

مشتری گرامی ضمن تشکر از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند میگل
امیدواریم از کار با این دستگاه لذت ببرید.

ویژگی های فنی

توان:	۱۰۰۰ وات
ولتاژ:	۲۴۰ - ۲۲۰ ولت
فرکانس:	۵۰ / ۶۰ هرتز
گنجایش دیگ:	۶ لیتر
مقدار فشار:	۷۰ kPa

دستورالعمل های ایمنی مهم



لطفاً قبل از اولین استفاده، این دفترچه راهنما را با دقت بخوانید.

هنگام استفاده از این دستگاه، تمامی اقدامات ایمنی اساسی، از جمله موارد زیر می بایست رعایت شود:

۱. قبل از استفاده از این محصول، تمامی دستورالعمل ها را بخوانید. حتما دستورالعمل های ایمنی را رعایت کنید، پس از مطالعه دفترچه راهنما جهت مراجعات بعدی آن را نزد خود نگه دارید.

۲. این دستگاه در حین استفاده، گرما تولید می کند. سطوح داغ دستگاه را لمس نکنید و برای بلند کردن آن از دسته یا دستگیره استفاده کنید.

۳. برای محافظت در برابر آتش سوزی، برق گرفتگی یا آسیب رسیدن به شخص، کابل، دوشاخه و یا بدنه دستگاه را در آب یا سایر مایعات فرو نکنید.

۴. برای ایمنی در هنگام کار با این دستگاه، همیشه از یک منبع تغذیه دارای سیم اتصال به زمین استفاده کنید.

۵. هنگام استفاده از دستگاه یا زمانی که آب یا روغن داغ است، نظارت دقیق بر آن ضروری است. این دستگاه نباید توسط کودکان یا در نزدیکی آنها استفاده شود.

۶. این دستگاه برای استفاده توسط افرادی با کم توانی جسمی، حسی یا ذهنی، یا افراد بی تجربه و ناآگاه (شامل کودکان) در نظر گرفته نشده است، مگر اینکه نظارت بر این افراد یا ارائه دستورالعمل استفاده ایمن از دستگاه و درک خطرات ناشی از آن، توسط سرپرست مسئول ایمنی آنها انجام گیرد. کودکان همواره بایستی تحت نظارت قرار گرفته شوند تا مطمئن شوید که آنها با دستگاه بازی نمی کنند.

۷. هنگام جابجایی زودپز حاوی آب داغ یا سایر مایعات داغ، باید بسیار احتیاط کرد.

۸. **احتیاط:** به دلیل وجود خطر برق گرفتگی، مواد غذایی را فقط در "دیگ دستگاه" بپزید.

۹. این دستگاه، عملیات پخت را به صورت تحت فشار انجام می دهد. استفاده نادرست ممکن است منجر به جراحت ناشی از سوختگی شود. مطمئن شوید که دستگاه قبل از کار کردن به درستی بسته شده است. بخش "مونتاژ" را ببینید.

۱۰. بیش از ۲/۳ ظرفیت دستگاه (MAX) را پر نکنید. هنگام پختن غذاهایی مانند برنج یا سبزیجات خشک که در طول پخت افزایش حجم می دهند، دستگاه را بیش از ۱/۲ ظرفیت

آن پر نکنید. پر شدن بیش از حد ممکن است باعث گرفتگی دستگاه و همچنین ایجاد فشار اضافی به آن شود. برای اطلاعات بیشتر به بخش "علامت گذاری دیگ" و "ظرفیت" مراجعه کنید.

۱۱. توجه داشته باشید که برخی غذاها مانند پوره سیب، میوه جات، جو کوبیده شده، بلغور جو دوسر یا سایر غلات، نخود فرنگی، رشته فرنگی، ماکارونی، ریواس، کرفس یا اسپاگتی می توانند کف یا فوم ایجاد کنند و به اطراف پاشیده شوند و سوپاپ خروج فشار (سوپاپ ایمنی) را مسدود کنند. دستور العمل های استفاده از این موارد باید به دقت رعایت گردد تا مشکلی ایجاد نشود.

۱۲. همیشه قبل از استفاده، سوپاپ تخلیه فشار را از نظر گرفتگی بررسی کنید و در صورت لزوم آن را تمیز کنید.

۱۳. پس از اتمام فرآیند پخت، زودپز را تا زمانی که دستگاه کاملاً خنک نشده و تمام فشار داخلی تخلیه نشده است، باز نکنید.

مهم: اگر چرخاندن درب دستگاه دشوار است، نشان دهنده این است که زودپز هنوز تحت فشار است

- درب دستگاه را به زور باز نکنید. اعمال هرگونه فشاری به زودپز می تواند خطرناک باشد. به دستورالعمل های عملیاتی دستگاه در بخش "مونتاژ" و "سوپاپ ضد انسداد" مراجعه کنید.

۱۴. هرگز هیچ قسمتی از بدن از جمله صورت، دست ها و بازوها را روی سوپاپ تخلیه بخار قرار ندهید چرا که بخار داغ می تواند منجر به سوختگی جدی شود.

۱۵. بعد از پخت و پز، هنگام بلند کردن و برداشتن درب مراقب باشید. همیشه درب را از زاویه مخالف خود بلند کنید زیرا بخار خروجی بسیار داغ است و می تواند منجر به سوختگی جدی شود. هرگز صورت خود را بالای زودپز قرار ندهید.

۱۶. برای جلوگیری از آسیب رسیدن به افراد و دستگاه، ناشی از فشار بیش از حد، و اشر آب بند درب زودپز را فقط همانطور که سازنده دستگاه توصیه کرده است تعویض کنید. به دستورالعمل های مراقبت و تمیز کردن در بخش "درپوش و واکس آب بندی" مراجعه کنید.

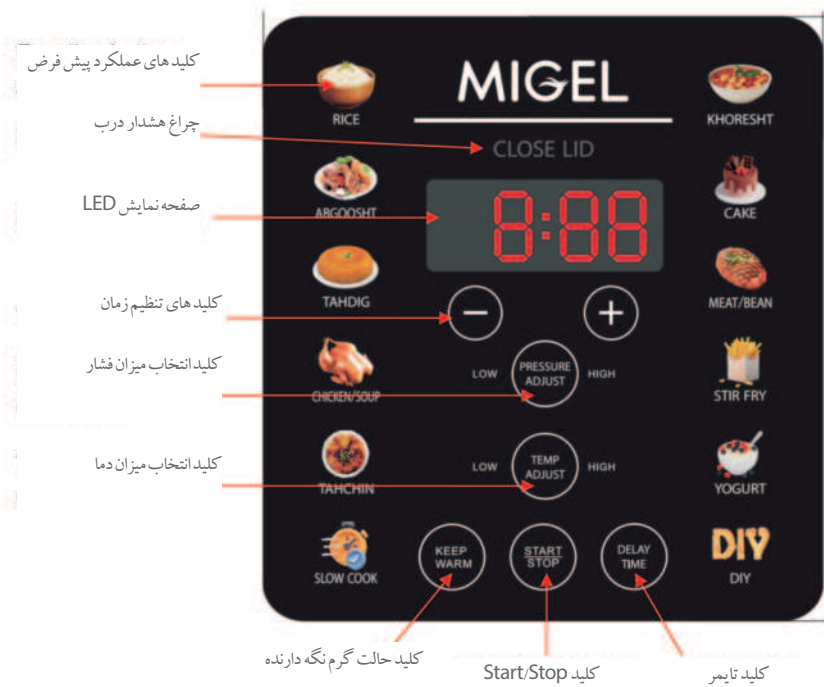
۱۷. و قبل از تمیز کردن دستگاه و هنگامی که از آن استفاده نمی کنید، دوشاخه آن را از پریز برق بکشید. قبل از گذاشتن یا خارج کردن قطعات و همچنین قبل از تمیز کردن دستگاه، اجازه دهید تا کاملاً خنک شود.

۱۸. همیشه ابتدا دوشاخه را به خود دستگاه وصل کنید، سپس کابل آن را به پریز برق متصل کنید. برای جا کردن دستگاه از برق، آن را روی حالت «OFF» قرار دهید، سپس دوشاخه را از پریز جدا کنید.

۱۹. هنگامی که کابل برق یا دوشاخه دستگاه آسیب دیده است یا اگر خود دستگاه خراب شده، به زمین افتاد یا به هر نحوی آسیب دیده است، از این دستگاه استفاده نکنید. برای بررسی، تعمیر، انجام تنظیمات الکتریکی یا مکانیکی آن را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش میگل بازگردانید.

۲۰. استفاده از لوازم جانبی که توسط سازنده دستگاه تایید نمی شود ممکن است منجر به آتش سوزی، برق گرفتگی یا آسیب به فرد شود.

۲۱. از زودپز برای مواردی غیر از مصارف مورد نظر استفاده نکنید. استفاده نادرست می



نحوه استفاده از زودپز

شروع به کار:

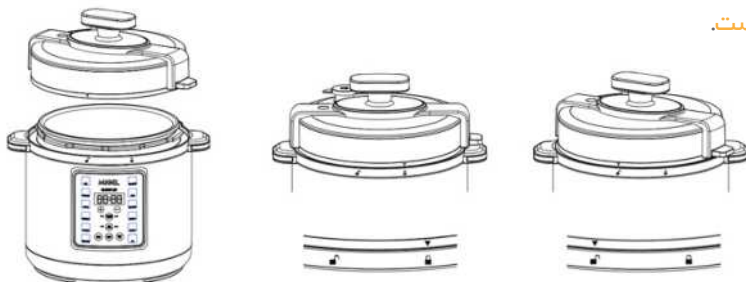
تمام اقلام مربوط به بسته بندی دستگاه، کاغذها و مقواها (از جمله مواردی که بین دیگ پخت و پز و بدنه دستگاه قرار دارند) را بردارید. دستورالعمل ها را بخوانید و نزد خود نگه دارید و حتماً اطلاعات مربوط به خدمات و گارانتی را بخوانید.

موتناژ:

• دیگ زودپز را درون بدنه دستگاه قرار دهید.
 • درب زودپز را روی دستگاه قرار داده و علامت ▼ را با □ در یک راستا قرار دهید. برای قفل کردن، در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید و علامت ▼ را با □ در یک راستا قرار دهید.
 • برای باز کردن قفل، درب را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید و علامت ▼ را با □ در یک راستا قرار دهید.

مهم: پس از اتمام فرآیند پخت، زودپز را تا زمانی که دستگاه کاملاً خنک نشده و تمام فشار داخلی تخلیه نشده است، باز نکنید. اگر چرخاندن درب آن دشوار است، نشان دهنده این است که زودپز هنوز تحت فشار

است.



نکته ای در مورد پخت و پز با زودپز

زودپزها برای ایجاد فشار، بخار تولید می کنند. وجود مایع برای ایجاد بخار مورد نیاز است. بنابراین برای اینکه زودپز شما فشار کافی برای پخت غذا ایجاد کند، باید مایع کافی در دیگ وجود داشته باشد تا بجوشد و بخار تولید کند. یک فنجان - یا ۲۵۰ میلی لیتر - مایع (می تواند آب، آب مرغ و غیره باشد) معمولاً مایع کافی برای ایجاد موفقیت آمیز فشار مورد نیاز است. اگر غذای شما خیلی غلیظ است یا مایع کافی در آن وجود ندارد، در طول چرخه پخت، کد اعلان E6 را دریافت خواهید کرد.

آشنایی با زودپز

۱. برای باز کردن درب دستگاه، آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید و زمانی که ▼ در راستای ■ قرار گرفت آن را بردارید. واکش آب بندی را از درب خارج کرده و واکش و درب را با آب گرم و صابون بشوید. قبل از اینکه واکش آب بندی را دوباره به درب وصل کنید، واکش آب بندی و درب را کاملاً خشک کنید. اطمینان حاصل کنید که واکش آب بندی به آرامی و مستحکم در محل نگهدارنده واکش قرار گرفته است. اگر واکش آب بندی در موقعیت صحیح قرار نگیرد، درب نمی تواند آب بندی ایجاد کند و دستگاه نمی تواند فشار به وجود بیاورد.

۲. دیگ و مخزن جمع کننده بخار آب را بردارید و با آب گرم و صابون بشوید. قبل از اینکه مجدداً آن ها را در زودپز قرار دهید، کاملاً خشک کنید.

این زودپز با در نظر گرفتن موارد ایمنی طراحی شده است و دارای اقدامات ایمنی مختلفی است.

۱. اگر درب زودپز به درستی بسته نشود و کاملاً چفت نشده باشد، درون دستگاه فشار ایجاد نمی شود.

۲. مطمئن شوید که درب به طور کامل قفل شده است و علامت ▼ با ■ در یک راستا هستند.

۳. اگر شیر تخلیه بخار در موقعیت Seal نباشد، فشار درون دستگاه افزایش نخواهد یافت.

۴. پر کردن بیش از حد دستگاه ممکن است باعث ایجاد خطر گرفتگی سوپاپ ها و یا ایجاد فشار اضافی شود.

۵. واکش و سوپاپ ها را می توان برای تمیز کردن جدا کرد.

۶. هنگامی که فشار افزایش می یابد، درب دستگاه نباید باز شود. سنسورهای ایمنی اطمینان می دهند که فشار در محدوده تنظیم شده باقی می ماند. **هرگز درب را به زور باز نکنید.**

۷. شیر تخلیه بخار دارای یک زبانه انگشتی کشیده است که برای دور نگه داشتن دست از

بالای سوپاپ طراحی شده است. هنگام کار با این زبانه همیشه از یکی از اقلام آشپزخانه استفاده کنید. به دستورالعمل های تخلیه فشار در مراجعه کنید. شیر تخلیه بخار به گونه ای طراحی شده است که برای عملکرد مناسب، شل باشد.

