onyx cookware

multi cooker

User Manual

EN TABLE OF CONTENTS

Product structure diagram	4
Display diagram	5
Before first use	6
Security warning	6
Basic operations	7
Care and maintenance	10
Troubleshooting	11
Technical specifications	11

IT SOMMARIO

Diagramma della struttura del prodotto	36
Diagramma di visualizzazione	37
Prima del primo utilizzo	38
Avviso di sicurezza	38
Operazioni di base	39
Cura e manutenzione	42
Risoluzione dei problemi	43
Specifiche tecniche	43

DK INDHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturdiagram	12
Displaydiagram	13
Før første brug	14
Sikkerhedsadvarsel	14
Grundlæggende operationer	15
Pleje og vedligeholdelse	18
Fejlfinding	19
Tekniske specifikationer	19

NL INHOUDSTAFEL

Product structuurdiagram	44
Displaydiagram	45
Voor het eerste gebruik	46
Beveiligingswaarschuwing	46
Basisoperaties	47
Verzorging en onderhoud	50
Probleemoplossing	51
Technische specificaties	51

DE INHALTSVERZEICHNIS

Produktstrukturschema	20
Anzeigeschema	21
Vor der ersten Verwendung	22
Sicherheitswarnung	22
Grundlegende Operationen	23
Pflege und Wartung	26
Fehlerbehebung	27
Technische Spezifikationen	27

SE INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Produktstrukturschema	52
Displaydiagram	53
Innan första användningen	54
Säkerhetsvarning	54
Grundläggande operationer	55
Skötsel och underhåll	58
Felsökning	59
Tekniska specifikationer	59

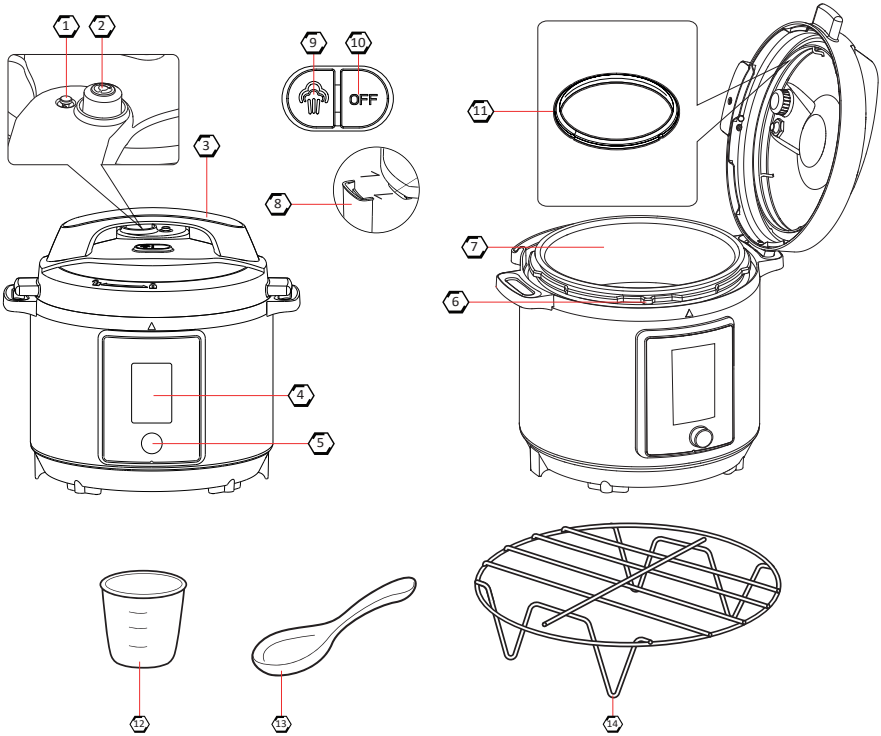
FR TABLE DES MATIÈRES

Diagramme de structure du produit	28
Diagramme d'affichage	29
Avant la première utilisation	30
Avertissement de sécurité	30
Opérations de base	31
Entretien et maintenance	34
Dépannage	35
Spécifications techniques	35

NO INNHOLDSFORTEGNELSE

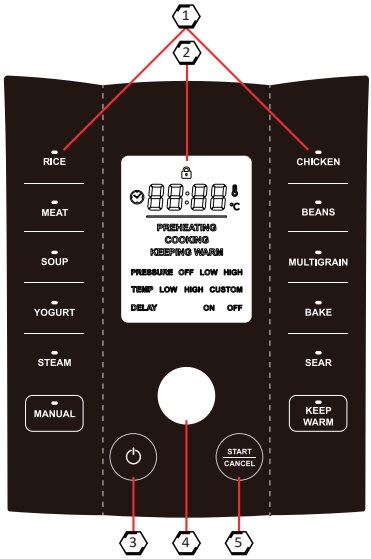
Produktstrukturskjema	60
Displaydiagram	61
Før første gangs bruk	62
Sikkerhetsadvarsel	62
Grunnleggende operasjoner	63
Vedlikehold og pleie	66
Feilsøking	67
Tekniske spesifikasjoner	67

EN PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM



1. Floating valve
2. Pressure valve
3. Handle
4. Display
5. Dial selector
6. Thermal insulation for the pot
7. Cooking pot
8. Condensation cup
9. Pressure release button
10. Pressure valve closure
11. Gasket
12. Measurement cup
13. Rice spoon
14. Steam rack

EN DISPLAY DIAGRAM



1. Touch panel (Programs)
2. LCD Display
3. Power on button
4. Dial selector
5. Start/stop button

EN BEFORE FIRST USE

- Remove all the packaging.
- Clean the multi cooker with a damp cloth.
- Place on a heat-resistant, stable, and level surface.
- Check that all the parts are properly installed and make sure there is no damage on the multi cooker or any of the parts.

SECURITY WARNING

- Please read the manual before using the machine.
- Keep the plug clean and undamaged.
- Avoid electric shock - don't plug or unplug with wet hands.
- Keep away from flammable materials.
- Place the Multi cooker on a heat-resistant and even surface.
- Do not use outdoors.
- Do not let power cord hang of edges of tables or counter.
- DO NOT attempt to open the lid during or after pressure cooking until all internal pressure has been released through the pressure release valve and the unit has cooled slightly.
- Place the Multi cooker at least 30 cm from the wall or other flammable materials.
- Don't use the Multi cooker for other than its intended use.
- Keep away from children.
- Household Use only.
- Unplug the machine from the outlet when not in use or before cleaning.
- Let the machine cool before putting on or taking off parts.
- Use extreme caution when moving the appliance containing hot oil and/or hot liquids.

EN BASIC OPERATIONS

How it works:

Before you start cooking, familiarize yourself with these key parts:
•Lid: Ensure it's locked securely; otherwise, the cooker won't start.
•Control Panel: Contains touch buttons and a dial selector button to choose settings.
•Display Screen: Shows the selected cooking mode, pressure amount and time.

1. Insert the cooking pot into the multi cooker. Ensure that the pot is clean and placed correctly.

2. Add ingredients to the cooking pot. It is important not to exceed the maximum line. When using pressure cooking, always add at least 1 cup of liquid.

3. Turn on the machine by pressing the power button. The machine is now ready to select a cooking mode.

4. Close the lid by aligning the lid with the cooker and twist clockwise until it locks. The screen should stop flashing a lock icon if the lid is properly locked.

5. Select a cooking mode by pressing on the pre-programmed cooking modes on the touch display.

6. Adjusting settings is optional.
   - Set the Time:

   Rotate the dial selector to adjust the cooking time. Press the dial selector to confirm.
   - Set the Pressure (if available):

   Options: High or Low Pressure.
   Rotate the dial selector to select and press to confirm.
   - Set the Temperature (for Custom Cook, High Heat, and Warm):

   Rotate the dial selector to adjust. Press the dial selector to confirm.

7. Start the cooking by pressing the start button. The display will show "preheating" preheating can take 5-15 minutes depending on the food and quantity.
   After preheating, the display will change to "Cooking", and the timer will start counting down.
   When the cooking is completely, the cooker will beep and automatically switch to "Keeping Warm" mode (If applicable).

8. Once cooking is finished release the pressure by pressing on the pressure release button.
   Warning: Keep hands and face away from the pressure Before opening the lid, ensure that all steam has been released (The float valve should drop). Twist the lid counterclockwise to open.
   Caution: Hot steam may still escape when opening the lid. valve outlet.
   The cooker will also release the pressure naturally, this takes 10-20 minutes.

Warning: Never open the lid until the pressure is fully released.

BASIC OPERATIONS

Programs:

Function	Pressure	Time (Hrs:Min)	Temperature (Low/Med/ High/Manual)	Delay timer	Keep Warm (70°C)
Rice	High/Low	00:10 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Meat	High/Low	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Soup	High/Low	00:15 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Yogurt	/	11:00 8–24H	40°C / 70°C / 55 (35–70°C)	/	/
Steam	Low/High	00:05 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Beans	High/Low	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Chicken	High/Low	00:10 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Bake	Low/High	00:40 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Multigrain	High/Low	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Sear	/	00:20 1M–30M	130°C / 150°C / 130–150°C / –	/	4H

Rice:
Set the desired time and start the Rice program. Add your cups of rice and then use the water level markings inside the pot as a guide: the number on the right corresponds to how many cups of rice you're cooking. For example, if you're making two cups of rice, fill the water until it reaches line number 2. Press start, and the cooker will automatically adjust pressure and cook time for perfectly fluffy rice.

Meat:
Choose the Meat program, place seasoned meat and any desired liquids inside, then secure the lid. The cooker will pressurize and tenderize tougher cuts, producing juicy, flavorful meat with minimal effort.

Soup:
Select the Soup setting, add your stock, vegetables, and seasonings, then seal the lid. The pressure cooking environment quickly extracts flavors, resulting in rich, comforting soups in a fraction of the usual time.

Yogurt:
For Yogurt, start by heating milk to the recommended temperature. Cool to the right incubation temp, stir in starter culture, then set the yogurt program. The machine maintains a steady low temperature, ensuring tangy, creamy homemade yogurt.

Steam:
Use the Steam function with the included steamer rack. Add water to the pot, place your ingredients on the steaming rack, and close the lid. The cooker steams gently under controlled conditions, preserving nutrients and texture.

BASIC OPERATIONS

Beans:
Rinse and sort beans, place them in the pot with water or broth, and select the Beans function. The pressure quickly softens even dried beans, delivering tender, ready-to-eat legumes without overnight soaking.

Chicken:

Set the Chicken program, add chicken pieces and liquid (like broth), then lock the lid. The cooker ensures the poultry is cooked thoroughly, evenly, and quickly, maintaining moisture and flavor.

Bake:
Place your cake batter or bread dough in a suitable oven-safe dish or pan. Select the Bake function, and the cooker's controlled heat and pressure environment simulate an oven to produce baked goods without preheating an entire oven.

Multigrain:
Mix your desired grains (quinoa, barley, oats) with the recommended amount of liquid, secure the lid, and choose the Multigrain program. This setting ensures even cooking for a variety of whole grains, delivering perfect texture.

Sear:
With the lid off, choose the Sear function. Heat oil or butter, then add aromatics, vegetables, or meat. Brown and season as desired before switching to another program like Soup or Meat. This step develops deeper flavors and gives your dish a head start before pressure cooking.

EN CARE AND MAINTENANCE

Before cleaning, unplug the machine and cool it thoroughly. Do not immerse this product, power cord or plug in water or other liquids to avoid fire, leakage or personal safety. Make sure to unplug first. Clean regularly as follows.

1. After each use, clean the Multi Cooker cooking pot, accessories, and all parts.
2. Before cleaning, unplug the Multi Cooker and let it cool to room temperature.
3. Once cooking is complete, remove the gasket from the underside of the lid. Wash it in warm, soapy water and dry it with a soft cloth, or place it on the top rack of the dishwasher.
4. Wipe the condensation ring (the grooved channel on the unit) with a soft cloth after every use.
5. Always reposition the gasket correctly on the underside of the lid before cooking again.
6. Use a damp, soft cloth or sponge to clean the exterior of the Multi Cooker.
7. Avoid using harsh chemical detergents, scouring pads, or powders on any part or component of the Multi Cooker.
8. Periodically inspect the valves on the underside of the lid for any food particles. If needed, gently wipe them clean with a damp towel.
9. Do not immerse the Multi Cooker or its power cord in water or any other liquid.
10. Make sure everything is thoroughly dry before storing the Multi Cooker.

EN TROUBLESHOOTING

Error	Processing method
No display	Ensure the plug is securely connected and the power button is pressed.
Lid will not close	Make sure the lid is properly aligned and the gasket (sealing ring) is correctly secured
Floating valve stuck in the popped-up position	Food particles may be preventing the valve from lowering. Release the pressure manually by pressing the pressure release button. Once cooled, check the underside of the lid for any stuck-on food and wipe clean with a damp cloth.
Steam escaping from the rim of the lid during pressure cooking	The gasket may be dirty, torn, or damaged. Ensure it's clean, correctly positioned, and not in need of replacement
Continuous steam from the floating valve	Confirm that the pressure valve closure button is pressed and that the lid is fully closed. Some steam escaping from the red floating valve as pressure builds is normal.
Floating valve not rising	Insufficient liquid can prevent pressure from building. Add more water or liquid. As a guideline, use at least 1 cup of liquid when pressure cooking.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

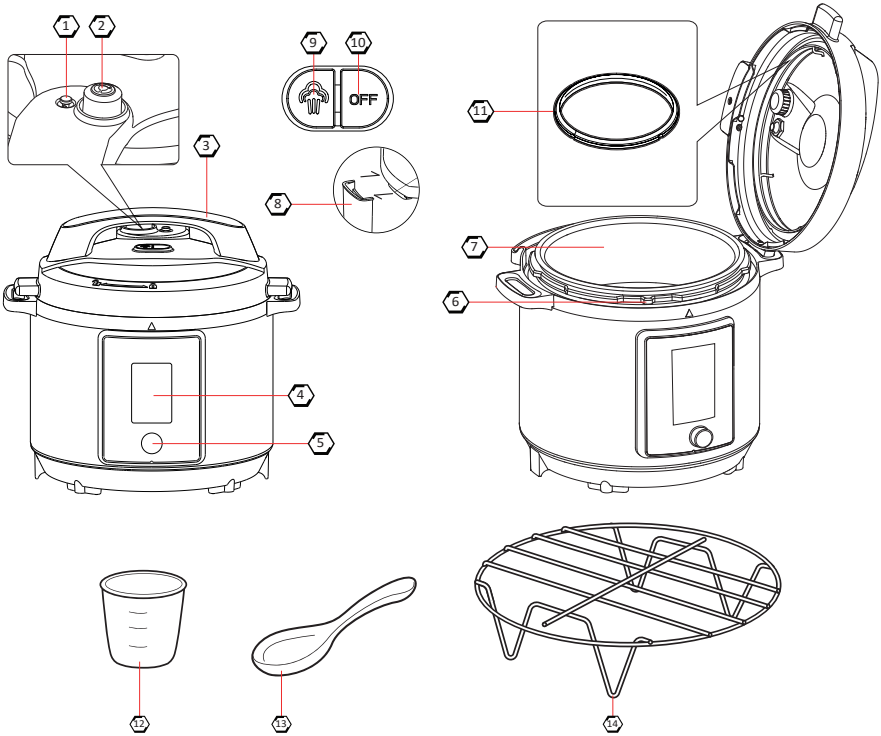
- Rated Voltage: 220-240V~
- Rated frequency: 50-60Hz
- Rated power: 1000W
- Capacity: 6 L

How to get rid of the product again:
This appliance has been identified in accordance with the European directive 2022/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

The directive specifies the framework for an EU-wide valid return and recycling of old appliance. Please discard this product at the recycling site.

