

point

Pressure Cooker

POPC5000
User Manual

LIFE MADE EASIER

GB

Thank you for purchasing your new POINT Pressure Cooker. These instructions will help you use it properly and safely. We recommend operating that you spend some time reading this instruction manual in all the safety instructions carefully before use and keep this instruction manual for future reference.

NO

Takk for at du kjøpte din nye POINT Trykkoker. Denne bruksanvisningen vil hjelpe deg med å bruke den på en trygg og riktig måte. Vi anbefaler at du tar deg tid til å lese gjennom hele bruksanvisningen for å bli fortrolig med alle funksjonene som tilbys. Les alle sikkerhetsanvisningene nøye før bruk, og oppbevar bruksanvisningen for fremtidig referanse.

FI

Kiitos, kun valitsit uuden POINT-painekattilan. Nämä käyttöohjeet opastavat sinua käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti. Suosittelemme, että käytät hieman aikaa tämän käyttöoppaan lukemiseen, jotta ymmärrät täysin, mitä toimintoja laitteessa on. Lue kaikki turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä käyttöopas myöhempää tarvetta varten.

DK

Tak for købet af din nye Trykkoger fra POINT. Disse brugervejledninger hjælper dig med at bruge dette apparat rigtigt og sikkert. Vi anbefaler, at du læser denne brugervejledning, så du får en fuld forståelse af hvordan alle funktionerne virker. Læs sikkerhedsforskrifterne grundigt inden brug, og gem denne brugervejledning til senere brug.

SE

Tack för att du har köpt din nya Tryckkokare från POINT. Denna bruksanvisning hjälper dig att använda den på ett säkert och korrekt sätt. Vi rekommenderar att du tar dig tid att läsa igenom denna bruksanvisning för att till fullo förstå alla driftfunktioner som den erbjuder. Läs noga igenom alla säkerhetsinstruktioner före användning och spara bruksanvisningen för framtida bruk.

Instruction manual - English	page	4 - 32
Bruksanvisning - Norsk	side	33 - 62
Käyttöohjeet - Suomi	sivu	63 - 92
Brugervejledning - Dansk	side	93 - 122
Bruksanvisning - Svenska	sida	123 - 152

GB

NO

FI

DK

SE

IMPORTANT PRECAUTIONS

CAUTION

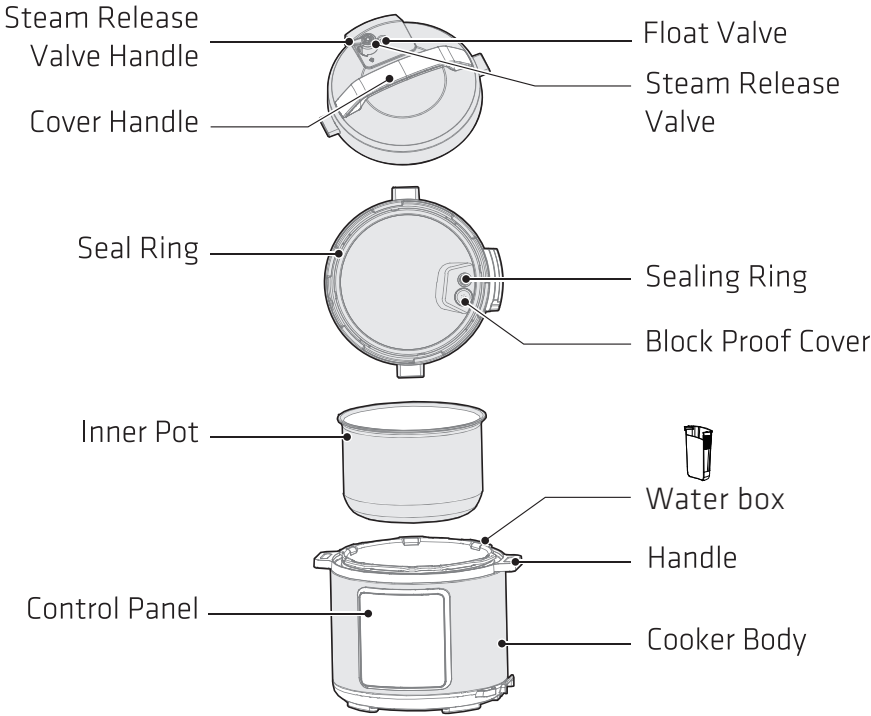
- Read all the instructions
- This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been instructed on the safe use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - a. Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - b. Farm houses.
 - c. By clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - d. Bed and breakfast type environments.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
- Do not immerse any part of the appliance in water or other liquids.
- The pressure regulator allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that it is not blocked.
- The container must not be opened until the pressure has decreased sufficiently.
- The heating element surface is subject to residual heat after use, do not touch.
- Warning: Avoid spillage on the connector.
- Warning: Misuse may cause potential injury.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not put the pressure cooker into a heated oven.
- Move the pressurized pressure cooker with the greatest care. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.

- Do not let children near the pressure cooker when in use.
- Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended.
- This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat. See the instructions for use.
- Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. See the instructions for use.
- Never use your pressure cooker without adding water or food, as this would seriously damage it.
- When cooking meat with skin, such as ox tongue, avoid piercing it after cooking. The skin may swell under pressure, and puncturing it can result in scalding.
- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food spilling out.
- Before each use, check that the valves are not obstructed. See the instructions for use.

- Never use the pressure cooker in its pressurized mode to deep or shallow fry food.
- Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.
- Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer that is indicated as being compatible.
- This appliance must not be used by children.
- Any repairs shall be performed by an authorized service representative.
- Do not fill the unit more than 60% full. For foods that expand during cooking, such as dried vegetables, legumes, beans, and grains, ensure the unit is not filled beyond 50%. Overfilling can risk clogging the pressure limit valve and lead to excess pressure build-up.
- Always ensure a minimum of 250 ml of liquid, such as water or broth, is added to the cooking pot when using the pressure cooker. This ensures sufficient steam is generated to build the necessary pressure for cooking. Note that liquids from ingredients like crushed tomatoes can also contribute to the total volume. Insufficient liquid can lead to inefficient cooking results or appliance faults.
- KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

PRODUCT OVERVIEW



Spoon



Soup Spoon



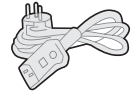
Steaming Rack



Steamer



Measuring Cup



Power Cord Components

NOTE

The pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

QUICK START GUIDE

Tips

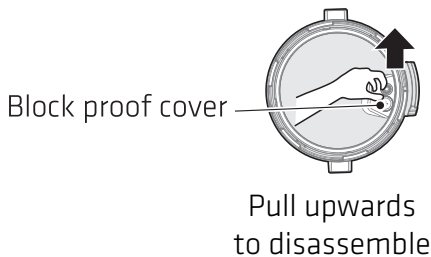
- Please move the product using the handle of the cooker body.
- Please dry any water on the housing cover with cloth.

NOTE

- Steam release valve: Pull the steam release valve outwards from the lid. Clean the internal side of the steam release valve and float valve of the lid with a brush and dry with a cloth at least once a month.
- Sealing ring: Please remove oil and dirt from the sealing ring with detergent and a brush.
- Water storage box: After cooking, the steam may remain in the water storage box of the external pot as water. Water in the box should be removed to prevent bad odors. Please wipe it with a clean cloth.

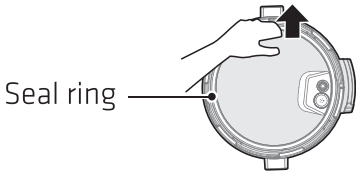
Disassembling and installing the block proof cover

1. Check that the seal ring and block proof cover are correctly installed in the upper cover before each use.
2. After use, please clean the seal ring and around the edge of the block proof cover to prevent the cover from becoming jammed up. Keep it clean to prevent bad odors.

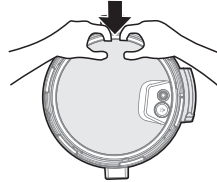


Disassembling and installing the seal ring

1. Please do not pull the seal ring. If distorted, the seal ring may negatively influence the seal and pressurization.
2. Do not use a damaged seal ring; please contact the authorized repair service to have it replaced.



Pull upwards
to disassemble



Press down to
install

Using and Maintaining the Inner Pot

1. Do not use empty

The inner pot may become yellowish and spotted or the bottom distorted if it is empty for a long time.

2. Do not use for long-term food storage, especially for acidic foods or alkali substances

Although the inner pot has excellent anti-corrosion performance, storing these types of substances for a long time may cause a certain degree of corrosion. The suggested 'keep warm' time should not exceed 2 hours.

3. Keep it clean to prolong the service life

Do not immerse it in water for a long period.

Clean the inner pot with soap, mild detergent and warm water to remove dust, oil and dirt.

4. Do not use a metal scourer or other abrasive implements, as this will damage the inner surface of the pot.

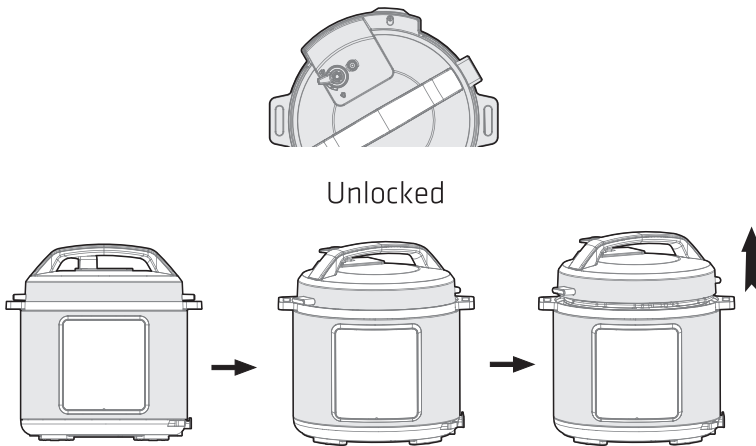
Preparing for Cooking

1 Opening the lid correctly

- Hold the handle of the upper cover, turn it anticlockwise about 30° until the lid is unlocked, and then lift the upper cover.

2 Check that the parts and accessories of the lid are correctly installed

- Check that the float valve and steam release valve are not jammed up, and check that the sealing ring and block proof cover are correctly installed.



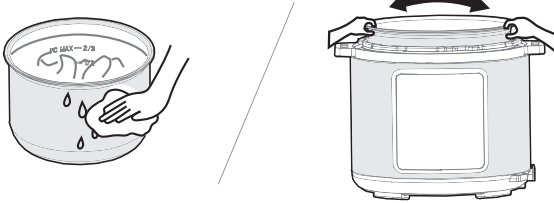
3 Take out the inner pot, and add the ingredients to the inner pot

- The total amount of ingredients should not exceed the Max marked on the inner pot.



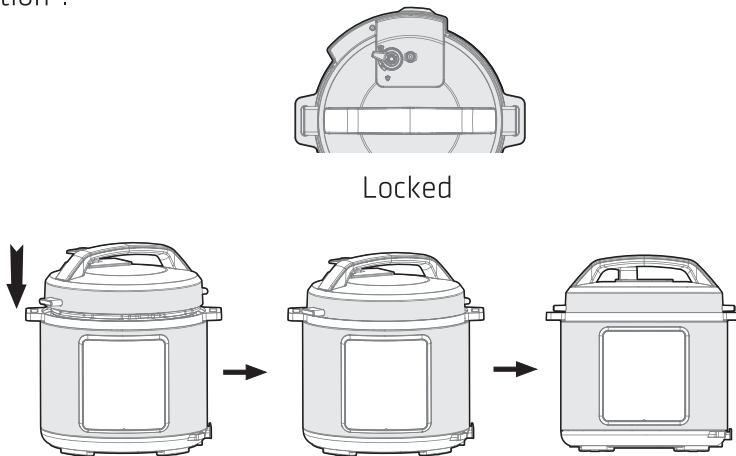
4 Put the inner pot into the cooker

- Wipe to clean the external surface of the inner pot. There should be no foreign objects or water on the inner surface of the electric pressure cooker.
- Turn the inner pot left and right to ensure good contact with the heating plate.



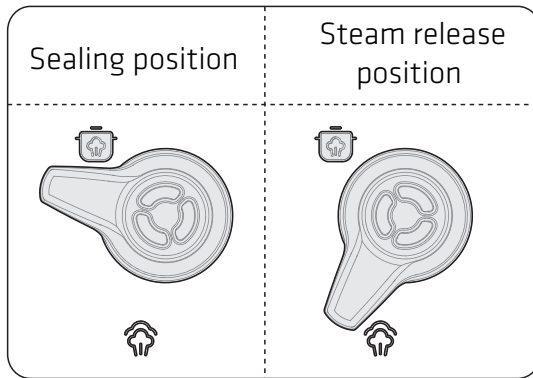
5 Safely close the lid

- Before closing the lid, check that the sealing ring is correctly installed.
- Hold the handle of the upper cover, align the lid to the "unlock position", place the upper cover horizontally onto the cooker body, and turn the upper cover clockwise approximately 30°, to the "lock position".



6 Install the steam release valve correctly

- Turn the steam release valve to the sealed position, which means the electric pressure cooker will maintain its seal.
- For manual release, please turn the steam release valve handle to the release position. The electric pressure cooker keeps releasing the steam; do not hold your hands or face above the steam release opening when steam is releasing;



- Check that the float valve drops down before operating the appliance (before heating, the float valve is down).

NOTE

Pictures are for reference only; the actual product may differ from pictures shown.

General Function

1. Plug in the appliance. If the buttons are inactive when in use, please check that the lid is closed in the correct position. The buttons are inactive if the lid is not closed correctly for product in this series.
2. After cooking, the cooker may automatically enter into the keep warm mode, and the digital screen displays “00:00(0 min), 00:01(1 min), 00:02(2 mins), etc.

NOTE

The suggested keep warm time should not exceed 2 hours.

Tips

- When the cooker is working, it is normal for it to make a “cluck” sound, so please don't be alarmed.
- When cooking small amount of foods, the inner pot might lift up when opening the lid; please shake the lid to drop the inner pot into the cooker body and then remove the lid.

Safely Opening the Lid

1. Cut off the power supply or remove the power plug.

2. Release method

A. Quick release (for foods without fluid) Turn the steam release valve to the release position.

B. Natural release. Let the electric pressure cooker cool down naturally, waiting until the float valve drops down.

3. Open the lid

Turn the upper cover anticlockwise to its limit and lift it with your right hand. Ensure the pressure has fully released before opening, and do not force the lid if it's stuck.

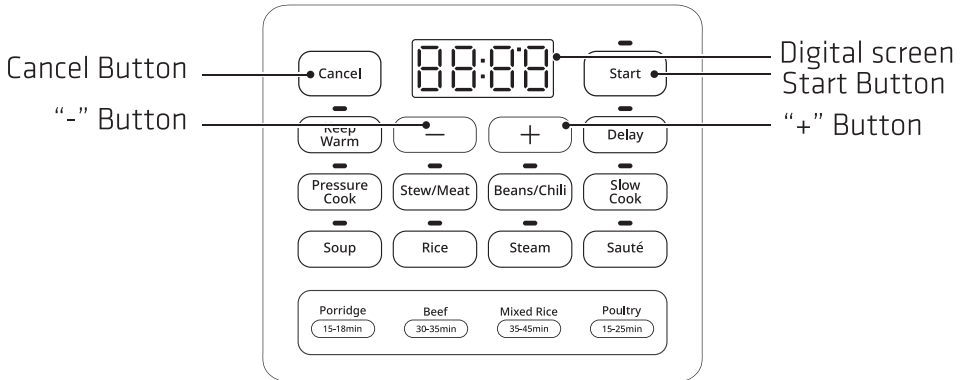
Avoid pulling the steam release valve when turning it. After cooking fluid-containing foods like porridge or soup, don't turn the steam release valve. Switch off the appliance and wait for it to cool naturally until the float valve drops before opening the lid.

4. Thermostat

The power will automatically shut off when the cooking pot temperature reaches the temperature or if the pressure cooker is heating without any food inside.

OPERATIONS

Control panel



COOKING PROGRAM DETAILS

Cooking program name	Default cooking time	Adjustable time	Default temperature	Adjustable temperature	Default pressure	Delayed start from 10min to 24h	Keep warm up to 10h	Lid closed and locked	Lid closed but not locked	Lid open
Pressure cook	35 min	1min -4h	No	No	70kPa	Yes	Yes	•		
Stew/ Meat	35 min	1min -4h	No	No	70kPa	Yes	Yes	•		
Beans/ Chili	30 min	1min -4h	No	No	70kPa	Yes	Yes	•		
Slow Cook	6h	30min -24h	96 °C	No	No	Yes	Yes		•	•
Soup	30 min	1min -4h	No	No	70kPa	Yes	Yes	•		
Rice	12 min	1min -4h	No	No	70kPa	Yes	Yes	•		
Steam	15 min	1min -4h	No	No	70kPa	Yes	Yes	•		
Sauté	30 min	1min -1h	150 °C	No	No	No	No			•

COOKING GUIDE FOR RICE

Measuring cups of rice	Weight of rice	Measuring cups of water	Serves
2	320g	2.4	3-4
4	640g	4	5-6
6	960g	6.5	8-10
8	1280g	8	13-14
10	1600g	9	

“Cancel” button

Press the “Cancel” button to cancel the preset program at any time

“Start” button

Press the “Start” button to start the cooking.

"Pressure cook" program

The Pressure-cooking setting can be used to prepare various foods, such as porridge, beef, mixed rice, poultry, etc. The cooking time can be adjusted according to the specific type of food.

1. Place the ingredients in the cooking pot. Securely close and lock the lid.
2. Press the "Pressure cook" button to display the default cooking time. Adjust the time as needed using "+" or "-".
3. Press "Start" button to initiate the cooking program. The appliance will enter the pre-heating phase, indicated by "On" on the screen.
4. During the pre-heating process, pressure builds up in the appliance and raises the float valve. The lid cannot be opened without releasing the pressure first.
5. When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to the cooking phase. The screen displays the countdown timer.
6. At the end of the countdown, the appliance beeps and switches automatically to the keep warm mode, showing the timer on the screen.
7. Press the "Cancel" button to stop the program at any time.
8. Turn the Exhaust Valve Handle to release the pressure. When the float valve is down, turn the lid knob anticlockwise and open the lid.

Pressure Cook Program and Recommended Times

The "Pressure Cook" program can be used to prepare a variety of dishes. Here are the recommended cooking times for specific ingredients:

- Porridge: 15-18 minutes
- Beef: 30-35 minutes
- Mixed Rice: 35-45 min
- Poultry: 15-25 min

"Stew/Meat" program

The Stew setting provides a long simmer for stews and other dishes that require a long cooking time. It helps achieve tender, juicy meats and stews, with "fall off the bone" tenderness.

1. Place the ingredients in the cooking pot. Securely close and lock the lid.
2. Press the "Stew/Meat" button to display the default cooking time. Adjust the time as needed using "+" or "-".
3. Follow steps 3-7 from the Pressure cook program.

"Beans/Chili" program

This mode can cook soaked or unsoaked dry beans in less than an hour. Ensure the beans are covered with at least 1.25 cm of water, and do not fill the pot more than halfway to accommodate bean expansion. This setting can also be used to quickly and easily prepare a pot of chili.

1. Place the ingredients in the cooking pot. Securely close and lock the lid.
2. Press the "Beans/Chili" button to display the default cooking time. Adjust the time as needed using "+" or "-".
3. Follow steps 3-7 from the Pressure cook program.

"Slow Cook" program

The Slow Cook setting is ideal for dishes that require long and slow cooking. You can begin cooking in the morning before work and enjoy your meal when you return home.

1. Place the ingredients in the cooking pot. Securely close and lock the lid.
2. Press the "Slow Cook" button to display the default cooking time. Adjust the time as needed using "+" or "-".
3. Press "Start" button to start the cooking program. The screen displays the countdown.
4. At the end of the countdown, the appliance beeps and switches automatically to the keep warm mode, showing the timer on the screen.
5. Press the "Cancel" button to stop the program at any time.

"Soup" program

The Soup setting offers a low-temperature simmer, perfect for creating soups and broths with a rich depth of flavor.

1. Place the ingredients in the cooking pot. Securely close and lock the lid.
2. Press the "Soup" button to display the default cooking time. Adjust the time as needed using "+" or "-".
3. Follow steps 3-7 from the Pressure cook program.

"Rice" program

The Rice setting is suitable for cooking white rice as well as other varieties like multigrain or brown rice. Note that these rice types may require an adjusted cooking time of 35-45 minutes. Ensure the inner pot is filled less than halfway to allow for rice expansion. For optimal results, wait for the natural steam release to achieve soft and delicious rice.

1. Before cooking, measure out the rice using the measuring cup provided and rinse the rice.
2. Distribute the rinsed rice evenly over the surface of the pot.
3. Add 1.2 times the amount of rice of water into the pot.
4. Securely close and lock the lid.
5. Press the "Rice" button to display the default cooking time. Adjust the time as needed using "+" or "-".
6. Follow steps 3-7 from the Pressure cook program.

"Steam" program

The Steam setting is perfect for steaming vegetables, meats, seafood, or reheating food on the steaming rack. Add at least 600 ml of water to the inner pot, place the food on the steaming rack, and then insert it into the pot. Ensure the water level is below the rack so it doesn't touch the food while boiling. After cooking, turn the steam release valve counterclockwise for a quick steam release to prevent overcooking.

1. Place appropriate amount of water in the cooking pot, put your ingredients in the steam basket, and place steam rack in the cooking pot, then place the steam basket on the steam rack.

- Securely close and lock the lid.
2. Press the "Steam" button to display the default cooking time. Adjust the time as needed using "+" or "-".
 3. Follow steps 3-7 from the Pressure cook program.

"Sauté" program

The Sauté setting offers high temperatures ideal for quickly cooking vegetables and browning meat. The cooking time can be adjusted based on the specific dish.

1. Press the "Sauté" button to display the default cooking time. Adjust the time as needed using "+" or "-".
2. Press "Start" button to start the cooking program. The screen displays the countdown.
3. Place the ingredients in the cooking pot.
4. Cook the ingredients according to your personal preferences, without using the lid.
5. At the end of the countdown, the appliance will beep and the screen will display "OFF". Alternatively, you can press the "Cancel" button to stop the program at any time during the countdown.

"Delay" function

The Delay function allows you to preset the appliance to begin cooking at a later time.

1. Select any program, except for the "Sauté" program, by following the steps outlined above.
2. Before starting the selected program, press the "Delay" button. The screen displays the default time for delayed start.
3. Adjust the delay time using the "+" or "-" buttons.
4. Press the "Start" button. The screen will display a countdown to the delayed start. Once the set time has elapsed, the appliance will automatically begin cooking.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean after each use.
2. Before cleaning and maintenance, please unplug the power cord and wait until the product cools.
3. Remove the lid and inner pot, clean with detergent first, then rinse with water, and wipe dry with a soft cloth.
4. Clean the internal side of the lid with water. The seal ring, block proof cover, steam release valve core and float valve can be removed for washing. Ensure that they are correctly re-installed after washing, and then dry the internal side of lid with a cloth.
5. Wipe the cooker body clean with a cloth.
Never soak the cooker body in water or spray water into it.

Daily Check and Maintenance










To use the product safely and give it a longer service life, please carefully check and maintain it.

Problem	Solution
<ul style="list-style-type: none">• The power cord and plug are expanded, deformed, damaged or its color has changed.• Part of the power cord and plug is hotter.• The power cord is flexible with a discontinuous power supply.• The electric pressure cooker is heating abnormally and generating a bad odor.• There is an abnormal noise or vibration when the power is on.	Stop using it and have it repaired by the authorized repair center.
<ul style="list-style-type: none">• There is dust or dirt on the plug or socket.	Remove the dust or dirt.

Safety Precautions

To avoid personal injury and property loss, be sure to observe the following safety precautions.

- Symbol meanings:

 Means “Forbidden” items	 Generally Forbidden	 Disassembly Forbidden	 Wet Hands Forbidden
	 Contact Forbidden	 Spraying Water Forbidden	
 Means “Mandatory” items	 Must be executed	 Remove the power plug	

- There are two danger levels caused by improper use if the following warnings are ignored.



