

# COSORI®

## User Manual

### 5.7-Litre Pressure Cooker



EN

DE



ES

FR

IT

**Questions or Concerns?**  
**Fragen oder Probleme?**  
**¿Tiene alguna pregunta o duda?**  
**Des questions ou des préoccupations ?**  
**Domande o dubbi?**

support.de@cosori.com | support.fr@cosori.com | support.it@cosori.com  
support.es@cosori.com | support.eu@cosori.com

 Thank you for  
your purchase! 

(We hope you love your new pressure cooker as much as we do)



### Get Creative with COSORI

Download the free VeSync app to access original recipes and video tutorials from the COSORI chefs, interact with our online community, and more!



*explore*

our digital recipe gallery  
[cosori.com](https://www.cosori.com)



*enjoy*

weekly, featured recipes  
*made exclusively by our in-house chefs*



### CONTACT OUR CHEFS

Our helpful, in-house chefs are ready to assist you with any questions you might have!

**Email:** [recipes@cosori.com](mailto:recipes@cosori.com)

On behalf of all of us at COSORI,

*Happy cooking!*

## Table of Contents

<b>Package Contents</b>	<b>3</b>
<b>Specifications</b>	<b>3</b>
<b>Important Safeguards</b>	<b>4</b>
<b>Getting To Know Your Pressure Cooker</b>	<b>8</b>
Pressure Cooker Diagram	<b>8</b>
Control Panel	<b>9</b>
Control Panel Buttons	<b>10</b>
Display	<b>11</b>
Pressure Cooking Lid	<b>12</b>
Sealing Ring	<b>13</b>
Anti-Block Shield	<b>13</b>
Float Valve	<b>13</b>
Inner Pot	<b>13</b>
Steam Rack	<b>13</b>
Pressure Cooking Stages	<b>14</b>
Releasing Pressure	<b>14</b>
<b>Before First Use</b>	<b>16</b>
Setting Up	<b>16</b>
Test Run	<b>17</b>
<b>Cooking Functions</b>	<b>18</b>
Cooking Functions Reference Chart (Pressure Cooking)	<b>18</b>
Cooking Functions Reference Chart (Non-Pressure Cooking)	<b>19</b>
Customise Cooking Function Settings	<b>19</b>
Pressure Cook	<b>20</b>
Slow Cook	<b>21</b>
Sauté	<b>22</b>
Yoghurt	<b>22</b>
<b>Sous Vide</b>	<b>23</b>
Delay Start	<b>24</b>
Keep Warm	<b>24</b>
Cake	<b>25</b>
Reset Customised Cooking Functions	<b>26</b>
<b>Care &amp; Maintenance</b>	<b>27</b>
Cleaning the Pressure Cooker Base	<b>27</b>
Cleaning the Inner Pot, Lid, Lid Parts, and Steam Rack	<b>27</b>
Cleaning the Condensation Collector	<b>28</b>
Cleaning the Sealing Ring	<b>29</b>
Eliminating Lingerin g Odor	<b>29</b>
Storage	<b>29</b>
<b>Troubleshooting</b>	<b>30</b>
<b>Warranty Information</b>	<b>32</b>
<b>Customer Support</b>	<b>32</b>

## Package Contents

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

## Specifications

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

# READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFEGUARDS

---

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

### Key Safety Points

- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in burn injuries. Make sure the pressure cooker is properly closed before operating. See **Pressure Cooker Lid** (page 12).
- **CAUTION:** Always properly lock and seal the lid before pressure cooking.
- **Do not** touch hot surfaces. Use handles. **Never** move the cooker while it is in use.
- Use caution when opening the pressure cooker, as hot steam may come out, creating a safety hazard.
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- **Do not** touch the steam release valve or the area near the valve while cooking. **Do not** cover the area with a cloth.
- **Always** use heat-resistant gloves, pads, or oven mitts when handling hot materials.
- **Never** use the pressure cooker without the inner pot in place.
- **Do not** force the lid open. **Only** open the lid after all pressure has been released and the float valve has dropped back down into the lid.

### General Safety

- To protect against electric shock, **do not immerse the pressure cooker**, cord, or plug in water or liquid.
- Unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning or storage.
- **Do not** let children near the pressure cooker when in use.
- Children should be supervised to ensure that they **do not** play with the pressure cooker.
- **Do not** allow children to clean or perform maintenance on the pressure cooker.
- **Do not** use your pressure cooker if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact **Customer Support** (see page 32).
- Using accessories or replacement parts not recommended by COSORI may cause injuries. Using any other pressure cooker lids or inner pots may cause injury and damage to the pressure cooker.
- **Do not** use outdoors.
- **Do not** place the pressure cooker or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- **Do not** put food, liquid, or foreign objects on the heating plate.



### WARNING

**READ THIS MANUAL CAREFULLY AND COMPLETELY AND SAVE FOR FUTURE USE. FAILURE TO ADHERE TO SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR DAMAGES.**



## General Safety Cont.

- **Always** make sure the heating element is clean before inserting the inner pot.
- To turn the pressure cooker off and disconnect, press **CANCEL** to stop cooking, then unplug. To unplug, grab the plug and pull from the outlet. **Never** pull from the power cord.
- Ensure the heating plate is clean and the underside of the inner pot is dry before inserting the inner pot.
- Be extremely cautious when moving your pressure cooker (or removing the inner pot) if it contains hot oil or other hot liquids.
- **Always** place the inner pot on a heat-resistant surface after removing it from the pressure cooker.
- **Do not** use the included steam rack and inner pot in a microwave, on a stove or grill, or in an oven.
- **Do not** clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- **Do not** place anything on top of your pressure cooker.
- **Do not** store anything inside your pressure cooker or removable inner pot other than recommended COSORI accessories.
- The pressure cooker is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This pressure cooker can be used by children 8 years and older as well as persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision

or instruction concerning use of pressure cooker in a safe way and understand the hazards involved.

- **Do not** allow children to clean or perform maintenance on the pressure cooker unless they are older than 8 and supervised.
- **Do not** tamper with any of the safety mechanisms beyond instructed in **Care & Maintenance** (page 27).
- **Only** use as directed in this manual. **Do not** use for any purpose other than its intended use.
- Not for commercial use. Household use **only**.

**Note:** See **Care & Maintenance** for instructions on how to clean the pressure cooker, all parts, and any accessories (page 27).

## While Cooking

- **CAUTION:** Risk of electric shock. Cook **only** in the removable inner pot. **Do not** put any liquid directly into the pressure cooker.
- Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- The removable inner pot is extremely hot during use and can be heavy when full of ingredients.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
- Before use, make sure all vent openings are clear of food debris.
- **Always** move the pressure release switch to '**Seal**' when using pressurised cooking functions.
- Hot steam from the steam release valve can cause burns.



## WARNING

**READ THIS MANUAL CAREFULLY AND COMPLETELY AND SAVE FOR FUTURE USE. FAILURE TO ADHERE TO SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR DAMAGES.**

## While Cooking Cont.

- **Always** make sure the sealing ring is properly secured in the sealing ring rack. For more information, see **Cleaning the Sealing Ring** (page 29).
- **Always** make sure the pressure cooker is properly closed before pressure cooking.
- **Never** use your pressure cooker without adding liquid, as this will seriously damage the cooker.
- **Do not** exceed the maximum fill line (see **Inner Pot**, page 13).



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



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

- Cooking meat with skin may swell under pressure. **Do not** prick the meat while the skin is swollen, as you may be burned.
- **Always** place hot accessories and the removable inner pot on a heat-resistant surface.
- **Never** force the lid open while there is pressure inside. **Always** wait for the float valve to drop before opening the lid. See **Pressure Cooker Lid** (page 12), **Float Valve** (page 13), and **Releasing Pressure** (page 14).
- **Only** use the original pressure cooking lid. Using any other lid to pressure cook may cause injury.
- Float valve up: **Do not** open lid. Float valve down: Safe to open lid. **Do not** force the lid open when the float valve is still in the up position.
- If the inner pot sticks to the lid, move the steam release switch to the 'Vent' position to release suction. See **Pressure Cooker Lid** (page 12).
- **Do not** put hands, face, or exposed skin over the steam release valve.
- **Do not** touch accessories or the inner pot during or immediately after cooking.
- **Do not** place paper, cardboard, or plastic into your pressure cooker, or any materials which may catch fire or melt.
- **Do not** use this pressure cooker for deep frying or pressure frying.
- **Do not** block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep the pressure cooker and cord away from children. **Never** drape cord over edge of counter, **never** use outlet below counter, and **never** use with an extension cord.



## WARNING

**READ THIS MANUAL CAREFULLY AND COMPLETELY AND SAVE FOR FUTURE USE. FAILURE TO ADHERE TO SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR DAMAGES.**

## While Cooking Cont.

- The steam release valve and steam release pipe allow steam to escape. Check these parts before each use to make sure they are not blocked or clogged with food.
- **Do not** leave the pressure cooker unattended while in use.
- **Do not** touch the heating element after cooking, as it will be hot and may cause burns.

## Power & Cord

- This pressure cooker uses a short power-supply cord to reduce the risk of being pulled on or grabbed by children, or entangling or tripping.
- **Never** use with an extension cord. This pressure cooker is intended for countertop use only.
- **Do not** use a power adapter.
- **Do not** let the power cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Keep the pressure cooker and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- **Never** use an outlet below the counter when plugging in your pressure cooker.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by Arovast Corporation or similarly qualified persons in order to avoid an electric or fire hazard. Please contact **Customer Support** (page 32).

## Electromagnetic Fields (EMF)

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

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



**CAUTION:** Hot surface.



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

natural resources, human health and the environment.

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

## This product is RoHS compliant.

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

# SAVE THESE INSTRUCTIONS



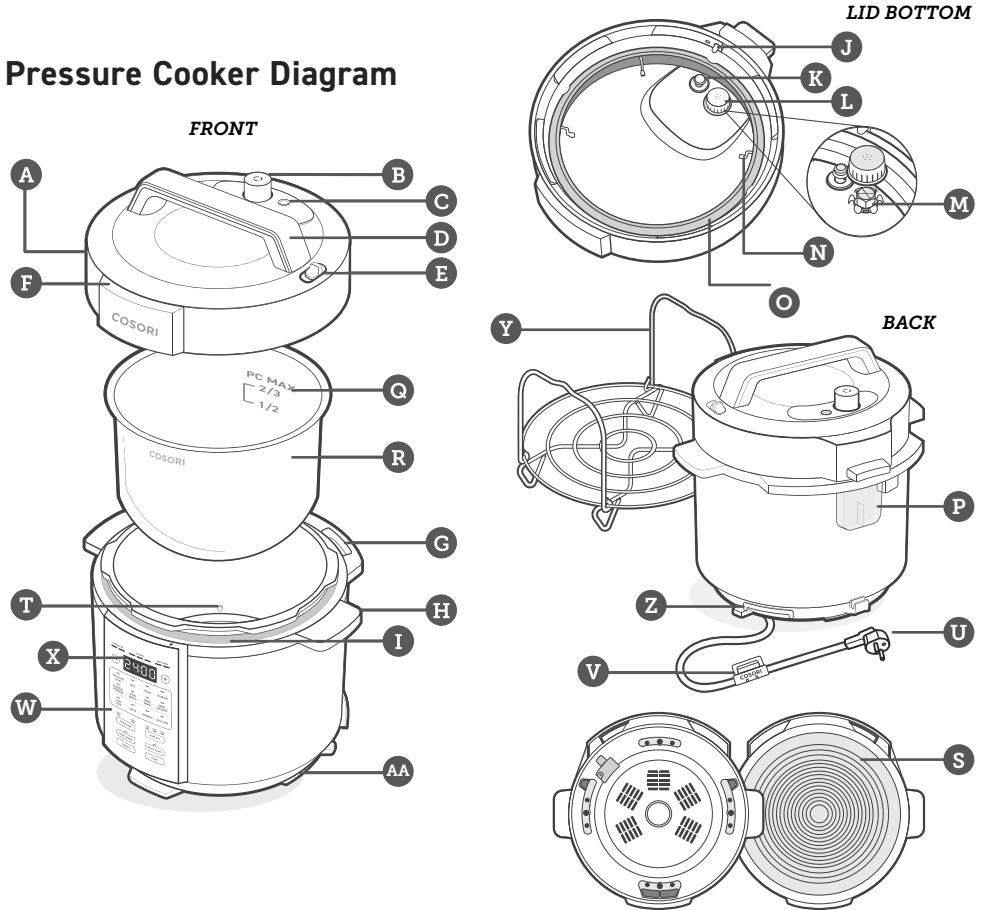
## WARNING

**READ THIS MANUAL CAREFULLY AND COMPLETELY AND SAVE FOR FUTURE USE. FAILURE TO ADHERE TO SAFETY INSTRUCTIONS MAY RESULT IN SERIOUS INJURY OR DAMAGES.**

# GETTING TO KNOW YOUR PRESSURE COOKER

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

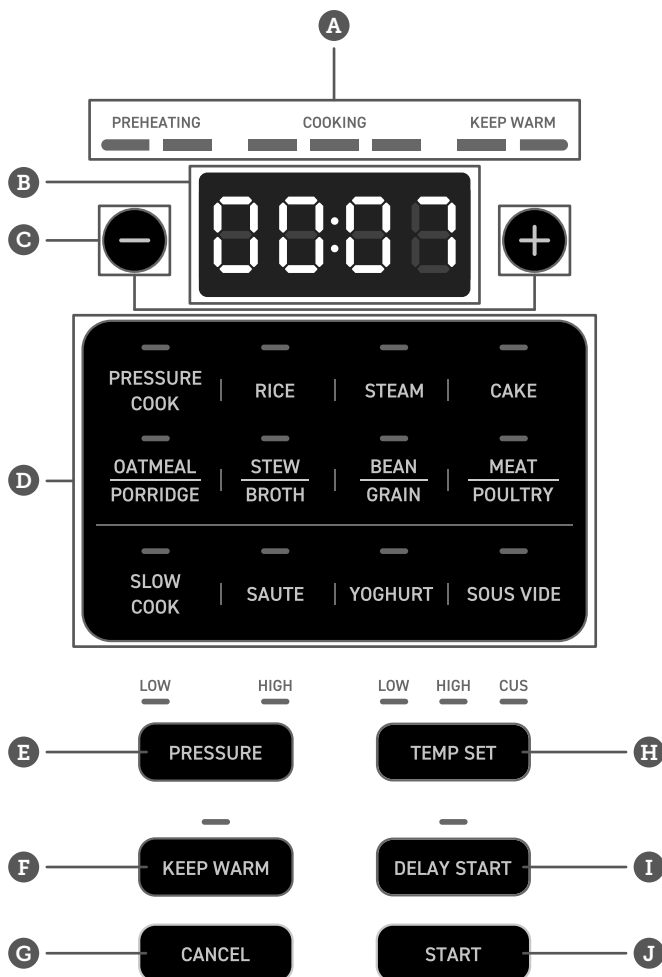
## Pressure Cooker Diagram



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

# Display Diagram

## Control Panel

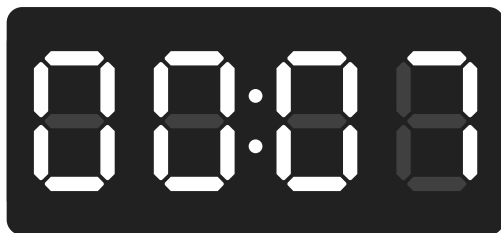


- |  |                           |
|--|---------------------------|
| <b>A.</b> Progress Bar                             | <b>F.</b> Keep Warm       |
| <b>B.</b> Display                                  | <b>G.</b> Cancel          |
| <b>C.</b> Time & Temp Adjustment/<br>Buzzer On/Off | <b>H.</b> Temperature Set |
| <b>D.</b> Cooking Functions                        | <b>I.</b> Delay Start     |
| <b>E.</b> Pressure Set                             | <b>J.</b> Start           |

## Control Panel Buttons

<b>Progress Bar</b>	Blinks to indicate what cooking stage has started and turns solid to indicate what cooking stage is active.	
<b>Display</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Displays cook time and temperature when a cooking function is selected/customised.</li> <li>• Time is shown in HH:MM format and counts up or down depending on the cooking function and cooking stage.</li> <li>• Displays temperature in °C (Celsius) during non-pressure cooking except Keep Warm.</li> <li>• Displays messages about the lid and cooking status. See <b>Display Messages</b> (page 11).</li> </ul>	
<b>Time &amp; Temp Adjustment</b>	Adjusts cook time, temperature, Delay Start timer, and Keep Warm timer.	
<b>Buzzer On/Off</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turns the pressure cooker sounds on/off.</li> <li>• When in standby: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Press and hold the <b>+</b> button until the display shows 'S ON', and the sound will turn on.</li> <li>• Press and hold the <b>-</b> button until the display shows 'S OFF', and the sound will turn off.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Note:</b> Safety and error alerts cannot be turned off.</p>	
<b>Cooking Functions</b>	<p><b>Pressure Cooking Functions:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pressure Cook</li> <li>Rice</li> <li>Steam</li> <li>Cake</li> <li>Oatmeal/Porridge</li> <li>Stew/Broth</li> <li>Bean/Grain</li> <li>Meat/Poultry</li> </ul>	<p><b>Non-Pressure Cooking Functions:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Slow Cook</li> <li>Sauté</li> <li>Yoghurt</li> <li>Sous Vide</li> <li>Keep Warm</li> </ul>
<b>Pressure Set</b>	Sets 'Low' or 'High' pressure for pressure cooking.	
<b>Temperature Set</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sets 'Low', 'High', or 'Cus' (Custom) temperature.</li> </ul> <p><b>Note:</b> 'Cus' temperature setting allows you to increase or decrease the temperature for 'Sauté', 'Yoghurt', and 'Sous Vide' using the <b>-</b> or <b>+</b> buttons.</p>	
<b>Keep Warm</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turns Keep Warm on/off.</li> <li>• Can be used as a cooking function to reheat food.</li> <li>• For more information, see <b>Keep Warm</b> (page 24).</li> </ul> <p><b>Note:</b> Automatically on for all cooking functions except 'Sauté', 'Yoghurt', and 'Sous Vide'.</p>	
<b>Delay Start</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Delays when a cooking function starts.</li> </ul> <p><b>Note:</b> Delay Start is not available for 'Sauté', 'Yoghurt', and 'Sous Vide'.</p>	
<b>Start</b>	Starts the cooking function selected.	
<b>Cancel</b>	Stops the cooking function at any time.	

## Display



## Display Messages

	<p>The pressure cooker is on standby.</p>
	<p>The lid is off or not closed properly.</p>
	<p>The pressure cooker is pre-heating/pressurizing.</p>
	<p>The pressure cooker is ready for food to be added to the inner pot when using 'Sauté' or 'Sous Vide' cooking functions.</p>
	<p>The display shows one of the following:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. When a cooking function is active, the timer counts down and shows the remaining cook time until cooking is finished.</li> <li>2. When Delay Start is active, the timer counts down until the cooking function begins.</li> <li>3. When Keep Warm is active, the timer counts up from 00:00, showing the length of time that food has been warming.</li> </ol>
	<p>The cooking function has finished and 'Keep Warm' is off.</p>
	<p>The pressure cooker may be overheating due to not enough liquid. For more information, see <b>Troubleshooting</b> (page 30).</p>

# Pressure Cooker Lid

- When cooking with a pressurised cooking function, the steam release switch will automatically move to 'Seal' when closed. **[Figure 1.1]**

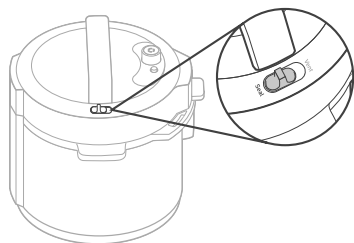


Figure 1.1

- When cooking with a non-pressurised cooking function, always move the steam release switch to 'Vent'. **[Figure 1.2]**

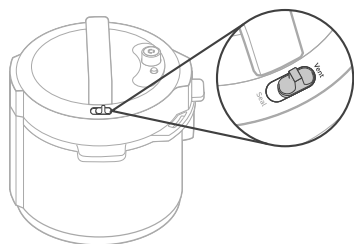


Figure 1.2

- The lid will lock when pressure is created and unlock when pressure is completely released.
- When using a non-pressurised cooking function, the lid **does not** lock so you can taste test food during cooking.
- To remove the lid, twist the lid anticlockwise to align the orange dot on the lid with the orange dot on the pressure cooker base and lift. **[Figure 1.3]**



Figure 1.3

- To close and secure the lid, align the orange dot on the lid with the orange dot on the pressure cooker base and twist clockwise. **[Figure 1.4]**



Figure 1.4

- The lid can be placed in the lid holder located in the back of the pressure cooker base for convenience. **[Figure 1.5]**

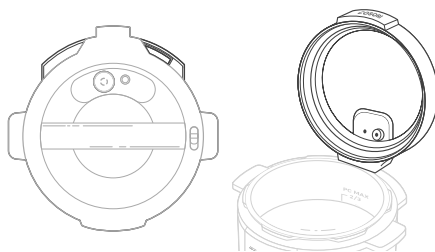


Figure 1.5

**Note:**

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



## Sealing Ring

The sealing ring (pre-installed) allows for an airtight seal between the inner pot and the lid. See **Cleaning the Sealing Ring** for further information (page 29).

## Anti-Block Shield

The anti-block shield prevents food from clogging the steam release pipe and helps regulate pressure during the cooking process. [Figure 1.6]

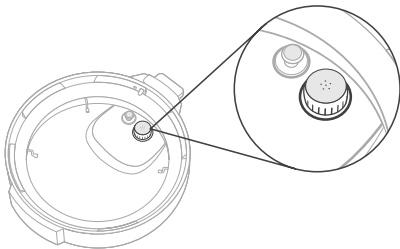


Figure 1.6

## Float Valve

- The float valve indicates if there is pressure inside the cooker.
- Float valve up means there is pressure inside. [Figure 1.7]

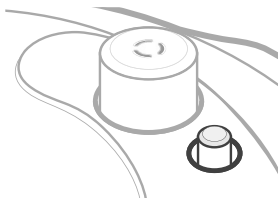


Figure 1.7

- The float valve indicates if there is pressure inside the cooker. Float valve down means there is no pressure inside. [Figure 1.8]

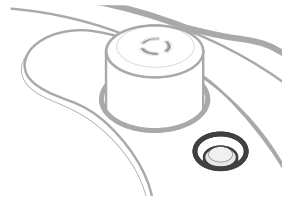


Figure 1.8

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

## Inner Pot

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

### CAUTION:

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

## Steam Rack


The steam rack can be used for steaming vegetables and meats, holding pressure cooker-safe containers, and making cakes (see **Cake**, page 25).

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

## Pressure Cooking Stages

There are 3 stages during pressure cooking:

### 1. PREHEATING:

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

#### Note:

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

### 2. COOKING:

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

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

### 3. KEEP WARM:

- Once cooking has finished, the display will show a timer starting from '00:00' and the progress bar will be lit up under 'KEEP WARM'.
- If you cancel the automatic Keep Warm before starting a pressurised cooking function, after cooking is finished, the display will show 'END' and begin to release pressure naturally until the float valve drops (see **Keep Warm**, page 24).
- If automatic Keep Warm is not canceled before cooking, after cooking is finished, the display will show the count up timer starting from '00:00' until you press **CANCEL**.

**Note:** *Optionally, you can use Quick Release or Timed Pressure Release to release the pressure (see **Releasing Pressure**, page 14).*

## Releasing Pressure

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

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

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

### NATURAL RELEASE

The pressure cooker will release pressure normally over time.

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

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

### QUICK RELEASE

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

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

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

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

### **TIMED NATURAL RELEASE**

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

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

### **CAUTION:**

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

# BEFORE FIRST USE

## Setting Up

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

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

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

**Note:** Leave 13 cm / 5 inches of space above the pressure cooker. [Figure 2.1]

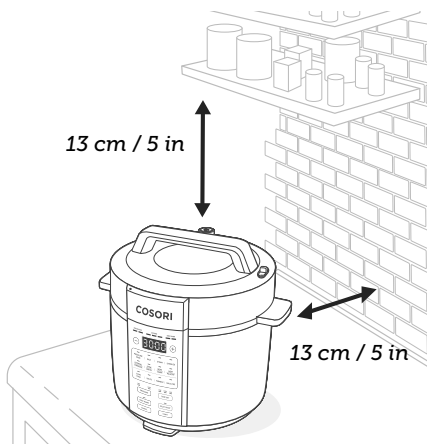


Figure 2.1

3. Twist the pressure cooker lid anticlockwise and lift to open. Remove the inner pot from the pressure cooker.
4. Make sure that the sealing ring is fit snugly inside the lid.

5. Remove the inner pot. Wipe the heating element with a soft, dry cloth to make sure it's clear of debris. [Figure 2.2]

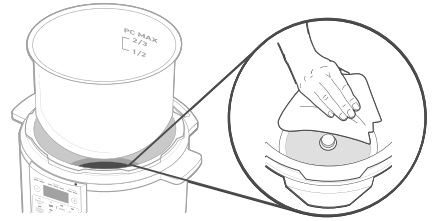


Figure 2.2

6. Wash the inner pot, accessories, and inside the lid using a non-abrasive sponge with water and a mild detergent, then dry thoroughly. See **Care & Maintenance**, page 27.
7. Insert the inner pot back into the pressure cooker base.
8. Plug into a kitchen outlet. [Figure 2.3]

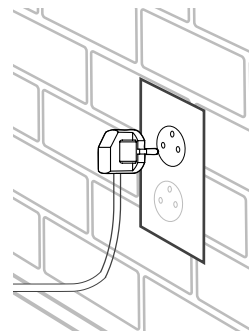


Figure 2.3

9. Before cooking, complete a **Test Run** (see page 47).

## Test Run

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

1. Make sure the inner pot is clean and empty.
2. Add 750 mL / 3 cups of water to the inner pot. **[Figure 3.1]**



Figure 3.1

3. Place the lid on the pressure cooker and turn clockwise to secure. The pressure cooker will make a sound to indicate the lid is locked. **[Figure 3.2]**



Figure 3.2

4. Select **PRESSURE COOK** and press the **-** or **+** buttons to set the cook time for 5 minutes. **[Figure 3.3]**

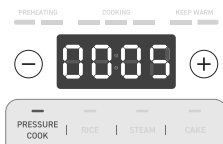


Figure 3.3

5. Press **PRESSURE** to select HIGH pressure.
6. Press **KEEP WARM** to turn off automatic KEEP WARM.

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

7. Press **START** to begin cooking. The pressure cooker will beep once, then start pre-heating. The progress bar will light up under 'PREHEATING' and the display will show **----**
8. Once done preheating, the progress bar will light up under 'COOKING' and the timer countdown will begin.
9. When the test run ends, the display will show 'END' and the pressure cooker will beep 10 times to indicate cooking is finished.
10. The pressure cooker will begin to naturally release the pressure. Once the pressure has been completely released, the float valve will drop.
  - Optionally, you can quick release or timed natural release the pressure before opening the lid. See **Releasing Pressure** (page 14).
  - The lid will unlock when the float valve drops down.
11. Twist the lid anticlockwise. The pressure cooker will make a sound to indicate the lid is unlocked. Lift to remove. **[Figure 3.4]**



Figure 3.4

12. Use oven mitts to carefully remove the inner pot. Discard the water.
13. Allow the inner pot to cool, then dry using a soft towel.

**Note:** All pressure cookers may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. If the plastic smell does not decrease after a test run, contact **Customer Support** (see page 32).

# COOKING FUNCTIONS

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

## Cooking Functions Reference Chart (Pressure Cooking)

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

## Cooking Functions (Cont.)

### Cooking Functions Reference Chart (Non-Pressure Cooking)

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

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

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

### Customise Cooking Function Settings

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

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

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

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

**Note:** When you change a cooking function's settings, the pressure cooker will remember the new settings even if the pressure cooker has been unplugged. See **Reset Customised Cooking Functions** (page 26) to reset customise cooking functions.

# Pressure Cook

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

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

1. Twist the lid anticlockwise and lift to remove. Add the ingredients to the inner pot. [Figure 4.1]

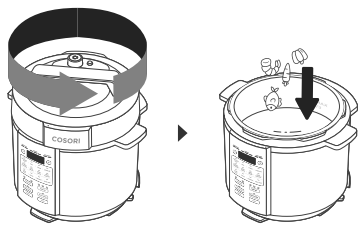


Figure 4.1

2. Close the lid on the pressure cooker and turn clockwise to secure. [Figure 4.2]



Figure 4.2

3. Select **PRESSURE COOK** and press the - or + buttons to adjust the time. [Figure 4.3]



Figure 4.3

4. Press **PRESSURE** to select LOW or HIGH pressure.
5. You can press **KEEP WARM** to turn off automatic KEEP WARM.

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

6. To delay cooking, press **DELAY START**. Then press the - or + buttons to adjust the delay start timer.
7. Press **START** to begin cooking. The pressure cooker will beep once, then start cooking.
8. When the cooking function ends, the pressure cooker will beep 10 times.
9. Push the steam release switch to 'Vent' to quick release the pressure. Optionally, you can use one of the other forms of pressure releasing. See **Releasing Pressure**, page 14.
10. The float valve will drop to indicate when the pressure has been fully released. [Figure 4.3]

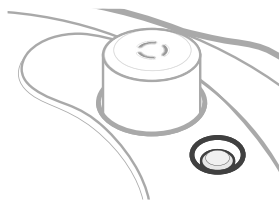


Figure 4.3

11. Twist the lid anticlockwise and lift to open. [Figure 4.4]



Figure 4.4



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

### RICE/GRAINS QUICK REFERENCE CHART

Rice and Grain	Grain to Water Ratio
White Rice	1 : 1 $\frac{1}{8}$
Brown Rice	1 : 1 $\frac{1}{4}$
Quick Oats	1 : 3
Porridge	1 : 5
Quinoa	1 : 1 $\frac{1}{4}$

## Slow Cook

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

1. Twist the lid anticlockwise and lift to open. Add the ingredients to the inner pot. [Figure 5.1]

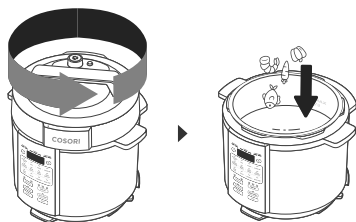


Figure 5.1

2. Close the lid on the pressure cooker and turn clockwise to secure. Move the steam release switch to 'Vent'.
3. Select **SLOW COOK** and press the – or + buttons to adjust the time if necessary. [Figure 5.2]

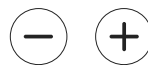
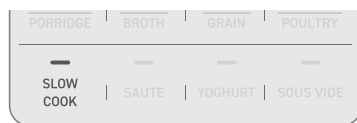


Figure 5.2

4. Press **TEMP SET** to select a LOW or HIGH temperature. [Figure 5.3]

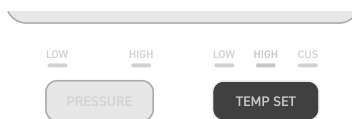


Figure 5.3

5. You can press **KEEP WARM** to turn off automatic Keep Warm.

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

6. To delay cooking, press **DELAY START**. Then press the – or + buttons to adjust the delay start timer.
7. Press **START** to begin cooking. The pressure cooker will beep once, then start.
8. When the cooking function ends, the pressure cooker will beep 10 times.
9. Twist the lid anticlockwise and lift to open.

# Sauté

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

1. Twist the lid anticlockwise and lift to remove. **Do not** use the pressure cooker lid when using the **SAUTE** cooking function. [Figure 6.1]

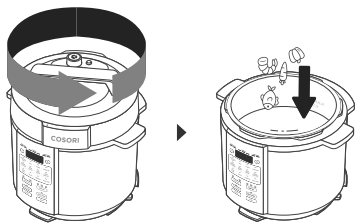


Figure 6.1

2. Select **SAUTE** and press the **-** or **+** buttons to adjust the time. [Figure 6.2]



Figure 6.2

3. Press **TEMP SET** to select a **LOW**, **HIGH**, or **CUS** (custom) cook temperature.
  - a. If you select **CUS**, select **SAUTE** again, then press the **-** or **+** buttons to adjust the temperature.
4. Press **START** to begin cooking. The pressure cooker will beep once, then start.
5. When the display says 'HOT', add the ingredients to the inner pot. [Figure 6.3]



Figure 6.3

6. When the selected cook time is done, the cooker will beep 3 times. Optionally, press **CANCEL** to stop the **SAUTE** cooking function before the cook time finishes.