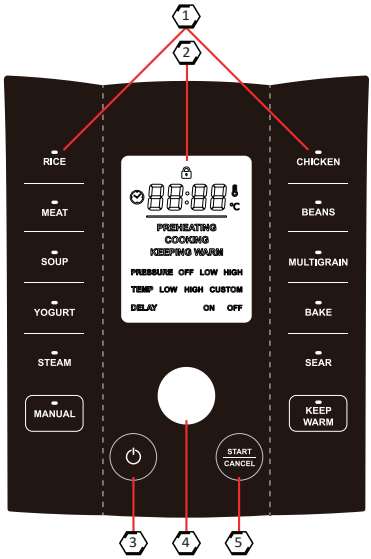
If you have any questions or need help with your Multi cooker, please contact service@onyxcookware.eu

DK PRODUKTSTRUKTURDIAGRAM



1. Flydeventil
2. Trykventil
3. Håndtag
4. Display
5. Valgknap
6. Termisk isolering til gryden
7. Kogegryde
8. Kondenskop
9. Trykudløsningsknap
10. Trykventiltætning
11. Pakning
12. Målebæger
13. Ris ske
14. Damprist

DK DISPLAYDIAGRAM



1 Touchpanel (Programmer)

2 LCD-display

3 Tænd/sluk-knap

4 Valgknap

5 Start/stop-knap

DK FØR FØRSTE BRUG

- Fjern al emballage.
- Rengør multicookeren med en fugtig klud.
- Placer den på en varmebestandig, stabil og plan overflade.
- Kontroller, at alle dele er korrekt installeret, og sørg for, at der ikke er skader på multicookeren eller nogen af delene.

SIKKERHEDSADVARSEL

- Læs venligst manualen, før du bruger maskinen.
- Hold stikket rent og uskadet.
- Undgå elektrisk stød - tilslut eller frakobl ikke med våde hænder.
- Hold væk fra brandfarlige materialer.
- Placer multicookeren på en varmebestandig og jævn overflade.
- Brug ikke udendørs.
- Lad ikke ledningen hænge over kanterne af borde eller bordplader.
- FORSØG IKKE at åbne låget under eller efter trykkogning, før alt indre tryk er blevet frigivet gennem trykudløbsventilen, og enheden er kølet lidt af.
- Placer multicookeren mindst 30 cm fra væggen eller andre brandfarlige materialer.
- Brug ikke multicookeren til andet end det tilsigtede formål.
- Hold væk fra børn.
- Kun til husholdningsbrug.
- Tag maskinen ud af stikkontakten, når den ikke er i brug eller før rengøring.
- Lad maskinen køle af, før du monterer eller fjerner dele.
- Vær yderst forsigtig, når du flytter apparatet, der indeholder varm olie og/eller varme væsker.

DK GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

Sådan fungerer det:

Før du begynder at lave mad, skal du sætte dig ind i disse nøgledele:

- Låg: Sørg for, at det er låst sikkert; ellers vil cookeren ikke starte.
- Kontrolpanel: Indeholder touch-knapper og en valgknap til at vælge indstillinger.
- Displayskærm: Viser den valgte madlavningstilstand, tryk og tid.

1. Indsæt kogegryden i multicookeren. Sørg for, at gryden er ren og placeret korrekt.

2. Tilsæt ingredienser til kogegryden. Det er vigtigt ikke at overskride maksimummærket. Ved trykkogning skal du altid tilsætte mindst 1 kop væske.

3. Tænd maskinen ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Maskinen er nu klar til at vælge en madlavningstilstand.

4. Luk låget ved at justere låget med cookeren og drej det med uret, indtil det låses. Skærmen bør stoppe med at blinke et låseikon, hvis låget er korrekt låst.

5. Vælg en madlavningstilstand ved at trykke på de forprogrammerede madlavningstilstande på touchdisplayet.

6. Justering af indstillinger er valgfri.
   - Indstil tiden: Drej valgknappen for at justere madlavningstiden. Tryk på valgknappen for at bekræfte.
   - Indstil trykket (hvis tilgængeligt): Valgmuligheder: Højt eller Lavt tryk. Drej valgknappen for at vælge og tryk for at bekræfte.
   - Indstil temperaturen (til Tilpasset tilberedning, Høj varme og Hold varm): Drej valgknappen for at justere. Tryk på valgknappen for at bekræfte.

7. Start madlavningen ved at trykke på start-knappen. Displayet viser ”forvarmer”, forvarmning kan tage 5-15 minutter afhængigt af maden og mængden. Efter forvarmningen ændres displayet til ”Madlavning”, og timeren begynder at tælle ned. Når madlavningen er færdig, vil cookeren pive og automatisk skifte til ”Hold varm”-tilstand (hvis relevant).

8. Når madlavningen er færdig, frigør trykket ved at trykke på trykudløsningsknappen. Advarsel: Hold hænder og ansigt væk fra trykket. Før du åbner låget, skal du sikre dig, at al damp er sluppet ud (flydeventilen skal falde). Drej låget mod uret for at åbne. Forsigtighed: Varm damp kan stadig slippe ud, når låget åbnes. Cookeren vil også frigive trykket naturligt, hvilket tager 10-20 minutter.

Advarsel: Åbn aldrig låget, før trykket er fuldt frigivet.

GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

Programmer:

Funktion	Tryk	Tid (Timer:Minut-ter)	Temperatur (Lav/Mellem/ Høj/Manuel)	Forsinket timer	Hold varm (70°C)
Ris	Høj/Lav	00:10 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Kød	Høj/Lav	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Suppe	Høj/Lav	00:15 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Yoghurt	/	11:00 8–24H	40°C / 70°C / 55 (35–70°C)	/	/
Damp	Lav/Høj	00:05 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Bønner	Høj/Lav	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Kylling	Høj/Lav	00:10 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Bag	Lav/Høj	00:40 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Multikorn	Høj/Lav	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Sear (Brunings-funktion)	/	00:20 1M–30M	130°C / 150°C / 130–150°C / –	/	4H

Ris:
Indstil den ønskede tid og start Ris-programmet. Tilsæt dine riskopper og brug derefter vandniveau-markeringerne inde i gryden som vejledning: nummeret til højre svarer til, hvor mange kopper ris du koger. For eksempel, hvis du laver to kopper ris, fyld vandet op til linje nummer 2. Tryk på start, og cookeren vil automatisk justere tryk og kogetid for perfekt luftige ris.

Kød:
Vælg Kød-programmet, placer krydret kød og eventuelle ønskede væsker indeni, og luk låget sikkert. Cookeren vil trykbehandle og mørne sejere kødudskæringer, hvilket resulterer i saftigt, velsmagende kød med minimal indsats.

Suppe:
Vælg Suppe-indstillingen, tilsæt din bouillon, grøntsager og krydderier, og forsegl låget. Trykkognings-miljøet udtrækker hurtigt smagene, hvilket resulterer i rige, trøstende supper på en brøkdel af den sædvanlige tid.

Yoghurt:
For Yoghurt, start med at opvarme mælk til den anbefalede temperatur. Afkøl til den rette inkubations-temperatur, rør starterkulturen i, og indstil derefter yoghurtprogrammet. Maskinen opretholder en stabil lav temperatur, hvilket sikrer tangy, cremet hjemmelavet yoghurt.

Damp:
Brug Damp-funktionen med den inkluderede damprist. Tilsæt vand til gryden, placer dine ingredienser på dampristen, og luk låget. Cookeren dampes forsigtigt under kontrollerede forhold, hvilket bevarer næringsstoffer og tekstur.

GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

Bønner:
Skyl og sorter bønner, placer dem i gryden med vand eller bouillon, og vælg Bønner-funktionen. Trykket blødgør hurtigt selv tørrede bønner, hvilket giver møre, klar-til-spisning bælgfrugter uden natlig udblødning.

Kylling:

Indstil Kylling-programmet, tilsæt kyllingestykker og væske (som bouillon), og lås derefter låget. Cookeren sikrer, at fjerkræet er tilberedt grundigt, jævnt og hurtigt, samtidig med at fugt og smag bevares.

Bag:
Placer din kage dej eller brøddej i en egnet ovnsikker skål eller form. Vælg Bag-funktionen, og cookeren's kontrollerede varme- og trykmiljø simulerer en ovn for at producere bagværk uden at forvarme en hel ovn.

Multikorn:
Bland dine ønskede korn (quinoa, byg, havre) med den anbefalede mængde væske, luk låget sikkert, og vælg Multikorn-programmet. Denne indstilling sikrer jævn tilberedning for en række fuldkorn, hvilket giver perfekt tekstur.

Sear (Bruningsfunktion):
Med låget åbent, vælg Sear-funktionen. Opvarm olie eller smør, og tilsæt derefter aromatiske ingredienser, grøntsager eller kød. Brun og krydr efter ønske, før du skifter til et andet program som Suppe eller Kød. Dette trin udvikler dybere smage og giver din ret en god start før trykkogning.

DK PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Før rengøring, frakobl maskinen og lad den køle grundigt af. Dyp ikke dette produkt, strømkabel eller stik i vand eller andre væsker for at undgå brand, lækage eller personlig sikkerhed. Sørg for at frakoble først. Rengør regelmæssigt som følger.

1. Efter hver brug, rengør Multicookerens kogegryde, tilbehør og alle dele.
2. Før rengøring, frakobl Multicookeren og lad den køle til stuetemperatur.
3. Når madlavningen er fuldført, fjern pakningen fra undersiden af låget. Vask den i varmt, sæbevand og tør den med en blød klud, eller placer den på den øverste bakke i opvaskemaskinen.
4. Tør kondensationsringen (den rillede kanal på enheden) af med en blød klud efter hver brug.
5. Placér altid pakningen korrekt på undersiden af låget igen, før du laver mad igen.
6. Brug en fugtig, blød klud eller svamp til at rengøre Multicookerens ydre.
7. Undgå at bruge stærke kemiske rengøringsmidler, skrubbeskure eller pulver på nogen del eller komponent af Multicookeren.
8. Inspicer periodisk ventilerne på undersiden af låget for eventuelle madrester. Hvis nødvendigt, tør dem forsigtigt af med et fugtigt håndklæde.
9. Dyp ikke Multicookeren eller dens strømkabel i vand eller andre væsker.
10. Sørg for, at alt er grundigt tørt, før du opbevarer Multicookeren.

DK FEJLFINDING

Fejl	Behandlingsmetode
Intet display	Sørg for, at stikket er sikkert tilsluttet, og at tænd/sluk-knappen er trykket ind.
Låget lukker ikke	Sørg for, at låget er korrekt justeret, og at pakningen (forseglingringen) er korrekt sikret
Flydeventilen sidder fast i den opadvendte position	Madpartikler kan forhindre ventilen i at sænke sig. Frigør trykket manuelt ved at trykke på trykudløsningsknappen. Når det er kølet af, skal du kontrollere undersiden af låget for fastklistrede madrester og tørre dem af med en fugtig klud.
Damp slipper ud fra lågets kant under trykkogning	Pakningen kan være snavset, revnet eller beskadiget. Sørg for, at den er ren, korrekt placeret og ikke behøver udskiftning
Kontinuerlig damp fra flydeventilen	Bekræft, at trykventiltætningsknappen er trykket ind, og at låget er fuldt lukket. Nogle dampudslip fra den røde flydeventil, når trykket opbygges, er normalt.
Flydeventilen stiger ikke	Utilstrækkelig væske kan forhindre trykopbygning. Tilsæt mere vand eller væske. Som retningslinje skal du bruge mindst 1 kop væske ved trykkogning.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

- Nomineret spænding: 220-240V~
- Nomineret frekvens: 50-60Hz
- Nomineret effekt: 1000W
- Kapacitet: 6 L

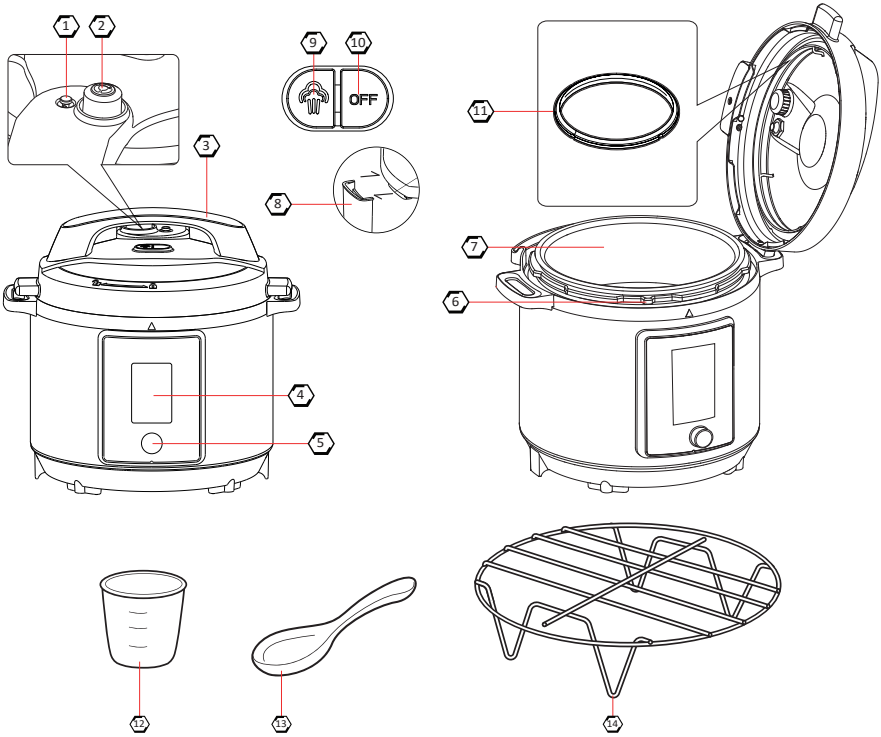
Når du skal skille dig af med produktet igen:

Dette apparat er identificeret i henhold til det europæiske direktiv angående affald af elektrisk og elektronisk udstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment) – WEEE.