Warning

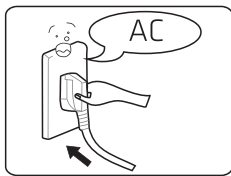
It may possibly cause death or serious injury if the warning is ignored.



Caution

It may cause physical injury or property damage if the caution is ignored.

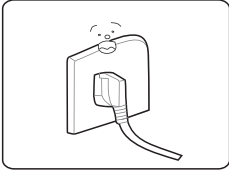
WARNING



Use the correct power outlet (refer to the label)

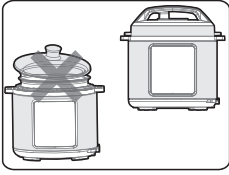
- Failure to use correct electrical rating can cause fire or electric shock.
- Danger of fire if a bad socket is used.





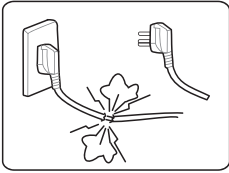
One socket alone should be used

- A socket with a rated current of more than 10 A with a grounding wire should be used alone.
- If shared with other electrical appliances, the socket may cause abnormal heat and result in fire.



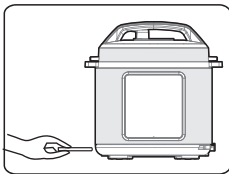
It is strictly prohibited to use other lids

- It is strictly prohibited to use other lids for heating, and in the (switching on) process, the use of non-original lid is not allowed.
- This may cause electric shock or safety hazards.



Stop using if the power cord is damaged

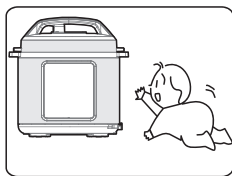
- If the Power Cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



Do not insert foreign objects

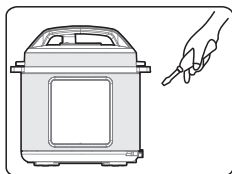
- It is prohibited to insert metal utensils, needles and other foreign matter into the gap.
- This may cause electric shock or problems with movement.





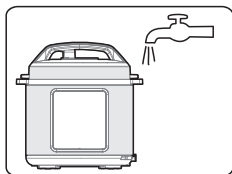
Place the appliance in a location out of reach of infants

- Place the appliance in a location out of reach of infants.
- To avoid electric shock and scalding.



Modification is prohibited

- Modification or repair by non-professionals is prohibited.
- Violation may cause a fire or electric shock.
- Repair or replacement of parts shall be made in a designated service center.



Products may not be immersed in or sprinkled with water

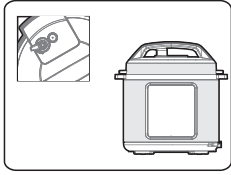
- Doing so could cause electric shock and electrical short circuiting.



Warning on opening the lid

- When the electric pressure cooker is not working, there isn't pressure in the pot, and the float valve is down.
- When the electric pressure cooker is working, pressure in the cooker rises, and float valve ascends; do not force open the lid before the pressure has been completely released.
- If it is difficult to open the lid, please do not force it open, otherwise it may cause scalding or physical injury.



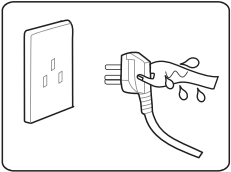


Check periodically

- Be sure to check the block proof cover and steam release valve core periodically to make sure that they are not blocked.
- Do not cover the steam release valve with heavy object or replace it with other objects.

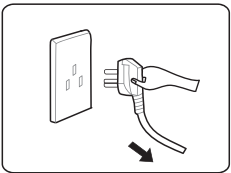


⚠ CAUTION



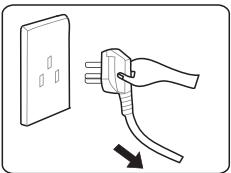
Never pull the plug with a wet hand

- To avoid electric shock.



When pulling the plug, you must pinch the plug

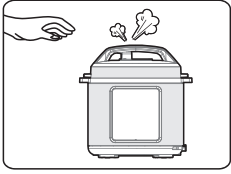
- When pulling the plug, you must pinch the plug.
- Do not pull the power cord, otherwise it will damage the cord, causing electric shock and short circuit.



Unplug when not in use

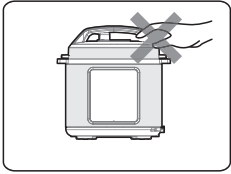
- Otherwise, it may lead to electric leakage, fire or failure.





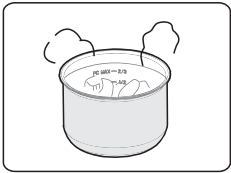
When the cooker is working, never move your hands close to the steam release valve.

- When cooking is in progress, never move your hands close to the steam release valve to avoid burns.
- During cooking, do not cover the vent with a cloth and other items.



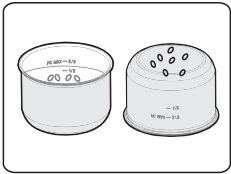
When the cooker is working, please do not touch the lid

- When the cooker is working, the lid becomes very hot. Do not touch it.
- It may cause scalding.



The total amount of food and water cannot exceed the Max mark

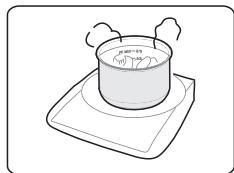
- The total amount of food and water cannot exceed the Max mark, otherwise food may overcook, or it may cause a malfunction.



Do not use a pot other than the dedicated pot

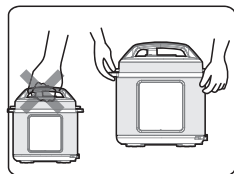
- When there is a foreign object on the bottom of the pot and heating plate surface, remove the foreign object before use.
- It may cause overheating and problems with the appliance's function etc.





Do not put the inner pot on other appliance for heating

- In order to avoid deformation or fault.
- Please use the special inner pot.



When moving the product, please hold the handle of cooker body

- When moving the product, do not directly hold the handle of the lid to prevent the lid from dropping.



Do not use in the following locations

- Do not use in unstable locations.
- Do not use in locations near water and fire.
- Do not use near walls and furniture.
- Do not use it in locations exposed to direct sunlight and oil splatter.
- Do not use on the stove to prevent fire.



Environment for Storing the Product

- Periodically clean the cooker and remove oil and dirt if it is stored on the table.
- Store the electric pressure cooker 30 cm away from other kitchen appliances.

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. You are advised to read the tables below carefully in order to save you time and money calling the service center.

S/N	Problem	Reason	Solution
1	Difficult to close the lid	<ul style="list-style-type: none"> Sealing ring not installed properly 	<ul style="list-style-type: none"> Position the sealing ring correctly
		<ul style="list-style-type: none"> The float valve clamps the push rod 	<ul style="list-style-type: none"> Lightly push the push rod
2	Difficult to open the lid	<ul style="list-style-type: none"> Float valve is in the popped-up position 	<ul style="list-style-type: none"> Press the float valve lightly with a chopstick.
		<ul style="list-style-type: none"> There is pressure inside the cooker 	<ul style="list-style-type: none"> Open the lid after the pressure is completely released.
3	Steam leaks from the lid	<ul style="list-style-type: none"> Sealing ring is installed improperly 	<ul style="list-style-type: none"> Install the sealing ring as required
		<ul style="list-style-type: none"> Food debris attached to the sealing ring 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the sealing ring
		<ul style="list-style-type: none"> Sealing ring is damaged 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the sealing ring
		<ul style="list-style-type: none"> The lid is not closed correctly 	<ul style="list-style-type: none"> Close the lid correctly

S/N	Problem	Reason	Solution
4	Steam leaks from the float valve.	• Food debris attached to the float valve gasket	• Clean the float valve gasket
		• Float valve gasket is worn out	• Replace the float valve gasket
5	Float valve unable to rise	• Too little food and water are placed in the inner pot	• Add water and food according to the recipe
		• Steam leaks from the lid or exhaust valve	• Send to the service center for repair
6	Steam comes out from the steam release valve non-stop	• The steam release valve is in sealing position	• Turn the steam release valve to the sealing position
		• Pressure control fails	• Send to the service center for repair
7	Power indicator doesn't light up	• Power socket has poor electrical contacts.	• Please check the power socket
8	All indicators flash	Display screen displays E1	• Bottom sensor fault • Send to the service center for repair
		Display screen displays E2	
		Display screen displays E8	• Pressure switch fault • Send to the service center for repair

S/N	Problem	Reason	Solution
9	Rice half cooked or too hard	• Too little water	• Add water accordingly
		• Lid opened prematurely	• After the cooking cycle finishes, leave the lid on for 5 more minutes.
10	Rice too soft	• Too much water	• Reduce water accordingly

- If the fault is not resolved after following the troubleshooting steps above, please contact the retailer or authorized service center for repair.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This symbol on the product or in the instructions means that your electrical and electronic equipment should be disposed of at the end of its life separately from your household waste. There are separate collection systems for recycling in the EU. For more information please contact the local authority or your retailer where you purchased the product.

SPECIFICATIONS

Product Model	POPC5000
Capacity	5.7L
Power Supply	220-240V~ 50/60Hz
Rated Power	1000W
Working Pressure	70 kPa
Keep Warm Temperature	60°C~80°C

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 21 00 40 00

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
T: 08 517 66 000

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

⚠ FORSIKTIG

- Les alle instruksjonene
- Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. Ikke bruk utendørs.
- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har blitt instruert om sikker bruk av apparatet av en ansvarlig person for deres sikkerhet.
- Barn bør være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet er ment å brukes i husholdnings- og lignende applikasjoner som:
 - a. Ansatte kjøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer.
 - b. Gårdshus.
 - c. Av kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer.
 - d. Bed and breakfast type miljøer.

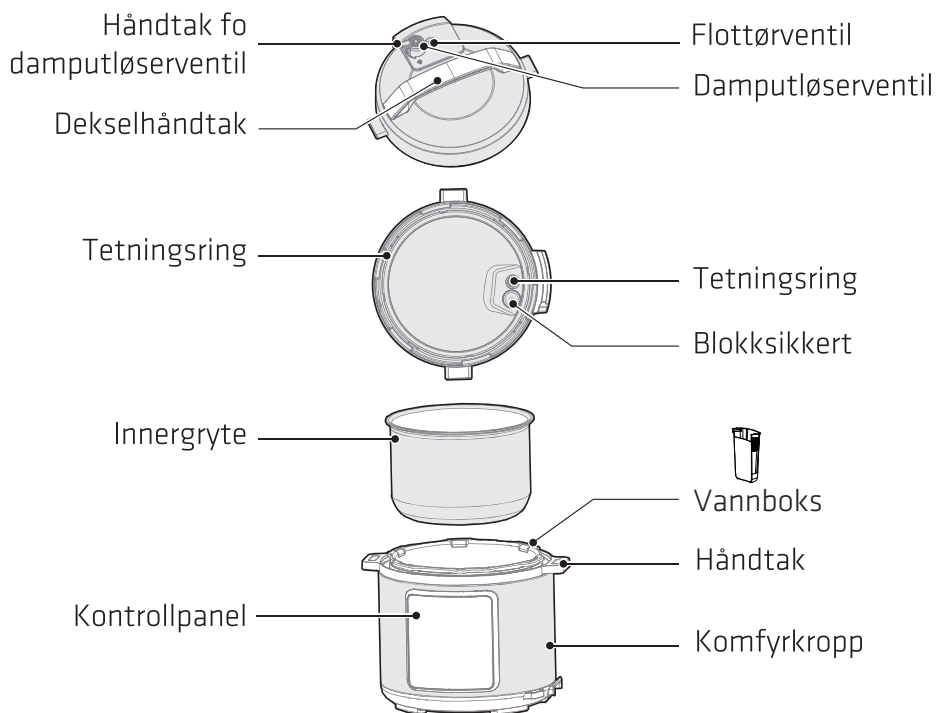
- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes servicerepresentant eller lignende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Slå av og koble fra apparatet før rengjøring, vedlikehold eller flytting og når det ikke er i bruk.
- Ikke senk noen del av apparatet i vann eller andre væsker.
- Trykkregulatoren som tillater utslipp av damp, bør kontrolleres regelmessig for å sikre at den ikke er blokkert.
- Beholderen må ikke åpnes før trykket har sunket tilstrekkelig.
- Varmeelementets overflate er utsatt for restvarme etter bruk, ikke berør.
- Advarsel: Unngå søl på kontakten.
- Advarsel: Feil bruk kan forårsake potensiell skade.
- Enheten er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Ikke sett trykkokeren inn i en oppvarmet ovn.
- Flytt trykkokeren med største forsiktighet. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene og knottene. Om nødvendig, bruk beskyttelse.

- Ikke la barn komme i nærheten av trykkokeren når den er i bruk.
- Ikke bruk trykkokeren til andre formål enn det den er beregnet for.
- Dette apparatet lager mat under press. Det kan oppstå skålding ved upassende bruk av trykkokeren. Pass på at komfyren er ordentlig lukket før du tilfører varme. Se bruksanvisningen.
- Aldri tving å åpne trykkokeren. Ikke åpne før du har forsikret deg om at det indre trykket har falt helt. Se bruksanvisningen.
- Bruk aldri trykkokeren uten å tilsette vann eller mat, da dette vil skade den alvorlig.
- Ikke fyll komfyren mer enn 2/3 av kapasiteten. Når du tilbereder matvarer som utvider seg under tilberedning, som ris eller dehydrerte grønnsaker, må du ikke fylle komfyren til mer enn halvparten av dens kapasitet.
- Etter tilberedning av kjøtt med et skinn (f.eks. oksetunge) som kan swelle under påvirkning av trykk, må du ikke stikke kjøttet med hovent skinn, da du kan bli skåldet.
- Når du tilbereder deigaktig mat, rist komfyren forsiktig før du åpner lokket for å unngå at mat søler ut.

- Før hver bruk, sjekk at ventilene ikke er blokkert. Se bruksanvisningen.
- Bruk aldri trykkokeren i trykkmodus til frityrsteking av mat.
- Ikke tukle med noen av sikkerhetssystemene utover vedlikeholdsinstruksjonene som er spesifisert i bruksanvisningen.
- Bruk kun produsentens reservedeler i samsvar med den aktuelle modellen. Bruk spesielt en kropp og et lokk fra samme produsent som er angitt som compatible.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
- Alle reparasjoner skal utføres av en autorisert servicerepresentant.
- Ikke fyll enheten mer enn 60 %. For matvarer som utvider seg under tilberedning, som f.eks tørkede grønnsaker, belgfrukter, bønner og korn, sørg for at enheten ikke fylles mer enn 50 %. Overfylling kan risikere å tette trykkbegrensningsventilen og føre til overtrykkoppbygging.

- Sørg alltid for at minimum 250 ml væske, for eksempel vann eller buljong, tilsettes gryten når du bruker trykkokeren. Dette sikrer at det genereres tilstrekkelig damp til å bygge det nødvendige trykket for matlaging. Merk at væsker fra ingredienser som knuste tomater også kan bidra til det totale volumet. Utilstrekkelig væske kan føre til ineffektive kokeresultater eller feil på apparatet.
- BEHOLD DISSE INSTRUKSJONENE FOR FREMTIDIG REFERANSE.

PRODUKTOVERSICHT



Skje Suppeskje



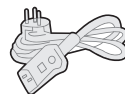
Dampende stativ



Steamer



Målekopp



Strømledningskomponenter

NOTE

Bildene i denne håndboken er kun for forklaringsformål. Ethvert avvik mellom det virkelige objektet og illustrasjonen på tegningen skal være underlagt det virkelige motivet.

HURTIGSTARTGUIDE

Tips

- Vennligst flytt produktet ved hjelp av håndtaket på komfyrhuset.
- Vennligst fjern vannet fra husdekselet med en klut.

NOTE

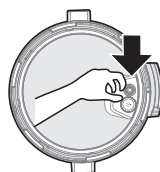
- Damputløserventil: Trekk ut damputløserventilen utover fra lokket. Rengjør innsiden av damputløserventilen og flyteventilen på lokket med en børste og tørk med en klut minst en gang i måneden.
- Tetningsring: Fjern olje og smuss fra tetningsringen med rengjøringsmiddel og en børste.
- Vannoppbevaringsboks: Etter tilberedning kan dampen forbli i vannoppbevaringsboksen til den eksterne kjelen som vann. Vann i boksen bør fjernes for å forhindre dårlig lukt. Tørk av den med en ren klut.

Demontering og montering av det blokksikre dekselet

1. Kontroller at tetningsringen og det blokksikre dekselet er riktig installert i det øvre dekselet før hver bruk.
2. Etter bruk må du rengjøre tetningsringen og rundt kanten av det blokksikre dekselet for å forhindre at dekselet setter seg fast. Hold den ren for å unngå dårlig lukt.



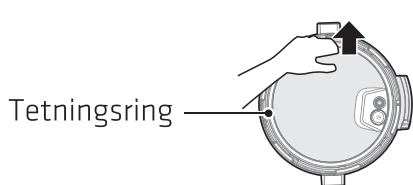
Demonter
Trekk den ut oppover



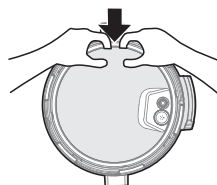
Installer
Trykk den ned
for å installere

Demontering og montering av tetningsringen

1. Vennligst ikke trekk i tetningsringen. Hvis den er forvrent, kan tetningsringen påvirke tetningen og trykksettingen negativt.
2. Ikke bruk den skadede tetningsringen. kontakt den autoriserte reparasjonstjenesten for å få den erstattet.



Demonter
Trekk den ut oppover



Installer
Trykk den ned
for å installere

Bruk og vedlikehold av den indre potten

1. Ikke tøm

Den indre potten kan bli gulaktig og flekkete eller bunnen forvrent hvis den står tom over lengre tid.

2. Ikke bruk til langtidslagring av mat, spesielt ikke for sure matvarer eller basiske stoffer

Selv om den indre potten har utmerket anti-korrosjonsytelse, kan lagring av denne typen stoffer i lang tid forårsake en viss grad av korrosjon. Den foreslåtte "holde varmen"-tiden bør ikke overstige 2 timer.

3. Hold den ren for å forlenge levetiden

Ikke senk den i vann over lengre tid.

Rengjør innergryten med såpe, mildt vaskemiddel og varmt vann for å fjerne støv, olje og skitt.

4. Ikke bruk en metallskure eller andre slipende redskaper, da dette vil skade den indre overflaten av gryten.

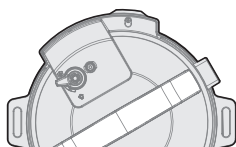
Forberedelse til matlaging

1 Åpne lokket på riktig måte

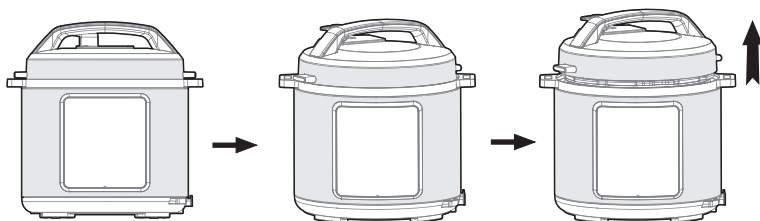
- Hold i håndtaket på det øvre dekselet, vri det mot klokken ca. 30° til lokket låses opp, og løft deretter det øvre dekselet.

2 Kontroller at delene og tilbehøret til lokket er riktig installert

- Kontroller at flottørventilen og damputløserventilen ikke sitter fast, og kontroller at tetningsringen og det blokksikre dekselet er riktig installert.



Ulåst



3 Ta ut den indre kjelen, og tilsett ingrediensene i den indre kjelen

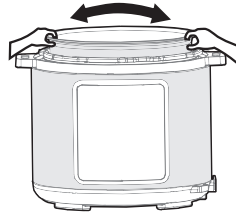
- Den totale mengden ingredienser bør ikke overstige maks merket på innergryten.



Brukbar kapasitet=2/3
kapasitet

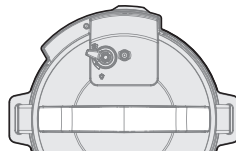
4 Sett den indre kjelen inn i komfyren

- Tørk for å rengjøre den ytre overflaten av den indre potten. Det skal ikke være fremmedlegemer eller vann på innsiden av den elektriske trykkokeren.
- Drei den indre kjelen til venstre og høyre for å sikre god kontakt med varmeplaten.

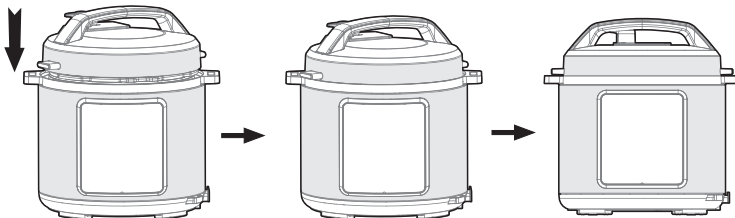


5 Lukk lokket trygt

- Før du lukker lokket, kontroller at tetningsringen er riktig installert.
- Hold i håndtaket på det øvre dekselet, juster lokket til "ulåst posisjon", plasser det øvre dekselet horisontalt på komfyrhuset, og vri det øvre dekselet med klokken omtrent 30° til "låst posisjon".

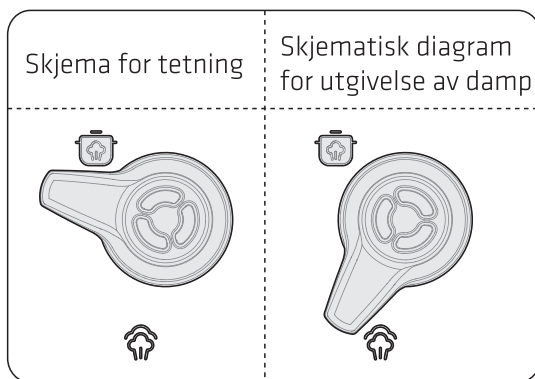


Låst



6 Installer damputløserventilen riktig

- Drei damputløserventilen til forseglet posisjon, noe som betyr at den elektriske trykkokeren vil opprettholde sin forsegling.
- For manuell utløsning, vri håndtaket på damputløserventilen til utløserposisjonen. Den elektriske trykkokeren slipper stadig ut dampen; ikke hold hendene eller ansiktet over damputløseråpningen når damp slipper ut;



- Kontroller at flottørventilen faller ned før du bruker apparatet (før oppvarming er flottørventilen nede).

NOTE

Bildene er kun for referanse; det faktiske produktet kan avvike fra bildene som vises.

Generell funksjon

1. Koble til apparatet. Hvis knappene er inaktive når de er i bruk, sjekk at lokket er lukket i riktig posisjon. Knappene er inaktive hvis lokket ikke er riktig lukket for produktet i denne serien.
2. Etter tilberedning kan komfyren automatisk gå inn i holde varm-modus, og den digitale skjermen viser "00:00(0 min), 00:01(1 min), 00:02(2 min), osv.

NOTE

Den foreslåtte oppvarmingstiden bør ikke overstige 2 timer.

Tips

- Når komfyren fungerer, er det normalt at den lager en «klukk»-lyd, så ikke vær redd.
- Når du tilbereder små mengder matvarer, kan den indre kjelen løftes når lokket åpnes. rist på lokket for å slippe den indre gryten ned i komfyren og ta deretter av lokket.

Sikker åpning av lokket

1. Kutt av strømforsyningen eller trekk ut støpselet.
2. Utgivelsesmetode
 - A. Åpne lokket raskt (for mat uten væske) Vri damputløserventilen til utløserposisjon.
 - B. Åpne lokket forsiktig. La den elektriske trykkokeren avkjøles naturlig, vent til flottørventilen faller ned.
3. Åpne lokket

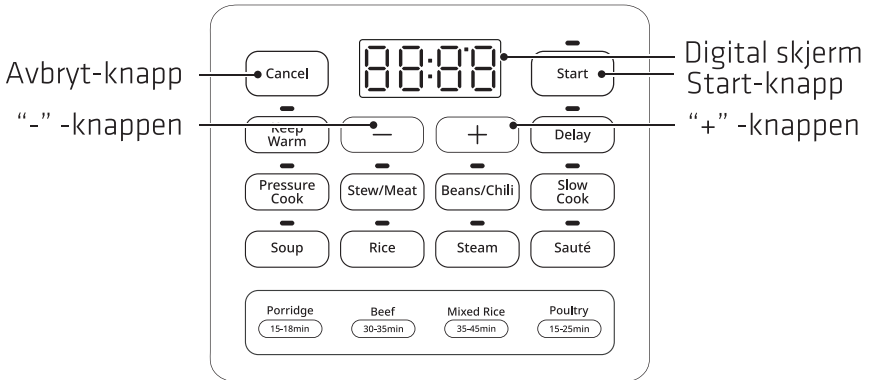
Vri det øvre dekselet mot klokken til grensen for dekselets åpen stilling og løft det øvre dekselet med høyre hånd for å åpne lokket. Ikke åpne lokket før trykket i kjelen er sluppet helt, og ikke tving lokket hvis det er vanskelig å åpne.

