSUN DIPENDENTE DI ETECKCITY CORPORATION O DI QUALSIASI ALTRA PARTE È AUTORIZZATO A RILASCIARE ALCUNA GARANZIA IN AGGIUNTA ALLA GARANZIA LIMITATA CONTENUTA NELLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO.

Esonero di garanzie limitate

NELLA MASSIMA MISURA PREVISTA DALLA LEGGE APPLICABILE, AD ECCEZIONE DI QUANTO GARANTITO NELLA PRESENTE POLITICA DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO, ETEKCITY CORPORATION FORNISCE I PRODOTTI ACQUISTATI DA ETEKCITY CORPORATION "COSÌ COME SONO" E ETEKCITY CORPORATION DECLINA OGNI GARANZIA DI QUALSIASI TIPO, ESPRESSA O IMPLICITA, DI LEGGE O DI ALTRO TIPO, COMPRESA, MA NON SOLO, LE GARANZIE DI COMMERCIALITÀ, NON VIOLAZIONE E IDONEITÀ A SCOPI PARTICOLARI.

Limitazioni di responsabilità

NELLA MISURA MASSIMA PREVISTA DALLA LEGGE APPLICABILE, IN NESSUN CASO ETEKCITY CORPORATION, LE SUE AFFILIATE, O I LORO LICENZIATARI, FORNITORI DI SERVIZI, DIPENDENTI, AGENTI, FUNZIONARI O DIRETTORI SARANNO RESPONSABILI DI:

(a) DANNI DI QUALSIASI TIPO DERIVANTI DA O IN CONNESSIONE CON PRODOTTI ACQUISTATI DA ETEKCITY CORPORATION IN ECCESSO AL PREZZO DI ACQUISTO PAGATO DALL'ACQUIRENTE PER TALI PRODOTTI, O

(b) DANNI INDIRETTI, SPECIALI, INCIDENTALI, CONSEGUENZIALI O PUNITIVI, ANCHE SE ETEKCITY CORPORATION O UNO DEI SUOI FORNITORI SONO STATI INFORMATI DELLA POSSIBILITÀ O DELLA PROBABILITÀ DI TALI DANNI. E INDIPENDENTEMENTE DAL FATTO CHE SIANO CAUSATI DA ILLECITO (INCLUSA LA NEGLIGENZA), VIOLAZIONE DEL CONTRATTO O ALTRO. LA NOSTRA RESPONSABILITÀ NON SUPERERÀ IN NESSUN CASO L'IMPORTO EFFETTIVAMENTE PAGATO DALL'UTENTE PER IL PRODOTTO DIFETTOSO, INOLTRE NON SAREMO IN NESSUN CASO RESPONSABILI DI DANNI O PERDITE CONSEGUENZIALI, INCIDENTALI, SPECIALI O PUNITIVI, DIRETTI O INDIRETTI. FATTO SALVO QUANTO PREVISTO DALLA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA DEL PRODOTTO, ETEKCITY CORPORATION NON SARÀ RESPONSABILE DEI COSTI ASSOCIATI ALLA SOSTITUZIONE O ALLA RIPARAZIONE DEI PRODOTTI ACQUISTATI PRESSO DI ESSA, COMPRESI, A TITOLO ESEMPLIFICATIVO, I COSTI DI MANODOPERA, INSTALLAZIONE O DI ALTRO TIPO SOSTENUTI DALL'UTENTE E, IN PARTICOLARE, I COSTI RELATIVI ALLA RIMOZIONE O ALLA SOSTITUZIONE DI QUALSIASI PRODOTTO.

Altri diritti che l'utente potrebbe avere

ALCUNE GIURISDIZIONI NON CONSENTONO: (1) L'ESCLUSIONE DI GARANZIE IMPLICITE; (2) LA LIMITAZIONE DELLA DURATA DELLE GARANZIE IMPLICITE; E/O (3) L'ESCLUSIONE O LA LIMITAZIONE DI DANNI INCIDENTALI O CONSEGUENZIALI; PERTANTO LE ESCLUSIONI DI RESPONSABILITÀ CONTENUTE IN QUESTA POLITICA POTREBBERO NON ESSERE APPLICABILI ALL'UTENTE. IN QUESTE GIURISDIZIONI L'UTENTE HA SOLO LE GARANZIE IMPLICITE CHE SONO ESPRESSAMENTE RICHIESTE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE APPLICABILE. LE LIMITAZIONI DI GARANZIE, RESPONSABILITÀ E RIMEDI SI APPLICANO NELLA MISURA MASSIMA CONSENTITA DALLA LEGGE. SEBBENE LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA CONFERISCA DIRITTI LEGALI SPECIFICI, L'UTENTE POTREBBE AVERE ALTRI DIRITTI NELLA PROPRIA GIURISDIZIONE. LA PRESENTE DICHIARAZIONE DI GARANZIA LIMITATA È SOGGETTA ALLE LEGGI APPLICABILI ALL'UTENTE E AL PRODOTTO. SI PREGA DI ESAMINARE LE LEGGI DELLA PROPRIA GIURISDIZIONE PER COMPRENDERE APPIENO I PROPRI DIRITTI.

Modifiche alla presente politica

Potremmo modificare i termini e la disponibilità di questa garanzia limitata a nostra discrezione, ma qualsiasi modifica non sarà retroattiva.

La presente garanzia viene rilasciata da: Etekcity GmbH
Vossbarg 1, 22524 Itzehoe
Germania

ASSISTENZA CLIENTI

Per eventuali domande o dubbi in merito al vostro nuovo prodotto, vi invitiamo a contattare il nostro team di assistenza clienti: sapranno sicuramente fornirvi assistenza in merito.

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150,
Tustin, CA 92782, USA

E-mail: support.eu@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.de@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com

**Si prega di tenere a portata di mano il PDF della fattura dell'ordine oppure uno o più screenshot prima di contattare l'Assistenza clienti.*

İçindekiler

Ambalaj İçeriği	1
Teknik Özellikler	1
Önemli Güvenlik Önlemleri	2
Düdüklü Tencerenizi Tanıyın	9
Ekran Görünümü	9
Kontrol Paneli Düğmeleri	9
Düdüklü Tencere Kapağı	11
Sızdırmazlık Halkası	11
Blokaj Önleyici Siper	11
Şamandıralı Valf	12
İç Tencere	12
Buhar Rafı	12
Basınçlı Pişirme Aşamaları	12
Basıncı Boşaltma	13
İlk Kullanımdan Önce	14
Kurulum	14
Test Çalışması	14
Pişirme İşlevleri	15
Pişirme İşlevleri Referans Tablosu (Basınçlı Pişirme)	15
Pişirme İşlevleri Referans Tablosu (Basıncsız Pişirme)	16
Pişirme İşlevleri Ayarlarını Özelleştirme	16
Basınçlı Pişirme	17
Yavaş Pişirme	17
Sote	18
Yoğurt	18
Sous Vide	19
Gecikmeli Başlatma	19
Sıcak Tutma	20
Kek	20
Özelleştirilmiş Pişirme İşlevlerini Sıfırlama	20
Temizlik ve Bakım	21
Düdüklü Tencerenin Tabanını Temizleme	21
İç Tencere, Kapak, Kapak Parçaları ve Buhar Rafını Temizleme	21
Yoğuşma Suyu Toplayıcıyı Temizleme	22
Sızdırmazlık Halkasını Temizleme	22
Kalıcı Kokuları Uzaklaştırma	22
Depolama	22
Sorun Giderme	23
Garanti Bilgileri	25
Müşteri Desteği	26

Ambalaj İçeriği

1 x	5,7 Litre Düdüklü Tencere
1 x	İç Tencere
1 x	Buhar Rafı
1 x	Çorba Kaşığı
1 x	Pilav Kaşığı
1 x	Ölçü Kabi
1 x	Yemek Tarifi Kitabı
1 x	Kullanım Kılavuzu
1 x	Hızlı Referans Kılavuzu

Teknik Özellikler

Model	CMC-CO601-SEU
Güç Kaynağı	AC 220-240 V, 50/60 Hz
Nominal Güç	1100 W
Kontrol Basıncı	Düşük Basınç: 2,9-8 psi (20-55 kPa) Yüksek Basınç: 5,8-12,3 psi (40-85 kPa)
Kapasite	5,7 L / 6,0 qt (4-6 kişilik servis)
Boyutlar	32,0 D x 34,0 G x 31,7 Y cm / 12,6 D x 13,4 G x 12,5 Y inç
Ağırlık	5,4 kg / 11,9 lb
Kapalı Mod Güç Tüketimi	<0,5 W

BU TALİMATLARI OKUYUN VE SAKLAYIN

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Düdüklü tencerenizi kullanırken temel güvenlik tedbirlerine uyun. Talimatların tümünü okuyun.

Güvenlik ile ilgili Temel Konular

- Bu cihaz basınç altında pişirir. Düzgün kullanılmaması sonucunda yanık yaralanmaları meydana gelebilir. Çalıştırmadan önce düdüklü tencerenin düzgün kapandığından emin olun. Bkz. **Düdüklü Tencere Kapağı** (sayfa 11).
- **DİKKAT:** Düdüklü tencerede pişirmeden önce her zaman kapağı düzgün şekilde kapatıp kilitleyin.
- Sıcak yüzeylere **dokunmayın**. Tutamakları kullanın. Kullanım sırasında düdüklü tencereyi **asla** hareket ettirmeyin.
- Düdüklü tencereyi açarken dikkatli olun çünkü sıcak buhar dışarı çıkabilir ve güvenlik tehlikesi yaratabilir.
- Havalandırma deliklerini **tıkamayın**. Deliklerden sıcak buhar çıkar. Elinizi ve yüzünüzü deliklerden uzak tutun.
- Pişirme sırasında buhar boşaltma ventiline veya yakınındaki alana **dokunmayın**. Bu alanı bezle **kapatmayın**.
- Sıcak malzemeleri tutarken **her zaman** ısıya dayanıklı eldiven, ped veya fırın tutacağı kullanın.
- Düdüklü tencereyi iç tencere yerinde değilken **asla** kullanmayın.
- Kapağı açılmaya **zorlamayın**. Kapağı **yalnızca** basıncın tamamı tahliye olduktan ve şamandıralı valf kapağın üzerine geri indikten sonra açın.

⚠ UYARI Bu kılavuzun tamamını dikkatlice okuyun ve gelecekte başvurmak için saklayın. Güvenlik talimatlarına uyulmaması sonucunda ciddi yaralanma veya hasar meydana gelebilir.

Genel Güvenlik

- Elektrik çarpmasına karşı korunmak için düdüklü tencerenin kablo veya fişini **suya ya da sıvıya batırmayın**.
- Kullanılmadığında ve temizlik öncesi fişini çekin. Parça takmadan veya çıkarmadan ve temizlik ya da depolamadan önce soğumasını bekleyin.
- Kullanım sırasında çocukların düdüklü tencereye yaklaşmalarına **izin vermeyin**.
- Düdüklü tencereyle **oynamadıklarından** emin olmak için çocukları gözetim altında tutun.
- Çocukların düdüklü tencerenin temizlik veya bakımını yapmasına **izin vermeyin**.
- Düdüklü tencereniz hasarlıysa, çalışmıyorsa ya da kablo veya fiş zarar görmüşse **kullanmayın**. **Müşteri Desteği** ile iletişime geçin (bkz. sayfa 26).
- COSORI tarafından önerilmeyen aksesuar veya yedek parçaları kullanmak yaralanmalara

neden olabilir. Başka düdüklü tencere kapakları veya iç tencereleri kullanmak yaralanmaya ve düdüklü tencerenin hasar görmesine neden olabilir.