۸. پخت تحت فشار، برای کار کردن به مایع نیاز دارد. اگر داخل دیگ مایع کافی نداشته باشد، یک اعلان روی صفحه نمایش ظاهر می شود. جدول کدهای اعلان را ببینید.

۹. در پایان فرآیند پخت و پز، تا زمانی که تمام فشار آزاد نشده و "سوپاپ ضد انسداد" بطور کامل پایین نیامده باشد، درب دستگاه نباید باز شود. این را می توان با استفاده از روش تخلیه فشار طبیعی یا روش تخلیه سریع فشار که در بخش سوپاپ ضد انسداد توضیح داده شده است، انجام داد.

۱۰. برای انتخاب یک نوع پخت، کلید های منو را لمس کنید، چراغ منوی مربوطه روشن می شود.

۱۱. از کلید های انتخاب زمان (+ و -) برای تنظیم زمان پخت استفاده می شود. برای پیشروی آهسته، کافی است کلید + یا - را لمس کرده و رها کنید. اگر زمان مورد نظر را پشت سر گذاشته اید، به سادگی کلید طرف مقابل را لمس کنید تا به زمان مورد نظر برگردید.

توجه: تایمر را می توان برای همه برنامه ها انتخاب کرد و می توان آن را در هر زمان در طول فرآیند پخت با لمس کلید START/STOP و انتخاب کرده به یک منوی جدید تغییر داد.

۱۲. کلید PRESSURE ADJUST برای انتخاب پخت با میزان فشار دلخواه (بالا یا پایین) استفاده می شود. هر منوی آشپزی از پیش تنظیم شده به طور خودکار فشار بهینه را برای آن نوع پخت انتخاب می کند، اما می توان آن را به صورت دستی با این کلید انتخاب کرد (برای دیدن تنظیمات موجود به راهنمای آشپزی، به صفحه ۱۳ مراجعه کنید).

۱۳. کلید TEMP ADJUST برای انتخاب دمای مورد نظر (بالا یا پایین) استفاده می شود. دما را فقط می توان در منوهای SLOW COOK و STIR FRY تنظیم کرد (برای دیدن تنظیمات موجود، به راهنمای پخت مراجعه کنید).

۱۴. کلید START/STOP را بیش از ۱ ثانیه لمس کنید تا یک فرآیند پخت شروع شود. برای توقف فرآیند پخت و پز، کلید START/STOP را برای بیش از ۱ ثانیه لمس کنید. سپس بعد از شروع پخت، از یک منوی پخت به منوی دیگر تغییر دهید.

۱۵. نکته: صفحه نمایش نشان می دهد که پس از گرم شدن زودپز، غذا از مدت زمان انتخاب شده، به چند ساعت و دقیقه به مدت زمان بیشتری برای طبخ نیاز دارد. زمانی که زودپز در مرحله پیش گرمایش است، صفحه نمایش "HEAT" را نشان می دهد.

(**توجه:** با فشار دادن هر کلید، زودپز یک صدای بوق ایجاد می کند).

۱. مواد دلخواه را به دیگ دستگاه اضافه کنید. درب را روی زودپز قرار دهید و علامت  را  در یک راستا قرار دهید. برای قفل کردن، درب را در خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید و  را با  در یک راستا قرار دهید.

۲. کابل برق موجود در بسته بندی را به ورودی برق زودپز متصل کنید.

۳. انتهای دیگر کابل برق را به پریز برق دیواری وصل کنید.

۴. برای انتخاب منوی پخت، کلیدهای منو را لمس کنید تا چراغ منوی مربوطه روشن شود، چراغ منو و زمان روی صفحه شروع به چشمک زدن می کند.

۵. با استفاده از کلیدهای + و - زمان پخت مورد نظر را انتخاب کنید. دمای مورد نظر را (در صورت وجود) با استفاده از کلید TEMP ADJUST انتخاب کنید. فشار مورد نظر را با استفاده از کلید PRESSURE ADJUST انتخاب کنید. (لطفاً برای اطلاع از زمان و دما به جدول راهنمای آشپزی کنید).

۶. کلید START/STOP را برای بیش از ۱ ثانیه لمس کنید. چراغ کار کردن دستگاه روشن می شود.

۷. برای منوی پخت تحت فشار، کلمه "HEAT" در طول زمان پیش گرمایش روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

هنگامی که مرحله پیش گرمایش انجام شد، زمان پخت انتخابی روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

هشدار: برای منوی پخت تحت فشار، میانگین زمان پیش گرمایش تقریباً بین ۱۳-۱۵ دقیقه است. (این زمان جدای از زمان در نظر گرفته شده برای هر منو میباشد) اگر میزان غذا زیاد یا خیلی سرد باشد، زمان پیش گرمایش ممکن است کمی بیشتر طول بکشد. ۸. این زودپز به شما این امکان را می دهد که زمان شروع پخت خود را به تعویق بیندازید بنابراین فرآیند پخت در زمان مورد دلخواه شما تمام شود. برای دستورالعمل های مربوط به منوی DELAY TIMER به توضیحات این بخش مراجعه کنید.

۹. پس از سپری شدن زمان تنظیم شده برای پخت، زودپز دوباره صدای بوق ایجاد می کند و به طور خودکار به تنظیم KEEP WARM تغییر می کند. سپس صفحه نمایش از زمان پخت به یک زمان جدید تغییر می کند که تا ۴:۰۰ (۴ ساعت) یا تا زمانی که کلید START/STOP را بیش از ۱ ثانیه لمس کنید، قابل تنظیم است. در حالت KEEP WARM، زودپز پس از ۴ ساعت خاموش می شود.

۱۰. برای پایان دادن به یک منوی پخت در هر زمان، کلید START/STOP را بیش از ۱ ثانیه لمس کنید.

۱۱. پس از اتمام فرآیند پخت، زودپز را از برق بکشید و قبل از اقدام به تمیز کردن، صبر کنید تا دستگاه کاملاً خنک شود.

۱۲. **احتیاط:** دیگ و پایه گرمایش هنگام استفاده از این زودپز بسیار داغ می شوند.

سطوح داغ را لمس نکنید. هنگام استفاده از این زودپز همیشه از دستگیره یا دستکش استفاده کنید. برای جلوگیری از آسیب دیدگی با بخار، همیشه درب را در زاویه مخالف خود بلند کنید.

نحوه استفاده از تایمر

این زودپز به شما این امکان را می دهد که زمان شروع پخت خود را به تعویق بیندازید بنابراین فرآیند پخت در زمان مورد دلخواه شما تمام شود. توجه: منوی DELAY TIMER در حالت پخت STIR FRY، KEEP WARM یا YOGURT کارایی ندارد.

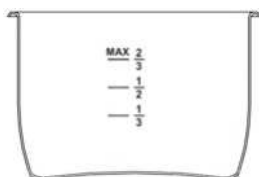
توجه: زمانی که غذای شما دارای مواد فاسد شدنی مانند گوشت، ماهی، تخم مرغ یا لبنیات است، از عملکرد تایمر تاخیر با فاصله طولانی از زمان شروع پخت استفاده نکنید، زیرا ممکن است فاسد شوند.

۱. تنظیمات زودپز را با استفاده از دستورالعمل های موجود در این بخش تنظیم کنید.
۲. پس از تنظیم زمان پخت، کلید DELAY TIMER را لمس کنید. لامپ تایمر شروع به چشمک زدن می کند و عدد ۰:۱۵ ثانیه روی صفحه نمایش چشمک می زند تا نشان دهد که زودپز در حال برنامه ریزی تایمر است.

۳. کلیدهای + و - را لمس کنید تا به تعداد ساعت ها و دقیقه هایی که می خواهید فرآیند پخت به تأخیر بیفتد برسید (یعنی مدت زمانی که می خواهید چرخه پخت را به تأخیر بیندازید را تنظیم کنید). حداکثر تاخیر در فرآیند پخت ۴ ساعت (۴:۰۰) است.

۴. کلید START/STOP را بیش از ۱ ثانیه لمس کنید تا ویژگی تاخیر در پخت شروع شود. تایمر و کلید DELAY TIMER چشمک نمی زنند، در حالی که لامپ کار کردن دستگاه همچنان چشمک می زند. این نشان می دهد که زودپز روی حالت DELAY TIMER تنظیم شده است. صفحه نمایش شمارش معکوس را تا رسیدن به عدد ۰:۰۰ نشان می دهد. هنگامی که به ساعت عدد ۰:۰۰ رسید، لامپ DELAY TIMER خاموش می شود و لامپ کار کردن دستگاه نیز متوقف می شود تا نشان دهد که DELAY TIMER به پایان رسیده است. تا زمانی که زودپز کاملاً به مقدار فشار مورد نیاز رسیده باشد، کلمه "HEAT" روی صفحه نمایش باقی می ماند. هنگامی که میزان فشار انتخاب شده حاصل شد، تایمر شروع به شمارش معکوس می کند.

میزان درج شده بر روی دیگ



در داخل دیگ قابل جابجایی علامت هایی برای نشان دادن میزان حجم قابلمه وجود دارد. کلمه MAX حداکثر میزان پر کردن دیگ را نشان می دهد. علائم ۱/۲، ۱/۳ و ۲/۳ راهنمای مفیدی برای استفاده در دستور العمل های پخت شما هستند.

احتیاط: هرگز دیگ دستگاه را بالاتر از خط حداکثر که در قسمت داخلی دیگ با علامت MAX نشان داده شده است، پُر نکنید. غذاهایی که در حین فرآیند پخت افزایش حجم می دهند (مانند برنج، لوبیا، سبزیجات خشک، سیب زمینی، هویج و غیره) هرگز نباید از خط ۱/۲ بالاتر بروند. **توجه:** زودپز نمی تواند بدون وجود مایعات، پخت تحت فشار را انجام دهد. اطمینان حاصل کنید که حداقل ۲۵۰ میلی لیتر مایع در داخل دیگ قابل جابجایی دستگاه وجود دارد.

پخت با زودپز

پخت و پز تحت فشار روشی ایده آل برای ایجاد غذاهای سریع و خوش طعم است. پخت تحت فشار روشی برای پخت غذا در مایع (آب، عصاره، و غیره) در یک دیگ در بسته است. زودپز درزبندی شده بخار را حفظ کرده و فشار ایجاد می کند و دمای مایع داخل دیگ را بالاتر از نقطه جوش بالا می برد. افزایش دمای مایع و بخار باعث کاهش زمان فرآیند پخت می شود.

تنظیم فشار بالا PSI 10-6.5 (۴۵ - ۷۰ کیلو پاسکال) است که برای طیف وسیعی از غذاها مناسب می باشد.

تنظیم فشار پایین 3.3 - 6.5 PSI (۲۳-۴۵ کیلو پاسکال) است. بیشتر برای غذاهایی با بافت نرم مانند فیله مرغ، ماهی و برخی سبزیجات مناسب است.

حالت گرم نگه دار (KEEP WARM): هنگامی که زمان پخت به پایان می رسد، دستگاه به طور خودکار به حالت KEEP WARM تغییر می کند تا از پخت بیش از حد غذا جلوگیری کند و غذای پخته شده شما را تا زمان سرو کردن گرم نگه دارد - مناسب برای خانواده های پرجمعیت، کسانی که عجله دارند و کسانی که به وعده های غذایی در زمان های منقطع نیاز دارند. این حالت برای پخت به اندازه کافی حرارت ایجاد نمی کند و فقط باید برای گرم نگه داشتن غذای پخته پیش از سرو کردن آن استفاده شود. وعده های غذایی ایده آل برای آشپزی تحت فشار: سوپ ها، آبگوشت ها، طاس کباب، سس ها (مانند سس پاستا)، گوشت، برنج، سبزیجات سفت (چغندر، سیب زمینی) و دسر ها (مانند پودینگ).

هشدار: هرگز قابلمه را بیش از خط MAX پر نکنید. غذاهایی که در طول فرآیند پخت افزایش حجم می دهند هرگز نباید از علامت ۲/۱ بالاتر بروند. زودپز نمی تواند بدون وجود مایعات، پخت تحت فشار را انجام دهد. اطمینان حاصل کنید که حداقل ۲۵۰ میلی لیتر مایع در داخل دیگ دستگاه وجود دارد.

احتیاط: هرگز از روش تخلیه سریع فشار هنگام پختن غذاهایی دارای مقدار زیاد

مایعات، مانند طاس کباب، عصاره و سوپ استفاده نکنید. به دستورالعمل‌های تخلیه فشار در بخش مربوطه کنید.

زودپز را روی یک سطح صاف و هموار قرار دهید. دیگر دستگاه را داخل پایه گرمایش قرار دهید. زودپز را به پرز دیواری وصل کنید. زودپز صدای بوق ایجاد می‌کند و صفحه نمایش با چهار خط تیره (---) روشن می‌شود.

۱. غذا و مایعات را داخل دیگ قابل جابجایی قرار دهید.
۲. درب را روی زودپز قرار دهید و برای قفل کردن درب، علامت ▼ را با ■ در خلاف جهت عقربه‌های ساعت در موقعیت LOCKED ■ بچرخانید.
۳. با استفاده از نشانگر، شیر تخلیه بخار را به موقعیت "Seal" بچرخانید.
۴. برای انتخاب عملکرد پخت مورد نظر، کلیدهای منو را لمس کنید.
۵. در صورت لزوم زمان و فشار پخت را تنظیم کنید. توجه: برای یافتن تنظیمات احتمالی زمان و فشار، به راهنمای پخت مراجعه کنید.
۶. هنگامی که تنظیمات مورد نظر خود را انجام دادید، کلید START/STOP را برای بیش از ۱ ثانیه لمس کنید.

۷. قبل از شروع پخت و پز تحت فشار، زودپز باید فشار ایجاد کند. وقتی فشار زودپز در حال افزایش است، کلمه "HEAT" روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود و زمان شمارش معکوس نشان داده نمی‌شود. مدت زمانی که زودپز برای افزایش فشار نیاز دارد با توجه به رطوبت و دمای آب متفاوت است، اما میانگین زمان فشار ۱۳ تا ۱۵ دقیقه است. پس از رسیدن به فشار، کلمه "HEAT" در صفحه نمایش ناپدید می‌شود و زمان شروع به شمارش معکوس می‌کند.