Ikke trekk ut damputløserventilen når du dreier den. Etter tilberedning av matvarer som inneholder væske (grøt og suppe), ikke vri på damputløserventilen. Slå av apparatet og la det avkjøles naturlig, til flottørventilen faller, før du åpner lokket.
4. Termostat

Strømmen vil automatisk slå seg av når grytetemperaturen når temperatur eller hvis trykkokeren varmer uten mat inni.

BRUG

Kontrollpanel



DETALJER TIL MATLAGINGSPROGRAMMET

Navn på kokeprogram	Standard koketid	Justerbar tid	Standard temperatur	Justerbar temperatur	Standard trykk	Forsinket start fra 10 minutter til 24 timer	Hold deg varm opp til 10 timer	Lokk lukket og låst	Lokk lukket, men ikke låst	Lokket åpent
Trykkkoker	35 min	1min -4t	Ingen	Ingen	70kPa	Ja	Ja	•		
Stuing/ Kjøtt	35 min	1min -4t	Ingen	Ingen	70kPa	Ja	Ja	•		
Bøner/C hili	30 min	1min -4t	Ingen	Ingen	70kPa	Ja	Ja	•		
Slow Cook	6t	30min -24t	96 °C	Ingen	Ingen	Ja	Ja		•	•
Suppe	30 min	1min -4t	Ingen	Ingen	70kPa	Ja	Ja	•		
Ris	12 min	1min -4t	Ingen	Ingen	70kPa	Ja	Ja	•		
Damp	15 min	1min -4t	Ingen	Ingen	70kPa	Ja	Ja	•		
Sauter	30 min	1min -1t	150 °C	Ingen	Ingen	Ingen	Ingen			•

MATLAGINGSGUIDE FOR RIS

Målekopper med ris	Vekt av ris	Målekopper med vann	Serverer
2	320g	2.4	3-4
4	640g	4	5-6
6	960g	6.5	8-10
8	1280g	8	13-14
10	1600g	9	

"Avbryt"-programmet

Trykk på "Avbryt"-knappen for å avbryte det forhåndsinnstilte programmet når som helst.

"Start"-programmet

Trykk på "Start"-knappen for å starte tilberedningen.

"Trykk-kok"-program

Innstillingen for trykkkoking kan brukes til å tilberede ulike matvarer, for eksempel grøt, biff, blandet ris, fjærfe, etc. Tilberedningstiden kan justeres i henhold til den spesifikke typen mat.

1. Ha ingrediensene i gryten. Lukk og lås lokket.
2. Trykk på "Trykk-kok"-knappen for å vise standard koketid. Juster tiden etter behov med "+" eller "-".
3. Trykk på "Start"-knappen for å starte tilberedningsprogrammet. Apparatet går inn i forvarmingsfasen, indikert med "På" på skjermen.
4. Under forvarmingsprosessen bygges det opp trykk i apparatet og hever flottørventilen. Lokket kan ikke åpnes uten å slippe trykket først.
5. Når forvarmingsfasen er fullført, bytter apparatet automatisk til kokefasen. Skjermen viser nedtellingstidtakeren.
6. På slutten av nedtellingen piper apparatet og skifter automatisk til hold varm-modus, og viser timeren på skjermen.
7. Trykk på "Avbryt"-knappen for å stoppe programmet når som helst.
8. Drei eksosventilhåndtaket for å slippe trykket. Når flottørventilen er nede, vri lokknappen mot klokken og åpne lokket.

Trykk-kokingsprogram og anbefalte tider

"Pressure Cook"-programmet kan brukes til å tilberede en rekke retter. Her er de anbefalte koketidene for spesifikke ingredienser:

- Grøt: 15–18 minutter
- Biff: 30–35 minutter
- Blandet ris: 35–45 minutter
- Fjærfe: 15–25 minutter

Program "Stew/Meat".

Innstillingen Stew gir lang koking for gryteretter og andre retter som krever lang tilberedningstid. Det bidrar til å oppnå mørt, saftig kjøtt og gryteretter, med "fall av beinet"-ømhhet.

1. Ha ingrediensene i gryten. Lukk og lås lokket.
2. Trykk på "Stew/Meat"-knappen for å vise standard steketid. Juster tiden etter behov med "+" eller "-".
3. Følg trinn 3-7 fra trykkkokeprogrammet.

"Bønner/Chili"-program

Denne modusen kan tilberede bløtlagte eller ubøyde tørre bønner på mindre enn en time. Sørg for at bønnene er dekket med minst 1,25 cm vann, og ikke fyll kjelen mer enn halvveis for å få plass til bønneekspansjon. Denne innstillingen kan også brukes til å raskt og enkelt tilberede en gryte med chili.

1. Ha ingrediensene i gryten. Lukk og lås lokket.
2. Trykk på "Bønner/Chili"-knappen for å vise standard koketid. Juster tiden etter behov med "+" eller "-".
3. Følg trinn 3-7 fra trykkkokeprogrammet.

"Slow Cook"-programmet

Slow Cook-innstillingen er ideell for retter som krever lang og langsom tilberedning. Du kan begynne å lage mat om morgenen før jobb og nyte måltidet når du kommer hjem.

1. Ha ingrediensene i gryten. Lukk og lås lokket.
2. Trykk på "Slow Cook"-knappen for å vise standard koketid. Juster tiden etter behov med "+" eller "-".
3. Trykk på "Start"-knappen for å starte tilberedningsprogrammet. Skjermen viser nedtellingen.
4. På slutten av nedtellingen piper apparatet og skifter automatisk til hold varm-modus, og viser timeren på skjermen.
5. Trykk på "Avbryt"-knappen for å stoppe programmet når som helst.

"Suppe" program

Suppe-innstillingen tilbyr en koking ved lav temperatur, perfekt for å lage supper og buljonger med en rik dybde av smak.

1. Ha ingrediensene i gryten. Lukk og lås lokket.
2. Trykk på "Suppe"-knappen for å vise standard koketid. Juster tiden

etter behov med "+" eller "-".

3.Følg trinn 3-7 fra trykkkokeprogrammet.

"Ris"-programmet

Risinnstillingen er egnet for tilberedning av hvit ris samt andre varianter som flerkorn eller brun ris. Merk at disse ristypene kan kreve en justert koketid på 35-45 minutter. Sørg for at den indre kjelen er fylt mindre enn halvveis for å tillate risekspansjon. For optimale resultater, vent til den naturlige dampen slipper ut for å oppnå myk og deilig ris.

1. Før tilberedning måler du opp risen med målebegeret som følger med og skylles risen.
- 2.Fordel den skyllede risen jevnt over grytens overflate.
- 3.Tilsett 1,2 ganger mengden ris med vann i kjelen.
- 4.Lukk og lås lokket.
- 5.Trykk på "Ris"-knappen for å vise standard koketid. Juster tiden etter behov med "+" eller "-".
- 6.Følg trinn 3-7 fra trykkkokeprogrammet.

"Steam"-programmet

Steam-innstillingen er perfekt for å dampe grønnsaker, kjøtt, sjømat eller varme opp mat på dampstativet. Tilsett minst 600 ml vann i den indre kjelen, plasser maten på dampstativet, og sett den deretter inn i kjelen. Pass på at vannivået er under risten slik at det ikke berører maten mens den koker. Etter tilberedning, vri damputløsserventilen mot klokken for en rask utløsning av damp for å forhindre overkoking.

- 1.Plasser passende mengde vann i kokekaret, legg ingrediensene dine i dampkurven, og plasser dampstativet i kokekaret, og plasser deretter dampkurven på dampstativet. Lukk og lås lokket.
- 2.Trykk på "Steam"-knappen for å vise standard koketid. Juster tiden etter behov med "+" eller "-".
- 3.Følg trinn 3-7 fra trykkkokeprogrammet.

"Sauté"-programmet

Sauté-innstillingen tilbyr høye temperaturer som er ideelle for rask

tilberedning av grønnsaker og bruning av kjøtt. Steketiden kan justeres basert på den spesifikke retten.

1. Trykk på "Sauté"-knappen for å vise standard koketid. Juster tiden etter behov med "+" eller "-".
2. Trykk på "Start"-knappen for å starte tilberedningsprogrammet. Skjermen viser nedtellingen.
3. Ha ingrediensene i gryten.
4. Kok ingrediensene etter dine personlige preferanser, uten å bruke lokket.
5. På slutten av nedtellingen vil apparatet pipe og skjermen vil vise "AV". Alternativt kan du trykke på "Avbryt"-knappen for å stoppe programmet når som helst under nedtellingen.

"Delay" funksjon

Forsinkelsesfunksjonen lar deg forhåndsinnstille apparatet til å begynne matlagingen på et senere tidspunkt.

1. Velg et hvilket som helst program, bortsett fra "Sauté"-programmet, ved å følge trinnene som er skissert ovenfor.
2. Før du starter det valgte programmet, trykk på "Forsink"-knappen. Skjermen viser standardtiden for utsatt start.
3. Juster forsinkelsestiden med "+" eller "-" knappene.
4. Trykk på "Start"-knappen. Skjermen vil vise en nedtelling til den utsatte starten. Når den innstilte tiden har gått, vil apparatet automatisk begynne å lage mat.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

1. Rengjør etter hver bruk.
2. Før rengjøring og vedlikehold må du trekke ut strømledningen til produktet er avkjølt.
3. Ta av lokket og innergryten, rengjør med vaskemiddel først, skyll deretter med vann og tørk av med en myk klut.
4. Rengjør innsiden av lokket med vann. Tetningsringen, blokksikkert deksel, kjernen til damputløserventilen og flottørventilen kan fjernes for vask. Sørg for at de er riktig installert etter vask, og tørk deretter innsiden av lokket med en klut.
5. Tørk av komfyren med en klut. Det er forbudt å bløtlegge komfyren i vann eller sprute vann inn i den.

Daglig sjekk og vedlikehold










For å bruke produktet trygt og gi det lengre levetid, vennligst sjekk og vedlikehold det nøye.

Problem	Løsning
<ul style="list-style-type: none">• Strømledningen og støpselet er utvidet, deformert, skadet eller fargen har endret seg.• En del av strømledningen og støpselet er varmere.• Strømledningen er fleksibel med en diskontinuerlig strømforsyning.• Den elektriske trykkokeren varmer unormalt og genererer en vond lukt.• Det er unormal støy eller vibrasjon når strømmen er på.	Slutt å bruke den og få den reparert av et autorisert reparasjonssenter.
<ul style="list-style-type: none">• Det er støv eller skitt på støpselet eller stikkontakten.	Fjern støv eller skitt.

Sikkerhetsregler

For å unngå personskade og tap av eiendom, sørg for å følge følgende sikkerhetsregler.

- Symbolbetydninger:

 Betyr "forbudte" gjenstander	 Generelt forbudt	 Demontering forbudt	 Våte hender forbudt
	 Kontakt forbud	 Sprøyting av vann forbudt	
 Betyr "obligatoriske" elementer	 Må utføres	 Ta ut støpselet	

- Det er to farenivåer forårsaket av feil bruk hvis følgende advarsler ignoreres.



Advarsel

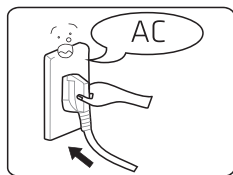
Det kan muligens føre til død eller alvorlig skade hvis advarselen ignoreres.



Forsiktighet

Det kan forårsake fysisk skade eller skade på eiendom hvis advarselen ignoreres.

ADVARSEL

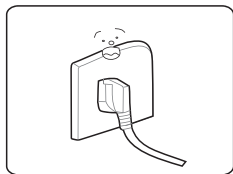


Bruk riktig strømuttak (se etiketten)

- Hvis du ikke bruker riktig elektrisk klassifisering, kan det føre til brann eller elektrisk støt.
- Brannfare hvis en dårlig stikkontakt brukes.



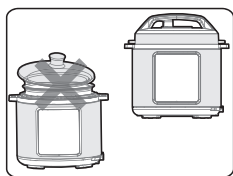
En stikkontakt alene skal brukes



- En stikkontakt med en merkestrøm på mer enn 10 A med en jordingsledning bør brukes alene.
- Hvis den deles med andre elektriske apparater, kan stikkontakten forårsake unormal varme og føre til brann.



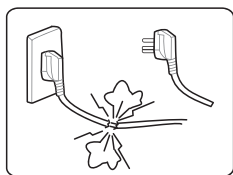
Det er strengt forbudt å bruke andre lokk



- Det er strengt forbudt å bruke andre lokk til oppvarming, og i (slå på) prosessen er bruk av ikke-originalt lokk ikke tillatt.
- Dette kan forårsake elektrisk støt eller sikkerhetsrisiko.



Slutt å bruke hvis strømledningen er skadet

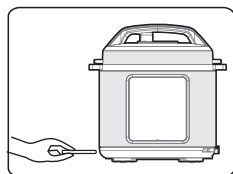


- Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes servicerepresentant eller lignende kvalifiserte personer for å unngå fare.



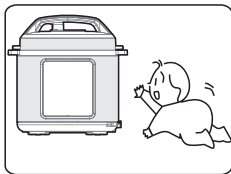
NO

Ikke sett inn fremmedlegemer



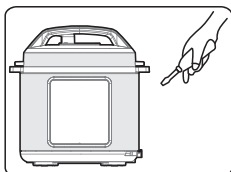
- Det er forbudt å stikke inn metallredskaper, nåler og andre fremmedlegemer i åpningen.
- Dette kan forårsake elektrisk støt eller problemer med bevegelse.





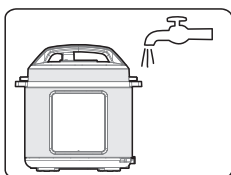
Plasser apparatet på et sted utilgjengelig for spedbarn

- Plasser apparatet på et sted utilgjengelig for spedbarn.
- For å unngå elektrisk støt og skålding.



Modifikasjon er forbudt

- Endring eller reparasjon av ikke-profesjonelle er forbudt.
- Brennelse kan forårsake brann eller elektrisk støt.
- Reparasjon eller utskifting av deler skal utføres i et utpekt servicesenter.



Produktene må ikke senkes i eller drysses med vann

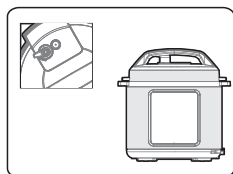
- Dette kan føre til elektrisk støt og elektrisk kortslutning.



Advarsel ved åpning av lokket

- Når den elektriske trykkokeren ikke fungerer, er det ikke trykk i kjelen, og flottørventilen er nede.
- Når den elektriske trykkokeren fungerer, øker trykket i komfyren, og flottørventilen stiger. ikke press lokket opp før trykket er helt løsnet.
- Hvis det er vanskelig å åpne lokket, må du ikke tvinge det opp, ellers kan det føre til skålding eller fysisk skade.



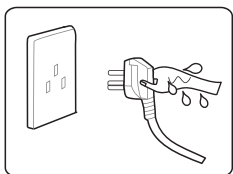


Sjekk med jevne mellomrom

- Sørg for å sjekke det blokksikre dekelet og kjernen i damputløserverventilen med jevne mellomrom for å sikre at de ikke er blokkert.
- Ikke dekk til damputløserverventilen med tunge gjenstander eller erstatt den med andre gjenstander.

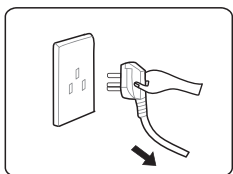


⚠ HUOMIO



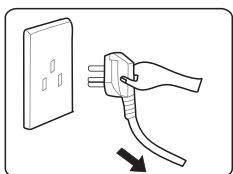
Trekk aldri i støpselet med våt hånd

- For å unngå elektrisk støt.



Når du trekker ut støpselet, må du klemme støpselet

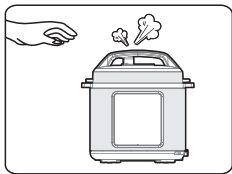
- Når du trekker ut støpselet, må du klype støpselet.
- Ikke trekk i strømledningen, ellers vil det skade ledningen og forårsake elektrisk støt og kortslutning.



Trekk ut kontakten når den ikke er i bruk

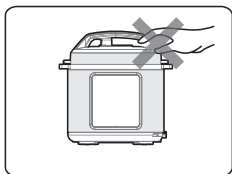
- Ellers kan det føre til elektrisk lekkasje, brann eller feil.





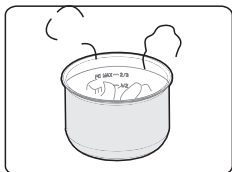
Når komfyren er i gang, må du aldri flytte hendene nær damputløserventilen.

- Når matlagingen pågår, må du aldri flytte hendene nær damputløserventilen for å unngå brannskader.
- Under matlaging må du ikke dekke ventilen med en klut eller andre gjenstander.



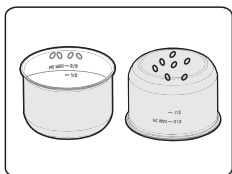
Når komfyren er i gang, må du ikke røre lokket

- Når komfyren fungerer, blir lokket veldig varmt. Ikke ta på den.
- Det kan forårsake skålding.



Den totale mengden mat og vann kan ikke overstige Max-merket

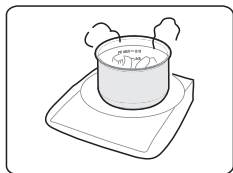
- Den totale mengden mat og vann kan ikke overstige Max-merket, ellers kan maten være for godt tilberedt, eller det kan føre til funksjonsfeil.



Ikke bruk en annen gryte enn den dedikerte gryten

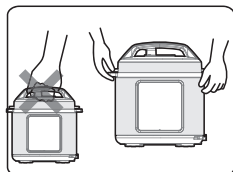
- Når det er et fremmedlegeme på bunnen av gryten og varmeplatens overflate, fjern fremmedlegemet før bruk.
- Det kan føre til overoppheting og problemer med apparatets funksjon osv.





Ikke sett innergryten på andre apparater for oppvarming

- For å unngå deformasjon eller feil.
- Bruk den spesielle innergryten.



Når du flytter produktet, vennligst hold i håndtaket på komfyrhuset

- Når du flytter produktet, må du ikke holde direkte i håndtaket på lokket for å forhindre at lokket faller ned.



Må ikke brukes på følgende steder

- Ikke bruk på ustabile steder.
- Ikke bruk på steder i nærheten av vann og ild.
- Ikke bruk i nærheten av vegger og møbler.
- Ikke bruk den på steder som er utsatt for direkte sollys og oljesprut.
- Ikke bruk på komfyren for å forhindre brann.



Miljø for oppbevaring av produktet

- Rengjør komfyren med jevne mellomrom og fjern olje og smuss hvis den oppbevares på bordet.
- Oppbevar den elektriske trykkokeren 30 cm unna andre kjøkkenapparater.

FEILSØKING

Bruk av apparatet kan føre til feil og funksjonsfeil. Følgende tabeller inneholder mulige årsaker og merknader for å løse en feilmelding eller funksjonsfeil. Du anbefales å lese tabellene nedenfor nøye for å spare tid og penger ved å ringe servicesenteret.

S/N	Problem	Grunn	Løsning
1	Vanskelig å lukke lokket	<ul style="list-style-type: none">• Tetningsringen er ikke riktig installert	<ul style="list-style-type: none">• Plasser tetningsringen riktig
		<ul style="list-style-type: none">• Flottørventilen klemmer skyvestangen	<ul style="list-style-type: none">• Trykk lett på skyvestangen
2	Vanskelig å åpne lokket	<ul style="list-style-type: none">• Flottørventilen er i oppfelt posisjon	<ul style="list-style-type: none">• Trykk lett på flottørventilen med en spisepinne.
		<ul style="list-style-type: none">• Det er trykk inne i komfyren	<ul style="list-style-type: none">• Åpne lokket etter at trykket er helt sluppet.
3	Det lekker damp fra lokket	<ul style="list-style-type: none">• Tetningsringen er installert feil	<ul style="list-style-type: none">• Monter tetningsringen etter behov
		<ul style="list-style-type: none">• Matrester festet til tetningsringen	<ul style="list-style-type: none">• Rengjør tetningsringen
		<ul style="list-style-type: none">• Tetningsringen er skadet	<ul style="list-style-type: none">• Skift ut tetningsringen
		<ul style="list-style-type: none">• Lokket er ikke lukket riktig	<ul style="list-style-type: none">• Lukk lokket riktig

S/N	Problem	Grunn	Løsning
4	Det lekker damp fra flottørventilen.	• Matrester festet til flottørventilens pakning	• Puhdista kohoventtiilin tiiviste
		• Flottørventilpakningen er utslitt	• Skift ut flottørventilpakningen
5	Flottørventil kan ikke stige	• Det legges for lite mat og vann i innergryten	• Tilsett vann og mat etter oppskriften
		• Det lekker damp fra lokket eller eksosventilen	• Send til servicesenteret for reparasjon
6	Damp kommer ut fra damputløser ventilen uten stopp	• Damputløser ventilen er ikke i tetteposisjon	• Vri damputløser ventilen til forseglingsposisjon
		• Trykkkontrollen mislykkes	• Send til servicesenteret for reparasjon
7	Strømindikatoren lyser ikke	• Stikkkontakten har dårlige elektriske kontakter.	• Vennligst sjekk strømuttaket
8	indikatorer	Skjermen viser E1	• Bunnsensorfeil
		Skjermen viser E2	
		Skjermen viser E8	• Trykkbryterfeil
			• Send til servicesenteret for reparasjon

S/N	Problem	Grunn	Løsning
9	Ris halvkokt eller for hard	• For lite vann	• Tilsett vann tilsvarende
		• Lokket åpnet for tidlig	• Etter at kokesyklusen er ferdig, la lokket ligge på i 5 minutter til.
10	Risen er for myk	• For mye vann	• Reduser vann tilsvarende

- Hvis feilen ikke er løst etter å ha fulgt feilsøkingstrinnene ovenfor, vennligst kontakt forhandleren eller et autorisert servicesenter for reparasjon.

KORREKT AVHENDING AV DETTE PRODUKTET



Dette symbolet på produktet eller i instruksjonene betyr at elektrisk og elektronisk utstyr skal kastes separat fra husholdningsavfallet ved slutten av levetiden. Det finnes egne innsamlingssystemer for resirkulering i EU. For mer informasjon, kontakt den lokale myndigheten eller forhandleren der du kjøpte produktet.

SPESIFIKASJONER

Produktmodell	POPC5000
Kapasitet	5.7L
Strømforsyning	220-240V~ 50/60Hz
Nominell effekt	1000W
Arbeidstrykk	70 kPa
Behold varm temperatur	60°C~80°C

Power International AS,
Postboks 523, N-1471 Lørenskog, Norge

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 21 00 40 00

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
T: 08 517 66 000

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

⚠ HUOMIO

- Lue kaikki ohjeet
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Ei saa käyttää ulkona.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla on heikentyneet fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo heitä tai ole opastanut heitä laitteen turvallisessa käytössä.
- Lapsia on valvottava sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa käyttökohteissa, kuten:
 - a.henkilökunnan keittiötiloissa myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
 - b.maatiloilla.
 - c.hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä asiakaskäytössä.
 - d.aamiaismajoitusympäristöissä.