- Dışarıda kullanmayın.
- Düdüklü tencereyi veya herhangi bir parçasını sobanın, gazlı veya elektrikli ocakların ya da ısıtılmış bir fırının üstüne koymayın.
- Isıtma levhasının üzerine yiyecek, sıvı veya yabancı nesne **koymayın**.
- İç tencereyi yerleştirmeden önce **her zaman** ısıtma parçasının temiz olduğundan emin olun.
- Düdüklü tencereyi kapatıp fişini çekmeden önce **İPTAL ET** düğmesine basıp pişirmeyi sonlandırın, ardından fişi çekin. Fişi çekmek için fişi tutun ve prizden çıkarın. **Asla** güç kablosundan çekmeyin.
- İç tencereyi yerleştirmeden önce ısıtma plakasının temiz olduğundan ve iç tencerenin alt tarafının kuru olduğundan emin

Bu kılavuzun tamamını dikkatlice okuyun ve gelecekte başvurmak için saklayın. Güvenlik talimatlarına uyulmaması sonucunda ciddi yaralanma veya hasar meydana gelebilir.



Genel Güvenlik Devamı

- olun.
- Sıcak yağ veya başka bir sıcak sıvı bulunuyorsa düdüklü tencerenizi taşıırken (veya iç tencereyi çıkarırken) son derece dikkatli olun.
 - İç tencereyi düdüklü tencereden çıkardıktan sonra **her zaman** ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun.
 - Birlikte verilen buhar rafını ve iç tencereyi mikrodalga fırın, ocak veya ızgara veya fırında **kullanmayın**.
 - Metal temizlik süngerleri ile **temizlemeyin**. Metal kısımlar pede zarar verip elektrikli parçalarla temas ederek elektrik çarpması riskine yol açabilir.
 - Düdüklü tencerenizin üstüne hiçbir şey **yerleştirmeyin**.
 - Düdüklü tencereniz veya çıkarılabilen iç tencere içerisinde önerilen COSORI aksesuarları dışında bir şey **saklamayın**.
 - Düdüklü tencere, harici bir sayaç veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle kontrol edilmek üzere tasarlanmamıştır.

- Bu düdüklü tencere 8 yaş ve üstü çocuklar ile düşük fiziksel, algısal veya zihinsel kapasiteye sahip ya da deneyimsiz ve tecrübesiz kişiler tarafından kullanılabilir, ancak bu kişilere cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından düdüklü tencerenin kullanımıyla ilgili talimatlar verilmelidir.
- 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkça, çocukların düdüklü tencereyi temizlemesine veya üzerinde bakım yapmasına **izin vermeyin**.
- **Temizlik ve Bakım** kılavuzunda (sayfa 21) söylenenin dışındaki hiçbir emniyet mekanizmasını **kurcalamayın**.
- **Yalnızca** bu kılavuzda gösterildiği gibi kullanın. Kullanım amacından başka bir amaç için **kullanmayın**.
- Ticari kullanım için değildir. **Yalnızca** evde kullanılır.

Not: *Düdüklü tencere, tüm parçaları ve aksesuarlarının temizlik talimatları için **Temizlik ve Bakım** kılavuzuna (sayfa 21) bakın.*

⚠ UYARI

Bu kılavuzun tamamını dikkatlice okuyun ve gelecekte başvurmak için saklayın. Güvenlik talimatlarına uyulmaması sonucunda ciddi yaralanma veya hasar meydana gelebilir.

Piştirme Sırasında

- **DİKKAT:** Elektrik çarpması riski. **Yalnızca** çıkarılabilen iç tencere içinde pişirin. Dödüklü tencerenin içine doğrudan herhangi bir sıvı **koymayın**.
- Düz, sabit, ısıya dayanıklı yüzeyde ısı kaynaklarından ve sıvılardan uzakta kullanın.
- Çıkarılabilen iç tencere kullanım sırasında son derece sıcaktır ve içi tamamen malzeme doluyken ağır olabilir.
- Metal veya cam dışındaki malzemeden yapılan kaplar kullanılırken son derece dikkatli olunmalıdır.
- Kullanmadan önce hiçbir tahliye deliğinde yiyecek kalıntısı olmadığından emin olun.
- Dödüklü tencere işlevlerini kullanırken **her zaman** basınç tahliye anahtarını "**Kapatma**" konumuna alın.
- Buhar boşaltma ventilinden çıkan sıcak buhar yanığa neden olabilir.
- **Her zaman** sızdırmazlık halkasının sızdırmazlık halkası çerçevesine iyice sabitlendiğinden emin olun. Daha fazla bilgi için bkz. **Sızdırmazlık**

Halkasını Temizleme

(sayfa 22).

- Dödüklü tencerede pişirmeden önce **her zaman** dödüklü tencerenin düzgün kapandığından emin olun.
- Dödüklü tencerenizi **asla** sıvı eklemeyen kullanmayın çünkü tencere ciddi hasar görür.
- Maksimum dolum çizgisini **aşmayın** (bkz. **İç Tencere**, sayfa 12).



- **DİKKAT:** 60 mL / ¼ bardak sıvı yağ veya katı yağ içeriğinden daha fazla yağ kullanılmasını gerektiren tariflerden kaçınınız. Basınçlı piştirme sırasında sıcak yağ kullanmak yanığa neden olabilir.



- Dödüklü tencereyi iç tencere kapasitesinin

⚠ UYARI

Bu kılavuzun tamamını dikkatlice okuyun ve gelecekte başvurmak için saklayın. Güvenlik talimatlarına uyulmaması sonucunda ciddi yaralanma veya hasar meydana gelebilir.

Piştirme Sırasında Devamı

²/₃'ünden fazla

doldurmuyun. Pirinç veya kurutulmuş sebzeler gibi şişen yiyecekler pişirirken tencereyi iç tencere kapasitesinin ¹/₂'sinden fazla **doldurmuyun.**

- Elma püresi, kızılıklık, öğütülmüş arpa, yulaf ezmesi, kınk bezelye, noodle gibi yiyecekleri pişirirken ve boşaltırken çok dikkatli olun çünkü bu yiyecekler köpürebilir veya sıçrayabilir ve buhar boşaltma borusunu ve/veya buhar boşaltma ventilini tıkayabilir.
- Yiyeceğin cihazdan dışarı taşmaması için hamurlu yiyecekler pişirirken dikkat edin.
- Derili et basınç altında pişerken şişebilir. Derisi şişik bir eti sivri alet batırarak **delmeyin** çünkü bir yeriniz yanabilir.
- Sıcak aksesuarları ve çıkarılabilen iç tencereyi **her zaman** ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun.
- İçeride basınç varken **asla** kapağı açılmaya zorlamayın. Kapağı açmadan önce **her zaman** şamandıralı valfin

inmesini bekleyin. Bkz.

Düdüklü Tencere Kapağı (sayfa 11), **Şamandıralı Valf** (sayfa 12) ve **Basıncı Boşaltma** (sayfa 13).

- **Yalnızca** orijinal basınçlı piştirme kapağını kullanın. Basınçlı piştirme için başka kapaklar kullanılırsa yaralanma meydana gelebilir.
- Şamandıralı valf yukarıdaysa: Kapağı **açmayın.** Şamandıralı valf aşağıdaysa: Kapağı açmak güvenlidir. Valf hala yukarı konumdayken kapağı açılmaya **zorlamayın.**
- İç tencere kapağı tutarsa vakumu serbest bırakmak için buhar boşaltma anahtarını "**Boşaltma**" konumuna getirin. Bkz. **Düdüklü Tencere Kapağı** (sayfa 11).
- Buhar boşaltma ventilinin üzerine ellerinizi, yüzünüzü veya çıplak cildinizi **yaklaştırmayın.**
- Piştirme sırasında ya da hemen sonrasında aksesuarlara veya iç tencereye **dokunmayın.**
- Düdüklü tencerenizin içerisine kağıt, karton, plastik ya da tutuşabilecek veya eriyebilecek

Bu kılavuzun tamamını dikkatlice okuyun ve gelecekte başvurmak için saklayın. Güvenlik talimatlarına uyulmaması sonucunda ciddi yaralanma veya hasar meydana gelebilir.

⚠ UYARI

Piştirme Sırasında Devamı

- malzemeler **koymayın**.
- Bu düdüklü tencereyi kızgın yağda piştirme veya basınçlı kızartma işlemleri için **kullanmayın**.
- Havalandırma deliklerinin hiçbirini **tıkamayın**. Deliklerden sıcak buhar çıkar. Elinizi ve yüzünüzü deliklerden uzak tutun.
- UYARI:** Dökülen yiyecekler ciddi yanıklara neden olabilir. Düdüklü tencereyi ve kablosunu çocuklardan uzak tutun. Kabloyu **asla** tezgâh kenarından dolandırmayın, **asla** tezgâhın altındaki bir prizi kullanmayın ve **asla** uzatma kablosuyla kullanmayın.
- Buhar boşaltma ventili ve buhar boşaltma borusundan buhar kaçabilir. Her kullanımdan önce bu parçaların yiyecekler yüzünden engellenmediğinden veya tıkanmadığından emin olun.
- Kullanım sırasında düdüklü tencerenin başından **ayrılmayın**.
- Piştirme sonrasında ısıtma parçasına **dokunmayın** çünkü sıcaktır ve yanığa neden olabilir.

Güç ve Kablo

- Bu düdüklü tencerede çocukların çekmesi veya yakalaması ya da dolanma veya düşme riskini azaltmak amacıyla kısa bir güç kaynağı kablosu kullanılmıştır.
- Asla** uzatma kablosuyla kullanmayın. Bu düdüklü tencere yalnızca tezgâh üzerinde kullanılır.
- Güç adaptörü **kullanmayın**.
- Elektrik kablosunun masanın veya tezgâhın kenarından sarkmasına ya da sıcak yüzeylere temas etmesine izin **vermeyin**.
- Düdüklü tencereyi ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde tutun.
- Düdüklü tencerenin fişini prize takarken **asla** tezgâhın altında bir priz kullanmayın.
- Güç kaynağı kablosu hasar görürse elektrik veya yangın tehlikesini önlemek için Arovast Corporation veya benzeri kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir. Lütfen **Müşteri Desteği** ile iletişime geçin (sayfa 26).
- Her zaman topraklı elektrik

⚠ UYARI

Bu kılavuzun tamamını dikkatlice okuyun ve gelecekte başvurmak için saklayın. Güvenlik talimatlarına uyulmaması sonucunda ciddi yaralanma veya hasar meydana gelebilir.

prizine takın. Fişi hiçbir şekilde deđiřtirmeyin.

- Ddkl Tencereniz yalnızca 220–240V, 50/60Hz elektrik sistemleri ile kullanılmalıdır. Bařka tür prizlere takmayın.
- Cihaz topraklamalı tip ise, uzatma kablosu topraklamalı 3 telli bir kablo olmalıdır.

Elektromanyetik Alanlar (EMF)

COSORI ddkl tencere elektromanyetik alanlara (EMF) iliřkin tüm standartlar ile uyumludur. Düzgün bir řekilde ve bu kullanım kılavuzundaki talimatlara göre kullanılırsa řu an mevcut olan bilimsel kanıtlara göre cihazı kullanmak güvenlidir.

Not: Ařađıdaki sembolle iřaretlenmiř parçalar yüksek sıcaklıklara ulařabilir ve dikkatli kullanılmalıdır.



DİKKAT: Sıcak yüzey.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

⚠ UYARI

Bu kılavuzun tamamını dikkatlice okuyun ve gelecekte bařvurmak için saklayın. Güvenlik talimatlarına uyulmaması sonucunda ciddi yaralanma veya hasar meydana gelebilir.