۸. پس از سپری شدن زمان پخت انتخاب شده، زودپز یک صدای بوق ایجاد می‌کند و به طور خودکار به حالت KEEP WARM تغییر می‌کند. بنابراین، صفحه نمایش از زمان پخت به یک تایمر جدید تغییر می‌کند که تا ۴:۰۰ (۴ ساعت) یا تا زمانی که کلید START/STOP را بیش از ۱ ثانیه لمس کنید، شمارش معکوس می‌کند. پس از ۴ ساعت در حالت KEEP WARM، زودپز به حالت آماده به کار وارد می‌شود و صفحه نمایش با چهار خط تیره روشن می‌شود (----).

نکته:

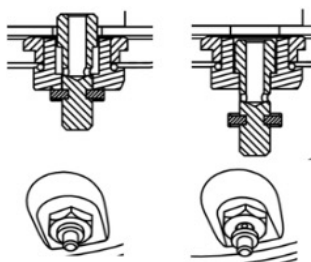
۱. تنظیمات پخت تحت فشار در جدول راهنمای آشپزی در این بخش آمده است.
۲. اگر درب به درستی بسته نشده باشد یا سوپاپ خروج بخار در موقعیت "Seal" نباشد، دستگاه نمی‌تواند فشار ایجاد کند و یک پیام اعلان در صفحه نمایش ظاهر می‌شود. اطمینان حاصل کنید که واشر آب بندی به طور کاملاً یکنواخت در درب قرار گرفته است. نمودار کدهای اعلان را در جدول اعلان‌ها ببینید.
۳. معمولاً در طول چرخه پخت، مقداری بخار از سوپاپ ضد انسداد خارج می‌شود. این بخشی از عملکرد عادی دستگاه است.

توجه: زودپز نمی تواند بدون وجود مایعات، پخت تحت فشار را انجام دهد. اطمینان حاصل کنید که حداقل ۲۵۰ میلی لیتر مایع در داخل دیگ قابل جابجایی دستگاه وجود دارد.

احتیاط: در طول فرآیند پخت، بخار در زودپز جمع می شود، بنابراین برای محافظت از دستان خود، هنگام بلند کردن درب از دستگیره یا دستکش استفاده کنید.

سوپاپ ضد انسداد

هنگامی که سوپاپ ضد انسداد در موقعیت "بالا" قرار دارد، سعی نکنید درب را باز کنید، زیرا زودپز هنوز تحت فشار است. هنگامی که سوپاپ ضد انسداد در موقعیت "DOWN" قرار دارد، فشار کاهش یافته است.



موقعیت "بالا"، تحت فشار

موقعیت "پایین"، تحت فشار نیست

آزاد کردن فشار در پایان فرآیند پخت

الف. روش تخلیه فشار به صورت طبیعی: پس از تکمیل چرخه پخت، اجازه دهید که زودپز به طور طبیعی فشار را از طریق سوپاپ ضد انسداد آزاد کند. دستگاه به تدریج خود به خود خنک می شود. حداقل ۱۰ دقیقه پس از اتمام پخت صبر کنید، و سپس با استفاده از یکی از ظروف آشپزخانه، زبانه سوپاپ تخلیه بخار را به موقعیت "Release" برسانید. هیچ قسمتی از دست یا بدن خود را روی خروجی بخار بالای سوپاپ قرار ندهید، زیرا بخار بسیار داغ است و می تواند پوست را بسوزاند. هنگامی که بخار دیگر خارج نمی شود، سوپاپ ضد انسداد کاملاً پایین می آید و درب آزادانه با کمترین نیرو باز می شود. هرگز درب را به زور باز نکنید.

ب. روش تخلیه سریع فشار: با استفاده از یک ظروف آشپزخانه به آرامی بر زبانه سوپاپ تخلیه بخار ضربه بزنید تا روی حالت "Release" قرار بگیرد. بخار به سرعت از سوپاپ تخلیه بخار آزاد می شود. هیچ قسمتی از دست یا بدن خود را روی خروجی بخار بالای سوپاپ قرار ندهید، زیرا بخار بسیار داغ است و می تواند پوست را بسوزاند.

احتیاط: هرگز از این روش برای پختن غذاهایی دارای مقادیر زیاد مایعات مانند طاس کباب، لوبیا، خورش، آبلغوش و سوپ استفاده نکنید.

هرگز از این روش برای پختن برنج استفاده نکنید، زیرا برنج دارای بافت بسیار نرمی

است.

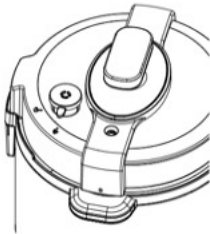
هنگامی که بخار دیگر خارج نمی شود، سوپاپ ضد انسداد کاملاً پایین آمده و درب دستگاه به صورت آزادانه با کمترین نیرو باز می شود. تخلیه فشار میتواند ۱۰-۲۰ دقیقه طول بکشد. هرگز درب را به زور باز نکنید.

احتیاط:

۱. به زور درب دستگاه را باز نکنید. اگر سوپاپ ضد انسداد به طور کامل پایین نیامده باشد و درب آن به راحتی باز نشود به این معنی است که زودپز همچنان تحت فشار است.

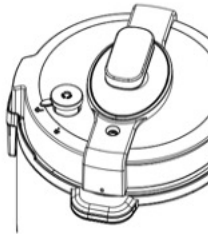
۲. در طول فرآیند پخت، بخار در زودپز جمع می شود، بنابراین برای محافظت از دستان خود، هنگام بلند کردن درب زودپز از دستگیره یا دستکش استفاده کنید.

۳. برای جلوگیری از ایجاد مکش هنگام برداشتن یا محکم کردن درب دستگاه، شیر تخلیه بخار را در وضعیت "Release" (باز) قرار دهید.

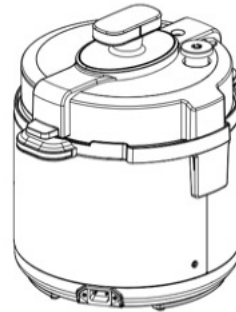


سوپاپ تخلیه فشار

سوپاپ باز ("رها کردن")



سوپاپ بسته ("Release")



برداشتن سوپاپ

با استفاده از درپوش و سوپاپ تخلیه بخار

منو	پخت تحت فشار	نیازمند بسته بودن درب	موقعیت سوپاپ بخار
برنج	خیر	بله	باز
آبگوشت	بله	بله	بسته
ته دیگ	خیر	بله	باز
سوپ جوجه	بله	بله	بسته
ته چین	خیر	بله	باز
پخت آرام	خیر	بله	باز
خورشت	بله	بله	بسته
کیک	خیر	بله	باز
گوشت الوپیا	بله	بله	بسته
سرخ کن	خیر	خیر	از درب استفاده نکنید
ماست	خیر	بله	باز
حالت پخت دلخواه	حالت زودپز حالت پخت با دما	برای حالت زودپز، بله برای حالت پخت با دما بستگی به نوع غذا دارد به عملکردهای فوق توجه کنید	برای حالت زودپز، بسته برای حالت پخت با دما، باز

پخت ته دیگ و ته چین

زودپز را روی یک سطح صاف و هموار قرار دهید. دیگ دستگاه را داخل پایه گرمایش قرار دهید. زودپز را به پریز برق وصل کنید. زودپز یک صدای بوق ایجاد می کند و صفحه نمایش با چهار خط تیره (---) روشن می شود.

۱. برنج خام شسته شده، حجم مناسبی از آب و چاشنی مناسب را داخل دیگ بریزید و خوب مخلوط کنید.

۲. درب را روی زودپز قرار دهید و برای قفل کردن علامت ▼ با  را در یک راستا قرار دهید، در خلاف جهت عقربه های ساعت در موقعیت LOCKED بچرخانید.

۳. با استفاده از نشانگر، سوپاپ تخلیه بخار را به موقعیت «Release» بچرخانید.

۴. برای انتخاب پخت TAHDIG یا TAHCHIN کلید های منو را لمس کنید.

۵. در صورت لزوم، زمان و دمای پخت را تنظیم کنید. **توجه:** برای یافتن تنظیمات احتمالی زمان و دما، به راهنمای آشپزی در صفحه ۱۳ مراجعه کنید

۶. هنگامی که تنظیمات مورد خود نظر را انجام دادید، کلید START/STOP را برای بیش از ۱ ثانیه لمس کنید.

۷. زمان روی صفحه شروع به شمارش معکوس خواهد کرد.

۸. پس از سپری شدن زمان پخت تنظیم شده، زودپز یک صدای بوق ایجاد می کند و به طور خودکار به حالت KEEP WARM تغییر می کند. بنابراین، صفحه نمایش از زمان پخت به یک تایمر جدید تغییر می کند که تا ۴:۰۰ (۴ ساعت) یا تا زمانی که کلید START/STOP را بیش از ۱ ثانیه لمس کنید، می شمرد. پس از ۴ ساعت در تنظیم KEEP WARM، زودپز به حالت آماده به کار می رود و صفحه نمایش با چهار خط تیره روشن می شود (----).

پخت کیک

زودپز را روی یک سطح صاف و هموار قرار دهید.

دیگ دستگاه را داخل پایه گرمایش قرار دهید. زودپز را به پریز برق وصل کنید. زودپز یک صدای بوق ایجاد می کند و صفحه نمایش با چهار خط تیره (---) روشن می شود.

نکات: اگر می خواهید که کیک به راحتی از دیگ جدا شود، پیشنهاد می شود که ابتدا مقدار کمی روغن روی سطح داخلی دیگ بمالید.

۱. برای انتخاب منوی پخت کیک، کلید CAKE را لمس کنید.

۲. در صورت لزوم زمان پخت را تنظیم کنید. توجه: برای یافتن تنظیمات مدت زمان پخت به راهنمای آشپزی در صفحه ۱۳ مراجعه کنید.

۳. هنگامی که تنظیمات مورد نظر را انجام دادید، کلید START/STOP را برای بیش از ۱ ثانیه لمس کنید.

۴. هنگامی که زودپز در مرحله پیش گرمایش است، کلمه "HEAT" روی صفحه نمایش ظاهر می شود. پس از رسیدن به دمای مورد نظر، تایمر شروع به شمارش معکوس می کند.

۵. مواد کیک را با احتیاط داخل دیگ دستگاه بریزید.

۶. درب دستگاه را روی آن قرار دهید به طوری که علامت با باهم تراز باشند، برای قفل کردن، درب را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا به موقعیت LOCKED برسد.

۷. با استفاده از نشانگر، سوپاپ تخلیه بخار را بچرخانید تا به موقعیت «Release» برسد. ۸. پس از سپری شدن زمان پخت انتخاب شده، زودپز یک صدای بوق ایجاد می کند و به طور خودکار به حالت KEEP WARM تغییر می کند. بنابراین، صفحه نمایش از زمان پخت به یک تایمر جدید تغییر می کند که تا ۴:۰۰ (۴ ساعت) یا تا زمانی که کلید START/STOP را بیش از ۱ ثانیه لمس کنید، شمارش معکوس می کند. پس از ۴ ساعت در حالت KEEP WARM، زودپز به حالت آماده به کار وارد می شود و صفحه نمایش با چهار خط تیره روشن می شود (----).

پخت آرام

ظرفیت: هنگام استفاده از دستگاه در حالت پخت آرام، سطح پر شدن ایده آل برای مواد غذایی شما بین ۲/۱ و ۳/۲ علامت است. هرگز دیگ دستگاه را بالاتر از خط MAX پر نکنید.

استفاده از منوی پخت آرام

منوی پخت آرام در فرآیند پخت، از فشار استفاده نمی کند، اما ممکن است در حین پخت و پز مقداری فشار در داخل دستگاه ایجاد شود. هنگام استفاده از این منو، اطمینان حاصل کنید که سوپاپ تخلیه بخار در موقعیت "Release" قرار گرفته است. این منو مشابه دستگاه های آرام پز معمولی عمل می کند که با استفاده از دمای پایین تر و زمان پخت طولانی تر برای دستیابی به غذاهای لطیف و خوش طعم، غذا را می پزند.

زودپز را روی یک سطح صاف و هموار قرار دهید.

دیگ دستگاه را داخل پایه گرمایش قرار دهید. زودپز را به پرز دیواری وصل کنید. زودپز یک صدای بوق ایجاد می کند و صفحه نمایش با چهار خط تیره (---) روشن می شود.

۱. غذا و مایع خود را داخل دیگ قابل جابجایی قرار دهید.

۲. درب دستگاه را روی آن قرار دهید به طوری که علامت ▼ با ■ باهم تراز باشند، برای قفل کردن، درب را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا به موقعیت LOCKED برسد.

۳. با استفاده از نشانگر، سوپاپ تخلیه بخار را به موقعیت «Release» بچرخانید.

توجه: اگرچه این منو در فرآیند پخت و پز از فشار استفاده نمی کند، ممکن است در حین پخت و پز مقداری فشار در داخل دستگاه ایجاد شود. به همین دلیل، مهم است

که سوپاپ تخلیه بخار را در موقعیت «Release» نگه دارید.

۴. روی کلید SLOW COOK ضربه بزنید تا منوی پخت آهسته را انتخاب کنید و زمان را در صورت نیاز تنظیم کنید.

توجه: برای یافتن تنظیمات مربوط به مدت زمان پخت به راهنمای آشپزی در این بخش مراجعه کنید.

۵. کلید START/STOP را برای بیش از ۱ ثانیه لمس کنید. زمان شروع به شمارش معکوس خواهد کرد.