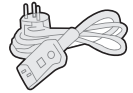
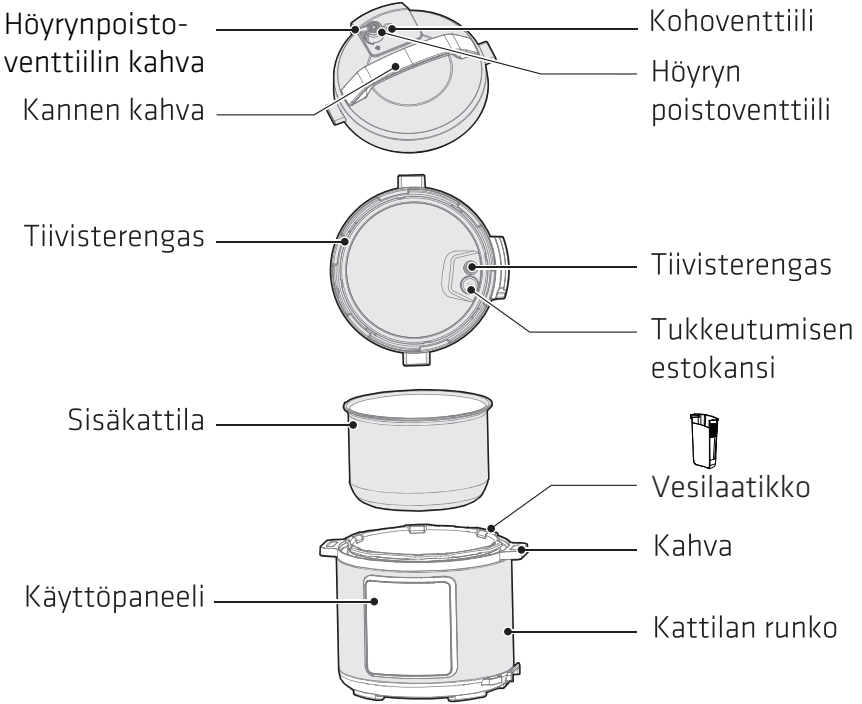
- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavien pätevien henkilöiden on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Sammuta laite ja irrota pistorasiasta ennen puhdistamista, huoltoa tai siirtämistä ja aina kun sitä ei käytetä.
- Älä upota mitään laitteen osaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Höyryn poistumisen mahdollistava paineensäädin on tarkastettava säännöllisesti sen varmistamiseksi, ettei se ole tukossa.
- Säiliötä ei saa avata ennen kuin paine on laskenut riittävästi.
- Lämmityselementin pinta on kuuma käytön jälkeen, älä kosketa.
- Varoitus: Vältä veden läikkymistä liittimeen.
- Varoitus: Väärinkäyttö voi aiheuttaa mahdollisia vammoja.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen etäohjausjärjestelmän avulla.
- Älä laita painekattilaa lämmitettyyn uuniin.

- Siirrä paineistettua painekattilaa erittäin varovasti. Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja ja nuppeja. Käytä tarvittaessa suojavälineitä.
- Älä päästä lapsia lähelle painekattilaa käytön aikana.
- Älä käytä painekattilaa muuhun kuin siihen tarkoitukseen, johon se on tarkoitettu.
- Tällä laitteella valmistetaan ruoka paineella. Paine kattilan virheellinen käyttö voi aiheuttaa palovammoja. Varmista, että painekattila on kunnolla kiinni ennen lämmön käyttämistä. Katso käyttöohjeet.
- Älä koskaan avaa painekattilaa väkisin. Älä avaa sitä ennen kuin varmistat, että sisäinen paine on laskenut kokonaan. Katso käyttöohjeet.
- Älä koskaan käytä painekattilaa lisäämättä vettä tai ruokaa, koska se voi aiheuttaa vakavan vaurion.
- Älä täytä painekattilaa yli 2/3 sen tilavuudesta. Kun valmistat ruokia, joiden tilavuus kasvaa, kuten riisiä tai kuivattuja vihanneksia, täytä painekattilaan vain puolet sen tilavuudesta.
- Kun kypsennät lihaa, jossa on nahka, kuten härän kieltä, vältä sen lävistämistä kypsennyksen jälkeen. Iho voi turvota paineen alaisena, ja sen puhkaisu voi aiheuttaa palovammoja.

- Kun kypsennät taikinamaista ruokaa, ravista painekattilaa kevyesti ennen kannen avaamista välttääksesi ruoan tulemisen yli reunojen.
- Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että venttiilit eivät ole tukossa. Katso käyttöohjeet.
- Älä koskaan käytä painekattilaa paineistetussa tilassa ruoan uppo- tai pintapaistamiseen.
- Älä peukaloi mitään turvajärjestelmää käyttöohjeiden huolto-ohjeita ylittävällä tavalla.
- Käytä vain valmistajan varaosia mallin mukaisesti. Käytä erityisesti saman valmistajan runkoa ja kantta, jotka on ilmoitettu yhteensopiviksi.
- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.
- Kaikki korjaukset on suoritettava valtuutetun huoltoliikkeen toimesta.
- Älä täytä laitetta yli 60 % täyteen. Valmisttaessasi kypsennyksen aikana turpoavia ruokia, kuten kuivattuja vihanneksia, palkokasveja, papuja ja jyviä, laitetta ei saa täyttää yli 50 %. Ylitäyttö voi tukkia paineenrajoitusventtiilin ja johtaa ylipaineen muodostumiseen.

- Varmista aina, että valmistuspataan on lisätty vähintään 250 ml nestettä, kuten vettä tai lientä, kun käytät painekeitintä. Tämä varmistaa, että höyryä syntyy riittävästi valmistuspaineen muodostumiseksi. Huomaa, että ainesosista, kuten murskatuista tomaateista, saadut nesteet voivat myös vaikuttaa kokonaismäärään. Riittämätön neste voi johtaa huonoon valmistustulokseen tai laitevikoihin.
- SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET TULEVIA KÄYTTÖJÄ VARTEN.

TUOTE-ESITTELY



Lusikka Keittokauha Höyrytysteline Höyrytin Mittakuppi Virtajohdon osat

HUOMAUTUS

Tämän käyttöoppaan kuvat ovat vain selventäviä. Mahdollisissa ristiriidoissa todellisen tuotteen ja piirustuksessa olevan kuvan välillä on katsottava todellista tuotetta.

PIKA-ALOITUSOPAS

Vinkkejä

- Kun siirät tuotetta, pidä kiinni painekattilan rungon kahvasta.
- Kuivaa vesi kotelon kannesta liinalla.

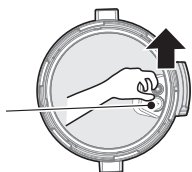
HUOMAUTUS

- Höyryn poistiventtiili: Vedä höyryn poistiventtiili ulos kannesta. Puhdista höyryn poistiventtiilin sisäpuoli ja kannen kohoventtiili harjalla ja kuivaa liinalla vähintään kerran kuukaudessa.
- Tiivisterengas: Poista rasva ja lika tiivisterenkaasta puhdistusaineella ja harjalla.
- Vesilaatikko: Valmistuksen jälkeen höyryä voi jäädä ulkokattilan vesilaatikkoon veden muodossa. Laatikossa oleva vesi on tyhjennettävä pahojen hajujen estämiseksi. Pyyhi se puhtaalla liinalla.

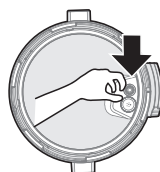
Tukkeutumisen estokannen purkaminen ja asentaminen

1. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että tiivisterengas ja tukkeutumisen estokansi on asennettu oikein yläkanteen.
2. Puhdista käytön jälkeen tiivisterengas ja tukkeutumisen estokannen ympärillä oleva alue välttääksesi kannen juuttumisen. Pidä se puhtaana pahojen hajujen estämiseksi.

Tukkeutumisen
estokansi



Vedä ylöspäin
irrottaaksesi



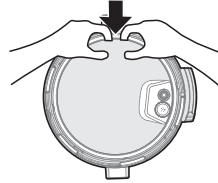
Paina alas
asentaaksesi

Tiivisterenkaan purkaminen ja asentaminen

1. Älä vedä tiivisterengasta. Jos tiivisterengas venyy, se voi vaikuttaa negatiivisesti tiivistykseen ja paineeseen.
2. Älä käytä vaurioitunutta tiivisterengasta; ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen sen vaihtamiseksi.



Vedä ylöspäin
irrottaaksesi



Paina alas
asentaaksesi

Sisäkattilan käyttö ja kunnossapito

1. Älä käytä tyhjänä

Sisäkattila voi muuttua kellertäväksi ja täplikkääksi tai pohja voi vääntyä, jos se on tyhjänä pitkän aikaa.

2. Älä käytä pitkäaikaiseen elintarvikkeiden säilytykseen, eikä erityisesti happamille ruoille tai emäksisille aineille

Vaikka sisäkattilassa on erinomainen korroosionestokyky, tämäntyyppisten aineiden pitkäaikainen säilyttäminen voi aiheuttaa jonkinasteista korroosiota. Ehdotettu ”pidä lämpimänä” -aika ei saa ylittää 2 tuntia.

3. Pidä se puhtaana käyttöiän pidentämiseksi

Älä upota sitä veteen pitkäksi aikaa.

Puhdista sisäkattila saippualla, miedolla puhdistusaineella ja lämpimällä vedellä pölyn, rasvan ja lian poistamiseksi.

4. Älä käytä metallisia välineitä tai muita hankaavia välineitä, koska ne vahingoittavat kattilan sisäpintaa.

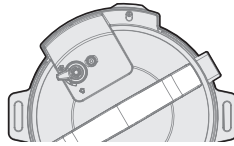
Valmistautuminen ruoanlaittoon

1 Kannen avaaminen oikein

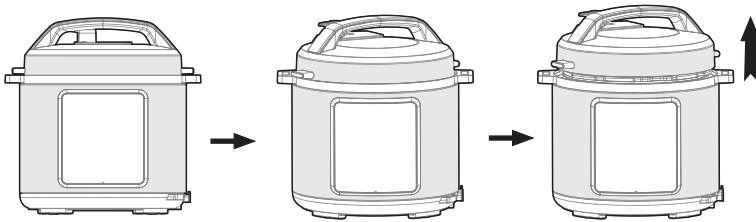
- Pidä yläkannen kahvasta kiinni, käännä sitä vastapäivään noin 30 astetta, kunnes kannen lukitus avautuu ja nosta sitten yläkansi.

2 Tarkista, että kannen osat ja lisävarusteet on asennettu oikein

- Tarkista, että kohoventtiili ja höyryn poistoventtiili eivät ole juuttuneet, ja tarkista, että tiivisterengas ja tukkeutumisen estokansi on asennettu oikein.

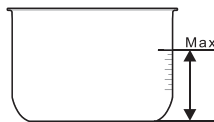


Lukitsematon



3 Ota sisäkattila ulos ja lisää ainekset sisäkattilaan

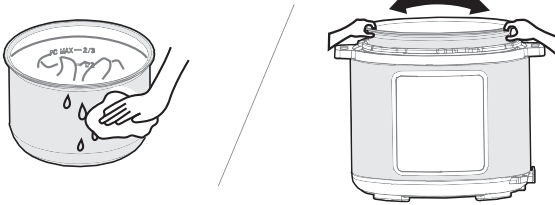
- Aineiden kokonaismäärä ei saa ylittää sisäkattilaan merkittyä Max-merkkiä.



Käyttökapasiteetti = 2/3 tilavuudesta

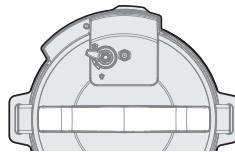
4 Sisäkattilan asettaminen painekattilaan

- Pyyhi sisäkattilan ulkopinta puhtaaksi. Sähköpainekattilan sisäpinnalla ei saa olla vieraita esineitä tai vettä.
- Käännä sisäkattilaa vasemmalle ja oikealle varmistaaksesi hyvän kosketuksen kuumennuslevyyn.

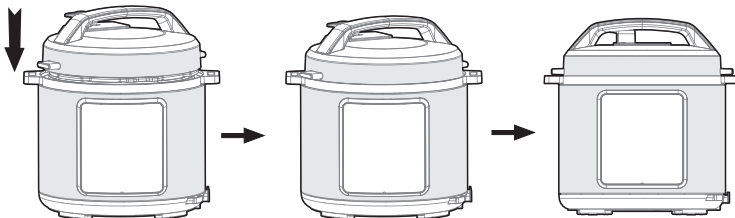


5 Kannen sulkeminen turvallisesti

- Tarkista ennen kannen sulkemista, että tiivisterengas on asennettu oikein.
- Pidä yläkannen kahvasta kiinni, kohdista kansi "lukitsemattomaan asentoon", aseta yläkansi vaakasuoraan painekattilan rungon päälle ja käännä yläkantta myötäpäivään noin 30° "lukittuun asentoon".

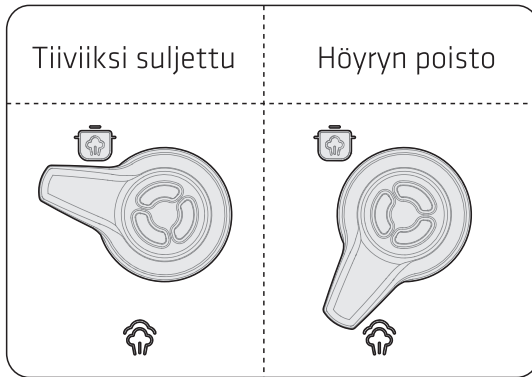


Lukittu



6 Höyryn poistoventtiilin asentaminen oikein

- Käännä höyryn poistoventtiili suljettuun asentoon, mikä tarkoittaa sitä, että sähköpaine kattila pysyy tiivistetyssä tilassa.
- Käännä höyryn poistoventtiilin kahva poistoasentoon manuaalista poistoa varten. Sähköpaine kattila poistaa höyryä jatkuvasti. Älä pidä käsiäsi tai kasvojasi höyryn poistoaukon yläpuolella, kun höyryä vapautuu;



- Tarkista laskeutuuko kohoventtiili ennen laitteen käyttöä (ennen kuumennusta kohoventtiili on alhaalla).

HUOMAUTUS

Kuvat ovat vain viitteellisiä; todellinen tuote voi poiketa näytetyistä kuvista.

Yleinen toiminta

1. Kytke laite pistorasiaan. Jos painikkeet eivät ole aktiivisia käytön aikana, tarkista, että kansi on suljettu oikeaan asentoon. Painikkeet eivät ole aktiivisia, jos tämän sarjan tuotteen kantta ei ole suljettu oikein.
2. Valmistuksen jälkeen painekattila voi siirtyä automaattisesti lämpimänä pitotilaan, ja digitaalisessa näytössä näkyy "00:00 (0 min), 00:01 (1 min), 00:02 (2 min) jne.

HUOMAUTUS

Suosittelun lämpimänä pitoaika ei saa ylittää 2 tuntia.

Vinkkejä

- Paine kattilan ollessa toiminnassa on normaalia, että siitä kuuluu ”naksahdavia” ääniä. Älä siis huolestu.
- Kun valmistat pieniä määriä ruokia, sisäkattila voi nousta, kun kansi avataan; ravista kantta pudottaaksesi sisäkattilan painekattilan runkoon ja poista sitten kansi.

Kannen turvallinen avaaminen

1. Katkaise virransyöttö tai irrota pistoke.
2. Poistomenetelmä
 - A. Nopea paineenpoisto (muut kuin nestemäiset ruoat) Käännä höyryn poistoventtiili poistoasentoon.
 - B. Luonnollinen paineenpoisto. Anna sähköpaine kattilan jäähtyä luonnollisesti, kunnes kohoventtiili laskeutuu alas.
3. Avaa kansi

Käännä yläkansi vastapäivään ääriasentoon ja nosta se oikealla kädellä. Varmista, että paine on täysin vapautunut ennen avaamista, äläkä pakota kantta, jos se on jumissa.

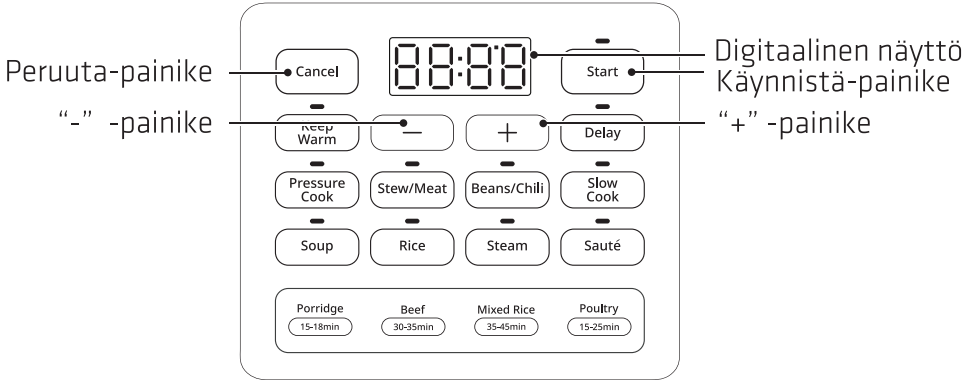
Vältä höyryn vapautusventtiilin vetämistä käännettäessä.

Nestemäisten ruokien, kuten puuron tai keiton, kypsennyksen jälkeen älä käännä höyryn vapautusventtiiliä. Sammuta laite ja odota, että se jäähtyy luonnollisesti, kunnes kohoventtiili laskee ennen kuin avaat kannen.
4. Termostaatti

Virta katkeaa automaattisesti, kun valmistuspadan lämpötila saavuttaa lämpötilan tai jos painekeitin kuumenee ilman ruokaa.

KÄYTTÖ

Käyttöpaneeli



VALMISTUSOHJELMAN TIEDOT

Valmistusohjelman nimi	Oletusvalmistusaika	Säädettävä aika	Oletuslämpötila	Säädettävä lämpötila	Oletuspaine	Viivästetty aloitus 10 min - 24 t	Pidä lämpimänä enintään 10 t	Kansi kiinni ja lukittu	Kansi kiinni, mutta ei lukittu	Kansi auki
Paine- kypsennys	35 min	1min -4t	Ei	Ei	70kPa	Kyllä	Kyllä	•		
Pata/ liha	35 min	1min -4t	Ei	Ei	70kPa	Kyllä	Kyllä	•		
Pavut/ chili	30 min	1min -4t	Ei	Ei	70kPa	Kyllä	Kyllä	•		
Haudutus	6t	30min -24t	96 °C	Ei	Ei	Kyllä	Kyllä		•	•
Keitto	30 min	1min -4t	Ei	Ei	70kPa	Kyllä	Kyllä	•		
Riisi	12 min	1min -4t	Ei	Ei	70kPa	Kyllä	Kyllä	•		
Höyry	15 min	1min -4t	Ei	Ei	70kPa	Kyllä	Kyllä	•		
Ruskistus	30 min	1min -1t	150 °C	Ei	Ei	Ei	Ei			•

RIISIN KEITTÄMISOHJE			
Mittakuppia riisiä	Riisin paino	Mittakuppia vettä	Annoksia
2	320g	2.4	3-4
4	640g	4	5-6
6	960g	6.5	8-10
8	1280g	8	13-14
10	1600g	9	

Cancel [peruuta] -painike

Painamalla ”Peruuta”-painiketta peruutat esiasetetun ohjelman milloin tahansa.

Start [käynnistä] -painike

Aloita valmistus painamalla ”Käynnistä”-painiketta.

Pressure cook [paine kypsennys] -ohjelma

Paine kypsennysasetuksella voit valmistaa erilaisia ruokia, kuten puuroa, naudanlihaa, riisiä, siipikarjaa jne. Valmistusaikaa voidaan säätää kunkin ruoan tyyppin mukaan.

1. Laita ainekset valmistuspataan. Sulje kansi ja lukitse se kunnolla.
2. Paina ”Paine kypsennys” -painiketta niin näkyviin tulee oletusvalmistusaika. Säädä aikaa tarpeen mukaan käyttämällä ”+” tai ”-”.
3. Aloita valmistusohjelma painamalla ”Käynnistä”-painiketta. Laite siirtyy esilämmitysvaiheeseen, jolloin näytössä näkyy ”ON”.
4. Esilämmityksen aikana laitteeseen muodostuu painetta ja se nostaa kannen varoventtiiliä. Kantta ei voi avata vapauttamatta ensin painetta.
5. Kun esilämmitysvaihe on päättynyt, laite siirtyy automaattisesti valmistusvaiheeseen. Näytössä näkyy ajastimen laskenta.
6. Ajastimen lopussa laite antaa äänimerkin ja siirtyy automaattisesti lämpimänä pitotilaan, jolloin ajastin näkyy näytössä.
7. Painamalla ”Peruuta”-painiketta keskeytät ohjelman milloin tahansa.
8. Kääntämällä poistoventtiilin kahvaa vapautat paineen. Kun kannen varoventtiili on alhaalla, käännä kannen nuppia vastapäivään ja avaa kansi.

Paine kypsennysohjelmat ja suositellut ajat

Paine kypsennysohjelmaa voidaan käyttää monenlaisten ruokien valmistamiseen. Tässä ovat suositellut valmistusajat joillekin aineksille:

- Puuro: 15–18 minuuttia
- Naudanliha: 30–35 minuuttia
- Riisi: 35–45 minuuttia

-Siipikarja: 15–25 minuuttia

Stew/meat [pata/liha] -ohjelma

Pata-asetus tarjoaa pitkän haudutuksen pataruoille ja muille pitkää kypsennysaikaa vaativille ruoille. Se auttaa saavuttamaan mureaa, mehukasta lihaa ja muhennoksia, joissa ”liha irtoaa luista”.

1. Laita ainekset valmistuspataan. Sulje kansi ja lukitse se kunnolla.

2. Paina ”Pata/liha”-painiketta niin näkyviin tulee

oletusvalmistusaika. Säädä aikaa tarpeen mukaan käyttämällä ”+” tai ”-”.

3. Noudata Paine kypsennysohjelman vaiheita 3–7.

Beans/chili [pavut/chili] -ohjelma

Tällä toiminnolla valmistat liotetut tai liottamattomat kuivat pavut alle tunnissa. Varmista, että papuja peittää vähintään 1,25 cm vesikerros. Älä täytä pataa yli puolivälin, koska pavut laajenevat.

Tällä asetuksella voit myös valmistaa nopeasti ja helposti chilipadan.

1. Laita ainekset valmistuspataan. Sulje kansi ja lukitse se kunnolla.

2. Paina ”Pavut/chili”-painiketta niin näkyviin tulee

oletusvalmistusaika. Säädä aikaa tarpeen mukaan käyttämällä ”+” tai ”-”.

3. Noudata Paine kypsennysohjelman vaiheita 3–7.

Slow cook [haudutus] -ohjelma

Haudutusasetus on ihanteellinen ruoille, jotka vaativat pitkää ja hidasta valmistusta. Voit aloittaa ruoanlaiton aamulla ennen töihin lähtöä ja nauttia aterian palattuasi kotiin.

1. Laita ainekset valmistuspataan. Sulje kansi ja lukitse se kunnolla.

2. Paina ”Haudutus”-painiketta niin näkyviin tulee

oletusvalmistusaika. Säädä aikaa tarpeen mukaan käyttämällä ”+” tai ”-”.

3. Käynnistä valmistusohjelma painamalla ”Käynnistä”-painiketta. Näytössä näkyy laskenta.

4. Ajastimen lopussa laite antaa äänimerkin ja siirtyy automaattisesti lämpimänä pitotilaan, jolloin ajastin näkyy näytössä.

5. Painamalla ”Peruuta”-painiketta keskeytät ohjelman milloin tahansa.

Soup [keitto] -ohjelma

Keittoasetus tarjoaa matalan lämpötilan haudutuksen, joka on täydellinen keittojen ja liemien valmistamiseen, joissa on rikas maku.

1. Laita ainekset valmistuspataan. Sulje kansi ja lukitse se kunnolla.
2. Paina "Keitto"-painiketta niin näkyviin tulee oletusvalmistusaika. Säädä aikaa tarpeen mukaan käyttämällä "+" tai "-".
3. Noudata Paine kypsennysohjelman vaiheita 3-7.

Rice [riisi] -ohjelma

Riisi-asetus soveltuu valkoisen riisin ja muiden lajikkeiden, kuten moniviljariisin tai ruskean riisin, keittämiseen. Huomaa, että nämä riisityypit saattavat vaatia valmistusajan säätämisen 35-45 minuuttiin. Varmista, että sisäkattila on täytetty alle puoliväliin, jotta riisi mahtuu laajenemaan. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi odota luonnollisen höyryn vapautumista, jolloin saat pehmeän ja herkullisen riisin.