Bu sembol ürünün evsel atık olarak atılmaması ve geri dönüřüm için uygun bir toplama tesisine götürülmesi

gerektiđini gösterir.

Uygun bir řekilde atma ve geri dönüřüm iřlemi, dođal kaynakların, insan sađlıđının ve çevrenin korunmasına yardımcı olur.

Bu ürünün atılması ve geri dönüřümü hakkında daha fazla bilgi için belediyeiniz, atık hizmetleri veya ürünü aldıđınız mađaza ile iletiřime geçin.

Bu rn RoHS uyumludur.

Bu rn, elektrikli ve elektronik ekipmanlarda belirli tehlikeli maddelerin kullanımının kısıtlanmasına iliřkin 2011/65/EU sayılı Direktife ve deđiřikliklerine uygundur.

DÜDÜKLÜ TENCERENİZİ TANIYIN

COSORI DÜDÜKLÜ Tencere, yiyecekleri geleneksel pişirme yöntemlerinden %70 oranında daha hızlı pişiren 9'u 1 arada pişirme işlevlerine sahiptir. Kullanıcı dostu kontrolleri, dokunacak kadar soğuk kapağı, yapışmaz iç tenceresi ve güvenli buhar boşaltma anahtarı ile COSORI DÜDÜKLÜ Tencere mutfağınızın yıldızı.

DÜDÜKLÜ TENCERENİN GÖRÜNÜMÜ [ŞEKİL 1.1]

- | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| A. DÜDÜKLÜ Tencere Kapağı | J. Kilitleme Pimi | S. Isıtma Parçası |
| B. Buhar Boşaltma Ventili | K. Silikon Kapak | T. Kaymaz Silikon Pedler |
| C. Şamandıralı Valf | L. Blokaj Önleyici Siper | U. Güç Kablosu |
| D. Kapak Tutamağı | M. Buhar Boşaltma Borusu | V. Güç Kablosu Klipsi |
| E. Buhar Boşaltma Anahtarı | N. Sızdırmazlık Halkası | W. Kontrol Paneli |
| F. Kapak İşaretçisi | Çerçevesi | X. Ekran |
| G. Kapak Tutucu | O. Sızdırmazlık Halkası | Y. Buhar Rafı |
| H. DÜDÜKLÜ Tencere Tutamakları | P. Yoğuşma Suyu Toplayıcı | Z. Kablo Kancası |
| I. Su Toplama Kanalı | Q. Dolun Çizgileri | AA. DÜDÜKLÜ Tencere Tabanı |
| | R. İç Tencere | |

Ekran Görünümü

Kontrol Paneli [ŞEKİL 1.3]

- | | |
|--|------------------------------|
| 1. İlerleme Çubuğu | 6. Sıcak Tutma |
| 2. Ekran | 7. İptal Etme |
| 3. Zaman ve Sıc. Ayarı/Sesli Uyancı Açık/Kapalı | 8. Sıcaklık Ayarı |
| 4. Pişirme İşlevleri | 9. Gecikmeli Başlatma |
| 5. Basınç Ayarı | 10. Başlatma |

Kontrol Paneli Düğmeleri

İlerleme Çubuğu	Hangi pişirme aşamasının başladığını göstermek için yanıp söner ve hangi pişirme aşamasının etkin olduğunu göstermek için sürekli yanar.
Ekran	<ul style="list-style-type: none"> Pişirme işlevi seçildiğinde/özelleştirildiğinde pişirme süresini ve sıcaklığını gösterir. Zaman SS:DD formatında gösterilir, pişirme işlevi ve pişirme aşamasına bağlı olarak ileriye veya geriye doğru sayar. Sıcak Tutma dışında basınçsız pişirme sırasında sıcaklığı °C (Santigrat) cinsinden gösterir. Kapak ve pişirme durumu hakkındaki mesajları gösterir. Bkz. Ekran Mesajları (sayfa 11).

Zaman ve Sıcaklık Ayarı	Pişirme süresi, sıcaklık, Gecikmeli Başlatma zamanlayıcısı, ve Sıcak Tutma zamanlayıcısını ayarlar.	
Sesli Uyarı Açık/Kapalı	<ul style="list-style-type: none"> Düdüklü tencerenin sesini açar/kapatar. Hazırda bekleme durumundayken: <ul style="list-style-type: none"> Ekranında + "SES AÇIK" mesajı gösterilene kadar + düğmesini basılı tutun, ses açılır. Ekranında + "SES KAPALI" mesajı gösterilene kadar – düğmesini basılı tutun, ses kapanır. <p>Not: Güvenlik ve hata uyarıları kapatılamaz.</p>	
Pişirme İşlevleri	Basınçlı Pişirme İşlevleri: Basınçlı Pişirme Pirinç Buharda Pişirme Kek Yulaf Ezmesi/Yulaf Lapası Güveç/Et Suyu Fasulye/Tahıl Kırmızı Et/Beyaz Et	Basıncsız Pişirme İşlevleri: Yavaş Pişirme Sote Yoğurt Sous Vide Sıcak Tutma
Basınç Ayarı	Basınçlı pişirme için "Düşük" veya "Yüksek" basınç ayarı yapar.	
Sıcaklık Ayarı	<ul style="list-style-type: none"> "Düşük", "Yüksek" veya "Özel" sıcaklık ayarı yapar. <p>Not: "Özel" sıcaklık ayarı, "Sote", "Yoğurt" ve "Sous Vide" modlarında – veya + düğmesini kullanarak sıcaklığı artırıp azaltmanıza olanak sağlar.</p>	
Sıcak Tutma	<ul style="list-style-type: none"> Sıcak Tutma modunu açar/kapatar. Yiyeceği yeniden ısıtmak için pişirme işlevi olarak kullanılabilir. Daha fazla bilgi için bkz. Sıcak Tutma (sayfa 20). <p>Not: "Sote", "Yoğurt" ve "Sous Vide" dışındaki tüm pişirme işlevlerinde otomatik olarak açılır.</p>	
Gecikmeli Başlatma	<ul style="list-style-type: none"> Bir pişirme işlevinin geç başlatılmasını sağlar. <p>Not: Gecikmeli Başlatma işlevi "Sote", "Yoğurt" ve "Sous Vide" modlarında kullanılamaz.</p>	
Başlat	Seçilen pişirme işlevini başlatır.	
İptal et	Pişirme işlevini herhangi bir anda durdurur.	

Ekran [Şekil 1.2]

Ekran Mesajları [Şekil 1.2]

[Şekil 1.2-b]	Düdüklü tencere hazırda bekleme durumunda.
[Şekil 1.2-c]	Kapak yerinde değil veya düzgün kapanmamış.
[Şekil 1.2-d]	Düdüklü tencere ön ısıtma/basınç uygulama yapıyor.
[Şekil 1.2-e]	"Sote" veya "Sous Vide" pişirme işlevleri kullanılırken düdüklü tencere iç tencereye yiyecek koymaya hazır.
[Şekil 1.2-f]	<p>Ekranda aşağıdakilerden biri gösterilir:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bir pişirme işlevi etkinken zamanlayıcı geriye sayar ve pişirme işlemi tamamlanana kadar kalan pişirme süresi gösterilir. 2. Gecikmeli Başlatma etkinken zamanlayıcı pişirme işlevi başlayana kadar geri sayar. 3. Sıcak Tutma etkinken zamanlayıcı yiyeceğin sıcak tutulma süresini gösterecek şekilde 00:00'dan ileriye sayar.
[Şekil 1.2-g]	Pişirme işlevi sona ermiş ve "Sıcak Tutma" kapalı.
[Şekil 1.2-h]	Düdüklü tencere yetersiz sıvı olması nedeniyle aşırı ısınabilir.
[Şekil 1.2-i]	Daha fazla bilgi için bkz. Sorun giderme (sayfa 23).

Düdüklü Tencere Kapağı

- Basıncılı pişirme işleviyle pişirme sırasında buhar boşaltma anahtarını kapatıldığında otomatik olarak "**Kapatma**" konumuna geçer. **[Şekil 2]**
- Bir basınçsız pişirme işleviyle pişirme sırasında buhar boşaltma anahtarını her zaman "**Boşaltma**" konumuna getirin. **[Şekil 3]**
- Basınç oluştuğunda kapak kilitlenir, basınç tamamen tahliye olduğunda kilidi açılır.
- Bir basınçsız pişirme işlevini kullanırken kapak **kilitlenmez**, böylece pişirme sırasında yemeğin tadına bakabilirsiniz.
- Kapağı açmak için kapağı saat yönünün tersi yönde kapağın üzerindeki turuncu nokta ile düdüklü tencerenin tabanı üzerindeki turuncu nokta hizalanacak şekilde çevirip kaldırın. **[Şekil 4]**
- Kapağı kapatmak ve kilitlemek için kapağı saat yönünde kapağın üzerindeki turuncu nokta ile düdüklü tencerenin tabanı üzerindeki turuncu nokta hizalanacak şekilde çevirip kaldırın. **[Şekil 5]**

- Kolaylık olması açısından kapak düdüklü tencerenin arkasında yer alan kapak tutucuya yerleştirilebilir. **[Şekil 6]**

Not:

- *Kapağı çıkarmadan önce her zaman şamandıralı valfin inmesini bekleyin.*
- *Düdüklü tencere kapak açıkken ve kapatyken ses çıkaracağından, kapağın sabitlenip sabitlenmediğini anlarsınız.*

Sızdırmazlık Halkası

Sızdırmazlık halkası (önceden takılı) iç tencere ile kapak arasında hava geçirmez kapatma sağlar.

Daha fazla bilgi için bkz. **Sızdırmazlık Halkasını Temizleme** (sayfa 22).

Blokaj Önleyici Siper

Blokaj önleyici siper, yiyeceklerin buhar boşaltma borusunu tıkamamasını önler ve pişirme işlemi sırasında basıncı düzenlemeye yardımcı olur. **[Şekil 7]**

Şamandıralı Valf

- Şamandıralı valf tencerenin içerisinde basınç olup olmadığını gösterir.
- Şamandıralı valf yukarıdaysa içeride basınç vardır. [**Şekil 8**]
- Şamandıralı valf tencerenin içerisinde basınç olup olmadığını gösterir. Şamandıralı valf aşağıdaysa içeride basınç yoktur. [**Şekil 9**]

Not: Şamandıralı valf yukarıdayken **asla** kapağı çıkarmaya çalışmayın.

İç Tencere

İç tencere yapışmaz seramik kaplamalı alüminyum metalden yapılmıştır.

DİKKAT:

- İç tencereyi iç tencerede işaretli "**PC MAX—2/3**" (Basınçlı Pişirme Maksimum) çizgisi seviyesinden daha fazla **doldurmayın**.
- Elma püresi, kızılıcak, öğütülmüş arpa, yulaf ezmesi, kırk bezelye, noodle gibi yiyecekleri pişirirken iç tencereyi "**—1/2**" çizgisinden daha fazla **doldurmayın**. Bu yiyecekler köpürebilir veya sıçrayabilir ve buhar boşaltma borusunu ve/veya buhar tahliye valfini tıkayabilir.

Buhar Rafı


Buhar rafı sebze ve etleri buharla haşlamak, düdüklü tencereye dayanıklı kapları basınç altında tutmak ve kek yapmak için kullanılabilir (bkz. **Kek**, sayfa 20).

Not: Buhar rafında ve düdüklü tencerenin içerisinde **yalnızca** ısıya dayanıklı ve su geçirmez kaplar kullanın.