۶. پس از سپری شدن زمان تنظیم شده پخت، دستگاه یک صدای بوق ایجاد می کند و به طور خودکار به حالت KEEP WARM تغییر می کند. بنابراین، صفحه نمایش از زمان پخت به یک تایمر جدید تغییر می کند که تا ۴:۰۰ (۴ ساعت) و یا تا زمانی که کلید START/STOP را بیش از ۱ ثانیه لمس کنید، می شمرد. پس از ۴ ساعت در تنظیم KEEP WARM، دستگاه خاموش می شود.

توجه: از آنجایی فرآیند پخت در منوی SLOW COOK با استفاده از فشار انجام نمی شود، می توانید در حین پخت و پز درب دستگاه را بردارید تا روند پخت خود را بررسی کنید. فقط در صورت لزوم درب را بردارید. از آنجایی که پخت آهسته از دماهای پایین تری برای پخت استفاده می کند، دستگاه حرارت از دست رفته خود را خیلی سریع بازیابی نمی کند، که ممکن است بر مدت زمان پخت تأثیر بگذارد.

احتیاط: در طول پخت آرام، بخار ممکن است در زودپز جمع شود، بنابراین هنگام برداشتن درب از دستگیره یا دستکش آشپزخانه برای محافظت از دستان خود استفاده کنید.

راهنمای آشپزی

عملکرد	پخت تحت فشار	انتخاب دما	زمان پخت	تایمر حالت گرم
برنج	خیر	ندارد	پیش فرض: 12 دقیقه برای فشار بالا قابلیت تنظیم از 10 تا 40 دقیقه	بله
ابگوشت	بله	ندارد	پیش فرض: 50 دقیقه برای فشار بالا قابلیت تنظیم از 30 دقیقه تا 1 ساعت	بله
ته دیگ	ندارد	بله	پیش فرض: 95 دقیقه برای تنظیم بالا. قابلیت تنظیم از 30 دقیقه تا 2 ساعت	بله
سوپ/جوجه	بله	ندارد	پیش فرض: 30 دقیقه برای فشار بالا. قابلیت تنظیم از 20 دقیقه تا 1 ساعت	بله
ته چین	ندارد	بله	50 دقیقه برای تنظیم بالا. قابلیت تنظیم از 30 دقیقه تا 1 ساعت	بله
پخت آرام	ندارد	ندارد	پیش فرض: 3 ساعت قابلیت تنظیم از 2 تا 6 ساعت	بله
خورشت	بله	ندارد	پیش فرض: 50 دقیقه برای فشار بالا. قابلیت تنظیم از 30 دقیقه تا 1 ساعت	بله

کیک	ندارد	ندارد	پیش فرض: 40 دقیقه قابلیت تنظیم از 20 دقیقه تا 1 ساعت 30 دقیقه	خیر
گوشت/لوبیا	بله	ندارد	پیش فرض: 50 دقیقه برای فشار بالا. قابلیت تنظیم از 40 دقیقه تا 1 ساعت 30 دقیقه	بله
سرخ کن	ندارد	ندارد	پیش فرض: 30 دقیقه قابلیت تنظیم از 15 دقیقه تا 1 ساعت	ندارد
	ندارد	بله	پیش فرض: 6 ساعت برای تنظیم کم.	ندارد
ماست			قابلیت تنظیم از 5 تا 8 ساعت نامشخص برای تنظیم با حرارت بالا	
حالت پخت دلخواه	بله	بله	پیش فرض: 30 دقیقه قابلیت تنظیم از 5 تا 40 دقیقه	بله
حالت گرم نگه دار	ندارد	ندارد	پیش فرض: 4 ساعت می تواند از 30 دقیقه تا 4 ساعت	ندارد

سرخ کردن

این منو با استفاده از فشار پخت را انجام نمی دهد. مانند پخت و پز عادی عمل می کند و به حرارت بدون روغن نیاز دارد و بنابراین نیازی به درب وجود ندارد. زودپز را روی یک سطح صاف و هموار قرار دهید. از درب با این نو استفاده نکنید. دیگ دستگاه را داخل پایه گرمایش قرار دهید. زودپز را به پریز برق دیواری وصل کنید. زودپز یک صدای بوق ایجاد می کند و صفحه نمایش با چهار خط تیره (---) روشن می شود.

۱. برای انتخاب منوی سرخ کردن روی کلید STIR FRY ضربه بزنید و در صورت لزوم زمان و دما را با استفاده از کلید های + و - تنظیم کنید.

۲. کلید START/STOP را برای بیش از ۱ ثانیه لمس کنید.

۳. هنگامی که زودپز در مرحله پیش گرمایش قرار دارد، کلمه "HEAT" روی صفحه نمایش ظاهر می شود. پس از گرم شدن، تایمر شروع به شمارش معکوس می کند. با استفاده از انبر پلاستیکی، غذای خود را با احتیاط به دیگ اضافه کنید.

ظرفیت: هنگامی که از زودپز برای سرخ کردن استفاده می شود، بهتر است به صورت دسته دسته انجام گردد تا از پخت یکنواخت غذا اطمینان حاصل شود.

پختن برنج

منوی RICE: پخت برنج تحت فشار انجام نمی شود.

ظرفیت: از آنجایی که برنج در طول فرآیند پخت افزایش حجم می دهد، هنگام استفاده از منوی RICE، دیگ پخت را بیشتر از علامت ۲/۱ پر نکنید.

استفاده از منوی RICE

زودپز را روی یک سطح صاف و هموار قرار دهید.

دیگ دستگاه را داخل محفظه گرمایش قرار دهید. زودپز را به پریز برق دیواری وصل کنید. زودپز یک صدای بوق ایجاد می کند و صفحه نمایش با چهار خط تیره (---) روشن می شود.

۱. مقدار مورد نظر برنج را اندازه بگیرید.

توجه: ۱ فنجان برنج سفید نپخته برابر است با ۲ فنجان برنج سفید پخته شده (به طور تقریبی). ۱ فنجان برنج قهوه ای نپخته برابر است با ۲ فنجان برنج قهوه ای پخته شده (به طور تقریبی).

۲. برنج اندازه گیری شده را در یک صافی بریزید و برنج را به خوبی زیر آب سرد بشویید. شستن برنج را تا جایی ادامه دهید که آب شفاف شود. این کار باعث حذف نشاسته اضافی می شود که به نرم تر شدن برنج کمک کرده و از چسبیدن دانه های برنج به دیگ جلوگیری می کند. شستن برنج باعث کاهش تجمع آب نشاسته ای و حباب هایی می شود که گاهی در اطراف پوشش و درب سوپاپ ایجاد می شوند و در نتیجه می تواند باعث بیرون پریدن آنها از سوپاپ تخلیه بخار شود.

۳. قبل از قرار دادن دیگ در داخل پایه حرارتی از تمیز و خشک بودن دیگ اطمینان حاصل کنید.

۴. برنج شسته شده را در دیگ بریزید. مقدار آب مورد نیاز برای پخت را اضافه کنید (نسبت استاندارد = ۱ فنجان برنج نپخته: ۱/۵ فنجان آب). اطمینان حاصل کنید که حداقل ۲۵۰ میلی لیتر مایع در داخل دیگ قابل جابجایی ریخته شده است.

۵. درب را روی دستگاه قرار دهید و با چرخش در جهت خلاف جهت عقربه های ساعت در موقعیت LOCKED قفل کنید.

۶. با استفاده از نشانگر، سوپاپ تخلیه بخار را در موقعیت «Seal» قرار دهید.

۷. برای انتخاب منوی پخت برنج روی کلید RICE بزنید و در صورت نیاز زمان را تنظیم کنید.

توجه: برای یافتن تنظیمات مدت زمان پخت و میزان فشار، به راهنمای پخت در صفحه ۱۳ مراجعه کنید.

۸. هنگامی که تنظیمات مورد نظر را انجام دادید، کلید START/STOP را برای بیش از ۱ ثانیه لمس کنید.

۹. قبل از شروع پخت و پز تحت فشار، باید در دیگ زودپز فشار جمع شود. هنگامی که زودپز فشار جمع می کند، کلمه "HEAT" روی صفحه نمایش ظاهر می شود و زمان شمارش معکوس نمی شود. پس از رسیدن به فشار مورد نیاز، کلمه "HEAT" در صفحه نمایش ناپدید می شود و زمان شروع به شمارش معکوس می کند.

۱۰. پس از سپری شدن زمان تنظیم شده برای پخت، دستگاه یک صدای بوق ایجاد می شود و به طور خودکار به حالت KEEP WARM تغییر می کند. بنابراین صفحه نمایش از زمان پخت به یک تایمر جدید تغییر می کند که تا ۴:۰۰ (۴ ساعت) یا تا زمانی که کلید Start/Stop را بیش از ۱ ثانیه لمس کنید، شمارش معکوس انجام می دهد. پس از ۴ ساعت در حالت KEEP WARM، زودپز خاموش می شود.

نکات:

۱. برنج را برای مدت طولانی در دیگ در حالت KEEP WARM نگه ندارید، زیرا برنج خشک می شود و کیفیت خود را از دست می دهد. از ملاقه ارائه شده برای به هم زدن

و سرو برنج استفاده کنید. از ظروف فلزی استفاده نکنید زیرا باعث ایجاد خراش روی پوشش تفلون می شود.

۲. از آنجایی که دانه های برنج می تواند نرم شوند، در پایان فرآیند پخت صبر کنید

۳. نسبت استاندارد برای پخت برنج: ۱ فنجان برنج نپخته؛ ۱/۵ فنجان آب

احتیاط: در طول فرآیند پخت و پز، بخار در زودپز جمع می شود، بنابراین هنگام بلند کردن درب از دستکش آشپزخانه یا دستگیره برای محافظت از دستان خود استفاده کنید.

درست کردن ماست

زودپز را روی یک سطح صاف و هموار قرار دهید.

دیگ دستگاه را داخل پایه گرمایش قرار دهید. زودپز را به پریز برق دیواری وصل کنید. زودپز یک صدای بوق ایجاد می کند و صفحه نمایش با چهار خط تیره (---) روشن می شود.

۱. شیر و مایه ماست را درون دیگ بریزید و خوب مخلوط کنید. دیگ قابل جابجایی را درون دستگاه قرار دهید.

۲. درب دستگاه را روی آن قرار دهید به طوری که علامت با باهم تراز باشند، برای قفل کردن، درب را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا به موقعیت LOCKED برسد.

۳. برای انتخاب منوی درست کردن ماست روی کلید YOGURT ضربه بزنید و در صورت نیاز زمان را تنظیم کنید.

توجه: برای یافتن تنظیمات مدت زمان پخت و میزان دما به راهنمای پخت در صفحه ۱۳ مراجعه کنید.

۴. کلید START/STOP را برای بیش از ۱ ثانیه لمس کنید. زمان شروع به شمارش معکوس خواهد کرد.

۵. پس از سپری شدن زمان پخت تنظیم شده، دستگاه یک صدای بوق ایجاد می کند و خاموش می شود.

این عملکرد همچنین یک گرم کردن شیر قبل از تهیه ماست فراهم می کند. دستگاه پس از اتمام پیش گرمایش خاموش می شود. و قبل از اضافه کردن مایه ماست، اجازه دهید تا شیر کاملاً خنک شود.

حالت گرم نگهدار

زودپز را روی یک سطح صاف و هموار قرار دهید.

دیگ دستگاه را داخل پایه گرمایش قرار دهید. زودپز را به پریز برق دیواری وصل کنید. زودپز یک صدای بوق ایجاد می کند و صفحه نمایش با چهار خط تیره (---) روشن می شود.

۱. غذای پخته شده را درون دیگ قابل جابجایی قرار دهید.

۲. درب دستگاه را روی آن قرار دهید به طوری که علامت با باهم تراز باشند،

برای قفل کردن، درب را در خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا به موقعیت LOCKED برسد.

۳. برای انتخاب منوی گرم نگه دار و در صورت نیاز تنظیم کردن زمان، کلید KEEP WARM را لمس کنید.

توجه: برای یافتن تنظیمات مربوط به مدت زمان پخت، به راهنمای آشپزی در صفحه ۱۳ مراجعه کنید.

۴. کلید START/STOP را برای بیش از ۱ ثانیه لمس کنید. زمان شروع به شمارش معکوس خواهد کرد.

۵. پس از سپری شدن زمان گرم نگه داشتن تنظیم، زودپز یک صدای بوق ایجاد می کند و خاموش می شود.
آشپزی دلخواه

این حالت را می توان به صورت پخت تحت فشار و پخت بدون فشار تنظیم کرد. زودپز را روی یک سطح صاف و هموار قرار دهید. دیگ دستگاه را داخل پایه گرمایش قرار دهید. زودپز را به پریز برق دیواری وصل کنید. زودپز یک صدای بوق ایجاد می کند و صفحه نمایش با چهار خط تیره (- - - -) روشن می شود.

۱. منوی DIY را انتخاب کنید و چراغ حالت DIY روشن می شود.

۲. اگر از کلید Temp. adjust برای تنظیم کردن دما استفاده کنید، دستگاه در حالت پخت بدون فشار کار می کند. و سپس در طول فرآیند پخت، می توان درب دستگاه را برداشت، یا اینکه همواره شیر تخلیه بخار را در موقعیت "RELEASE" قرار دهید.

۳. اگر برای تنظیم حالت فشار، کلید "Pressure adjust" را فشار دهید، دستگاه روی پخت با استفاده از فشار کار می کند. و سپس در حین فرآیند پخت، درب دستگاه باید به درستی بسته شود و شیر تخلیه بخار روی وضعیت "SEAL" تنظیم شود.

۴. سپس دستورالعمل های بالا، مرتبط با پخت بدون فشار یا تحت فشار را رعایت کنید.

تغییر تنظیمات

ایجاد تغییر میان منوها در حین فرآیند پخت آسان است.