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

# Yoghurt

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

## STEP 1: HEATING THE MILK

1. Twist the lid anticlockwise and lift to open. Add the milk to the inner pot. [Figure 7.1]

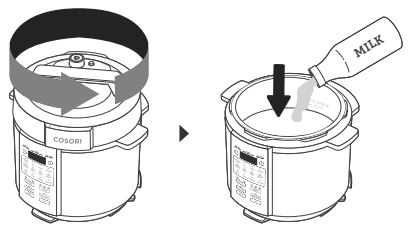


Figure 7.1

2. Close the lid on the pressure cooker and turn clockwise to secure. The pressure cooker will make a sound to indicate the lid is locked.
3. Move the steam release switch to 'Vent'.
4. Select **YOGHURT** and press the **-** or **+** buttons to adjust the time to 35 minutes (00:35). [Figure 7.2]



Figure 7.2

5. Press **TEMP SET** to select CUS (custom) cook temperature.
6. Select **YOGHURT** again, then press the **-** or **+** buttons to adjust the temperature to 72°C.
7. Press **START** to begin cooking. The cooker will beep once, then start.
8. Open the lid and use a thermometer to check the temperature of the milk after 15 minutes. If the milk has reached 72°C, press **CANCEL**. If not, let the milk continue to ferment until it reaches 72°C.
9. Carefully remove the inner pot and allow the milk to cool to 43°C, then place the pot back into the pressure cooker.

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

## STEP 2: CULTURING THE YOGHURT

10. Reserve 250 mL / 1 cup of the 43°C milk and place into a large bowl, then add 4 tablespoons of plain yoghurt and stir to combine.
11. Add the yoghurt milk mixture back into the inner pot with the rest of the milk.
12. Close the lid on the pressure cooker and turn clockwise to secure. Move the steam release switch to **'Vent'**.
13. Select **YOGHURT** and press the **-** or **+** buttons to adjust the time to 10 hours (10:00). [**Figure 7.3**]



Figure 7.3

14. Press **TEMP SET** to select CUS (custom) cook temperature.
15. Select **YOGHURT** again, then press the **-** or **+** buttons to adjust the temperature to 43°C.

16. Press **START** to begin cooking. The pressure cooker will beep once, then start.
17. When the timer has finished and the cooker has beeped, open the lid carefully and check if the yoghurt has set. To do this, gently nudge the inner pot to see if the yoghurt jiggles all together with no separation. If the yoghurt is loose, continue to ferment for another 1 to 2 hours.
18. Remove the inner pot and cool to room temperature without stirring, about 2 hours. After the yoghurt has cooled, cover the pot with plastic wrap and let it chill for 6 hours in the refrigerator.
19. Stir the chilled yoghurt until completely smooth.
20. Store the yoghurt in airtight containers of your choice—glass jars are recommended—for up to 2 weeks if unopened. Once a container is opened, use within 7 days.

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

## Sous Vide

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

1. Twist the lid anticlockwise and lift to open.
2. Fill the inner pot with water to the " $-\frac{1}{2}$ " line. [**Figure 8.1**]

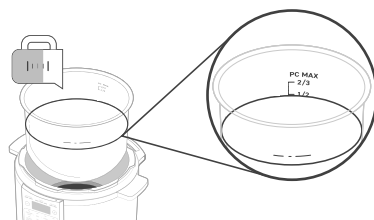


Figure 8.1

- 3. Close the lid on the pressure cooker and turn clockwise to secure. Move the steam release switch to 'Vent'.
- 4. Select **SOUS VIDE** and press the - or + buttons to adjust the time. [Figure 8.2]



Figure 7.2

- 5. Press **TEMP SET** to select CUS (custom) cook temperature.
- 6. Select **SOUS VIDE** again, then press the - or + buttons to adjust the temperature.
- 7. Press **START** to begin cooking. The pressure cooker will beep once, then start.
- 8. While the cooker is preheating, prepare your meat or fish in a vacuum-sealed, food-safe bag.
- 9. When the display says 'HOT', remove the lid and carefully submerge the food in the inner pot. [Figure 8.4]

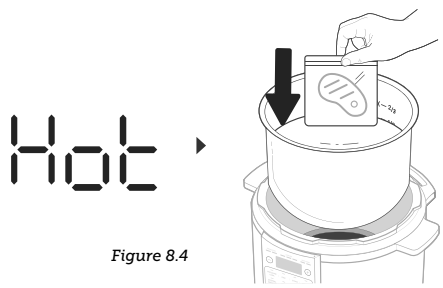


Figure 8.4

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

- 10. Close and secure the lid.
- 11. When the cooking function ends, the display will show 'END' and the pressure cooker will beep 10 times.

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

## Delay Start

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

- 1. Select a cooking function and adjust the cook time, temperature, and pressure level as needed.
- 2. Select **DELAY START**.
- 3. Press the - or + buttons to adjust the delay start timer from 10 minutes (00:10) to 24 hours (24:00). [Figure 9.1]

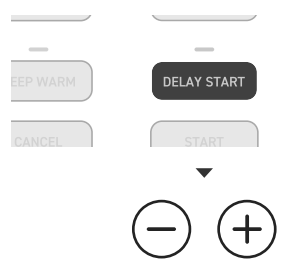


Figure 9.1

- 4. Press **START**. The cooking function will start when the delay start timer is finished.

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

## Keep Warm

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

- 1. Place food into the inner pot.
- 2. Close the lid on the pressure cooker and turn clockwise to secure. Move the steam release switch to 'Vent'. [Figure 9.2]

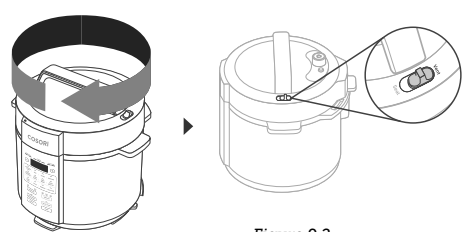


Figure 9.2

3. Select **KEEP WARM** and press the – or + buttons to adjust the time for up to 12 hours. **[Figure 9.3]**



Figure 9.3

4. Press **TEMP SET** to select a LOW, HIGH, or CUS (custom) cook temperature.
  - a. If you select CUS, select **KEEP WARM** again, then press the – or + buttons to adjust the temperature.
5. Press **START** to begin warming. The pressure cooker will beep once, then start.

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

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

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

## Cake

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

**Note:** For complete instructions on how to make a cheesecake, follow our pressure cooker cheesecake recipe in the digital recipe gallery at [cosori.com](http://cosori.com)

1. Follow the recipe's crust instructions and press crust into the bottom of the springform pan.
2. Combine the rest of the cheesecake ingredients and pour over the crust.

3. Pour 354 mL of water into the inner pot and place the steam rack inside, then place the springform pan onto the steam rack. **[Figure 9.4]**

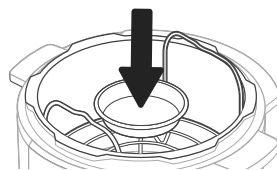


Figure 9.4

4. Close the lid and turn clockwise to secure.
5. Select **CAKE** and press the – or + buttons to adjust the time to your recipe's required cook time. **[Figure 9.5]**

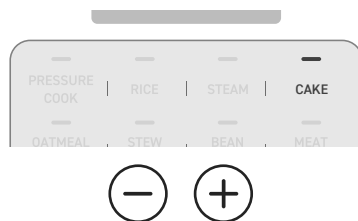


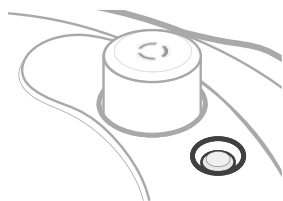
Figure 9.5

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

6. Press **KEEP WARM** to turn off automatic KEEP WARM.
7. Press **START** to begin cooking. The pressure cooker will beep once, then start.
8. When the cooking function ends, the pressure cooker will beep 10 times.
9. Allow the cooker to naturally release pressure for 5 minutes, then push the steam release switch to **'Vent'** to quick release the rest of the pressure. See **Natural Release** (page 14).

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

**[Figure 9.6]**



**Figure 9.6**

11. Twist the lid anticlockwise and lift to open.
12. Carefully remove the steam rack and springform pan with mitts, and transfer to a heat-safe surface. Let the cheesecake cool to room temperature, then chill in the refrigerator for at least 8 hours before serving.

## Reset Customised Cooking Functions

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

To reset all cooking functions:

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

# CARE & MAINTENANCE

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

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

## Note:

- **Do not** use abrasive cleaners, metal scouring pads, or metal utensils on any part of the pressure cooker and accessories, including the inner pot. These will scratch or damage their surfaces.
- This pressure cooker contains no user-serviceable parts. Any repairs should be performed by an authorised service representative. Contact **Customer Support** (see page 32).

## Cleaning the Pressure Cooker Base

1. Before cleaning, unplug the pressure cooker and allow to cool completely. Remove the lid for faster cooling.
  - **Do not** wash or dry the pressure cooker base in a dishwasher.
2. Wipe the inside and outside of the cooker with a clean, damp cloth.
  - **Do not** immerse the pressure cooker base in water.
  - **Do not** spray water inside the cooker. [Figure 10.1]



Figure 10.1

3. Remove the inner pot. Wipe the heating element with a soft, dry cloth to make sure it's clear of debris.
4. Let all surfaces dry completely before using the pressure cooker. **Always** make sure the heating element inside the pressure cooker is dry before using.

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

### Note:

- We recommend hand washing the inner pot, lid, lid parts, sealing ring, and steam rack.
- The inner pot, lid, lid parts, and steam rack can be washed in the top rack of the dishwasher, but may wear more quickly over time.

1. Allow the inner pot, lid, lid parts, and steam rack to cool completely. Wipe away any leftover food residue.
2. Apply soap and water to a soft, damp sponge. Wash the inner pot and steam rack and soak in warm, soapy water if necessary.
3. Clean the inside of the lid. Make sure to remove any food debris from the anti-block shield and sealing ring. **Do not** submerge lid in water.
4. If necessary, the parts inside the lid can be removed for cleaning. These parts are small and easy to lose, so be careful.
  - a. Remove the anti-block shield by gripping it from either side, then pulling it up. [Figure 10.2]

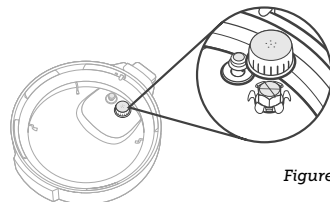


Figure 10.2

Rinse and dry the anti-block shield and replace it inside the lid.

- b. Remove the silicone cap from the float valve. The float valve may drop out unexpectedly without the silicone cap, so remove carefully. [Figure 10.3]

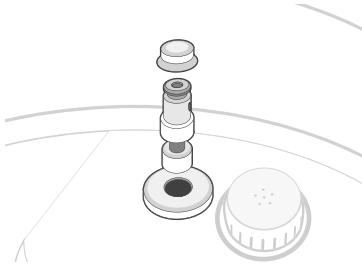


Figure 10.3

- c. Rinse both parts with clean water, and secure the float valve back onto the lid using the float valve silicone cap. [Figure 10.4]

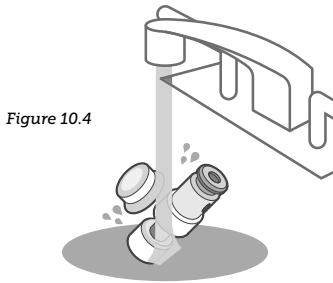


Figure 10.4

- 5. Dry thoroughly.
- 6. **Always** replace the inner pot into the pressure cooker before plugging in or turning on.
  - a. Make sure the bottom outside of the inner pot is **dry** before placing into the pressure cooker.

## Cleaning the Condensation Collector

- 1. Remove the condensation collector by gripping each side with your thumb and pointer finger and pulling away from the pressure cooker. [Figure 10.5]

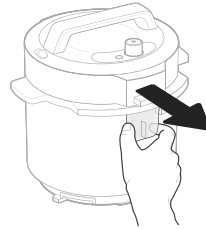


Figure 10.5

**Note:** *Do not* pull down on the condensation collector.

- 2. Hand wash the condensation collector with soap and water or in the top rack of a dishwasher. Dry thoroughly.
- 3. Replace the condensation collector. [Figure 10.6]

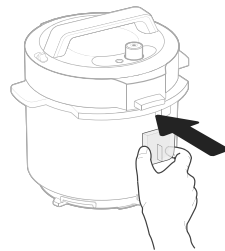


Figure 10.6

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



## Cleaning the Sealing Ring

1. Remove the sealing ring by pulling the edge of the silicone out of the sealing ring rack. **[Figure 10.7]**

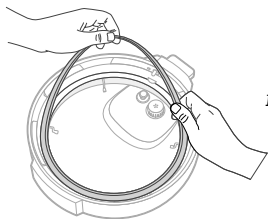


Figure 10.7

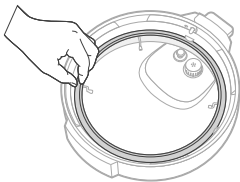
**Note:** Make sure the sealing ring does not have any warping or tears. If the sealing ring is damaged, contact **Customer Support** (page 32).

2. Hand wash the sealing ring with soap and water or in the top rack of a dishwasher. Dry thoroughly. **[Figure 10.8]**



Figure 10.8

3. Replace the sealing ring by pressing it firmly into the sealing ring rack to prevent warping. The sealing ring should fit snugly inside the sealing ring rack and shouldn't fall out when lifting the lid. **[Figure 10.9]**



## Eliminating Lingered Odor

1. Make sure all lid parts are installed in the lid. See **Cleaning the Inner Pot, Lid, Lid Parts, and Steam Rack** (page 27).

2. Add 250 mL / 1 cup of water and 250 mL / 1 cup of vinegar to the inner pot.
3. Select **PRESSURE COOK** and press the **-** or **+** buttons to adjust the time to 5–10 minutes.
4. Press **START** to begin cooking. The pressure cooker will beep once, then start cooking.
5. When the cooking function ends, the pressure cooker will beep 10 times.
6. Push the steam release switch to **'Vent'** to quick release the pressure.

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

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

## Storage

1. Clean and dry the pressure cooker and all parts.
2. Place the inner pot and steam rack into the pressure cooker. Close the pressure cooker lid and twist to secure into place.
3. Wrap the power cord clockwise around the base of the pressure cooker and hang the power cord clip onto the cord hook. **[Figure 10.10]**

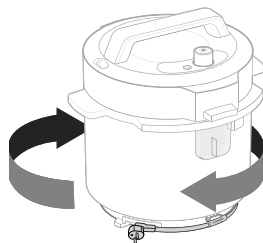


Figure 10.10

4. Store the pressure cooker in an upright position. **Do not** store anything on top.

# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
<b>Steam leaks from the side of the lid.</b>	The sealing ring may be missing or not secure. Open the lid and firmly press on the sealing ring to secure in the sealing ring rack. See <b>Care &amp; Maintenance</b> (page 27).
	Food debris may be stuck to the sealing ring. Clean the sealing ring. See <b>Care &amp; Maintenance</b> (page 27).
	The lid is not properly closed. Open and close the lid, and make sure the lid is locked in place. See <b>Pressure Cooker Lid</b> (page 12).
	The sealing ring may be warped or broken. Contact <b>Customer Support</b> (see page 32).
	The inner pot's rim may be warped. Contact <b>Customer Support</b> (see page 32).
<b>There is an occasional clicking sound.</b>	The bottom outside of the inner pot may be wet. Dry the exterior of the inner pot.
	The pressure board may be switching when temperature is increasing inside the pressure cooker. This is normal.
<b>The lid is difficult to close and secure.</b>	The sealing ring may not be properly installed. Open the lid and firmly press on the sealing ring to secure in the sealing ring rack. See <b>Care &amp; Maintenance</b> (page 27).
	The float valve may be stuck in the up position. Push the float valve down with a long utensil.
<b>The inner pot is stuck to the lid or the lid is difficult to remove.</b>	Move the steam release switch to <b>'Vent'</b> position to allow any pressure to be released and open the lid.
	Release any pressure (see page 14) and gently tap the steam release valve with a long utensil. Open the lid and clean the float valve and surrounding area before using the pressure cooker again.
<b>The float valve does not rise.</b>	There may be food debris on the float valve or float valve silicone cap. Clean the float valve and cap thoroughly and perform a test run. See <b>Care &amp; Maintenance</b> (page 27).
	There may not be enough liquid in the inner pot. Add liquid to the inner pot if necessary, and check for scorching on the bottom of the inner pot.
	The float valve may be obstructed by the lid-locking mechanism. Tap the float valve with a long utensil. If the float valve does not drop, turn the pressure cooker off and contact <b>Customer Support</b> (see page 32).
	The inner pot, float valve, silicone cap, or heating element may be damaged or missing. Contact <b>Customer Support</b> (see page 32).
<b>Small amounts of steam leak or hiss from the steam release valve during the cooking cycle.</b>	The steam release switch may be in the <b>'Vent'</b> position. Move the switch to <b>'Seal'</b> .
	The pressure cooker may be regulating excess pressure. This is normal.

# TROUBLESHOOTING (CONT.)

<p><b>The display is blank after connecting the pressure cooker to a power outlet.</b></p>	<p>The plug may not be fully connected to the pressure cooker, or to the power outlet. Make sure the plug is secure. If the plug is damaged, contact <b>Customer Support</b> (see page 32).</p>
	<p>The outlet may not have power. Try a different outlet.</p>
	<p>The pressure cooker's fuse may have blown. Contact <b>Customer Support</b> (see page 32).</p>
<p><b>Steam gushes from the steam release valve when the steam release switch is in the 'Seal' position.</b></p>	<p>There may not be enough liquid in the inner pot. Add liquid if necessary.</p>
	<p>The pressure sensor may not be properly working. Contact <b>Customer Support</b> (see page 32).</p>
	<p>The steam release valve may not be properly sealed. Safely move the steam release switch to <b>'Vent'</b> and back to <b>'Seal'</b>.</p>
<p><b>Error code "E1", "E2", "C6H", or "C6L" shows on the display.</b></p>	<p>The pressure sensor may be faulty. Contact <b>Customer Support</b> (see page 32).</p>
<p><b>Error code "C7" or "NoPr" shows on the display.</b></p>	<p>The heating element may not be working. Contact <b>Customer Support</b> (see page 32).</p>
	<p>There may not be enough liquid in the inner pot. Add liquid if necessary.</p>
	<p>The steam release switch may not be in the <b>'Seal'</b> position.</p>
<p><b>Error code "Lid" shows on the display.</b></p>	<p>The lid may not be completely sealed. Remove the lid and replace the lid, and make sure it is secure. See <b>Pressure Cooker Lid</b> (page 12).</p>
	<p><b>Do not</b> use the pressure cooker lid with the 'Sauté' cooking function. If 'Sauté' cooking function is selected, remove the lid.</p>
<p><b>Error code "PrSE" shows on the display.</b></p>	<p>Pressure has accumulated during a non-pressurised cooking function. Move the steam release switch to the <b>'Vent'</b> position, or remove the lid if the lid is not needed.</p>
<p><b>Error code "Food burn" shows on the display.</b></p>	<p>There may not be enough liquid in the inner pot. Make sure the float valve is in the down position and the pressure is released. Open the lid to inspect the bottom of the inner pot.</p>
	<p>High temperature may be detected at the bottom of the inner pot. The pressure cooker will automatically lower the temperature to prevent overheating.</p>
	<p>Starch deposits at the bottom of the inner pot may have caused uneven heating. Turn the pressure cooker off, release the pressure accordingly, and inspect the bottom of the inner pot.</p>

If your problem is not listed, please contact **Customer Support** (see page 32).

# DECLARATION OF CONFORMITY

---

Arovast Corporation hereby declares that this product is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU, UK Radio Equipment Regulations 2017 and all other applicable EU and UK directive requirements. The complete declaration of conformity can be found at: [cosori.com/euro/compliance](http://cosori.com/euro/compliance)

## WARRANTY INFORMATION

---

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

### TERMS & POLICY

Arovast Corporation warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship, and service, effective from the date of purchase to the end of the 2-year limited warranty period.

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

## CUSTOMER SUPPORT

---

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

### Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A  
 Anaheim, CA 92806  
 USA

**Email:** [support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)  
[support.fr@cosori.com](mailto:support.fr@cosori.com)  
[support.de@cosori.com](mailto:support.de@cosori.com)  
[support.it@cosori.com](mailto:support.it@cosori.com)  
[support.es@cosori.com](mailto:support.es@cosori.com)

*\*Please have your invoice and order ID ready before contacting Customer Support.*

## Inhaltsverzeichnis

<b>Verpackungsinhalt</b>	<b>33</b>
<b>Technische Daten</b>	<b>33</b>
<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>34</b>
<b>IHR Schnell-Kochtopf</b>	<b>38</b>
Schnellkochtopf-Zeichnung	38
Display-Diagramm	39
Bedienfeld-Tasten	40
Display	41
Schnellkochtopf-Deckel	42
Dichtungsring	43
Anti-Blockier-Schutz	43
Schwimmerventil	43
Innentopf	43
Dämpfeinsatz	43
Schnellkochstufen	44
Druck ablassen	44
<b>Vor Dem Ersten Gebrauch</b>	<b>46</b>
Einrichtung	46
Testvorgang	47
<b>Kochfunktionen</b>	<b>48</b>
Referenztablette der Kochfunktionen (Schnellkochen)	48
Referenztablette der Kochfunktionen (druckloses Kochen)	49
Anpassen der Einstellungen für die Kochfunktionen	49
Schnellkochen	50
Langsam Kochen	51
Anbraten	52
Joghurt	52
<b>Langsam Garen</b>	<b>53</b>
Timer-gesteuerter Start	54
Warmhalten	54
Backen	55
Anpassbare Kochfunktionen zurücksetzen	57
<b>Pflege und Wartung</b>	<b>57</b>
Reinigung der Schnellkochtopf-Basis	57
Reinigung von Innentopf, Deckel, Deckelteilen und Dämpfeinsatz	57
Reinigung des Kondenswassersammelbehälters	58
Reinigung des Dichtungsringes	59
Beseitigung von verbleibendem Geruch	59
Lagerung	59
<b>Problemlösung</b>	<b>60</b>
<b>Informationen zur Garantie</b>	<b>62</b>
<b>Kundendienst</b>	<b>62</b>

## Verpackungsinhalt

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

## Technische Daten

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

# LESEN SIE DIESE ANLEITUNG UND BEWAHREN SIE SIE AUF WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

## Wesentliche Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kocht unter hohem Druck. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verbrennungen führen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf vor der Inbetriebnahme korrekt geschlossen ist. Siehe **Schnellkochtopf-Deckel** (Seite 42).
- **ACHTUNG:** Verriegeln und versiegeln Sie den Deckel vor dem Schnellkochen immer korrekt.
- Heiße Oberflächen **nicht** berühren. Benutzen Sie die Griffe. Bewegen Sie den Schnellkochtopf **niemals**, während er in Betrieb ist.
- Gehen Sie beim Öffnen des Schnellkochtopfs vorsichtig vor, da heißer Dampf austreten kann, der ein Sicherheitsrisiko darstellt.
- Blockieren Sie **keine** der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- Berühren Sie während des Kochens **nicht** das Dampfablassventil oder den Bereich in der Nähe des Ventils. Diesen Bereich **nicht** mit einem Tuch abdecken.
- Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Materialien **immer** hitzebeständige Handschuhe, Pads oder Ofenhandschuhe.
- Den Schnellkochtopf **niemals** ohne den Innentopf verwenden.
- Öffnen Sie den Deckel **nicht** mit Gewalt. Öffnen Sie den Deckel **erst**, wenn der gesamte Druck abgelassen wurde und das Schwimmentil in den Deckel zurückgefallen ist.

## Allgemeine Sicherheit

- Als Schutz vor einem elektrischen Schlag **niemals** den Schnellkochtopf, das Kabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung ab und wenn das Gerät nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen und vor der Reinigung sowie Lagerung.
- Lassen Sie Kinder **nicht** in die Nähe des Schnellkochtopfes, wenn dieser in Betrieb ist.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie **nicht** mit dem Schnellkochtopf spielen.
- Kindern **nicht** erlauben, den Schnellkochtopf zu reinigen oder Wartungsarbeiten daran durchzuführen.
- Den Schnellkochtopf **nicht** benutzen, wenn er beschädigt ist oder nicht korrekt funktioniert, oder wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 62).
- Die Verwendung von Zubehör oder Ersatzteilen, die nicht von COSORI empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen. Die Verwendung von anderen Schnellkochtopfdeckeln oder Innentöpfen kann zu Verletzungen und Schäden am Schnellkochtopf führen.
- **Nicht** im Freien verwenden.
- Stellen Sie **weder** den Schnellkochtopf **noch** einzelne Geräteteile auf einen Herd, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen.



## WARNUNG

LESEN SIE DIESES HANDBUCH SORGFÄLTIG UND VOLLSTÄNDIG DURCH UND BEWAHREN SIE ES ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF. DIE NICHTBEACHTUNG DER SICHERHEITSHINWEISE KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER SCHÄDEN FÜHREN.

## Allgemeine Sicherheit (Fortsetzung)

- **Keine** Lebensmittel, Flüssigkeiten oder Fremdkörper auf die Heizplatte legen.
- Vergewissern Sie sich **immer**, dass das Heizelement sauber ist, bevor Sie den Innentopf einsetzen.
- Um den Schnellkochtopf auszuschalten und vom Netz zu trennen, drücken Sie **ABBRECHEN**, um den Kochvorgang zu beenden, und ziehen Sie dann den Netzstecker. Fassen Sie den Stecker an und ziehen Sie ihn aus der Steckdose, um den Stecker herauszuziehen. **Niemals** am Netzkabel ziehen.
- Sicherstellen, dass die Heizplatte sauber und die Unterseite des Innentopfs trocken ist, bevor der Innentopf eingesetzt wird.
- Gehen Sie beim Bewegen des Schnellkochtopfs (oder dem Herausnehmen des Innentopfs) besonders vorsichtig vor, wenn er heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Stellen Sie den Innentopf **immer** auf einer hitzebeständigen Unterlage ab, wenn Sie ihn aus dem Schnellkochtopf herausnehmen.
- Das mitgelieferte Zubehör und den Innentopf **nicht** in der Mikrowelle, auf einem Herd oder Grill oder im Backofen verwenden.
- Den Schnellkochtopf **nicht** mit Metallschwämmen reinigen. Metallfragmente können vom Schwamm abbrechen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- Legen Sie **keine** Gegenstände auf den Schnellkochtopf.
- Bewahren Sie in Ihrem Schnellkochtopf oder herausnehmbaren Innentopf **nur** empfohlenes COSORI-Zubehör auf.
- Dieser Schnellkochtopf ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungs-system vorgesehen.
- Dieser Schnellkochtopf kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Fähigkeiten oder mangelnder

Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen über die sichere Verwendung des Schnellkochtopfs erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Erlauben Sie Kindern **nicht**, den Schnellkochtopf zu reinigen oder zu warten, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt.
- Nehmen Sie **keine** Veränderungen an den Sicherheitsmechanismen vor, die über die Anweisungen in **Pflege und Wartung** (Seite 57) hinausgehen.
- **Nur** verwenden wie in diesem Handbuch beschrieben. Den Schnellkochtopf **nur** für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Nicht für den kommerziellen Gebrauch. **Nur** für den Hausgebrauch.

**Hinweis:** Anweisungen zur Reinigung des Schnellkochtopfs, aller Teile und des Zubehörs siehe **Pflege und Wartung** (Seite 57).

## Beim Kochen

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



## WARNUNG

**LESEN SIE DIESES HANDBUCH SORGFÄLTIG UND VOLLSTÄNDIG DURCH UND BEWAHREN SIE ES ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF. DIE NICHTBEACHTUNG DER SICHERHEITSHINWEISE KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER SCHÄDEN FÜHREN.**

## Während des Kochens (Fortsetzung)

- Achten Sie **immer** darauf, dass der Dichtungsring korrekt in der Dichtungsringhalterung befestigt ist. Weitere Informationen finden Sie unter **Reinigung des Dichtungsring**s (Seite 59).
- Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf vor dem Schnellkochen **immer** korrekt geschlossen ist.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf **niemals** ohne Flüssigkeit, da dies den Topf ernsthaft beschädigen kann.
- Überschreiten Sie **nicht** die maximale Fülllinie (siehe **Innentopf**, Seite 43).



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



- Füllen Sie den Schnellkochtopf **maximal** bis zur  $\frac{2}{3}$  des Fassungsvermögens des Innentopfs. Wenn Sie Lebensmittel kochen, die sich ausdehnen, z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie den Schnellkochtopf **maximal** bis zur  $\frac{1}{2}$  des Fassungsvermögens des Innentopfs.
- Seien Sie beim Kochen und Entlüften von Lebensmitteln wie Apfelsmus, Preiselbeeren, Graupen, Haferflocken, Spalterbsen, Nudeln usw. äußerst vorsichtig, da diese Lebensmittel schäumen oder spritzen und das Dampfablassrohr und/oder Dampfablassventil verstopfen können.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie teigige Speisen zubereiten, um ein Herausschleudern der Speisen zu vermeiden.

- Beim Kochen von Fleisch mit Haut kann diese unter Druck aufquellen. Stechen Sie **nicht** in das Fleisch, solange die Haut aufgequollen ist, da Sie sich sonst verbrennen könnten.
- Stellen Sie heißes Zubehör und den herausnehmbaren Innentopf **immer** auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Öffnen Sie den Deckel **niemals** gewaltsam, wenn er unter Druck steht. Warten Sie **immer**, bis das Schwimmerventil sich abgesenkt hat, bevor Sie den Deckel öffnen. Siehe **Schnellkochtopf-Deckel** (Seite 42), **Schwimmerventil** (Seite 43), und **Druckablass** (Seite 44).
- Verwenden Sie **nur** den originalen Schnellkochdeckel. Die Verwendung eines anderen Deckels zum Schnellkochen kann zu Verletzungen führen.
- Schwimmerventil oben: Deckel **nicht** öffnen. Schwimmerventil unten: Deckel kann sicher geöffnet werden. Öffnen Sie den Deckel **nicht** gewaltsam, wenn sich das Schwimmerventil noch in der oberen Stellung befindet.
- Wenn der Innentopf am Deckel festklebt, schieben Sie den Dampfablassschalter in die Stellung **Vent (Entlüften)**, um den Sog zu lösen. Siehe **Schnellkochtopf-Deckel** (Seite 42).
- Halten Sie **nicht** die Hände, das Gesicht oder die unbedeckte Haut über das Dampfablassventil.
- Berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Kochen **nicht** das Zubehör oder den Innentopf.
- **Kein/e** Papier, Pappe, nicht hitzebeständigen Kunststoff oder andere Materialien, die sich entzünden oder schmelzen können, in den Schnellkochtopf legen.
- Verwenden Sie diesen Schnellkochtopf **nicht** zum Frittieren oder Druckfrittieren.
- Blockieren Sie **keine** der Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- **WARNUNG:** Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie den Schnellkochtopf und das Kabel von Kindern fern. Ziehen Sie das Kabel **niemals** über die Kante der



## WARNUNG

**LESEN SIE DIESES HANDBUCH SORGFÄLTIG UND VOLLSTÄNDIG DURCH UND BEWAHREN SIE ES ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF. DIE NICHTBEACHTUNG DER SICHERHEITSHINWEISE KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER SCHÄDEN FÜHREN.**



## Während des Kochens (Fortsetzung)

Arbeitsplatte, verwenden Sie die Steckdose **nicht** unter der Arbeitsplatte und verwenden Sie sie **nicht** mit einem Verlängerungskabel.

- Über das Dampfablassventil und das Dampfablassrohr kann der Dampf entweichen. Überprüfen Sie diese Teile vor jedem Gebrauch, um sicherzustellen, dass sie nicht verstopft sind oder sich mit Lebensmitteln zugesetzt haben.
- Den Schnellkochtopf **nicht** unbeaufsichtigt lassen, während er in Betrieb ist.
- Berühren Sie das Heizelement nach dem Kochen **nicht**, da es noch heiß ist und Verbrennungen verursachen kann.

## Stromversorgung und Kabel

- Dieser Schnellkochtopf besitzt ein kurzes Netzkabel, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder daran ziehen, sich darin verheddern oder darüber stolpern.
- **Niemals** mit einem Verlängerungskabel verwenden. Dieser Schnellkochtopf ist nur für die Verwendung auf einer Arbeitsplatte vorgesehen.
- Verwenden Sie **keinen** Netzadapter.
- Das Kabel **nicht** über die Seite eines Tisches oder einer Theke hängen lassen. Das Kabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Halten Sie den Schnellkochtopf und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Verwenden Sie **niemals** eine Steckdose unter der Arbeitsplatte für den Stromanschluss des Schnellkochtopfs.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von der Arovast Corporation oder einer einem qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefahren durch Stromschlag oder Brand zu vermeiden. Bitte kontaktieren Sie den **Kundendienst** (Seite 62).