Basınçlı Pişirme Aşamaları

Basınçlı pişirmede 3 aşama bulunmaktadır:

1. ÖN ISITMA:

- Ekranda  sembolü gösterilir ve ilerleme çubuğu "ÖN ISITMA" yazısının altında yanar.
- Şamandıralı valf yeterli basınç oluştuğunda yukarı kalkar.

Not:

- Düdüklü tencerenin basınç oluşturma süresi pişirdiğiniz yiyeceğe, sıvı miktana, yiyecek miktana ve sıcaklık ayarına bağlıdır. Donmuş gıdalar için en uzun süre gerekirken çözünmüş gıdalar için daha hızlı olacaktır.
- Pişirme süresine ön ısıtma süresi dâhil **değildir**. Ön ısıtma süresi ekranda **gösterilmez**.

2. PİŞİRME:

- Ön ısıtma tamamlandığında ekrandaki zamanlayıcı geriye doğru saymaya başlar. İlerleme çubuğu "PİŞİRME" yazısının altında yanar.
- "PİŞİRME" aşamasında seçilen basınç miktarı (DÜŞÜK veya YÜKSEK) korunur.

Not: Pişirme süresi, basınç seviyesi ve sıcaklık pişirme sırasında her an değiştirilebilir.

3. SICAK TUTMA:

- Pişirme işlemi tamamlandığında ekranda "00:00"dan başlayıp ileriye doğru sayan bir zamanlayıcı görünür ve ilerleme çubuğu "SICAK TUTMA" yazısının altında yanar.
- Bir basınçlı pişirme işlevini başlatmadan önce otomatik Sıcak Tutma işlevini iptal ederseniz pişirme işlemi sona erdikten sonra ekranda "BİTTİ" mesajı görüntülenir ve şamandıralı valf inene kadar doğal basınç tahliyesi başlar (bkz. **Sıcak Tutma**, sayfa 20).
- Pişirme işleminden önce otomatik Sıcak Tutma işlevi iptal edilmezse pişirme tamamlandıktan sonra siz **İPTAL ET** düğmesine basana kadar "00:00"dan başlayıp ileriye sayan bir zamanlayıcı gösterilir.

Not: İsteğe bağlı olarak basıncı tahliye etmek için Hızlı Tahliye veya Zamanlanmış Basınç Tahliyesi işlevlerini kullanabilirsiniz (bkz. **Basıncı Boşaltma**, sayfa 13).

Basıncı Boşaltma

Düdüklü tencerede pişirme işlevini (Basınçlı Pişirme, Pirinç, Buharda Pişirme, Kek, Yulaf Ezmesi/Yulaf Lapası, Güveç/ Et Suyu, Fasulye/Tahıl ve Kırmızı Et/Beyaz Et) kullanarak pişirirken kapağı açmadan önce düdüklü tencerenin basıncını tahliye etmeniz gerekir.

DİKKAT: Kapağı açmadan önce **her zaman** şamandıralı valfin inmesini bekleyin.

Düdüklü tencerenizin basıncı 3 şekilde tahliye edilebilir:

DOĞAL TAHLİYE

Düdüklü tencere basıncı zaman içinde normal yolla tahliye eder.

- Pişirme kademeli olarak durur ve basınç zaman içinde doğal yolla tahliye edilir. Doğal tahliye tamamlandığında şamandıralı valf iner.
- Buhar boşaltma anahtarı "**Kapatma**" konumunda kalır. Şamandıralı valf indikten sonra kapağın kilidi otomatik olarak açılır.
- Sıçrama olmaması için çorba, güveç, acı sos, makarna, yulaf ezmesi, lapa, fasulye, tahıl ve pişirme sırasında şişen yiyecekler pişirirken basıncın doğal yolla boşaltılmasını öneririz.

Not: Doğal tahliye yemeğe bağlı olarak 40 dakikaya kadar sürebilir.

HIZLI TAHLİYE

Buharı buhar boşaltma anahtarını kullanarak manuel olarak tahliye edebilirsiniz (bkz. sayfa 9).

- **Sıcak buharla** birlikte basınç da hızlıca tahliye olduğundan pişirme hızlıca durur.
- Pişirme aşaması sona erdiğinde buhar boşaltma anahtarını "**Tahliye**" konumuna getirin.

Not: Düdüklü tencere çok fazla miktarda buhar boşaltırsa buhar boşaltma anahtarını "**Kapatma**" konumuna alın ve kalan basıncın doğal yolla boşaltılmasını bekleyin.

- Sebze ve deniz ürünü pişirirken yemeğin fazla pişmemesi için hızlı basınç boşaltmayı öneririz.

ZAMANLANMIŞ DOĞAL TAHLİYE

- Kalan basınç hızlı bir şekilde tahliye olana kadar pişirme işlemi kademeli olarak durur.
- Buhar boşaltma anahtarını pişirme tamamlandıktan sonra birkaç dakika "**Kapatma**" konumunda tutun, ardından anahtarı "**Boşaltma**" konumuna alarak kalan basıncı hızlıca boşaltın.
- Pirinç ve tahıl gibi gıdalar için zamanlanmış doğal tahliye seçeneğinin kullanılmasını öneririz.

Not: Anahtar "**Boşaltma**" konumuna alındığında basınç, hızlı basınç tahliyesinden hemen sonraki kadar güçlü olmaz.

DİKKAT:

- Buhar boşaltma ventili üzerine ellerinizi, yüzünüzü veya çıplak cildinizi **yaklaştırmayın**.
- Basınç tahliyesi tamamlanmadan kapağı **açmayın**. Şamandıralı valf inene kadar kapak kilitli kalır.
- Şamandıralı valf hala yukarıdayken **asla** inmeye zorlamayın.
- Yiyeceklerin tehlikeli şekilde sıçramaması için sıvı hacmi ya da nişasta içeriği yüksek gıdalarda (çorba, yulaf lapası veya meyve reçeli gibi) **her zaman** doğal tahliye yöntemini kullanın.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Kurulum

1. Dödüklü tenceredeki tüm plastik ambalajları çıkarın. Tüm geçici etiketleri ve uyarı kartlarını okuyun ve çıkarın.

Not: Kapaktaki sabit uyarı etiketini veya dödüklü tencere tabanındaki folyo sertifika etiketini çıkarmayın.

2. Dödüklü tencereyi sabit, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Buhardan zarar görebilecek alanlardan (ör. duvar veya karton) uzak tutun.

Not: Dödüklü tencerenin üstünde 13 cm / 5 inç boşluk bırakın. [Şekil 10]


3. Dödüklü tencerenin kapağını açmak için saat yönünün tersi yönde çevirip kaldırın. Dödüklü tenceredeki iç tencereyi çıkarın.
4. Sızdırmazlık halkasının kapağın içine sıkıca oturduğundan emin olun.
5. İç tencereyi çıkarın. Üzerinde kir kalmaması için ısıtma parçasını yumuşak ve kuru bir bezle silin. [Şekil 11]
6. İç tencereyi, aksesuarları ve kapağın iç tarafını aşındırıcı olmayan bir sünger kullanarak su ve hafif bir deterjanla yıkayın, ardından iyice kurulayın. Bkz. **Temizlik ve Bakım**, sayfa 19.
7. İç tencereyi dödüklü tencere tabanına geri takın.
8. Mutfak prizine takın. [Şekil 12]
9. Pişirmeden önce bir **Test Çalışması** yaptırın (bkz. sayfa 14).

Test Çalışması

Dödüklü tencerenizi kullanmadan önce mutlaka bir Test Çalışması yaptırın. Bu sayede tencerenin kullanımını öğrenir ve sorunsuz çalıştığından emin olursunuz.

1. İç tencerenin temiz ve boş olduğundan emin olun.
2. İç tencereye 750 mL / 3 bardak su ekleyin. [Şekil 13]
3. Kapağı dödüklü tencerenin üzerine yerleştirin ve saat yönünde çevirerek sabitleyin. Dödüklü tencere, kapağın kilitletiğini belirten bir ses çıkarır. [Şekil 5]
4. **BASINÇLI PİŞİRME** işlevini seçin, ardından **BASINÇ** düğmesine basarak **YÜKSEK** basıncı seçin.
5. – veya + düğmelerini kullanarak pişirme süresini 5 dakika olarak ayarlayın. [Şekil 14]
6. Otomatik **SICAK TUTMA** işlevini kapatmak için **SICAK TUTMA** düğmesine basın.

Not: SICAK TUTMA işlevi varsayılan olarak açıktır.

7. Pişirme işlemini başlatmak için **BAŞLAT** düğmesine basın. Dödüklü tencere bir kez bip sesi çıkarır, ardından ön ısıtma işlemine başlar. İlerleme çubuğu "ÖN ISITMA" yazısının altında yanar ve ekranda  sembolü gösterilir.
8. Ön ısıtma işlemi tamamlandığında, ilerleme çubuğu "PİŞİRME" yazısı altında yanar ve zamanlayıcı geriye doğru saymaya başlar.
9. Test çalışması sona erince ekranda "BİTTİ" yazısı gösterilir ve dödüklü tencere pişirme işleminin sona erdiğini belirtmek için 5 kez bip sesi çıkarır.
10. Dödüklü tencere basıncı doğal yolla tahliye etmeye başlar. Basınç tamamen tahliye olduğunda şamandıralı valf iner.
 - İsteğe bağlı olarak kapağı açmadan önce basıncı hızlı veya zamanlanmış doğal tahliye yöntemleriyle de tahliye edebilirsiniz. Bkz. **Basıncı Boşaltma** (sayfa 13).
 - Şamandıralı valf indiğinde kapağın kilidi açılır.
11. Kapağı saat yönünün tersine çevirin. Dödüklü tencere, kapağın kilidinin açıldığını belirten bir ses çıkarır. Kaldırarak çıkarın. [Şekil 4]
12. İç tencereyi çıkarırken fırın tutacağı kullanın ve dikkatli olun. Suyu atın.
13. İç tencerenin soğumasını bekleyin, ardından yumuşak bir havluyla kurulayın.

Not: Tüm dödüklü tencerelerde üretim kaynaklı bir plastik kokusu olabilir. Bu durum normaldir. Test çalışmasından sonra plastik kokusu azalmıyorsa lütfen **Müşteri Desteği** ile iletişime geçin (bkz. sayfa 26).

PİŞİRME İŞLEMLERİ

Piştirme işlemleri, belirli yiyecekleri ideal süre ve sıcaklıkta pişirmek üzere programlanmıştır. Piştirme süresine ön ısıtma süresi dâhil **değildir**. Ön ısıtma süresi ekranda **gösterilmez**.

Piştirme İşlemleri Referans Tablosu (Basıncı Piştirme)

Piştirme İşlevi	Basıncı Ayarı	Zaman Aralığı	Varsayılan Süre
Basıncı Piştirme	Düşük	00:01-04:00	00:35
	Yüksek		
Pirinç	Düşük	00:01-01:00	00:12
	Yüksek		
Buharda Piştirme	Düşük	00:01-04:00	00:10
	Yüksek		
Kek	Düşük	00:01-04:00	00:30
	Yüksek		
Yulaf Ezmesi/ Yulaf Lapası	Düşük	00:01-01:00	00:20
	Yüksek		
Güveç/Et Suyu	Düşük	00:01-04:00	00:30
	Yüksek		
Fasulye/Tahıl	Düşük	00:01-01:00	00:30
	Yüksek		
Kırmızı Et/ Beyaz Et	Düşük	00:01-04:00	00:35
	Yüksek		

Pişirme İşlevleri (Devamı)

Pişirme İşlevleri Referans Tablosu (Basıncsız Pişirme)

Pişirme İşlevi	Sıcaklık Ayarı	Zaman Aralığı	Varsayılan Süre
Yavaş Pişirme	Düşük: 100 °C / 212 °F	00:05–24:00	06:00
	Yüksek: 100 °C / 212 °F		
Sote	Düşük: 140 °C / 284 °F	00:01–01:00	00:30
	Yüksek: 180 °C / 356 °F		
	Özel: 120-180 °C / 248~356 °F		
Yoğurt	Düşük: 33 °C / 91 °F	00:05–99:30	08:00
	Yüksek: 42 °C / 108 °F		
	Özel: 25°–85 °C / 77°–185 °F		
Sous Vide	Özel: 25°–90 °C / 77°–194 °F	00:05–99:30	03:00
Manuel Sıcak Tutma	Düşük: 65 °C / 149 °F	00:30–12:00	12:00
	Yüksek: 79 °C / 174 °F		

Otomatik Sıcak Tutma sıcaklığı 73 °C/163 °F'dir.