کلید START/STOP را بیش از ۱ ثانیه لمس کنید و سپس کلید های منو را لمس کنید تا یک منوی پخت مورد نظر جدید را انتخاب کنید. یک تایمر جدید روی صفحه نمایش چشمک می زند و منوی انتخاب شده نیز شروع به چشمک زدن می کند. زمان، فشار و/یا دمای مورد نظر را انتخاب کنید. کلید START/STOP را بیش از ۱ ثانیه لمس کنید و منوی جدید شروع به پیش گرمایش می کند.

تغییر زمان پخت و پز:

می توانید قبل از شروع فرآیند پخت، با لمس کلید های + و -، مدت زمان پخت را تغییر دهید. به آرامی کلید ها را لمس کنید و رها کنید تا اعداد تغییر کنند. برای تغییر سریع زمان، کلید ها به آرامی لمس کنید و نگه دارید. اگر عدد دما یا زمان مورد نظر

خود را رد کردید، کلید سمت مخالف را فشار دهید.

تغییر فشار:

می‌توانید قبل از شروع فرآیند پخت، با لمس کلید PRESSURE ADJUST قبل از لمس کلید START زودپز، فشار را روی برخی از منوهای از پیش تنظیم شده تغییر دهید.

تغییر دما:

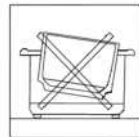
می‌توانید قبل از شروع فرآیند پخت، با لمس کلید TEMP ADJUST قبل از لمس کلید START زودپز، دما را در منوهای خاصی تغییر دهید.

مراقبت و تمیز کردن

تمیز کردن فقط باید زمانی انجام شود که زودپز خنک و از برق جدا شده باشد. قبل از تمیز کردن، اجازه دهید زودپز کاملاً خنک شود. از دیگ داخلی دستگاه روی اجاق گاز، داخل مایکروویو یا داخل فر استفاده نکنید. از دیگ فقط در داخل پایه گرمایش خود دستگاه استفاده کنید. واشر آب بندی و درب دستگاه را با دست در ترکیب آب گرم و صابون بشوید. تمام قسمت ها را کاملاً خشک کنید.

دیگ پخت و پز:

در هنگام خارج کردن دیگ داخلی از پایه حرارتی، همیشه از دو دست استفاده کنید و آن را مستقیماً به سمت بالا بلند کنید. اگر این کار را انجام ندهید ممکن است باعث خراشیدگی در قسمت بیرونی دیگ داخلی شود.



اگر غذا به سطح دیگ می‌چسبد یا می‌سوزد، آن را با آب گرم و صابون پر کنید و بگذارید قبل از تمیز کردن خیس بخورد. از یک کاردک لاستیکی یا نایلونی برای از بین بردن باقی مانده غذا استفاده کنید. در صورت لزوم، از یک پاک کننده که خاصیت خورندگی نداشته باشد و اسکاچ یا برس تمیز کننده نرم استفاده کنید.

اگر لکه های سفید روی سطح دیگ ایجاد شده اند، آن را به مدت ۳۰ دقیقه در محلول سرکه یا آب لیمو و آب گرم خیس کنید، سپس بشوید و خشک کنید.

توجه: هرگز از ظروف فلزی یا وسایل نظافتی روی قابلمه استفاده نکنید، زیرا ممکن است باعث خراشیدگی و آسیب دیدن پوشش تفلون شود.

سطح خارجی

قسمت بیرونی پایه حرارتی را با یک پارچه مرطوب پاک کرده و سپس خشک کنید. از سمباده، پاک کننده ها یا مواد شیمیایی استفاده نکنید، زیرا به سطوح آسیب می‌رساند.

برای جلوگیری از آسیب به زودپز، در هنگام تمیز کاری از مواد تمیز کننده قلیایی استفاده نکنید. فقط از یک پارچه نرم و مواد شوینده ملایم استفاده کنید. هرگز پایه گرمایش را در آب یا هر مایع دیگری غوطه ور نکنید.

جمع کننده بخارات

پس از هر بار استفاده، آب جمع آوری شده را از جمع کننده بخارات خالی کنید. در آب گرم و صابون بشویید.

درب و واشر آب بندی

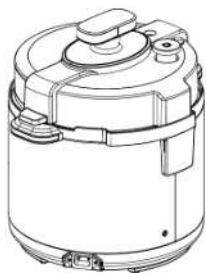
همیشه قبل از هر بار استفاده از دستگاه واشر آن را بررسی کنید. در صورت نیاز واشر آب بندی را برای تمیز کردن جدا کنید. آن را با دست و با آب گرم و صابون تمیز کنید، کاملاً خشک کنید و قبل از استفاده، واشر آب بندی را درون درب قرار دهید. اطمینان حاصل کنید که واشر آب بندی به درستی و به طور ایمن در محل نگهدارنده واشر قرار گرفته باشد. اگر واشر آب بندی در موقعیت صحیح قرار نگیرد، درب نمی تواند آب بندی ایجاد کند و نمی تواند فشار ایجاد کند.

در زمان انبارش، درب زودپز را رو به بالا بگذارید، این کار باعث افزایش طول عمر واشر نیز می شود.

واشر آب بندی سیلیکونی در داخل درب زودپز شما ممکن است به مرور زمان خراب شود. در صورت استفاده منظم، واشر آب بندی ممکن است هر ۱ تا ۲ سال یکبار نیاز به تعویض داشته باشد. برای سفارش قطعات تعویضی با خدمات مشتریان میگل تماس بگیرید.

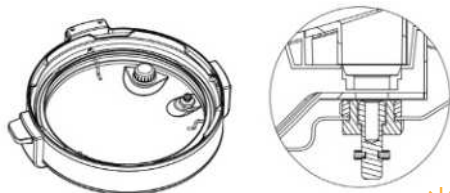
سوپاپ تخلیه بخار

قبل از استفاده از زودپز، اطمینان حاصل کنید که سوپاپ تخلیه بخار عاری از هرگونه باقی مانده غذا است. سوپاپ را برداشته و آن را به آرامی تمیز کنید. قبل از تعویض، از کاملاً خشک شدن آن اطمینان حاصل کنید.



پوشش سوپاپ تخلیه بخار

پوشش سوپاپ تخلیه بخار در قسمت زیرین درب قرار دارد. قبل از استفاده از زودپز، مطمئن شوید که از سوپاپ عاری از هرگونه باقی مانده غذا است. برای تمیز کردن، پوشش را با دقت جدا کرده و با آب گرم و صابون تمیز کنید. پس از اتمام تمیز کاری، پوشش را در جای خود فشار دهید.



سوپاپ ضد انسداد

قبل از استفاده از زودپز، شیر را به آرامی ۲-۳ بار بالا و پایین کنید و مطمئن شوید که عاری از باقی مانده غذاست.

پین قفل درب

قبل از شروع استفاده از زودپز، پین را به آرامی فشار دهید و مطمئن شوید که عاری از باقی مانده غذاست. توجه داشته باشید: ۱. میعانات ممکن است در داخل پایه حرارتی زیر دیگ داخلی جمع شوند. این امری طبیعی است. اجازه دهید که دستگاه خنک شود و سپس با استفاده از پارچه آن را خشک کنید. ۲. همیشه مطمئن شوید که هر یک از اجزاء (دیگ، سوپاپ، واشِر و غیره) قبل از قرار دادن مجدد به زودپز کاملاً خشک شده باشند.

عیب یابی

موضوع	مساله	راه حل
روشن شدن	زودپز من روشن نمی شود	مطمئن شوید که پریز به درستی کار می کند. بررسی کنید که زودپز به برق وصل باشد.
آماده بودن غذا	غذای من خوب پخته نشده بود	- مطمئن شوید که منوی پخت مناسبی را انتخاب کرده اید. - اطمینان حاصل کنید که درب به درستی قرار گرفته و قفل شده است و سوپاپ تخلیه بخار در وضعیت "بسته" (Seal) قرار دارد. - دستور غذا را بررسی کنید تا مطمئن شوید که فشار، دما و مدت زمان پخت مناسبی را انتخاب کرده اید. - مطمئن شوید که برق قطع نشده است. - اطمینان حاصل کنید که دیگ به اندازه کافی مایع برای ایجاد بخار دلخواه و ایجاد فشار دارد. هنگام پخت تحت فشار، باید حداقل ۸ اونس (۲۵۰ میلی لیتر) مایع استفاده شود. هرگز دیگ را بیش از خط "MAX" پر نکنید.

	غذای من بیش از حد پخته شده بود	بررسی کنید که فشار، دما و زمان مناسب انتخاب شده باشد.
برنامه ریزی	آیا می توانم زمانی را برای برنامه Stir Fry تعیین کنم؟	از آنجا که همزدن عملکردی است که عموماً به توجه کامل شما نیاز دارد، ممکن است لازم نباشد. با این حال، در صورت تمایل می توان یک زمان را انتخاب کرد.
	آیا می توانم پس از پختن غذا، عملکرد، زمان یا دما را تغییر دهم؟	بله، برای تغییر منوی پخت، START/STOP را لمس کرده و عملکرد پخت جدیدی را انتخاب کنید. زمان و دمای غذا را به میزان لازم تغییر دهید. دوباره START/STOP را لمس کنید. زمان و دما را می توان در هر زمان تغییر داد.
پخت و پز	آیا می توان از دیگ و درب روی اجاق گاز یا در مایکروفر استفاده کرد؟	استفاده از دیگ و درب آن در فر ایمن نیستند. هیچ کدام را نمی توان روی اجاق گاز یا درون فر استفاده کرد.
	من فرآیند پخت را متوقف کردم و تنظیمات میزان فشار را تغییر دادم و اکنون زودپز دوباره در حال پیش گرمایش است.	اگر یک چرخه پخت متوقف شود و یک چرخه جدید شروع شود، زودپز ممکن است کلمه "HEAT" را تا رسیدن به فشار جدید نشان دهد.
درب	من برای برداشتن درب با مشکل مواجه هستم.	یک ویژگی ایمنی برای جلوگیری از برداشتن درب در زمانی که زودپز تحت فشار است وجود دارد. لطفاً مطمئن شوید که با چرخاندن شیر تخلیه بخار در موقعیت "Release" (باز) فشار دستگاه را کم کنید. برای دستورالعمل های بیشتر به بخش تخلیه فشار دفترچه راهنما مراجعه کنید.

اطلاع رسانی	راه حل
لامپ "LOCK" چشمک می زند	اطمینان حاصل کنید که درب کاملاً بسته و در موقعیت LOCKED قرار گرفته است و علامت ▼ با □ در یک راستا هستند.
نمایش "E1"	زودپز چرخه پخت را متوقف می کند. زودپز را از برق بکشید و با مرکز خدمات میگل تماس بگیرید.
نمایش "E2"	زودپز چرخه پخت را متوقف می کند. زودپز را از برق بکشید و با مرکز خدمات میگل تماس بگیرید.
نمایش "E3"	اگر این کد را هنگام استفاده از یکی از تنظیمات پخت تحت فشار دریافت کردید، احتمالاً درب دستگاه به درستی بسته نشده است. برای حل این مشکل، مراحل زیر را انجام دهید: 1. سوپاپ تخلیه بخار را به موقعیت "Release" بچرخانید و منتظر بمانید تا دستگاه از فشار تخلیه شود. 2. درب دستگاه را بردارید و به زیر آن نگاه کنید تا مطمئن شوید که واشر آب بندی (حلقه لاستیکی بزرگ) به درستی در قسمت زیرین درب محکم شده باشد. 3. اکنون که مقداری از بخار را پس از برداشتن درب آن آزاد کرده اید، اگر به نظر می رسد که ممکن است غذای شما به آب بیشتری نیاز دارد مقدار بیشتری آب به آن اضافه کنید، مواد خود را هم بزنید و دوباره درب را بگذارید، مطمئن شوید که سوپاپ تخلیه بخار در موقعیت "Seal" باشد. 4. دستگاه را حداقل به مدت ۵ ثانیه از برق بکشید و سپس دوباره آن را به برق وصل کنید و تنظیمات خود را دوباره برنامه ریزی کنید تا پخت شروع شود.
نمایش "E5"	این کد زمانی ظاهر می شود که درب یا سوپاپ تخلیه بخار به اشتباه برای تنظیم پخت بدون فشار استفاده می شود. لطفاً توجه داشته باشید که در هنگام استفاده از حالت سرخ کردن Stir Fry هرگز نباید از درب استفاده کرد. هنگام استفاده از درب در حین منوی پخت آرام یا ماست، سوپاپ تخلیه بخار باید در حالت باز یا Release قرار گیرد. اگر در هر یک از این موقعیت ها اعلان E5 را دریافت کردید، هنگام استفاده از حالت Stir Fry یا سرخ کردن، درب دستگاه را بردارید، یا در حین استفاده از پخت آرام یا ماست، درب آن را به درستی قرار دهید و سپس دستگاه را برای حداقل ۵ ثانیه از برق بکشید. دوباره آن را به برق وصل کنید و تنظیمات آشپزی خود را دوباره برنامه ریزی کنید تا پخت شروع شود.

نمایش "E6"

هنگامی که این خطا را در زمان استفاده در صفحه نمایش مشاهده کردید، به این معنا می باشد که دستگاه نتوانسته بخار کافی را جهت فشار و پخت ایجاد کند، جهت حل این مشکل به موارد زیر توجه فرمایید:

۱. مطمئن شوید که سوپاپ تخلیه بخار به حالت بسته یا "Seal" چرخانده شده است. اگر در موقعیت صحیح قرار نداشت، آن را به موقعیت صحیح بچرخانید و به مرحله ۳ زیر بروید.
۲. اگر سوپاپ تخلیه بخار در موقعیت صحیح قرار داشت، آن را در موقعیت "Release" قرار دهید و منتظر بمانید تا دستگاه از فشار تخلیه شود. سپس درب را بردارید و به زیر آن نگاه کنید تا مطمئن شوید که واشر آب بندی (حلقه لاستیکی بزرگ) به درستی در قسمت زیرین درب محکم شده است.
۳. یک فنجان دیگر مایع (آب، آبگوشت و غیره) را به دیگ داخلی اضافه کنید، مواد خود را هم بزنید و دوباره درب آن را ببندید، مطمئن شوید که سوپاپ تخلیه بخار در موقعیت "Seal" قرار دارد.
۴. دستگاه را حداقل به مدت ۵ ثانیه از برق بکشید و سپس دوباره آن را وصل کنید و تنظیمات آشپزی خود را دوباره برنامه ریزی کنید تا فرایند پخت شروع شود.