### WARNUNG

**LESEN SIE DIESES HANDBUCH SORGFÄLTIG UND VOLLSTÄNDIG DURCH UND BEWAHREN SIE ES ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF. DIE NICHTBEACHTUNG DER SICHERHEITSHINWEISE KANN ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER SCHÄDEN FÜHREN.**

## Elektromagnetische Felder (EMF)

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

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



**ACHTUNG:** Heiße Oberfläche.



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf und zum Recycling an eine geeignete Sammelstelle geliefert werden sollte. Die korrekte Entsorgung und das Recycling tragen zum Schutz der natürlichen Ressourcen, der menschlichen Gesundheit

und der Umwelt bei.

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

## Dieses Produkt ist RoHS-konform.

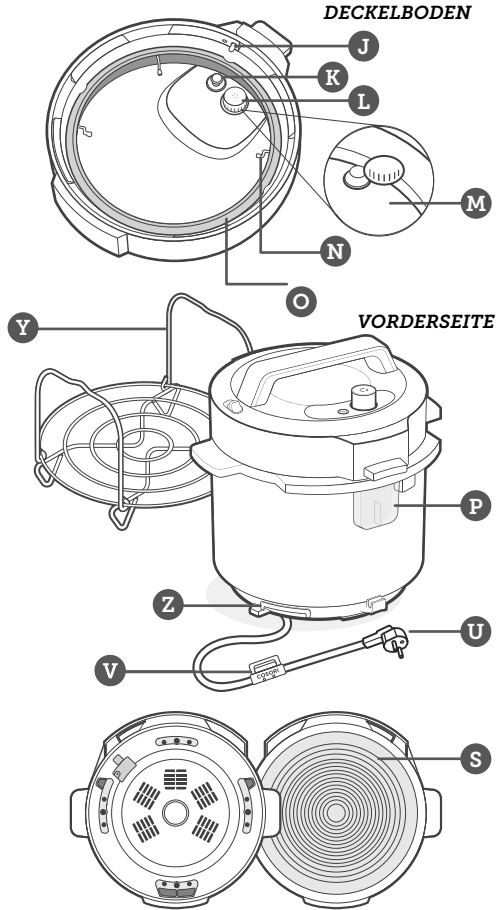
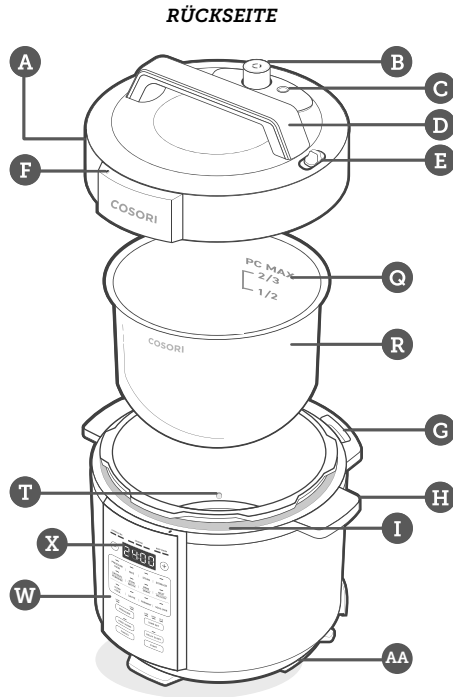
Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 2011/65/EU und ihrer Novellierungen zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

# DIESE ANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN

# IHR SCHNELL-KOCHTOPF

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

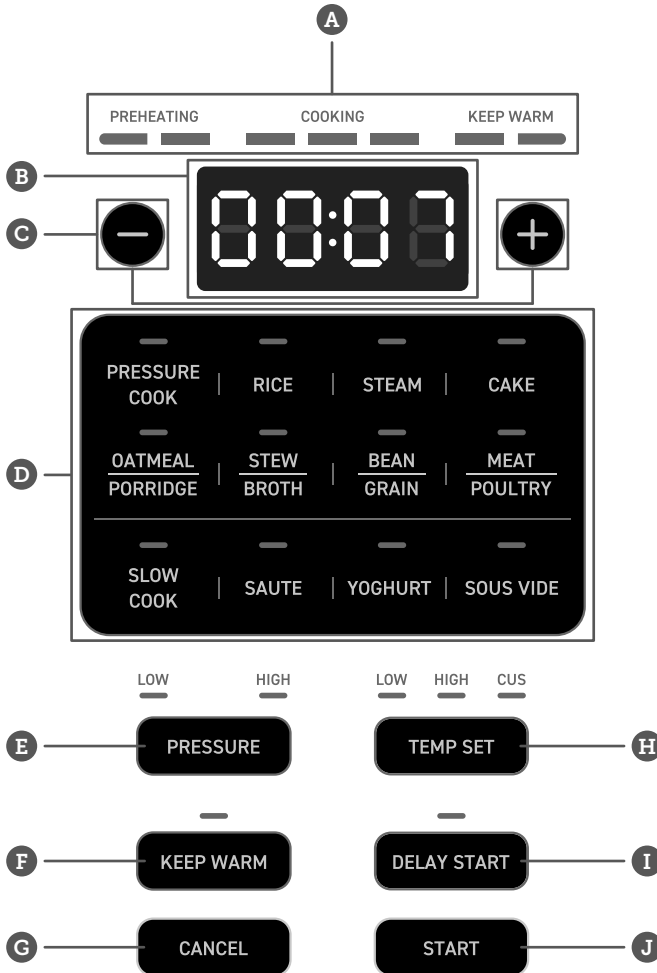
## Schnellkochtopf-Zeichnung



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

# Display-Diagramm

## Bedienfeld



- A. Fortschrittsbalken
- B. Display
- C. Zeit- und  
Temperatureinstellung/  
Summer ein/aus
- D. Kochfunktionen
- E. Druck einstellen

- F. Warmhalten
- G. Abbrechen
- H. Temperatur einstellen
- I. Timer-gesteuerter Start
- J. Start

## Bedienfeld-Tasten

<b>Fortschrittsbalken</b>	Blinkt, um anzuzeigen, welche Garstufe begonnen hat, und leuchtet, um anzuzeigen, welche Garstufe aktiv ist.	
<b>Display</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeigt Kochzeit und Temperatur an, wenn eine Kochfunktion ausgewählt/ angepasst wurde.</li> <li>• Die Zeit wird im Format HH:MM angezeigt und zählt je nach Kochfunktion und -stufe hoch oder runter.</li> <li>• Zeigt die Temperatur in °C (Celsius) beim drucklosen Garen an, außer beim Warmhalten.</li> <li>• Zeigt Meldungen über den Deckel und den Garstatus an. Siehe <b>Meldungen anzeigen</b> (Seite 41).</li> </ul>	
<b>Zeit- und Temperatureinstellung</b>	Stellt Kochzeit, Temperatur, Startverzögerung (über Timer) und Warmhaltezeit ein.	
<b>Summer ein/aus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schaltet die Signaltöne des Schnellkochtopfs ein/aus.</li> <li>• Im Standby-Modus: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Halten Sie die Taste <b>+</b> gedrückt, bis auf dem Display „S ON (S EIN)“ angezeigt wird und die Signaltöne aktiviert werden.</li> <li>• Halten Sie die Taste <b>-</b> gedrückt, bis auf dem Display „S OFF (S AUS)“ angezeigt wird, und die Signaltöne werden deaktiviert.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Sicherheits- und Fehlerwarnungen können nicht deaktiviert werden.</p>	
<b>Kochfunktionen</b>	<p><b>Schnellkochfunktionen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Schnellkochen</li> <li>Reis</li> <li>Dämpfen</li> <li>Backen</li> <li>Haferflocken/Porridge</li> <li>Eintopf/Brühe</li> <li>Bohnen/Getreide</li> <li>Fleisch/Geflügel</li> </ul>	<p><b>Drucklose Kochfunktionen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Langsam Kochen</li> <li>Anbraten</li> <li>Joghurt</li> <li>Langsam Garen</li> <li>Keep Warm (Warmhalten)</li> </ul>
<b>Druck einstellen</b>	Stellt den Druck für das Schnellkochen auf „Niedrig“ oder „Hoch“ ein.	
<b>Temperatur einstellen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellt die Temperatur auf „Niedrig“, „Hoch“ oder „Benutzerdefiniert“ ein.</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Mit der Temperatureinstellung „Benutzerdefiniert“ können Sie die Temperatur für „Anbraten“, „Joghurt“ und „Langsam Garen“ mit den Tasten <b>-</b> oder <b>+</b> einstellen.</p>	
<b>Warmhalten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schaltet die Warmhaltefunktion ein/aus.</li> <li>• Kann als Kochfunktion zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden.</li> <li>• Weitere Informationen finden Sie unter <b>Warmhalten</b> (Seite 54).</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> Automatisch eingeschaltet für alle Kochfunktionen außer „Anbraten“, „Joghurt“ und „Langsam Garen“.</p>	
<b>Timer-gesteuerter Start</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verzögert den Start einer Kochfunktion.</li> </ul> <p><b>Hinweis:</b> „Timer-gesteuerter Start“ ist nicht verfügbar für „Anbraten“, „Joghurt“ und „Langsam Garen“.</p>	
<b>Start</b>	Startet die gewählte Kochfunktion.	
<b>Abbrechen</b>	Der Kochvorgang kann jederzeit abgebrochen werden.	

## Display



### Meldungen anzeigen

	<p>Der Schnellkochtopf ist in Bereitschaft.</p>
	<p>Der Deckel ist abgenommen oder nicht korrekt geschlossen.</p>
	<p>Der Schnellkochtopf wird vorgewärmt/unter Druck gesetzt.</p>
	<p>Der Schnellkochtopf ist bereit für das Einfüllen von Lebensmitteln in den Innentopf, wenn Sie die Kochfunktionen „Anbraten“ und „Langsam Garen“ verwenden.</p>
	<p>Auf dem Display erscheint eine der folgenden Anzeigen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wenn eine Kochfunktion aktiv ist, zählt der Timer rückwärts und zeigt die verbleibende Kochzeit an, bis der Kochvorgang beendet ist.</li> <li>2. Wenn die Startverzögerung oder der Timer-gesteuerte Start aktiviert ist, zählt der Timer rückwärts, bis der Kochvorgang beginnt.</li> <li>3. Wenn die Warmhaltefunktion aktiviert ist, zählt der Timer von 00:00 an aufwärts und zeigt an, wie lange die Speisen bereits erwärmt wurden.</li> </ol>
	<p>Der Kochvorgang ist beendet und die Warmhaltefunktion ist ausgeschaltet.</p>
	<p>Der Schnellkochtopf ist möglicherweise überhitzt, weil er nicht genügend Flüssigkeit enthält.</p> <p>Weitere Informationen finden Sie unter <b>Fehlersuche</b> (Seite 60).</p>

# Schnellkochtopf-Deckel

- Beim Garen mit einer Schnellkochfunktion wird der Dampfablassschalter beim Schließen automatisch auf „**Seal (Dichten)**“ gestellt. **[Abbildung 1.1]**

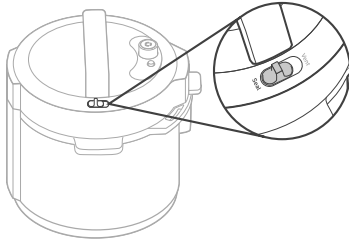


Abbildung 1.1

- Wenn Sie mit einer drucklosen Kochfunktion kochen, stellen Sie den Dampfablassschalter immer auf „**Vent (Entlüften)**“. **[Abbildung 1.2]**

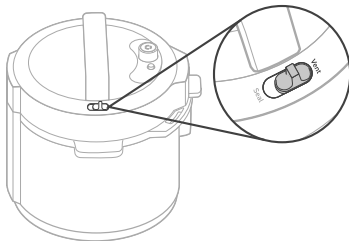


Abbildung 1.2

- Der Deckel wird verriegelt, wenn Druck erzeugt wird, und entriegelt, wenn der Druck vollständig abgelassen wird.
- Beim drucklosen Garen ist der Deckel **nicht** verriegelt, damit Sie die Speisen während des Garens probieren können.
- Um den Deckel abzunehmen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis der orangefarbene Punkt auf dem Deckel mit dem orangefarbenen Punkt auf der Schnellkochtopf-Basis übereinstimmt, und heben Sie ihn dann an. **[Abbildung 1.3]**



Abbildung 1.3

- Um den Deckel zu schließen und zu sichern, richten Sie den orangefarbenen Punkt auf dem Deckel mit dem orangefarbenen Punkt auf dem Schnellkochtopf-Basis aus und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. **[Abbildung 1.4]**



Abbildung 1.4

- Der Deckel lässt sich bequem in die Deckelhalterung auf der Rückseite des Schnellkochtopf-Basis legen. **[Abbildung 1.5]**

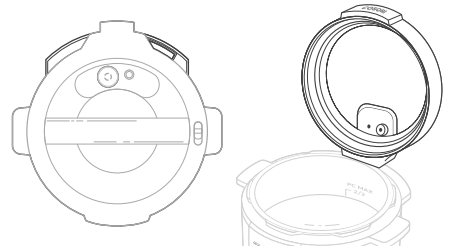


Abbildung 1.5

### Hinweis:

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

## Dichtungsring

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

Weitere Informationen finden Sie unter **Reinigung des Dichtungsring**s (Seite 59).

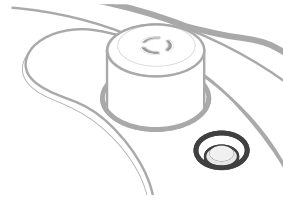


Abbildung 1.8

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

## Anti-Blockier-Schutz

Der Anti-Blockier-Schutz verhindert, dass Lebensmittel das Dampfablassrohr verstopfen, und hilft, den Druck während des Kochvorgangs zu regulieren. [Abbildung 1.6]

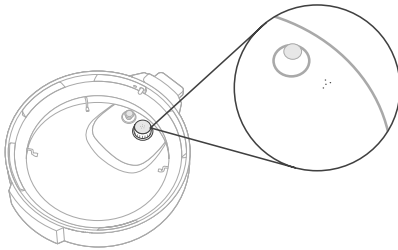


Abbildung 1.6

## Schwimmerventil

- Das Schwimmerventil zeigt an, ob im Schnellkochtopf Druck vorhanden ist.
- Ein ausgefahrenes Schwimmerventil bedeutet, dass im Inneren Druck herrscht. [Abbildung 1.7]

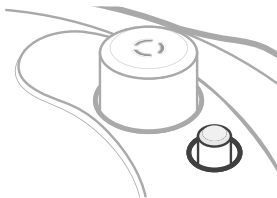


Abbildung 1.7

- Das Schwimmerventil zeigt an, ob im Schnellkochtopf Druck vorhanden ist. Wenn das Schwimmerventil in den Deckel gesunken ist, herrscht im Inneren kein Druck. [Abbildung 1.8]

## Innentopf

Der Innentopf besteht aus Aluminium mit einer Antihafbeschichtung aus Keramik.

### ACHTUNG:

- Füllen Sie den Innentopf **nicht** über die Linie „PCMAX- $\frac{3}{4}$ “ (Pressure Cooking (Schnellkochen) Maximum), die im Innentopf markiert ist.
- Füllen Sie den Innentopf **nicht** über die „- $\frac{1}{2}$ “-Linie, wenn Sie Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Graupen, Haferflocken, Spalterbsen, Nudeln usw. garen. Diese Lebensmittel können schäumen, aufschäumen oder spritzen und das Dampfablassrohr und/oder das Dampfablassventil verstopfen.

## Dämpfeinsatz


Der Dämpfeinsatz kann zum Dämpfen von Gemüse und Fleisch, zum Halten von Schnellkochtopf-gereigneten Behältern und zum Backen von Kuchen verwendet werden (siehe **Kuchen**, Seite 55).

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

# Schnellkochstufen

Beim Schnellkochen gibt es 3 Stufen:

## 1. VORWÄRMEN:

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

### Hinweis:

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

## 2. KOCHEN:

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

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

## 3. WARMHALTEN:

- Nach Abschluss des Kochvorgangs wird auf dem Display ein Timer ab „00:00“ angezeigt und der Fortschrittsbalken leuchtet unter „WARMHALTEN“ auf.
- Wenn Sie die automatische Warmhaltefunktion vor dem Start einer Schnellkochfunktion abbrechen, zeigt das Display nach Abschluss des Kochvorgangs „ENDE“ an und beginnt, den Druck auf natürliche Weise abzulassen, bis das Schwimmerventil in den Deckel sinkt (siehe **Warmhalten**, Seite 54).
- Wenn die automatische Warmhaltefunktion nicht vor dem Garen abgebrochen wird, zeigt das Display nach Abschluss des Kochvorgangs den aufwärts zählenden Timer ab „00:00“ an, bis Sie **ABBRECHEN** drücken.

**Hinweis:** Optional können Sie die Schnellabschaltung oder die zeitgesteuerte Druckabschaltung verwenden, um den Druck abzulassen (siehe **Druckablass**, Seite 44).

# Druck ablassen

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

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

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

## NATÜRLICHER DRUCKABLASS

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

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

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

## SCHNELLABLASS

Sie können den Dampf manuell ablassen, indem Sie den Dampfablassschalter betätigen (siehe Seite 38).

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



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

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

## ZEITGESTEUERTES NATÜRLICHES ENTLÜFTEN

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

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

## ACHTUNG:

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

# VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

## Einrichtung

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

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

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

**Hinweis:** Über dem Schnellkochtopf muss ich immer ein Freiraum von 13 cm befinden. **[Abbildung 2.1]**

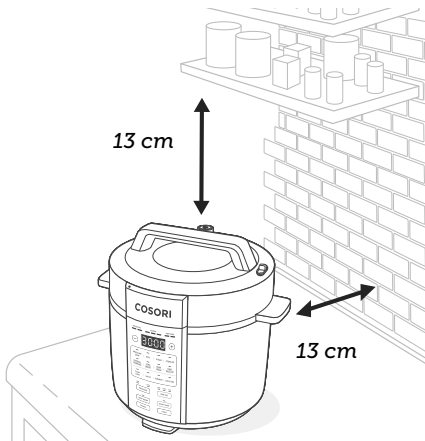


Abbildung 2.1

3. Drehen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an. Nehmen Sie den Innentopf aus dem Schnellkochtopf.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring fest im Deckel sitzt.

5. Entfernen Sie den Innentopf. Wischen Sie das Heizelement mit einem weichen, trockenen Tuch ab, um sicherzustellen, dass es frei von Verunreinigungen ist. **[Abbildung 2.2]**

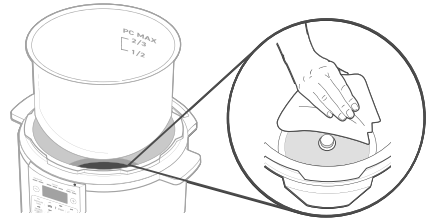


Abbildung 2.2

6. Spülen Sie den Innentopf, das Zubehör und die Innenseite des Deckels mit einem nicht scheuernden Schwamm mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel und trocknen Sie alles anschließend gründlich ab. Siehe **Pflege und Wartung**, Seite 57.
7. Setzen Sie den Innentopf wieder in die Schnellkochtopf-Basis ein.
8. Schließen Sie den Schnellkochtopf an eine Steckdose an. **[Abbildung 2.3]**

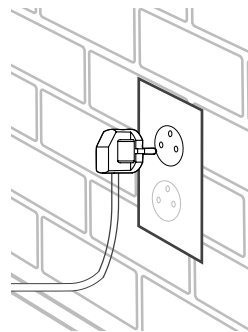


Abbildung 2.3

9. Führen Sie vor dem Kochen einen **Testlauf** durch (siehe Seite 17).

## Testvorgang

### Führen Sie unbedingt einen Testlauf durch, bevor Sie Ihren Schnellkochtopf benutzen.

So können Sie lernen, den Schnellkochtopf zu benutzen, und sicherstellen, dass er korrekt funktioniert.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Innentopf sauber und leer ist.
2. Füllen Sie 750 ml / 3 Tassen Wasser in den Innentopf. **[Abbildung 3.1]**



Abbildung 3.1

3. Setzen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs auf den Topf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Deckel verriegelt ist. **[Abbildung 3.2]**



Abbildung 3.2

4. Wählen Sie **SCHNELLKOCHEN** und drücken Sie die Tasten - oder +, um die Kochzeit auf 5 Minuten einzustellen. **[Abbildung 3.3]**



Abbildung 3.3

5. Drücken Sie **DRUCK**, um den Druck „HOCH“ zu wählen.
6. Drücken Sie **WARMHALTEN**, um die automatische Warmhaltefunktion auszuschalten.

**Hinweis:** „WARMHALTEN“ ist standardmäßig eingeschaltet.

7. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann das Aufheizen. Der Fortschrittsbalken leuchtet unter „VORHEIZEN“ auf und auf dem Display erscheint **0000**.
8. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, leuchtet der Fortschrittsbalken unter „KOCHEN“ auf und der Countdown für den Timer beginnt.
9. Wenn der Testlauf beendet ist, zeigt das Display „ENDE“ an und der Schnellkochtopf gibt 10 Signaltöne ab, um anzuzeigen, dass der Kochvorgang beendet ist.
10. Der Schnellkochtopf wird den Druck auf natürliche Weise ablassen. Sobald der Druck vollständig abgebaut ist, fällt das Schwimmerventil in den Deckel zurück.
  - Optional können Sie den Druck vor dem Öffnen des Deckels schnell oder zeitgesteuert natürlich ablassen. Siehe **Druckablass** (Seite 44).
  - Der Deckel wird entriegelt, wenn das Schwimmerventil nach unten gefallen ist.
11. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Deckel entriegelt ist. Zum Entfernen anheben. **[Abbildung 3.4]**



Abbildung 3.4

12. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um den Innentopf vorsichtig zu entfernen. Gießen Sie das Wasser weg.
13. Lassen Sie den Innentopf abkühlen und trocknen Sie ihn dann mit einem weichen Handtuch ab.

**Hinweis:** Ein Schnellkochtopf kann einen Kunststoffgeruch abgeben, der vom Herstellungsprozess herrührt. Dies ist normal. Wenn der Kunststoffgeruch nach einem Testlauf nicht nachlässt, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (siehe Seite 62).

# KOCHFUNKTIONEN

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

## Referenztable der Kochfunktionen (Schnellkochen)

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

# Kochfunktionen (Fortsetzung)

## Referenztablette der Kochfunktionen (druckloses Kochen)

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

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

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

## Anpassen der Einstellungen für die Kochfunktionen

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

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

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

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

**Hinweis:** Wenn Sie die Einstellungen einer Kochfunktion ändern, merkt sich der Schnellkochtopf die neuen Einstellungen, auch wenn der Schnellkochtopf vom Stromnetz getrennt wurde. Details zu **Anpassbare Kochfunktionen zurücksetzen** siehe Seite 56.

# Schnellkochen

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

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

- 1. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Abnehmen an. Geben Sie die Zutaten in den Innentopf. **[Abbildung 4.1]**

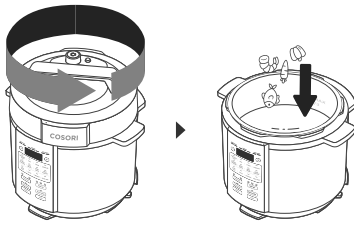


Abbildung 4.1

- 2. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. **[Abbildung 4.2]**



Abbildung 4.2

- 3. Wählen Sie **SCHNELLKOCHEN** und drücken Sie die Tasten - oder +, um die Zeit einzustellen. **[Abbildung 4.3]**

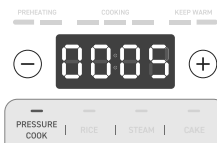


Abbildung 4.3

- 4. Drücken Sie **DRUCK**, um die Druckeinstellung NIEDRIG oder HOCH zu wählen.
- 5. Sie können **Warmhalten** drücken, um die automatische Funktion WARMHALTEN auszuschalten.

**Hinweis:** Warmhalten ist standardmäßig eingeschaltet.

- 6. Um den Kochvorgang zu verzögern, drücken Sie **TIMER-GEST. START**. Drücken Sie dann die Tasten - oder +, um die Startverzögerung einzustellen.
- 7. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann den Kochvorgang.
- 8. Wenn die Kochfunktion beendet ist, gibt der Schnellkochtopf 10 Signaltöne ab.
- 9. Schieben Sie den Dampfablassschalter auf „**Vent (Entlüften)**“, um den Druck schnell abzulassen. Wahlweise können Sie auch eine der anderen Formen des Druckablasses verwenden. Siehe **Druckablass**, Seite 44.
- 10. Das Schwimmerventil sinkt hinein und zeigt damit an, wenn der Druck abgelassen wurde. **[Abbildung 4.3]**

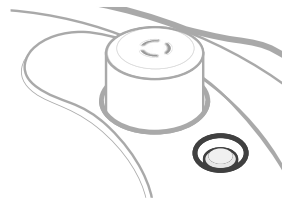


Abbildung 4.3

- 11. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an. **[Abbildung 4.4]**



Abbildung 4.4

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

### SCHNELLREFERENZTABELLE REIS/GETREIDE

Reis und Getreide	Verhältnis von Getreide zu Wasser
Weißer Reis	1: 1 $\frac{1}{8}$
Naturreis	1: 1 $\frac{1}{4}$
Schnelle Haferflocken	1: 3
Porridge	1: 5
Quinoa	1: 1 $\frac{1}{4}$

## Langsam Kochen

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

1. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an. Geben Sie die Zutaten in den Innentopf. **[Abbildung 5.1]**

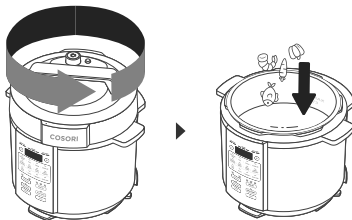


Abbildung 5.1

2. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf „**VENT (Entlüften)**“.
3. Wählen Sie **LANGSAM KOCHEN** und drücken Sie die Tasten - oder +, um bei Bedarf die Zeit einzustellen. **[Abbildung 5.2]**

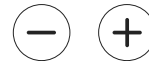


Abbildung 5.2

4. Drücken Sie **TEMP EINSTELLEN**, um die Temperatureinstellung „NIEDRIG“ oder „HOCH“ zu wählen. **[Abbildung 5.3]**



Abbildung 5.3

5. Sie können **WARMHALTEN** drücken, um die automatische Funktion Warmhalten auszuschalten.

**Hinweis:** Warmhalten ist standardmäßig eingeschaltet.

6. Um den Kochvorgang zu verzögern, drücken Sie **TIMER-GEST. START**. Drücken Sie dann die Tasten - oder +, um die Startverzögerung einzustellen.
7. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.
8. Wenn die Kochfunktion beendet ist, gibt der Schnellkochtopf 10 Signaltöne ab.
9. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an.

## Anbraten

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

1. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Abnehmen an. Den Deckel des Schnellkochtopfs **nicht** verwenden, wenn Sie die Funktion **ANBRATEN** verwenden. **[Abbildung 6.1]**

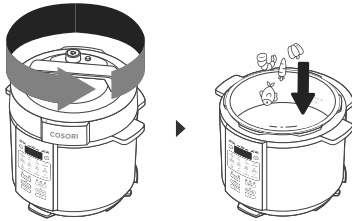


Abbildung 6.1

2. Wählen Sie **ANBRATEN** und drücken Sie die Tasten - oder +, um die Zeit einzustellen. **[Abbildung 6.2]**



Abbildung 6.2

3. Drücken Sie **TEMP EINSTELLEN**, um eine der Kochtemperatureinstellungen **NIEDRIG**, **HOCH** oder **BENUTZERDEF** auszuwählen.
  - a. Wenn Sie **BENUTZERDEF** verwenden, wählen Sie erneut **ANBRATEN**, und drücken Sie dann die Tasten - oder +, um die Temperatur einzustellen.
4. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.



Abbildung 6.3

5. Wenn das Display „HEISS“ anzeigt, geben Sie die Zutaten in den Innentopf. **[Abbildung 6.3]**
6. Wenn die gewählte Kochzeit abgelaufen ist, gibt der Schnellkochtopf 3 Signaltöne ab. Sie können auch auf **ABBRECHEN** drücken, um die Funktion **ANBRATEN** zu beenden, bevor die Kochzeit zu Ende ist.

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

## Joghurt

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

### SCHRITT 1: ERHITZEN DER MILCH

1. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an. Geben Sie die Milch in den Innentopf. **[Abbildung 7.1]**

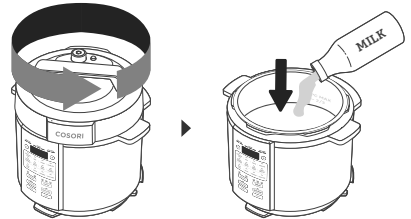


Abbildung 7.1

2. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Deckel verriegelt ist.
3. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf „**VENT (Entlüften)**“.
4. Wählen Sie **YOGHURT** und drücken Sie die Tasten - oder +, um die Zeit maximal 35 Minuten (00:35) einzustellen. **[Abbildung 7.2]**



Abbildung 7.2



5. Drücken Sie **TEMP EINSTELLEN**, um die Temperatureinstellung „BENUTZERDEF“ oder „HOCH“ zu wählen.
6. Wählen Sie erneut **JOGHURT**, und drücken Sie dann die Tasten - oder +, um die Temperatur auf 72 °C einzustellen.
7. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.
8. Öffnen Sie den Deckel und prüfen Sie die Temperatur der Milch mit einem Thermometer nach 15 Minuten. Wenn die Milch 72 °C erreicht hat, drücken Sie **ABBRECHEN**. Wenn nicht, lassen Sie die Milch weiter erwärmen, bis sie 72 °C erreicht.
9. Nehmen Sie den Innentopf vorsichtig heraus und lassen Sie die Milch auf 43 °C abkühlen, dann stellen Sie den Topf zurück in den Schnellkochtopf.

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

## SCHRITT 2: KULTIVIERUNG DES JOGHURTS

10. 250 ml / 1 Tasse der 43 °C warmen Milch zurückbehalten und in eine große Schüssel geben, dann 4 Esslöffel Naturjoghurt hinzugeben und umrühren.
11. Die Joghurt-Milch-Mischung wieder in den Innentopf mit der restlichen Milch geben.
12. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf „**VENT (Entlüften)**“.
13. Wählen Sie **JOGHURT** und drücken Sie die Tasten - oder +, um die Zeit auf 10 Stunden (10:00) einzustellen. **[Abbildung 7.3]**



Abbildung 7.3

14. Drücken Sie **TEMP EINSTELLEN**, um die Temperatureinstellung „BENUTZERDEF“ oder „HOCH“ zu wählen.
15. Wählen Sie erneut **JOGHURT**, und drücken Sie dann die Tasten - oder +, um die Temperatur auf 43 °C einzustellen.

16. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.
17. Wenn der Timer abgelaufen ist und der Schnellkochtopf einen Signalton abgibt, öffnen Sie vorsichtig den Deckel und prüfen Sie, ob der Joghurt fest geworden ist. Stoßen Sie dazu den inneren Becher leicht an, um zu sehen, ob der Joghurt als ganzes wackelt und sich nicht trennt. Wenn der Joghurt noch getrennt ist, noch 1 bis 2 Stunden weiterfermentieren lassen.
18. Den Innentopf herausnehmen und ohne Umrühren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, etwa 2 Stunden. Nach dem Abkühlen des Joghurts den Becher mit Frischhaltefolie abdecken und 6 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.
19. Den gekühlten Joghurt rühren, bis er ganz glatt ist.
20. Lagern Sie den Joghurt in luftdichten Behältern Ihrer Wahl - am besten in Gläsern - ungeöffnet bis zu 2 Wochen. Nach dem Öffnen eines Behälters ist der Joghurt innerhalb von 7 Tagen zu verbrauchen.

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

## Langsam Garen

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

1. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an.
2. Füllen Sie den Innentopf bis zur „-1/2“ Linie mit Wasser. **[Abbildung 8.1]**

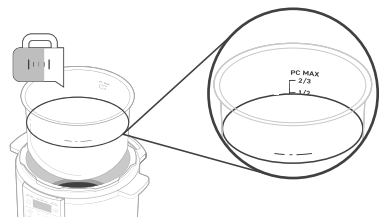


Abbildung 8.1

- 3. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf „VENT (Entlüften)“.
- 4. Wählen Sie **LANGSAM GAREN** und drücken Sie die Tasten - oder +, um die Zeit einzustellen. [Abbildung 8.2]



Abbildung 7.2

- 5. Drücken Sie **TEMP EINSTELLEN**, um die Temperatureinstellung „BENUTZERDEF“ oder „HOCH“ zu wählen.
- 6. Wählen Sie **LANGSAM GAREN** erneut und drücken Sie die Tasten - oder +, um die Temperatur einzustellen.
- 7. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.
- 8. Während der Schnellkochtopf vorheizt, bereiten Sie Ihr Fleisch oder Ihren Fisch in einem vakuumversiegelten, lebensmittelechten Beutel vor.
- 9. Wenn das Display „HEISS“ anzeigt, nehmen Sie den Deckel ab und tauchen Sie die Lebensmittel vorsichtig in den Innentopf. [Abbildung 8.4]

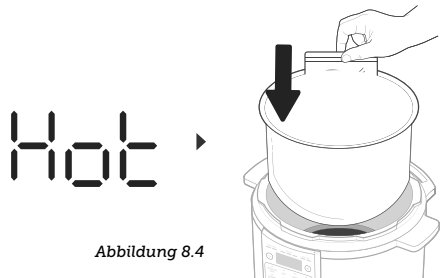


Abbildung 8.4

**Hinweis:** Fügen Sie mehr Wasser hinzu, wenn das Fleisch oder der Fisch nicht ganz untergetaucht ist. Achten Sie darauf, dass der Verschluss des Beutels oberhalb der Wasseroberfläche liegt.