Not: Sıcak Tutma özelliği Sote, Sous Vide veya Yoğurt pişirme işlevlerinde kullanılamaz.

Pişirme İşlevleri Ayarlarını Özelleştirme

Bir pişirme işlevinin süresini özelleştirmek için aşağıdaki adımları izleyin.

1. Bir pişirme işlevi seçin.
2. Süreyi ayarlamak için – ve + düğmelerine basın.
3. **BAŞLAT** düğmesine basın.

Bir pişirme işlevinin sıcaklığını özelleştirmek için aşağıdaki adımları izleyin.

1. Bir pişirme işlevi seçin.
2. **ÖZEL** pişirme sıcaklığı seçmek için **SIC. AYARI** düğmesine basın.
3. Pişirme işlevinin düğmesine yeniden basın, ardından – ve + düğmelerine basarak sıcaklığı ayarlayın.
4. **BAŞLAT** düğmesine basın.

Not: Bir pişirme işlevinin ayarlarını değiştirdiğinizde düdüklü tencerenin fişi çekilse bile düdüklü tencere yeni ayarları hatırlayacaktır. Özelleştirilmiş pişirme işlevlerini sıfırlamak için bkz. **Özelleştirilmiş Pişirme İşlevlerini Sıfırlama** (sayfa 20).

Basınçlı Pişirme

Basınçlı pişirme modunda yiyecekleri pişirmek için sıvıdan buhar oluşturulur. Buhar oluşturmak için et suyu, bulyon, çorba veya meyve/sebze suyu kullanılır.

DİKKAT: Basınçlı pişirme sırasında sıcak yağ kullanmak yanığa neden olabilir bu nedenle 60 mL / ¼ bardak sıvı yağ veya katı yağ içeriğinden daha fazla yağ kullanılmasını gerektiren tariflerden kaçının.

1. Kapağı saat yönünün tersi yönde çevirip kaldırın. Malzemeleri iç tencereye koyun. [**Şekil 15**]
2. Kapağı düdüklü tencerenin üzerine kapatın ve saat yönünde çevirerek sabitleyin. [**Şekil 5**]
3. **BASINÇLI PİŞİRME** işlevini seçin, ardından **BASINÇ** düğmesine basarak **DÜŞÜK** veya **YÜKSEK** basıncı seçin.
4. Süreyi ayarlamak için – veya +düğmesine basın
5. Otomatik SICAK TUTMA işlevini kapatmak için **SICAK TUTMA** düğmesine basabilirsiniz.

Not: Sıcak Tutma işlevi varsayılan olarak açık olacaktır.

6. Pişirmeyi ertelemek için **GEÇİKMELİ BAŞLATMA** düğmesine basın. Ardından – veya + düğmesiyle gecikmeli başlatma zamanlayıcısını ayarlayın.
7. Pişirme işlemi başlatmak için **BAŞLAT** düğmesine basın. Düdüklü tencere bir kez bip sesi çıkarır, ardından pişirme işlemine başlar.
8. Pişirme işlevi sona erince düdüklü tencere 5 kez bip sesi çıkarır.
9. Basıncı hızlıca tahliye etmek için buhar boşaltma anahtarını "**Boşaltma**" konumuna getirin. İsteğe bağlı olarak diğer basınç tahliye yöntemlerinden birini de kullanabilirsiniz. Bkz. **Basıncı Boşaltma** (sayfa 13).
10. Basıncın tamamı tahliye olduğunda şamandıralı valf iner. [**Şekil 9**]
11. Kapağı açmak için saat yönünün tersi yönde çevirip kaldırın. [**Şekil 4**]

Basınçlı pişirme modunda tahıl-su oranları için **Pirinç/Tahıl Hızlı Referans Tablosu**'na bakın.

PİRİNÇ/TAHİL HIZLI REFERANS TABLOSU

Pirinç ve Tahıl	Tahıl-Su Oranı
Beyaz Pirinç	1: 1½
Esmer Pirinç	1: 1¼
Hazır Yulaf	1: 3
Yulaf Lapası	1: 5
Kinoa	1: 1¼

Yavaş Pişirme

Yavaş Pişirme modu, düdüklü tencerenizi diğer yavaş pişiriciler gibi kullanmanızı sağlar. Yavaş Pişirme işlevini en fazla 24 saatlik pişirme süresine programlayabilirsiniz.

1. Kapağı açmak için saat yönünün tersi yönde çevirip kaldırın. Malzemeleri iç tencereye koyun. [**Şekil 15**]
2. Kapağı düdüklü tencerenin üzerine kapatın ve saat yönünde çevirerek sabitleyin. Buhar boşaltma anahtarını "**Boşaltma**" konumuna getirin.
3. **YAVAŞ PİŞİRME** işlevini seçin, ardından **SICAKLIK AYARI** düğmesine basarak **DÜŞÜK** veya **YÜKSEK** sıcaklığı seçin.
4. Gerekiyorsa süreyi ayarlamak için - veya + düğmesine basın.
5. Otomatik Sıcak Tutma işlevini kapatmak için **SICAK TUTMA** düğmesine basabilirsiniz.

Not: Sıcak Tutma işlevi varsayılan olarak açık olacaktır.

6. Pişirmeyi ertelemek için **GEÇİKMELİ BAŞLATMA** düğmesine basın. Ardından – veya + düğmesiyle gecikmeli başlatma zamanlayıcısını ayarlayın.
7. Pişirme işlemi başlatmak için **BAŞLAT** düğmesine basın. Düdüklü tencere bir kez bip sesi çıkarır, ardından işleme başlar.
8. Pişirme işlevi sona erince düdüklü tencere 5 kez bip sesi çıkarır.
9. Kapağı açmak için saat yönünün tersi yönde çevirip kaldırın.

Sote

Sote modü, kızartma tavası işlevi görür veya yiyecekleri ızgara yapmayı ve mühürlemeyi sağlar. Sote modunda ayrıca basınçlı pişirme gerektiren tarifler için yiyecekleri hazırlayabilirsiniz.

1. Kapağı saat yönünün tersi yönde çevirip kaldırın. **SOTE** pişirme işlevini kullanırken düdüklü tencere kapağını **kullanmayın**. [**Şekil 15**]
2. **SOTE** modunu seçin, ardından **SICAKLIK AYARI** düğmesine basarak **DÜŞÜK, YÜKSEK** veya **ÖZEL** sıcaklığı seçin.
3. Süreyi ayarlamak için - veya + düğmesine basın.
4. Pişirme işlemini başlatmak için **BAŞLAT** düğmesine basın. Düdüklü tencere bir kez bip sesi çıkarır, ardından işleme başlar.
5. Ekranda "SICAK" mesajı gösterilince malzemeleri iç tencereye koyun. [**Şekil 16**]
6. Seçilen pişirme süresi sona erdiğinde tencere 3 kez bip sesi çıkarır. İsteğe bağlı olarak, pişirme süresi sona ermeden **SOTE** pişirme işlevini sonlandırmak için **İPTAL ET** düğmesine basabilirsiniz.

Not: *Gecikmeli Başlatma ve Sıcak Tutma özellikleri "Sote" pişirme işlevinde kullanılamaz.*

Yoğurt

2 adımdan oluşan bir işlemle yoğurt yapabilirsiniz: sütünü pastörizasyon için ısıtılması ve yoğurdun mayalanması.

1. ADIM: SÜTÜN ISITILMASI

1. Kapağı açmak için saat yönünün tersi yönde çevirip kaldırın. Sütü iç tencereye koyun. [**Şekil 17**]
2. Kapağı düdüklü tencerenin üzerine kapatın ve saat yönünde çevirerek sabitleyin. Düdüklü tencere, kapağın kilitlendiğini belirten bir ses çıkarır.
3. Buhar boşaltma anahtarını **"Boşaltma"** konumuna getirin.
4. **YOĞURT** seçimini yapın ve **SICAKLIK AYARI** düğmesine basarak **ÖZEL** pişirme sıcaklığını seçin, ardından - veya + düğmesine basarak sıcaklığı 72 °C'ye ayarlayın.
5. Zaman ayarına geri dönmek için yeniden **YOĞURT** düğmesine basın, - veya + düğmesine basarak zamanı 35 dakikaya (00:35) ayarlayın.
6. Pişirme işlemini başlatmak için **BAŞLAT** düğmesine basın. Tencere bir kez bip sesi çıkarır, ardından işleme başlar.
7. 15 dakika sonra kapağı açın ve bir termometreyle sütünü sıcaklığını kontrol edin. Sütünü sıcaklığı 72 °C'ye ulaştıysa **İPTAL ET** düğmesine basın. Ulaşmamışsa sütünü 72 °C'ye ulaşana kadar fermente olmasını bekleyin.

8. İç tencereyi dikkatlice çıkarıp sütünü 43 °C'ye soğumasını bekleyin, ardından tencereyi düdüklü tencereye geri yerleştirin.

Not: *Sütü daha hızlı soğutmak için iç tencereyi buz banyosuna koyun.*

2. ADIM: YOĞURDUN MAYALANMASI

9. 43 °C'deki sütten 250 mL / 1 bardak kadar ayırıp geniş bir kâseye koyun, ardından 4 yemek kaşığı sade yoğurt ilave edin ve karıştırarak birleştirin.
10. Yoğurt-süt karışımını iç tencereye geri kalanına ekleyin.
11. Kapağı düdüklü tencerenin üzerine kapatın ve saat yönünde çevirerek sabitleyin. Buhar boşaltma anahtarını **"Boşaltma"** konumuna getirin.
12. **YOĞURT** seçimini yapın ve **SICAKLIK AYARI** düğmesine basarak **ÖZEL** pişirme sıcaklığını seçin, ardından - veya + düğmesine basarak sıcaklığı 43 °C'ye ayarlayın.
13. Zaman ayarına geri dönmek için yeniden **YOĞURT** düğmesine basın, - veya + düğmesine basarak zamanı 10 saate (10:00) ayarlayın.
14. Pişirme işlemini başlatmak için **BAŞLAT** düğmesine basın. Düdüklü tencere bir kez bip sesi çıkarır, ardından işleme başlar.
15. Zamanlayıcı sonlanıp da tencere bip sesi çıkınca kapağı dikkatlice açın ve yoğurdun tutup tutmadığına bakın. Bunun için iç tencereyi hafifçe sarsın ve yoğurdun ayrılmadan bütün bir şekilde sallanıp sallanmadığına bakın. Yoğurt çok salıksa 1 ila 2 saat daha fermente edin.
16. İç tencereyi çıkarın ve karıştırmadan yaklaşık 2 saat oda sıcaklığına soğumasını bekleyin. Yoğurt soğuduktan sonra tencereyi streç filmle sarmal ve buzdolabında 6 saat soğutun.
17. Soğuyan yoğurdu tamamen pürüzsüz hale gelene kadar karıştırın.
18. Yoğurdu istediğiniz hava geçirmez kaplarda (cam kavanoz önerilir) açılmamışsa 2 haftaya kadar saklayın. Kabin ağızını açtıktan sonra 7 gün içinde tüketin.