دور انداختن دستگاه مطابق با اصول زیست محیطی

شما می توانید به حفاظت از محیط زیست کمک کنید!
لطفاً به مقررات محلی توجه کنید. وسایل برقی مستعمل را به مراکز ویژه جمع آوری این دستگاه ها تحویل دهید.



	2. Take off the lid and look underneath to make sure the Sealing Gasket (large rubber ring) is properly secured to the underside of the lid. 3. If your recipe looks like it may need more liquid now that you have released some of the steam after removing the lid, then add more, stir your ingredients, and reattach the lid, making sure the Steam Release Valve is in the "Seal" position. 4. Unplug the unit for at least 5 seconds, and then re-plug it in and re-program your cook settings to begin cooking.
Display "E5"	This code appears when either the lid or Steam Release Valve is being used incorrectly for a non-pressure cook setting. Please note that the lid should never be used when using the Brown/Sauté setting. When using the lid during the Slow Cook or Yogurt settings, the Steam Release Valve must be turned to the open or "Release" position. If you receive the E5 Notification during any of these situations, then simply remove the lid while using Brown/Sauté, or correctly position Steam Release Valve to Release" while using Slow Cooking or Yogurt, and then unplug the unit for at least 5 seconds, re-plug it in and re-program your cook settings to begin cooking.
Display "E6"	If you receive this code while cooking, it means that the Express Crock was unable to generate enough steam to pressurize completely. To resolve, follow the steps below: 1. Make sure that the Steam Release Valve is turned to the closed or "Seal" position. If it was not in the correct position, then rotate it to the correct position and jump to step 3 below. 2. If the Steam Release Valve was in the correct position, then turn it to the "Release" position and wait for the unit to de-pressurize. Then remove the lid and look underneath it to make sure the Sealing Gasket (large rubber ring) is properly secured to the underside of the lid. 3. Add another cup of liquid (water, broth, etc) to the cooking pot, stir your ingredients, and reattach the lid, making sure the Steam Release Valve is in the "Seal" position. 4. Unplug the unit for at least 5 seconds, and then re- plug it in and re-program your cook settings to begin cooking.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help to protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

2. Always make sure that each component (pot, valves, gasket, etc.) is completely dry before you put back into the Pressure Cooker.

TROUBLESHOOTING

Subject	Question	Solution
Power	My Pressure Cooker will not turn on	Make sure outlet is functioning properly. Check that the Pressure Cooker is plugged in.
Doneness of food	My food was undercooked	Make sure you selected the proper cooking setting. Make sure the Lid is properly placed and locked, and that Steam Release Valve in "Seal"(closed) position. Check the recipe to see that the proper pressure, temperature, and time selection were made. Be sure the power was not interrupted. Make sure the Cooking Pot has enough liquid to create desired steam and build pressure. Minimum of 8oz of liquid should be used when pressure cooking. Never fill over the "MAX" line.
	My food was overcooked	Check that the proper pressure, temperature, and time were selected.
Programming	Can I set a time for the Stir Fry program?	Because stir fry is a function that generally requires your full attention this may not be necessary. However, if desired a time can be selected.
	Can I change the cooking function, time or temperature once the food is cooking?	Yes, to change the cooking function, tap-touch SATRT/STOP and select a new cooking function. Change the time and temperature as required for the food. Tap-touch START/STOP again. The time and temperature can be changed at any time.
Cooking	Can the Cooking Pot and Lid be used on top of the stove or in the oven?	The Cooking Pot and Lid are not oven safe. Neither can be used on the stove or in the oven.
	I stopped the cooking process and changed pressure settings, and now the Pressure Cooker is preheating again.	If a cooking cycle is stopped and a new one is started, the Pressure Cooker may display "HEAT" until the new pressure is achieved.
Lid	I am having trouble removing the Lid.	There is a safety feature to keep Lid from being removed while the Pressure Cooker is under pressure. Please make sure to de- pressurize the unit by rotating the Steam Release Valve into the "Release" (open) position. Refer to Releasing Pressure section for further instructions.

NOTIFICATION CODES

Notification	Solution
"LOCK" lamp blinking	Ensure that the Lid is closed completely and in the LOCKED  position, aligning  with  .
Display "E1"	The Pressure Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Pressure Cooker and contact MIGEL after-sales services.
Display "E2"	The Pressure Cooker will stop the cooking cycle. Unplug Pressure Cooker and contact MIGEL after-sales services.
Display "E3"	If you receive this code while using one of the pressure cooking settings, then the lid probably did not close or seal correctly. To resolve, follow the steps below: 1. Rotate the Steam Release Valve to the "Release" position and wait for the unit to de-pressurize.

and replace Sealing Gasket in Lid before use. Ensure the Sealing Gasket is smoothly and securely in place in the gasket holder. If the Sealing Gasket is not in the correct position the Lid will not be able to form a seal and will not be able to gain pressure.

Leave the Lid upturned for storage, as this will also extend the life of the gasket.

The silicon Sealing Gasket on the inside of your Pressure Cooker Lid may deteriorate over time. Sealing Gasket may need to be replaced every 1 – 2 years depending on regular use. Contact customer service to order replacement parts.

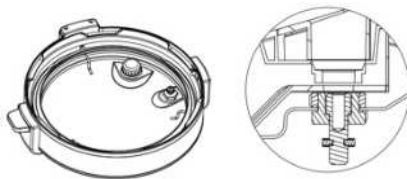
Steam Release Valve

Ensure the Steam Release Valve is clear from debris before you begin using the Pressure Cooker. Remove the valve and gently clean. Ensure it is completely dry before replacing.



Steam Release Valve Cover

The Steam Release Valve Cover is on the underside of the Lid. Ensure it is clear from debris before you begin using the Pressure Cooker. To clean, carefully pull the cover off and clean using warm, soapy water. Press the cover back into its place after cleaning is complete.



Bobber Valve

Gently press the valve up and down 2-3 times and ensure it is clear from debris before you begin using the Pressure Cooker.

Lid Lock Pin

Gently press the pin and ensure it is clear from debris before you begin using the Pressure Cooker.

Note:

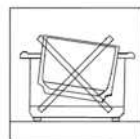
1. Condensation may collect inside the Heating Base under the removable Cooking Pot. This is normal. Allow to cool, and then dry using kitchen cloth.

CARE AND CLEANING

Cleaning should only be carried out when the Pressure Cooker is cool and unplugged. Allow the Pressure Cooker to completely cool before cleaning. Do not use the removable Cooking Pot on the stovetop, inside a microwave oven or inside an oven. Use the pot only inside the Heating Base. Wash the Sealing Gasket and Lid by hand in warm, soapy water. Dry all parts thoroughly.

Cooking Pot:

When removing the Cooking Pot from the Heating Base, always use two hands and lift directly upward. Failure to do so may result in scratching the outside of the Cooking Pot.



If food sticks or burns to the surface of the Cooking Pot, then fill it with hot soapy water and let it soak before cleaning. Use a rubber or nylon spatula to remove stubborn residue. If scouring is necessary, use a non-abrasive cleaner and a nylon scouring pad or brush.

If white spots form on surface of Cooking Pot, then soak it in a solution of vinegar or lemon juice and warm water for 30 minutes. Rinse and dry.

Note: Never use metal utensils or cleaning devices on the Cooking Pot, as this may result in scratching and damaging the non-stick coating.

Exterior

Wipe the exterior of the Heating Base with a damp cloth and polish dry. DO NOT use harsh abrasives, scourers or chemicals, as these will damage the surfaces. To prevent damage to the Pressure Cooker do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Only use a soft cloth and mild detergent. Never immerse the heating base in water or any other liquid.

Condensation Collector

Empty any collected water from the Condensation Collector after each use. Wash in warm, soapy water.

Lid and Sealing Gasket

Always examine the gasket before each use. Remove Sealing Gasket for cleaning as needed. Hand clean using warm, soapy water, dry thoroughly,

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Pressure Cooker into a wall outlet. The Pressure Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Select the DIY function, and the DIY lamp light on in solid.

2. If press "Temp. adjust" key to set the temperature setting, then the unit will working on Non-pressure cooking. And then during the cooking, the lid can be removed, or always set the Steam Release Valve in "RELEASE" position.

3. If press "Pressure adjust" key to set the pressure mode, then the unit will working on Pressure cooking. And then during cooking, the lid **MUST** be close correctly and Steam Release Valve set to "SEAL" position.

4. Then follow the above related instruction for Non-pressure cooking or Pressure cooking.

TO CHANGE A SETTING

It's easy to switch functions during cooking.

Tap-touch the SATRT/STOP button more than 1 second and then Tap- touch the FUNCTION buttons to select the new desired cooking function. A new timer will flash on the Display Screen, and the selected function will also flash. Select the desired time, pressure, and/or temperature. Tap-touch the SATRT/ STOP button more than 1 second and the new function will begin preheating.

To Change the Cooking Time:

You can change the cooking time before cooking begins by tap-touching the + and - buttons before START the cooker. Tap-touch and release to change slowly. Tap-touch and hold to change time quickly. If you pass the desired temperature or time, press the opposite button.

To Change the Pressure:

You can change the pressure on certain pre-set functions before cooking begins by tap-touching the PRESSURE ADJUST button before SATRT the cooker.

To Change the Temperature:

You can change the temperature on certain functions before cooking begins by tap-touching the TEMP ADJUST button before SATRT the cooker.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Pressure Cooker into a wall outlet. The Pressure Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (----).

1. Put milk and yogurt seed into cooking pot, mix them well. inside the removable Cooking Pot.

Capacity: The ideal fill level for your ingredients is between the 1/2 and 2/3 marks. Never fill the Cooking Pot above the MAX line.

2. Place the Lid onto the Pressure Cooker and align with . To lock, rotate counterclockwise to the LOCKED position.

3. Tap- touch the YOGURT button to select YOGURT function and adjust the time and as needed.

Note: See the Cooking Guide on page 13 to find the possible time and temperature adjustments.

4. Tap-touch START/STOP button for more than 1 second. The time will begin to count down.

5. After the set cooking time has elapsed, the Cooker will beep and will turn off. This function also provide a High setting for preheat the milk before make yogurt. The unit will turn off after preheat end. And let the milk cool down entirely before add yogurt seed.

KEEP WARM

Place the Pressure Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Pressure Cooker into a wall outlet. The Pressure Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (----).

1. Put cooked food into cooking pot inside the removable Cooking Pot.

2. Place the Lid onto the Pressure Cooker and align with . To lock, rotate counterclockwise to the LOCKED position.

3. Tap- touch the KEEP WARM button to select KEEP WARM function and adjust the time and as needed.

Note: See the Cooking Guide on page 13 to find the possible time adjustments.

4. Tap-touch SATRT/STOP button for more than 1 second. The time will begin to count down.

5. After the set keep warm time has elapsed, the Cooker will beep and will turn off.

DIY COOKING

This function can be set into Pressure cooking and Non-pressure cooking.

Place the Pressure Cooker on a flat, level surface.

the Steam Release Valve.

3. Ensure the Cooking Pot is clean and dry before placing it inside the Heating Base.

4. Place the washed rice in the Cooking Pot. Add the quantity of water needed for your recipe (Standard ratio – 1 cup of uncooked rice: 1.5 cups of water). Ensure that a minimum of 8oz of liquid is placed inside the removable Cooking Pot.

5. Place the Lid on and lock by rotating counterclockwise to the LOCKED position.

6. Using the finger tab, flick the Steam Release Valve to the “Seal” position.

7. Tap- touch the RICE button to select RICE function and adjust the time and pressure as needed.

Note: See the Cooking Guide on page 13 to find the possible time and pressure adjustments.

8. Once you have made the desired adjustments, if any, tap-touch START/STOP button for more than 1 second.

9. The Pressure Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Pressure Cooker is gaining pressure, “HEAt” will appear on the Display Screen and the time will not count down. When pressure has been reached, “HEAt” will disappear on the Display Screen, and the time will begin to count down.

10. After the set cooking time has elapsed, the Pressure Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you tap-touch the SATRT/STOP button more than 1 second. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Pressure Cooker will turn off.

TIPS:

1. Do not keep rice in the pot for extended periods of time on the KEEP WARM setting, as the rice will become dry and the quality will deteriorate. Use the supplied plastic spoon to stir and serve the rice. Do not use metal utensils, as these will scratch the non-stick coating.

2. As rice grains can be delicate, wait until the end of cooking

3. Standard ratio for cooking rice – 1 cup of uncooked rice : 1.5 cups of water

CAUTION: During cooking, steam will build up in the Pressure Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

YOGURT COOKING

Place the Pressure Cooker on a flat, level surface.

Yogurt	N/A	Yes	Default: 6 hours for Low setting. Can adjust from 5 to 8 hours N/A for high setting.	N/A
DIY	Yes	Yes	Default: 30 minutes Can adjust from 5 to 40 minutes	Yes
Keep Warm	N/A	N/A	Default: 4 hours Can adjust from 30 minutes to 4 hours	N/A

STIR FRY COOKING

This setting does not cook under pressure. It works similarly to standard cooking, requiring dry heat, and therefore does not need the Lid. Place the Pressure Cooker on a flat, level surface. Do not use the Lid with this function. Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Pressure Cooker into a wall outlet. The Pressure Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (----).