- 10. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
- 11. Wenn die Kochfunktion beendet ist, erscheint auf dem Display „ENDE“ und der Schnellkochtopf gibt 10 Signaltöne ab.

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

## Timer-gesteuerter Start

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

- 1. Wählen Sie eine Kochfunktion aus und stellen Sie die Kochzeit, die Temperatur und die Druckstufe nach Bedarf ein.
- 2. Wählen Sie **TIMER-GEST. START**.
- 3. Drücken Sie die Tasten - oder +, um die Startzeitverzögerung von 10 Minuten (00:10) bis 24 Stunden (24:00) einzustellen. [Abbildung 9.1]

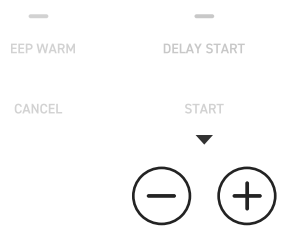


Abbildung 9.1

- 4. Drücken Sie **START**. Der Kochvorgang beginnt, wenn der Timer für den Timer-gesteuerten Start abgelaufen ist.

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

## Warmhalten

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

- 1. Geben Sie die Lebensmittel in den Innentopf.
- 2. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn zu. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf „VENT (Entlüften)“ [Abbildung 9.2]

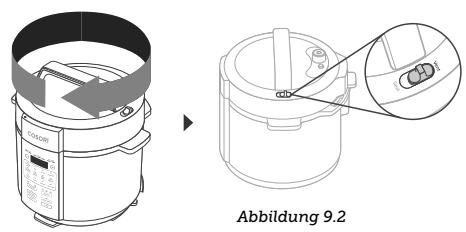


Abbildung 9.2

- Wählen Sie **WARMHALTEN** und drücken Sie die Tasten - oder +, um die Zeit auf maximal 12 Stunden einzustellen. **[Abbildung 9.3]**



Abbildung 9.3

- Drücken Sie **TEMP EINSTELLEN**, um eine der Kochtemperatureinstellungen NIEDRIG, HOCH oder BENUTZERDEF auszuwählen.
  - Wenn Sie **BENUTZERDEF** verwenden, wählen Sie erneut **WARMHALTEN**, und drücken Sie dann die Tasten - oder +, um die Temperatur einzustellen.
- Drücken Sie **START**, um das Warmhalten zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.

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

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

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

## Backen

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

**Hinweis:** Eine vollständige Anleitung für die Zubereitung eines Käsekuchens finden Sie in unserem Schnellkochtopf-Käsekuchenrezept in der digitalen Rezeptgalerie auf [cosori.com](http://cosori.com)

- Befolgen Sie die Anweisungen für den Boden im Rezept und drücken Sie den Käsekuchenboden in den Boden der Springform.
- Die restlichen Zutaten für den Käsekuchen vermengen und über den Teigboden gießen.

- Gießen Sie 354 ml Wasser in den Innentopf und stellen Sie den Dämpfeinsatz hinein, dann setzen Sie die Springform auf den Dämpfeinsatz. **[Abb. 9.4]**

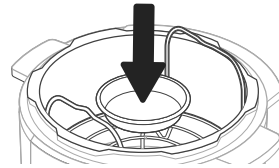


Abbildung 9.4

- Schließen Sie den Deckel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu sichern.
- Wählen Sie **BACKEN** und drücken Sie die Tasten - oder +, um die Zeit auf die für Ihr Rezept erforderliche Backzeit einzustellen. **[Abb. 9.5]**

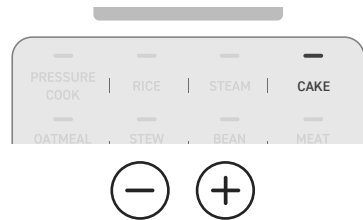


Abbildung 9.5

**Hinweis:** Die Standard-Sterilisationszeit beträgt 30 Minuten (00:30).

- Drücken Sie **Warmhalten**, um die automatische Warmhaltefunktion auszuschalten.
- Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann.
- Wenn die Kochfunktion beendet ist, gibt der Schnellkochtopf 10 Signaltöne ab.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf 5 Minuten lang auf natürliche Weise Druck ablassen, und drücken Sie dann den Dampfablassschalter auf „**Vent (Entlüften)**“, um den Rest des Drucks schnell abzulassen. Siehe **Natürliches Sinken des Drucks** (Seite 44).

10. Das Schwimmerventil sinkt hinein und zeigt damit an, wenn der Druck abgelassen wurde. **[Abb. 9.6]**

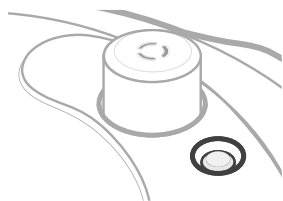


Abbildung 9.6

11. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Öffnen an.
12. Entfernen Sie den Dampfeinsatz und die Springform vorsichtig mit Handschuhen und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Unterlage. Lassen Sie den Käsekuchen auf Zimmertemperatur abkühlen und stellen Sie ihn vor dem Servieren mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank.

## Anpassbare Kochfunktionen zurücksetzen

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

Zum Zurücksetzen aller Kochfunktionen:

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

# PFLEGE UND WARTUNG

Reinigen Sie den Schnellkochtopf, den Innentopf, den Dämpfeinsatz und den Deckel nach jedem Gebrauch.

Das Äußere Ihres Schnellkochtopfs ist aus rostfreiem Stahl gefertigt und kann leicht gereinigt werden.

## Hinweis:

- Verwenden Sie **keine** Scheuermittel, scheuernden Schwämme aus Metall oder Metallutensilien für die Teile des Schnellkochtopfs und Zubehör, einschließlich des Innentopfs. Denn diese zerkratzen oder beschädigen die Oberflächen.
- Dieser Schnellkochtopf enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Alle Reparaturen müssen von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden. Wenden Sie sich an unseren **Kundendienst** (siehe Seite 62).

## Reinigung der Schnellkochtopf-Basis

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker des Schnellkochtopfs und lassen Sie den Topf vollständig abkühlen. Zum schnelleren Abkühlen den Deckel abnehmen.
  - Spülen oder trocknen Sie die Schnellkochtopf-Basis **nicht** in der Spülmaschine.
2. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Schnellkochtopfs mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
  - Tauchen Sie die Basis des Schnellkochtopfs **nicht** in Wasser ein.
  - Spritzen Sie **kein** Wasser in die Basis des Schnellkochtopfs. **[Abbildung 10.1]**



Abbildung 10.1

3. Entfernen Sie den Innentopf. Wischen Sie das Heizelement mit einem weichen, trockenen Tuch ab, um sicherzustellen, dass es frei von Verunreinigungen ist.
4. Lassen Sie alle Oberflächen vollständig trocknen, bevor Sie den Schnellkochtopf benutzen. Vergewissern Sie sich **immer**, dass das Heizelement im Inneren des Schnellkochtopfes trocken ist, bevor Sie ihn benutzen.

## Reinigung von Innentopf, Deckel, Deckelteilen und Dämpfeinsatz

### Hinweis:

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

1. Lassen Sie den Innentopf, den Deckel, die Deckelteile und den Dämpfeinsatz vollständig abkühlen. Wischen Sie alle Essensreste ab.
2. Geben Sie Seife und Wasser auf einen weichen, feuchten Schwamm. Spülen Sie den Innentopf und den Dämpfeinsatz und weichen Sie ihn gegebenenfalls in warmem Seifenwasser ein.
3. Reinigen Sie die Innenseite des Deckels. Vergewissern Sie sich, dass alle Speisereste vom Anti-Blockier-Schutz und dem Dichtungsring entfernt wurden. Tauchen Sie den Deckel **nicht** in Wasser ein.
4. Bei Bedarf können die Teile im Inneren des Deckels zur Reinigung herausgenommen werden. Diese Teile sind klein und können leicht verloren gehen, seien Sie also vorsichtig.
  - a. Entfernen Sie den Anti-Blockier-Schutz, indem Sie ihn von beiden Seiten anfassen und nach oben ziehen. **[Abbildung 10.2]** Spülen

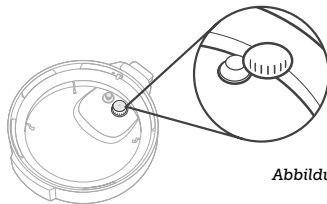


Abbildung 10.2

und trocknen Sie den Anti-Blockier-Schutz und setzen Sie ihn wieder in den Deckel ein.

- b. Entfernen Sie die Silikonkappe vom Schwimmerventil. Das Schwimmerventil kann ohne die Silikonkappe unerwartet herausfallen, entfernen Sie es daher vorsichtig. **[Abbildung 10.3]**

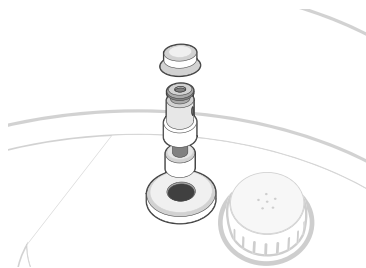


Abbildung 10.3

- c. Spülen Sie beide Teile mit sauberem Wasser ab und befestigen Sie das Schwimmerventil mit der Silikonkappe wieder am Deckel. **[Abbildung 10.4]**



Abbildung 10.4

- 5. Gründlich trocknen lassen.
- 6. Setzen Sie den Innentopf **immer** in den Schnellkochtopf ein, bevor Sie ihn an der Stromversorgung anschließen oder einschalten.
  - a. Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Innentopfs **außen trocken** ist, bevor Sie ihn in den Schnellkochtopf stellen.

## Reinigung des Kondenswassersammelbehälters

- 1. Entfernen Sie den Kondenswassersammelbehälter, indem Sie beide Seiten mit Daumen und Zeigefinger greifen und vom Schnellkochtopf wegziehen. **[Abbildung 10.5]**

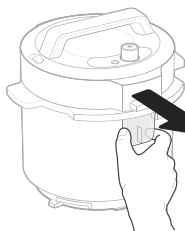


Abbildung 10.5

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

- 2. Spülen Sie den Kondenswassersammelbehälter von Hand mit Wasser und Seife oder im oberen Fach der Spülmaschine. Gründlich trocknen lassen.
- 3. Kondenswassersammelbehälter austauschen. **[Abbildung 10.6]**

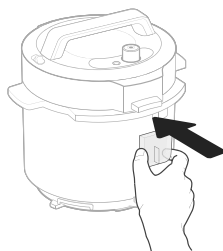


Abbildung 10.6

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

## Reinigung des Dichtungsringes

1. Entfernen Sie den Dichtungsring, indem Sie den Rand des Silikons aus der Dichtungsringhalterung ziehen. **[Abbildung 10.7]**

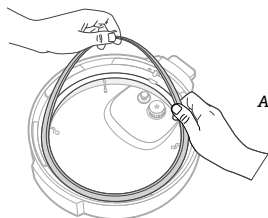


Abbildung 10.7

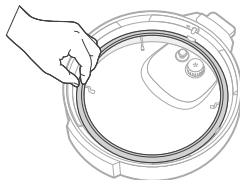
**Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring keine Verformungen oder Risse aufweist. Wenn der Dichtungsring beschädigt ist, wenden Sie sich an den **Kundendienst** (Seite 62).

2. Waschen Sie den Dichtungsring von Hand mit Wasser und Seife oder im oberen Fach der Spülmaschine. Gründlich trocknen lassen. **[Abbildung 10.8]**



Abbildung 10.8

3. Setzen Sie den Dichtungsring wieder ein, indem Sie ihn fest in die Dichtungsringhalterung drücken, um ein Verziehen zu verhindern. Der Dichtungsring muss fest in der Dichtungsringhalterung sitzen und darf beim Anheben des Deckels nicht herausfallen. **[Abbildung 10.9]**



## Beseitigung von verbleibendem Geruch

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Deckelteile im Deckel installiert sind. Siehe **Reinigung von Innentopf, Deckel, Deckelteilen und Dämpfeinsatz** (Seite 57).

2. Geben Sie 250 ml / 1 Tasse Wasser und 250 ml / 1 Tasse Essig in den Innentopf.
3. Wählen Sie **SCHNELLKOCHEN** und drücken Sie die Tasten - oder +, um die Zeit auf 5–10 Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie **START**, um den Kochvorgang zu starten. Der Schnellkochtopf gibt einen Signalton ab und startet dann den Kochvorgang.
5. Wenn die Kochfunktion beendet ist, gibt der Schnellkochtopf 10 Signaltöne ab.
6. Schieben Sie den Dampfablassschalter auf **„Vent (Entlüften)“**, um den Druck schnell abzulassen.

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

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

## Lagerung

1. Den Schnellkochtopf und alle Zubehörteile reinigen und trocknen.
2. Setzen Sie den Innentopf und den Dämpfeinsatz in den Schnellkochtopf. Schließen Sie den Deckel des Schnellkochtopfs und drehen Sie ihn, bis er sich verriegelt.
3. Wickeln Sie das Netzkabel im Uhrzeigersinn um den Sockel des Schnellkochtopfs und hängen Sie den Stromkabel-Clip in den Kabelhaken ein. **[Abbildung 10.10]**

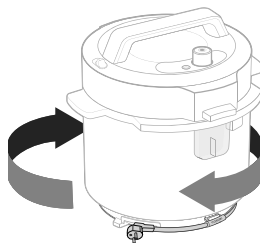


Abbildung 10.10

4. Den Schnellkochtopf in aufrechter Stellung lagern. **Nichts** auf der Oberseite des Schnellkochtopfs lagern.

# PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
<b>An der Seite des Deckels tritt Dampf aus.</b>	Der Dichtungsring fehlt evtl. oder sitzt nicht fest. Öffnen Sie den Deckel und drücken Sie fest auf den Dichtungsring, um ihn in der Dichtungsringhalterung zu sichern. Siehe <b>Pflege und Wartung</b> (Seite 57).
	Am Dichtungsring sind evtl. Essensreste haften geblieben. Reinigen Sie den Dichtungsring. Siehe <b>Pflege und Wartung</b> (Seite 57).
	Der Deckel ist nicht korrekt geschlossen. Öffnen und schließen Sie den Deckel, und vergewissern Sie sich, dass der Deckel eingerastet und verriegelt ist. Siehe <b>Schnellkochtopf-Deckel</b> (Seite 42).
	Der Dichtungsring kann verzogen oder gerissen sein. <b>Wenden Sie sich an unseren Kundendienst</b> (siehe Seite 62).
	Der Rand des Innentopfes kann deformiert sein. <b>Wenden Sie sich an unseren Kundendienst</b> (siehe Seite 62).
<b>Gelegentlich ist ein Klickgeräusch zu hören.</b>	Der Boden außen am Innentopf ist evtl. feucht. Trocknen Sie die Außenseite des Innentopfs.
	Evtl. verursacht die Schnellkoch-Platine den Ton, wenn die Temperatur im Schnellkochtopf steigt. Dies ist normal.
<b>Der Deckel ist schwer zu schließen und zu verriegeln.</b>	Der Dichtungsring ist möglicherweise nicht korrekt eingesetzt. Öffnen Sie den Deckel und drücken Sie fest auf den Dichtungsring, um ihn in der Dichtungsringhalterung zu sichern. Siehe <b>Pflege und Wartung</b> (Seite 57).
	Das Schwimmerventil sitzt evtl. in der ausgefahrenen Stellung fest. Drücken Sie das Schwimmerventil mit einem langen Gegenstand nach unten.
<b>Der Innentopf klebt am Deckel oder der Deckel lässt sich nur schwer abnehmen.</b>	Stellen Sie den Dampfablassschalter auf „ <b>Vent (Entlüften)</b> “ damit der Druck entweichen kann, und öffnen Sie den Deckel.
	Lassen Sie jeglichen Druck ab (siehe Seite 44) und klopfen Sie vorsichtig mit einem langen Gegenstand auf das Dampfablassventil. Öffnen Sie den Deckel und reinigen Sie das Schwimmerventil und den umliegenden Bereich, bevor Sie den Schnellkochtopf wieder benutzen.
<b>Das Schwimmerventil fährt nicht heraus.</b>	Am Schwimmerventil oder der Silikonkappe des Schwimmerventils können sich Lebensmittelreste befinden. Reinigen Sie das Schwimmerventil und die Kappe gründlich und führen Sie einen Testlauf durch. Siehe <b>Pflege und Wartung</b> (Seite 57).
	Möglicherweise befindet sich nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf. Falls erforderlich, Flüssigkeit in den Innentopf geben und überprüfen, ob der Boden des Innentopfs verbrannt ist.
	Das Schwimmerventil ist evtl. durch die Deckelverriegelung blockiert. Klopfen Sie mit einem langen Gegenstand auf das Schwimmerventil. Wenn das Schwimmerventil nicht heruntersinkt, schalten Sie den Schnellkochtopf aus und kontaktieren Sie den <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 62).
	Der Innentopf, das Schwimmerventil, die Silikonkappe oder das Heizelement sind möglicherweise beschädigt oder fehlen. <b>Wenden Sie sich an unseren Kundendienst</b> (siehe Seite 62).
<b>Während des Kochvorgangs treten geringe Mengen Dampf aus dem Dampfablassventil aus oder es zischt.</b>	Der Dampfablassschalter steht evtl. in der Stellung „ <b>Vent (Entlüften)</b> “. Stellen Sie den Schalter auf „ <b>Seal (Dichten)</b> “.
	Der Schnellkochtopf reguliert möglicherweise den Überdruck. Dies ist normal.



# FEHLERSUCHE (FORTSETZUNG)

<p><b>Nach dem Anschluss des Schnellkochtopfes an eine Steckdose ist das Display leer.</b></p>	<p>Der Stecker ist möglicherweise nicht vollständig mit dem Schnellkochtopf oder der Steckdose verbunden. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest sitzt. Wenn der Stecker beschädigt ist, wenden Sie sich an den <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 62).</p>
	<p>Die Steckdose ist möglicherweise stromlos. Versuchen Sie eine andere Steckdose.</p>
	<p>Die Sicherung des Schnellkochtopfs könnte durchgebrannt sein. Wenden Sie sich an unseren <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 62).</p>
<p><b>Dampf strömt aus dem Dampfablassventil, wenn der Dampfablassschalter in der Stellung „Seal (Dichten)“ steht.</b></p>	<p>Möglicherweise befindet sich nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf. Falls erforderlich, fügen Sie bitte Flüssigkeit hinzu.</p>
	<p>Der Drucksensor funktioniert möglicherweise nicht korrekt. <b>Wenden Sie sich an unseren Kundendienst</b> (siehe Seite 62).</p>
	<p>Das Dampfablassventil ist möglicherweise nicht korrekt abgedichtet. Stellen Sie den Dampfablassschalter sicher auf „<b>Vent (Entlüften)</b>“ und zurück auf „<b>Seal (Dichten)</b>“.</p>
<p><b>Auf dem Display wird der Fehlercode „E1“, „E2“, „C6H“ oder „C6L“ angezeigt.</b></p>	<p>Der Drucksensor ist möglicherweise defekt. <b>Wenden Sie sich an unseren Kundendienst</b> (siehe Seite 62).</p>
<p><b>Auf dem Display erscheint „C7“ oder „NoPr“.</b></p>	<p>Das Heizelement funktioniert möglicherweise nicht. Wenden Sie sich an unseren <b>Kundendienst</b> (siehe Seite 62).</p>
	<p>Möglicherweise befindet sich nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf. Falls erforderlich, fügen Sie bitte Flüssigkeit hinzu.</p>
	<p>Der Dampfablassschalter darf sich nicht in der Stellung „<b>Seal (Dichten)</b>“ befinden.</p>
<p><b>Auf dem Display erscheint der Fehlercode „Lid (Deckel)“.</b></p>	<p>Der Deckel ist möglicherweise nicht ganz dicht. Nehmen Sie den Deckel ab und setzen Sie ihn wieder auf, und vergewissern Sie sich, dass er fest sitzt. Siehe <b>Schnellkochtopf-Deckel</b> (Seite 42).</p>
	<p>Verwenden Sie den Deckel des Schnellkochtopfs <b>nicht</b> mit der Kochfunktion „Anbraten“. Wenn die Kochfunktion „Anbraten“ gewählt ist, nehmen Sie den Deckel ab.</p>
<p><b>Auf dem Display erscheint der Fehlercode „PrSE“.</b></p>	<p>Während eines drucklosen Kochvorgangs hat sich ein Druck aufgebaut. Stellen Sie den Dampfablassschalter auf die Stellung „<b>Vent (Entlüften)</b>“, oder nehmen Sie den Deckel ab, wenn er nicht benötigt wird.</p>
<p><b>Auf dem Display erscheint der Fehlercode „Food burn (Lebensmittel brennt)“.</b></p>	<p>Möglicherweise befindet sich nicht genügend Flüssigkeit im Innentopf. Vergewissern Sie sich, dass sich das Schwimmerventil in der niedrigsten Stellung befindet und der Druck abgelassen wurde. Öffnen Sie den Deckel, um den Boden des Innentopfes zu untersuchen.</p>
	<p>Am Boden des Innentopfes wird evtl. eine hohe Temperatur gemessen. Der Schnellkochtopf senkt automatisch die Temperatur, um eine Überhitzung zu vermeiden.</p>
	<p>Stärkeablagerungen am Boden des Innentopfes haben evtl. eine ungleichmäßige Erwärmung verursacht. Schalten Sie den Schnellkochtopf aus, lassen Sie den Druck entsprechend ab und untersuchen Sie den Boden des Innentopfes.</p>

Sollte ein Problem auftreten, das hier nicht aufgeführt ist, wenden Sie sich an den Kundendienst (siehe Seite 62).

# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

---

Die Arovast Corporation erklärt hiermit, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU, den UK Radio Equipment Regulations 2017 und allen anderen anwendbaren EU- und GB-Richtlinienanforderungen entspricht. Die vollständige Konformitätserklärung ist abrufbar unter: [cosori.com/euro/compliance](https://cosori.com/euro/compliance)

## INFORMATIONEN ZUR GARANTIE

---

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

### ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN UND RICHTLINIE

Die Produkte der Arovast Corporation werden fachkundig aus hochwertigen Werkstoffen gefertigt. Die Arovast Corporation übernimmt die beschränkte Garantie für Material- und Herstellungsfehler ab dem Kaufdatum für einen Zeitraum von zwei Jahren.

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

## KUNDENDIENST

---

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

**Arovast Corporation**  
1202 N. Miller St., Suite A  
Anaheim, CA 92806  
USA

**E-Mail:** [support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)  
[support.fr@cosori.com](mailto:support.fr@cosori.com)  
[support.de@cosori.com](mailto:support.de@cosori.com)  
[support.it@cosori.com](mailto:support.it@cosori.com)  
[support.es@cosori.com](mailto:support.es@cosori.com)

*\*Bitte halten Sie Ihre Rechnungs- und Bestellnummer für das Gespräch mit unserem Kundendienst bereit.*

# Índice

<b>Contenido De La Caja</b>	<b>63</b>
<b>Especificaciones</b>	<b>63</b>
<b>Precauciones Importantes</b>	<b>64</b>
<b>Conozca Su Olla A Presión</b>	<b>68</b>
Diagrama de la olla a presión	68
Diagrama de la pantalla	69
Botones del panel de control	70
Pantalla	71
Tapa de la olla a presión	72
Anillo de sellado	73
Escudo antibloqueo	73
Válvula de flotador	73
Olla interior	73
Rejilla de vapor	73
Etapas de la cocción a presión	74
Cómo liberar la presión	74
<b>Antes Del Primer Uso</b>	<b>76</b>
Preparación	76
Prueba de funcionamiento	77
<b>Funciones De Cocción</b>	<b>78</b>
Tabla de Referencia de las Funciones de Cocción (Cocción a presión)	78
Tabla de Referencia de las Funciones de Cocción (Cocción sin presión)	79
Personalizar los ajustes de las funciones de cocción	79
Cocción a presión	80
Cocción lenta	81
Saltear	82
Yogur	82
<b>Al vacío</b>	<b>83</b>
Inicio retardado	84
Mantener caliente	84
Pastel	85
Restablecer funciones de cocción personalizadas	86
<b>Cuidado Y Mantenimiento</b>	<b>87</b>
Cómo limpiar la base de la olla a presión	87
Cómo limpiar la olla interna, la tapa, las piezas de la tapa y la rejilla de vapor	87
Cómo limpiar el colector de condensación	88
Cómo limpiar el anillo de sellado	89
Cómo eliminar los olores persistentes	89
Almacenamiento	89
<b>Solución De Problemas</b>	<b>90</b>
<b>Información De La Garantía</b>	<b>92</b>
<b>Atención Al Cliente</b>	<b>92</b>

# Contenido de la caja

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

# Especificaciones

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

# LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

### Aspectos clave de seguridad

- Este electrodoméstico cocina a presión. Un uso inadecuado podría provocar quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión esté bien cerrada antes de ponerla en funcionamiento. Vea **Tapa de la olla a presión** (página 72).
- **PRECAUCIÓN:** Cierre y selle siempre correctamente la tapa antes de cocinar a presión.
- **No** toque las superficies calientes. Use las asas. **Nunca** mueva la olla mientras esté en uso.
- Tenga cuidado al abrir la olla a presión, ya que puede salir vapor caliente, lo cual es un peligro para la seguridad.
- **No** bloquee ninguna rejilla de ventilación. El vapor caliente sale por las rejillas. Mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas.
- **No** toque la válvula de liberación de vapor ni la zona próxima a la válvula mientras esté cocinando. **No** cubra la zona con un paño.
- **Siempre** utilice guantes, almohadillas o manoplas resistentes al calor cuando manipule materiales calientes.
- **Nunca** use la olla a presión sin colocar la olla interior.
- **No** fuerce la tapa para abrirla. **Solo** abra la tapa cuando se haya liberado toda la presión y la válvula del flotador haya vuelto a caer dentro de la tapa.

### Seguridad general

- Para protegerse contra descargas eléctricas, **no sumerja la olla a presión**, el enchufe ni el cable en agua ni otros líquidos.
- Desenchúfela cuando no la use y antes de limpiarla. Dejar enfriar antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiar o almacenar.
- **No** deje que los niños se acerquen a la olla a presión cuando esté en uso.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que **no** jueguen con la olla a presión.
- **No** permita que los niños limpien o realicen tareas de mantenimiento en la olla a presión.
- **No** utilice la olla a presión si está dañada, no funciona o si el cable o el enchufe están dañados. Póngase en contacto con el **Servicio de atención al cliente** (consulte la página 92).
- El uso de accesorios o piezas de repuesto no recomendados por COSORI puede causar lesiones. Usar otra tapa o cualquier otra olla interior puede causar lesiones y daños a la olla a presión.
- **No** usar en exteriores.
- **No** coloque la olla a presión ni ninguno de sus componentes sobre la cocina, cerca de quemadores de gas ni eléctricos, ni en un horno caliente.
- **No** coloque alimentos, líquidos ni objetos extraños sobre la placa calentadora.



### ADVERTENCIA

**LEA DETENIDA Y COMPLETAMENTE ESTE MANUAL Y GUÁRDELO PARA SU USO FUTURO. NO CUMPLIR CON LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES O DAÑOS.**

## Seguridad general Cont.

- **Siempre** asegúrese de que la resistencia esté limpia antes de introducir la olla interior.
- Para apagar la olla a presión y desconectarla, pulse **CANCELAR** para detener la cocción y luego desenchúfela. Para desenchufar, sujete el enchufe y tire de la toma de corriente. **Nunca** tire del cable de alimentación.
- Asegúrese de que la placa calentadora esté limpia y la parte inferior de la olla interior esté seca antes de introducir la olla interior.
- Tenga especial cuidado al mover la olla a presión (o retirar la olla interior) si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- **Siempre** coloque la olla interior sobre una superficie resistente al calor después de sacarla de la olla a presión.
- **No** utilice la rejilla para vapor ni la olla interior incluidas en el microondas, en un hornillo o grill, ni en un horno.
- **No** use para limpiar estropajos abrasivos metálicos. Los fragmentos metálicos pueden desprenderse del estropajo y hacer contacto con los componentes eléctricos con el consiguiente riesgo de descargas eléctricas.
- **No** coloque nada encima de la olla a presión.
- **No** guarde nada en el interior de la olla a presión u olla interior extraíble que no sean los accesorios COSORI recomendados.
- La olla a presión no está diseñada para usarse con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia independiente.
- Esta olla a presión puede ser utilizada por niños de 8 años en adelante, así como por personas con discapacidad física, sensorial, mental o con falta de experiencia

y conocimiento si están bajo supervisión o han recibido formación sobre el uso de la olla a presión de forma segura y comprenden los peligros que entraña.

- **No** permita que los niños limpien ni realicen el mantenimiento de la olla a presión a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- **No** manipule ninguno de los mecanismos de seguridad más allá de lo indicado en **Cuidados y mantenimiento** (página 87).
- **Solo** usar como se indica en este manual. **No** utilizar para fines distintos de los previstos.
- No está diseñado para uso comercial, **Solo** para uso doméstico.

**Nota:** Consulte **Cuidado y mantenimiento** para obtener instrucciones sobre cómo limpiar la olla a presión, todas las piezas y cualquier accesorio (página 87).

## Mientras cocina

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



## ADVERTENCIA

**LEA DETENIDA Y COMPLETAMENTE ESTE MANUAL Y GUÁRDELO PARA SU USO FUTURO. NO CUMPLIR CON LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES O DAÑOS.**

## Mientras cocina cont.

- El vapor caliente de la válvula de escape de vapor puede provocar quemaduras.
- **Siempre** asegúrese de que el anillo de sellado esté correctamente fijado en la rejilla para anillos de sellado. Para obtener más información, consulte **Limpieza del anillo de sellado** (página 89).
- **Siempre** asegúrese de que la olla a presión esté bien cerrada antes de cocinar a presión.
- **Nunca** use la olla a presión sin añadir líquido, ya que dañaría gravemente la olla.
- **No** sobrepase la línea de llenado máximo (consulte **Recipiente interior**, página 73).



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



- **No** llene la olla a presión más de ½ de la capacidad de la olla interior. Cuando cocine alimentos que se expanden, como el arroz o verduras, **no** llene la olla a más de 2/3 de la capacidad de la olla interior.
- Tenga mucho cuidado al cocinar o ventilar alimentos como puré de manzana, arándanos, cebada perlada, avena, guisantes partidos, fideos, etc., ya que estos alimentos pueden formar espuma o salpicar, y pueden obstruir el tubo de liberación de vapor o la válvula de liberación de vapor.
- Tenga cuidado al cocinar alimentos pastosos para evitar que salgan despedidos.

- Al cocinar carne con piel bajo presión, la piel puede hincharse. **No** pinche la carne mientras la piel esté hinchada, ya que podría quemarse.
- **Siempre** coloque los accesorios calientes y la olla interior extraíble sobre una superficie resistente al calor.
- **Nunca** fuerce la tapa mientras haya presión en el interior. **Siempre** espere a que baje la válvula del flotador antes de abrir la tapa. Vea **Tapa de la olla a presión** (página 72), **Válvula de flotador** (página 73), y **Cómo liberar la presión** (página 74).
- Utilice **únicamente** la tapa de cocción a presión original. El uso de cualquier otra tapa para cocinar a presión puede causar lesiones.
- Válvula de flotador arriba: **No** abra la tapa. Válvula de flotador abajo: Puede abrir la tapa sin peligro. **No** fuerce la tapa para abrirla cuando la válvula de flotador esté todavía en posición hacia arriba.
- Si la olla interior se pega a la tapa, mueva el interruptor de liberación de vapor a la posición **Ventilación** para liberar la succión. Vea **Tapa de la olla a presión** (página 72).
- **No** coloque las manos, la cara ni la piel expuesta sobre la válvula de escape de vapor.
- **No** toque los accesorios ni el interior de la olla durante o inmediatamente después de la cocción.
- **No** introduzca papel, cartón ni plástico en la olla a presión, ni materiales que puedan incendiarse o fundirse.
- **No** utilice esta olla a presión para freír ni para freír a presión.
- **No** bloquee ninguna rejilla de ventilación. El vapor caliente sale por las rejillas. Mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas.
- **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden provocar quemaduras graves. Mantenga la olla a presión y el cable fuera del alcance de los niños.