1. Mittaa riisi mukana tulevalla mittakupilla ennen valmistusta ja huuhtelee riisi.
2. Levitä huuhdeltu riisi tasaisesti kattilaan.
3. Lisää kattilaan vettä 1,2 kertaa riisin määrä.
4. Sulje kansi ja lukitse se kunnolla.
5. Paina "Riisi"-painiketta niin näkyviin tulee oletusvalmistusaika. Säädä aikaa tarpeen mukaan käyttämällä "+" tai "-".
6. Noudata Paine kypsennysohjelman vaiheita 3-7.

Steam [höyry] -ohjelma

Höyryasetus sopii täydellisesti vihannesten, lihan, äyriäisten höyryttämiseen tai ruoan lämmittämiseen höyryritilällä. Lisää sisäkattilaan vähintään 600 ml vettä, aseta ruoka höyrytysritilälle ja aseta ritilä sitten kattilaan. Varmista, että veden taso on ritilän alapuolella, jotta se ei kosketa ruokaa valmistuksen aikana. Valmistuksen jälkeen käännä höyryvapautusventtiiliä vastapäivään, jotta höyry vapautuu nopeasti ylikypsymisen estämiseksi.

1. Laita sopiva määrä vettä valmistusastiaan, laita ainekset höyrykoriin ja aseta höyryritilä valmistusastiaan ja aseta sitten höyrykori höyryritilälle. Sulje kansi ja lukitse se kunnolla.
2. Paina "Höyry"-painiketta niin näkyviin tulee oletusvalmistusaika.

Säädä aikaa tarpeen mukaan käyttämällä "+" tai "-".
3.Noudata Paine kypsennysohjelman vaihteita 3-7.

Sauté [kuullotus] -ohjelma

Kuullotusasetus tarjoaa korkeat lämpötilat, jotka ovat ihanteellisia vihannesten nopeaan valmistamiseen ja lihan ruskistamiseen. Valmistusaikaa voidaan säätää tietyn ruoan mukaan.

1. Paina "Kuullotus"-painiketta niin näkyviin tulee oletusvalmistusaika. Säädä aikaa tarpeen mukaan käyttämällä "+" tai "-".
2. Käynnistä valmistusohjelma painamalla "Käynnistä"-painiketta. Näytössä näkyy laskenta.
3. Laita ainekset valmistuspataan.
4. Valmistaa ainekset henkilökohtaisten mieltymystesi mukaan ilman kantta.
5. Ajastimen ajan lopussa laite antaa äänimerkin ja näytössä näkyy "OFF". Vaihtoehtoisesti voit painaa "Peruuta"-painiketta keskeyttääksesi ohjelman milloin tahansa ajastimen ajan aikana.

Delay [viive] -toiminto

Viivetoiminnon avulla voit esiasettaa laitteen aloittamaan valmistuksen myöhemmin.

1. Valitse mikä tahansa ohjelma "Kuullotus"-ohjelmaa lukuun ottamatta noudattamalla yllä olevia ohjeita.
2. Paina "Viive"-painiketta ennen valitun ohjelman käynnistämistä. Näytössä näkyy käynnistyksen viivästyksen oletusaika.
3. Säädä viiveaikaa painikkeilla "+" tai "-".
4. Paina "Käynnistä"-painiketta. Näyttöön tulee viivästetyn käynnistyksen lähtölaskenta. Kun asetettu aika on kulunut, laite aloittaa valmistuksen automaattisesti.

PUHDISTUS JA HUOLTO

1. Puhdista jokaisen käyttökerran jälkeen.
2. Irrota virtajohto ennen puhdistusta ja huoltoa ja odota, kunnes tuote jäähtyy.
3. Poista kansi ja sisäkattila, puhdista ensin pesuaineella, huuhtelee sitten vedellä ja pyyhi kuivaksi pehmeällä liinalla.
4. Puhdista kannen sisäpuoli vedellä. Tiivisterengas, tukkeutumisen estokansi, höyryn poistiventtiilin ydin ja kohoventtiili voidaan poistaa puhdistamista varten. Varmista, että ne on asennettu oikein paikoilleen pesun jälkeen, ja kuivaa sitten kannen sisäpuoli liinalla.
5. Pyyhi painekattilan runko puhtaaksi liinalla. Painekattilan runkoa ei saa liottaa vedessä tai suihkuttaa vedellä.

Päivittäinen tarkastus ja huolto

Jos haluat käyttää tuotetta turvallisesti ja pidentää sen käyttöikä, tarkista ja huolta se huolellisesti.

Ongelma	Ratkaisu
<ul style="list-style-type: none">• Virtajohto ja pistoke ovat paisuneet, epämuodostuneet, vaurioituneet tai niiden väri on muuttunut.• Osa virtajohdosta ja pistokkeesta on kuumempi.• Virtajohto on joustava ja siinä on katkonainen virransyöttö.• Sähköpainekattila kuumenee epänormaalisti ja tuottaa pahaa hajua.• Epänormaalia melua tai tärinää virran ollessa päällä.	Lopeta laitteen käyttö ja vie se korjattavaksi valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
<ul style="list-style-type: none">• Pistokkeessa tai pistorasiassa on pölyä tai likaa.	Poista pöly tai likaa.

Turvallisuusohjeet

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita henkilö- ja omaisuusvahinkojen välttämiseksi.

- Symbolin merkitykset:

 Tarkoittaa “kiellettyjä” asioita	 Yleisesti kielletty	 Purkaminen kielletty	 Märät kädet kielletty
	 Koskeminen kielletty	 Veden suihkuttaminen kielletty	
 Tarkoittaa “pakollisia” asioita	 Täytyy toteuttaa	 Irrota pistoke	

- Väärästä käytöstä voi aiheutua kaksi vaaratasoa, jos seuraavia varoituksia ei oteta huomioon.



Varoitus

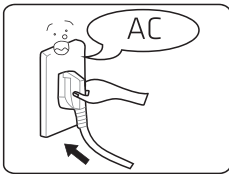
Voi aiheuttaa kuoleman tai vakavan vamman, jos varoitus jätetään huomiotta.



Huomio

Voi aiheuttaa fyysisiä vammoja tai omaisuusvahinkoja, jos varovaisuutta ei noudateta.

VAROITUS

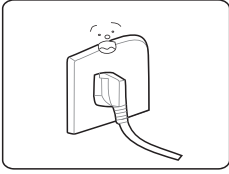


Käytä oikeaa pistorasiaa (katso tarra)

- Virheellinen sähköluokitus voi aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun.
- Tulipalovaara, jos käytetään huonoa pistorasiaa.



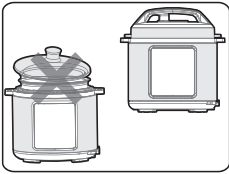
Pistorasiassa ei saa käyttää muita laitteita



- On käytettävä nimellisvirraltaan yli 10 A:n maadoitettua pistorasiaa.
- Jos pistorasia jaetaan muiden sähkölaitteiden kanssa, pistorasia voi kuumentua poikkeavasti ja aiheuttaa tulipalon.



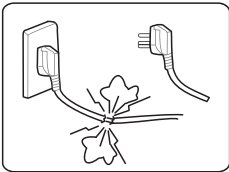
Muiden kansiens käyttö on ehdottomasti kielletty



- Muiden kansiens käyttö kuumentamisen ja (päälle) kytkemisen aikana on ehdottomasti kielletty. Muun kuin alkuperäisen kannen käyttö ei ole sallittua.
- Tämä voi aiheuttaa sähköiskun tai turvallisuusvaaran.



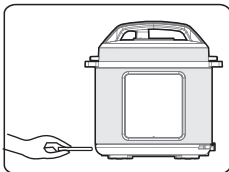
Lopeta käyttö, jos virtajohto on vaurioitunut



- Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavien pätevien henkilöiden on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.

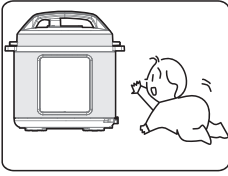


Älä työnnä vieraita esineitä tuotteeseen



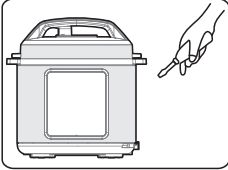
- Metallivälineiden, neulojen ja muiden vieraiden esineiden työntäminen rakoon on kielletty.
- Tämä voi aiheuttaa sähköiskun tai poikkeavan liikkeen.





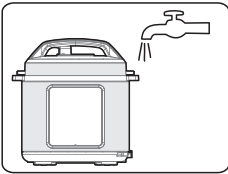
Sijoita laite pienten lasten ulottumattomiin

- Sijoita laite pienten lasten ulottumattomiin.
- Sähköiskun ja palovammojen vaara.



Muutokset ovat kiellettyjä

- Muiden kuin ammattilaisten tekemä muutokset tai korjaukset ovat kiellettyjä.
- Tämän ohjeen laiminlyöminen voi aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun.
- Osien korjaus tai vaihto on tehtävä siihen määritetyssä huoltoliikkeessä.



Tuotteita ei saa upottaa veteen tai ruiskuttaa vedellä

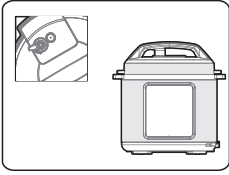
- Tämä voi aiheuttaa sähköiskun ja oikosulun.



Varoitus kannen avaamisesta

- Kun sähköpaine kattila ei ole päällä, kattilassa ei ole painetta ja kohoventtiili on alhaalla.
- Kun sähköpaine kattila on päällä, paine kattilassa nousee ja kohoventtiili nousee. Älä avaa kantta väkisin ennen kuin paine on vapautunut kokonaan.
- Jos kannen avaaminen on vaikeaa, älä avaa sitä väkisin, muuten se voi aiheuttaa palovammoja tai fyysisiä vammoja.



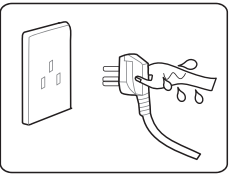


Tarkista säännöllisesti

- Muista tarkistaa tukkeutumisen estokansi ja höyryn poistoventtiin ydin säännöllisesti varmistaaksesi, että ne eivät ole tukossa.
- Älä peitä höyryn poistoventtiiliä raskailla esineillä tai vaihda sitä muihin esineisiin.

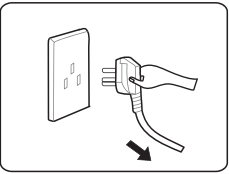


⚠ HUOMIO



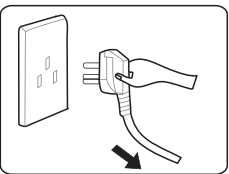
Älä koskaan vedä pistoketta märillä käsillä

- Sähköiskuvaara.



Kun irrotat pistokkeen, sinun on tartuttava pistokkeeseen

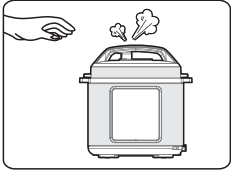
- Kun irrotat pistokkeen, sinun on tartuttava pistokkeeseen..
- Älä vedä virtajohdosta, muuten se vahingoittaa johtoa aiheuttaen sähköiskun ja oikosulun.



Irrota tuote pistorasiasta, kun sitä ei käytetä

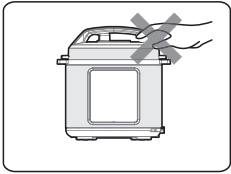
- Muussa tapauksessa se voi aiheuttaa sähkövuodon, tulipalon tai vikaantumisen.





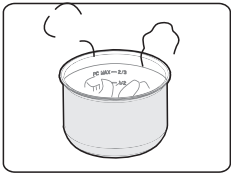
Kun painekattila toimii, älä koskaan vie käsiäsi lähelle höyryn poistoventtiiliä.

- Kun valmistus on käynnissä, älä koskaan vie käsiäsi lähelle höyryn poistoventtiiliä palovammojen välttämiseksi.
- Älä peitä venttiiliä valmistuksen aikana liinalla tai muilla esineillä.



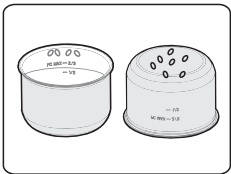
Kun painekattila toimii, älä koske kanteen

- Kun painekattila toimii, kansi on hyvin kuuma. Älä kosketa sitä.
- Se voi aiheuttaa palovammoja.



Ruon ja veden kokonaismäärä ei saa ylittää maksimimerkintää

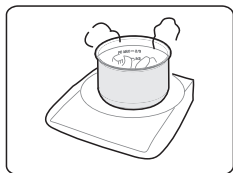
- Ruon ja veden kokonaismäärä ei saa ylittää maksimimerkintää, muuten ruoka voi kypsy liikaa tai se voi aiheuttaa toimintahäiriön.



Älä käytä muuta kuin mukana tullutta kattilaa

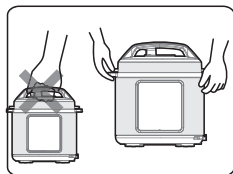
- Kun kattilan pohjalla tai kuumennuslevyn pinnalla on vieras esine, poista vieras esine ennen käyttöä.
- Se voi aiheuttaa ylikuumentumisen ja ongelmia laitteen toiminnassa yms.





Älä laita sisäkattilaa muuhun laitteeseen kuumennettavaksi

- Vaarana muodonmuutos tai vioittuminen.
- Käytä erityistä sisäkattilaa.



Kun siirät tuotetta, pidä kiinni painekeitinrungon kahvasta

- Kun siirät tuotetta, älä pidä suoraan kiinni kannen kahvasta, jotta kansi ei putoa.



Älä käytä seuraavissa paikoissa

- Älä käytä epävakaissa paikoissa.
- Älä käytä vettä ja tulta lähellä olevissa paikoissa.
- Älä käytä seinien ja huonekalujen lähellä.
- Älä käytä paikassa, jossa laite altistuu suoralle auringonpaisteelle tai öljyroiskeille.
- Älä käytä liedellä tulipalon estämiseksi.



Tuotteen säilytysympäristö

- Puhdista painekattila säännöllisesti ja poista rasva ja lika, jos sitä säilytetään pöydällä.
- Säilytä sähköpainekeittila 30 cm:n päässä muista keittiökoneista.

VIANMÄÄRITYS

Laitteen käyttö voi johtaa virheisiin ja toimintahäiriöihin. Seuraavissa taulukoissa on mahdolliset syyt ja huomautukset virheilmoituksen tai toimintahäiriön ratkaisemiseksi. Suosittelemme lukemaan alla olevan taulukon huolellisesti ennen soittamista huoltoliikkeeseen. Näin voit säästää aikaa ja rahaa.

S/N	Ongelma	Syy	Ratkaisu
1	Kannen sulkeminen on vaikeaa	• Tiivisterengasta ei ole asennettu oikein	• Aseta tiivisterengas oikein
		• Kohoventtiili juuttuu työntötankoon	• Työnnä työntötankoa kevyesti
2	Kannen avaaminen on vaikeaa	• Kohoventtiili on ylös ponnahtaneessa asennossa	• Paina kohoventtiiliä kevyesti syömäpuikolla.
		• Paine kattilan sisällä on painetta	• Avaa kansi, kun paine on vapautunut kokonaan.
3	Höyryä vuotaa kannesta	• Tiivisterengas on asennettu väärin	• Asenna tiivisterengas ohjeen mukaisesti
		• Ruokajäämiä on juuttunut tiivisterenkaaseen	• Puhdista tiivisterengas
		• Tiivisterengas on vaurioitunut	• Vaihda tiivisterengas
		• Kantta ei ole suljettu oikein	• Sulje kansi oikein

S/N	Ongelma	Syy	Ratkaisu
4	Höyry vuotaa kohoventtiilistä.	• Ruokajäämiä juuttunut kohoventtiilin tiivisteseeseen	• Puhdista kohoventtiilin tiiviste
		• Kohoventtiilin tiiviste on kulunut	• Vaihda kohoventtiilin tiiviste
5	Kohoventtiili ei nouse	• Liian vähän ruokaa ja vettä sisäkattilassa	• Lisää vettä ja ruokaa reseptin mukaan
		• Höyryä vuotaa kannesta tai poistoventtiilistä	• Lähetä huoltoliikkeeseen korjausta varten
6	Höyryä tulee jatkuvasti höyryn poistoventtiilistä	• Höyryn poistoventtiili ei ole tiivistysasennossa	• Käännä höyryn poistoventtiili tiivistysasentoon
		• Paineensäätö epäonnistuu	• Lähetä huoltoliikkeeseen korjausta varten
7	Virran merkkivalo ei syty	• Pistorasiassa on huonot sähkökoskettimet.	• Tarkista pistorasia
8	Kaikki merkkivalot vilkkuvat	• Näytössä näkyy E1	• Lähetä huoltoliikkeeseen korjausta varten
		• Näytössä näkyy E2	
		• Näytössä näkyy E8	• Painekeytkimen vika

S/N	Ongelma	Syy	Ratkaisu
9	Riisi puolikypsää tai liian kovaa	• Liian vähän vettä	• Lisää vettä tarpeen mukaan
		• Kansi avattu ennenaikaisesti	• Kun valmistusjakso on päättynyt, jätä kansi päälle vielä 5 minuutiksi.
10	Riisi liian pehmeää	• Liian paljon vettä	• Vähennä vettä tarpeen mukaan

- Jos vika ei poistu yllä olevien vianmääritysvaiheiden jälkeen, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen korjausta varten.

TUOTTEEN ASIANMUKAINEN HÄVITTÄMINEN



Tämä symboli tuotteessa tai ohjeissa tarkoittaa, että sähkö- ja elektroniikkalaitteet on hävitettävä niiden käyttöiän lopussa erillään kotitalousjätteestä. EU:ssa on käytössä erillisiä keräysjärjestelmiä kierrätystä varten. Lisätietoja saat paikalliselta viranomaiselta tai jälleenmyyjältä, jolta ostit tuotteen.

TEKNISET TIEDOT

Tuotteen malli	POPC5000
Tilavuus	5.7L
Virtalähde	220-240V~ 50/60Hz
Nimellisteho	1000W
Käyttöpaine	70 kPa
Lämpimänä pidon lämpötila	60°C - 80°C

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norjassa:
<https://www.power.no/kundeservice/>
P: 21 00 40 00

Expert Tanskassa:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
P: 70 70 17 07

Power Tanskassa:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
P: 70 33 80 80

Punkt 1 Tanskassa:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
P: 70 70 17 07

Power Suomessa:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
P: 0305 0305

Power Ruotsissa:
<https://www.power.se/kundservice/>
P: 08 517 66 000

VIGTIGE FORHOLDSREGLER

⚠ FORSIGTIG

- Læs alle instruktionerne
- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug. Produktet må ikke bruges udendørs.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller med manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet vejledt i, hvordan apparatet bruges af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug og lignende anvendelser såsom:
 - a. Personalekøkkener i butikker, kontorer og i andre arbejdsmiljøer.
 - b. Bondegårde.
 - c. Af kunder på hoteller, moteller og andre boliglignende miljøer.
 - d. Bed and breakfast-miljøer.

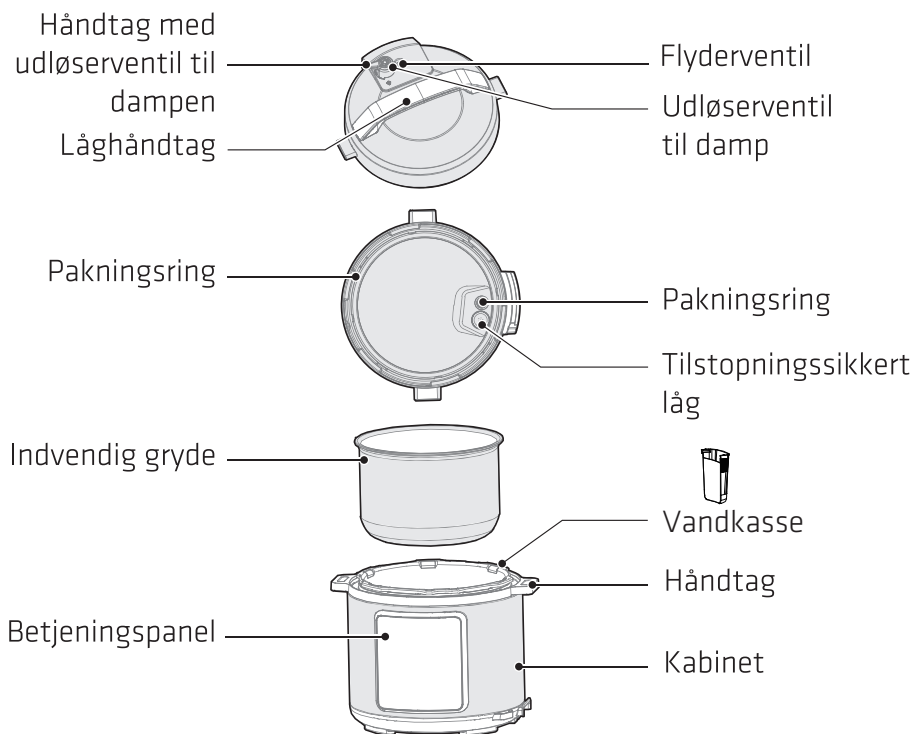
- Hvis ledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes servicerepræsentant eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare.
- Apparatet skal slukkes og afbrydes før rengøring, vedligeholdelse og flytning, og når det ikke er i brug.
- Ingen af apparatets dele må nedsænkes i vand eller anden væske.
- Trykregulatoren, der lukker dampen ud, skal regelmæssigt kontrolleres, så du er sikker på den ikke er tilstoppet.
- Beholderen må ikke åbnes, før trykket er faldet nok.
- Varmeelementets overflade er stadig varm efter brug. Undgå, at røre det.
- Advarsel: Undgå at spilde vand på stikket.
- Advarsel: Misbrug kan føre til potentielle skader.
- Apparatet er ikke beregnet til brug med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Trykkogeren må ikke opvarmes i en ovn.
- Vær altid meget forsigtig, når du flytter trykkogeren. Rør aldrig ved de varme overflader. Brug håndtaget og knopperne. Brug beskyttelse, hvis nødvendigt.

- Børn må ikke være i nærheden af komfuret under brug.
- Trykkogeren må ikke bruges til andre formål end dem, den er beregnet til.
- Dette apparat tilbereder maden under tryk. Hvis trykkogeren bruges uhensigtsmæssig, kan det føre til forbrændinger. Sørg for, at lukke trykkogeren ordentligt, før du tænder for varmen. Læs brugsvejledningerne.
- Brug aldrig tvang, når trykkogeren åbnes. Trykkogeren må ikke åbnes, før du er sikker på at den ikke længere er under tryk. Læs brugsvejledningerne.
- Trykkogeren må aldrig bruges uden at tilsætte vand eller mad, da dette vil beskadige den permanent.
- Trykkogeren må højst fyldes 2/3 op. Hvis der tilberedes fødevarer, der udvider sig under tilberedningen, såsom ris eller dehydrerede grøntsager, må trykkogeren højst fyldes halvt op.
- Efter tilberedelse af kogt kød med hud (f.eks. oksetunge), der kan svulme op under tryk, skal du undgå, at trykke hul på kødet, da dette kan føre til forbrændinger.
- Hvis du tilbereder dejagtige fødevarer, skal du forsigtigt ryste trykkoger, før du åbner låget, så maden ikke sprøjter ud.

- Før hver brug skal du se, om ventilerne er tilstoppet. Læs brugsvejledningerne.
- Trykkogeren må aldrig bruges under tryk til at friturestege eller stege fødevarer.
- Apparatet må aldrig bruges med andre sikkerhedssystemer end vedligeholdelsesinstruktionerne, der står i brugsvejledningen.
- Brug kun reservedele fra fabrikanten, der passer til den pågældende model. Særligt kabinettet og låget skal være fra samme fabrikant, og det skal være angivet som kompatibel.
- Dette apparat må ikke bruges af børn.
- Alle reparationer skal udføres af en autoriseret serviceagent.
- Apparatet må højst fyldes 60 % op. Ved tilberedning af fødevarer, der udvider sig under tilberedningen, som f.eks. tørrede grøntsager, bælgfrugter, bønner og korn, må apparatet højst fyldes 50 % op. Hvis apparatet fyldes for meget op, kan du risikere at tilstoppe trykgrænseventilen, hvilket kan give et for stort tryk i apparatet.