1. Tap- touch the STIR FRY button to select STIR FRY function and adjust the time and temperature if necessary, using the + and - buttons.
2. Tap-touch START/STOP button for more than 1 second.
3. When the Pressure Cooker is pre-heating, "HEAt" will appear on the Display Screen. When the temperature has been reached, the timer will start counting down. Using plastic tongs, carefully add your food to the hot pot.

Capacity: When the Pressure Cooker is used to stir fry it may be best to cook in batches to ensure the food is evenly cooked.

RICE COOKING

The RICE function cooks under pressure for faster cooking.

Capacity: Since rice expands during cooking, do not fill Cooking Pot above the 1/2 mark when using the RICE function.

USING THE RICE FUNCTION

Place the Pressure Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Pressure Cooker into a wall outlet. The Pressure Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (----).

1. Measure the desired quantity of rice.

Note: 1 cup uncooked white rice = 2 cups of cooked white rice (approximately).
1 cup uncooked brown rice = 2 cups cooked brown rice (approximately).

2. Place the measured rice in a strainer and wash rice thoroughly under cold water. Wash until the water runs clear. This removes excess starch which helps to achieve fluffier rice, and prevents rice grains sticking to the Cooking Pot. Rinsing the rice reduces the build-up of starchy water and bubbles that sometimes form around the Valve Cover and Lid, which can cause spitting from

4. Tap- touch the SLOW COOK button to select SLOW COOK function and adjust the time as needed.

Note: See the Cooking Guide on page 13 to find the possible time adjustments.

5. Tap-touch START/STOP button for more than 1 second. The time will begin to count down.

6. After the set cooking time has elapsed, the Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you tap-touch the START/STOP button more than 1 second. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Cooker will turn off.

Note: As the SLOW COOK function does not cook under pressure, you can remove the lid during cooking to check your slow cooking progress. Only lift the Lid if necessary. Since slow cooking uses lower temperatures to cook, the Cooker will not recover lost heat very quickly, which may impact cooking times.

CAUTION: During slow cooking, steam may build up in the Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

COOKING GUIDE

Function	Pressure cooking	Temperature select	Cook time	Delay Timer Keep Warm
Rice	No	N/A	Default: 12 minutes for High pressure Can adjust from 10 to 40 minutes.	Yes
Abgoosht	Yes	N/A	Default: 50 minutes for High pressure Can adjust from 30 minutes to 1 hour 30 minutes.	Yes
Tahdig	N/A	Yes	Default: 95 minutes for High setting. Can adjust from 30 minutes to 2 hours	Yes
Chicken/ Soup	Yes	N/A	Default: 30 minutes for High pressure. Can adjust from 20 minutes to 1 hour.	Yes
Tahchin	N/A	Yes	Default: 50 minutes for High setting. Can adjust from 30 minutes to 1 hour 30 minutes	Yes
Slow Cook	N/A	N/A	Default: 3 hours Can adjust from 2 to 6 hours	Yes
Khoresht	Yes	N/A	Default: 50 minutes for High pressure. Can adjust from 30 minutes to 1 hour 30 minutes	Yes
Cake	N/A	N/A	Default: 40 minutes Can adjust from 20 minutes to 1 hour 30 minutes.	Yes
Meat/Bean	Yes	N/A	Default: 50 minutes for High pressure. Can adjust from 40 minutes to 1 hour 30 minutes.	Yes
Stir Fry	N/A	N/A	Default: 30 minutes Can adjust from 15 minutes to 1 hour.	N/A

3. Once you have made the desired adjustments, if any, tap-touch START/STOP button for more than 1 second.
4. When the Pressure Cooker is pre-heating, "HEAT" will appear on the Display Screen. When the temperature has been reached, the timer will start counting down.
5. Put the cake mixture into the cooking pot carefully.
6. Place the Lid onto the Pressure Cooker and align  with . To lock, rotate counterclockwise to the LOCKED position.
7. Using the finger tab, rotate the Steam Release Valve to the "Release" position.
8. After the set cooking time has elapsed, the Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you tap-touch the START/STOP button more than 1 second. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Cooker will turn off.

SLOW COOKING

Capacity: When slow cooking, the ideal fill level for your ingredients is between the 1/2 and 2/3 marks. Never fill the Cooking Pot above the MAX line.

USING THE SLOW COOK FUNCTION

The SLOW COOK function does not use pressure in the cooking process, but some pressure can build inside the unit during cooking. When using this function, ensure the Steam Release Valve is in the "Release" position. This function will cook similarly to standard slow cookers, using lower temperatures and longer cooking times to achieve tender, flavorful meals. Place the Pressure Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Pressure Cooker into a wall outlet. The Pressure Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (----).

1. Place your food and liquid inside the removable Cooking Pot.
2. Place the Lid onto the Pressure Cooker and align ▼ with . To lock, rotate counterclockwise to the LOCKED position.
3. Using the finger tab, rotate the Steam Release Valve to the "Release" position.

Note: Although this setting will not use pressure in the cooking process, some pressure can build inside the unit during cooking. This is why it's important to keep the Steam Release Valve in the "Release" position.

COOKING INSTRUCTIONS

Cooking Tahdig and Tahchin

Place the Pressure Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Pressure Cooker into a wall outlet. The Pressure Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (----).

1. Add washed raw rice, suitable volume of water, and suitable seasoning into the cooking pot, and mix them well.
2. Place the Lid onto the Pressure Cooker and align with . To lock, rotate counterclockwise to the LOCKED position.
3. Using the finger tab, rotate the Steam Release Valve to the "Release" position.
4. Tap- touch the Function buttons to select the TAHDIG or TACHIN function
5. Adjust the cooking time and temperature if necessary. Note: See the Cooking Guide on page 13 to find the possible time and temperature adjustments
6. Once you have made the desired adjustments, if any, tap-touch START/STOP button for more than 1 second.
7. The time on screen will begin to count down.
8. After the set cooking time has elapsed, the Pressure Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you tap-touch the START/STOP button more than 1 second. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Pressure Cooker will go into stand-by mode, and the Display Screen will illuminate with four dashes (----).

CAKE COOKING

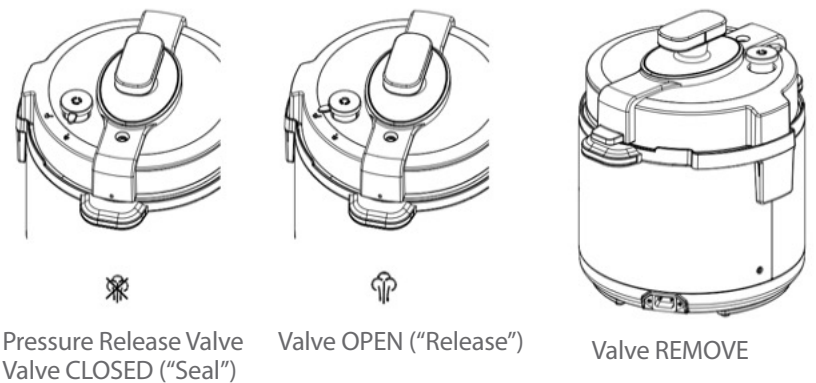
Place the Pressure Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Pressure Cooker into a wall outlet. The Pressure Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (----).

Tips: if want to remove the cake from the cooking pot easy, suggest to apply few cooking oil on the cooking pot at first.

1. Tap- touch the CAKE button to select the CAKE function
2. Adjust the cooking time if necessary. Note: See the Cooking Guide on page 13 to find the possible time adjustments

- During cooking, steam will build up in the Pressure Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.
- To avoid suction when removing or securing the Lid, turn the Steam Release Valve to the "Release" (open) position.

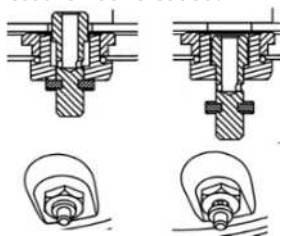


USING THE LID AND STEAM RELEASE VALVE

FUNCTION	PRESSURE COOK	LID REQUIRED	STEAM RELEASE VALVE POSITION
Rice	Yes	Yes	Seal
Abgoosht	Yes	Yes	Seal
Tahdig	No	Yes	Release
Chicken/ Soup	Yes	Yes	Seal
Tahchin	No	Yes	Release
Slow Cook	No	Yes	Release
Khoresht	Yes	Yes	Seal
Cake	No	Yes	Release
Meat/Bean	Yes	Yes	Seal
Stir Fry	No	No	Do not use Lid
Yogurt	No	Yes	Release
DIY	Pressure mode Temperature mode	Yes for pressure mode For temperature mode, depend on the food cooking. See above functions for reference.	Seal for pressure mode. Release for temperature mode.

BOBBER VALVE

When Bobber Valve is in the “UP” position, DO NOT attempt to open the Lid, as the Pressure Cooker is still under pressure. When the Bobber Valve is in the “DOWN” position, the pressure has released.



“UP” position , Pressurized

“DOWN” position, Not pressurized

RELEASING PRESSURE AT THE END OF COOKING

A. Natural Pressure Release Method: After cooking cycle is complete, let Pressure Cooker naturally release pressure through the Bobber Valve. Unit will gradually cool down on its own. Wait at least 10 minutes after cooking has completed, and then, using a kitchen utensil, flick the tab on the Steam Release Valve to the “Release” position. Do not place any part of your hand or body over the steam outlet on top of the valve, as steam is very hot and can scald skin. The pressure has been released when steam is no longer escaping, the Bobber Valve has dropped completely, and the Lid opens freely with minimal force. Never force the Lid open.

B. Quick Pressure Release Method: Using a kitchen utensil, flick the tab on the Steam Release Valve to the “Release” setting. Steam will release rapidly from the Steam Release Valve. Do not place any part of your hand or body over the steam outlet on the top of the valve, as steam is very hot and can scald skin.

CAUTION: Never use this method when cooking foods high in liquid content such as casseroles, beans, stews, stocks and soups. Never use this method when cooking rice, as rice tends to be very delicate. The pressure has been released when steam is no longer escaping, the Bobber Valve has dropped completely, and the Lid opens freely with minimal force. This can take up to 10-20 minutes. Never force the Lid open.

CAUTION:

1. Do not force the Lid to open. If the Bobber Valve has not dropped completely and the lid does not open easily this means that the Pressure Cooker is still under pressure.

counterclockwise to the LOCKED  position.

3. Using the finger tab, rotate the Steam Release Valve to the “Seal” position.

4. Tap- touch the Function buttons to select the desired cooking function

5. Adjust the cooking time and pressure if necessary. Note: See the Cooking Guide on page 13 to find the possible time and pressure adjustments

6. Once you have made the desired adjustments, if any, tap-touch START/STOP button for more than 1 second.

7. The Pressure Cooker needs to gain pressure before pressure cooking can begin. When the Pressure Cooker is gaining pressure, “HEAT” will appear on the Display Screen and the time will not count down. The amount of time the Pressure Cooker takes to gain pressure varies according to humidity and water temperature, but average pressurization time is 13-15 minutes. When pressure has been reached, “HEAT” will disappear on the Display Screen, and the time will begin to count down.

8. After the set cooking time has elapsed, the Pressure Cooker will beep and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will therefore change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you tap-touch the START/STOP button more than 1 second. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Pressure Cooker will go into stand-by mode, and the Display Screen will illuminate with four dashes (----).

TIP:

1. The pressure cooking settings are in the Cooking Guide table on page 13.

2. If the lid is not shut correctly or if the Steam Release Valve is not in the “Seal” position, the Pressure Cooker cannot gain pressure and a NOTIFICATION message will appear in the Display Screen. Ensure that the Sealing Gasket is placed evenly in the lid. See the NOTIFICATION CODES chart on pages 21.

3. It is common for some steam to release through the Bobber Valve during the cooking cycle. This is part of normal operation of the unit.

Note: The Pressure Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 8oz of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

CAUTION: During cooking, steam will build up in the Pressure Cooker, so when lifting the Lid use a kitchen glove or mitt to protect your hand.

potatoes, carrots, etc.) should never go above the 1/2 mark.

Note: The Pressure Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 8oz of liquid is used inside the removable Cooking Pot

PRESSURE COOKING

Pressure cooking is an ideal way to create quick, flavorful meals. Pressure cooking is a method of cooking food in liquid (water, stock, wine, etc.) in a sealed Cooking Pot. The sealed Pressure Cooker retains steam and builds pressure, raising the temperature of the liquid inside the pot above boiling point. The increased temperature of the liquid and the steam results in reduced cooking times.

HIGH Pressure Setting is 6.5 - 10 PSI (45 - 70 kPa). It is suitable for a wide range of foods.

LOW Pressure Setting is 3.3 - 6.5 PSI (23 - 45 kPa). It is more suited to delicate foods like chicken fillet, fish and some vegetables.

KEEP WARM Setting: When cooking time is completed, the Pressure Cooker automatically switches to the KEEP WARM setting to prevent overcooking and to keep your cooked food warm until serving - perfect for busy families, those on the run and those who need flexible meal times. This setting is not hot enough to cook and should only be used to keep warm, cooked food for serving.

Ideal Meals to Pressure Cook: Soups, stocks, casseroles, sauces (e.g., pasta sauces), meat, rice, firm vegetables (beetroot, potatoes) and desserts (e.g., pudding).

Capacity: Never fill the Cooking Pot above the MAX line. Foods that expand during cooking should never go above the 1/2 mark. The Pressure Cooker cannot pressure cook without liquid. Ensure a minimum of 8oz of liquid is used inside the removable Cooking Pot.

CAUTION: Never use the Quick Pressure Release Method when cooking foods high in liquid content, such as casseroles, stocks and soups. See RELEASING PRESSURE instructions on pages 9-10.

Place the Pressure Cooker on a flat, level surface.

Place Cooking Pot inside Heating Base. Plug the Pressure Cooker into a wall outlet. The Pressure Cooker will beep, and the Display Screen will illuminate with four dashes (- - - -).