## ADVERTENCIA

**LEA DETENIDA Y COMPLETAMENTE ESTE MANUAL Y GUÁRDELO PARA SU USO FUTURO. NO CUMPLIR CON LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES O DAÑOS.**

## Mientras cocina cont.

**Nunca** cuelgue el cable sobre el borde de la encimera, **nunca** use una toma de corriente situada debajo de la encimera y **nunca** utilice un alargador.

- La válvula de liberación de vapor y el tubo de liberación de vapor permiten la salida del vapor. Compruebe estas piezas antes de cada uso para asegurarse de que no están bloqueadas ni obstruidas con alimentos.
- **No** deje la olla a presión sin vigilancia mientras esté en uso.
- **No** toque la resistencia después de cocinar, ya que estará caliente y puede provocar quemaduras.

## Enchufe y cable

- Esta olla a presión utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños tiren de él o lo agarren, se enreden o tropiecen.
- **Nunca** use un cable alargador. Esta olla a presión está pensada únicamente para usarla sobre una encimera.
- **No** utilice un adaptador de corriente.
- **No** deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- Mantenga la olla a presión y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- **Nunca** utilice un enchufe situado debajo de la encimera cuando enchufe la olla a presión.
- Si el cable de alimentación está dañado, Arovast Corporation o personal cualificado debe sustituirlo a fin de evitar riesgos eléctricos o de incendio. Póngase en contacto con **Atención al cliente** (página 92).

## Campos electromagnéticos (EMF)

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

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



**PRECAUCIÓN:**  
Superficie caliente.



Este símbolo significa que el producto no debe desecharse como residuo doméstico y debe entregarse a un centro de recolección adecuado para su reciclaje. La eliminación y el reciclaje adecuados ayudan a proteger los

recursos naturales, la salud humana y el medio ambiente.

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

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

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

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



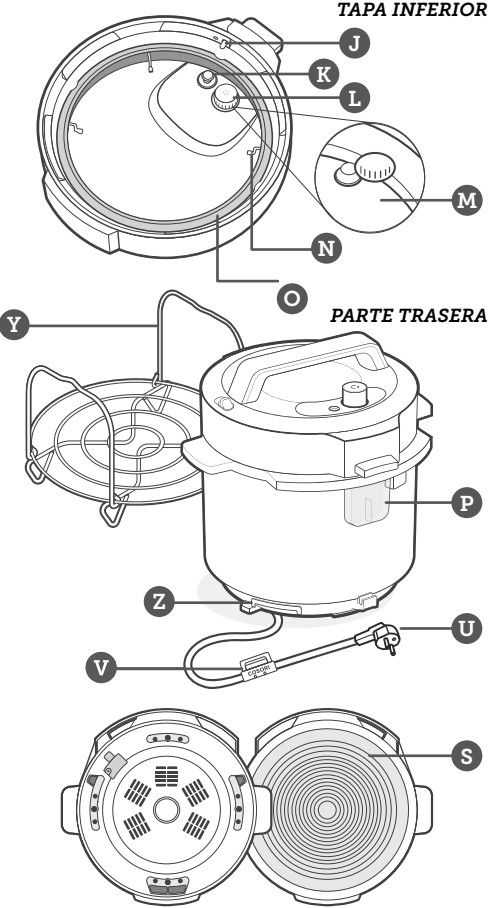
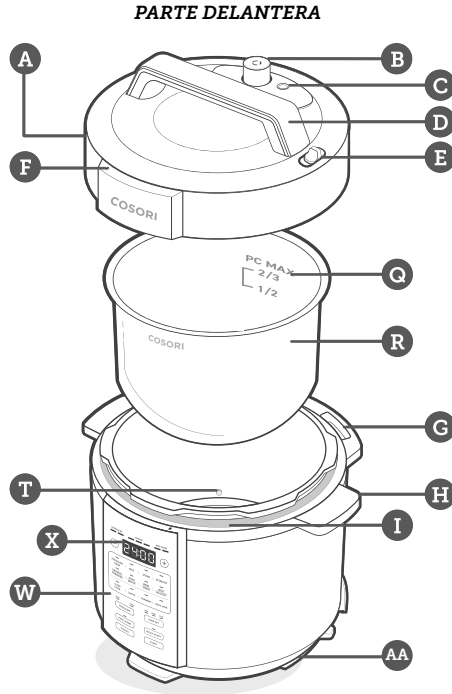
## ADVERTENCIA

**LEA DETENIDA Y COMPLETAMENTE ESTE MANUAL Y GUÁRDELO PARA SU USO FUTURO. NO CUMPLIR CON LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES O DAÑOS.**

# CONOZCA SU OLLA A PRESIÓN

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

## Diagrama de la olla a presión

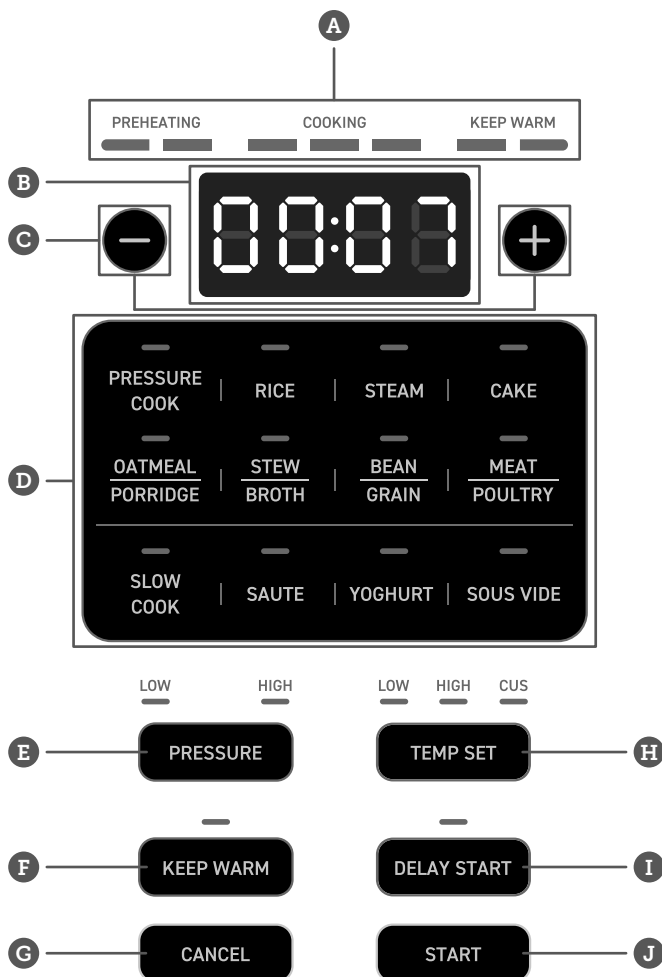


- |  |                                       |  |
|--|---------------------------------------|--|
| <b>A.</b> Tapa de la olla a presión          | <b>J.</b> Pasador de bloqueo          | <b>T.</b> Almohadillas de silicona antideslizantes |
| <b>B.</b> Válvula de liberación de vapor     | <b>K.</b> Tapa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



# Diagrama de la pantalla

## Panel de control



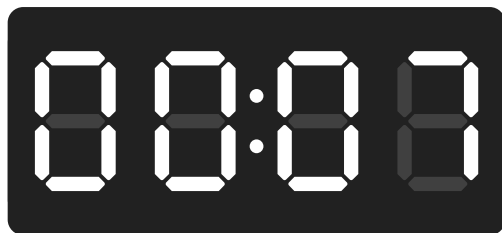
- A. Barra de progreso
- B. Pantalla
- C. Ajuste de hora y temperatura/encendido/apagado del indicador de sonido
- D. Funciones de cocción
- E. Configuración de presión

- F. Mantener caliente
- G. Cancelar
- H. Configuración de temperatura
- I. Inicio retardado
- J. Iniciar

## Botones del panel de control

<b>Barra de progreso</b>	Parpadea para indicar qué fase de cocción se ha iniciado y se ilumina para indicar qué fase de cocción está activa.	
<b>Pantalla</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Muestra el tiempo de cocción y la temperatura cuando se selecciona/personaliza una función de cocción.</li> <li>El tiempo se muestra en formato HH:MM y cuenta hacia arriba o hacia abajo dependiendo de la función de cocción y de la fase de cocción.</li> <li>Muestra la temperatura en °C (grados Celsius) durante la cocción sin presión, excepto en "Mantener caliente".</li> <li>Muestra mensajes sobre la tapa y el estado de cocción. Vea <b>Mensajes de pantalla</b> (página 71).</li> </ul>	
<b>Ajuste de hora y temperatura</b>	Ajusta el tiempo de cocción, la temperatura, el temporizador de inicio retardado y el temporizador de mantenimiento del calor.	
<b>Indicador de sonido Encendido/Apagado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activa/desactiva los sonidos de la olla a presión.</li> <li>Cuando está preparada: <ul style="list-style-type: none"> <li>Mantenga pulsado el botón <b>+</b> hasta que aparezca "Sonido activado" en la pantalla y se active el sonido.</li> <li>Mantenga pulsado el botón <b>-</b> hasta que aparezca "Sonido desactivado", y el sonido se apagará.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Nota:</b> Las alertas de seguridad y de error no se pueden desactivar.</p>	
<b>Funciones de cocción</b>	<b>Funciones de cocción a presión:</b> Cocción a presión Arroz Vapor Pastel Avena/Gachas Estofado/Caldo Legumbres/Granos Carnes/Aves	<b>Funciones de cocción sin presión:</b> Cocción lenta Saltear Yogur Al vacío Mantener caliente
<b>Configuración de presión</b>	Ajuste la presión a "Baja" o "Alta" para la cocción a presión.	
<b>Configuración de temperatura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste la temperatura "Baja", "Alta" o "Pers".</li> </ul> <p><b>Nota:</b> El ajuste de temperatura "Personalizado" le permite aumentar o disminuir la temperatura para "Saltear", "Yogur" y "Al vacío" usando los botones <b>-</b> o <b>+</b>.</p>	
<b>Mantener caliente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activa/desactiva la función "Mantener caliente".</li> <li>Puede utilizarse como función de cocción para recalentar alimentos.</li> <li>Para obtener más información, consulte <b>Mantener caliente</b> (página 84).</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Encendido automático para todas las funciones de cocción excepto "Saltear", "Yogur" y "Al vacío".</p>	
<b>Inicio retardado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retrasa el inicio de una función de cocción.</li> </ul> <p><b>Nota:</b> La función "Inicio retardado" no está disponible para los modos "Saltear", "Yogur" y "Al vacío".</p>	
<b>Iniciar</b>	Inicia la función de cocción seleccionada.	
<b>Cancelar</b>	Detiene la función de cocción en cualquier momento.	

## Pantalla



### Mensajes de pantalla

	<p>La olla a presión está preparada.</p>
	<p>La tapa está abierta o mal cerrada.</p>
	<p>La olla a presión se está precalentando/presurizando.</p>
	<p>La olla a presión está lista para añadir alimentos a la olla interior cuando se utilizan las funciones de cocción "Saltear" o "Al vacío".</p>
	<p>La pantalla muestra una de las siguientes opciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuando una función de cocción está activa, el temporizador realiza una cuenta hacia atrás y muestra el tiempo de cocción restante hasta que finaliza la cocción.</li> <li>2. Cuando la función "Inicio retardado" está activada, el temporizador realiza una cuenta hacia atrás hasta que comienza la función de cocción.</li> <li>3. Cuando la función "Mantener caliente" está activada, el temporizador cuenta desde 00:00, mostrando el tiempo que la comida ha estado calentándose.</li> </ol>
	<p>La función de cocción ha finalizado y "Mantener caliente" se desactiva.</p>
	<p>Es posible que la olla a presión se esté sobrecalentando por falta de líquido. Para obtener más información, consulte <b>Solución de problemas</b> (página 90).</p>

## Tapa de la olla a presión

- Cuando cocine con una función de cocción a presión, el interruptor de liberación de vapor se moverá automáticamente a "Sellar" cuando esté cerrado. [Figura 1.1]

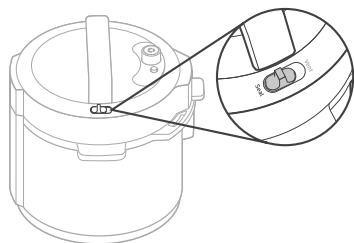


Figura 1.1

- Cuando cocine con una función de cocción sin presión, coloque siempre el interruptor de liberación de vapor en la posición "Ventilación". [Figura 1.2]

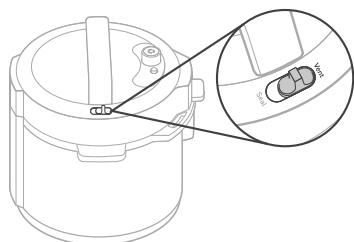


Figura 1.2

- La tapa se bloqueará cuando se cree presión y se desbloqueará cuando la presión se libere por completo.
- Cuando se utiliza una función de cocción sin presión, la tapa **no** se bloquea para que pueda probar los alimentos durante la cocción.
- Para quitar la tapa, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para alinear el punto naranja de la tapa con el punto naranja de la base de la olla a presión y levántela. [Figura 1.3]



Figura 1.3

- Para cerrar y asegurar la tapa, alinee el punto naranja de la tapa con el punto naranja de la base de la olla a presión y gire en el sentido de las agujas del reloj. [Figura 1.4]



Figura 1.4

- Para mayor comodidad, la tapa puede colocarse en el soporte situado en la parte posterior de la base de la olla a presión. [Figura 1.5]

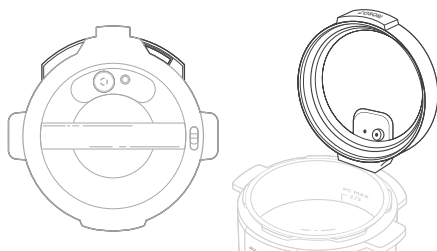


Figura 1.5

### Nota:

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

## Anillo de sellado

El anillo de sellado (preinstalado) permite un cierre hermético entre la olla interior y la tapa. Consulte **Cómo limpiar el anillo de sellado** para obtener más información (página 89).

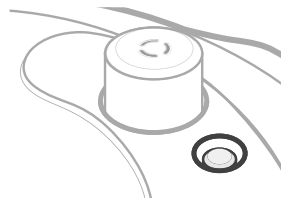


Figura 1.8

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

## Escudo antibloqueo

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

[Figura 1.6]

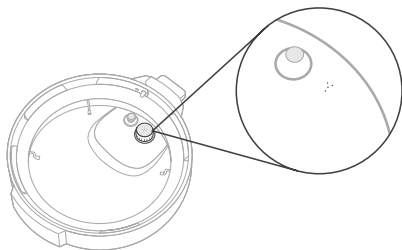


Figura 1.6

## Olla interior

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

### PRECAUCIÓN:

- **No** llene la olla interior por encima de la línea "PC MAX- $\frac{3}{5}$ " (Máximo de cocción a presión), marcada en la olla interior.
- **No** llene la olla interior por encima de la línea " $-\frac{1}{2}$ " cuando cocine alimentos como compota de manzana, arándanos, cebada perlada, avena, guisantes partidos, fideos, etc. Estos alimentos pueden hacer espuma o salpicar, y pueden obstruir el tubo de liberación de vapor o la válvula de liberación de vapor.

## Válvula de flotador

- La válvula de flotador indica si hay presión dentro de la olla.
- La válvula de flotador hacia arriba significa que hay presión en el interior. [Figura 1.7]

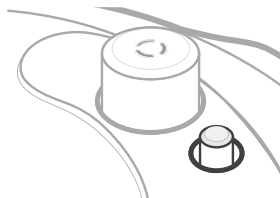


Figura 1.7

## Rejilla de vapor

La rejilla de vapor se puede utilizar para cocinar al vapor verduras y carnes, sujetar recipientes aptos para ollas a presión y hacer pasteles (Vea **Pasteles**, página 85).


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

- La válvula de flotador indica si hay presión dentro de la olla. La válvula de flotador hacia abajo significa que no hay presión en el interior. [Figura 1.8]

## Etapas de la cocción a presión

Hay 3 etapas durante la cocción a presión:

### 1. PRECALENTAMIENTO:

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

#### Nota:

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

### 2. COCCIÓN:

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

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

### 3. MANTENER CALIENTE:

- Una vez finalizada la cocción, la pantalla mostrará un temporizador a partir de "00:00" y la barra de progreso se iluminará bajo "MANTENER CALIENTE".
- Si cancela la función de mantener caliente automáticamente antes de iniciar una función de cocción a presión, una vez finalizada la cocción, la pantalla mostrará "FIN" y comenzará a liberar presión de forma natural hasta que la válvula de flotador descienda (vea **Mantener caliente**, página 84).
- Si no cancela la función de mantener caliente automáticamente antes de cocinar, una vez finalizada la cocción, la pantalla mostrará el temporizador de cuenta atrás a partir de "00:00" hasta que pulse **CANCELAR**.

**Nota:** *Opcionalmente, puede utilizar la Liberación rápida o la Liberación temporizada de presión para liberar la presión (consulte **Cómo liberar la presión**, página 74).*

## Cómo liberar la presión

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

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

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

### DESPRESURIZACIÓN NATURAL

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

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

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

### LIBERACIÓN RÁPIDA

Puede liberar vapor manualmente utilizando el interruptor de liberación de vapor (consulte la página 68).

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

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

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

### LIBERACIÓN NATURAL TEMPORIZADA

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

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

### PRECAUCIÓN:

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

# ANTES DEL PRIMER USO

## Preparación

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

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

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

**Nota:** Deje un espacio de 13 cm/5 pulgadas por encima de la olla a presión. [Figura 2.1]

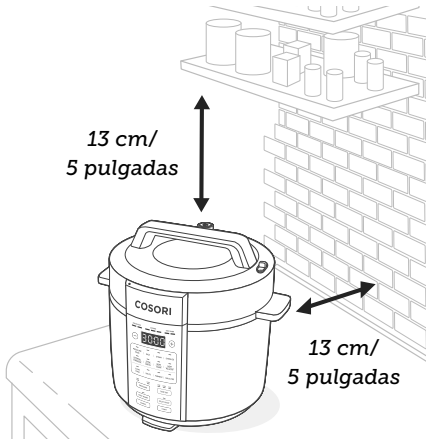


Figura 2.1

3. Gire la tapa de la olla a presión en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para abrirla. Retire la olla interior de la olla a presión.
4. Asegúrese de que el anillo de sellado quede bien ajustado dentro de la tapa.

5. Retire la olla interior. Limpie la resistencia con un paño suave y seco para asegurarse de que esté limpio de residuos. [Figura 2.2]

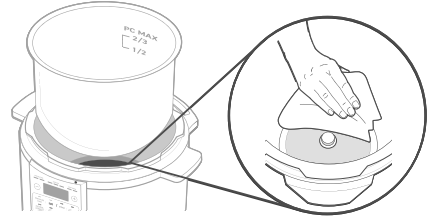


Figura 2.2

6. Lave el interior de la olla, los accesorios y el interior de la tapa con una esponja no abrasiva con agua y un detergente suave y séquelos bien. Consulte **Cuidado y mantenimiento**, página 27.
7. Vuelva a introducir la olla interior en la base de la olla a presión.
8. Enchúfela a una toma de corriente de la cocina. [Figura 2.3]

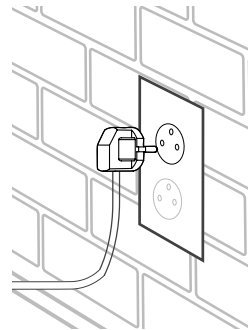


Figura 2.3

9. Antes de cocinar, realice una **prueba de funcionamiento** (vea la página 77).



## Prueba de funcionamiento

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

1. Asegúrese de que la olla interior esté limpia y vacía.
2. Añada 750 ml/3 tazas de agua a la olla interior. **[Figura 3.1]**



Figura 3.1

3. Coloque la tapa en la olla a presión y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla. La olla a presión emitirá un sonido para indicar que la tapa está cerrada. **[Figura 3.2]**



Figura 3.2

4. Seleccione **COCCIÓN A PRESIÓN** y pulse los botones **-** o **+** para ajustar el tiempo de cocción en 5 minutos. **[Figura 3.3]**



Figura 3.3

5. Pulse **PRESIÓN** para seleccionar presión ALTA.
6. Pulse **MANTENER CALIENTE** para desactivar la opción automática MANTENER CALIENTE.

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

7. Pulse **INICIAR** para empezar a cocinar. La olla a presión emitirá un pitido y comenzará a precalentarse. La barra de progreso se encenderá en "PRECALENTAMIENTO" y la pantalla mostrará **----**
8. Una vez finalizado el precalentamiento, la barra de progreso se iluminará en "COCCIÓN" y comenzará la cuenta hacia atrás del temporizador.
9. Cuando finalice la prueba, la pantalla mostrará "FIN" y la olla a presión emitirá 10 pitidos para indicar que la cocción ha finalizado.
10. La olla a presión comenzará a liberar la presión de forma natural. Una vez que la presión se haya liberado por completo, la válvula de flotador bajará.
  - Opcionalmente, puede liberar la presión con las opciones liberación rápida o liberación natural temporizada antes de abrir la tapa. Vea **Cómo liberar la presión** (página 74).
  - La tapa se desbloqueará cuando la válvula del flotador descienda.
11. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj. La olla a presión emitirá un sonido para indicar que la tapa está desbloqueada. Levántela para retirarla. **[Figura 3.4]**



Figura 3.4

12. Utilice guantes de cocina para retirar con cuidado la olla interior. Deseche el agua.
13. Deje enfriar la olla interior y séquela con una toalla suave.

**Nota:** Todas las ollas a presión pueden tener olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Si el olor a plástico no disminuye después de una prueba de funcionamiento, póngase en contacto con **Atención al cliente** (consulte la página 92).

# FUNCIONES DE COCCIÓN

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

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

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

## Funciones de cocción (Cont.)

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

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

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

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

## Personalizar los ajustes de las funciones de cocción

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

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

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

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

**Nota:** Al modificar los ajustes de una función de cocción, la olla a presión recordará los nuevos ajustes, aunque se desconecte. Consulte **Restablecer funciones de cocción personalizadas** (página 86) para restablecer las funciones de cocción personalizadas.

# Cocción a presión

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

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

1. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para retirarla. Añada los ingredientes a la olla interior. **[Figura 4.1]**

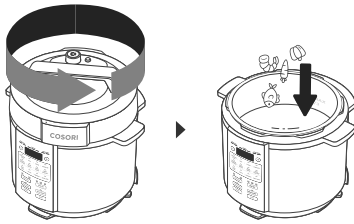


Figura 4.1

2. Cierre la tapa en la olla a presión y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla. **[Figura 4.2]**



Figura 4.2

3. Seleccione **COCCIÓN A PRESIÓN** y pulse los botones - o + para ajustar el tiempo. **[Figura 4.3]**



Figura 4.3

4. Pulse **PRESIÓN** para seleccionar presión BAJA o ALTA.
5. Puede pulsar **MANTENER CALIENTE** para desactivar la opción automática de MANTENER CALIENTE.

**Nota:** Por defecto, Mantener caliente está activado.

6. Para retrasar la cocción, pulse **INICIO RETARDADO**. Luego pulse los botones - o + para ajustar el temporizador de inicio retardado.
7. Pulse **INICIAR** para empezar a cocinar. La olla a presión emitirá un pitido y comenzará a cocinar.
8. Cuando finalice la función de cocción, la olla a presión emitirá 10 pitidos.
9. Pulse el interruptor de liberación de vapor en **"Ventilación"** para liberar rápidamente la presión. Opcionalmente, puede utilizar una de las otras formas de liberación de presión. Vea **Cómo liberar la presión**, página 74.
10. La válvula de flotador bajará para indicar que la presión se ha liberado por completo. **[Figura 4.3]**

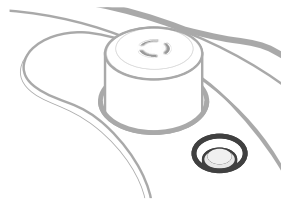


Figura 4.3

11. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para abrirla. **[Figura 4.4]**



Figura 4.4

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

### TABLA DE REFERENCIA RÁPIDA DE ARROZ/GRANOS

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

## Cocción lenta

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

1. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para abrirla. Añada los ingredientes a la olla interior. [Figura 5.1]

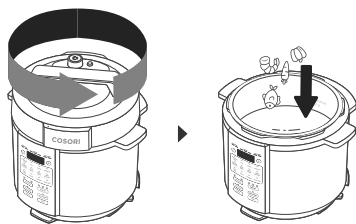


Figura 5.1

2. Cierre la tapa en la olla a presión y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla. Mueva el interruptor de salida de vapor a la posición "Ventilación".
3. Seleccione **COCCIÓN LENTA** y pulse los botones **-** o **+** para ajustar el tiempo. [Figura 5.2]

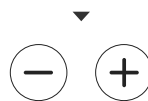
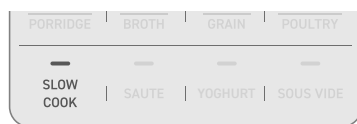


Figura 5.2

4. Pulse **AJUSTAR TEMPERATURA** para seleccionar una temperatura BAJA o ALTA. [Figura 5.3]



Figura 5.3

5. Puede pulsar **MANTENER CALIENTE** para desactivar la opción automática de MANTENER CALIENTE.

**Nota:** Por defecto, Mantener caliente está activado.

6. Para retrasar la cocción, pulse **INICIO RETARDADO**. Luego pulse los botones **-** o **+** para ajustar el temporizador de inicio retardado.
7. Pulse **INICIAR** para empezar a cocinar. La olla a presión emitirá un pitido y se pondrá en marcha.
8. Cuando finalice la función de cocción, la olla a presión emitirá 10 pitidos.
9. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para abrirla.

## Saltear

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

1. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para retirarla. **No** utilice la tapa de la olla a presión cuando utilice la función de cocción **SALTEAR**. [Figura 6.1]

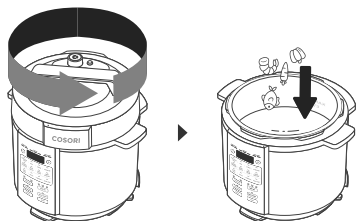


Figura 6.1

2. Seleccione **SALTEAR** y pulse los botones **-** o **+** para ajustar el tiempo. [Figura 6.2]



Figura 6.2

3. Pulse **AJUSTAR TEMPERATURA** para seleccionar una temperatura de cocción **BAJA**, **ALTA** o **PERSONALIZADA**.
  - a. Si selecciona **PERS** (Personalizada), seleccione **SALTEAR** otra vez, y pulse los botones **-** o **+** para ajustar la temperatura.
4. Pulse **INICIAR** para empezar a cocinar. La olla a presión emitirá un pitido y se pondrá en marcha.
5. Cuando la pantalla indique "CALIENTE", añada los ingredientes a la olla interior. [Figura 6.3]

Hot

Figura 6.3

6. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, la olla emitirá 3 pitidos. Opcionalmente, pulse **CANCELAR** para detener la función de cocción **SALTEAR** antes de que termine el tiempo de cocción.

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

## Yogur

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

### PASO 1: CALENTAR LA LECHE

1. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para abrirla. Añada la leche a la olla interior. [Figura 7.1]

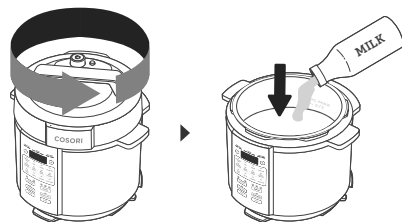


Figura 7.1

2. Cierre la tapa en la olla a presión y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla. La olla a presión emitirá un sonido para indicar que la tapa está cerrada.
3. Mueva el interruptor de salida de vapor a la posición "Ventilación".
4. Seleccione **YOGUR** y pulse los botones **-** o **+** para ajustar la hora a 35 minutos (00:35). [Figura 7.2]



Figura 7.2

5. Pulse **AJUSTAR TEMPERATURA** para seleccionar una temperatura de cocción **PERSONALIZADA**.
6. Seleccione **YOGUR** una vez más, y pulse los botones **-** o **+** para ajustar la temperatura a 72 °C.
7. Pulse **INICIAR** para empezar a cocinar. La olla emitirá un pitido y se pondrá en marcha.
8. Abra la tapa y utilice un termómetro para comprobar la temperatura de leche después de 15 minutos. Si la leche ha alcanzado los 72 °C, pulse **CANCELAR**. Si no es así, deje que la leche siga fermentando hasta que alcance los 72 °C.
9. Retire con cuidado la olla interior y deje que la leche se enfríe a 43 °C, luego vuelva a colocar la olla en la olla a presión.

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

## PASO 2: CULTIVAR EL YOGUR

10. Guarde 250 ml/1 taza de la leche a 43 °C y colóquela en un bol grande, añada 4 cucharadas de yogur y revuelva para mezclar.
11. Añada de nuevo la mezcla de yogur y leche a la olla interior con el resto de la leche.
12. Cierre la tapa en la olla a presión y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla. Mueva el interruptor de salida de vapor a la posición **"Ventilación"**.
13. Seleccione **YOGUR** y pulse los botones **-** o **+** para ajustar la hora a 10 horas (10:00). **[Figura 7.3]**



Figura 7.3

14. Pulse **AJUSTAR TEMPERATURA** para seleccionar una temperatura de cocción **PERSONALIZADA**.
15. Seleccione **YOGUR** una vez más, y pulse los botones **-** o **+** para ajustar la temperatura a 43 °C.

16. Pulse **INICIAR** para empezar a cocinar. La olla a presión emitirá un pitido y se pondrá en marcha.
17. Cuando el temporizador haya terminado y la olla haya emitido un pitido, abra la tapa con cuidado y compruebe si el yogur se ha cuajado. Para ello, empuje suavemente el recipiente interior para ver si el yogur se agita sin separarse. Si el yogur está suelto, siga fermentando durante 1 o 2 horas más.
18. Retire el recipiente interior y deje enfriar a temperatura ambiente sin mezclar, unas 2 horas. Una vez que el yogur se haya enfriado, cubra el recipiente con film transparente y déjelo enfriar durante 6 horas en el frigorífico.
19. Mezcle el yogur enfriado hasta que quede completamente homogéneo.
20. Guarde el yogur en los recipientes herméticos que prefiera, se recomiendan recipientes de vidrio, durante un máximo de 2 semanas sin abrir. Una vez abierto el envase, consúmalo en un plazo de 7 días.

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

## Al vacío

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

1. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para abrirla.
2. Llene la olla interior con agua hasta la línea **"-1/2"**. **[Figura 8.1]**

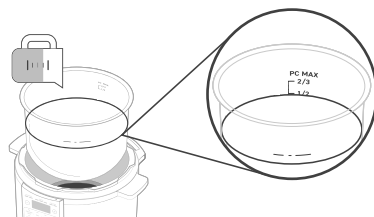


Figura 8.1

3. Cierre la tapa en la olla a presión y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla. Mueva el interruptor de salida de vapor a la posición **"Ventilación"**.
4. Seleccione **AL VACÍO** y pulse los botones **-** o **+** para ajustar el tiempo. [Figura 8.2]



Figura 7.2

5. Pulse **AJUSTAR TEMPERATURA** para seleccionar una temperatura de cocción PERSONALIZADA.
6. Seleccione **AL VACÍO** una vez más y pulse los botones **-** o **+** para ajustar la temperatura.
7. Pulse **INICIAR** para empezar a cocinar. La olla a presión emitirá un pitido y se pondrá en marcha.
8. Mientras la olla se precalienta, prepare la carne o el pescado en una bolsa apta para alimentos y sellada al vacío.
9. Cuando la pantalla indique **"CALIENTE"**, retire la tapa y sumerja con cuidado los alimentos en la olla interior. [Figura 8.4]

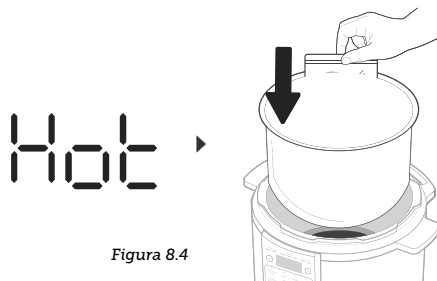


Figura 8.4

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

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

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

## Inicio retardado

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

1. Seleccione una función de cocción y ajuste el tiempo de cocción, la temperatura y el nivel de presión según sea necesario.
2. Seleccione **INICIO RETARDADO**.
3. Pulse los botones **-** o **+** para ajustar el temporizador de inicio retardado de 10 minutos (00:10) a 24 horas (24:00). [Figura 9.1]

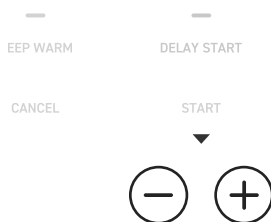


Figura 9.1

4. Pulse **INICIAR**. La función de cocción se iniciará cuando finalice el temporizador de inicio retardado.

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

## Mantener caliente

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

1. Coloque los alimentos en la olla interior.
2. Cierre la tapa en la olla a presión y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla. Mueva el interruptor de salida de vapor a la posición **"Ventilación"**. [Figura 9.2]

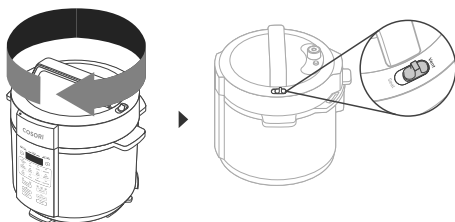


Figura 9.2



3. Seleccione **MANTENER CALIENTE** y pulse los botones **-** o **+** para ajustar el tiempo hasta 12 horas. **[Figura 9.3]**



Figura 9.3

4. Pulse **AJUSTAR TEMPERATURA** para seleccionar una temperatura de cocción BAJA, ALTA o PERS.
  - a. Si selecciona PERS, seleccione **MANTENER CALIENTE** una vez más, luego pulse los botones **-** o **+** para ajustar la temperatura.
5. Pulse **INICIAR** para empezar a calentar. La olla a presión emitirá un pitido y se pondrá en marcha.