Hvilket betyder at apparatet kan være til fare for miljøet og menneskers sundhed. Bortskaf venligst dette produkt på offentlige genbrugspladser.

Hvis du har spørgsmål eller har brug for hjælp med din Multicooker, bedes du kontakte service@onyxcookware.dk

DE PRODUKTSTRUKTURSCHEMA



1 Schwimmerventil

2 Druckventil

3 Griff

4 Anzeige

5 Wahlschalter

6 Wärmedämmung für den Topf

7 Kochtopf

8 Kondensationsschale

9 Druckablassknopf

10 Druckventilverschluss

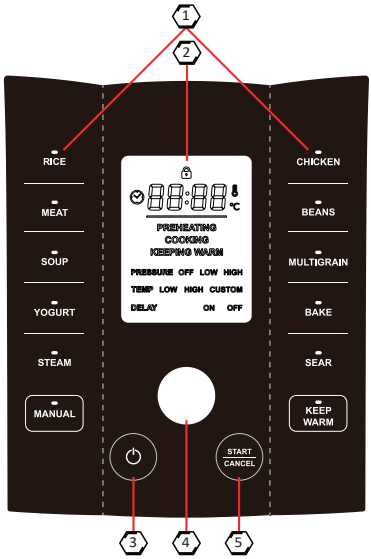
11 Dichtung

12 Messbecher

13 Reis-Löffel

14 Dampfgareinsatz

DE ANZEIGESCHEMA



1 ouch-Panel (Programme)

2 LCD-Anzeige

3 Ein-/Ausschaltknopf

4 Wahlschalter

5 Start/Stopp-Knopf

DE VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Entfernen Sie alle Verpackungen.

Reinigen Sie den Multikocher mit einem feuchten Tuch.

Stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige, stabile und ebene Oberfläche.

Überprüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß installiert sind und stellen Sie sicher, dass der Multikocher oder einzelne Teile nicht beschädigt sind.

SICHERHEITSWARNUNG

Bitte lesen Sie die Anleitung, bevor Sie die Maschine verwenden.

Halten Sie den Stecker sauber und unbeschädigt.

Vermeiden Sie Stromschläge – Stecken oder ziehen Sie nicht mit nassen Händen ein oder aus.

Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien fern.

Stellen Sie den Multikocher auf eine hitzebeständige und ebene Oberfläche.

Nicht im Freien verwenden.

Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkanten hängen.

VERSUCHEN SIE NICHT, den Deckel während oder nach dem Druckgaren zu öffnen, bevor der gesamte Innendruck über das Druckablassventil abgelassen wurde und das Gerät etwas abgekühlt ist.

Stellen Sie den Multikocher mindestens 30 cm von der Wand oder anderen brennbaren Materialien entfernt auf.

Verwenden Sie den Multikocher nicht für andere Zwecke als vorgesehen.

Halten Sie das Gerät von Kindern fern.

Nur für den Hausgebrauch.

Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose, wenn es nicht in Gebrauch ist oder vor der Reinigung.

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.

Seien Sie äußerst vorsichtig beim Bewegen des Geräts, das heißes Öl und/oder heiße Flüssigkeiten enthält.

GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Funktionsweise:

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, machen Sie sich mit diesen Hauptteilen vertraut:

- Deckel: Stellen Sie sicher, dass er sicher verriegelt ist; andernfalls startet der Kocher nicht.
- Bedienfeld: Enthält Touch-Tasten und einen Wahlschalter zur Auswahl der Einstellungen.
- Bildschirm: Zeigt den ausgewählten Kochmodus, den Druck und die Zeit an.

1. Setzen Sie den Kochtopf in den Multikocher ein. Stellen Sie sicher, dass der Topf sauber und korrekt platziert ist.

2. Fügen Sie die Zutaten in den Kochtopf hinzu. Es ist wichtig, die Maximalmarkierung nicht zu überschreiten. Verwenden Sie beim Druckkochen immer mindestens 1 Tasse Flüssigkeit.

3. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter drücken. Das Gerät ist jetzt bereit, einen Kochmodus auszuwählen.

4. Schließen Sie den Deckel, indem Sie ihn mit dem Kocher ausrichten und im Uhrzeigersinn drehen, bis er verriegelt ist. Der Bildschirm sollte aufhören, ein Verriegelungssymbol zu blinken, wenn der Deckel richtig verriegelt ist.

5. Wählen Sie einen Kochmodus, indem Sie die vorprogrammierten Kochmodi auf dem Touch-Display drücken.

6. Einstellungen anzupassen ist optional.
   - Zeit einstellen: Drehen Sie den Wahlschalter, um die Kochzeit einzustellen. Drücken Sie den Wahlschalter zur Bestätigung.
   - Druck einstellen (falls verfügbar): Optionen: Hoher oder niedriger Druck. Drehen Sie den Wahlschalter zur Auswahl und drücken Sie zur Bestätigung.
   - Temperatur einstellen (für benutzerdefiniertes Kochen, hohe Hitze und Warmhalten): Drehen Sie den Wahlschalter, um anzupassen. Drücken Sie den Wahlschalter zur Bestätigung.

7. Starten Sie das Kochen, indem Sie die Starttaste drücken. Die Anzeige zeigt „Vorheizen“ an; das Vorheizen kann je nach Lebensmittel und Menge 5-15 Minuten dauern. Nach dem Vorheizen wechselt die Anzeige zu „Kochen“ und der Timer beginnt herunterzuzählen. Wenn das Kochen abgeschlossen ist, piept der Kocher und wechselt automatisch in den Modus „Warmhalten“ (falls zutreffend).

8. Nach dem Kochen lassen Sie den Druck ab, indem Sie die Druckablassknopf drücken. Warnung: Halten Sie Hände und Gesicht vom Druck fern. Bevor Sie den Deckel öffnen, stellen Sie sicher, dass der gesamte Dampf freigesetzt wurde (das Schwimmerventil sollte abgesunken sein). Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu öffnen. Vorsicht: Heißer Dampf kann beim Öffnen des Deckels noch entweichen. Der Kocher wird den Druck auch natürlich ablassen, was 10-20 Minuten dauert.

Warnung: Öffnen Sie den Deckel niemals, bevor der Druck vollständig abgelassen ist.

GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Programme:

Funktion	Druck	Zeit (Std:Min)	Temperatur (Niedrig/ Mittel/Hoch/ Manuell)	Verzögerungs-timer	Warmhalten (70°C)
Reis	Hoch/Niedrig	00:10 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Fleisch	Hoch/Niedrig	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Suppe	Hoch/Niedrig	00:15 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Joghurt	/	11:00 8–24H	40°C / 70°C / 55 (35–70°C)	/	/
Dampf	Niedrig/Hoch	00:05 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Bohnen	Hoch/Niedrig	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Hähnchen	Hoch/Niedrig	00:10 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Backen	Niedrig/Hoch	00:40 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Mehrkorn	Hoch/Niedrig	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Anbraten	/	00:20 1M–30M	130°C / 150°C / 130–150°C / –	/	4H

Reis:
Stellen Sie die gewünschte Zeit ein und starten Sie das Reisprogramm. Fügen Sie Ihre Reisportionen hinzu und verwenden Sie dann die Wasserstandsanzeigen im Inneren des Topfes als Leitfaden: Die Zahl rechts entspricht der Anzahl der Reisköpfe, die Sie kochen. Zum Beispiel, wenn Sie zwei Tassen Reis zubereiten, füllen Sie das Wasser bis zur Linie Nummer 2. Drücken Sie Start, und der Kocher passt automatisch Druck und Kochzeit für perfekt lockeren Reis an.

Fleisch:
Wählen Sie das Fleischprogramm, legen Sie gewürztes Fleisch und gewünschte Flüssigkeiten hinein und verschließen Sie dann den Deckel sicher. Der Kocher wird den Druck erhöhen und härtere Fleischstücke zart machen, wodurch saftiges, geschmackvolles Fleisch mit minimalem Aufwand entsteht.

Suppe:
Wählen Sie die Suppeneinstellung, fügen Sie Ihre Brühe, Gemüse und Gewürze hinzu und verschließen Sie dann den Deckel. Die Druckkochumgebung extrahiert schnell die Aromen, was zu reichen, wohltuenden Suppen in einem Bruchteil der üblichen Zeit führt.

Joghurt:
Für Joghurt beginnen Sie damit, die Milch auf die empfohlene Temperatur zu erhitzen. Kühlen Sie sie auf die richtige Inkubationstemperatur ab, rühren Sie die Starterkultur ein und stellen Sie dann das Joghurtprogramm ein. Die Maschine hält eine gleichbleibend niedrige Temperatur, was einen würzigen, cremigen hausgemachten Joghurt gewährleistet.

Dampf:
Verwenden Sie die Dampffunktion mit dem mitgelieferten Dampfgareinsatz. Fügen Sie Wasser in den Topf, legen Sie Ihre Zutaten auf den Dampfgareinsatz und schließen Sie den Deckel. Der Kocher dämpft sanft unter kontrollierten Bedingungen, wodurch Nährstoffe und Textur erhalten bleiben.

GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Bohnen:
Spülen und sortieren Sie die Bohnen, legen Sie sie mit Wasser oder Brühe in den Topf und wählen Sie die Bohnenfunktion. Der Druck erweicht schnell selbst getrocknete Bohnen, sodass zarte, sofort essbare Hülsenfrüchte ohne Einweichen über Nacht entstehen.

Hähnchen:
Stellen Sie das Hähnchenprogramm ein, fügen Sie Hähnchenteile und Flüssigkeit (wie Brühe) hinzu und verriegeln Sie dann den Deckel. Der Kocher sorgt dafür, dass das Geflügel gründlich, gleichmäßig und schnell gekocht wird, wobei Feuchtigkeit und Geschmack erhalten bleiben.

Backen:
Geben Sie Ihren Kuchenteig oder Brotteig in eine geeignete ofenfeste Schale oder Form. Wählen Sie die Backfunktion, und die kontrollierte Wärme- und Druckumgebung des Kochers simuliert einen Ofen, um Backwaren ohne Vorheizen eines gesamten Ofens herzustellen.

Mehrkorn:
Mischen Sie Ihre gewünschten Körner (Quinoa, Gerste, Hafer) mit der empfohlenen Menge an Flüssigkeit, verschließen Sie den Deckel sicher und wählen Sie das Mehrkornprogramm. Diese Einstellung sorgt für gleichmäßiges Kochen verschiedener Vollkornsorten und liefert eine perfekte Textur.

Anbraten
Wählen Sie mit geöffnetem Deckel die Anbratfunktion. Erhitzen Sie Öl oder Butter und fügen Sie dann Aromaten, Gemüse oder Fleisch hinzu. Braten und würzen Sie nach Wunsch, bevor Sie zu einem anderen Programm wie Suppe oder Fleisch wechseln. Dieser Schritt entwickelt tiefere Aromen und gibt Ihrem Gericht einen Vorsprung vor dem Druckkochen.

DE PFLEGE UND WARTUNG

Vor der Reinigung ziehen Sie den Stecker der Maschine und lassen sie vollständig abkühlen. Tauchen Sie dieses Produkt, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Brand, Leckagen oder persönliche Sicherheit zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass Sie zuerst den Stecker ziehen. Reinigen Sie regelmäßig wie folgt.

1. Nach jedem Gebrauch reinigen Sie den Kochtopf des Multikochers, das Zubehör und alle Teile.
2. Vor der Reinigung ziehen Sie den Multikocher aus der Steckdose und lassen ihn auf Raumtemperatur abkühlen.
3. Nach dem Kochen entfernen Sie die Dichtung von der Unterseite des Deckels. Waschen Sie sie in warmem, seifigem Wasser und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch oder legen Sie sie in das obere Fach der Spülmaschine.
4. Wischen Sie den Kondensationsring (den gerillten Kanal am Gerät) nach jedem Gebrauch mit einem weichen Tuch ab.
5. Setzen Sie die Dichtung immer korrekt auf der Unterseite des Deckels wieder ein, bevor Sie erneut kochen.
6. Verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch oder einen Schwamm, um die Außenseite des Multikochers zu reinigen.
7. Vermeiden Sie die Verwendung von aggressiven chemischen Reinigungsmitteln, Scheuerschwämmen oder Pulvern an irgendeinem Teil oder Bauteil des Multikochers.
8. Überprüfen Sie regelmäßig die Ventile an der Unterseite des Deckels auf Essensreste. Wenn nötig, wischen Sie sie vorsichtig mit einem feuchten Tuch sauber.
9. Tauchen Sie den Multikocher oder sein Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
10. Stellen Sie sicher, dass alles gründlich trocken ist, bevor Sie den Multikocher aufbewahren.