1. Place your food and liquid inside the removable Cooking Pot.

2. Place the Lid onto the Pressure Cooker and align ▼ with ■. To lock, rotate

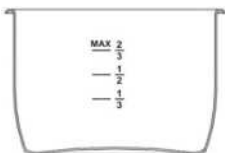
HOW TO USE THE TIME DELAY

This Pressure Cooker allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it.

Note: The DELAY TIMER function is not available on the STIR FRY, KEEP WARM, or YOGURT function. Note: Do not use the DELAY TIMER function when the recipe has perishable ingredients such as meat, fish, eggs, or dairy, as these may spoil.

1. Adjust the Pressure Cooker settings using the instructions on pages 7-17.
2. After setting the cooking time, tap-touch the DELAY TIMER button. The DELAY TIMER lamp will flash, and "0:15" will flash on the Display Screen, to indicate the Pressure Cooker is being programmed on the delay setting.
3. Tap-touch the + and - buttons until you reach the number of hours and minutes you want the cooking process to be delayed (i.e., set the amount of time you wish to delay the cooking cycle). The maximum delay is 4 hours (4:00).
4. Tap-touch START/STOP button for more than 1 second to begin the delay feature. The timer and DELAY TIMER button will stop flashing, while the working lamp will continue flashing. This will indicate that the Pressure Cooker has been set on the DELAY TIMER setting. The Display Screen will countdown the delay time until 0:00 is reached. When 0:00 is reached, the DELAY TIMER lamp will turn off and the working lamp will stop flashing to show that time delay has finished. The word "HEAT" will appear on the display screen until the Pressure Cooker is fully pressurized. When the selected pressure has been reached, the timer will start counting down.

COOKING POT MARKINGS



Inside the removable Cooking Pot are markings to guide the fill level of the Cooking Pot. The word MAX indicates the maximum fill line.

The $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$, and $\frac{2}{3}$ markings are handy guides to use in your recipes.

CAUTION: Never load the Cooking Pot above the maximum ingredient level line marked MAX on the inside of the Cooking Pot.

Foods that expand during cooking (e.g., rice, beans, dried vegetables,

light ON, the working lamp and the time on the screen will flash.

5. Select the desired cook time by using the + and - buttons. Select the desired temperature using the TEMP ADJUST button (if applicable). Select the desired pressure using the PRESSURE ADJUST button. (Please refer to the Cooking Guide chart on page 13 for time and temperature recommendations.

6. Tap-touch the START/STOP button for more than 1 second. The working lamp light ON.

7. For pressure cooking functions, the word "HEAT" will appear on the Display Screen during preheating time. Once the Pressure Cooker is preheated, the selected cooking time will appear on Display Screen.

Note: For pressure cooking functions, 13-15 minutes is the approximate average preheat time. (this time duration is a separate period from the cooking time of each function menu) If food content is larger or very cold, preheat time may take slightly longer.

8. This Pressure Cooker allows you to delay the start of your cooking so that cooking finishes when you need it. See page 6-7 for instructions on the DELAY TIMER function.

9. After the set cooking time has elapsed, the Pressure Cooker will beep again and will automatically switch to the KEEP WARM setting. The Display Screen will then change from the cook time to a new timer that will count up to 4:00 (4 hours) or until you tap-touch the START/STOP button more than 1 second. After 4 hours in the KEEP WARM setting, the Pressure Cooker will turn off.

10. To end a cooking function at any time, tap-touch the START/STOP button more than 1 second.

11. When finished, unplug the Pressure Cooker and wait for it to cool completely before attempting to clean.

12. CAUTION: The Cooking Pot and Heating Base will get very hot while using this Pressure Cooker. Do not touch hot surfaces. Always use pot holders or oven-mitts when using this Pressure Cooker. Always lift the Lid by tilting away from you to avoid the steam.

9. At the end of cooking, the Lid should not be unlocked until all the pressure is released and the “Bobber Valve” has completely dropped. This can be done using the Natural Pressure Release Method or Quick Pressure Release Method, explained on pages 9-10.

10. Tap-touch the Function buttons to select function, related function lamp will light ON.

11. The Time Selection Buttons (+ and -) are used to set the cooking time. To advance slowly, simply tap-touch the + or - button and release. If you have passed the desired time, simply tap-touch the opposite arrow button to return to the desired time.

NOTE: The timer can be selected for all programs and can be changed at any time during cooking by tap-touching START/STOP and selecting a new function.

12. The PRESSURE ADJUST button is used to select desired cooking pressure (HIGH or LOW). Each pre-set cooking setting automatically selects the optimum pressure for that selection, but it can be manually selected with this button (see the Cooking Guide on page 13 for available adjustments).

13. The TEMP ADJUST button is used to select desired temperature (HIGH or LOW). The temperature may only be adjusted on the SLOW COOK, and STIR FRY functions (see the Cooking Guide on page 13 for available adjustments).

14. Tap-touch the START/STOP button for more than 1 second to starts a cooking function. To stop a cooking function, tap-touch the START/STOP button for more than 1 second. Then change from one cooking function to another after cooking has begun.

15. The Display Screen shows how much longer the food needs to cook from the selected time in hours and minutes once the Pressure Cooker is preheated. While the Pressure Cooker is preheating, the display screen will show, “HEAT”.

GETTING STARTED

(NOTE: The Pressure Cooker beeps as each button is pressed.)

1. Add desired ingredients to Cooking Pot. Place Lid on top of Pressure Cooker and align ▼ with . To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with .

2. Plug provided Power Cord into the Power Cord Port of the Pressure Cooker.

3. Plug other end of the Power Cord into a wall power outlet.

4. Tap- touch the Function buttons to select function, related function lamp

A NOTE ABOUT PRESSURE COOKING

Pressure cookers generate steam in order to build pressure. Liquid is needed to create steam. So in order for your Pressure Cooker to build enough pressure to cook your meal, there needs to be enough liquid in the pot to boil and generate steam. One cup – or 8 oz – of liquid (it can be water, chicken broth, etc.) is usually enough liquid to successfully build pressure. If your recipe is too thick or doesn't have enough liquid in it, then you will receive an E6 Notification Code during the cooking cycle.

GETTING TO KNOW YOUR PRESSURE COOKER

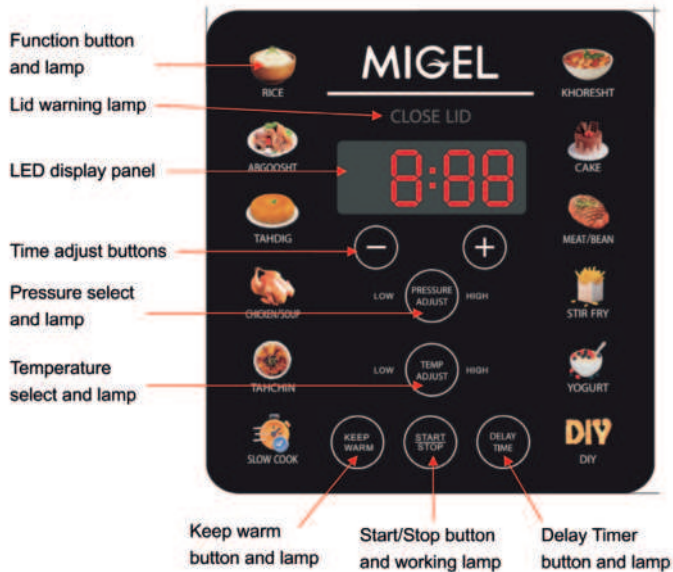
1. Remove the Lid by turning clockwise to unlock, aligning ▼ with . Remove the Sealing Gasket from the Lid and wash the gasket and the Lid in warm soapy water. Dry the Sealing Gasket and Lid thoroughly before reattaching the Sealing Gasket to the Lid. Ensure the Sealing Gasket is smoothly and securely in place in the gasket holder. If the Sealing Gasket is not in the correct position the Lid will not be able to form a seal and will not be able to gain pressure.

2. Remove the Cooking Pot and the Condensation Collector and wash in warm, soapy water. Dry thoroughly before replacing back in the Pressure Cooker.

The Pressure Cooker has been designed with safety in mind and has various safety measures.

1. Pressure will not build if the Lid is not shut correctly and has not sealed.
2. Ensure Lid is in the completely locked position and the ▼ is aligned with .
3. Pressure will not build if the Steam Release Valve has not been switched to the Seal position.
4. Over filling may cause a risk of clogging the valves and developing excess pressure.
5. The gasket and the valves can be removed for cleaning. (See pages 18-19).
6. Once the pressure increases, the Lid should not be opened. Safety sensors ensure the pressure remains within the set range. **Never force the Lid open.**
7. The Steam Release Valve has an extended finger tab, designed to keep the hand away from the top of the valve. Always use a kitchen utensil when operating this tab. See RELEASING PRESSURE Instructions on pages 9-10. Steam Release Valve is designed to be loose-fitting for proper operation.
8. The pressure cooking functions require liquid to work. If the inside of the Cooking Pot does not have enough liquid, a notification will appear on the Display Screen. See NOTIFICATION CODES chart on pages 21.

CONTROL PANEL



HOW TO USE YOUR PRESSURE COOKER

Getting started:

Remove all packing, paper, and cardboard (including any located between the Cooking Pot and Unit Body).

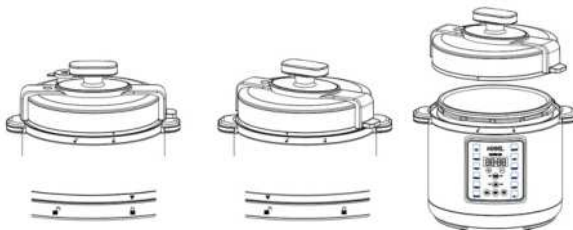
Read and save the literature and be sure to read the service and warranty information.

Assembly:

- Place Cooking Pot into the Unit body
- Place Lid upon Pressure cooker and align ▼ with ■.
- To lock, twist counterclockwise, aligning ▼ with ■.
- To unlock, twist Lid clockwise and align ▼ with ■.

Important: after the process of cooking is done, do not attempt to open the lid until the device is cooled down and the steam is released.

If it is hard to twist the lid, it means that the device is still pressured.



cause injuries.

22. Do not use outdoors.

23. Intended for countertop use only. Keep 6 inches (15.2 cm) clear from the wall and on all sides. Always use appliance on a dry, stable, level surface.

24. Do not let cord hang over edge of table and counter, or touch hot surface.

25. Do not place or near a hot gas or electric burner, or a heated oven, or flammable material.

26. When moving the product, Do not hang up the lid handle directly, please use the body handle in order to preventing the drop of it.

27. WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.

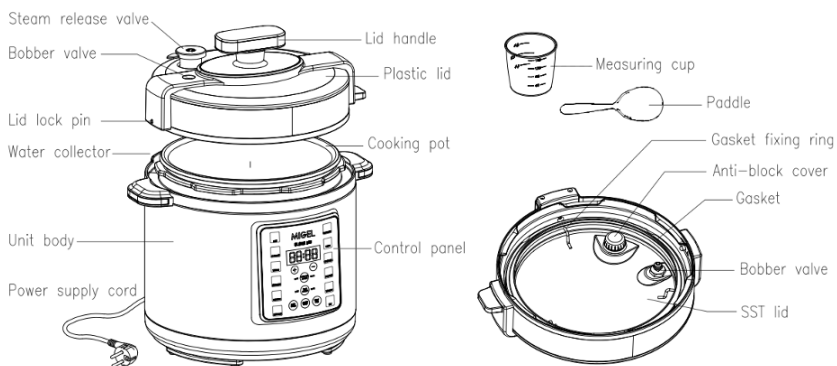
28. Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.

29. Never use the device inside the cabinet or closet.

30. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

PART DESCRIPTION



10. Do not fill the unit over 2/3 full (MAX). When cooking foods that expand during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the unit over ½ full. Over filling may cause clogging unit and developing excess pressure. See page 7, “Cooking Pot Marking”, page 8, 11, 13, 15, 16, “Capacity”.

11. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (Steam Release Valve). Recipes using these items must be followed carefully to avoid problems.

12. Always check the pressure release valves for clogging before use. Clean as necessary.

13. After pressure cooking, do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the lid is difficult to turn, it indicates that the cooker is still pressurized – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. See Operating Instructions: page 4, “Assembly” and Page 9, “Bobber valve”.

14. Never place any part of the body, including face, hands, and arms over the Steam Release Valve. Steam can result in serious burns.

15. Be careful when lifting and removing Lid after cooking. Always tilt the Lid away from you as steam is hot and can result in serious burns. Never place face over the Pressure Cooker.

16. To prevent risk of injury due to excessive pressure, replace Lid Sealing Gasket only as recommended by the manufacturer. See Care and Cleaning instructions, page 18, “Lid and Sealing Gasket”.

17. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

18. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “OFF”, then remove plug from wall outlet.

19. Do not operate this appliance when the power cord or plug damaged or if the appliance malfunctions, is dropped or has been damaged in any manner. Return it to the Authorized Service Station for examination, repair, electric or mechanical adjustment.

20. The use of accessory attachment not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to person.

21. Do not use pressure cooker for other than intended use. Misuse can

When using the electrical appliance, the below basic safety precautions should be followed:

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	1000W
Voltage:	220-240V
Frequency:	50/60Hz
Pot Capacity:	6L
pressure-cooking mode.....	70 kpa



IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read this manual carefully before the first use.

When using this appliance, basic safety precautions must always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using this product. Be sure to follow the instructions
2. This appliance generates heat during use. Do not touch hot surface. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock or injury to person, do not immerse cord, plug, appliance body in water or other liquid.
4. For safety sake, always use a reliably grounded power supply to operate this appliance.
5. Close supervision is necessary when the appliance is in use or when water or oil is hot. Do not use it by children or near children.
6. This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they had been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids or other hot liquids.
8. **CAUTION:** Risk of Electric Shock. Cook only in removable container.
9. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating. See page 4, "Assembly".