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

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

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

## Pastel

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

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

1. Siga las instrucciones de la receta para la corteza y presiónela en el fondo del molde desmontable.
2. Mezcle el resto de los ingredientes de la tarta de queso y viértalos sobre la corteza.

3. Vierta 354 ml de agua en la olla interior y coloque la rejilla de vapor dentro, después coloque el molde desmontable sobre la rejilla de vapor. **[Figura 9.4]**

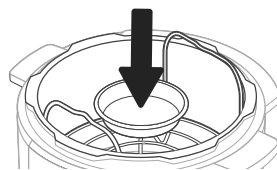


Figura 9.4

4. Cierre la tapa y gírela en el sentido de las agujas del reloj para fijarla.
5. Seleccione **PASTEL** y pulse los botones **-** o **+** para ajustar el tiempo al tiempo de cocción requerido de la receta. **[Figura 9.5]**

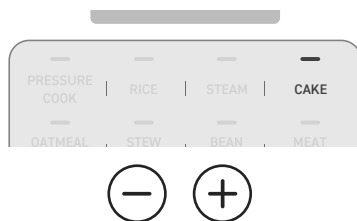


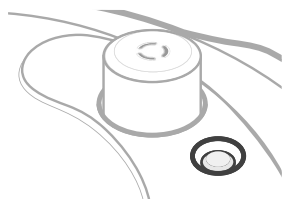
Figura 9.5

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

6. Pulse **MANTENER CALIENTE** para desactivar la opción automática de MANTENER CALIENTE.
7. Pulse **INICIAR** para empezar a cocinar. La olla a presión emitirá un pitido y se pondrá en marcha.
8. Cuando finalice la función de cocción, la olla a presión emitirá 10 pitidos.
9. Deje que la olla libere presión de forma natural durante 5 minutos y pulse el interruptor de liberación de vapor en **"Ventilación"** para liberar rápidamente el resto de la presión. Vea **Liberación natural** (página 74).

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

**[Figura 9.6]**



**Figura 9.6**

11. Gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj y levántela para abrirla.
12. Retire con cuidado la rejilla de vapor y el molde desmontable con unas manoplas, y páselos a una superficie apta para el calor. Deje que la tarta de queso se enfríe a temperatura ambiente y colóquela para que se enfríe en el frigorífico durante al menos 8 horas antes de servirla.

## Restablecer funciones de cocción personalizadas

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

Para reiniciar todas las funciones de cocción:

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

# CUIDADO Y MANTENIMIENTO

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

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

## Nota:

- **No** utilice limpiadores abrasivos, estropajos metálicos ni utensilios metálicos en ninguna parte de la olla a presión ni en sus accesorios, incluyendo la olla interior. Estos rayarán o dañarán las superficies.
- Esta olla a presión no contiene piezas reparables por el usuario. Cualquier reparación debe ser realizada por un representante de servicio autorizado. Póngase en contacto con el **Servicio de atención al cliente** (consulte la página 92).

## Cómo limpiar la base de la olla a presión

1. Antes de limpiarla, desenchufe la olla a presión y déjela enfriar completamente. Retire la tapa para un enfriamiento más rápido.
  - **No** lave ni seque la base de la olla a presión en el lavavajillas.
2. Limpie el interior y el exterior de la cocina con un paño limpio y húmedo.
  - **No** sumerja la base de la olla a presión en agua.
  - **No** rocíe agua dentro de la olla. **[Figura 10.1]**

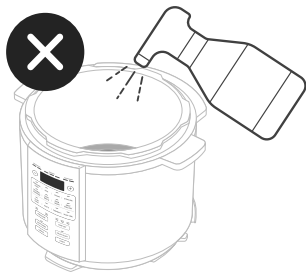


Figura 10.1

3. Retire la olla interior. Limpie la resistencia con un paño suave y seco para asegurarse de que esté limpio de residuos.
4. Deje que todas las superficies se sequen completamente antes de utilizar la olla a presión. **Siempre** asegúrese de que la resistencia del interior de la olla a presión esté seca antes de usarla.

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

### Nota:

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

1. Deje que la olla interior, la tapa, las piezas de la tapa y la rejilla de vapor se enfríen completamente. Limpie los restos de comida.
2. Aplique agua y jabón en una esponja suave y húmeda. Lave la olla interior y la rejilla de vapor y sumérgalas en agua tibia y jabonosa si es necesario.
3. Limpie el interior de la tapa. Asegúrese de eliminar cualquier resto de comida del escudo antibloqueo y del anillo de sellado. **No** sumerja la tapa en agua.
4. Si es necesario, puede desmontar las piezas del interior de la tapa para lavarlas. Estas piezas son pequeñas y fáciles de perder, así que tenga cuidado.

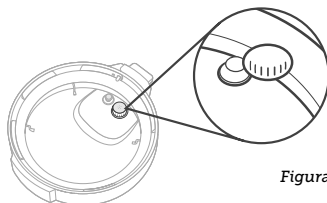


Figura 10.2

- a. Retire el escudo antibloqueo agarrándolo por ambos lados y tirando de él hacia arriba. **[Figura 10.2]**  
Aclare y seque el escudo antibloqueo y vuelva a colocarlo dentro de la tapa.
- b. Retire la tapa de silicona de la válvula de flotador. La válvula de flotador puede caerse inesperadamente sin la tapa de silicona, así que retírela con cuidado. **[Figura 10.3]**

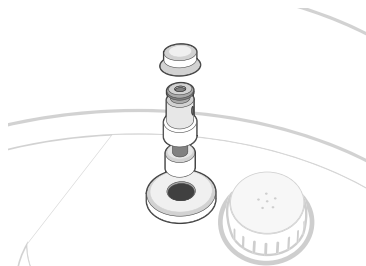


Figura 10.3

- c. Enjuague ambas piezas con agua limpia y vuelva a fijar la válvula de flotador en la tapa con el tapón de silicona de la válvula de flotador. **[Figura 10.4]**

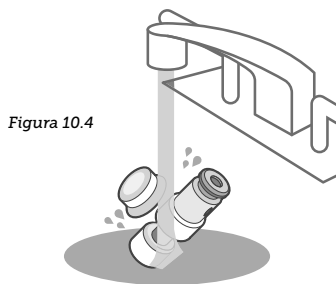


Figura 10.4

5. Séquelas bien.
6. **Siempre** vuelva a colocar la olla interior en la olla a presión antes de enchufarla o encenderla.
  - a. Asegúrese de que el fondo exterior de la olla interior esté **seco** antes de colocarla en la olla a presión.

## Cómo limpiar el colector de condensación

1. Retire el colector de condensación sujetando cada lado con los dedos pulgar e índice y separándolo de la olla a presión. **[Figura 10.5]**

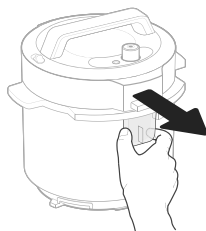


Figura 10.5

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

2. Lave a mano el colector de condensación con agua y jabón o en la rejilla superior del lavavajillas. Séquelo bien.
3. Vuelva a colocar el colector de condensación. **[Figura 10.6]**

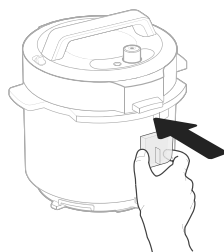


Figura 10.6

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

## Cómo limpiar el anillo de sellado

1. Retire el anillo de sellado tirando del borde de la silicona hacia fuera del porta anillo de sellado. **[Figura 10.7]**

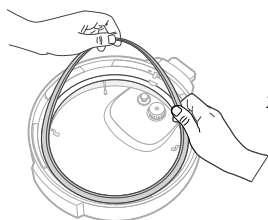
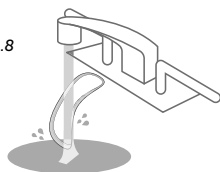


Figura 10.7

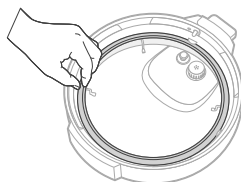
**Nota:** Asegúrese de que el anillo de sellado no presente deformaciones ni roturas. Si el anillo de sellado está dañado, póngase en contacto con el **Servicio de atención al cliente** (página 92).

2. Lave el anillo de sellado a mano con agua y jabón o en la rejilla superior del lavavajillas. Séquelo bien. **[Figura 10.8]**

Figura 10.8



3. Vuelva a colocar el anillo de sellado presionándolo firmemente en el porta anillo de sellado para evitar que se deforme. El anillo de sellado debe encajar perfectamente en el porta anillo de sellado y no debe caerse al levantar la tapa. **[Figura 10.9]**



## Cómo eliminar los olores persistentes

1. Asegúrese de que todas las piezas de la tapa estén instaladas en la tapa. Consulte **Cómo limpiar la olla interna, la tapa, las piezas de la tapa y la rejilla de vapor** (página 87).

2. Añada 250 ml/1 taza de agua y 250 ml/1 taza de vinagre a la olla interior.
3. Seleccione **COCCIÓN A PRESIÓN** y pulse los botones **- o +** para ajustar el tiempo entre 5 y 10 minutos.
4. Pulse **INICIAR** para empezar a cocinar. La olla a presión emitirá un pitido y comenzará a cocinar.
5. Cuando finalice la función de cocción, la olla a presión emitirá 10 pitidos.
6. Pulse el interruptor de liberación de vapor en **"Ventilación"** para liberar rápidamente la presión.

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

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

## Almacenamiento

1. Limpie y seque la olla a presión y todas sus piezas.
2. Coloque la olla interior y la rejilla de vapor en la olla a presión. Cierre la tapa de la olla a presión y gírela para fijarla en su sitio.
3. Enrolle el cable de alimentación en el sentido de las agujas del reloj alrededor de la base de la olla a presión y cuelgue el clip del cable de alimentación en el enganche del cable. **[Figura 10.10]**

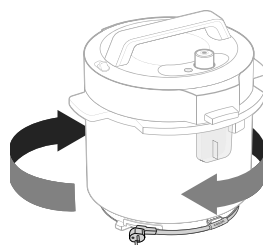


Figura 10.10

4. Guarde la olla a presión en posición vertical. **No** le coloque nada encima.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
<b>Sale vapor por el lateral de la tapa.</b>	Es posible que falte el anillo de sellado o que no esté bien fijado. Abra la tapa y presione firmemente el anillo de sellado para fijarlo en el porta anillo de sellado. Vea <b>Cuidado y mantenimiento</b> (página 87).
	Puede que haya restos de comida pegados al anillo de sellado. Limpie el anillo de sellado. Vea <b>Cuidado y mantenimiento</b> (página 87).
	La tapa no está bien cerrada. Abra y cierre la tapa y asegúrese de que está bien cerrada. Vea <b>Tapa de la olla a presión</b> (página 72).
	El anillo de sellado puede estar deformado o roto. Póngase en contacto con el <b>Servicio de atención al cliente</b> (consulte la página 92).
	El borde interior de la olla puede estar torcido. Póngase en contacto con el <b>Servicio de atención al cliente</b> (consulte la página 92).
<b>De vez en cuando se oye un chasquido.</b>	El fondo exterior del recipiente interior puede estar húmedo. Seque el exterior de la olla interior.
	La placa de presión puede estar haciendo contacto cuando la temperatura aumenta en el interior de la olla a presión. Esto es normal.
<b>La tapa es difícil de cerrar y asegurar.</b>	Es posible que el anillo de sellado no esté bien instalado. Abra la tapa y presione firmemente el anillo de sellado para fijarlo en el porta anillo de sellado. Vea <b>Cuidado y mantenimiento</b> (página 87).
	La válvula de flotador puede estar atascada en la posición superior. Empuje la válvula de flotador hacia abajo con un utensilio largo.
<b>La olla interior está pegada a la tapa o la tapa es difícil de quitar.</b>	Mueva el interruptor de liberación de vapor a la posición <b>"Ventilación"</b> para permitir que se libere la presión y abra la tapa.
	Libere la presión (consulte la página 74) y golpee suavemente la válvula de liberación de vapor con un utensilio largo. Abra la tapa y limpie la válvula de flotador y la zona circundante antes de volver a utilizar la olla a presión.
<b>La válvula de flotador no se eleva.</b>	Puede haber restos de comida en la válvula de flotador o en la tapa de silicona de la válvula de flotador. Limpie bien la válvula de flotador y la tapa y realice una prueba de funcionamiento. Vea <b>Cuidado y mantenimiento</b> (página 87).
	Puede que no haya suficiente líquido en la olla interior. Añada líquido a la olla interior si es necesario y compruebe si se chamusca el fondo de la olla interior.
	La válvula de flotador puede estar obstruida por el mecanismo de cierre de la tapa. Golpee la válvula del flotador con un utensilio largo. Si la válvula de flotador no baja, apague la olla a presión y póngase en contacto con el <b>Servicio de atención al cliente</b> (vea la página 92).
	La olla interior, la válvula de flotador, el tapón de silicona o la resistencia pueden faltar o estar dañados. Póngase en contacto con el <b>Servicio de atención al cliente</b> (consulte la página 92).
<b>Pequeñas cantidades de vapor se escapan o se escucha un silbido de la válvula de liberación de vapor durante el ciclo de cocción.</b>	El interruptor de liberación de vapor puede estar en la posición <b>"Ventilación"</b> . Mueva el interruptor a <b>"Sellar"</b> .
	La olla a presión puede estar regulando el exceso de presión. Esto es normal.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (CONT.)

<p><b>La pantalla está en blanco después de conectar la olla a presión a una toma de corriente.</b></p>	<p>Es posible que el enchufe no esté bien conectado a la olla a presión o a la toma de corriente. Asegúrese de que el enchufe esté bien sujeto. Si el enchufe está dañado, póngase en contacto con el <b>Servicio de atención al cliente</b> (vea la página 92).</p>
	<p>Es posible que la toma de corriente no tenga corriente. Pruebe en otra toma de corriente.</p>
	<p>Puede que se haya fundido el fusible de la olla a presión. Póngase en contacto con el <b>Servicio de atención al cliente</b> (consulte la página 92).</p>
<p><b>Sale vapor de la válvula de salida de vapor cuando el interruptor de salida de vapor está en la posición "Sellar".</b></p>	<p>Puede que no haya suficiente líquido en la olla interior. Añada líquido si es necesario.</p>
	<p>Es posible que el sensor de presión no funcione correctamente. Póngase en contacto con el <b>Servicio de atención al cliente</b> (consulte la página 92).</p>
	<p>Es posible que la válvula de liberación de vapor no esté correctamente sellada. Mueva con seguridad el interruptor de liberación de vapor a "<b>Ventilación</b>" y nuevamente a "<b>Sellar</b>".</p>
<p><b>En la pantalla aparece el código de error "E1", "E2", "C6H" o "C6L".</b></p>	<p>Es posible que el sensor de presión esté averiado. Póngase en contacto con el <b>Servicio de atención al cliente</b> (consulte la página 92).</p>
<p><b>En la pantalla aparece el código de error "C7" o "NoPr".</b></p>	<p>Es posible que la resistencia no funcione. Póngase en contacto con el <b>Servicio de atención al cliente</b> (consulte la página 92).</p>
	<p>Puede que no haya suficiente líquido en la olla interior. Añada líquido si es necesario.</p>
	<p>Es posible que el interruptor de liberación de vapor no esté en la posición "<b>Sellar</b>".</p>
<p><b>En la pantalla aparece el código de error "Lid" (Tapa).</b></p>	<p>Es posible que la tapa no esté completamente sellada. Quite la tapa y vuelva a colocarla, y asegúrese de que esté bien cerrada. Vea <b>Tapa de la olla a presión</b> (página 72).</p>
	<p><b>No</b> use la tapa de la olla a presión con la función de cocción "Saltear". Si selecciona la función de cocción "Saltear", retire la tapa.</p>
<p><b>En la pantalla aparece el código de error "PrSE".</b></p>	<p>Se ha acumulado presión durante una función de cocción sin presión. Mueva el interruptor de salida de vapor a la posición "<b>Ventilación</b>", o retire la tapa si no la necesita.</p>
<p><b>En la pantalla aparece el código de error "Quemadura de alimentos".</b></p>	<p>Puede que no haya suficiente líquido en la olla interior. Asegúrese de que la válvula de flotador esté en la posición baja y que se haya liberado la presión. Abra la tapa para inspeccionar el fondo de la olla interior.</p>
	<p>Es posible que se detecte una temperatura elevada en el fondo de la olla interior. La olla a presión bajará automáticamente la temperatura para evitar el sobrecalentamiento.</p>
	<p>Los depósitos de almidón en el fondo de la olla interior pueden haber causado un calentamiento desigual. Apague la olla a presión, libere la presión correspondiente e inspeccione el fondo de la olla interior.</p>

Si tu problema no aparece aquí, dirígete a **Atención al Cliente** (consulta la página 92).

# DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Arovast Corporation declara por la presente que este producto cumple los requisitos esenciales y otras disposiciones pertinentes de la directiva 2014/53/UE, el Reglamento de equipos de radio del Reino Unido de 2017, así como el resto de requisitos aplicables de las directivas de la UE y del Reino Unido. Puede consultar la declaración de conformidad completa en: [cosori.com/euro/compliance](http://cosori.com/euro/compliance)

## INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA

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

### CONDICIONES Y POLÍTICA

Arovast Corporation garantiza que todos los productos son de la más alta calidad en cuanto a materiales, mano de obra y mantenimiento, desde la fecha de compra hasta el final del período de garantía limitada de 2 años.

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

## ATENCIÓN AL CLIENTE

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

### Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A  
Anaheim, CA 92806  
USA

**Correo electrónico:** [support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)  
[support.fr@cosori.com](mailto:support.fr@cosori.com)  
[support.de@cosori.com](mailto:support.de@cosori.com)  
[support.it@cosori.com](mailto:support.it@cosori.com)  
[support.es@cosori.com](mailto:support.es@cosori.com)

*\*Antes de ponerte en contacto con Atención al Cliente, ten a mano tu factura y número de pedido.*



## Table des matières

<b>Contenu du paquet</b>	<b>93</b>
<b>Spécifications</b>	<b>93</b>
<b>Importantes Mesures De Sécurité</b>	<b>94</b>
<b>Apprenez À Connaître Votre Autocuiseur</b>	<b>98</b>
Schéma de l'autocuiseur	<b>98</b>
Schéma de l'affichage	<b>99</b>
Boutons du panneau de commande	<b>100</b>
Affichage	<b>101</b>
Couvercle de l'autocuiseur	<b>102</b>
Joint d'étanchéité	<b>103</b>
Protection anti-blocage	<b>103</b>
Soupape à flotteur	<b>103</b>
Cuve interne	<b>103</b>
Grille à vapeur	<b>103</b>
Étapes de cuisson sous pression	<b>104</b>
Libérer la pression	<b>104</b>
<b>Avant Une Première Utilisation</b>	<b>106</b>
Configuration	<b>106</b>
Test de fonctionnement	<b>107</b>
<b>Fonctions De Cuisson</b>	<b>108</b>
Tableau de référence des fonctions de cuisson (cuisson sous pression)	<b>108</b>
Tableau de référence des fonctions de cuisson (cuisson hors - pression)	<b>109</b>
Personnaliser les paramètres des fonctions de cuisson	<b>109</b>
Cuisson sous pression	<b>110</b>
Cuisson lente	<b>111</b>
Sauté	<b>112</b>
Yaourt	<b>112</b>
<b>Sous Vide</b>	<b>113</b>
Démarrage différé	<b>114</b>
Maintenir au chaud	<b>114</b>
Gâteau	<b>115</b>
Réinitialisation des fonctions de cuisson personnalisées	<b>116</b>
<b>Entretien Et Maintenance</b>	<b>117</b>
Nettoyage de la base de l'autocuiseur	<b>117</b>
Nettoyage de la cuve interne, du couvercle, des pièces du couvercle et de la grille vapeur	<b>117</b>
Nettoyage du collecteur de condensation	<b>118</b>
Nettoyage du joint d'étanchéité	<b>119</b>
Suppression des odeurs persistantes	<b>119</b>
Stockage	<b>119</b>
<b>Dépannage</b>	<b>120</b>
<b>Informations Sur La Garantie</b>	<b>122</b>
<b>Support À La Clientèle</b>	<b>122</b>

## Contenu du paquet

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

## Spécifications

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

# LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

Lisez toutes les instructions.

### Principaux points de sécurité

- Cet appareil cuit sous pression. Toute utilisation incorrecte peut entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'autocuiseur est correctement fermé avant toute utilisation. Consultez **Couvercle de l'autocuiseur** (page 102).
- **ATTENTION** : verrouillez et scellez toujours correctement le couvercle avant de procéder à la cuisson sous pression.
- **Ne touchez pas** les surfaces chaudes. Utilisez les poignées. Ne déplacez **jamais** l'autocuiseur en cours d'utilisation.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez l'autocuiseur, car de la vapeur chaude peut s'en échapper, ce qui constitue un risque pour la sécurité.
- **N'obstruez pas** les ouvertures de ventilation. De la vapeur chaude est libérée par les ouvertures. Éloignez vos mains et votre visage des ouvertures.
- **Ne touchez pas** la soupape de dégagement de vapeur ou la zone proche de la soupape pendant la cuisson. **Ne couvrez pas** la surface avec un torchon.
- Utilisez **toujours** des gants résistants à la chaleur, des tampons ou des mitaines pour four lorsque vous manipulez des matériaux chauds.
- N'utilisez **jamais** l'autocuiseur sans la cuve interne en place.
- **Ne forcez pas** l'ouverture du couvercle. N'ouvrez le couvercle **que** si toute la pression a été relâchée et que la soupape à flotteur est retombée dans le couvercle.

### Sécurité générale

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, **n'immergez pas** l'autocuiseur, le cordon ou les prises dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas et avant tout nettoyage. Laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer ou de le ranger.
- **Ne laissez pas** les enfants à proximité de l'autocuiseur lorsqu'il est utilisé.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils **ne jouent pas** avec l'autocuiseur.
- **Ne laissez pas** les enfants nettoyer ou effectuer l'entretien de l'autocuiseur.
- **N'utilisez pas** votre autocuiseur s'il est endommagé, s'il ne fonctionne pas ou si le cordon ou la fiche sont endommagés. Contactez le **Support à la clientèle** (voir page 122).
- Toute utilisation d'accessoires ou pièces de rechange non recommandés par COSORI peut engendrer des blessures. L'utilisation de tout autre couvercle d'autocuiseur ou cuves internes peut provoquer des blessures et endommager l'autocuiseur.
- **N'utilisez pas** en extérieur.
- **Ne placez pas** l'autocuiseur ou l'une de ses parties sur une cuisinière, à proximité de brûleurs électriques ou à gaz, ou dans un four qui chauffe.



### AVERTISSEMENT

**LISEZ ATTENTIVEMENT ET COMPLÈTEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE POUR UN USAGE ULTÉRIEUR. LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES.**

## Sécurité générale - suite

- **Ne placez pas** d'aliments, de liquides ou d'objets étrangers sur la plaque chauffante.
- Assurez-vous **toujours** que l'élément chauffant est propre avant d'insérer la cuve interne.
- Pour éteindre l'autocuiseur et le déconnecter, appuyez sur **ANNULER** pour arrêter la cuisson, puis débranchez-le. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. **Ne jamais** tirer sur le cordon d'alimentation.
- Veillez à ce que la plaque chauffante soit propre et que le dessous de la cuve interne soit sec avant d'insérer la cuve interne.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez votre autocuiseur (ou retirez la cuve interne) s'il contient de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- Placez **toujours** la cuve interne sur une surface résistant à la chaleur après l'avoir retirée de l'autocuiseur.
- **N'utilisez pas** les grilles à vapeur et cuve interne incluses dans un four à micro-ondes, sur une cuisinière ou un grill, ou dans un four.
- **Ne nettoyez pas** avec des tampons à récurer métalliques. Des fragments de métal peuvent se détacher du tampon et entrer en contact avec des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- **Ne placez** rien sur le dessus de votre autocuiseur.
- **Ne stockez** rien à l'intérieur de votre autocuiseur ou de votre cuve interne amovible, à l'exception des accessoires COSORI recommandés.
- Cet autocuiseur n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Cet autocuiseur peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités sensorielles, physiques ou mentales sont réduites ou présentant un manque d'expérience et

de connaissances, s'ils ont été supervisés ou formés à l'utilisation de l'autocuiseur d'une manière sûre et s'ils comprennent les dangers encourus.

- **Ne laissez pas** les enfants nettoyer ou effectuer l'entretien de l'autocuiseur, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- **Ne modifiez pas** les mécanismes de sécurité au-delà des instructions données dans la section **Entretien et maintenance** (page 117).
- **N'utilisez que** selon les instructions de ce manuel. **N'utilisez pas** à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne convient pas à un usage commercial. **Uniquement** pour usage domestique.

**Remarque :** consultez **Entretien et maintenance** pour obtenir des instructions sur le nettoyage de l'autocuiseur, de toutes les pièces et de tous les accessoires (page 117).

## Pendant la cuisson

- **ATTENTION :** risque d'électrocution. Ne cuisinez **que** dans la cuve interne amovible. **Ne versez** aucun liquide directement dans l'autocuiseur.
- Utilisez sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source de chaleur ou de tout liquide.
- La cuve interne amovible est extrêmement chaude pendant l'utilisation et peut être lourde lorsqu'elle est remplie d'ingrédients.
- Il convient d'être extrêmement prudent lors de l'utilisation de récipients constitués de matériaux autres que le métal ou le verre.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que toutes les ouvertures de ventilation sont exemptes de débris alimentaires.
- Placez **toujours** le commutateur de libération de pression sur « **Seal** » (sceller) lors de l'utilisation des fonctions de cuisson sous pression.
- La vapeur chaude provenant de la soupape de décharge de vapeur peut provoquer des brûlures.



## AVERTISSEMENT

**LISEZ ATTENTIVEMENT ET COMPLÈTEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE POUR UN USAGE ULTÉRIEUR. LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES.**

## Pendant la cuisson - suite

- Assurez-vous que le joint d'étanchéité est **toujours** correctement fixé dans son support. Pour de plus amples informations, consultez **Nettoyage du joint d'étanchéité** (page 119).
- Assurez-vous que l'autocuiseur est **toujours** correctement fermé avant toute cuisson sous pression.
- N'utilisez **jamais** votre autocuiseur sans ajouter de liquide, car cela endommagerait gravement ce dernier.
- Ne dépassez pas** la ligne de remplissage maximale (consultez **Cuve interne**, page 103).



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



- Ne remplissez pas** l'autocuiseur à plus de la moitié de la capacité de la cuve interne. Lorsque vous cuisez des aliments qui gonflent, tels que du riz ou des légumes déshydratés, **ne remplissez pas** l'autocuiseur à plus de la moitié de la capacité de la cuve interne.
- Soyez extrêmement prudent lors de la cuisson et de la décompression d'aliments tels que la compote de pommes, les carottes, l'orge perlé, les flocons d'avoine, les pois cassés, les nouilles, etc., car ces aliments peuvent mousser ou éclabousser et risquent d'obstruer le tuyau et/ou la soupape d'évacuation de la vapeur.
- Soyez prudent lors de la cuisson d'aliments pâteux afin d'éviter que les aliments ne soient éjectés.

- En cuisant de la viande avec la peau, celle-ci peut gonfler sous l'effet de la pression. **Ne piquez pas** la viande lorsque la peau est gonflée, car vous risquez de vous brûler.
- Placez **toujours** les accessoires chauds et la cuve interne amovible sur une surface résistante à la chaleur.
- Ne forcez **jamais** l'ouverture du couvercle tant qu'il y a de la pression à l'intérieur. Attendez **toujours** que la soupape à flotteur s'abaisse avant d'ouvrir le couvercle. Consultez **Couvercle de l'autocuiseur** (page 102), **Soupape à flotteur** (page 103), et **Libérer la pression** (page 104).
- N'utilisez **que** le couvercle d'origine pour la cuisson sous pression. L'utilisation d'un autre couvercle pour la cuisson sous pression peut provoquer des blessures.
- Flotteur de la soupape levé : **n'ouvrez pas** le couvercle. Flotteur de la soupape baissé : le couvercle s'ouvre en toute sécurité. **Ne forcez pas** l'ouverture du couvercle lorsque le flotteur de la soupape est encore en position haute.
- Si la cuve interne colle au couvercle, placez le commutateur de dégagement de la vapeur en position « **Vent** » pour relâcher l'effet ventouse. Consultez **Couvercle de l'autocuiseur** (page 102).
- N'exposez pas** les mains, le visage ou la peau au-dessus de la soupape d'échappement de la vapeur.
- Ne touchez pas** les accessoires ou la cuve interne pendant ou immédiatement après la cuisson.
- Ne placez pas** de papier, de carton ou de plastique dans votre autocuiseur, ou tout autre matériau susceptible de s'enflammer ou de fondre.
- N'utilisez pas** cet autocuiseur pour de la friture ou de la friture sous pression.
- N'obstruez pas** les ouvertures de ventilation. De la vapeur chaude est libérée par les ouvertures. Éloignez vos mains et votre visage des ouvertures.



## AVERTISSEMENT

**LISEZ ATTENTIVEMENT ET COMPLÈTEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE POUR UN USAGE ULTÉRIEUR. LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES.**

## Pendant la cuisson - suite

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

## Alimentation et cordon

- Cet autocuiseur utilise un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'être tiré ou attrapé par les enfants, ou de s'emmêler ou de provoquer des trébuchements.
- **N'utilisez pas** avec une rallonge électrique. Cet autocuiseur n'est conçu que pour un usage sur plan de travail.
- **N'utilisez pas** d'adaptateur secteur.
- **Ne laissez pas** le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Conservez l'autocuiseur et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **N'utilisez jamais** de prise située sous le plan de travail lorsque vous branchez votre autocuiseur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Arovast Corporation ou par des personnes ayant une qualification similaire afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Veuillez contacter le **Support à la clientèle** (page 122).

## Champs électromagnétiques (CEM)

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

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



**ATTENTION** : surfaces chaudes.



Ce symbole signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers, mais doit être remis à un centre de collecte approprié en vue de son recyclage. Une élimination et un recyclage appropriés contribuent à protéger les ressources naturelles, la santé humaine

et l'environnement.