DE FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Verarbeitungsmethode
Kein Display	Stellen Sie sicher, dass der Stecker fest angeschlossen ist und der Ein-/Ausschalter gedrückt ist.
Deckel schließt nicht	Stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig ausgerichtet ist und die Dichtung (Versiegelungsring) korrekt befestigt ist.
Das Schwimmventil ist in der hochgeklappten Position steckengeblieben	Essensreste könnten verhindern, dass das Ventil absinkt. Lassen Sie den Druck manuell ab, indem Sie den Druckablassknopf drücken. Nach dem Abkühlen überprüfen Sie die Unterseite des Deckels auf festklebende Essensreste und wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch sauber.
Dampf entweicht aus dem Rand des Deckels während des Druckkochens	Die Dichtung könnte schmutzig, zerrissen oder beschädigt sein. Stellen Sie sicher, dass sie sauber, korrekt positioniert und nicht austauschungsbedürftig ist.
Kontinuierlicher Dampf aus dem Schwimmerventil	Bestätigen Sie, dass der Druckventilverschlussknopf gedrückt ist und der Deckel vollständig geschlossen ist. Ein gewisser Dampfverlust aus dem roten Schwimmerventil beim Druckaufbau ist normal.
Das Schwimmventil steigt nicht auf	Unzureichende Flüssigkeit kann den Druckaufbau verhindern. Fügen Sie mehr Wasser oder Flüssigkeit hinzu. Als Richtlinie verwenden Sie mindestens 1 Tasse Flüssigkeit beim Druckkochen.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

- Nennspannung: 220-240V~
- Nenngeschwindigkeit: 50-60Hz
- Nennleistung: 1000W
- Kapazität: 6 L

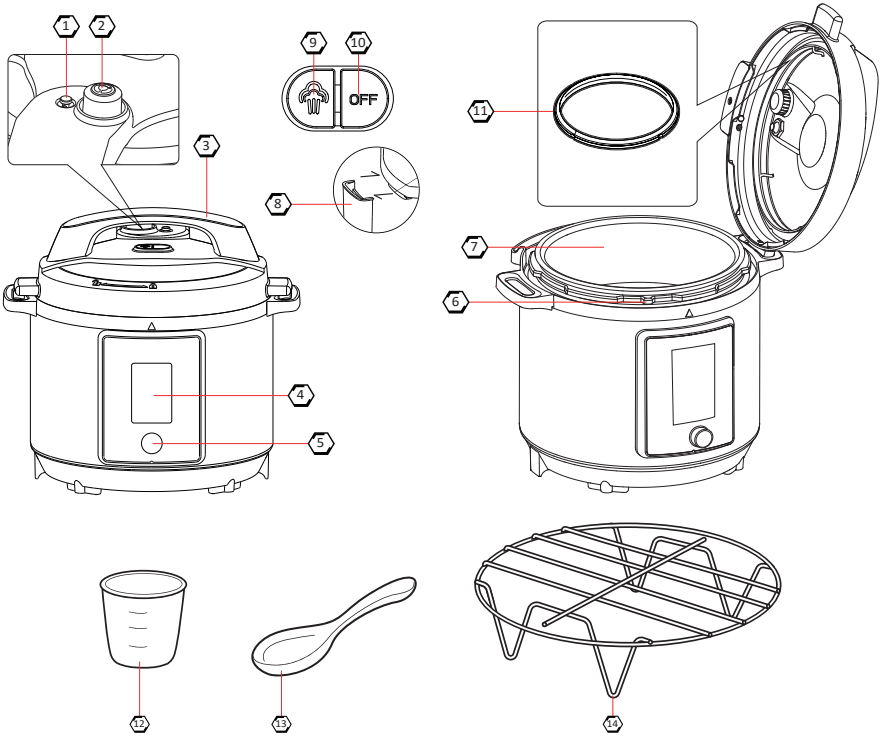
Wenn Sie Fragen haben oder Hilfe mit Ihrem Multikocher benötigen, kontaktieren Sie bitte service@onyxcookware.de

So entsorgen Sie das Gerät:

Dieses Gerät wurde gemäß der europäischen Richtlinie über Elektro- und Elektronik- Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

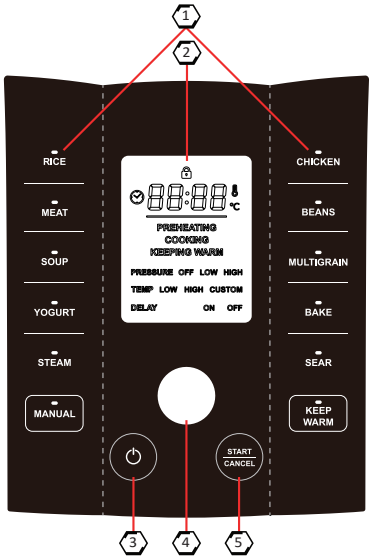
Das bedeutet, dass das Gerät eine Gefahr für die Umwelt und die Gesundheit von Menschen darstellen kann, da es gefährliche Substanzen enthält. Bitte entsorgen Sie dieses Produkt an der öffentlichen Recyclingstelle.

FR DIAGRAMME DE STRUCTURE DU PRODUIT



1. Soupape flottante
2. Soupape de pression
3. Poignée
4. Affichage
5. Sélecteur de cadran
6. Isolation thermique pour la cocotte
7. Cocotte
8. Gobelet de condensation
9. Bouton de libération de pression
10. Fermeture de la soupape de pression
11. Joint
12. Tasse de mesure
13. Cuillère à riz
14. Grille vapeur

FR DIAGRAMME D'AFFICHAGE



1 Panneau tactile (Programmes)

2 Affichage LCD

3 Bouton d'alimentation

4 Sélecteur de cadran

5 Bouton démarrer/arrêter

FR AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Nettoyez le multicuiseur avec un chiffon humide.
- Placez-le sur une surface résistante à la chaleur, stable et de niveau.
- Vérifiez que toutes les pièces sont correctement installées et assurez-vous qu'il n'y a aucun dommage sur le multicuiseur ou sur l'une des pièces.

AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ

- Veuillez lire le manuel avant d'utiliser la machine.
- Gardez la fiche propre et intacte.
- Évitez les chocs électriques – ne branchez pas et ne débranchez pas avec les mains mouillées.
- Gardez-le à l'écart des matériaux inflammables.
- Placez le multicuiseur sur une surface résistante à la chaleur et de niveau.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre des bords des tables ou des comptoirs.
- NE TENTEZ PAS d'ouvrir le couvercle pendant ou après la cuisson sous pression tant que toute la pression interne n'a pas été libérée par la soupape de décharge et que l'appareil n'a pas légèrement refroidi.
- Placez le multicuiseur à au moins 30 cm du mur ou d'autres matériaux inflammables.
- N'utilisez pas le multicuiseur à d'autres fins que celles prévues.
- Gardez-le hors de portée des enfants.
- Usage domestique uniquement.
- Débranchez la machine de la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée ou avant de la nettoyer.
- Laissez la machine refroidir avant de monter ou de démonter les pièces.
- Faites preuve d'une extrême prudence lors du déplacement de l'appareil contenant de l'huile chaude et/ou des liquides chauds.

OPÉRATIONS DE BASE

Fonctionnement :

Avant de commencer à cuisiner, familiarisez-vous avec ces pièces clés :

- Couvercle : Assurez-vous qu'il est verrouillé en toute sécurité ; sinon, le cuiseur ne démarrera pas.
- Panneau de contrôle : Contient des boutons tactiles et un bouton sélecteur de cadran pour choisir les réglages.
- Écran d'affichage : Affiche le mode de cuisson sélectionné, la quantité de pression et le temps.

1. Insérez la cocotte dans le multicuiseur. Assurez-vous que la cocotte est propre et correctement placée.

2. Ajoutez les ingrédients dans la cocotte. Il est important de ne pas dépasser la ligne maximale. Lors de l'utilisation de la cuisson sous pression, ajoutez toujours au moins 1 tasse de liquide.

3. Allumez la machine en appuyant sur le bouton d'alimentation. La machine est maintenant prête à sélectionner un mode de cuisson.

4. Fermez le couvercle en alignant le couvercle avec le cuiseur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille. L'écran devrait cesser de clignoter avec une icône de verrouillage si le couvercle est correctement verrouillé.

5. Sélectionnez un mode de cuisson en appuyant sur les modes de cuisson préprogrammés sur l'écran tactile.

6. Ajuster les réglages est optionnel.
   - Définir le temps : Tournez le sélecteur de cadran pour ajuster le temps de cuisson. Appuyez sur le sélecteur de cadran pour confirmer.
   - Définir la pression (si disponible) : Options : Pression haute ou basse. Tournez le sélecteur de cadran pour sélectionner et appuyez pour confirmer.
   - Définir la température (pour Cuisson personnalisée, Haute chaleur et Maintien au chaud) : Tournez le sélecteur de cadran pour ajuster. Appuyez sur le sélecteur de cadran pour confirmer.

7. Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton de démarrage. L'affichage indiquera « préchauffage » ; le préchauffage peut prendre de 5 à 15 minutes selon les aliments et la quantité. Après le préchauffage, l'affichage passera à « Cuisson » et le minuteur commencera à décompter. Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur émettra un bip et passera automatiquement en mode « Maintien au chaud » (si applicable).

8. Une fois la cuisson terminée, libérez la pression en appuyant sur le bouton de libération de pression. Avertissement : Gardez les mains et le visage à l'écart de la pression. Avant d'ouvrir le couvercle, assurez-vous que toute la vapeur a été libérée (la soupape flottante doit descendre). Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir. Précaution : De la vapeur chaude peut encore s'échapper lors de l'ouverture du couvercle. Le cuiseur relâchera également la pression naturellement, ce qui prend 10 à 20 minutes.

Avertissement : N'ouvrez jamais le couvercle tant que la pression n'est pas complètement relâchée.

OPÉRATIONS DE BASE

Programmes :

Fonction	Pression	Temps (Heures:Minutes)	Température (Basse/Moyenne/Haute/Manuelle)	Minuterie différée	Maintien au chaud (70°C)
Riz	Haute/Basse	00:10 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Viande	Haute/Basse	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Soupe	Haute/Basse	00:15 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Yaourt	/	11:00 8–24H	40°C / 70°C / 55 (35–70°C)	/	/
Vapeur	Basse/Haute	00:05 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Haricots	Haute/Basse	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Poulet	Haute/Basse	00:10 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Cuisson au four	Basse/Haute	00:40 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Multicéréales	Haute/Basse	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Saisir	/	00:20 1M–30M	130°C / 150°C / 130–150°C / –	/	4H

Riz:
Réglez le temps souhaité et démarrez le programme Riz. Ajoutez vos tasses de riz puis utilisez les marques de niveau d'eau à l'intérieur de la cocotte comme guide : le numéro à droite correspond au nombre de tasses de riz que vous cuisinez. Par exemple, si vous préparez deux tasses de riz, remplissez l'eau jusqu'à la ligne numéro 2. Appuyez sur démarrer, et le cuiseur ajustera automatiquement la pression et le temps de cuisson pour un riz parfaitement moelleux.

Viande:
Choisissez le programme Viande, placez la viande assaisonnée et les liquides souhaités à l'intérieur, puis sécurisez le couvercle. Le cuiseur augmentera la pression et attendrira les morceaux plus coriaces, produisant une viande juteuse et savoureuse avec un effort minimal.

Soupe:
Sélectionnez le réglage Soupe, ajoutez votre bouillon, légumes et assaisonnements, puis scellez le couvercle. L'environnement de cuisson sous pression extrait rapidement les saveurs, résultant en des soupes riches et réconfortantes en une fraction du temps habituel.

Yaourt:
Pour le Yaourt, commencez par chauffer le lait à la température recommandée. Refroidissez à la bonne température d'incubation, incorporez la culture de départ, puis réglez le programme yaourt. La machine maintient une température basse constante, assurant un yaourt maison tangy et crémeux.

Vapeur:
Utilisez la fonction Vapeur avec le panier vapeur inclus. Ajoutez de l'eau dans la cocotte, placez vos ingrédients sur le panier vapeur et fermez le couvercle. Le cuiseur cuit à la vapeur doucement dans des conditions contrôlées, préservant les nutriments et la texture.

OPÉRATIONS DE BASE

Haricots:
Rincez et triez les haricots, placez-les dans la cocotte avec de l'eau ou du bouillon, et sélectionnez la fonction Haricots. La pression attendrit rapidement même les haricots secs, offrant des légumineuses tendres et prêtes à manger sans trempage nocturne.

Poulet:
Réglez le programme Poulet, ajoutez des morceaux de poulet et un liquide (comme du bouillon), puis verrouillez le couvercle. Le cuiseur s'assure que la volaille est cuite complètement, uniformément et rapidement, en maintenant l'humidité et la saveur.

Cuisson au four:
Placez votre pâte à gâteau ou votre pâte à pain dans un plat ou moule adapté au four. Sélectionnez la fonction Cuisson au four, et l'environnement de chaleur et de pression contrôlé du cuiseur simule un four pour produire des produits de boulangerie sans préchauffer un four entier.

Multicéréales:
Mélangez vos céréales souhaitées (quinoa, orge, avoine) avec la quantité recommandée de liquide, sécurisez le couvercle et choisissez le programme Multicéréales. Ce réglage assure une cuisson uniforme pour une variété de grains entiers, offrant une texture parfaite.

Saisir:
Avec le couvercle ouvert, choisissez la fonction Saisir. Chauffez de l'huile ou du beurre, puis ajoutez des aromates, légumes ou viande. Faites dorer et assaisonnez selon vos désirs avant de passer à un autre programme comme Soupe ou Viande. Cette étape développe des saveurs plus profondes et donne à votre plat une avance avant la cuisson sous pression.

FR ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Avant le nettoyage, débranchez la machine et laissez-la refroidir complètement. Ne plongez pas ce produit, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides pour éviter les incendies, fuites ou risques personnels. Assurez-vous de débrancher en premier. Nettoyez régulièrement comme suit.

1. Après chaque utilisation, nettoyez la cocotte du Multicuiseur, les accessoires et toutes les pièces.
2. Avant de nettoyer, débranchez le Multicuiseur et laissez-le refroidir à température ambiante.
3. Une fois la cuisson terminée, retirez le joint du dessous du couvercle. Lavez-le dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-le avec un chiffon doux, ou placez-le dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
4. Essuyez l'anneau de condensation (le canal rainuré sur l'unité) avec un chiffon doux après chaque utilisation.
5. Replacez toujours le joint correctement sous le couvercle avant de recommencer à cuisiner.
6. Utilisez un chiffon doux et humide ou une éponge pour nettoyer l'extérieur du Multicuiseur.
7. Évitez d'utiliser des détergents chimiques agressifs, des tampons à récurer ou des poudres sur toute partie ou composant du Multicuiseur.
8. Inspectez périodiquement les valves sous le couvercle pour détecter tout résidu alimentaire. Si nécessaire, essuyez-les doucement avec une serviette humide.
9. Ne plongez pas le Multicuiseur ni son cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
10. Assurez-vous que tout est bien sec avant de ranger le Multicuiseur.