- Sørg altid for, at der er mindst 250 ml væske, f.eks. vand eller bouillon, i gryden, når du bruger trykkogeren. Det gør, at der genereres nok damp til at opbygge det nødvendige tryk til tilberedningen. Bemærk, at væsker fra ingredienser, såsom knuste tomater, også kan øge mængden af væske. Hvis der ikke bruges nok væske, kan det føre til utilfredsstillende resultater eller fejl på apparatet.
- BEHOLD DISSE VEJLEDNINGER TIL SENERE BRUG.

PRODUKTOVERSIGT



Ske



Suppeske



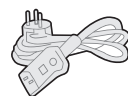
Damprist



Dampkoger



Målebæger



Strømkabel og dele

BEMÆRK

Billederne i denne vejledning er kun til forklaringsformål. Hvis der er forskelle mellem dit produkt og billederne, skal du følge hvad der er gældende for dit produkt.

STARTVEJLEDNING

Tip

- Produktet må kun flyttes i håndtaget på kabinettet.
- Brug en klud til at fjerne vandet på kabinettet.

BEMÆRK

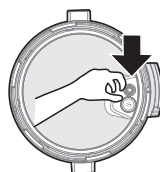
- Udløserventil til dampen: Træk udløserventilen ud af låget. Rengør lågets udløserventil og flyderventil indvendigt med en børste og tør dem af med en klud. Dette skal gøres mindst en gang om måneden.
- Pakningsring: Fjern eventuel olie og skidt på pakningsringen med vaskemiddel og en børste.
- Vandbeholder: Efter tilberedningen kan der stadig være damp i vandbeholder i den udvendige gryde, der grundlæggende er vand. Vand i beholderen skal hældes ud, så du undgår dårlige lugte. Vask den med en ren klud.

Sådan påsættes/aftages det tilstopningssikre låg

1. Sørg for, at pakningsringen og det tilstopningssikre låg sidder rigtigt i det øverste låg før hver brug.
2. Efter brug skal pakningsringen på kanten af det tilstopningssikre låg rengøres, så det ikke tilstoppes. Hold den ren, så du undgår dårlige lugte.



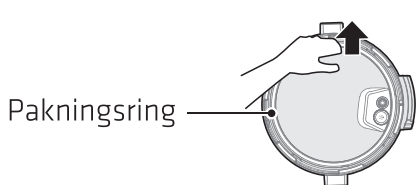
Sådan tages låget af
Træk låget opad



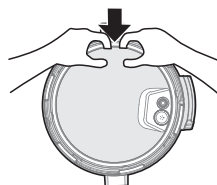
Sådan sættes
låget på
Tryk ned på låget for
at sætte det på

Sådan påsættes og aftages pakningsringen

1. Undgå, at trække i pakningsringen. Hvis pakningsringen bliver skæv, forsejler den ikke ordentligt, hvilket kan påvirke trykket.
2. Brug ikke en beskadigede pakningsring. Kontakt en autoriserede reparationstjeneste og få den skiftet.



Sådan tages låget af
Træk låget opad



Sådan sættes
låget på
Tryk ned på låget for
at sætte det på

Sådan bruges og vedligeholdes den indvendige gryde

1. Må ikke tømmes

Hvis den indvendige gryde er tom i længere tid, kan den blive gullig og plettet, og dens bund kan blive skæv.

2. Brug ikke til langtidsopbevaring af mad, især ikke for syreholdige fødevarer eller basiske stoffer

Selvom den indvendige gryde er meget modstandsdygtig over for korrosion, kan opbevaring af disse fødevarer i længere tid føre til en vis grad af korrosion. Det anbefales, at holde fødevarerne varme i op til 2 timer.

3. Hold produktet rent, så dets levetid forlænges

Produktet må ikke nedsænkes i vand i længere tid.

Rengør den indvendige gryde med sæbe, mildt vaskemiddel og varmt vand for at fjerne støv, olie og skidt.

4. Brug ikke en metalsvampe eller andre slibende redskaber, da dette beskadiger overfladen på den indvendige gryde.

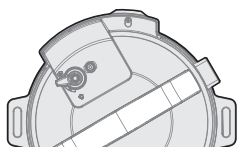
Forberedelse til madlavning

1 Åbn låget ordentligt

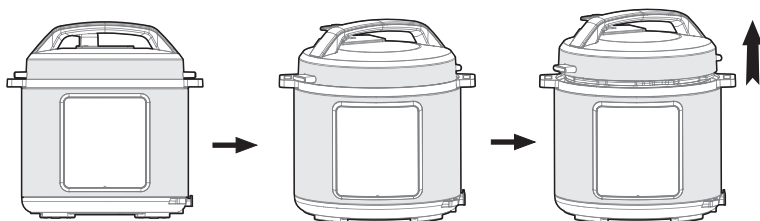
- Hold i håndtaget på det øverste låg, drej det ca. 30° mod uret, indtil det låses op og tag det derefter af.

2 Sørg for, at delene og tilbehørene til låget er sat rigtigt på

- Se, om flydeventilen eller udløserventilen til dampen er tilstoppet, og se om pakningsringen og det tilstopningsikre låg sidder rigtigt.

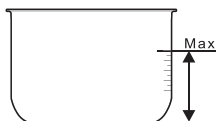


Oplåst



3 Tag den indvendige gryde ud og put ingredienserne i gryden.

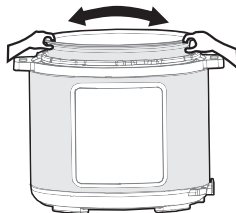
- Den indvendige gryde må højst fyldes op til maks-mærket.



Brugbar kapacitet = 2/3 af grydens kapacitet

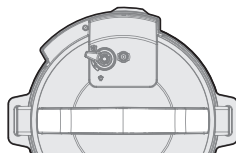
4 Sæt den indvendige gryde i trykkogeren

- Tør for at rengøre ydersiden på den indvendige gryde. Der må ikke være nogen fremmede genstande eller vand på den indersiden af den elektriske trykkoger.
- Vend den indvendige gryde til venstre og højre, så du er sikker på den har ordentlig kontakt med varmepladen.

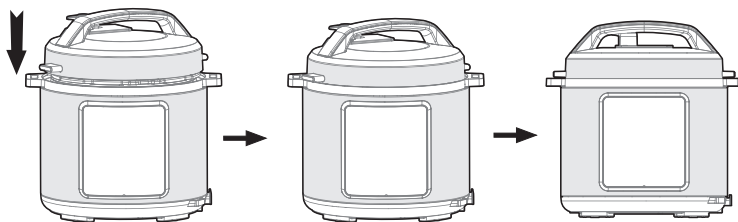


5 Luk låget ordentligt

- Før låget lukkes, skal du se om pakningsringen er sat rigtigt på.
- Hold i håndtaget på det øverste låg, sæt låget på "oplåst", sæt det øverste låg vandret på trykkogeren og dreje låget ca. 30° med uret til "låst" indstilling.

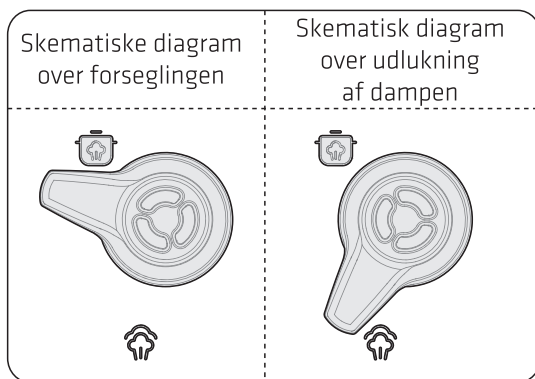


Låst



6 Sæt udløserventilen til dampen rigtigt i

- Drej udløserventilen til dampen til den forseglede indstilling, hvorefter trykkogeren holder den tæt.
- For at åbne den manuelt, skal du dreje håndtaget på udløserventilen til oplåst indstilling. Trykkogeren lukker løbende damp ud. Hold hænderne og ansigtet væk fra dampen, der kommer ud af hullet, når dampen lukkes ud.



- Sørg for, at flyderventilen falder ned, før du apparatet bruges (flyderventilen er nede før opvarmningen).

BEMÆRK

Billederne er kun til reference. Dit produkt er muligvis ikke helt ens med produktet på billederne.

Generel brug

1. Slut apparatet til stikkontakten. Hvis knapperne ikke virker under brug, skal du se, om låget er lukket ordentligt. Knapperne virker ikke, hvis låget ikke er lukket ordentligt.
2. Efter tilberedningen, kan trykkogeren sættes til at holde maden varm, hvorefter den digitale skærm viser "00:00(0 min), 00:01(1 min), 00:02(2 min), osv.

BEMÆRK

Det anbefales ikke at holde maden varm i over 2 timer.

Tip

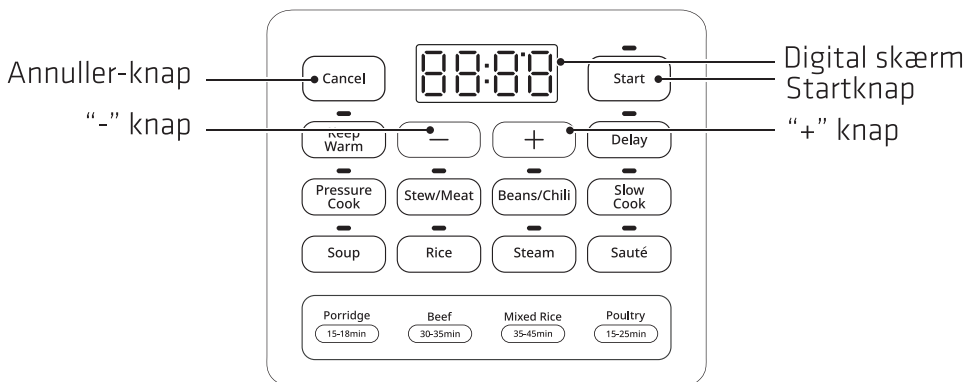
- Når trykkogeren tilbereder maden, er det normalt at den siger kliklyde. Dette betyder ikke noget.
- Ved tilberedning af en lille mængde mad, kan den indvendige gryde løftes når låget åbnes. Ryst låget, så den indvendige gryde falder ned i kabinettet, hvorefter låget kan tages af.

Sådan åbnes låget sikkert

1. Afbryd strømforsyningen eller træk stikket ud.
2. Udløsningsmetode
 - A. Åbn låget hurtigt (ved tilberedning af fødevarer uden væske)
Dreje udløserventilen til dampen, så den åbnes.
 - B. Åbn forsigtigt låget.
Lad trykkogeren køle ned naturligt, mens du venter på at flydeventilen falder ned.
3. Åbn låget Dreje det øverste låg helt mod uret for at åbne det, og løfte det af med højre hånd.
Låget må ikke åbnes, før trykket i trykkogeren er lettet helt. Låget må ikke tvinges, hvis det er svært at åbne.
Træk ikke udløserventilen til dampen ud, når du drejer den. Hvis du tilbereder fødevarer, der indeholder væske (grød og suppe), må udløserventilen til dampen ikke drejes. Sluk apparatet og lad køle ned naturligt, indtil flyderventilen falder ned, før du åbner låget.
4. Termostat
Der slukkes automatisk for strømmen, når grydens temperatur når op på temperaturen, eller hvis trykkogeren opvarmes, uden fødevarer i.

BRUG

Betjeningspanel



OPLYSNINGER OM TILBEREDNINGSPROGRAMMET

Navn på tilberedningsprogram	Standard tilberedningstid	Justerbar tid	Standardtemperatur	Justerbar temperatur	Standardtryk	Udsæt starttidspunktet fra 10 minutter til 24 timer	Hold fødevarerne varme i op til 10 timer	Låg lukket og låst	Låget er lukket, men ikke låst	Låget er åbent
Trykkoger	35 minutter	1 minut -4 timer	Nej	Nej	70kPa	Ja	Ja	•		
Gryderet/kød	35 minutter	1 minut -4 timer	Nej	Nej	70kPa	Ja	Ja	•		
Bønner/Chili	30 minutter	1 minut -4 timer	Nej	Nej	70kPa	Ja	Ja	•		
Langsom tilberedning	6 timer	30 minutter -24 timer	96 °C	Nej	Nej	Ja	Ja		•	•
Suppe	30 minutter	1 minut -4 timer	Nej	Nej	70kPa	Ja	Ja	•		
Ris	12 minutter	1 minut -4 timer	Nej	Nej	70kPa	Ja	Ja	•		
Dampkogning	15 minutter	1 minut -4 timer	Nej	Nej	70kPa	Ja	Ja	•		
Sautering	30 minutter	1 minut-1 time	150 °C	Nej	Nej	Nej	Nej			•

VEJLEDNING TIL TILBEREDNING AF RIS

Måling af kopper med ris	Risens vægt	Måling af kopper med vand	Serverer
2	320g	2.4	3-4
4	640g	4	5-6
6	960g	6.5	8-10
8	1280g	8	13-14
10	1600g	9	

"Annullering" af et program

Du kan altid trykke på knappen "Annuller" for at annullere det forudindstillede program.

"Start" af et program

Tryk på knappen "Start" for at starte tilberedningen.

Programmet "Trykkogning"

Trykkogning kan bruges til at tilberede forskellige fødevarer, såsom grød, oksekød, blandede ris, fjerkræ og lignende. Tilberedningstiden kan justeres i henhold til fødevaren.

1. Put ingredienserne i gryden. Luk låget og lås det ordentligt.
2. Tryk på knappen "Trykkogning" for at se standardtilberedningstiden. Juster tiden efter behov med knapperne "+" og "-".
3. Tryk på knappen "Start" for at starte tilberedningsprogrammet. Apparatet begynder at forvarme, hvilket vises med et "On" på skærmen.
4. Under forvarmningen dannes der et tryk i apparatet, som hæver flyderventilen. Låget kan ikke åbnes, før trykket lettes.
5. Når forvarmningen er færdig, begynder apparatet automatisk at tilberede fødevarerne. Skærmen viser nedtællingstiden.
6. Når nedtællingen er færdig, bipper apparatet, hvorefter det automatisk holder fødevarerne varme og tiden vises på skærmen.
7. Du kan altid trykke på knappen "Annuller" for at stoppe programmet.
8. Drej udstødningsventilens håndtag for at lette trykket. Når flyderventilen er nede, skal du dreje lågknappen mod uret og åbne låget.

Brug af programmet trykkogning og anbefalede tider

Programmet "Trykkogning" kan bruges til at tilberede forskellige retter. Her er de anbefalede tilberedningstider til bestemte ingredienser:

- Grød: 15-18 minutter
- Oksekød: 30-35 minutter
- Blandede ris: 35-45 minutter

-Fjerkræ: 15-25 minutter

Programmet "Gryderet/kød"

Programmet »Gryderet« har en lang simretid og er beregnet til gryderetter og andre retter, der kræver en lang tilberedningstid. Med dette program bliver kødet mørt og saftigt, og kødet i gryderetten er så mørt, at det "falder af benet".

1. Put ingredienserne i gryden. Luk låget og lås det ordentligt.
2. Tryk på knappen "Gryderet/Kød" for at se standardtilberedningstiden. Juster tiden efter behov med knapperne "+" og "-".
3. Følg trin 3-7 i programmet Trykkogning.

Programmet "Bønner/Chili"

Denne funktion kan tilberede opblødte eller ikke-opblødte tørre bønner på under en time. Sørg for, at bønnerne dækkes med mindst 1,25 cm vand. Gryden må højst fyldes halvt op, så bønnerne kan udvide sig. Denne indstilling kan også bruges til hurtigt og nemt at tilberede en gryde med chili.

1. Put ingredienserne i gryden. Luk låget og lås det ordentligt.
2. Tryk på knappen "Bønner/Chili" for at se standardtilberedningstiden. Juster tiden efter behov med knapperne "+" og "-".
3. Følg trin 3-7 i programmet Trykkogning.

Programmet "Langsom tilberedning"

Langsom tilberedning er ideel til retter, der kræver en lang og langsom tilberedningstid. Du kan starte tilberedningen om morgenen, inden du går på arbejde, og nyde måltidet, når du kommer hjem.

1. Put ingredienserne i gryden. Luk låget og lås det ordentligt.
2. Tryk på knappen "Langsom tilberedning" for at se standardtilberedningstiden. Juster tiden efter behov med knapperne "+" og "-".
3. Tryk på knappen "Start" for at starte tilberedningsprogrammet. Herefter viser skærmen nedtællingen.
4. Når nedtællingen er færdig, bipper apparatet, hvorefter det

automatisk holder fødevarerne varme og tiden vises på skærmen.
5. Du kan altid trykke på knappen "Annuller" for at stoppe programmet.

Programmet "Suppe"

Suppe-programmet bruger en lav temperatur, der er perfekt til at tilberede supper og bouillon med en rig smag.

1. Put ingredienserne i gryden. Luk låget og lås det ordentligt.
2. Tryk på knappen "Suppe" for at se standardtilberedningstiden. Juster tiden efter behov med knapperne "+" og "-".
3. Følg trin 3-7 i programmet Trykkogning.

Programmet "Ris"

Risprogrammet er velegnet til tilberedning af hvide ris samt andre sorter som kornris eller brune ris. Bemærk, at disse ristyper har forskellige tilberedningstider på mellem 35-45 minutter. Den inderste gryde skal mindst fyldes halvt op, så risen kan udvide sig. For at få et godt resultat, skal du vente indtil dampen afgives naturligt, hvorefter risene bliver bløde og lækre.

1. Mål risene af i det medfølgende målebæger, og skyl dem, før de koges.
2. Fordel de skyllede ris jævnt i gryden.
3. Tilsæt 1-2 gange mængden af ris i vand i gryden.
4. Luk låget og lås det ordentligt.
5. Tryk på knappen "Ris" for at se standardtilberedningstiden. Juster tiden efter behov med knapperne "+" og "-".
6. Følg trin 3-7 i programmet Trykkogning.

Programmet "Dampkogning"

Dampkogningen er perfekt til dampning af grøntsager, kød, fisk og skaldyr eller til genopvarmning af fødevarer på dampristen. Fyld mindst 600 ml vand i den inderste gryde, put fødevarerne på dampristen og put den derefter i gryden. Sørg for, at vandstanden er under risten, så den ikke rører fødevarerne, når de tilberedes. Efter tilberedningen, skal du dreje dampudløsningsventilen mod uret for at få en hurtig dampudløsning og undgå at fødevarerne brænder på.

1. Hæld en passende mængde vand i gryden, put ingredienserne i

- dampkurven, læg dampstativet i gryden og læg derefter dampkurven på dampstativet. Luk låget og lås det ordentligt.
2. Tryk på knappen "Dampkogning" for at se standardtilberedningstiden. Juster tiden efter behov med knapperne "+" og "-".
 3. Følg trin 3-7 i programmet Trykkogning.

Programmet "Sautering"

Sauteringen bruger en høj temperatur, der er ideel til hurtig tilberedning af grøntsager og bruning af kød. Tilberedningstiden kan justeres i henhold til fødevarerne.

1. Tryk på knappen "Sautering" for at se standardtilberedningstiden. Juster tiden efter behov med knapperne "+" og "-".
2. Tryk på knappen "Start" for at starte tilberedningsprogrammet. Herefter viser skærmen nedtællingen.
3. Put ingredienserne i gryden.
4. Tilbered ingredienserne efter ønske uden at bruge låget.
5. Når nedtællingen er færdig, bipper apparatet og skærmen viser "OFF". Du kan altid trykke på knappen "Annuller" for at stoppe programmet under nedtællingen.

Funktionen "Udsæt"

Med udsættelsesfunktionen kan du forudindstille apparatet til at starte tilberedningen på et senere tidspunkt.

1. Vælg et program, undtagen "Sautering", ved at følge ovenstående trin.
2. Før du starter det valgte program, skal du trykke på knappen "Udsæt". Skærmen viser standardtiden til det udsatte starttidspunkt.
3. Juster udsættelsestiden med knapperne "+" og "-".
4. Tryk på knappen "Start". Herefter viser skærmen en nedtælling til det udsatte starttidspunkt. Når den indstillede tid er gået, begynder apparatet automatisk at tilberede fødevarerne.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Rengør efter hver brug.
2. Før rengøring og vedligeholdelse, skal du afbryde strømkablet og vente indtil produktet har kølet ned.
3. Tag låget af og tag den indvendige gryde ud. Vask dem med vaskemiddel, skyl dem vand og tør dem af med et viskestykke.
4. Rengør lågets indvendige side med vand. Pakningsringen, det tilstopningssikre låg, udløserventilen til dampen og flyderventilen kan alle tages af, når de skal vaskes. Sørg for, at delene sættes rigtigt på igen, når du har vasket dem. Tør lågets inderside af med et viskestykke.
5. Tør kabinettet rent med en klud. Trykkogeren må ikke nedsænkes i vand og der må ikke sprøjtes vand på den.

Daglig eftersyn og vedligeholdelse

For at holde produktet sikkert at bruge og holde det i god stand, skal det regelmæssigt ses efter og vedligeholdes.

Problem	Løsning
<ul style="list-style-type: none">• Strømkablet og stikket har udvidet sig, er deformeret, beskadiget eller har fået en anden farve.• Dele af strømkablet og stikket er varmere end andre.• Strømkablet er løst og strømforsyner ikke jævnt.• Trykkogeren opvarmes unormalt og afgiver en dårlig lugt.• Trykkogeren støjer eller vibrerer meget, når den er tændt.	Hold op med at bruge den og få den repareret af et autoriserede reparationscenter.
<ul style="list-style-type: none">• Der er støv eller skidt på stikket eller stikkontakten.	Fjern støvet eller skidtet.

Sikkerhedsforanstaltninger

For at undgå personskader eller tab af ejendom, skal følgende sikkerhedsforanstaltninger overholdes.

- Symbolernes betydning:

 Betyder "forbudte" genstande	 Generelt forbudt	 Adskillelse forbudt	 Våde hænder forbudt
	 Kontakt forbudt	 Vandsprøjt forbudt	
 Betyder "obligatoriske" genstande	 Skal udføres	 Afbryd strømtikket	

- Hvis følgende advarsler ignoreres, kan det føre til farlige situationer ved forkert brug.



Advarsel:

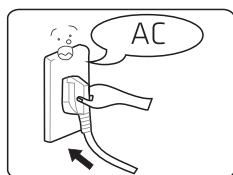
Hvis advarslen ignoreres, kan det være livsfarligt eller føre til alvorlige skader.



Forsigtig:

Hvis forholdsreglen ignoreres, kan det føre til fysiske skader eller ejendomsskader.

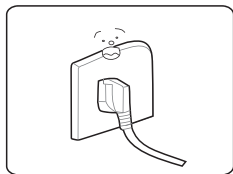
ADVARSEL



Brug den rigtige strømforsyning (se mærkatet)

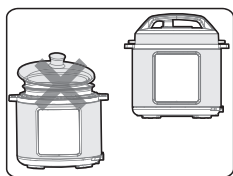
- Hvis den rigtige strømklassificering ikke bruges, kan det føre til brand eller elektrisk stød.
- Hvis en dårlig stikkontakt bruges, kan det føre til brand.





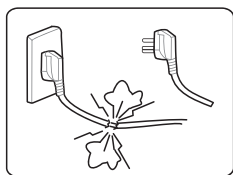
Der må kun bruges én stikkontakt

- Der skal bruges én stikkontakt med en nominal strøm på over 10 A og en jordforbindelse.
- Hvis stikkontakten også bruges med andre elektriske apparater, kan stikket blive meget varmt, hvilket kan føre til brand.



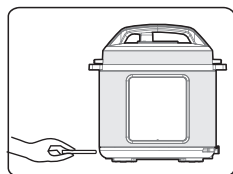
Apparatet må under ingen omstændigheder bruges med andre låg

- Apparatet må under ingen omstændigheder bruges med andre låg under opvarmning. Og under opstart må apparatet ikke bruges med uoriginale låg.
- Dette kan føre til elektrisk stød eller sikkerhedsrisici.