Pour de plus amples informations concernant l'élimination et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité, le service d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

## Ce produit est conforme à la directive RoHS.

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

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



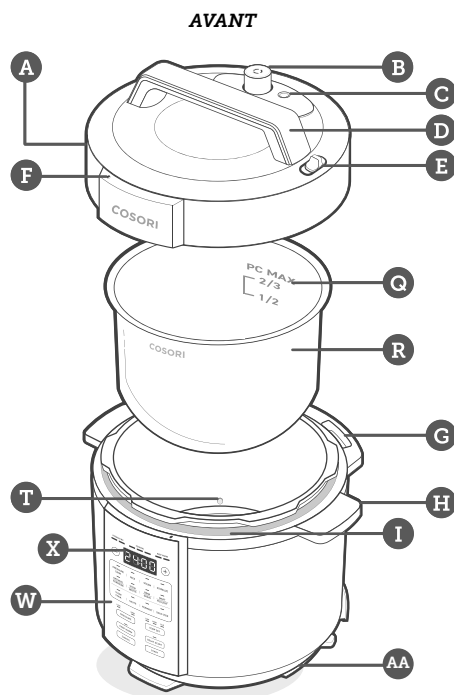
## AVERTISSEMENT

**LISEZ ATTENTIVEMENT ET COMPLÈTEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE POUR UN USAGE ULTÉRIEUR. LE NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES.**

# APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE AUTOUISEUR

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

## Schéma de l'autocuiseur

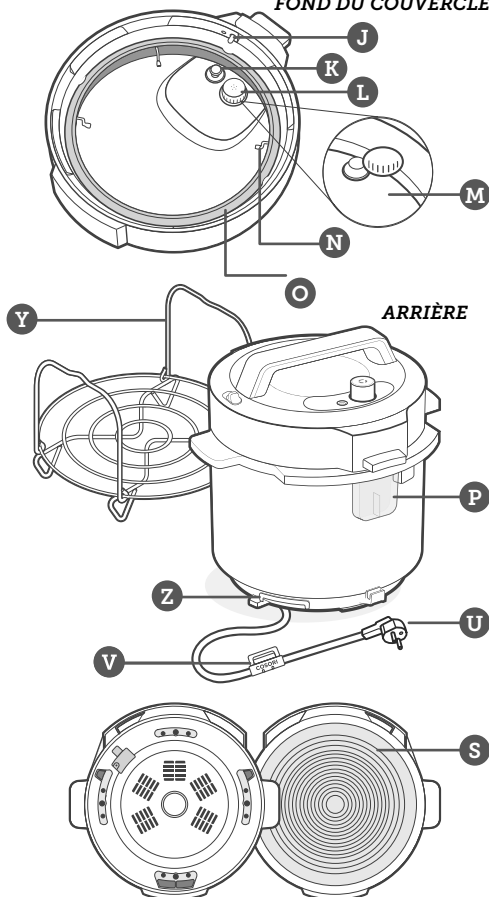


- A.** Couvercle de l'autocuiseur  
**B.** Soupape d'évacuation de la vapeur  
**C.** Soupape à flotteur  
**D.** Poignée du couvercle  
**E.** Commutateur d'évacuation de la vapeur  
**F.** Marqueur du couvercle  
**G.** Support du couvercle  
**H.** Poignées de l'autocuiseur

- I.** Canal de collecte de l'eau  
**J.** Broche de verrouillage  
**K.** Bouchon en silicone  
**L.** Protection anti-blocage  
**M.** Tuyau d'évacuation de la vapeur  
**N.** Support du joint d'étanchéité  
**O.** Joint d'étanchéité  
**P.** Collecteur de condensation  
**Q.** Lignes de remplissage  
**R.** Cuve interne

- S.** Élément chauffant  
**T.** Coussinets antidérapants en silicone  
**U.** Cordon électrique  
**V.** Pince du cordon électrique  
**W.** Panneau de commande  
**X.** Affichage  
**Y.** Grille à vapeur  
**Z.** Crochet pour cordon  
**AA.** Base de l'autocuiseur

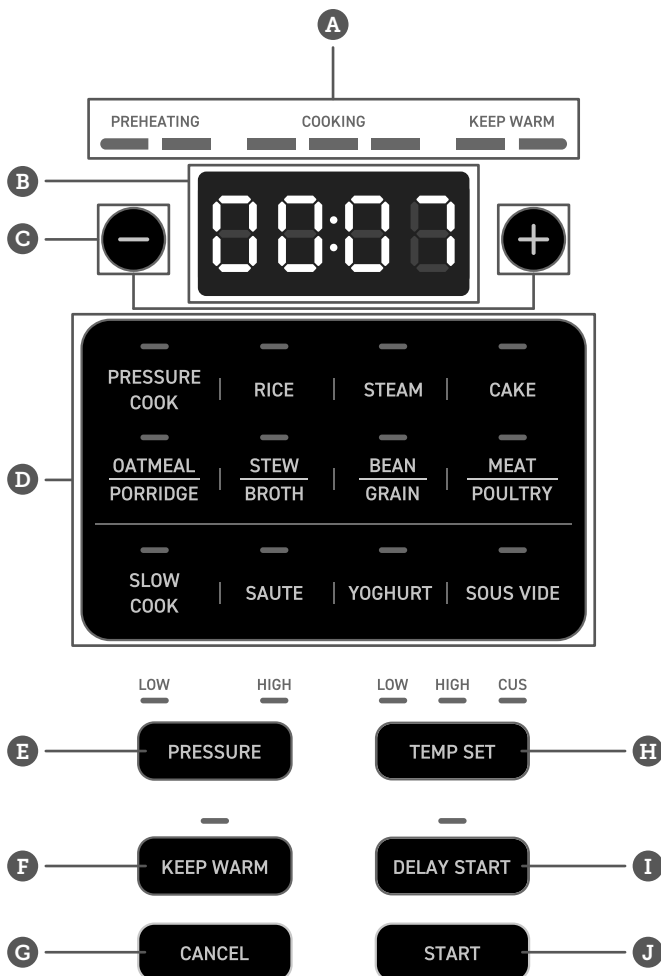
## FOND DU COUVERCLE



## ARRIÈRE

# Schéma de l'affichage

## Panneau de commande



- A. Barre de progression
- B. Affichage
- C. Réglage heure/temp. / Marche/arrêt sonnerie
- D. Fonctions de cuisson
- E. Réglage de la pression

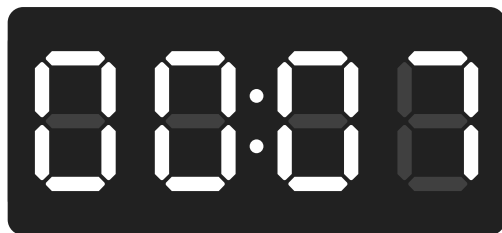
- F. Maintenir au chaud
- G. Annuler
- H. Réglage température
- I. Démarrage différé
- J. Démarrer

## Boutons du panneau de commande

<b>Barre de progression</b>	Clignote pour indiquer l'étape de cuisson qui a débuté et devient fixe pour indiquer l'étape de cuisson active.	
<b>Affichage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Affiche le temps de cuisson et la température lorsqu'une fonction de cuisson est sélectionnée/personnalisée.</li> <li>Le temps est affiché au format HH:MM et décompte à la hausse ou à la baisse en fonction de la fonction et de l'étape de cuisson.</li> <li>Affiche la température en °C (Celsius) pendant la cuisson sans pression, à l'exception du maintien au chaud.</li> <li>Affiche des messages concernant le couvercle et l'état de la cuisson. Consultez <b>Messages affichés</b> (page 101).</li> </ul>	
<b>Réglage de l'heure et de la température</b>	Permet de régler le temps de cuisson, la température, la minuterie de départ différé et la minuterie de maintien au chaud.	
<b>Marche/arrêt du vibreur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Active et désactive les sons de l'autocuiseur.</li> <li>En veille : <ul style="list-style-type: none"> <li>Maintenez le bouton <b>+</b> enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche « S ON », le son est activé.</li> <li>Maintenez le bouton <b>-</b> enfoncé jusqu'à ce que l'écran affiche « S OFF », le son est désactivé.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Remarque :</b> les alertes de sécurité et d'erreur ne peuvent pas être désactivées.</p>	
<b>Fonctions de cuisson</b>	<b>Fonctions de cuisson sous pression :</b> Cuisson sous pression Riz Vapeur Gâteau Flocons d'avoine/ Porridge Ragoût/Bouillon Haricots/céréales Viande/volaillerie	<b>Fonctions de cuisson hors pression :</b> Cuisson lente Sauté Yaourt Sous Vide Maintenir au chaud
<b>Réglage de la pression</b>	Règle la pression sur « Basse » ou « Élevée » pour la cuisson sous pression.	
<b>Réglage de la température</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Règle la température sur « Basse », « Élevée », ou « Perso ».</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> Le réglage de la température sur « Perso » vous permet d'augmenter ou de diminuer la température pour « Sauté », « Yaourt » et « Sous Vide » à l'aide des boutons <b>-</b> ou <b>+</b>.</p>	
<b>Maintenir au chaud</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activation/désactivation de la fonction Maintenir au chaud.</li> <li>Peut être utilisé comme fonction de cuisson pour réchauffer les aliments.</li> <li>Pour de plus amples informations, consultez <b>Maintenir au chaud</b> (page 114).</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> s'active automatiquement pour toutes les fonctions de cuisson, à l'exception de « Sauté », « Yaourt » et « Sous Vide ».</p>	
<b>Démarrage différé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retarde le démarrage d'une fonction de cuisson.</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> le Démarrage différé n'est pas disponible pour « Sauté », « Yaourt » et « Sous Vide ».</p>	
<b>Démarrer</b>	Lance la fonction de cuisson sélectionnée.	
<b>Annuler</b>	Arrête à tout moment la fonction de cuisson.	



## Affichage



### Messages affichés

	<p>L'autocuiseur est en veille.</p>
	<p>Le couvercle n'est pas en place ou n'est pas correctement fermé.</p>
	<p>L'autocuiseur est en cours de préchauffage/pressurisation.</p>
	<p>L'autocuiseur est prêt pour l'ajout d'aliments dans la cuve interne lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson « Sauté » ou « Sous Vide ».</p>
	<p>L'écran affiche l'un des éléments suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quand une fonction de cuisson est active, la minuterie effectue un compte à rebours et affiche le temps de cuisson restant jusqu'à ce que la fin de la cuisson.</li> <li>2. Lorsque le Démarrage différé est activé, la minuterie compte à rebours jusqu'à ce que la fonction de cuisson commence.</li> <li>3. Quand la fonction Maintenir au chaud est activée, la minuterie compte à partir de 00:00, indiquant la durée pendant laquelle les aliments ont été réchauffés.</li> </ol>
	<p>La fonction de cuisson est terminée et « Maintenir au chaud » est désactivé.</p>
	<p>L'autocuiseur peut surchauffer en raison d'un manque de liquide. Pour de plus amples informations, consultez <b>Dépannage</b> (page 120).</p>

## Couvercle de l'autocuiseur

- Lorsque vous cuisinez avec une fonction de cuisson sous pression, le commutateur d'évacuation de la vapeur se met automatiquement en position « **Seal** » (scellé) une fois fermé. **[Figure 1.1]**

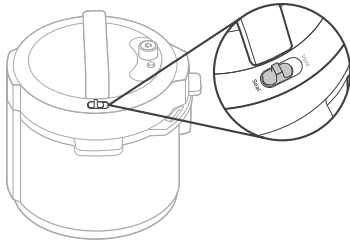


Figure 1.1

- Lorsque vous cuisinez avec une fonction de cuisson sans pression, placez toujours le commutateur d'évacuation de la vapeur en position « **Vent** ». **[Figure 1.2]**

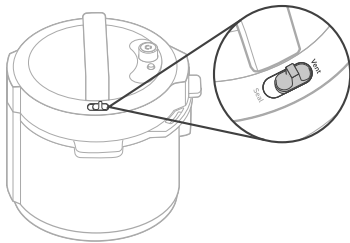


Figure 1.2

- Le couvercle se verrouille lorsque la pression est générée et se déverrouille lorsque la pression est complètement relâchée.
- Lorsque vous utilisez une fonction de cuisson sans pression, le couvercle **ne se verrouille pas**, ce qui vous permet de goûter les aliments en cours de cuisson.
- Pour retirer le couvercle, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour aligner le point orange sur le couvercle avec le point orange sur la base de l'autocuiseur, puis soulevez-le. **[Figure 1.3]**



Figure 1.3

- Pour fermer et sécuriser le couvercle, alignez le point orange sur le couvercle avec le point orange sur la base de l'autocuiseur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. **[Figure 1.4]**



Figure 1.4

- Pour plus de commodité, le couvercle peut être placé dans le support de couvercle situé à l'arrière de la base de l'autocuiseur. **[Figure 1.5]**

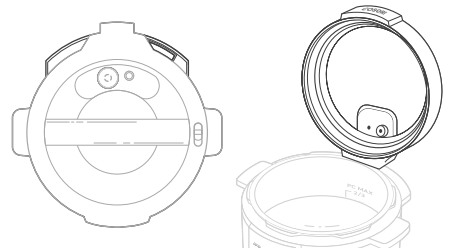


Figure 1.5

### Remarque :

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

## Joint d'étanchéité

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

Consultez **Nettoyer le joint d'étanchéité** pour obtenir plus d'informations (page 119).

## Protection anti-blocage

La protection anti-blocage empêche les aliments d'obstruer le tube d'évacuation de la vapeur et aide à réguler la pression pendant le processus de cuisson. [Figure 1.6]

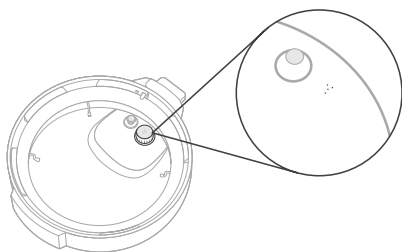


Figure 1.6

## Soupape à flotteur

- La soupape à flotteur indique s'il y a de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.
- La soupape à flotteur levée signifie qu'il y a de la pression à l'intérieur. [Figure 1.7]

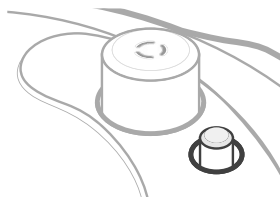


Figure 1.7

- La soupape à flotteur indique s'il y a de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur. La soupape à flotteur baissée signifie qu'il n'y a pas de pression à l'intérieur. [Figure 1.8]

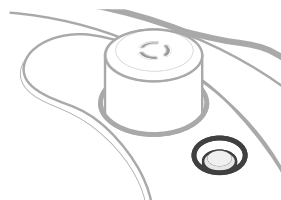


Figure 1.8

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

## Cuve interne

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

### ATTENTION :

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

## Grille à vapeur


La grille à vapeur peut être utilisée pour cuire des légumes et des viandes à la vapeur, pour maintenir des récipients adaptés à l'autocuiseur et pour préparer des gâteaux (consultez **Gâteau**, page 115).

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

## Étapes de cuisson sous pression

La cuisson sous pression se déroule en trois étapes :

### 1. PRÉCHAUFFAGE :

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

#### Remarque :

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

### 2. CUISSON :

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

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

### 3. MAINTENIR AU CHAUD :

- Une fois la cuisson terminée, l'écran affiche une minuterie partant de « 00:00 » et la barre de progression s'allume sous « MAINTENIR AU CHAUD ».
- Si vous annulez la fonction automatique de maintien au chaud avant de lancer une fonction de cuisson sous pression, l'écran affiche « END » (fin) à la fin de la cuisson et commence à relâcher la pression naturellement jusqu'à ce que la soupape à flotteur s'abaisse (consultez **Maintenir au chaud**, page 114).
- Si la fonction automatique de maintien au chaud n'est pas annulée avant la cuisson, une fois la cuisson terminée, l'écran affiche le minuteur à partir de « 00:00 » jusqu'à ce que vous appuyiez sur **ANNULER**.

**Remarque :** Vous pouvez également utiliser les fonctions Quick Release (libération rapide) ou Timed Pressure Release (libération de pression programmée) pour relâcher la pression. (consultez **Libérer la pression**, page 104).

## Libérer la pression

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

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

Il existe trois façons de dépressuriser l'autocuiseur :

### LIBÉRATION NATURELLE

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

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

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

### LIBÉRATION RAPIDE

Vous pouvez libérer la vapeur manuellement en utilisant le commutateur de libération de la vapeur (voir page 98).

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

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

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

### **LIBÉRATION NATURELLE PROGRAMMÉE**

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

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

### **ATTENTION :**

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

# AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION

## Configuration

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

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

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

**Remarque :** laissez un espace de 13 cm/ 5 pouces au-dessus de l'autocuiseur. **[Figure 2.1]**

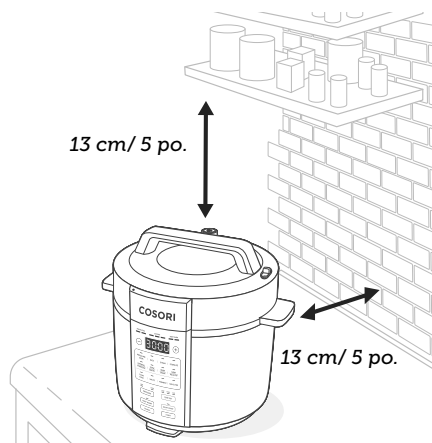


Figure 2.1

3. Tournez le couvercle de l'autocuiseur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour l'ouvrir. Retirez la cuve interne de l'autocuiseur.
4. Assurez-vous que le joint d'étanchéité est bien ajusté à l'intérieur du couvercle.

5. Retirez la cuve interne. Essuyez l'élément chauffant avec un chiffon doux et sec pour vous assurer qu'il ne comporte pas de débris. **[Figure 2.2]**

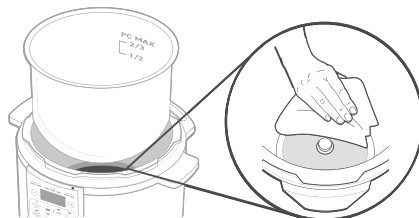


Figure 2.2

6. Lavez la cuve interne, les accessoires et l'intérieur du couvercle à l'aide d'une éponge non abrasive avec de l'eau et un détergent doux, puis séchez soigneusement. Consultez **Entretien et maintenance**, page 27.
7. Réinsérez la cuve interne dans la base de l'autocuiseur.
8. Branchez-le sur une prise de courant de la cuisine. **[Figure 2.3]**

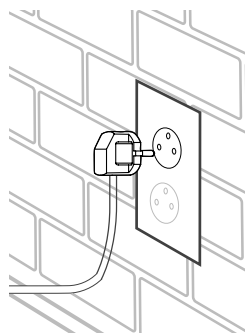


Figure 2.3

9. Avant de procéder à la cuisson, effectuez un **Test de fonctionnement** (voir page 107).

## Test de fonctionnement

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

1. Assurez-vous que la cuve interne est propre et vide.
2. Ajoutez 750 ml / 3 tasses d'eau dans la cuve interne. [Figure 3.1]



Figure 3.1

3. Placez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. L'autocuiseur émet un son pour indiquer que le couvercle est verrouillé. [Figure 3.2]



Figure 3.2

4. Sélectionnez **CUISSON SOUS PRESSION** et appuyez sur les boutons – ou + pour régler la durée de cuisson sur 5 minutes. [Figure 3.3]

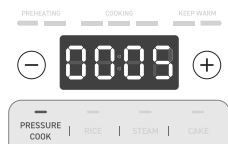


Figure 3.3

5. Appuyez sur **PRESSION** pour sélectionner la pression ÉLEVÉE.

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


6. Appuyez sur **MAINTENIR AU CHAUD** pour arrêter la fonction **MAINTENIR AU CHAUD** automatique.
7. Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis commence à préchauffer. La barre de progression s'allume sous « **PRÉCHAUFFAGE** » et l'écran affiche .
8. Une fois le préchauffage terminé, la barre de progression s'allume sous « **CUISSON** » et le décompte commence.
9. À la fin du test de fonctionnement, l'écran affiche « **END** » (fin) et l'autocuiseur émet 10 bips pour indiquer que la cuisson est terminée.
10. L'autocuiseur commence à relâcher naturellement la pression. Une fois la pression complètement relâchée, la soupape à flotteur s'abaisse.
  - Vous pouvez également - relâcher la pression rapidement ou de manière naturelle et programmée avant d'ouvrir le couvercle. Consultez **Libérer la pression** (page 104).
  - Le couvercle se déverrouille lorsque la soupape à flotteur s'abaisse.
11. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. L'autocuiseur émet un son pour indiquer que le couvercle est déverrouillé. Soulevez-le pour le retirer. [Figure 3.4]



Figure 3.4

12. Utilisez des gants de cuisine pour retirer avec précaution la cuve interne. Retirez l'eau.
13. Laissez refroidir la cuve interne, puis séchez-la à l'aide d'une serviette douce.

**Remarque :** Tous les autocuiseurs peuvent dégager une odeur de plastique due au processus de fabrication. Cela est normal. Si l'odeur de plastique ne diminue pas après un test de fonctionnement, contactez le **Support à la clientèle** (voir page 122).

# FONCTIONS DE CUISSON

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

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

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



## Fonctions de cuisson (suite)

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

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

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

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

## Personnaliser les paramètres des fonctions de cuisson

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

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

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

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

**Remarque :** Lorsque vous modifiez les réglages d'une fonction de cuisson, l'autocuiseur mémorise les nouveaux réglages même s'il a été débranché. Consultez **Réinitialisation des fonctions de cuisson personnalisées** (page 116) pour réinitialiser les fonctions de cuisson personnalisées.

## Cuisson sous pression

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

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

1. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour le retirer. Ajoutez les ingrédients dans la cuve interne. **[Figure 4.1]**

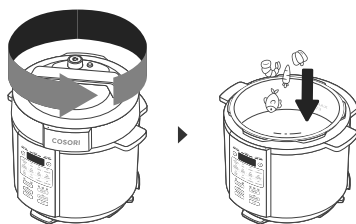


Figure 4.1

2. Refermez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. **[Figure 4.2]**



Figure 4.2

3. Sélectionnez **CUISSON SOUS PRESSION** et appuyez sur les boutons – ou + pour régler la durée. **[Figure 4.3]**

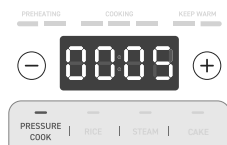


Figure 4.3

4. Appuyez sur **PRESSION** pour sélectionner la pression **BASSE** ou **ÉLEVÉE**.
5. Appuyez sur **MAINTENIR AU CHAUD** pour arrêter la fonction **MAINTENIR AU CHAUD** automatique.

**Remarque :** *Maintenir au chaud est activé par défaut.*

6. Pour retarder la cuisson, appuyez sur **DÉMARRAGE DIFFÉRÉ**. Puis appuyez sur les boutons – ou + pour régler la minuterie de démarrage différé.
7. Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis commence la cuisson.
8. Une fois la fonction de cuisson terminée, l'autocuiseur émet 10 bips.
9. Poussez le commutateur d'évacuation de la vapeur sur « **Vent** » pour relâcher rapidement la pression. Vous pouvez également utiliser l'une des autres formes de libération de la pression. Consultez **Libérer la pression**, page 104.
10. La soupape à flotteur s'abaisse pour indiquer que la pression a été entièrement relâchée. **[Figure 4.3]**

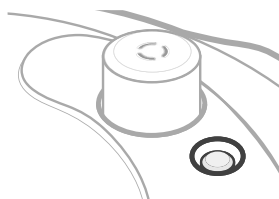


Figure 4.3

11. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour ouvrir. **[Figure 4.4]**



Figure 4.4

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

### TABLEAU DE RÉFÉRENCE RAPIDE DU RIZ ET DES GRAINES

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

## Cuisson lente

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

1. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour ouvrir. Ajoutez les ingrédients dans la cuve interne. **[Figure 5.1]**

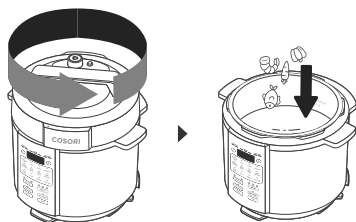


Figure 5.1

2. Refermez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. Placez le commutateur d'évacuation de la vapeur en position « **Vent** ».
3. Sélectionnez **CUISSON LENTE** et appuyez sur les boutons **-** ou **+** pour régler le temps nécessaire. **[Figure 5.2]**

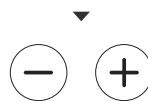
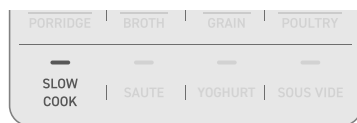


Figure 5.2

4. Appuyez sur **RÉG. TEMP** pour sélectionner la température à BASSE ou ÉLEVÉE. **[Figure 5.3]**



Figure 5.3

5. Appuyez sur **MAINTENIR AU CHAUD** pour arrêter la fonction Maintenir au chaud automatique.

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

6. Pour retarder la cuisson, appuyez sur **DÉMARRAGE DIFFÉRÉ**. Puis appuyez sur les boutons **-** ou **+** pour régler la minuterie de début différé.
7. Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis démarre.
8. Une fois la fonction de cuisson terminée, l'autocuiseur émet 10 bips.
9. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour ouvrir.

# Sauté

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

1. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour le retirer. **N'utilisez pas** le couvercle de l'autocuiseur lors de l'utilisation de la fonction de cuisson **SAUTÉ**. [Figure 6.1]

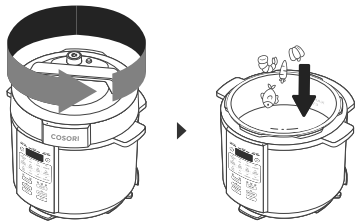


Figure 6.1

2. Sélectionnez **SAUTÉ** et appuyez sur les boutons - ou + pour régler la durée. [Figure 6.2]



Figure 6.2

3. Appuyez sur **RÉG. TEMP** pour sélectionner une température de cuisson **BASSE**, **ÉLEVÉE**, ou **PERSO**.
  - a. Si vous sélectionnez **PERSO**, sélectionnez à nouveau **SAUTÉ**, puis appuyez sur les boutons - ou + pour régler la température.
4. Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis démarre.
5. Lorsque l'écran affiche « **HOT** » (chaud), ajoutez les ingrédients dans la cuve interne. [Figure 6.3]



Figure 6.3

6. Lorsque le temps de cuisson sélectionné est écoulé, l'appareil émet 3 bips. Vous pouvez également appuyer sur **ANNULER** pour arrêter la fonction de cuisson **SAUTÉ** avant la fin du temps de cuisson.

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

# Yaourt

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

## ÉTAPE 1 : FAIRE CHAUFFER LE LAIT

1. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour ouvrir. Ajoutez le lait dans la cuve interne. [Figure 7.1]

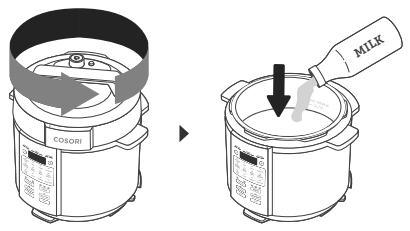


Figure 7.1

2. Refermez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. L'autocuiseur émet un son pour indiquer que le couvercle est verrouillé.
3. Placez le commutateur d'évacuation de la vapeur en position « **Vent** ».
4. Sélectionnez **YAOURT** et appuyez sur les boutons - ou + pour régler la durée à 35 minutes (00:35). [Figure 7.2]



Figure 7.2

5. Appuyez sur **RÉG. TEMP** pour sélectionner la température de cuisson « **PERSO** ».
6. Sélectionnez à nouveau **YAOURT** puis appuyez sur les boutons **-** ou **+** pour régler la température sur 72 °C.
7. Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis démarre.
8. Ouvrez le couvercle et utilisez un thermomètre pour vérifier la température du lait après 15 minutes. Si le lait a atteint 72 °C, appuyez sur **ANNULER**. Dans le cas contraire, laissez le lait continuer à fermenter jusqu'à ce qu'il atteigne 72 °C.
9. Retirez délicatement la cuve interne et laissez le lait refroidir à 43 °C, puis remettez la cuve dans l'autocuiseur.
16. Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis démarre.
17. Lorsque la minuterie est écoulée et que l'autocuiseur émet un signal sonore, ouvrez le couvercle avec précaution et vérifiez si le yaourt a pris. Pour cela, appuyez légèrement sur la cuve interne pour vérifier que le yaourt se mélange sans se séparer. Si le yaourt se détache, continuez à le faire fermenter pendant 1 à 2 heures.
18. Retirez la cuve interne et laissez refroidir à température ambiante sans remuer, pendant environ 2 heures. Une fois le yaourt refroidi, couvrez la cuve d'un film plastique et laissez-la refroidir pendant 6 heures au réfrigérateur.
19. Mélangez le yaourt refroidi jusqu'à ce qu'il soit complètement lisse.
20. Conservez le yaourt dans des récipients hermétiques de votre choix (les bocaux en verre sont recommandés) jusqu'à 2 semaines, s'ils ne sont pas ouverts. Une fois le récipient ouvert, utilisez-le dans les 7 jours.

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

## ÉTAPE 2 : FERMENTATION DU YAOURT

10. Réservez 250 ml / 1 tasse de lait à 43 °C et mettez-la dans un grand bol, puis ajoutez 4 cuillères à soupe de yaourt et mélangez le tout.
11. Ajoutez le mélange yaourt-lait dans la cuve interne avec le reste du lait.
12. Refermez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. Placez le commutateur d'évacuation de la vapeur en position « **Vent** ».
13. Sélectionnez **YAOURT** et appuyez sur les boutons **-** ou **+** pour régler la durée à 10 heures (10:00). [Figure 7.3]



Figure 7.3

14. Appuyez sur **RÉG. TEMP** pour sélectionner la température de cuisson « **PERSO** ».
15. Sélectionnez à nouveau **YAOURT** puis appuyez sur les boutons **-** ou **+** pour régler la température sur 43 °C.

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

## Sous Vide

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

1. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour ouvrir.
2. Remplissez la cuve interne d'eau jusqu'à la ligne «  $-\frac{1}{2}$  ». [Figure 8.1]

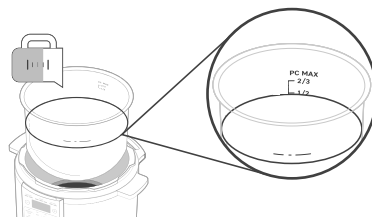


Figure 8.1

3. Refermez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. Placez le commutateur d'évacuation de la vapeur en position « **Vent** ».
4. Sélectionnez **SOUS VIDE** et appuyez sur les boutons – ou + pour régler la durée. [Figure 8.2]



Figure 7.2

5. Appuyez sur **RÉG. TEMP** pour sélectionner la température de cuisson « **PERSO** ».
6. Sélectionnez à nouveau **SOUS VIDE**, puis appuyez sur les boutons – ou + pour régler la température.
7. Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis démarre.
8. Pendant que le cuiseur préchauffe, préparez votre viande ou votre poisson dans un sac alimentaire scellé sous vide.
9. Lorsque l'écran affiche « **HOT** » (chaud), retirez le couvercle et immergez délicatement les aliments dans la cuve interne. [Figure 8.4]

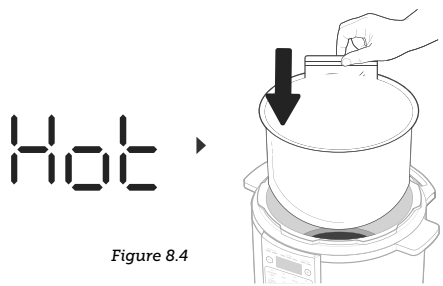


Figure 8.4

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

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

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

## Démarrage différé

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

1. Sélectionnez une fonction de cuisson et réglez le temps de cuisson, la température et le niveau de pression selon vos besoins.
2. Sélectionnez **DÉMARRAGE DIFFÉRÉ**.
3. Appuyez sur les boutons – ou + pour régler le délai de démarrage de 10 minutes (00:10) à 24 heures (24:00). [Figure 9.1]

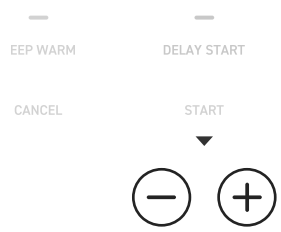


Figure 9.1

4. Appuyez sur **DÉMARRAGE**. La fonction de cuisson démarre lorsque la minuterie de démarrage différé est terminée.

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

## Maintenir au chaud

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

1. Placez les aliments dans la cuve interne.
2. Refermez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. Placez le commutateur d'évacuation de la vapeur en position « **Vent** ». [Figure 9.2]

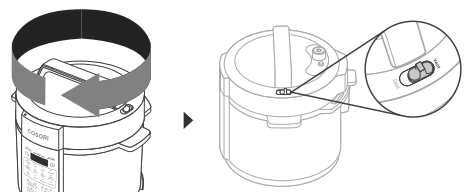


Figure 9.2

- Sélectionnez **MAINTENIR AU CHAUD** et appuyez sur les boutons **-** ou **+** pour régler la durée jusqu'à 12 heures. **[Figure 9.3]**



Figure 9.3

- Appuyez sur **RÉG. TEMP** pour sélectionner une température de cuisson **BASSE**, **ÉLEVÉE**, ou **PERSO**.
  - Si vous sélectionnez **PERSO**, sélectionnez à nouveau **MAINTENIR AU CHAUD**, puis appuyez sur les boutons **-** ou **+** pour régler la température.
- Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer le réchauffement. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis démarre.