DÉPANNAGE

Erreur	Méthode de traitement
Aucun affichage	Assurez-vous que la fiche est bien connectée et que le bouton d'alimentation est enfoncé.
Le couvercle ne se ferme pas	Assurez-vous que le couvercle est correctement aligné et que le joint (anneau d'étanchéité) est bien fixé.
La soupape flottante est bloquée en position relevée	Des particules alimentaires peuvent empêcher la soupape de se baisser. Relâchez la pression manuellement en appuyant sur le bouton de libération de pression. Une fois refroidi, vérifiez le dessous du couvercle pour tout aliment collé et essuyez avec un chiffon humide.
Vapeur s'échappant du bord du couvercle pendant la cuisson sous pression	Le joint peut être sale, déchiré ou endommagé. Assurez-vous qu'il est propre, correctement positionné et qu'il n'a pas besoin d'être remplacé.
Vapeur continue de la soupape flottante	Confirmez que le bouton de fermeture de la soupape de pression est enfoncé et que le couvercle est complètement fermé. Quelques vapeurs s'échappant de la soupape flottante rouge lors de l'accumulation de pression sont normales.
La soupape flottante ne se lève pas	Une quantité insuffisante de liquide peut empêcher la pression de monter. Ajoutez plus d'eau ou de liquide. En règle générale, utilisez au moins 1 tasse de liquide lors de la cuisson sous pression.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

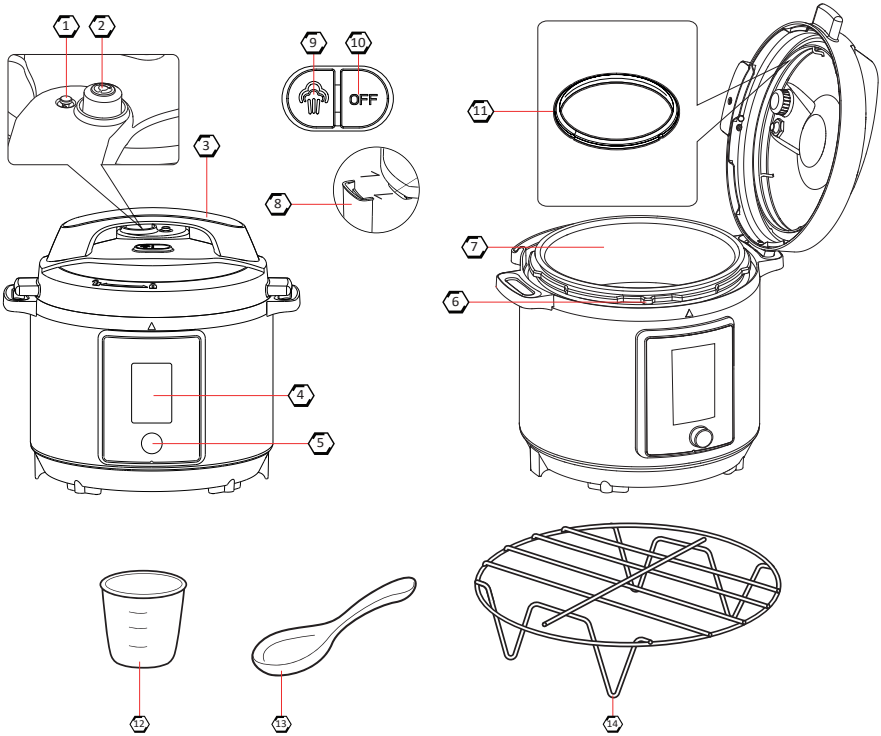
- Tension nominale : 220-240V~
- Fréquence nominale : 50-60Hz
- Puissance nominale : 1000W
- Capacité : 6 L

Si vous avez des questions ou avez besoin d'aide avec votre Multicuiseur, veuillez contacter service@onyxcookware.fr

Comment se débarrasser du produit :
Cet appareil a été identifié conformément à la directive européenne relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques - WEEE.

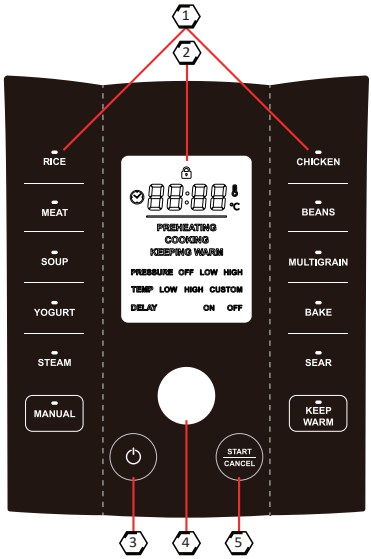
Cela signifie que l'appareil peut être dangereux pour l'environnement et la santé des personnes, car il contient des substances dangereuses. Veuillez jeter ce produit au site de recyclage public.

IT DIAGRAMMA DELLA STRUTTURA DEL PRODOTTO



1. Valvola galleggiante
2. Valvola di pressione
3. Manico
4. Display
5. Selettore a manopola
6. Isolamento termico per la pentola
7. Pentola di cottura
8. Coppa di condensazione
9. Pulsante di rilascio della pressione
10. Chiusura della valvola di pressione
11. Guarnizione
12. Misurino
13. Cucchiaio per il riso
14. Griglia per la cottura a vapore

IT DIAGRAMMA DI VISUALIZZAZIONE



1. Pannello touch (Programmi)
2. Display LCD
3. Pulsante di accensione
4. Selettore a manopola
5. Pulsante start/stop

IT PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Rimuovere tutta la confezione.

Pulire il multicooker con un panno umido.

Posizionarlo su una superficie resistente al calore, stabile e livellata.

Verificare che tutte le parti siano installate correttamente e assicurarsi che non vi siano danni al multicooker o a una qualsiasi delle parti.

AVVISO DI SICUREZZA

Si prega di leggere il manuale prima di utilizzare la macchina.

Mantenere la spina pulita e non danneggiata.

Evitare scosse elettriche – non inserire o estrarre la spina con le mani bagnate.

Tenere lontano da materiali infiammabili.

Posizionare il multicooker su una superficie resistente al calore e uniforme.

Non utilizzare all'aperto.

Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dai bordi dei tavoli o del bancone.

NON tentare di aprire il coperchio durante o dopo la cottura a pressione fino a quando tutta la pressione interna non è stata rilasciata attraverso la valvola di sfogo e l'unità non si è leggermente raffreddata.

Posizionare il multicooker ad almeno 30 cm dalla parete o da altri materiali infiammabili.

Non utilizzare il multicooker per scopi diversi da quelli previsti.

Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Solo per uso domestico.

Scollegare la macchina dalla presa quando non in uso o prima della pulizia.

Lasciare raffreddare la macchina prima di montare o smontare le parti.

Usare estrema cautela quando si sposta l'apparecchio contenente olio caldo e/o liquidi caldi.

OPERAZIONI DI BASE

Come funziona:

Prima di iniziare a cucinare, familiarizzare con queste parti chiave:

- Coperchio: Assicurarsi che sia bloccato saldamente; altrimenti, il cuocitore non si avvierà.
- Pannello di controllo: Contiene pulsanti touch e un pulsante selettore a manopola per scegliere le impostazioni.
- Schermo di visualizzazione: Mostra la modalità di cottura selezionata, la quantità di pressione e il tempo.

1 Inserire la pentola di cottura nel multicooker. Assicurarsi che la pentola sia pulita e posizionata correttamente.

2 Aggiungere gli ingredienti nella pentola di cottura. È importante non superare la linea massima. Quando si utilizza la cottura a pressione, aggiungere sempre almeno 1 tazza di liquido.

3 Accendere la macchina premendo il pulsante di accensione. La macchina è ora pronta per selezionare una modalità di cottura.

4 Chiudere il coperchio allineando il coperchio con il cuocitore e ruotando in senso orario fino a quando non si blocca. Lo schermo dovrebbe smettere di lampeggiare con un'icona di blocco se il coperchio è correttamente bloccato.

5 Selezionare una modalità di cottura premendo le modalità di cottura pre-programmate sul display touch.

6 Regolare le impostazioni è opzionale

- Impostare il Tempo: Ruotare il selettore a manopola per regolare il tempo di cottura. Premere il selettore a manopola per confermare.
- Impostare la Pressione (se disponibile): Opzioni: Pressione alta o bassa. Ruotare il selettore a manopola per selezionare e premere per confermare.
- Impostare la Temperatura (per Cottura Personalizzata, Alta Temperatura e Mantenimento al Caldo): Ruotare il selettore a manopola per regolare. Premere il selettore a manopola per confermare.

7 Avviare la cottura premendo il pulsante start. Il display mostrerà "pre-riscaldamento"; il pre-riscaldamento può richiedere dai 5 ai 15 minuti a seconda del cibo e della quantità. Dopo il pre-riscaldamento, il display cambierà in "Cottura" e il timer inizierà a contare alla rovescia. Quando la cottura è completata, il cuocitore emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente in modalità "Mantenimento al caldo" (se applicabile).

8 Una volta terminata la cottura, rilasciare la pressione premendo il pulsante di rilascio della pressione. Attenzione: Tenere mani e viso lontani dalla pressione. Prima di aprire il coperchio, assicurarsi che tutto il vapore sia stato rilasciato (la valvola galleggiante dovrebbe scendere). Ruotare il coperchio in senso antiorario per aprirlo. Precauzione: Il vapore caldo può ancora fuoriuscire quando si apre il coperchio. Il cuocitore rilascerà anche la pressione naturalmente, il che richiede 10-20 minuti.

Attenzione: Non aprire mai il coperchio finché la pressione non è completamente rilasciata.

OPERAZIONI DI BASE

Programmi:

Funzione	Pressione	Tempo (Ore:Minuti)	Temperatura (Bassa/Medio/ Alta/Manuale)	Minuteria ritardata	Mantenimento al caldo (70°C)
Riso	Alta/Bassa	00:10 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Carne	Alta/Bassa	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Zuppa	Alta/Bassa	00:15 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Yogurt	/	11:00 8–24H	40°C / 70°C / 55 (35–70°C)	/	/
Vapore	Bassa/Alta	00:05 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Fagioli	Alta/Bassa	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Pollo	Alta/Bassa	00:10 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Cottura al forno	Bassa/Alta	00:40 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Multicereali	Alta/Bassa	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Rosolare	/	00:20 1M–30M	130°C / 150°C / 130–150°C / –	/	4H

Riso:
Impostare il tempo desiderato e avviare il programma Riso. Aggiungere le vostre tazze di riso e poi utilizzare le marcature del livello dell'acqua all'interno della pentola come guida: il numero a destra corrisponde a quante tazze di riso state cucinando. Ad esempio, se state preparando due tazze di riso, riempire l'acqua fino alla linea numero 2. Premere start e il cuocitore regolerà automaticamente pressione e tempo di cottura per un riso perfettamente soffice.

Carne:
Scegliere il programma Carne, posizionare la carne condita e i liquidi desiderati all'interno, quindi fissare saldamente il coperchio. Il cuocitore aumenterà la pressione e ammorbidirà tagli più duri, producendo carne succosa e saporita con minimo sforzo.

Zuppa:
Selezionare l'impostazione Zuppa, aggiungere il brodo, le verdure e gli aromi, quindi sigillare il coperchio. L'ambiente di cottura a pressione estrae rapidamente i sapori, risultando in zuppe ricche e confortanti in una frazione del tempo abituale.

Yogurt:
Per lo Yogurt, iniziare riscaldando il latte alla temperatura raccomandata. Raffreddare alla giusta temperatura di incubazione, mescolare la coltura di partenza, quindi impostare il programma yogurt. La macchina mantiene una temperatura bassa costante, garantendo uno yogurt fatto in casa tangy e cremoso.

Vapore:
Usare la funzione Vapore con il ripiano per la cottura a vapore incluso. Aggiungere acqua nella pentola, posizionare gli ingredienti sul ripiano per la cottura a vapore e chiudere il coperchio. Il cuocitore cuoce a vapore delicatamente in condizioni controllate, preservando i nutrienti e la consistenza.

OPERAZIONI DI BASE

Fagioli:
Sciacquare e ordinare i fagioli, posizionarli nella pentola con acqua o brodo e selezionare la funzione Fagioli. La pressione ammorbidisce rapidamente anche i fagioli secchi, offrendo legumi teneri e pronti da mangiare senza ammollo notturno.

Pollo:
Impostare il programma Pollo, aggiungere pezzi di pollo e liquido (come il brodo), quindi bloccare il coperchio. Il cuocitore assicura che il pollame sia cotto a fondo, uniformemente e rapidamente, mantenendo l'umidità e il sapore.

Cottura al forno:
Posizionare la pastella per torte o l'impasto per il pane in una teglia o padella adatta al forno. Selezionare la funzione Cottura al forno e l'ambiente di calore e pressione controllato del cuocitore simula un forno per produrre prodotti da forno senza pre-riscaldare un intero forno.

Multicereali:
Mescolare i cereali desiderati (quinoa, orzo, avena) con la quantità raccomandata di liquido, fissare il coperchio e scegliere il programma Multicereali. Questa impostazione garantisce una cottura uniforme per una varietà di cereali integrali, offrendo una consistenza perfetta.

Rosolare:
Con il coperchio aperto, scegliere la funzione Rosolare. Riscaldare olio o burro, quindi aggiungere aromi, verdure o carne. Rosolare e condire a piacere prima di passare a un altro programma come Zuppa o Carne. Questo passaggio sviluppa sapori più profondi e dà al tuo piatto un vantaggio prima della cottura a pressione.

IT CURA E MANUTENZIONE

Prima di pulire, scollegare la macchina e lasciarla raffreddare completamente. Non immergere questo prodotto, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi per evitare incendi, perdite o rischi personali. Assicurarsi di scollegare prima. Pulire regolarmente come segue.

1. Dopo ogni utilizzo, pulire la pentola di cottura del Multicooker, gli accessori e tutte le parti.
2. Prima di pulire, scollegare il Multicooker e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.
3. Una volta completata la cottura, rimuovere la guarnizione dalla parte inferiore del coperchio. Lavare in acqua calda e saponata e asciugare con un panno morbido, oppure posizionarla nel ripiano superiore della lavastoviglie.
4. Pulire l'anello di condensazione (il canale scanalato sull'unità) con un panno morbido dopo ogni utilizzo.
5. Riporre sempre correttamente la guarnizione nella parte inferiore del coperchio prima di cucinare nuovamente.
6. Usare un panno umido e morbido o una spugna per pulire l'esterno del Multicooker.
7. Evitare di usare detergenti chimici aggressivi, spugne abrasive o polveri su qualsiasi parte o componente del Multicooker.
8. Ispezionare periodicamente le valvole nella parte inferiore del coperchio per eventuali residui di cibo. Se necessario, pulirle delicatamente con un panno umido.
9. Non immergere il Multicooker o il suo cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi.
10. Assicurarsi che tutto sia completamente asciutto prima di riporre il Multicooker.

IT RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Errore	Metodo di lavorazione
Nessun display	Assicurarsi che la spina sia collegata saldamente e che il pulsante di accensione sia premuto.
Il coperchio non si chiude	Assicurarsi che il coperchio sia correttamente allineato e che la guarnizione (anello sigillante) sia fissata correttamente.
La valvola galleggiante è bloccata in posizione sollevata	Particelle di cibo possono impedire alla valvola di abbassarsi. Rilasciare la pressione manualmente premendo il pulsante di rilascio della pressione. Una volta raffreddato, controllare la parte inferiore del coperchio per eventuali residui di cibo attaccati e pulire con un panno umido.
Vapore che esce dal bordo del coperchio durante la cottura a pressione	La guarnizione potrebbe essere sporca, strappata o danneggiata. Assicurarsi che sia pulita, posizionata correttamente e che non necessiti di sostituzione.
Vapore continuo dalla valvola galleggiante	Confermare che il pulsante di chiusura della valvola di pressione sia premuto e che il coperchio sia completamente chiuso. Alcuni vapori che escono dalla valvola galleggiante rossa durante l'aumento della pressione sono normali.
La valvola galleggiante non si alza	Liquido insufficiente può impedire la formazione della pressione. Aggiungere più acqua o liquido. Come linea guida, utilizzare almeno 1 tazza di liquido durante la cottura a pressione.