Hvis strømkablet beskadiges, må apparatet ikke bruges

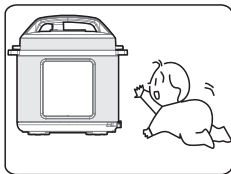
- Hvis ledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes servicerepræsentant eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare.



Stik ikke fremmedlegemer ind i apparatet

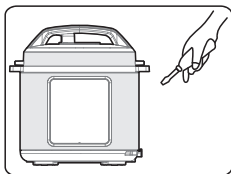
- Det må ikke stikkes nogen metalredskaber, nåle og andre fremmedlegemer ind i hullerne på apparatet.
- Dette kan føre til elektrisk stød eller problemer med bevægelse.





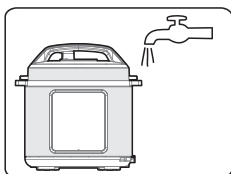
Apparatet skal placeres et sted uden for spædbørns rækkevidde

- Apparatet skal placeres et sted uden for spædbørns rækkevidde.
- For at undgå elektrisk stød og forbrænding.



Apparatet må ikke ændres

- Apparatet må ikke ændres eller repareres af amatører.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det føre til brand eller elektrisk stød.
- Reparation og udskiftning af dele skal udføres af en autoriseret servicecenter.



Produkter må ikke nedsænkes i vand eller sprøjtes med vand

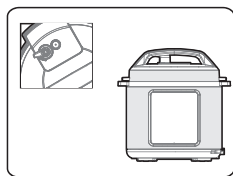
- Dette kan føre til elektrisk stød og elektrisk kortslutning.



Advarsel om åbning af låget

- Når trykkogeren ikke er i brug, er den ikke under tryk og flydeventilen er nede.
- Når trykkogeren er i brug, er den under tryk og flyderventilen er oppe. Låget må ikke åbnes med tvang. Vent indtil trykket er lettet.
- Hvis låget er svært at åbne må det ikke åbnes med tvang, da dette kan føre til forbrændinger eller fysiske skader.



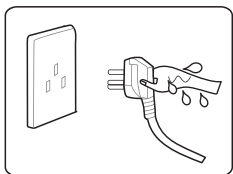


Apparatet skal regelmæssigt ses efter

- Det tilstopnings sikre låg og udløserventilen til dampen skal regelmæssigt ses efter for tilstopning.
- Udløserventilen til dampen må ikke tildækkes med tunge genstande. Den må heller ikke udskiftes med andre genstande.

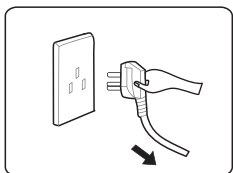


⚠ FORSIGTIG



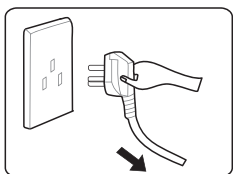
Træk aldrig stikket med våde hænder

- For at undgå elektrisk stød.



Træk i selve stikket, når det trækkes ud

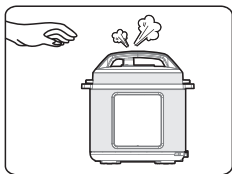
- Træk i selve stikket, når det trækkes ud.
- Tryk ikke i strømkablet, da dette kan beskadige det, hvilket kan føre til elektrisk stød og kortslutning.



Sluk apparatet, når det ikke er i brug

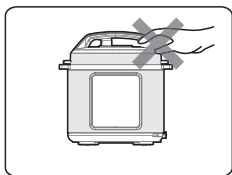
- Hvis apparatet ikke slukkes, kan det føre til elektrisk lækage, brand eller fejl.





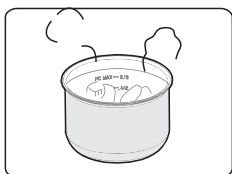
Når apparatet er tændt, skal du holde hænderne fra udløserventilen til dampen.

- Når maden tilberedes, skal du holde hænderne fra udløserventilen til dampen, for at undgå forbrændinger.
- Når maden tilberedes, må ventilatoren ikke tildækkes med en klud eller andre genstande.



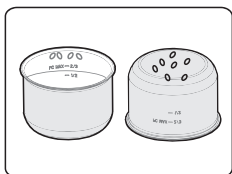
Når trykkogeren er i brug, må låget ikke røres

- Når trykkogeren er i brug, bliver låget meget varmt. Undgå, at røre låget.
- Dette kan føre til forbrændinger.



Trykkogeren må højst fyldes op med fødevarer og vand til maks-mærket

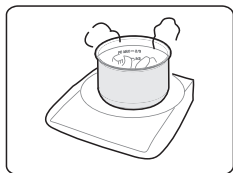
- Trykkogeren må højst fyldes op med fødevarer og vand til maks-mærket, ellers kan fødevarerne brænde på, eller det kan føre til en funktionsfejl.



Brug ikke andre gryder end den, der er beregnet til trykkogeren

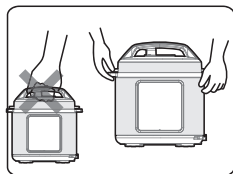
- Hvis der er fremmedlegemer på bunden af gryden og varmepladen, skal disse fjernes før brug.
- Disse kan føre til overophedning og problemer med apparatet.





Den indvendige gryde må ikke bruges med andre apparater

- For at undgå deformation eller fejl.
- Brug kun gryden, der er beregnet til apparatet.



Når produktet flyttes, skal du holde i håndtaget på kabinettet

- Når produktet flyttes, må du ikke holde i håndtaget på låget, da låget kan falde af.



Produktet må ikke bruges på følgende steder

- Må ikke bruges på ustabile steder.
- Må ikke bruges i nærheden af vand og brand.
- Må ikke bruges i nærheden af vægge eller møbler.
- Må ikke bruges på steder, der udsættes for direkte sollys og olie.
- Må ikke bruges på et komfur, da dette kan føre til brand.



Forholdene, som produktet skal opbevares i

- Trykkogeren skal regelmæssigt rengøres. Fjern olie og skidt, hvis den opbevares på bordet.
- Trykkogeren skal opbevares mindst 30 cm væk fra andre køkkenapparater.

FEJLFINDING

Når apparatet bruges, kan der opstå forskellige fejl. Følgende tabeller viser mulige fejl og fejlmeddelelse, og eventuelle løsninger dertil. Det anbefales at læse nedenstående tabeller omhyggeligt, så du ikke behøver at ringe til servicecentret.

S/N	Problem	Årsag	Løsning
1	Låget er svært at lukke	• Pakningsringen er ikke sat rigtigt på	• Sæt pakningsringen rigtigt på
		• Flyderventilen klemmer sig fast på trykstangen	• Tryk let på trykstangen
2	Låget er svært at åbne	• Flyderventilen er oppe	• Tryk flyderventilen let ned med en pind.
		• Trykkogeren er under tryk	• Åbn låget, når trykket er lettet.
3	Der kommer damp ud af låget	• Pakningsringen er sat forkert i	• Sæt pakningsringen rigtigt i
		• Der er madrester på pakningsringen	• Rengør pakningsringen
		• Pakningsringen er beskadiget	• Skift pakningsringen
		• Låget er ikke ordentligt lukket	• Luk låget ordentligt

S/N	Problem		Årsag	Løsning
4	Der kommer damp ud af flyderventilen.		• Der er madrester på pakningen til flyderventilen	• Rengør pakningen til flyderventilen
			• Pakningen til flyderventilen er slidt	• Skift pakningen til flyderventilen
5	Flyderventilen går ikke op		• Der er for lidt mad og vand i den indvendige gryde	• Put mere vand og mad i den indvendige gryde
			• Der kommer damp ud af låget eller udstødningsventilen	• Send apparatet til reparation hos servicecentret
6	Der kommer konstant damp ud af udløserventilen		• Udløserventilen til dampen er ikke lukket	• Drej udløserventilen og luk den
			• Trykstyringen virker ikke	• Send apparatet til reparation hos servicecentret
7	Strømindikatoren lyser ikke		• Der er en løs forbindelse i strømstikket.	• Se strømstikket efter for fejl
8	Indikatorerne	Skærmen viser E1	• Fejl i sensoren på bunden	• Send apparatet til reparation hos servicecentret
		Skærmen viser E2		
		Skærmen viser E8	• Fejl i trykknappen	• Send apparatet til reparation hos servicecentret

S/N	Problem	Årsag	Løsning
9	Risen er kun halvt kogt eller den er for hårdt	• Der bruges for lidt vand	• Tilføj vand i overensstemmelse hermed
		• Låget er blevet åbnet for tidligt	• Når tilberedningen er færdig, skal du lade maden stå i apparatet i 5 minutter mere.
10	Risen er for blød	• Der bruges for meget vand	• Reducer vandmængden i overensstemmelse hermed

– Hvis fejlen ikke løses, når du har gennemgået ovenstående løsningsforslag, bedes du kontakte forhandleren eller et autoriseret servicecenter for reparation.

KORREKT BORTSKAFFELSE AF DETTE PRODUKT



Dette symbol på produktet eller i vejledningen betyder, at udtjent elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. I EU findes der separate indsamlingssystemer til genanvendelse af udstyret. Hvis du ønsker flere oplysninger, kan du kontakte den lokale myndighed eller forhandleren, hvor du har købt dette produkt.

SPECIFIKATIONER

Produktmodel	POPC5000
Kapacitet	5.7L
Strømforsyning	220-240V~ 50/60Hz
Nominel effekt	1000W
Driftstryk	70 kPa
Temperaturen, når maden holdes varm	60°C - 80°C

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 21 00 40 00

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundservice/>
T: 08 517 66 000

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

⚠ FÖRSIKTIGHET

- Läs alla instruktioner
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Får inte användas utomhus.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller instrueras om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande som t.ex:
 - a. personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
 - b. Lantgårdar.
 - c. Av kunder inom hotell, motell och andra bostadsliknande miljöer.
 - d. Miljöer av typen bed and breakfast.

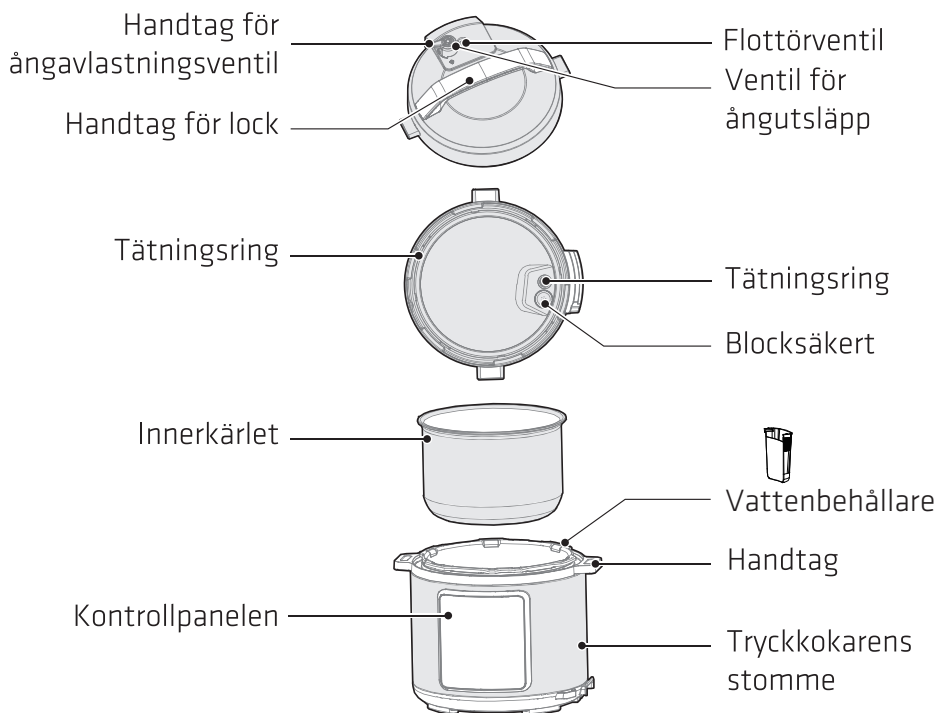
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceverkstad eller en person med motsvarande kvalifikationer för att undvika fara.
- Stäng av apparaten och dra ut kontakten före rengöring, underhåll eller flyttning och när den inte används.
- Sänk inte ner någon del av apparaten i vatten eller annan vätska.
- Tryckregulatorn som släpper ut ånga bör kontrolleras regelbundet för att säkerställa att den inte är blockerad.
- Behållaren får inte öppnas förrän trycket har minskat tillräckligt.
- Värmeelementets yta är föremål för kvarvarande värme efter användning, rör inte vid den.
- Varning: Undvik spill på kontaktdonet.
- Varning: Missbruk kan orsaka potentiella personskador.
- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Ställ inte in tryckkokaren i en uppvärmd ugn.
- Flytta den trycksatta tryckkokaren med största försiktighet. Rör inte vid heta ytor. Använd handtag och vred. Använd skydd om det behövs.

- Låt inte barn komma i närheten av tryckkokaren när den används.
- Använd inte tryckkokaren för något annat ändamål än det som den är avsedd för.
- Denna apparat lagar mat under tryck. Skållning kan uppstå vid felaktig användning av tryckkokaren. Se till att tryckkokaren är ordentligt stängd innan du tillför värme. Se bruksanvisningen.
- Öppna aldrig tryckkokaren med våld. Öppna den inte förrän du har försäkrat dig om att det inre trycket har sjunkit helt. Se bruksanvisningen.
- Använd aldrig tryckkokaren utan att tillsätta vatten eller livsmedel, eftersom det kan skada den allvarligt.
- Fyll inte tryckkokaren mer än 2/3 av dess kapacitet. Vid tillagning av livsmedel som expanderar under tillagningen, t.ex. ris eller torkade grönsaker, bör du inte fylla tryckkokaren till mer än hälften.
- Efter tillagning av kött med skinn (t.ex. oxtunga) som kan svälla under trycket ska du inte sticka i köttet med det svullna skinnet, eftersom du då kan bli skållad.
- Vid tillagning av degig mat, skaka försiktigt tryckkokaren innan du öppnar locket för att undvika att mat spills ut.

- Kontrollera före varje användningstillfälle att ventilerna inte är blockerade. Se bruksanvisningen.
- Använd aldrig tryckkokaren i dess trycksatta läge för att fritera eller steka mat.
- Gör inga ingrepp i säkerhetssystemen utöver de underhållsinstruktioner som anges i bruksanvisningen.
- Använd endast tillverkarens reservdelar i enlighet med den aktuella modellen. Använd framför allt en stomme och ett lock från samma tillverkare som anges vara kompatibla.
- Apparaten ska inte användas av barn.
- Alla reparationer ska utföras av en auktoriserad servicerepresentant.
- Fyll inte enheten till mer än 60 %. För livsmedel som expanderar under tillagningen, såsom torkade grönsaker, baljväxter, bönor och spannmål, se till att enheten inte är fylld till mer än 50 %. Överfyllning kan riskera att täppa till tryckbegränsningsventilen och leda till att övertryck byggs upp.

- Se alltid till att minst 250 ml vätska, t.ex. vatten eller buljong, tillsätts i grytan när du använder tryckkokaren. Detta säkerställer att tillräckligt med ånga genereras för att bygga upp det nödvändiga trycket för matlagning. Observera att vätskor från ingredienser som krossade tomater också kan bidra till den totala volymen. Otillräcklig vätska kan leda till ineffektiva tillagningsresultat eller fel på apparaten.
- SPARA DESSA INSTRUKTIONER FÖR FRAMTIDA BRUK.

PRODUKTÖVERSIKT



Sked Sopsked Ångningsställ Ångkokare Mätkopp Nätkabelkomponenter

NOTERA

Bilderna i den här bruksanvisningen är endast avsedda som förklaringar. Eventuell diskrepans mellan det verkliga objektet och illustrationen på ritningen ska vara föremål för det verkliga objektet.

SNABBSTARTSGUIDE

Tips

- Flytta produkten med hjälp av handtaget på tryckkokarens stomme.
- Ta bort vattnet från höljet med en trasa.

NOTERA

- Ventil för ångavlastning: Dra ut ångavlastningsventilen utåt från locket. Rengör insidan av ångavlastningsventilen och lockets flottörventil med en borste och torka med en trasa minst en gång i månaden.
- Tätningsring: Avlägsna olja och smuts från tätningsringen med rengöringsmedel och en borste.
- Förvaringslåda för vatten: Efter tillagningen kan ångan ligga kvar som vatten i den externa kärlets vattenförvaringslåda. Vatten i lådan bör avlägsnas för att förhindra dålig lukt. Torka av den med en ren trasa.

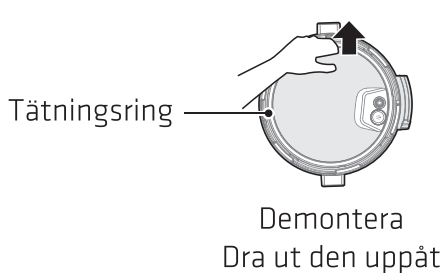
Demontering och installation av blockskyddskåpan

1. Kontrollera att tätningsringen och det blockskyddade locket är korrekt monterade i det övre locket före varje användningstillfälle.
2. Efter användning, rengör tätningsringen och runt kanten på det blockskyddade locket för att förhindra att locket fastnar. Håll den ren för att förhindra dålig lukt.



Demontering och montering av tätningssringen

1. Dra inte i tätningssringen. Om tätningssringen är deformerad kan den ha en negativ inverkan på tätningen och trycksättningen.
2. Använd inte den skadade tätningssringen, utan kontakta en auktoriserad reparatör för att få den utbytt.



Användning och underhåll av Inner Pot

1. Töm inte

Innerkrukan kan bli gulaktig och fläckig eller botten förvrängd om den står tom under en längre tid.

2. Använd inte för långtidsförvaring av mat, särskilt inte för sura livsmedel eller basiska ämnen

Även om innerkärlet har utmärkt korrosionsskydd kan förvaring av dessa typer av ämnen under lång tid orsaka en viss grad av korrosion. Den föreslagna varmhållningstiden bör inte överstiga 2 timmar.

3. Håll den ren för att förlänga livslängden

Sänk inte ner den i vatten under en längre tid.

Rengör innerkärlet med tvål, mildt rengöringsmedel och varmt vatten för att avlägsna damm, olja och smuts.

4. Använd inte metallskurborste eller andra slipande redskap, eftersom det skadar krukans innerkärl.

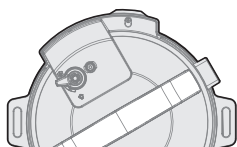
Förberedelser för matlagning

1 Öppna locket på rätt sätt

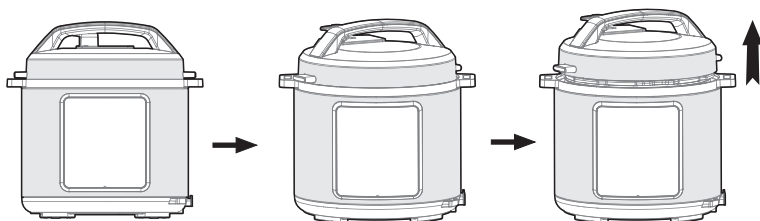
- Håll i handtaget på den övre luckan, vrid det moturs ca 30° tills locket är olåst och lyft sedan upp den övre luckan.

2 Kontrollera att lockets delar och tillbehör är korrekt installerade

- Kontrollera att flottörventilen och ångavlastningsventilen inte har fastnat och kontrollera att tätningsringen och det blockskyddade locket är korrekt installerade.

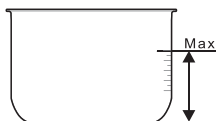


Upplåst



3 Ta ut den innerkärlet och tillsätt ingredienserna i det inre kärlet

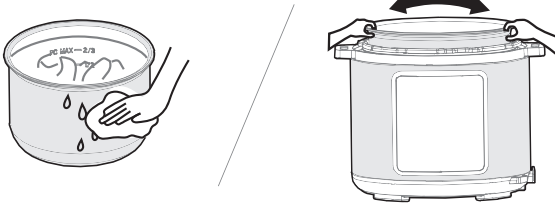
- Den totala mängden ingredienser får inte överstiga maxvärdet som anges på innerkärlet.



Användbar kapacitet=2/3
kapacitet

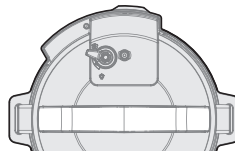
4 Sätt in innerkärlet i tryckkokaren

- Torka av för att rengöra innerkärlets yttre yta. Det får inte finnas några främmande föremål eller vatten på den elektriska tryckkokarens inre yta.
- Vrid innerkärlet åt vänster och höger för att säkerställa god kontakt med värmeplattan.

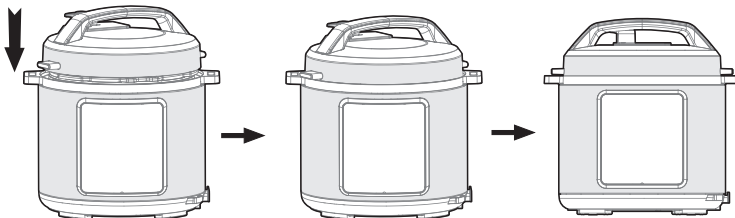


5 Stäng locket på ett säkert sätt

- Kontrollera att tätningringen är korrekt monterad innan du stänger locket.
- Håll i handtaget på det övre locket, rikta in locket till "upplåsningläget", placera det övre locket horisontellt på tryckkokarens stomme och vrid det övre locket medurs ca 30° till "låsläget".

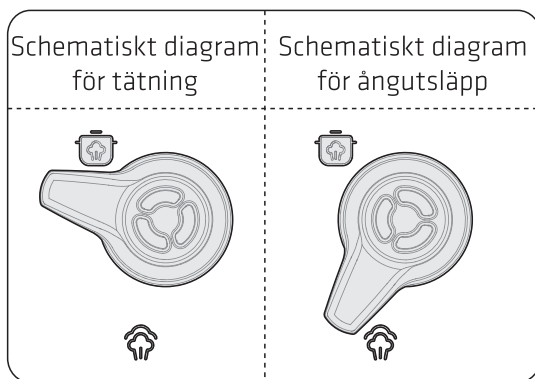


Låst



6 Installera ångavlastningsventilen korrekt

- Vrid ångavlastningsventilen till det förseglade läget, vilket innebär att den elektriska tryckkokaren kommer att behålla sin tätning.
- För manuell utlösning, vrid handtaget på ångtömningsventilen till utlösningsläget. Den elektriska tryckkokaren fortsätter att släppa ut ångan; håll inte händerna eller ansiktet ovanför ångutsläppsöppningen när ångan släpps ut;



- Kontrollera att flottörventilen sjunker ner innan du använder apparaten (före uppvärmning är flottörventilen nere).

NOTERA

Bilderna är endast avsedda som referens; den faktiska produkten kan skilja sig från de bilder som visas.

Allmän funktion

1. Anslut apparaten till eluttaget. Om knapparna är inaktiva när de används, kontrollera att locket är stängt i rätt läge. Knapparna är inaktiva om locket inte är korrekt stängt för produkter i denna serie.
2. Efter tillagningen kan tryckkokaren automatiskt övergå till varmhållningsläge och den digitala skärmen visar "00:00(0 min), 00:01(1 min), 00:02(2 min), etc.

NOTERA

Den rekommenderade varmhållningstiden bör inte överstiga 2 timmar.

Tips

- När tryckkokaren arbetar är det normalt att den ger ifrån sig ett "kluckande" ljud, så bli inte orolig.
- Vid tillagning av små mängder mat kan innerkärlet lyftas upp när locket öppnas; skaka locket för att släppa ner innerkärlet i tryckkokaren och ta sedan bort locket.