Not: *Gecikmeli Başlatma ve Sıcak Tutma özellikleri "Yoğurt" pişirme işlevinde kullanılamaz.*

Sous Vide

Sous Vide, et veya balığı vakumlu kilitli gıda poşeti içerisinde suya daldırarak pişirme yöntemidir. Maşa, termometre ve kilitli veya vakumlu kilitli plastik gıda poşetine ihtiyacınız olacak.

1. Kapağı açmak için saat yönünün tersi yönde çevirip kaldırın.
2. İç tencereyi " $-\frac{1}{2}$ " çizgisine kadar suyla doldurun. **[Şekil 18]**
3. Kapağı düdüklü tencerenin üzerine kapatın ve saat yönünde çevirerek sabitleyin. Buhar boşaltma anahtarını **"Boşaltma"** konumuna getirin.
4. **SOUS VIDE** işlevini seçtiğinizde ekranda varsayılan sıcaklık gösterilir, - veya + düğmesine basarak sıcaklığı ayarlayın. (Bu moddaki **SICAKLIK AYARI** sadece **ÖZEL** pişirme sıcaklığı ayarını destekler).
5. Zaman ayarına geri dönmek için yeniden **SOUS VIDE** modunu seçin, - veya + düğmesine basarak zamanı ayarlayın.
6. Pişirme işlemi başlatmak için **BAŞLAT** düğmesine basın. Düdüklü tencere bir kez bip sesi çıkarır, ardından işleme başlar.
7. Tencere ön ısıtma işlemi yaparken etinizi veya balığınızı vakumlu kilitli gıda poşetine koyup hazırlayın.
8. Ekranda **"SICAK"** yazısı gösterilince kapağı çıkarın ve yiyeceği dikkatlice iç tencereye daldırın. **[Şekil 19]**

Not: Et veya balık tamamen batmadıysa biraz daha su ekleyin. Torbanın kilidinin su hattının üstünde kaldığından emin olun.

9. Kapağı kapatıp kilitleyin.
10. Pişirme işlevi sona erince ekranda **"BİTTİ"** yazısı gösterilir ve düdüklü tencere 5 kez bip sesi çıkarır.

Not: Gecikmeli Başlatma ve Sıcak Tutma özellikleri "Sous Vide" pişirme işlevinde kullanılamaz.

Gecikmeli Başlatma

Gecikmeli Başlatma modunda malzemeleri o anda koyabilir ancak daha sonra pişirebilirsiniz.

1. Bir pişirme işlevi seçin, ardından pişirme süresini, sıcaklığı ve basınç seviyesini gerektiği şekilde ayarlayın.
2. **GEÇİKMELİ BAŞLATMA** modunu seçin.
3. - veya + düğmesini kullanarak gecikmeli başlatma zamanlayıcısını 10 dakika (00:10) ila 24 saat (24:00) arasında bir süreye ayarlayın.
4. **BAŞLAT** düğmesine basın. Gecikmeli başlatma zamanlayıcısı sonlandıığında pişirme işlevi başlatılır.

Not: Gecikmeli Başlatma işlevi "Sote", "Yoğurt" ve "Sous Vide" pişirme işlevleri kullanılırken kullanılamaz.

Sıcak Tutma

Sıcak Tutma işlevi, pişmiş yiyeceği sıcak tutmak veya yeniden ısıtmak için kullanılabilir.

1. Yiyeceği iç tencereye koyun.
2. Kapağı düdüklü tencerenin üzerine kapatın ve saat yönünde çevirerek sabitleyin. Buhar boşaltma anahtarını "**Boşaltma**" konumuna getirin. **[Şekil 20]**
3. **SICAK TUTMA** işlevini seçin, ardından **SICAKLIK AYARI** düğmesine basarak **DÜŞÜK, YÜKSEK** ayarı seçin.
4. Süreyi 12 saate kadar ayarlamak için **+** veya **-** düğmesine basın.
5. Isıtma işlemini başlatmak için **BAŞLAT** düğmesine basın. Düdüklü tencere bir kez bip sesi çıkarır, ardından işleme başlar.

Not: Koyu kıvamlı veya nişastalı yiyecekleri ısıtırken eşit ısınması için yiyeceği 40 ila 60 dakikada bir karıştırın.

6. Zamanlayıcı sonlandığında ısıtma durur ve ekranda "**BİTTİ**" yazısı gösterilir.

Not: Sıcak Tutma işlevi "Sote", "Yoğurt" ve "Sous Vide" pişirme işlevleri kullanılırken kullanılamaz.

Kek

Kek modu lezzetli cheesecake'ler ve katlı kekler pişirmek için kullanılabilir. İç tencereye sığacak 15 cm'lik kelepçeli kek kalıbı veya pasta kalıbına ihtiyacınız olacak.

Not: Cheesecake yapımıyla ilgili tüm talimatlar için cosori.com sitesinde yer alan dijital tarif galerisindeki düdüklü tencere cheesecake tarifimize bakın

1. Tarifteki tart hamuru talimatlarını uygulayın ve tart hamurunu kilitle kek kalıbının altına presleyin.
2. Kalan cheesecake malzemelerini birleştirip tart hamurunun üzerine dökün.
3. İç tencereye 354 mL su döküp buhar rafını içine yerleştirin, ardından kilitle kek kalıbını buhar rafının üzerine koyun. **[Şekil 21]**
4. Kapağı kapatın ve saat yönünde çevirerek sabitleyin.
5. **KEK** işlevini seçin, ardından **-** veya **+** düğmesini kullanarak tarifiniz için gerekli pişirme süresini ayarlayın.

Not: Varsayılan kek süresi 30 dakikadır (00:30).

6. Otomatik SICAK TUTMA işlevini kapatmak için **SICAK TUTMA** düğmesine basın.
7. Pişirme işlemini başlatmak için **BAŞLAT** düğmesine basın. Düdüklü tencere bir kez bip sesi çıkarır, ardından işleme başlar.
8. Pişirme işlevi sona erince düdüklü tencere 5 kez bip sesi çıkarır.
9. Tencerenin 5 dakika basıncı doğal yolla boşaltmasını bekleyin, ardından kalan basıncı hızlıca boşaltmak için buhar boşaltma anahtarını "**Boşaltma**" konumuna alın. Ekz. **Doğal Tahliye** (sayfa 13).
10. Basıncın tamamı tahliye olduğunda şamandıralı valf iner. **[Şekil 9]**
11. Kapağı açmak için saat yönünün tersi yönde çevirip kaldırın.
12. Buhar rafını ve kilitle kek kalıbını tutacakla dikkatlice çıkarıp ısıya dayanıklı bir yüzeye alın. Cheesecake'in oda sıcaklığına soğumasını bekleyin, ardından en az 8 saat buzdolabında soğutun ve servis edin.

Özelleştirilmiş Pişirme İşlevlerini Sıfırlama

Siz ayarları sıfırlayana kadar düdüklü tencere ayarlanan pişirme işlevi ayarlarındaki pişirme süresi, sıcaklık ve basınç seviyesini hatırlayacaktır.

Tüm pişirme işlevlerini sıfırlamak için:

1. Hazırda bekleme düdüklü tencere bip sesi çıkarana kadar **İPTAL ET** düğmesini basılı tutun.
2. Tüm pişirme işlevi ayarları sıfırlanır ve varsayılan değerlere geri döner.

Otomatik Kapanma

Cihaz, aşağıdaki koşullar altında belirtilen süre boyunca hareketsiz kaldığında otomatik olarak Kapalı moduna geçer. (Dakika)

Cihaz açık	Tüm pişirme işlevleri tamamlandı
2	0

TEMİZLİK VE BAKIM

Düdüklü tencerenizi, iç tencereyi, buhar rafını ve kapağı her kullanımdan sonra temizleyin. Düdüklü tencereniz, kolay temizlenen ve parmak izi tutmayan paslanmaz çelik kasaya sahiptir.

Not:

- İç tencere dâhil düdüklü tencerenin hiçbir parçasının ve aksesuarının üzerinde aşındırıcı temizleyici, metal temizlik süngeri veya metal alet **kullanmayın**. Bu malzemeler yüzeyi çizer veya yüzeye zarar verir.
- Bu düdüklü tencerede kullanıcı tarafından müdahale edilebilir parça bulunmamaktadır. Onarım işlemleri yetkili servis temsilcisi tarafından yapılmalıdır. **Müşteri Desteği** ile iletişime geçin (bkz. sayfa 26).

Düdüklü Tencerenin Tabanını Temizleme

1. Düdüklü tencereyi temizlemeden önce fişini çekip tamamen soğumasını bekleyin. Daha hızlı soğuması için kapağı çıkarın.
 - Düdüklü tencerenin tabanını bulaşık makinesinde **yıkamayın veya kurutmayın**.
2. Tencerenin içini ve dışını temiz ve nemli bir bezle silin.
 - Düdüklü tencerenin tabanını suya **daldırmayın**.
 - Tencerenin içine su **püskürtmeyin**. [**Şekil 22**]
3. İç tencereyi çıkarın. Üzerinde kir kalmaması için ısıtma parçasını yumuşak ve kuru bir bezle silin.
4. Düdüklü tencereyi kullanmadan önce tüm yüzeylerin tamamen kurumasını bekleyin. Kullanmadan önce **her zaman** ısıtma parçasının düdüklü tencerenin içinde olduğundan emin olun.

İç Tencere, Kapak, Kapak Parçaları ve Buhar Rafını Temizleme

Not:

- İç tencere, kapak, kapak parçaları, sızdırmazlık halkası ve buhar rafının elde yıkanmasını öneririz.
- İç tencere, kapak, kapak parçaları ve buhar rafı bulaşık makinesinin üst rafında yıkanabilir ancak zaman içinde daha hızlı aşınabilir.

1. İç tencere, kapak, kapak parçaları ve buhar rafının tamamen soğumasını bekleyin. Yiyecek kalıntılarını silip temizleyin.
2. Yumuşak bir süngeri suyla ıslatın ve üzerine sabun koyun. İç tencere ve buhar rafını gerekiyorsa sıcak sabunlu suya daldırarak yıkayın.
3. Kapağın içini temizleyin. Blokaj önleyici siper ve sızdırmazlık halkasında gıda kalıntısı kalmadığından emin olun. Kapağı suya **daldırmayın**.
4. Gerekiyorsa kapağın içindeki parçalar temizlik amacıyla çıkarılabilir. Bu parçalar küçük olduğundan kaybedilmesi kolaydır, bu yüzden dikkatli olun.
 - a. Blokaj önleyici siperi her iki tarafından kavrayıp yukarı asılarak çıkarın. [**Şekil 7**] Blokaj önleyici siperi durulayıp kurulaşın, ardından kapağın içine geri takın.
 - b. Şamandıralı valfin üzerindeki silikon kapağı çıkarın. Şamandıralı valf silikon kapak olmadan kazara düşebilir, bu yüzden dikkatlice çıkarın. [**Şekil 23**]
 - c. Her iki parçayı da temiz suyla durulaşın, ardından şamandıralı valfin silikon kapağını kullanarak şamandıralı valfi kapağın üzerine geri sabitleyin. [**Şekil 24**]
5. İyice kurulaşın.
6. Düdüklü tencerenin fişini takmadan ya da düdüklü tencereyi açmadan önce **her zaman** iç tencereyi yerine geri koyun.
 - a. İç tencereyi düdüklü tencereye yerleştirmeden önce dış alt tarafının **kuru** olduğundan emin olun.