SPECIFICHE TECNICHE

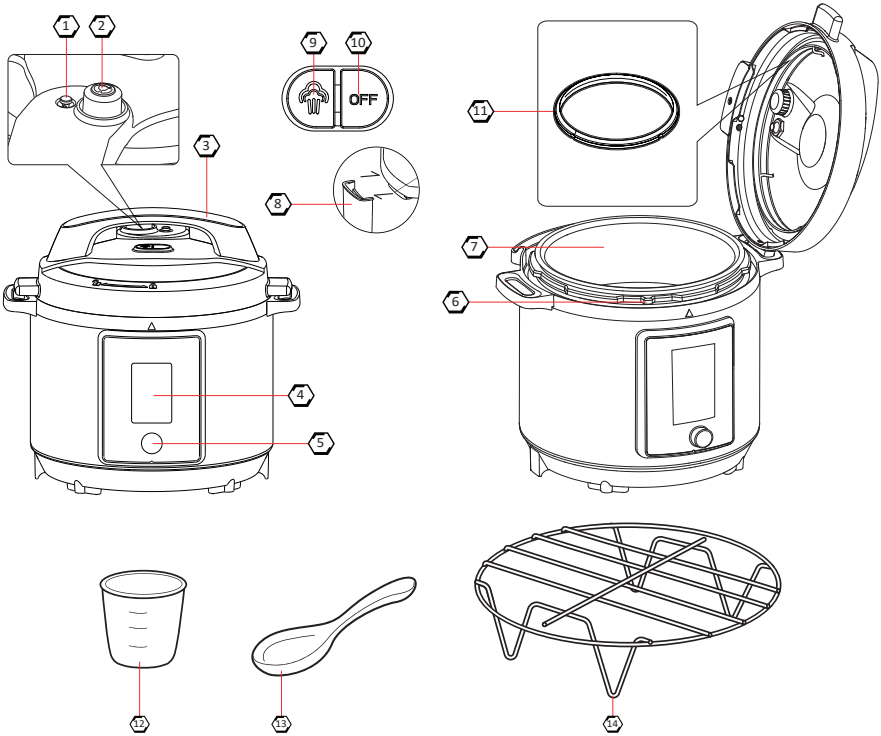
- Tensione nominale: 220-240V~
- Frequenza nominale: 50-60Hz
- Potenza nominale: 1000W
- Capacità: 6 L

Se hai domande o hai bisogno di aiuto con il tuo Multicooker, contatta service@onyxcookware.it

Smaltimento del prodotto:
Questo apparecchio è stato identificato in conformità alla direttiva europea che regola lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

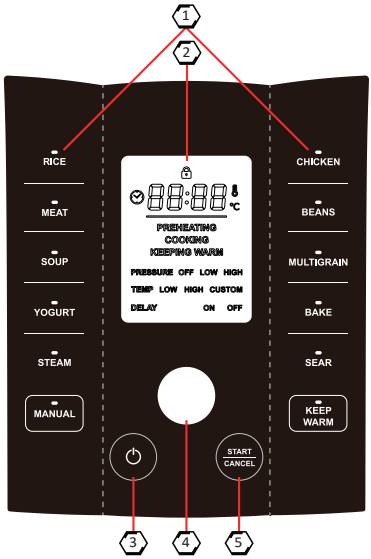
Ciò significa che l'elettrodomestico contiene sostanze dannose che potrebbero causare danni all'ambiente e alla salute delle persone. Consegna questo prodotto al centro pubblico adibito al trattamento dei rifiuti.

NL PRODUCT STRUCTUURDIAGRAM



1. Zwemend ventiel
2. Drukventiel
3. Handgreep
4. Display
5. Keuzeknop
6. Thermische isolatie voor de pan
7. Kookpan
8. Condensatiebeker
9. Drukontlastingsknop
10. Sluiting drukventiel
11. Pakkingen
12. Meetbeker
13. Rijstlepel
14. Stoomrek

NL DISPLAYDIAGRAM



1. Touchpaneel (Programma's)
2. LCD-display
3. Aan/uit-knop
4. Keuzeknop
5. Start/stop-knop

NL VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder alle verpakkingen.

Reinig de multicooker met een vochtige doek.

Plaats op een hittebestendig, stabiel en vlak oppervlak.

Controleer of alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd en zorg ervoor dat er geen schade is aan de multicooker of de onderdelen.

BEVEILIGINGSWAARSCHUWING

Lees alstublieft de handleiding voordat u de machine gebruikt.

Houd de stekker schoon en onbeschadigd.

Vermijd elektrische schokken – steek niet in of uit met natte handen.

Houd uit de buurt van brandbare materialen.

Plaats de multicooker op een hittebestendig en vlak oppervlak.

Niet buitenshuis gebruiken.

Laat het netsnoer niet over de randen van tafels of aanrechtbladen hangen.

PROBEER NIET het deksel te openen tijdens of na het snelkoken voordat alle interne druk is afgevoerd via het drukontlastingsventiel en het apparaat enigszins is afgekoeld.

Plaats de multicooker op minimaal 30 cm afstand van de muur of andere brandbare materialen.

Gebruik de multicooker niet voor andere doeleinden dan bedoeld.

Houd uit de buurt van kinderen.

Alleen voor huishoudelijk gebruik.

Trek de machine uit het stopcontact wanneer deze niet wordt gebruikt of voordat u deze reinigt.

Laat de machine afkoelen voordat u onderdelen monteert of demonteert.

Gebruik uiterste voorzichtigheid bij het verplaatsen van het apparaat dat hete olie en/of hete vloeistoffen bevat.

BASISOPERATIES

Hoe het werkt:

Voordat u begint met koken, maakt u uzelf vertrouwd met deze belangrijke onderdelen:

- Deksel: Zorg ervoor dat het stevig vergrendeld is; anders zal de cooker niet starten.
- Bedieningspaneel: Bevat touchknoppen en een keuzeknop om instellingen te selecteren.
- Displayscherm: Toont de geselecteerde kookmodus, de drukhoeveelheid en de tijd.

1 Plaats de kookpan in de multicooker. Zorg ervoor dat de pan schoon is en correct geplaatst is.

2 Voeg de ingrediënten toe aan de kookpan. Het is belangrijk om de maximumlijn niet te overschrijden. Bij gebruik van drukkoken, voeg altijd minimaal 1 kop vloeistof toe.

3 Schakel de machine in door op de aan/uit-knop te drukken. De machine is nu klaar om een kookmodus te selecteren.

4 Sluit het deksel door het deksel uit te lijnen met de cooker en met de klok mee te draaien totdat het vergrendeld is. Het scherm zou moeten stoppen met het knipperen van een vergrendelingspictogram als het deksel correct is vergrendeld.

5 Selecteer een kookmodus door op de voorgeprogrammeerde kookmodi op het touchdisplay te drukken.

6 Het aanpassen van instellingen is optioneel

- Stel de Tijd in: Draai de keuzeknop om de kooktijd aan te passen. Druk op de keuzeknop om te bevestigen.
- Stel de Druk in (indien beschikbaar): Opties: Hoge of Lage Druk. Draai de keuzeknop om te selecteren en druk om te bevestigen.
- Stel de Temperatuur in (voor Aangepast Koken, Hoge Warmte en Warmhouden): Draai de keuzeknop om aan te passen. Druk op de keuzeknop om te bevestigen.

7 Start het koken door op de startknop te drukken. Het display zal "voorverwarmen" tonen; voorverwarmen kan 5-15 minuten duren afhankelijk van het voedsel en de hoeveelheid. Na het voorverwarmen verandert het display in "Koken" en begint de timer af te tellen. Wanneer het koken voltooid is, piept de cooker en schakelt automatisch over naar de modus "Warmhouden" (indien van toepassing).

8 Zodra het koken is voltooid, laat de druk los door op de drukontlastingsknop te drukken. Waarschuwing: Houd handen en gezicht uit de buurt van de druk. Voordat u het deksel opent, zorgt u ervoor dat alle stoom is vrijgekomen (het zwemventiel moet zakken). Draai het deksel tegen de klok in om te openen. Voorzichtigheid: Heet stoom kan nog ontsnappen bij het openen van het deksel. De cooker zal de druk ook op natuurlijke wijze loslaten, dit duurt 10-20 minuten.

Waarschuwing: Open het deksel nooit totdat de druk volledig is losgelaten.

BASISOPERATIES

Programma's:

Functie	Druk	Tijd (Uren:Minuten)	Temperatuur (Laag/Midden/Hoog/Handmatig)	Vertragingstimer	Warmhouden (70°C)
Rijst	Hoog/Laag	00:10 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Vlees	Hoog/Laag	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Soep	Hoog/Laag	00:15 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Yoghurt	/	11:00 8–24H	40°C / 70°C / 55 (35–70°C)	/	/
Stoom	Laag/Hoog	00:05 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Bonen	Hoog/Laag	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Kip	Hoog/Laag	00:10 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Bakken	Laag/Hoog	00:40 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Multigranen	Hoog/Laag	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Aanbraden	/	00:20 1M–30M	130°C / 150°C / 130–150°C / –	/	4H

Rijst:
Stel de gewenste tijd in en start het Rijstprogramma. Voeg uw kopjes rijst toe en gebruik vervolgens de waterniveaumarkeringen binnenin de pan als leidraad: het nummer aan de rechterkant komt overeen met het aantal kopjes rijst dat u kookt. Bijvoorbeeld, als u twee kopjes rijst maakt, vul het water tot lijn nummer 2. Druk op start en de cooker past automatisch de druk en kooktijd aan voor perfect luchtige rijst.

Vlees:
Kies het Vleesprogramma, plaats gekruid vlees en eventuele gewenste vloeistoffen erin en sluit het deksel goed af. De cooker zal de druk verhogen en taaiere stukken mals maken, waardoor sappig, smaakvol vlees met minimale inspanning ontstaat.

Soep:
Selecteer de Soepinstelling, voeg uw bouillon, groenten en kruiden toe en sluit het deksel af. De drukkookomgeving extraheert snel de smaken, wat resulteert in rijke, troostende soepen in een fractie van de gebruikelijke tijd.

Yoghurt:
Voor Yoghurt, begin met het verhitten van melk tot de aanbevolen temperatuur. Laat afkoelen tot de juiste incubatietemperatuur, roer de startercultuur erdoor en stel vervolgens het yoghurtprogramma in. De machine handhaaft een constante lage temperatuur, wat zorgt voor een zure, romige zelfgemaakte yoghurt.

Stoom:
Gebruik de Stoomfunctie met het bijgeleverde stoomrek. Voeg water toe aan de pan, plaats uw ingrediënten op het stoomrek en sluit het deksel. De cooker stoomt zachtjes onder gecontroleerde omstandigheden, waardoor voedingsstoffen en textuur behouden blijven.

BASISOPERATIES

Bonen:
Spoel en sorteer de bonen, plaats ze in de pan met water of bouillon en selecteer de Bonenfunctie. De druk maakt zelfs gedroogde bonen snel zacht, waardoor zachte, eetklare peulvruchten zonder een nacht weken ontstaan.

Kip:
Stel het Kipprogramma in, voeg kipstukken en vloeistof (zoals bouillon) toe en sluit het deksel af. De cooker zorgt ervoor dat het gevogelte grondig, gelijkmatig en snel wordt gekookt, waarbij vocht en smaak behouden blijven.

Bakken:
Plaats uw cakebeslag of brooddeeg in een geschikte ovenbestendige schaal of bakvorm. Selecteer de Bakfunctie en de gecontroleerde warmte- en drukomgeving van de cooker bootst een oven na om bakwaren te produceren zonder een volledige oven voor te verwarmen.

Multigranen:
Meng uw gewenste granen (quinoa, gerst, havermout) met de aanbevolen hoeveelheid vloeistof, sluit het deksel goed af en kies het Multigranenprogramma. Deze instelling zorgt voor gelijkmatige kookresultaten voor een verscheidenheid aan volle granen, met een perfecte textuur.

Aanbraden:
Met het deksel open, kies de Aanbraadfunctie. Verhit olie of boter en voeg vervolgens aromaten, groenten of vlees toe. Bruin en breng op smaak naar wens voordat u overschakelt naar een ander programma zoals Soep of Vlees. Deze stap ontwikkelt diepere smaken en geeft uw gerecht een voorsprong voordat het onder druk wordt gekookt.

NL VERZORGING EN ONDERHOUD

Voordat u gaat schoonmaken, trekt u de stekker van de machine uit het stopcontact en laat u hem volledig afkoelen. Dompel dit product, het netsnoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen om brand, lekken of persoonlijke veiligheid te voorkomen. Zorg ervoor dat u eerst de stekker trekt. Reinig regelmatig als volgt.

1. Na elk gebruik, reinigt u de kookpan van de multicooker, de accessoires en alle onderdelen.
2. Voordat u gaat schoonmaken, trekt u de multicooker uit het stopcontact en laat u hem afkoelen tot kamertemperatuur.
3. Zodra het koken voltooid is, verwijdert u de pakking van de onderkant van het deksel. Was deze in warm, zeepachtig water en droog hem af met een zachte doek, of plaats hem in het bovenste rek van de vaatwasser.
4. Veeg de condensatiering (het gegroefde kanaal op het apparaat) na elk gebruik af met een zachte doek.
5. Plaats de pakking altijd correct terug aan de onderkant van het deksel voordat u opnieuw gaat koken.
6. Gebruik een vochtige, zachte doek of spons om de buitenkant van de multicooker schoon te maken.
7. Vermijd het gebruik van agressieve chemische reinigingsmiddelen, schuurpads of poeders op welke deel of component van de multicooker dan ook.
8. Controleer periodiek de ventielen aan de onderkant van het deksel op voedselresten. Indien nodig, veeg ze voorzichtig schoon met een vochtige handdoek.
9. Dompel de multicooker of het netsnoer niet onder in water of andere vloeistoffen.
10. Zorg ervoor dat alles grondig droog is voordat u de multicooker opbergt.