Säkert öppnande av locket

1. Stäng av strömförsörjningen eller dra ut stickkontakten.
2. Utlösningsmetod
 - A. Snabb öppning av locket (för livsmedel utan vätska) Vrid ångavlastningsventilen till avlastningsläge.
 - B. Öppna locket försiktigt. Låt den elektriska tryckkokaren svalna naturligt och vänta tills flottörventilen sjunker ner.
3. Öppna locket

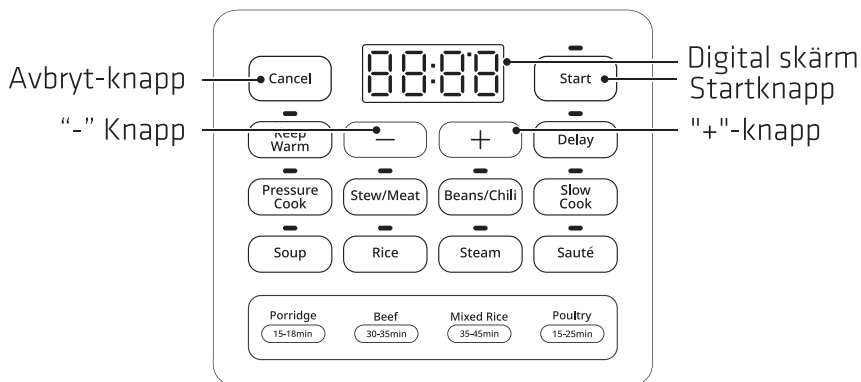
Vrid den övre luckan moturs till gränsen för luckans öppna läge och lyft den övre luckan med höger hand för att öppna locket. Öppna inte locket förrän trycket i kärlet har släppt helt och hållet, och tvinga inte på locket om det är svårt att öppna.

Dra inte ut ångavlastningsventilen när du vrider på den. Vrid inte på ångavlastningsventilen efter tillagning av livsmedel som innehåller vätska (gröt och soppa). Stäng av apparaten och låt den svalna naturligt, tills flottörventilen sjunker, innan du öppnar locket.
4. Termostat

Strömmen stängs automatiskt av när kokkärlets temperatur når temperaturen eller om tryckkokaren värms upp utan någon mat inuti.

BRUG

Kontrollpanel



INFORMATION OM MATLAGNINGSPROGRAM

Namn på matlagningsprogram	Standard tillagningstid	Justerbar tid	Standardtemperatur	Justerbar temperatur	Standardtryck	Försenad start från 10 minuter till 24 timmar	Varmhållning upp till 10 timmar	Locket stängt och låst	Locket stängt och låst	Locket öppet
Tryckkokare	35 minuter	1 minut - 4 timmar	Nej	Nej	70kPa	Ja	Ja	•		
Gryta /Kött	35 minuter	1 minut - 4 timmar	Nej	Nej	70kPa	Ja	Ja	•		
Bönor/C hili	30 minuter	1 minut - 4 timmar	Nej	Nej	70kPa	Ja	Ja	•		
Långsam tillagning	6 minuter	30 minuter - 24 timmar	96 °C	Nej	Nej	Ja	Ja		•	•
Soppa	30 minuter	1 minut - 4 timmar	Nej	Nej	70kPa	Ja	Ja	•		
Ris	12 minuter	1 minut - 4 timmar	Nej	Nej	70kPa	Ja	Ja	•		
Ånga	15 minuter	1 minut - 4 timmar	Nej	Nej	70kPa	Ja	Ja	•		
Sauté	30 minuter	1 minut - 1 timme	150 °C	Nej	Nej	Nej	Nej			•

MATLAGNINGSGUIDE FÖR RIS			
Mätkopp	Vikt ris	Mätkoppar med vatten	Portioner
2	320g	2.4	3-4
4	640g	4	5-6
6	960g	6.5	8-10
8	1280g	8	13-14
10	1600g	9	

"Avbryt"-programmet

Tryck på "Avbryt"-knappen för att avbryta det förinställda programmet när som helst.

"Start"-programmet

Tryck på "Start"-knappen för att starta tillagningen.

Programmet "Tryckkokning"

Tryckkokningsinställningen kan användas för att tillaga olika livsmedel, såsom gröt, nötkött, blandat ris, fjäderfä, etc.

Tillagningstiden kan justeras efter den specifika typen av mat.

1. Lägg ingredienserna i grytan. Stäng och lås locket ordentligt.

2. Tryck på knappen "Tryckkokning" för att visa standardtillagningstiden. Justera tiden efter behov med "+" eller "-".

3. Tryck på "Start"-knappen för att starta tillagningsprogrammet. Apparaten går in i förvärmningsfasen, vilket indikeras med "På" på skärmen.

4. Under förvärmningsprocessen byggs tryck upp i apparaten och höjer flottörventilen. Locket kan inte öppnas utan att först släppa trycket.

5. När förvärmningsfasen är klar växlar apparaten automatiskt till tillagningsfasen. Skärmen visar nedräkningstimern.

6. I slutet av nedräkningen piper apparaten och växlar automatiskt till varmhållningsläge och visar timern på skärmen.

7. Tryck på knappen "Avbryt" för att stoppa programmet när som helst.

8. Vrid avgasventilens handtag för att släppa trycket. När flottörventilen är nere, vrid lockets vred moturs och öppna locket.

Tryckkokningsprogram och rekommenderade tider

Programmet "Pressure Cook" kan användas för att tillaga en mängd olika rätter. Här är de rekommenderade tillagningstiderna för specifika ingredienser:

-Gröt: 15 - 18 minuter

-Nötkött: 30 -35 minuter

-Blandat ris: 35-45 minuter

-Fjäderfä: 15–25 minuter

"Gryta/Kött"-programmet

Grytinställningen ger en lång sjudning för grytor och andra rätter som kräver lång tillagningstid. Det hjälper till att uppnå mörkt, saftigt kött och grytor, med "falla av benet" mörhet.

- 1.Lägg ingredienserna i grytan. Stäng och lås locket ordentligt.
- 2.Tryck på knappen "Gryta/kött" för att visa standardtillagningstiden. Justera tiden efter behov med "+" eller "-".
- 3.Följ steg 3-7 från tryckkokningsprogrammet.

Program "Bönor/Chili"

Detta läge kan laga blötlagda eller icke blötlagda torra bönor på mindre än en timme. Se till att bönorna är täckta med minst 1,25 cm vatten och fyll inte krukans mer än halvvägs för att tillgodose bönexpansionen. Denna inställning kan också användas för att snabbt och enkelt förbereda en gryta med chili.

- 1.Lägg ingredienserna i grytan. Stäng och lås locket ordentligt.
- 2.Tryck på knappen "Bönor/Chili" för att visa standardtillagningstiden. Justera tiden efter behov med "+" eller "-".
- 3.Följ steg 3-7 från tryckkokningsprogrammet.

Programmet "Slow Cook"

Slow Cook-inställningen är idealisk för rätter som kräver lång och långsam tillagning. Du kan börja laga mat på morgonen innan jobbet och njuta av din måltid när du kommer hem.

1. Lägg ingredienserna i grytan. Stäng och lås locket ordentligt.
- 2.Tryck på knappen "Slow Cook" för att visa standardtillagningstiden. Justera tiden efter behov med "+" eller "-".
- 3.Tryck på "Start"-knappen för att starta tillagningsprogrammet. Skärmen visar nedräkningen.
- 4.I slutet av nedräkningen piper apparaten och växlar automatiskt till varmhållningsläge och visar timern på skärmen.
- 5.Tryck på knappen "Avbryt" för att stoppa programmet när som helst.

Program "Soppa"

Soppinställningen erbjuder en sjudning vid låg temperatur, perfekt för att skapa soppor och buljonger med ett rikt smakdjup.

1. Lägg ingredienserna i grytan. Stäng och lås locket ordentligt.
2. Tryck på knappen "Soppa" för att visa standardtillagningstiden. Justera tiden efter behov med "+" eller "-".
3. Följ steg 3-7 från tryckkokningsprogrammet.

Programmet "Ris"

Risinställningen är lämplig för matlagning av vitt ris såväl som andra sorter som flerkornsris eller brunt ris. Notera att dessa ristyper kan kräva en justerad tillagningstid på 35-45 minuter. Se till att innerkärlet är fyllt mindre än halvvägs för att möjliggöra risexpansion. För optimala resultat, vänta på att den naturliga ångan släpps ut för att uppnå mjukt och gott ris.

1. Innan du lagar mat, mät upp riset med hjälp av den medföljande mätkoppen och skölj riset.
2. Fördela det sköljda riset jämnt över grytans yta.
3. Tillsätt 1,2 gånger mängden ris med vatten i grytan.
4. Stäng och lås locket ordentligt.
5. Tryck på knappen "Ris" för att visa standardtillagningstiden. Justera tiden efter behov med "+" eller "-".
6. Följ steg 3-7 från tryckkokningsprogrammet.

Programmet "Ånga"

Ånginställningen är perfekt för att ånga grönsaker, kött, skaldjur eller värma upp mat på ångstället. Tillsätt minst 600 ml vatten i innerkrukan, lägg maten på ångstället och sätt sedan in den i grytan. Se till att vattennivån är under gallret så att den inte vidrör maten medan den kokar. Efter tillagning, vrid ångfrigöringsventilen moturs för en snabb ångfrisläppning för att förhindra överkokning.

1. Placera lämplig mängd vatten i grytan, lägg dina ingredienser i ångkorgen och placera ångstället i grytan och placera sedan ångkorgen på ångstället. Stäng och lås locket ordentligt.
2. Tryck på knappen "Ånga" för att visa standardtillagningstiden. Justera tiden efter behov med "+" eller "-".

3.Följ steg 3-7 från tryckkokningsprogrammet.

Programmet "Sauté"

Sauté-inställningen erbjuder höga temperaturer som är idealiska för snabb tillagning av grönsaker och bryning av kött. Tillagningstiden kan justeras baserat på den specifika rätten.

- 1.Tryck på knappen "Sauté" för att visa standardtillagningstiden.
Justera tiden efter behov med "+" eller "-".
- 2.Tryck på "Start"-knappen för att starta tillagningsprogrammet.
Skärmen visar nedräkningen.
- 3.Lägg ingredienserna i grytan.
- 4.Tillaga ingredienserna enligt dina personliga preferenser, utan att använda locket.
- 5.I slutet av nedräkningen piper apparaten och skärmen visar "OFF".
Alternativt kan du trycka på knappen "Avbryt" för att stoppa programmet när som helst under nedräkningen.

Funktionen "Fördröjning"

Med fördröjningsfunktionen kan du förinställa apparaten så att den börjar laga mat vid ett senare tillfälle.

- 1.Välj vilket program som helst, förutom "Sauté"-programmet, genom att följa stegen som beskrivs ovan.
- 2.Innan du startar det valda programmet, tryck på den "Fördröjning"-knapp. Skärmen visar standardtiden för fördröjd start.
- 3.Justera fördröjningstiden med knapparna "+" eller "-".
- 4.Tryck på "Start"-knappen. Skärmen visar en nedräkning till den fördröjda starten. När den inställda tiden har förflutit börjar apparaten automatiskt tillaga maten.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Rengör efter varje användning.
2. Före rengöring och underhåll ska du dra ut nätkabeln och vänta tills produkten har svalnat.
3. Ta bort locket och innerkärlet, rengör först med rengöringsmedel, skölj sedan med vatten och torka torrt med en mjuk trasa.
4. Rengör den inre sidan av locket med vatten. Tätningsringen, det blocksäkra locket, ångavlastningsventilens kärna och flottörventilen kan tas bort för tvätt. Se till att de återmonteras korrekt efter tvätt och torka sedan lockets insida med en trasa.
5. Torka av tryckkokarens stomme med en trasa. Det är förbjudet att blöta ner tryckkokarstommen i vatten eller spruta vatten i den.

Daglig kontroll och underhåll









Kontrollera och underhåll produkten noggrant för att använda den på ett säkert sätt och ge den en längre livslängd.

Problem	Lösning
<ul style="list-style-type: none">• Nätkabeln och stickkontakten är utdragna, deformerade, skadade eller har ändrat färg.• En del av nätkabeln och kontakten är varmare.• Nätkabeln är flexibel med en diskontinuerlig strömförsörjning.• Den elektriska tryckkokaren värms upp onormalt och avger en dålig lukt.• Det hörs ett onormalt ljud eller en onormal vibration när strömmen slås på.	Sluta använda den och låt den repareras av en auktoriserad reparationsverkstad.
<ul style="list-style-type: none">• Det finns damm eller smuts på kontakten eller uttaget.	Ta bort damm eller smuts.

Försiktighetsåtgärder

För att undvika personskador och egendomsförluster måste du följa följande säkerhetsföreskrifter.

- Symbolernas betydelse:

 Betyder "Förbjudna" objekt	 Generellt förbjudet	 Demontering förbjuden	 Våta händer Förbjudet
	 Kontakta Förbjuden	 Förbjudet att spruta vatten	
 Betyder "Obligatoriska" objekt	 Måste verkställas	 Ta bort strömkontakten	

- Det finns två risknivåer som orsakas av felaktig användning om följande varningar ignoreras.



Varning

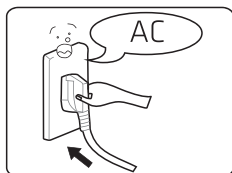
Om varningen ignoreras kan det leda till dödsfall eller allvarliga personskador.



Försiktighet

Om varningen ignoreras kan det leda till person- eller egendomsskador.

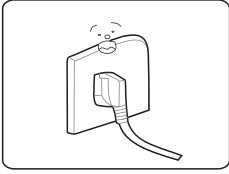
WARNING



Använd rätt eluttag (se tabell)

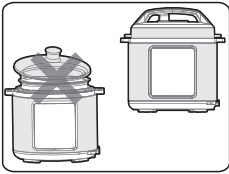
- Underlåtenhet att använda korrekt elklassning kan orsaka brand eller elektriska stötar.
- Brandfara om ett dåligt uttag används.





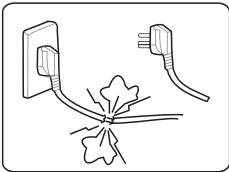
Endast ett uttag bör användas

- Ett uttag med en märkström på mer än 10 A med en jordningsledning bör användas ensamt.
- Om uttaget delas med andra elektriska apparater kan det orsaka onormal värme och leda till brand.



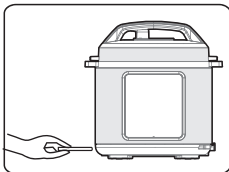
Det är strängt förbjudet att använda andra lock

- Det är strängt förbjudet att använda andra lock för uppvärmning, och i (påslagnings)processen är det inte tillåtet att använda icke-originallock.
- Detta kan orsaka elektriska stötar eller säkerhetsrisker.



Sluta använda om nätkabeln är skadad

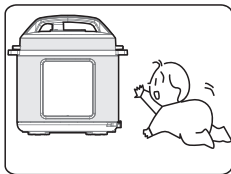
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceverkstad eller en person med motsvarande kvalifikationer för att undvika fara.



För inte in främmande föremål

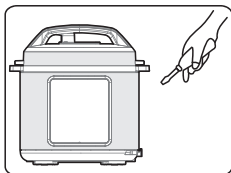
- Det är inte tillåtet att föra in metallredskap, nålar eller andra främmande föremål i öppningen.
- Detta kan orsaka elektriska stötar eller problem med rörelsen.





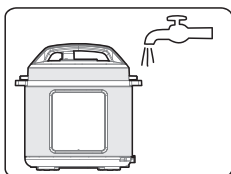
Placera apparaten på en plats utom räckhåll för barn

- Placera apparaten utom räckhåll för spädbarn.
- För att undvika elektriska stötar och skällning.



Modifiering är förbjuden

- Modifiering eller reparation av icke-professionella är förbjuden.
- Överträdelse kan orsaka brand eller elektriska stötar.
- Reparation eller utbyte av delar ska ske i ett utsett servicecenter.



Produkterna får inte sänkas ned i eller bestänkas med vatten

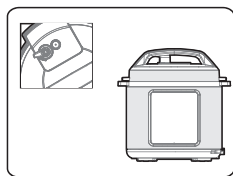
- Om du gör det kan det leda till elektriska stötar och kortslutning.



Varning för att öppna locket

- När den elektriska tryckkokaren inte fungerar finns det inget tryck i kärlet och flottörventilen är nere.
- När den elektriska tryckkokaren arbetar stiger trycket i kokaren och flottörventilen stiger; öppna inte locket med våld innan trycket har släppt helt.
- Om det är svårt att öppna locket ska du inte tvinga upp det, eftersom det annars kan orsaka skällning eller fysisk skada.



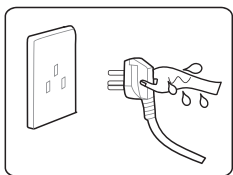


Kontrollera med jämna mellanrum

- Kontrollera regelbundet att det blockerings säkra locket och ångavlastningsventilens kärna inte är blockerade.
- Täck inte över ångavlastningsventilen med tunga föremål och byt inte ut den mot andra föremål.

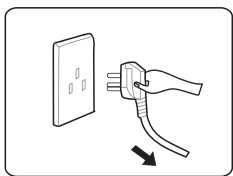


⚠ FÖRSIKTIGHET



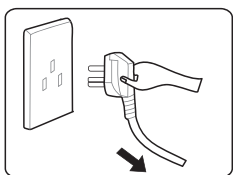
Dra aldrig ur kontakten med våt hand

- För att undvika elektriska stötar.



När du drar ut stickproppen måste du klämma fast stickproppen

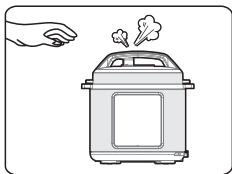
- När du drar ut stickproppen måste du klämma fast den.
- Dra inte i nätkabeln, eftersom det kan skada kabeln och orsaka elektriska stötar och kortslutning.



Koppla ur kontakten när den inte används

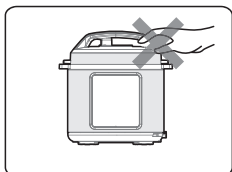
- Annars kan det leda till elektriskt läckage, brand eller haveri.





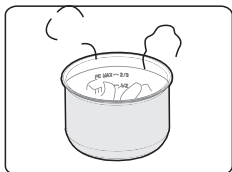
När tryckkokaren är i drift får du aldrig röra händerna nära ångavlastningsventilen.

- När tillagningen pågår ska du aldrig föra händerna nära ångavlastningsventilen för att undvika brännskador.
- Täck inte över ventilen med en trasa eller andra föremål under tillagningen.



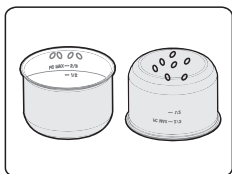
Rör inte locket när tryckkokaren är i drift

- När tryckkokaren arbetar blir locket mycket varmt. Rör inte vid den.
- Det kan orsaka skållning.



Den totala mängden mat och vatten får inte överstiga Max-märket

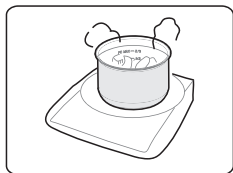
- Den totala mängden mat och vatten får inte överstiga Max-markeringen, annars kan maten bli för väl tillagad eller orsaka funktionsfel.



Använd inte någon annat kärl än den avsedda

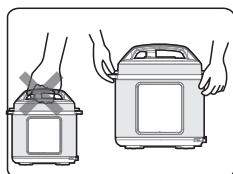
- Om det finns ett främmande föremål på botten av kärlet och värmeplattans yta ska du ta bort det främmande föremålet före användning.
- Det kan leda till överhettning och problem med apparatens funktion etc.





Ställ inte innerkärlet på en annan apparat för uppvärmning

- För att undvika deformation eller fel.
- Vänligen använd det speciella innerkärlet.



När du flyttar produkten, håll i handtaget på tryckkokarens stomme

- När du flyttar produkten ska du inte hålla direkt i locket handtag för att förhindra att locket faller ner.



Får inte användas på följande platser

- Får inte användas på instabila platser.
- Får inte användas i närheten av vatten och eld.
- Använd inte i närheten av väggar och möbler.
- Använd den inte på platser som utsätts för direkt solljus och oljestänk.
- Använd inte på spisen för att förhindra brand.



Miljö för förvaring av produkten

- Rengör regelbundet tryckkokaren och avlägsna olja och smuts om den förvaras på bordet.
- Förvara den elektriska tryckkokaren på 30 cm avstånd från andra köksapparater.

FELSÖKNING

Användningen av din apparat kan leda till fel och funktionsstörningar. Följande tabeller innehåller möjliga orsaker och anvisningar för att lösa ett felmeddelande eller en funktionsstörning. Vi rekommenderar att du läser tabellerna nedan noggrant för att spara tid och pengar när du ringer till servicecentret.

S/N	Problem	Anledning	Lösning
1	Svårt att stänga locket	<ul style="list-style-type: none">Tätningringen är inte korrekt installerad	<ul style="list-style-type: none">Placera tätningringen korrekt
		<ul style="list-style-type: none">Flottörventilen klämmer fast tryckstången	<ul style="list-style-type: none">Tryck lätt på tryckstången
2	Svårt att öppna locket	<ul style="list-style-type: none">Flottörventilen är i uppfällt läge	<ul style="list-style-type: none">Tryck lätt på flottörventilen med en ätpinne.
		<ul style="list-style-type: none">Det finns tryck inuti tryckkokaren	<ul style="list-style-type: none">Öppna locket när trycket är helt avlastat.
3	Ånga läcker ut från locket	<ul style="list-style-type: none">Tätningringen är felaktigt installerad	<ul style="list-style-type: none">Montera tätningringen enligt behov
		<ul style="list-style-type: none">Matrester har fastnat på tätningringen	<ul style="list-style-type: none">Rengör tätningringen
		<ul style="list-style-type: none">Tätningringen är skadad	<ul style="list-style-type: none">Byt ut tätningringen
		<ul style="list-style-type: none">Locket är inte korrekt stängt	<ul style="list-style-type: none">Stäng locket korrekt

S/N	Problem	Anledning	Lösning
4	Ånga läcker ut från flottörventilen	• Matrester har fastnat på flottörventilens packning	• Rengör flottörventilens packning
		• Flottörventilens packning är utsliten	• Byt ut flottörventilens packning
5	Flottörventilen kan inte stiga	• För lite mat och vatten läggs i den innerkärlet	• Tillsätt vatten och mat enligt receptet
		• Ånga läcker från locket eller utblåsningsventilen	• Skicka till servicecenter för reparation
6	Ånga kommer ut från ångavlastningsventilen oavbrutet	• Ångavlastningsventilen är inte i tätande läge.	• Vrid ångavlastningsventilen till tätningsläget
		• Tryckregleringen misslyckas	• Skicka till servicecenter för reparation
7	Strömindikatorn tänds inte	• Strömuttaget har dålig elektrisk kontakt.	• Kontrollera strömuttaget
8	Alla indikatorer blinkar	Displayskärmen visar E1	• Skicka till servicecenter för reparation
		Displayskärmen visar E2	
		Displayskärmen visar E8	• Fel på tryckbrytaren

S/N	Problem	Anledning	Lösning
9	Riset är halvkokt eller för hårt	• För lite vatten	• Tillsätt vatten i motsvarande grad
		• Locket öppnades i förtid	• Låt locket vara på i ytterligare 5 minuter efter att tillagningscykeln har avslutats.
10	Riset är för mjukt	• För mycket vatten	• Minska vattenmängden i enlighet med detta

- Om felet inte är åtgärdat efter att du följt felsökningsstegen ovan, kontakta återförsäljaren eller ett auktoriserat servicecenter för reparation.

KORREKT KASSERING AV DENNA PRODUKT



Denna symbol på produkten eller i instruktionerna betyder att din elektriska och elektroniska utrustning ska kasseras separat från ditt hushållsavfall. Det finns separata insamlingssystem för återvinning inom EU. För mer information, kontakta de lokala myndigheterna eller din återförsäljare där du köpte produkten.

SPECIFIKATIONER

Produktmodell	POPC5000
Kapacitet	5.7L
Strömförsörjning	220-240V~ 50/60Hz
Märkeffekt	1000W
Arbetstryck	70 kPa
Varmhållningstemperatur	60°C~80°C

Power International AS,
PO Box 523, N-1471 Lørenskog, Norway

Power Norge:
<https://www.power.no/kundeservice/>
T: 21 00 40 00

Expert Danmark:
<https://www.expert.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Danmark:
<https://www.power.dk/kundeservice/>
T: 70 33 80 80

Punkt 1 Danmark:
<https://www.punkt1.dk/kundeservice/>
T: 70 70 17 07

Power Finland:
<https://www.power.fi/tuki/asiakaspalvelu/>
T: 0305 0305

Power Sverige:
<https://www.power.se/kundsservice/>
T: 08 517 66 000