Yoğuşma Suyu Toplayıcıyı Temizleme

1. Yoğuşma suyu toplayıcıyı baş ve işaret parmaklarınızla her iki tarafından tutup düdüklü tencereden asılarak çıkarın. [**Şekil 25**]

Not: Yoğuşma suyu toplayıcıyı aşağı doğru asılmayın.

2. Yoğuşma suyu toplayıcıyı su ve sabunla elinizde veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayın. İyice kurulayın.
3. Yoğuşma suyu toplayıcıyı yerine geri takın. [**Şekil 26**]

Not: Düdüklü tencerede pişirmeden önce her zaman yoğuşma suyu toplayıcıyı yerine geri takın. Düdüklü tencereyi yoğuşma suyu toplayıcı yerinde değilken kullanmayın.

Sızdırmazlık Halkasını Temizleme

1. Sızdırmazlık halkasını, silikonun kenarını sızdırmazlık halkası çerçevesini dışarı doğru çekerek çıkarın. [**Şekil 27**]

Not: Sızdırmazlık halkasında bükülme ya da yırtılma olmadığından emin olun. Sızdırmazlık halkası hasarıysa **Müşteri Desteği** ile iletişime geçin (sayfa 26).

2. Sızdırmazlık halkasını su ve sabunla elinizde veya bulaşık makinesinin üst rafında yıkayın. İyice kurulayın. [**Şekil 28**]
3. Bükülmemesi için sızdırmazlık halkasını sızdırmazlık halkası çerçevesine iyice bastırarak takın. Sızdırmazlık halkası, sızdırmazlık halkası çerçevesine sıkıca oturmalı ve kapak kaldırıldığında düşmemelidir. [**Şekil 29**]

Kalıcı Kokuları Uzaklaştırma

1. Tüm kapak parçalarının kapağa takılı olduğundan emin olun. Bkz. **İç Tencere, Kapak, Kapak Parçaları ve Buhar Rafını Temizleme** (sayfa 21).
2. İç tencereye 250 mL / 1 bardak su ve 250 mL / 1 bardak sirke koyun.
3. **BASINÇLI PİŞİRME** işlevini seçin, ardından – veya + düğmesine basarak süreyi 5–10 dakikaya ayarlayın.
4. Pişirme işlemini başlatmak için **BAŞLAT** düğmesine basın. Düdüklü tencere bir kez bip sesi çıkarır, ardından pişirme işlemine başlar.
5. Pişirme işlevi sona erince düdüklü tencere 5 kez bip sesi çıkarır.
6. Basıncı hızlıca tahliye etmek için buhar boşaltma anahtarını "**Boşaltma**" konumuna getirin.

Not: Basıncın tamamı tahliye olduğunda şamandıralı valf iner.

7. Kapağı açmak için saat yönünün tersi yönde çevirip kaldırın.
8. İç tencereyi çıkarırken fırın tutacağı kullanın ve dikkatli olun. Su ve sirke karışımını dökün.
9. İç tencerenin soğumasını bekleyin, ardından yumuşak bir havluyla kurulayın.

Depolama

1. Düdüklü tencereyi ve tüm parçalarını temizleyip kurulayın.
2. İç tencereyi ve buhar rafını düdüklü tencerenin içine yerleştirin. Düdüklü tencerenin kapağını kapatın ve çevirerek yerine sabitleyin.
3. Güç kablosunu saat yönünde düdüklü tencere tabanının etrafına sarın ve güç kablosu klipsini kablo kancasına geçirin. [**Şekil 30**]
4. Düdüklü tencereyi dik konumda muhafaza edin. Üzerinde herhangi bir şey **koymayın**.

SORUN GİDERME

Sorun	Olası Çözüm
Kapağın kenarından buhar kaçıyor.	Sızdırmazlık halkası yerinde olmayabilir veya sabitlememiş olabilir. Kapağı açın ve sızdırmazlık halkasını iyice bastırarak sızdırmazlık halkası çerçevesine sabitleyin. Bkz. Temizlik ve Bakım (sayfa 21).
	Sızdırmazlık halkasında gıda kalıntısı olabilir. Sızdırmazlık halkasını temizleyin. Bkz. Temizlik ve Bakım (sayfa 21).
	Kapak düzgün kapatılmamıştır. Kapağı açıp kapatın ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun. Bkz. Düdüklü Tencere Kapağı (sayfa 11).
	Sızdırmazlık halkası bükülmüş veya kırılmış olabilir. Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 26).
	İç tencere çemberi bükülmüş olabilir. Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 26).
Arada bir klik sesi geliyor.	İç tencerenin alt dış tarafı ıslak olabilir. İç tencerenin dışını kurulayın.
	Düdüklü tencerenin içindeki sıcaklık yükselirken basınç kartı anahtarlama yapıyor olabilir. Bu durum normaldir.
Kapak zor kapanıp sabitlemiyor.	Sızdırmazlık halkası düzgün takılmamış olabilir. Kapağı açın ve sızdırmazlık halkasını iyice bastırarak sızdırmazlık halkası çerçevesine sabitleyin. Bkz. Temizlik ve Bakım (sayfa 21).
	Şamandıralı valf üst konumda kalmış olabilir. Şamandıralı valfi uzun bir aletle aşağı doğru itin.
İç tencere kapağı tutuyor veya kapak zor çıkıyor.	Kalan basıncın boşalması için buhar boşaltma anahtarını " Boşaltma " konumuna getirin ve kapağı açın.
	Tüm basıncı boşaltın (bkz. sayfa 13) ve buhar boşaltma ventiline uzun bir aletle hafifçe vurun. Düdüklü tencereyi yeniden kullanmadan önce kapağı açıp şamandıralı valfi ve çevresindeki alanı temizleyin.
Şamandıralı valf yukarı kalkmıyor.	Şamandıralı valf veya şamandıralı valfin silikon kapağında yiyecek kalıntısı olabilir. Şamandıralı valfi ve kapağını iyice temizleyin ve bir test çalışması yapın. Bkz. Temizlik ve Bakım (sayfa 21).
	İç tencerede yeterli miktarda sıvı olmayabilir. Gerekliyse iç tencereye sıvı ekleyin ve iç tencerenin dibinde aşırı sıcaklık olup olmadığına bakın.
	Kapak kilitleme mekanizması şamandıralı valfi engelliyor olabilir. Şamandıralı valfe uzun bir aletle hafifçe vurun. Şamandıralı valf inmiyorsa düdüklü tencereyi kapatın ve Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 26).
	İç tencere, şamandıralı valf, silikon kapak veya ısıtma parçası hasarlı ya da eksik olabilir. Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 26).
Pişirme döngüsü sırasında buhar boşaltma ventilinden az miktarda buhar kaçıyor veya tıslama sesi geliyor.	Buhar boşaltma anahtarını " Boşaltma " konumunda olabilir. Anahtarını " Kapatma " konumuna alın.
	Düdüklü tencere aşırı basıncı düzenliyor olabilir. Bu durum normaldir.

SORUN GİDERME (DEVAMI)

Düdüklü tencerenin fişini prize taktıktan sonra ekranda hiçbir şey görünmüyor.	Fiş düdüklü tencereye veya prize tam girmemiş olabilir. Fişin yerinde olduğundan emin olun. Fiş hasarlıysa Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 26).
	Prizde güç olmayabilir. Farklı bir priz deneyin.
	Düdüklü tencerenin sigortası yanmış olabilir. Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 26).
Buhar boşaltma anahtarı "Kapatma" konumundayken buhar boşaltma ventilinden buhar fışkıyor.	İç tencerede yeterli miktarda sıvı olmayabilir. Gerekliyorsa sıvı ekleyin.
	Basınç sensörü düzgün çalışmıyor olabilir. Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 26).
	Buhar boşaltma ventilisi düzgün kapanmamış olabilir. Buhar boşaltma anahtarını güvenli bir şekilde önce "Tahliye" sonra yeniden "Kapatma" konumuna alın.
Ekran "E1", "E2", "C6H" veya "C6L" hata kodu gösteriliyor.	Basınç sensörü arızalı olabilir. Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 26).
Ekran "C7" veya "NoPr" hata kodu gösteriliyor.	Isıtma parçası çalışmıyor olabilir. Müşteri Desteği ile iletişime geçin (bkz. sayfa 26).
	İç tencerede yeterli miktarda sıvı olmayabilir. Gerekliyorsa sıvı ekleyin.
	Buhar boşaltma anahtarı "Kapatma" konumunda olmayabilir.
Ekran "Lid" hata kodu gösteriliyor.	Kapak tam kapanmamış olabilir. Kapağı çıkarıp geri takın ve sabitlendiğinden emin olun. Bkz. Düdüklü Tencere Kapağı (sayfa 11).
	"Sote" pişirme işlevinde düdüklü tencere kapağını kullanmayın . "Sote" pişirme işlevi seçilirse kapağı çıkarn.
Ekran "PrSE" hata kodu gösteriliyor.	Basıncız pişirme işlevi sırasında basınç birikmiş. Buhar boşaltma anahtarını "Boşaltma" konumuna alın veya kapağa ihtiyaç yoksa kapağı çıkarn.
Ekran "Yiycek yanıyor" hata kodu gösteriliyor.	İç tencerede yeterli miktarda sıvı olmayabilir. Şamandıralı valfin aşığı konumda olduğundan ve basıncın tahliye edildiğinden emin olun. Kapağı açıp iç tencerenin dibini kontrol edin.
	İç tencerenin dibinde yüksek sıcaklık algılanmış olabilir. Düdüklü tencere aşırı ısınmayı önlemek için sıcaklığı otomatik olarak düşürür.
	İç tencerenin dibinde kalan nişasta birikintileri eşit olmayan ısınmaya yol açmış olabilir. Düdüklü tencereyi kapatın, basıncı uygun şekilde tahliye edin ve iç tencerenin dibini kontrol edin.

Sorununuz listede yoksa lütfen **Müşteri Desteği** ile iletişime geçin (bkz. sayfa 26).

GARANTİ BİLGİLERİ

Ürün	5,7 Litre Düdüklü Tencere
Model	CMC-CO601-SEU
<i>Kendi referansınız için sipariş kimliğinizi ve satın alma tarihinizi kaydetmenizi şiddetle tavsiye ederiz.</i>	
Satın Alma Tarihi	
Sipariş Kimliği	

COSORI Sınırlı Ürün Garantisi

İki (2) Yıllık* Sınırlı Tüketici Ürün Garantisi

Ürünün kullanım ve bakım talimatlarına uygun kullanılması koşuluyla (ör. tasarlandığı çevrede ve normal koşullarda) ilk satın alma tarihinden itibaren 2 yıl boyunca ("Sınırlı Garanti Süresi") ürünün malzeme ve işçilik bakımından sorunu çıkmayacağını taahhüt ediyoruz. *Bu garanti, yaşadığınız bölgedeki yürürlükteki ulusal veya bölgesel tüketici koruma yasaları ile şart koşulan veya verilen haklarınızı sınırlamaz; böyle bir durumda, Sınırlı Garanti Süresi, yürürlükteki gereksinimlere uygun olarak uzatılır.

Sınırlı Garanti Avantajlarınız

Sınırlı Garanti Süresi içinde ve işbu Garanti Politikasına tabi olarak, tamamen kendi ve münhasır takdirimizde olmak üzere, (i) satın alma doğrudan çevrim içi COSORI mağazasından gerçekleştirilmişse satın alma ücretini iade edebilir, (ii) malzeme ve işçilik kusurlarını onarabilir, (iii) ürünü eş değer veya üstü bir ürünle değiştirebilir ya da (iv) satın alma ücreti kadar mağazada kredi verebiliriz.