NL PROBLEEMOPLOSSING

Fout	Verwerkingsmethode
Geen display	Zorg ervoor dat de stekker stevig is aangesloten en dat de aan/uit-knop is ingedrukt.
Deksels sluiten niet	Zorg ervoor dat het deksel correct is uitgelijnd en dat de pakking (afdichtingsring) correct is vastgezet.
Het drijvende ventiel zit vast in de opgeklapte stand	Voedseldeeltjes kunnen voorkomen dat het ventiel daalt. Laat de druk handmatig los door op de drukontlastingsknop te drukken. Laat afkoelen, controleer de onderkant van het deksel op vastzittend voedsel en veeg schoon met een vochtige doek.
Stoom ontsnapt uit de rand van het deksel tijdens het drukkoken	De pakking kan vuil, gescheurd of beschadigd zijn. Zorg ervoor dat deze schoon, correct gepositioneerd en niet vervanging nodig heeft.
Continue stoom uit het zwemmende ventiel	Bevestig dat de drukventielsluitknop is ingedrukt en dat het deksel volledig gesloten is. Enige stoom die ontsnapt uit het rode zwemmende ventiel bij het opbouwen van druk is normaal.
Het drijvende ventiel komt niet omhoog	Onvoldoende vloeistof kan voorkomen dat de druk opbouwt. Voeg meer water of vloeistof toe. Als richtlijn gebruikt u minimaal 1 kop vloeistof bij drukkoken.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

- Nominale spanning: 220-240V~
- Nominale frequentie: 50-60Hz
- Nominale vermogen: 1000W
- Capaciteit: 6 L

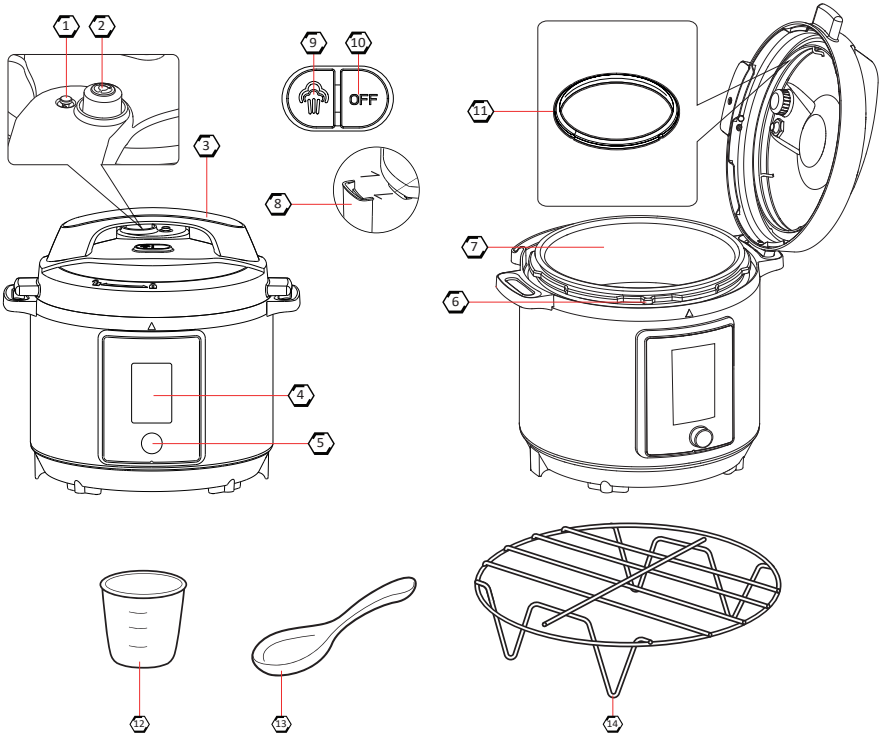
Als u vragen heeft of hulp nodig heeft met uw multicooker, neem dan contact op met service@onyxcookware.nl

Het product afvoeren:

Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

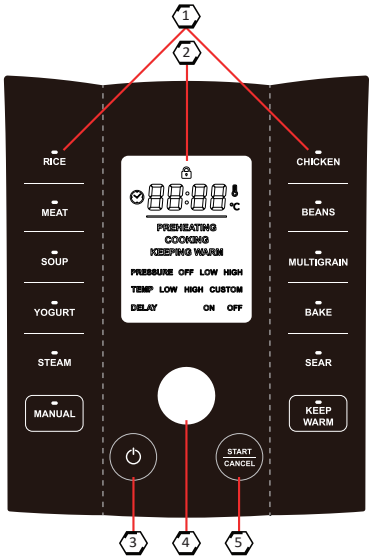
Dit betekent dat het apparaat een gevaar kan inhouden voor het milieu en de volksgezondheid omdat het gevaarlijke stoffen bevat. Voer dit product alleen af via een openbaar recyclingscentrum.

SE PRODUKTSTRUKTURSCHEMA



1. Flytventil
2. Tryckventil
3. Handtag
4. Display
5. Vridreglage
6. Termisk isolering för grytan
7. Kokgryta
8. Kondensationskopp
9. Tryckavlastningsknapp
10. Stängning av tryckventil
11. Packning
12. Måttkopp
13. Ris sked
14. Ångställ

SE DISPLAYDIAGRAM



1. Touchpanel (Program)
2. LCD-display
3. Strömbrytarknapp
4. Vridreglage
5. Start/stop-knapp

SE INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta bort all förpackning.
- Rengör multicookern med en fuktig trasa.
- Placera på en värmebeständig, stabil och plan yta.
- Kontrollera att alla delar är korrekt installerade och se till att det inte finns några skador på multicookern eller någon av delarna.

SÄKERHETSVARNING

- Vänligen läs manualen innan du använder maskinen.
- Håll kontakten ren och oskadad.
- Undvik elektriska stötar – sätt inte i eller dra ut kontakten med våta händer.
- Håll borta från brandfarliga material.
- Placera multicookern på en värmebeständig och jämn yta.
- Använd inte utomhus.
- Låt inte strömkabeln hänga över kanterna på bord eller arbetsytor.
- FÖRSÖK INTE att öppna locket under eller efter tryckkokning förrän allt inre tryck har släppts ut via tryckavlastningsventilen och enheten har svalnat något.
- Placera multicookern minst 30 cm från väggen eller andra brandfarliga material.
- Använd inte multicookern för andra ändamål än dess avsedda användning.
- Håll borta från barn
- Endast för hushållsbruk.
- Dra ur maskinen från uttaget när den inte används eller innan rengöring.
- Låt maskinen svalna innan du monterar eller demonterar delar.
- Använd yttersta försiktighet när du flyttar apparaten som innehåller varm olja och/eller varma vätskor.

SE GRUNDLÄGGANDE OPERATIONER

Så här fungerar den:

Innan du börjar laga mat, bekanta dig med dessa nyckelkomponenter:

- Lock: Se till att det är låst ordentligt; annars kommer cookern inte att starta.
- Kontrollpanel: Innehåller touchknappar och ett vridreglage för att välja inställningar.
- Displayskärm: Visar vald kokningsläge, tryckmängd och tid.

1. Sätt in kokgrytan i multicookern. Se till att grytan är ren och placerad korrekt.

2. Tillsätt ingredienserna i kokgrytan. Det är viktigt att inte överskrida maxlinjen. Vid tryckkokning, tillsätt alltid minst 1 kopp vätska.

3. Slå på maskinen genom att trycka på strömbrytaren. Maskinen är nu redo att välja ett kokningsläge.

4. Stäng locket genom att justera det med cookern och vrid medurs tills det låses. Skärmen bör sluta blinka med ett lås-ikon om locket är korrekt låst.

5. Välj ett kokningsläge genom att trycka på de förprogrammerade kokningslägena på touchdisplayen.

6. Justering av inställningar är valfritt.
   - Ställ in Tiden: Vrid vridreglaget för att justera koktiden. Tryck på vridreglaget för att bekräfta.
   - Ställ in Trycket (om tillgängligt): Alternativ: Högt eller Lågt Tryck. Vrid vridreglaget för att välja och tryck för att bekräfta.
   - Ställ in Temperaturen (för Anpassad Kokning, Hög Värme och Varmhållning): Vrid vridreglaget för att justera. Tryck på vridreglaget för att bekräfta.

7. Starta kokningen genom att trycka på startknappen. Displayen kommer att visa ”förvärmning”; förvärmningen kan ta 5-15 minuter beroende på mat och mängd. Efter förvärmningen ändras displayen till ”Kokning” och timern börjar räkna ner. När kokningen är klar, piper cookern och byter automatiskt till ”Varmhållning”-läge (om tillämpligt).

8. När kokningen är klar, släpp trycket genom att trycka på tryckavlastningsknappen. Varning: Håll händer och ansikte borta från trycket. Innan du öppnar locket, se till att all ånga har släppts (flytventilen ska sjunka). Vrid locket moturs för att öppna det. Försiktighet: Varm ånga kan fortfarande komma ut när du öppnar locket. Cookern kommer också att släppa trycket naturligt, vilket tar 10-20 minuter.

Varning: Öppna aldrig locket innan trycket är helt släppt.

GRUNDLÄGGANDE OPERATIONER

Program:

Funktion	Tryck	Tid (Timmar:Minuter)	Temperatur (Låg/Mellan/Hög/Manuell)	Fördröjnings-timer	Varmhållning (70°C)
Ris	Hög/Låg	00:10 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Kött	Hög/Låg	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Soppa	Hög/Låg	00:15 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Yoghurt	/	11:00 8–24H	40°C / 70°C / 55 (35–70°C)	/	/
Ånga	Låg/Hög	00:05 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Bönor	Hög/Låg	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Kyckling	Hög/Låg	00:10 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Baka	Låg/Hög	00:40 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Multigrain	Hög/Låg	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Brunning	/	00:20 1M–30M	130°C / 150°C / 130–150°C / –	/	4H

Ris:
Ställ in önskad tid och starta Ris-programmet. Tillsätt dina risportioner och använd sedan vattennivåmarkeringarna inne i grytan som vägledning: numret till höger motsvarar antalet risportioner du kokar. Till exempel, om du gör två koppar ris, fyll vattnet tills det når linje nummer 2. Tryck på start, och cookern justerar automatiskt tryck och koktid för perfekt fluffigt ris.

Kött:
Välj Kött-programmet, placera kryddat kött och eventuella önskade vätskor inne, och säkra sedan locket. Cookern kommer att pressurisera och mörna tuffare köttbitar, vilket ger saftigt, smakrikt kött med minimal ansträngning.

Soppa:
Välj Soppa-inställningen, tillsätt din buljong, grönsaker och kryddor, och försegla sedan locket. Tryckkokningsmiljön extraherar snabbt smakerna, vilket resulterar i rika, tröstande soppor på en bråkdel av den vanliga tiden.

Yoghurt:
För Yoghurt, börja med att värma upp mjölken till den rekommenderade temperaturen. Kyl ner till rätt inkubationstemperatur, rör i startkultur, och ställ sedan in yoghurtprogrammet. Maskinen upprätthåller en stadig låg temperatur, vilket säkerställer en syrlig, krämig hemlagad yoghurt.

Ånga:
Använd Ång-funktionen med det medföljande ångstället. Tillsätt vatten i grytan, placera dina ingredienser på ångstället och stäng locket. Cookern ångar försiktigt under kontrollerade förhållanden, vilket bevarar näringsämnen och textur.

GRUNDLÄGGANDE OPERATIONER

Bönor:
Skölj och sortera bönorna, placera dem i grytan med vatten eller buljong, och välj Bönor-funktionen. Trycket mjukar snabbt upp även torkade bönor, vilket ger möra, färdiga baljväxter utan övernattblötläggning.

Kyckling:

Ställ in Kyckling-programmet, tillsätt kycklingbitar och vätska (som buljong), och lås sedan locket. Cookern säkerställer att fågeln är genomkokt, jämnt och snabbt, vilket bibehåller fukt och smak.

Baka:
Placera din kakdeg eller brödkaka i en lämplig ugnssäker form eller plåt. Välj Baka-funktionen, och cookerns kontrollerade värme- och tryckmiljö simulerar en ugn för att producera bakverk utan att förvärma en hel ugn.

Multigrain:
Blanda dina önskade korn (quinoa, korn, havre) med den rekommenderade mängden vätska, säkra locket och välj Multigrain-programmet. Denna inställning säkerställer jämn kokning för en mängd olika fullkorn, vilket ger perfekt textur.

Brunning:
Med locket öppet, välj Bruningsfunktionen. Värm olja eller smör, tillsätt sedan aromater, grönsaker eller kött. Brun och krydda efter önskemål innan du byter till ett annat program som Soppa eller Kött. Detta steg utvecklar djupare smaker och ger din rätt ett försprång innan tryckkokning.

SE SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

Innan rengöring, dra ur maskinen och låt den svalna helt. Doppa inte denna produkt, strömkabeln eller kontakten i vatten eller andra vätskor för att undvika brand, läckage eller personlig säkerhet. Se till att du drar ur först. Rengör regelbundet enligt följande.

1. Efter varje användning, rengör multicookerns kokgryta, tillbehör och alla delar.
2. Innan rengöring, dra ur multicookern och låt den svalna till rumstemperatur.
3. När kokningen är klar, ta bort packningen från undersidan av locket. Tvätta den i varmt, milt tvålvatten och torka den med en mjuk trasa, eller placera den i det övre hyllplanet i diskmaskinen.
4. Torka kondensationsringen (det ångade kanalen på enheten) med en mjuk trasa efter varje användning.
5. Placera alltid packningen korrekt tillbaka på undersidan av locket innan du kokar igen.
6. Använd en fuktig, mjuk trasa eller svamp för att rengöra multicookerns utsida.
7. Undvik att använda starka kemiska rengöringsmedel, skrubbsvampar eller pulver på någon del eller komponent av multicookern.
8. Inspektera periodiskt ventilerna på undersidan av locket för eventuella matpartiklar. Om det behövs, torka dem försiktigt rena med en fuktig handduk.
9. Doppa inte multicookern eller dess strömkabel i vatten eller andra vätskor.
10. Se till att allt är helt torrt innan du förvarar multicookern.