Neler Kapsam Dâhilindedir?

Bu sınırlı garanti yalnızca ürünü satın alan ilk tüketiciyi kapsar ve ürünün belirtilen sınırlı garanti süresi içinde el değiştirilmediğine bakılmaksızın ürünün daha sonraki sahiplerine aktarılamaz. Ürünü satın alan ilk tüketici, kusur veya arızaya dair doğrulama ve Sınırlı Garanti Avantajlarından yararlanabilmek için satın alma tarihinin kanıtını sunmalıdır.

Yetkisiz Bayi veya Satıcılara Karşı Dikkatli Olun
Bu sınırlı garanti, yetkisiz bayi veya satıcılardan alınan ürünleri kapsamaz. Sınırlı garantimiz yalnızca, kalite kontrollerimize tabi olan ve kalite kontrollerine uymayı kabul eden yetkili bayi veya satıcılardan alınan ürünleri kapsar. Yetkisiz web sitesi veya bayilerden alınan ürünlerin sahte, kullanılmış, kusurlu veya ülkenize kullanılmak üzere tasarlanmamış olabileceğini lütfen unutmayın. Yalnızca bizden veya yetkili bayilerimizden satın aldığınızdan emin olarak kendinizi ve ürünlerinizi koruyabilirsiniz.

Belirli bir satıcı hakkında sorularınız varsa veya ürünün yetkisiz bir satıcıdan almış olabileceğinizi düşünüyorsanız lütfen Müşteri Destek Ekibimiz ile iletişime geçin.

Neler Kapsam Dahilinde Değildir?

- Normal aşınma ve yıpranma, buna normal parça aşınması veya hatalı kullanım nedeniyle oluşan hasarlar dâhildir.
 - Satın alma karutunun herhangi bir şekilde değiştirilmesi veya okunmaz hale gelmesi.
 - Ürünün üzerindeki model numarası, seri numarası veya ürün tarih kodunun değiştirilmesi, çıkarılması veya okunmaz hale gelmesi.
 - Ürünün değiştirilerek orijinal durumunun bozulması.
 - Ürünün kullanım kılavuzundaki yönerge ve talimatlara uygun olarak kullanılmaması.
 - Kullanım kılavuzunda önerilenlerin dışında bir çevre birimi, ek ekipman veya aksesuar bağlanması sonucu oluşan hasarlar.
 - Kaza, suistimal, yanlış kullanım ya da uygun olmayan veya yetersiz bakım sonucu oluşan hasar veya kusurlar.
 - Ürün üzerinde yetkisiz hizmet sağlayıcıları veya bizim dışındaki herhangi biri tarafından gerçekleştirilen hizmet veya onarım sonucu oluşan hasar ya da kusurlar.
 - Ticari kullanım, kiralama ve ürünün tasarlandığı amaç dışında herhangi bir kullanımı sonucu oluşan hasar veya kusurlar.
 - Ürünün hayvan, yıldırım, anormal gerilim, yangın, doğal afet, ulaşım, (kullanım kılavuzunda açıkça ürünün bulaşık makinesinde yıkanabileceği yazmadığı sürece) bulaşık makinesi dahil ancak bunlarla sınırlı olmayan yollarla hasar görmesi.
 - Arızı veya dolaylı hasarlar.
 - Ürünün maliyetini aşan hasar ve kusurlar.
- Sınırlı Garantinizi 5 Kolay Adımda Talep Edebilirsiniz:
1. Ürününüzün belirtilen sınırlı garanti süresi içinde olduğundan emin olun.
 2. Faturanızın ve sipariş kimliği veya satın alma belgenizin bir kopyasını bulduğunuzdan emin olun.
 3. Ürünün sizde olduğundan emin olun. Ürünü bizimle iletişime geçmeden ATMAYIN.
 4. Müşteri Destek Ekibimiz ile iletişime geçin.
 5. Müşteri Destek Ekibimiz isteğinizi onayladıktan sonra lütfen ürünü faturanın ve sipariş kimliğinin bir kopyasıyla birlikte iade edin.

Tek ve Münhasır Çözüm Yolu

YUKARIDA BAHSEDİLEN SINIRLI GARANTİ, BU SINIRLI ÜRÜN GARANTİ BEYANI KAPSAMINDAKİ ÜRÜN KONUSUNDA HERHANGİ BİR GARANTİ İHLALI VEYA DİĞER UYMAMA DURUMLARI İÇİN BELİRLİ MÜNHASİR SORUMLULUĞUMUZU VE ŞİZİN TEK VE MÜNHASİR ÇÖZÜM YOLUNUZU TEŞKİL EDER. BU SINIRLI GARANTİ MÜNHASİRDİR VE DİĞER TÜM GARANTİLERİN YERİNE GEÇER. HİÇBİR ÇALIŞANIMIZIN VEYA BAŞKA HİÇBİR TARAFIN, İŞBU SINIRLI ÜRÜN GARANTİ BEYANINDAKİ SINIRLI GARANTİYE EK OLARAK HERHANGİ BİR GARANTİ VERMEYE YETKİLİ YOKTUR.

Sınırlı Garantilerin Reddi

İŞBU SINIRLI ÜRÜN GARANTİ POLİTİKASINDA GARANTİ EDİLENLER DIŞINDA YÜRÜRLÜKTEKİ YASALARIN SAĞLADIĞI EN GENİŞ KAPSAMDA, BİZDEN SATIN ALDIĞINIZ ÜRÜNLERİ SİZE "OLDUĞU GİBİ" SAĞLAMAKTAYIZ VE İŞBU BELGEYLE, HER TÜRLÜ TİCARİ ELVERİŞLİLİK,

İHLAL ETMEME VE BELİRLİ BİR AMACA UYGUNLUK GARANTİSİ DÂHİL ANCAK BUNLARLA SINIRLI OLMAMAK ÜZERE VE AÇIK VEYA ZİMNİ OLDUĞUNA BAKILMAKSIZIN YASAL VEYA DİĞER HER TÜRLÜ GARANTİYİ REDDETMEKTEYİZ.

Sorumluluğun Sınırlandırılması

YÜRÜRLÜKTEKİ YASALARIN SAĞLADIĞI EN GENİŞ KAPSAMDA, BİZ, İŞTİRAKLERİMİZ VEYA BUNLARIN LİSANS SAHİPLERİ, HİZMET SAĞLAYICILARI, ÇALIŞANLARI, TEMSİLCİLERİ, YETKİLİLERİ VEYA YÖNETİCİLERİ HİÇBİR DURUMUNDA AŞAĞIDAKİLERDEN SORUMLU DEĞİLDİR:

(a) BİZDEN SATIN ALINAN ÜRÜNLERDEN KAYNAKLI VEYA BU ÜRÜNLERLE BAĞLANTILI OLARAK ORTAYA ÇIKAN VE ALICI TARAFINDAN BU ÜRÜNLER İÇİN ÖDENEN SATIN ALMA FİYATINI AŞAN HER TÜRLÜ ZARAR YA DA

(b) BİZ VEYA TEDARİKÇİLERİMİZDEN BİRİ ZARARIN OLASILIĞI VEYA İHTİMALİ KONUSUNDA BİLGİLENDİRİLMİŞ OLSA DAHİ DOLAYLI, ÖZEL, TESADÜFİ, ARIZİ VEYA CEZA GEREKTİREN ZARARLAR.

HAKSIZ FİİL (İHMAL DAHİL), SÖZLEŞMENİN İHLALİ VEYA BAŞKA BİR NEDENEN KAYNAKLANIP KAYNAKLANMADIĞINA BAKILMAZ. SORUMLULUĞUMUZ HİÇBİR KOŞUL ALTINDA KUSURLU ÜRÜN İÇİN ÖDEDİĞİNİZ ASIL TUTARI GEÇMEZ VE YİNE HİÇBİR KOŞUL ALTINDA DOĞRUDAN VEYA DOLAYLI OLDUĞUNA BAKILMAKSIZIN HİÇBİR SONUÇ OLARAK ORTAYA ÇIKAN, ARIZİ, ÖZEL VEYA CEZA GEREKTİREN HASAR VEYA KAYIPLARA KARŞI SORUMLU DEĞİLİZ.

İŞBU SINIRLI ÜRÜN GARANTİ BEYANI İLE KAPSANANLAR DIŞINDA, İŞÇİLİK, KURULUM VEYA KULLANICILARIN MARUZ KALDIĞI DİĞER MASRAFLAR VE ÖZELLİKLE HERHANGİ BİR ÜRÜNÜN KALDIRILMASI VEYA YERİNİN DEĞİŞTİRİLMESİYLE İLGİLİ HER TÜRLÜ MASRAF DÂHİL ANCAK BUNLARLA SINIRLI OLMAMAK ÜZERE SATIN ALINAN ÜRÜNLERİN DEĞİŞİMİ VEYA ONARIMI İLE İLİŞKİLİ MASRAFLARDAN SORUMLU OLMAYIZ.

Sahip Olabileceğiniz Diğer Haklar

BAZI YARGI ALANLARINDA AŞAĞIDAKİLERE İZİN VERİLİR: (1) ZİMNİ GARANTİLERİN HARİÇ TUTULMASI; (2) ZİMNİ GARANTİLERİN SÜRESİNİN SINIRLANDIRILMASI VE/VEYA (3) ARIZİ VEYA DOLAYLI HASARLARIN HARİÇ TUTULMASI VEYA SINIRLANDIRILMASI; BU NEDENLE BU POLİTİKADAKİ SORUMLULUK REDDİ SİZİN İÇİN GEÇERLİ OLMAYABİLİR. BU YARGI ALANLARINDA YALNIZCA, YÜRÜRLÜKTEKİ YASALARA GÖRE AÇIKÇA VERİLMESİ GEREKLİ OLAN ZİMNİ GARANTİLERİNİZ OLUR. GARANTİ, SORUMLULUK VE ÇÖZÜM YOLLARI SINIRLAMALARI YASANIN İZİN VERDİĞİ EN GENİŞ KAPSAMDA GEÇERLİDİR. İŞBU SINIRLI GARANTİ SİZE BELİRLİ YASAL HAKLAR TANISA DA YARGI ALANINIZDA BAŞKA HAKLARINIZ DA OLABİLİR. BU SINIRLI GARANTİ BEYANI YÜRÜRLÜKTEKİ SİZİN İÇİN GEÇERLİ VE ÜRÜNE UYGULANAN YASALARA TABİDİR. HAKLARINIZIN TAMAMINI ÖĞRENMEK İÇİN LÜTFEN YARGI ALANINIZDAKİ YASALARA GÖZ ATIN.

Bu politikadaki değişiklikler

Bu sınırlı garantinin koşullarını ve kullanılabilirliğini kendi takdirimize bağlı olarak değiştirebiliriz ancak hiçbir değişiklik geniyeye dönük olmayacaktır.

MÜŞTERİ DESTEĞİ

Yeni ürününüz ile ilgili herhangi bir sorunuz veya merak ettiğiniz bir şey varsa lütfen Müşteri Destek Ekibi ile iletişime geçin.

Arovast Corporation

1775 Flight Way, Suite 150,
Tustin, CA 92782,
ABD

E-posta: support.eu@cosori.com
support.fr@cosori.com
support.de@cosori.com
support.it@cosori.com
support.es@cosori.com

**Müşteri Desteği ekibi ile iletişime geçmeden önce lütfen sipariş faturanızı PDF veya ekran görüntüsü olarak hazırlayın.*