SE FELSÖKNING

Fel	Bearbetningsmetod
Inget display	Se till att kontakten är ordentligt ansluten och att strömbrytaren är tryckt.
Locket stänger inte	Se till att locket är korrekt justerat och att packningen (förseglingsring) är korrekt säkrad.
Flytventilen har fastnat i uppfällt läge	Matpartiklar kan förhindra att ventilen sänker sig. Släpp trycket manuellt genom att trycka på tryckavlastnings-knappen. När det har svalnat, kontrollera undersidan av locket för fastklistrad mat och torka ren med en fuktig trasa.
Ånga som läcker från kanten av locket under tryckkokning	Packningen kan vara smutsig, trasig eller skadad. Se till att den är ren, korrekt positionerad och inte behöver bytas ut.
Kontinuerlig ånga från flytventilen	Bekräfta att tryckventilslutningsknappen är tryckt och att locket är helt stängt. Viss ånga som läcker från den röda flytventilen när trycket byggs upp är normalt.
Flytventilen stiger inte	Otillräcklig vätska kan hindra tryckuppbyggnaden. Till-sätt mer vatten eller vätska. Som riktlinje, använd minst 1 kopp vätska vid tryckkokning.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

- Nominell spänning: 220-240V~
- Nominell frekvens: 50-60Hz
- Nominell effekt: 1000W
- Kapacitet: 6 L

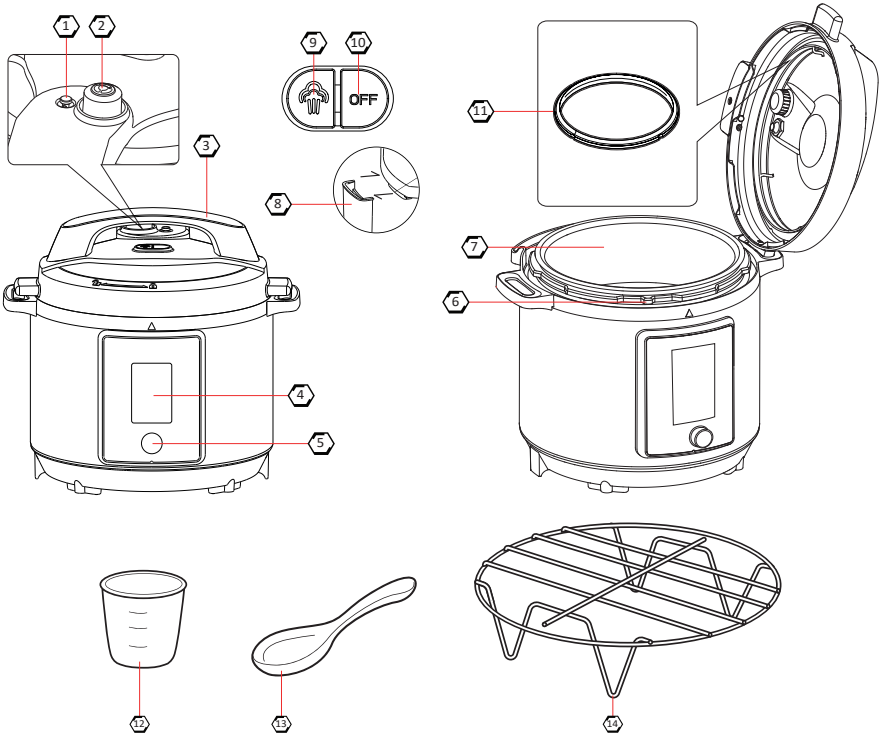
Så här kasserar du produkten:

Den här apparaten har identifierats i enlighet med europeiska direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Det innebär att den kan vara skadlig för miljön och människors hälsa på grund av att den inne-håller farliga ämnen. Vänligen kassera den här produkten vid en offentlig återvinningsstation.

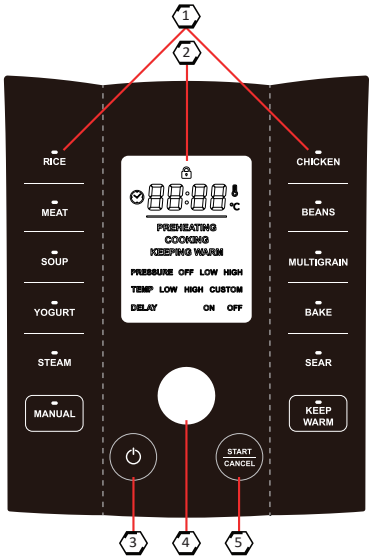
Om du har några frågor eller behöver hjälp med din multicooker, vänligen kon-takta service@onyxcookware.se

NO PRODUKTSTRUKTURSKJEMA



1. Flytende ventil
2. Trykkventil
3. Håndtak
4. Display
5. Velgerknapp
6. Termisk isolasjon for gryten
7. Kokegryte
8. Kondensasjonskop
9. Trykkavlastningsknapp
10. Trykkventilstengning
11. Pakning
12. Målebeger
13. Ris skje
14. Damprist

NO DISPLAYDIAGRAM



1. Touchpanel (Programmer)
2. LCD-display
3. Strømbryter
4. Velgerknapp
5. Start/stop-knapp

NO FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Fjern all emballasje.
- Rengjør multicookeren med en fuktig klut.
- Plasser den på en varmebestandig, stabil og jevn overflate.
- Sjekk at alle delene er riktig installert og sørg for at det ikke er noen skader på multicookeren eller noen av delene.

SIKKERHETSADVARSEL

- Vennligst les manualen før du bruker maskinen.
- Hold stikket rent og uskadet.
- Unngå elektrisk støt – ikke plugg eller trekk ut med våte hender.
- Hold unna brennbare materialer.
- Plasser multicookeren på en varmebestandig og jevn overflate.
- Ikke bruk utendørs.
- La ikke strømkabelen henge over kantene på bord eller benkeplate.
- IKKE forsøk å åpne lokket under eller etter trykkoking før alt indre trykk er sluppet ut gjennom trykkavlastningsventilen og enheten har kjølt seg ned litt.
- Plasser multicookeren minst 30 cm fra veggen eller andre brennbare materialer.
- Ikke bruk multicookeren til andre formål enn det den er ment for.
- Hold unna barn.
- Kun for husholdningsbruk.
- Trekk ut maskinen fra stikkontakten når den ikke er i bruk eller før rengjøring.
- La maskinen avkjøle før du monterer eller demonterer deler.
- Bruk ekstrem forsiktighet når du flytter apparatet som inneholder varm olje og/eller varme væsker.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Hvordan det fungerer:

Før du begynner å lage mat, gjør deg kjent med disse nøkkeldelene:

- Lokket: Sørg for at det er låst sikkert; ellers vil cookeren ikke starte.
- Kontrollpanel: Inneholder touchknapper og en velgerknapp for å velge innstillinger.
- Displayskjerm: Viser den valgte kokemodusen, trykkmengden og tiden.

1. Sett inn kokegryten i multicookeren. Sørg for at gryten er ren og plassert korrekt.

2. Legg til ingrediensene i kokegryten. Det er viktig å ikke overstige maks-linjen. Når du bruker trykkoking, legg alltid til minst 1 kopp væske.

3. Slå på maskinen ved å trykke på strømbryteren. Maskinen er nå klar til å velge en kokemodus.

4. Lukk lokket ved å justere lokket med cookeren og vri med klokken til det låses. Skjermen bør slutte å blinke med et lås-ikon hvis lokket er riktig låst.

5. Velg en kokemodus ved å trykke på de forhåndsprogrammerte kokemodusen på touchdisplayen.

6. Justering av innstillinger er valgfritt.
   - Still inn Tiden: Vri velgerknappen for å justere koketiden. Trykk på velgerknappen for å bekrefte.
   - Still inn Trykket (hvis tilgjengelig): Alternativer: Høyt eller Lavt trykk. Vri velgerknappen for å velge og trykk for å bekrefte.
   - Still inn Temperaturen (for Tilpasset Koking, Høy Varm og Varmhold): Vri velgerknappen for å justere. Trykk på velgerknappen for å bekrefte.

7. Start kokingen ved å trykke på startknappen. Displayet vil vise ”forvarmer”; forvarmingen kan ta 5-15 minutter avhengig av maten og mengden. Etter forvarmingen vil displayet endre seg til ”Koking”, og timeren begynner å telle ned. Når kokingen er fullført, vil cookeren pive og automatisk bytte til ”Varmhold”-modus (hvis aktuelt).

8. Når kokingen er ferdig, frigjør trykket ved å trykke på trykkavlastningsknappen. Advarsel: Hold hender og ansikt unna trykket. Før du åpner lokket, sørg for at all damp er sluppet ut (flytventilen skal falle). Vri lokket mot klokken for å åpne. Forsiktighet: Varm damp kan fortsatt slippe ut når du åpner lokket. Cookeren vil også slippe trykket naturlig, noe som tar 10-20 minutter.

Advarsel: Åpne aldri lokket før trykket er helt sluppet.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Programmer:

Funksjon	Trykk	Tid (Timer:Minut-ter)	Temperatur (Lav/Middels/ Høy/Manuell)	Forsinket timer	Varmhold (70°C)
Ris	Høy/Lav	00:10 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Kjøtt	Høy/Lav	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Suppe	Høy/Lav	00:15 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Yoghurt	/	11:00 8–24H	40°C / 70°C / 55 (35–70°C)	/	/
Damp	Lav/Høy	00:05 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Bønner	Høy/Lav	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Kylling	Høy/Lav	00:10 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Bake	Lav/Høy	00:40 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Multikorn	Høy/Lav	00:20 1M–2H	– / – / – / –	01:00 0–12H	4H
Bruning	/	00:20 1M–30M	130°C / 150°C / 130–150°C / –	/	4H

Ris:
Still inn ønsket tid og start Ris-programmet. Legg til dine kopper ris og bruk deretter vannstandsmarke-ringene inne i gryten som veiledning: nummeret til høyre tilsvarer hvor mange kopper ris du koker. For eksempel, hvis du lager to kopper ris, fyll vannet til linje nummer 2. Trykk på start, og cookeren justerer automatisk trykk og koketid for perfekt luftig ris.

Kjøtt:

Velg Kjøtt-programmet, legg til krydret kjøtt og ønskede væsker inni, og sikre deretter lokket. Cookeren vil øke trykket og mykgjøre hardere kjøttstykker, noe som gir saftig, smakfullt kjøtt med minimal innsats.

Suppe:

Velg Suppesettet, legg til din buljong, grønnsaker og krydder, og forsegl deretter lokket. Trykkokingsmil-jøet ekstraherer raskt smaker, noe som resulterer i rike, trøstende supper på en brøkdel av vanlig tid.

Yoghurt:
For Yoghurt, start med å varme opp melk til anbefalt temperatur. Avkjøl til riktig inkubasjonstemperatur, rør inn startkultur, og still deretter inn yoghurtprogrammet. Maskinen opprettholder en jevn lav tempe-ratur, noe som sikrer syrlig, kremet hjemmelaget yoghurt.

Damp:
Bruk Damp-funksjonen med den medfølgende dampristen. Tilsett vann i gryten, legg dine ingredienser på dampristen, og lukk lokket. Cookeren damper forsiktig under kontrollerte forhold, og bevarer næ-ringsstoffer og tekstur.

GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Bønner:

Skyll og sorter bønnene, legg dem i gryten med vann eller buljong, og velg Bønne-funksjonen. Trykket mykgjør raskt selv tørkede bønner, og gir møre, klare til å spise belgfrukter uten overnatt bløtlegging.

Kylling:

Still inn Kylling-programmet, legg til kyllingstykker og væske (som buljong), og lås deretter lokket. Cookeren sørger for at fjærkreet er kokt grundig, jevnt og raskt, samtidig som det beholder fuktighet og smak.

Bake:

Plasser din kakefrembringer eller brøddeig i en passende ovnsikker form eller panne. Velg Bake-funksjonen, og cooker's kontrollerte varme- og trykkmiljø simulerer en ovn for å produsere bakverk uten å forvarme en hel ovn.

Multikorn:

Bland dine ønskede korn (quinoa, bygg, havre) med den anbefalte mengden væske, sikre lokket, og velg Multikorn-programmet. Denne innstillingen sikrer jevn koking for en rekke fullkorn, og gir perfekt tekstur.

Bruning:

Med lokket av, velg Bruning-funksjonen. Varm olje eller smør, og tilsett deretter aromater, grønnsaker eller kjøtt. Brun og krydre etter ønske før du bytter til et annet program som Suppe eller Kjøtt. Dette trinnet utvikler dypere smaker og gir retten din et forsprang før trykkoking.

NO VEDLIKEHOLD OG PLEIE

Før rengjøring, trekk ut maskinen og la den kjøle seg grundig ned. Dypp ikke dette produktet, strømkabelen eller pluggen i vann eller andre væsker for å unngå brann, lekkasje eller personlig sikkerhet. Sørg for å trekke ut først. Rengjør regelmessig som følger.

1. Etter hver bruk, rengjør multicooker's kokegryte, tilbehør og alle deler.
2. Før rengjøring, trekk ut multicookeren og la den kjøle seg til romtemperatur.
3. Når kokingen er fullført, fjern pakningen fra undersiden av lokket. Vask den i varmt, såpevann og tørk den med en myk klut, eller plasser den i det øverste hyllen i oppvaskmaskinen.
4. Tørk kondensatringen (det rillede kanalen på enheten) med en myk klut etter hver bruk.
5. Sett alltid pakningen korrekt tilbake på undersiden av lokket før du koker igjen.
6. Bruk en fuktig, myk klut eller svamp for å rengjøre utsiden av multicookeren.
7. Unngå å bruke sterke kjemiske rengjøringsmidler, skrubbepad eller pulver på noen del eller komponent av multicookeren.
8. Inspiser periodisk ventilene under lokket for matpartikler. Om nødvendig, tørk dem forsiktig rene med et fuktig håndkle.
9. Dypp ikke multicookeren eller strømkabelen i vann eller andre væsker.
10. Sørg for at alt er grundig tørt før du oppbevarer multicookeren.

NO FEILSØKING

Feil	Behandlingsmetode
Ingen display	Sørg for at pluggen er sikkert tilkoblet og at strømbryteren er trykket inn.
Lokkene lukker ikke	Sørg for at lokket er riktig justert og at pakningen (forseglingsring) er korrekt sikret.
Flyteventilen sitter fast i opphevet posisjon	Matpartikler kan hindre ventilen i å senke seg. Slipp trykket manuelt ved å trykke på trykkavlastningsknappen. Når det har kjølt ned, sjekk undersiden av lokket for festklistrede matrester og tørk ren med en fuktig klut.
Damp som slipper ut fra kanten av lokket under trykkoking	Pakningen kan være skitten, revnet eller skadet. Sørg for at den er ren, riktig posisjonert og ikke trenger utskifting.
Kontinuerlig damp fra flytventilen	Bekreft at trykkventilstengningsknappen er trykket inn og at lokket er helt lukket. Noen damputslipp fra den røde flytventilen når trykket bygges opp er normalt.
Flyteventilen stiger ikke	Utilstrekkelig væske kan forhindre trykkbygging. Tilsett mer vann eller væske. Som retningslinje, bruk minst 1 kopp væske ved trykkoking.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

- Nominell spenning: 220-240V~
- Nominell frekvens: 50-60Hz
- Nominell effekt: 1000W
- Kapasitet: 6 L

Slik avhendes produktet:

Dette apparatet er identifisert i samsvar med det europeiske direktivet om avfall av elektrisk og elektronisk utstyr – WEEE.

Dette betyr at apparatet kan utgjøre en fare for miljøet og menneskers helse, siden det inneholder farlige stoffer. Anvend dette produktet til offentlig kildesortering.

Hvis du har noen spørsmål eller trenger hjelp med din multicooker, vennligst kontakt service@onyxcookware.no

onyx cookware

service@onyxcookware.eu