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

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

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

## Gâteau

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

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

- Suivez les instructions de la recette concernant la pâte et pressez celle-ci dans le fond du moule à charnière.
- Mélangez le reste des ingrédients du cheesecake et versez-les sur la pâte.

- Versez 354 ml d'eau dans la cuve interne et placez la grille à vapeur à l'intérieur, puis placez le moule à charnière sur la grille à vapeur. **[Figure 9.4]**

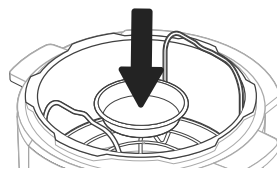


Figure 9.4

- Refermez le couvercle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.
- Sélectionnez **GÂTEAU** et appuyez sur les boutons **-** ou **+** pour régler la durée du temps de cuisson nécessaire à votre recette. **[Figure 9.5]**

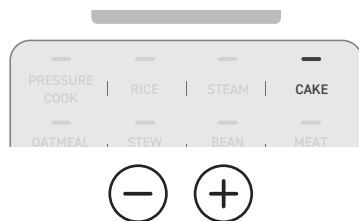


Figure 9.5

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

- Appuyez sur **MAINTENIR AU CHAUD** pour arrêter la fonction **MAINTENIR AU CHAUD** automatique.
- Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis démarre.
- Une fois la fonction de cuisson terminée, l'autocuiseur émet 10 bips.
- Laissez l'autocuiseur relâcher naturellement la pression pendant 5 minutes, puis placez le commutateur d'évacuation de la vapeur sur « **Vent** » pour relâcher rapidement le reste de la pression. Consultez **Libération naturelle** (page 104).

10. La soupape à flotteur s'abaisse pour indiquer que la pression a été entièrement relâchée. **[Figure 9.6]**

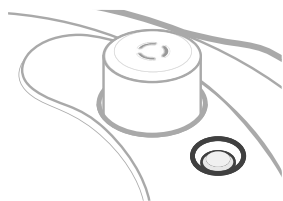


Figure 9.6

11. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour ouvrir.
12. Retirez délicatement la grille à vapeur et le moule à charnière à l'aide de mitaines, et transférez-les sur une surface résistant à la chaleur. Laissez le cheesecake refroidir à température ambiante, puis mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 8 heures avant de le servir.

## Réinitialisation des fonctions de cuisson personnalisées

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

Pour réinitialiser toutes les fonction de cuisson :

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



# ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

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

## Remarque :

- **N'utilisez pas** de nettoyeurs abrasifs, de tampons à recurer en métal ou d'ustensiles en métal sur toute partie de l'autocuiseur et de ses accessoires, y compris la cuve interne. Ceux-ci risquent de rayer ou d'endommager les surfaces.
- Cet autocuiseur ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par un agent de service agréé. Contactez le **Support à la clientèle** (voir page 122).

## Nettoyage de la base de l'autocuiseur

1. Avant tout nettoyage, éteignez l'autocuiseur et laissez-le totalement refroidir. Retirez le couvercle pour un refroidissement plus rapide.
  - **Ne lavez ni ne séchez** la base de l'autocuiseur au lave-vaisselle.
2. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'autocuiseur à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
  - **N'immergez pas** la base de votre autocuiseur dans de l'eau.
  - **Ne pulvérisez pas** d'eau à l'intérieur de l'autocuiseur. **[Figure 10.1]**

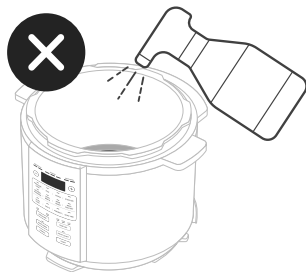


Figure 10.1

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

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

### Remarque :

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

1. Laissez refroidir complètement la cuve interne, le couvercle, les parties du couvercle et la grille à vapeur. Essuyez tout résidu de nourriture.
2. Appliquez du savon et de l'eau sur une éponge douce et humide. Lavez la cuve interne et la grille à vapeur et faites-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse si nécessaire.
3. Nettoyez l'intérieur du couvercle. Veillez à éliminer tout débris alimentaire de la protection anti-blocage et du joint d'étanchéité. **Ne plongez pas** le couvercle dans de l'eau.
4. Si nécessaire, les parties situées à l'intérieur du couvercle peuvent être retirées pour être nettoyées. Ces pièces sont petites et faciles à perdre, soyez donc prudent.

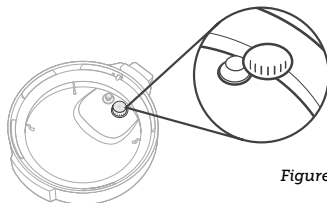


Figure 10.2

- a. Retirez la protection anti-blocage en la saisissant de chaque côté, puis en la tirant vers le haut. **[Figure 10.2]** Rincez et séchez la protection antiblocage et remplacez-la à l'intérieur du couvercle.
- b. Retirez le bouchon en silicone de la soupape à flotteur. La soupape à flotteur peut tomber inopinément sans le capuchon en silicone, il faut donc l'enlever avec précaution. **[Figure 10.3]**

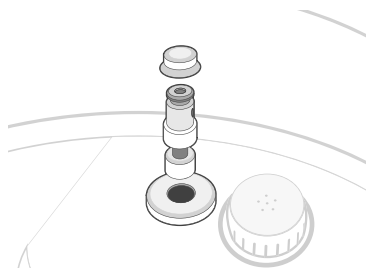


Figure 10.3

- c. Rincez les deux parties à l'eau claire et fixez la soupape à flotteur sur le couvercle à l'aide du bouchon en silicone de la soupape à flotteur. **[Figure 10.4]**

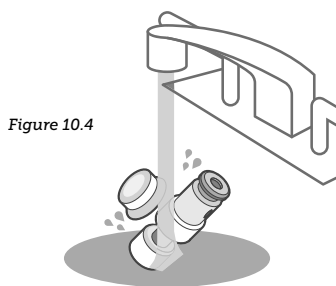


Figure 10.4

5. Séchez soigneusement.
6. Remplacez **toujours** la cuve interne dans l'autocuiseur avant de le brancher ou de le mettre en marche.
  - a. Assurez-vous que le fond de la cuve interne est **sec** avant de la placer dans l'autocuiseur.

## Nettoyage du collecteur de condensation

1. Retirez le collecteur de condensation en saisissant chaque côté avec le pouce et l'index et en l'éloignant de l'autocuiseur. **[Figure 10.5]**

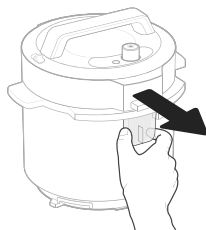


Figure 10.5

**Remarque :** ne tirez pas sur le collecteur de condensation.

2. Lavez le collecteur de condensation à la main avec de l'eau et du savon ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Séchez soigneusement.
3. Remplacez le collecteur de condensation. **[Figure 10.6]**

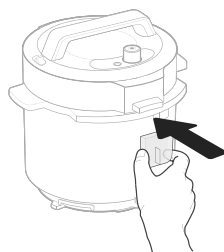


Figure 10.6

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

## Nettoyage du joint d'étanchéité

1. Retirez le joint d'étanchéité en tirant le bord du silicone hors du support du joint d'étanchéité. **[Figure 10.7]**

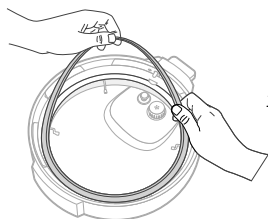


Figure 10.7

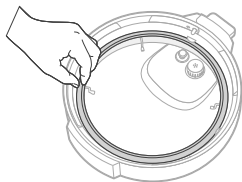
**Remarque :** assurez-vous que le joint d'étanchéité n'est pas déformé ou déchiré. Si le joint d'étanchéité est endommagé, contactez le **Support à la clientèle** (page 122).

2. Lavez le joint d'étanchéité à la main avec de l'eau et du savon ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Séchez soigneusement. **[Figure 10.8]**



Figure 10.8

3. Remplacez le joint d'étanchéité en le pressant fermement dans le support du joint d'étanchéité pour éviter qu'il ne se déforme. Le joint d'étanchéité doit être bien ajusté à l'intérieur du support du joint d'étanchéité et ne doit pas tomber lorsque vous soulevez le couvercle. **[Figure 10.9]**



## Suppression des odeurs persistantes

1. Assurez-vous que toutes les pièces du couvercle sont installées dans le couvercle. Consultez **Nettoyage de la cuve interne, du couvercle, des pièces du couvercle et de la grille vapeur** (page 117).

2. Ajoutez 250 ml / 1 tasse d'eau et 250 ml / 1 tasse de vinaigre dans la cuve interne.
3. Sélectionnez **CUISSON SOUS PRESSION** et appuyez sur les boutons **-** ou **+** pour régler la durée sur 5 à 10 minutes.
4. Appuyez sur **DÉMARRAGE** pour lancer la cuisson. L'autocuiseur émet un signal sonore, puis commence la cuisson.
5. Une fois la fonction de cuisson terminée, l'autocuiseur émet 10 bips.
6. Poussez le commutateur d'évacuation de la vapeur sur « **Vent** » pour relâcher rapidement la pression.

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

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

## Stockage

1. Nettoyez et séchez l'autocuiseur et toutes les pièces.
2. Placez la cuve interne et la grille à vapeur dans l'autocuiseur. Fermez le couvercle de l'autocuiseur et tournez-le pour le maintenir en place.
3. Enroulez le cordon électrique dans le sens des aiguilles d'une montre autour de la base de l'autocuiseur et accrochez le clip du cordon électrique au crochet du cordon. **[Figure 10.10]**

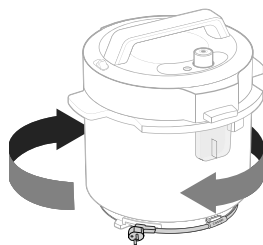


Figure 10.10

4. Rangez l'autocuiseur en position verticale. **Ne stockez rien** dessus.

# DÉPANNAGE

Problème	Solution possible
<b>De la vapeur s'échappe par le côté du couvercle.</b>	Le joint d'étanchéité peut être manquant ou mal fixé. Ouvrez le couvercle et appuyez fermement sur le joint d'étanchéité pour le fixer dans le support du joint d'étanchéité. Consultez <b>Entretien et maintenance</b> (page 117).
	Des débris alimentaires peuvent être collés au joint d'étanchéité. Nettoyez le joint d'étanchéité. Consultez <b>Entretien et maintenance</b> (page 117).
	Le couvercle n'est pas correctement fermé. Ouvrez et fermez le couvercle et assurez-vous qu'il est bien verrouillé. Consultez <b>Couvercle de l'autocuiseur</b> (page 102).
	Le joint d'étanchéité peut être déformé ou cassé. Contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 122).
<b>Il y a un cliquetis occasionnel.</b>	Le bord de la cuve interne peut être déformé. Contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 122).
	Le fond extérieur de la cuve interne peut être humide. Séchez l'extérieur de la cuve interne.
<b>Le couvercle est difficile à fermer et à sécuriser.</b>	Le circuit de pression peut se mettre en marche lorsque la température augmente à l'intérieur de l'autocuiseur. Cela est normal.
	Le joint d'étanchéité n'est peut-être pas correctement installé. Ouvrez le couvercle et appuyez fermement sur le joint d'étanchéité pour le fixer dans le support du joint d'étanchéité. Consultez <b>Entretien et maintenance</b> (page 117).
<b>La cuve interne est collée au couvercle ou le couvercle est difficile à enlever.</b>	La soupape à flotteur peut être bloquée en position haute. Poussez la soupape à flotteur vers le bas à l'aide d'un long ustensile.
	Placez le commutateur d'évacuation de la vapeur en position « <b>Vent</b> » pour permettre à la pression de s'échapper et ouvrir le couvercle.
<b>La soupape à flotteur ne monte pas.</b>	Relâchez toute la pression (voir page 104) et tapotez doucement la soupape d'évacuation de la vapeur à l'aide d'un ustensile long. Ouvrez le couvercle et nettoyez la soupape à flotteur, et la zone environnante, avant d'utiliser à nouveau l'autocuiseur.
	Des débris alimentaires peuvent se trouver sur la soupape à flotteur ou sur le bouchon en silicone de la soupape à flotteur. Nettoyez soigneusement la soupape à flotteur et le bouchon, puis effectuez un test de fonctionnement. Consultez <b>Entretien et maintenance</b> (page 117).
	Il se peut qu'il n'y ait pas assez de liquide dans la cuve interne. Ajoutez du liquide dans la cuve interne si nécessaire et vérifiez que le fond de la cuve interne n'est pas roussi.
	La soupape à flotteur peut être obstruée par le mécanisme de verrouillage du couvercle. Tapotez la soupape à flotteur à l'aide d'un long ustensile. Si la soupape à flotteur ne s'abaisse pas, arrêtez l'autocuiseur et contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 122).
<b>Un peu de vapeur s'échappe ou siffle de la soupape d'évacuation de la vapeur pendant le cycle de cuisson.</b>	La cuve interne, la soupape à flotteur, le bouchon en silicone ou l'élément chauffant peuvent être endommagés ou manquants. Contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 122).
	Le commutateur d'évacuation de la vapeur est peut-être en position « <b>Vent</b> ». Déplacez le commutateur sur « <b>Seal</b> ».
	L'autocuiseur peut réguler l'excès de pression. Cela est normal.

# DÉPANNAGE (SUITE)

Après avoir branché l'autocuiseur sur une prise de courant, l'écran est vide.	La fiche n'est peut-être pas complètement connectée à l'autocuiseur ou à la prise de courant. Assurez-vous que la prise est bien fixée. Si la fiche est endommagée, contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 122).
	Il se peut que la prise ne soit pas alimentée. Essayez une autre prise.
	Le fusible de l'autocuiseur a peut-être sauté. Contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 122).
De la vapeur jaillit de la soupape d'évacuation de la vapeur lorsque le commutateur d'évacuation de la vapeur est en position « Seal » (scellé).	Il se peut qu'il n'y ait pas assez de liquide dans la cuve interne. Ajoutez du liquide si nécessaire.
	Le capteur de pression peut ne pas fonctionner correctement. Contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 122).
	La soupape d'évacuation de la vapeur n'est peut-être pas correctement scellée. Déplacez en toute sécurité le commutateur d'évacuation de la vapeur sur « <b>Vent</b> » et remplacez-le sur « <b>Seal</b> ».
Un code d'erreur « E1 », « E2 », « C6H » ou « C6L » s'affiche à l'écran.	Le capteur de pression peut être défectueux. Contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 122).
Un code d'erreur « C7 » ou « NoPr » s'affiche à l'écran.	L'élément chauffant peut ne pas fonctionner. Contactez le <b>Support à la clientèle</b> (voir page 122).
	Il se peut qu'il n'y ait pas assez de liquide dans la cuve interne. Ajoutez du liquide si nécessaire.
	Le commutateur d'évacuation de la vapeur n'est peut-être pas en position « <b>Seal</b> ».
Un code d'erreur ou « Lid » s'affiche à l'écran.	Le couvercle peut ne pas être complètement étanche. Retirez le couvercle et remplacez-le, puis assurez-vous qu'il est bien fixé. Consultez <b>Couvercle de l'autocuiseur</b> (page 102).
	<b>N'utilisez pas</b> le couvercle de l'autocuiseur lors de l'utilisation de la fonction de cuisson « Sauté ». Si la fonction de cuisson « Sauté » est sélectionnée, retirez le couvercle.
Un code d'erreur « PrSE » s'affiche à l'écran.	La pression s'est accumulée pendant une fonction de cuisson sans pression. Placez le commutateur d'évacuation de la vapeur en position « <b>Vent</b> », ou retirez le couvercle si vous n'en avez pas besoin.
Un code d'erreur « Food burn » (aliment brûlé) s'affiche à l'écran.	Il se peut qu'il n'y ait pas assez de liquide dans la cuve interne. Assurez-vous que la soupape à flotteur est en position basse et que la pression est relâchée. Ouvrez le couvercle pour inspecter le fond de la cuve interne.
	Une température élevée peut être détectée au fond de la cuve interne. L'autocuiseur abaisse automatiquement la température pour éviter toute surchauffe.
	Des dépôts d'amidon au fond de la cuve interne peuvent avoir provoqué un chauffage inégal. Éteignez l'autocuiseur, relâchez la pression en conséquence et inspectez le fond de la cuve interne.

Si votre problème n'est pas répertorié ici, veuillez contacter le **Support à la clientèle** (voir page 122).

# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

---

Arovast Corporation déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences essentielles et à toute autre disposition pertinente de la directive 2014/53/UE, au Règlement 2017 sur les équipements radio du Royaume-Uni et à toutes les autres exigences des directives européennes et britanniques applicables. La déclaration de conformité complète peut être consultée à l'adresse : [cosori.com/euro/compliance](http://cosori.com/euro/compliance)

## INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

---

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

### CONDITIONS ET POLITIQUE

Arovast Corporation garantit que tous les produits sont de la plus haute qualité en termes de matériaux, de fabrication et de service, et ce, à partir de la date d'achat jusqu'à la fin de la période de garantie limitée de 2 ans.

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

## SUPPORT À LA CLIENTÈLE

---

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

**Arovast Corporation**  
 1202 N. Miller St., Suite A  
 Anaheim, CA 92806  
 USA

**Courriel :** [support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)  
[support.fr@cosori.com](mailto:support.fr@cosori.com)  
[support.de@cosori.com](mailto:support.de@cosori.com)  
[support.it@cosori.com](mailto:support.it@cosori.com)  
[support.es@cosori.com](mailto:support.es@cosori.com)

*\*Veuillez préparer votre facture et votre numéro de commande avant de contacter le Support à la clientèle.*

## Indice dei contenuti

<b>Contenuto della confezione</b>	<b>123</b>
<b>Specifiche tecniche</b>	<b>123</b>
<b>Protezioni Importanti</b>	<b>124</b>
<b>Acquisire Familiarità Con La</b>	
<b>Pentola A Pressione</b>	<b>128</b>
Schema della pentola a pressione	<b>128</b>
Schema del display	<b>129</b>
Pulsanti del pannello di controllo	<b>130</b>
Display	<b>131</b>
Coperchio della pentola a pressione	<b>132</b>
Anello di tenuta	<b>133</b>
Protezione anti-blocco	<b>133</b>
Valvola a galleggiante	<b>133</b>
Pentola interna	<b>133</b>
Rack vapore	<b>133</b>
Fasi della cottura a pressione	<b>134</b>
Rilascio della pressione	<b>134</b>
<b>Prima Di Iniziare A Usare L'apparecchio</b>	<b>136</b>
Configurazione	<b>136</b>
Prova di funzionamento	<b>137</b>
<b>Funzioni Di Cottura</b>	<b>138</b>
Tabella di riferimento delle funzioni di cottura (cottura a pressione)	<b>138</b>
Tabella di riferimento delle funzioni di cottura (cottura senza pressione)	<b>139</b>
Personalizzare le impostazioni delle funzioni di cottura	<b>139</b>
Cottura a pressione	<b>140</b>
Cottura a fuoco lento	<b>141</b>
Sauté	<b>142</b>
Yogurt	<b>142</b>
<b>Sottovuoto</b>	<b>143</b>
Avvio ritardato	<b>144</b>
Mantieni caldo	<b>144</b>
Torta	<b>145</b>
Resetare le funzioni di cottura personalizzate	<b>146</b>
<b>Cura E Manutenzione</b>	<b>147</b>
Pulizia della base della pentola a pressione	<b>147</b>
Pulizia della pentola interna, del coperchio, delle parti del coperchio e del rack vapore	<b>147</b>
Pulizia del collettore di condensa	<b>148</b>
Pulizia dell'anello di tenuta	<b>149</b>
Eliminazione degli odori persistenti	<b>149</b>
Conservazione	<b>149</b>
<b>Guida Alla Risoluzione Dei Problemi</b>	<b>150</b>
<b>Informazioni Sulla Garanzia</b>	<b>152</b>
<b>Assistenza Clienti</b>	<b>152</b>

## Contenuto della confezione

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

## Specifiche tecniche

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

# LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

## PROTEZIONI IMPORTANTI

Attenersi alle precauzioni di sicurezza di base quando si usa la pentola a pressione.

Leggere tutte le istruzioni.

### Punti chiave per la sicurezza

- Questo elettrodomestico cuoce sotto pressione. L'uso improprio può provocare ustioni. Accertarsi che la pentola a pressione sia chiusa saldamente prima di metterla in funzione. Cfr. **Coperchio della pentola a pressione** (pagina 132).
- **ATTENZIONE:** Bloccare e sigillare sempre correttamente il coperchio prima della cottura a pressione.
- **Non** toccare le superfici calde. Utilizzare le maniglie **Non spostare mai** la pentola mentre è in funzione.
- Fare attenzione quando si apre la pentola a pressione, in quanto il vapore caldo potrebbe fuoriuscire, creando un rischio per la sicurezza.
- **Non** bloccare le aperture di ventilazione. Il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture. Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture.
- **Non** toccare la valvola di rilascio del vapore o l'area vicina alla valvola durante la cottura. **Non** coprire l'area con un panno.
- Quando si maneggiano materiali caldi, utilizzare **sempre** guanti, protezioni o guanti da forno resistenti al calore.
- **Non usare mai** la pentola a pressione senza la pentola interna in posizione.
- **Non** forzare l'apertura del coperchio. Aprire il coperchio **solo** dopo che la pressione è stata scaricata e la valvola a galleggiante è scesa nel coperchio.

### Sicurezza generale

- Al fine di garantire protezione dalle scosse elettriche, **non** immergere la pentola a pressione, il cavo la presa o la scocca in acqua o in altri liquidi.
- Scollegare il dispositivo quando non è in uso oltre che prima di eseguire le operazioni di pulizia. Lasciar raffreddare prima di installare o togliere componenti e prima di pulirle o riparle.
- **Non** lasciare che i bambini si avvicinino alla pentola a pressione quando è in funzione.
- Sarà necessario sorvegliare i bambini per verificare che **non** giochino con la pentola a pressione.
- **Non** permettere ai bambini di pulire o eseguire interventi di manutenzione sulla pentola a pressione.
- **Non** utilizzare la pentola a pressione se è danneggiata, se non funziona o se il cavo o la spina sono danneggiati. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 152).
- L'utilizzo di accessori o parti di ricambio non consigliati da COSORI può causare lesioni. L'uso di altri coperchi o pentole interne può causare lesioni e danni alla pentola a pressione.
- **Non** usare all'aperto.
- **Non** posizionare la pentola a pressione o le sue parti su un fornello, vicino a bruciatori a gas o elettrici, o all'interno di un forno riscaldato.
- **Non** mettere cibo, liquidi o oggetti estranei sulla piastra di riscaldamento.



### AVVERTENZA

LEGGERE CON ATTENZIONE E QUESTO MANUALE NELLA SUA INTERESSA E CONSERVARLO PER UN USO FUTURO. LA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PUÒ CAUSARE GRAVI LESIONI O DANNI.



## Sicurezza generale (continuazione)

- Accertarsi **sempre** che l'elemento riscaldante venga pulito prima di inserire la pentola interna.
- Per spegnere e scollegare la pentola a pressione, premere **ANNULLA** per interrompere la cottura, quindi scollegare la spina. Per staccare la spina, afferrare la spina e tirarla dalla presa. **Non tirare mai** dal cavo di alimentazione.
- Accertarsi che la piastra di riscaldamento sia pulita e che la parte inferiore della pentola interna sia asciutta prima di inserire la pentola interna.
- Prestare la massima attenzione quando si sposta la pentola a pressione (o si toglie la pentola interna) se contiene olio o altri liquidi caldi.
- Posizionare **sempre** la pentola interna su una superficie resistente al calore dopo averla tolta dalla pentola a pressione.
- **Non** utilizzare il rack vapore e la pentola interna in dotazione in un forno a microonde, su un fornello o una griglia o in un forno.
- **Non** pulire con pagliette abrasive in metallo. I frammenti di metallo potrebbero staccarsi dalle spugnette e toccare le parti elettriche, creando così il rischio di scosse elettriche.
- **Non** mettere nessun oggetto sulla pentola a pressione.
- **Non** conservare all'interno della pentola a pressione o della pentola interna rimovibile nulla che non sia un accessorio COSORI raccomandato.
- Questa pentola a pressione non è stata progettata per funzionare con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Questa pentola a pressione può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni oltre che da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che le stesse abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso della pentola a pressione in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi al suo utilizzo.
- **Non** permettere ai bambini di pulire o eseguire interventi di manutenzione sulla pentola a pressione, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- **Non** manomettere i meccanismi di sicurezza al di là di quanto indicato nella sezione **Cura e manutenzione** (pagina 147).
- Usare **unicamente** in linea con le indicazioni fornite nel presente manuale. **Non** usare la pentola a pressione per finalità diverse rispetto a quelle per cui è stato progettato.
- Non per uso commerciale. Solo **per uso domestico**.

**Nota:** Cfr. la sezione **Cura e manutenzione** per le istruzioni su come pulire la pentola a pressione, tutte le parti e gli eventuali accessori (pagina 147).

## In fase di cottura

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



## AVVERTENZA

**LEGGERE CON ATTENZIONE E QUESTO MANUALE NELLA SUA INTERESSA E CONSERVARLO PER UN USO FUTURO. LA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PUÒ CAUSARE GRAVI LESIONI O DANNI.**

## In fase di cottura - continuazione

- Accertarsi **sempre** che l'anello di tenuta sia fissato correttamente nell'apposito rack. Per ulteriori informazioni invitiamo a consultare la sezione **Pulizia dell'anello di tenuta** (pagina 149).
- Accertarsi **sempre** che la pentola a pressione sia ben chiusa prima della cottura a pressione.
- **Non** utilizzare mai la pentola a pressione senza aggiungere liquido, per non danneggiare seriamente la pentola stessa.
- **Non** superare la linea di riempimento massimo (cfr. **Pentola interna**, pagina 133).



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



- **Non riempire** la pentola a pressione più di  $\frac{2}{3}$  della capacità della pentola interna. Quando si cucinano alimenti che tendono a espandersi in fase di cottura, come ad esempio il riso o le verdure disidratate, **non** riempire la pentola per più di  $\frac{1}{2}$  della sua capacità.
- Prestare la massima attenzione durante la cottura e lo sfiato di alimenti quali la salsa di mele, i mirtilli rossi, l'orzo perlato, i fiocchi d'avena, i piselli spezzati, le tagliatelle, ecc. in quanto questi alimenti possono formare schiuma o schizzi, e possono intasare il tubo di rilascio del vapore e/o la valvola di rilascio del vapore.
- Fare attenzione quando si cucinano cibi pastosi per evitare che vengano espulsi.



### AVVERTENZA

**LEGGERE CON ATTENZIONE E QUESTO MANUALE NELLA SUA INTERESSA E CONSERVARLO PER UN USO FUTURO. LA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PUÒ CAUSARE GRAVI LESIONI O DANNI.**

- La cottura della carne con la pelle può gonfiarsi sotto pressione. **Non** pungere la carne quando la pelle è gonfia, si corre il rischio di ustionarsi.
- Posizionare **sempre** gli accessori caldi e la pentola interna rimovibile su una superficie resistente al calore.
- **Non** forzare mai l'apertura del coperchio quando c'è pressione all'interno. Attendere **sempre** che la valvola a galleggiante si abbassi prima di aprire il coperchio. Cfr. la sezione **Coperchio della pentola a pressione** (pagina 132), **Valvola a galleggiante** (pagina 133) e **Rilascio della pressione** (pagina 134).
- Utilizzare **solo** il coperchio originale per la cottura a pressione. L'uso di un altro coperchio per la cottura a pressione può causare lesioni.
- Valvola a galleggiante alzata: **Non** aprire il coperchio. Valvola a galleggiante abbassata: Il coperchio può essere aperto in tutta sicurezza. **Non** forzare l'apertura del coperchio quando la valvola a galleggiante è ancora in posizione di salita.
- Se la pentola interna si attacca al coperchio, spostare l'interruttore di rilascio del vapore sulla posizione "**Vent**" per rilasciare l'aspirazione. Cfr. **Coperchio della pentola a pressione** (pagina 132).
- **Non** mettere le mani, il viso o la pelle esposta sopra la valvola di rilascio del vapore.
- **Non** toccare gli accessori o la pentola interna durante o subito dopo la cottura.
- **Non** inserire nella pentola a pressione carta, cartone, plastica o qualsiasi altro materiale che possa prendere fuoco o sciogliersi.
- **Non** utilizzare questa pentola a pressione per friggere o friggere a pressione.
- **Non** bloccare le aperture di ventilazione. Il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture. Tenere le mani e il viso lontano dalle aperture.

## In fase di cottura - continuazione

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

## Cavo di alimentazione

- Questa pentola a pressione utilizza un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di essere tirato o afferrato dai bambini, di impigliarsi o di inciampare.
- **Non** utilizzare mai con una prolunga. Questa pentola a pressione è destinata esclusivamente all'uso da banco.
- **Non** utilizzare un adattatore di corrente.
- **Non** lasciare che il cavo di alimentazione penda sul bordo di un tavolo o di un bancone, né che tocchi superfici calde.
- Tenere la pentola a pressione e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Non** usare mai una presa di corrente sotto al bancone per collegare una pentola a pressione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito da Arovast Corporation o da persone analogamente qualificate per evitare un rischio elettrico o di incendio. Invitiamo a contattare l'**Assistenza clienti** (pagina 152).

## Campi elettromagnetici (CEM)

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

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



**ATTENZIONE:**  
Superficie calda.



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto domestico e deve essere consegnato presso un centro di raccolta adeguato per il riciclaggio. Lo smaltimento e il riciclaggio corretti contribuiscono

a proteggere le risorse naturali, la salute umana e l'ambiente.

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

## Questo prodotto è conforme alla Direttiva RoHS.

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

# CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



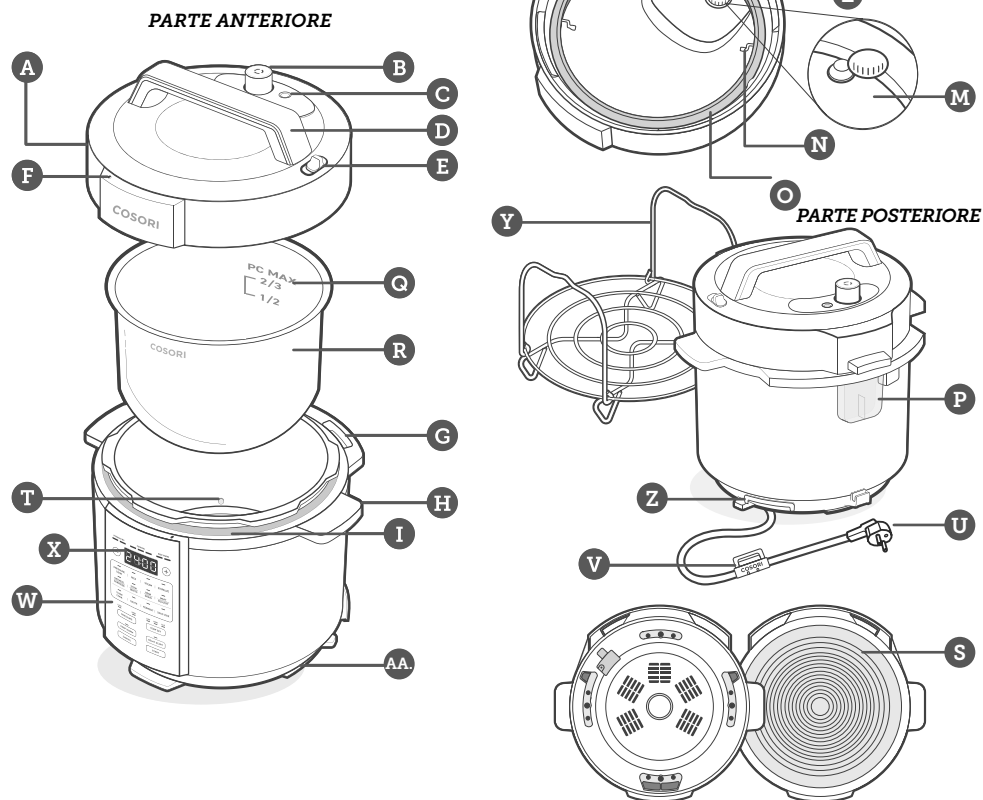
## AVVERTENZA

**LEGGERE CON ATTENZIONE E QUESTO MANUALE NELLA SUA INTERESSA E CONSERVARLO PER UN USO FUTURO. LA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI DI SICUREZZA PUÒ CAUSARE GRAVI LESIONI O DANNI.**

# ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON LA PENTOLA A PRESSIONE

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

## Schema della pentola a pressione



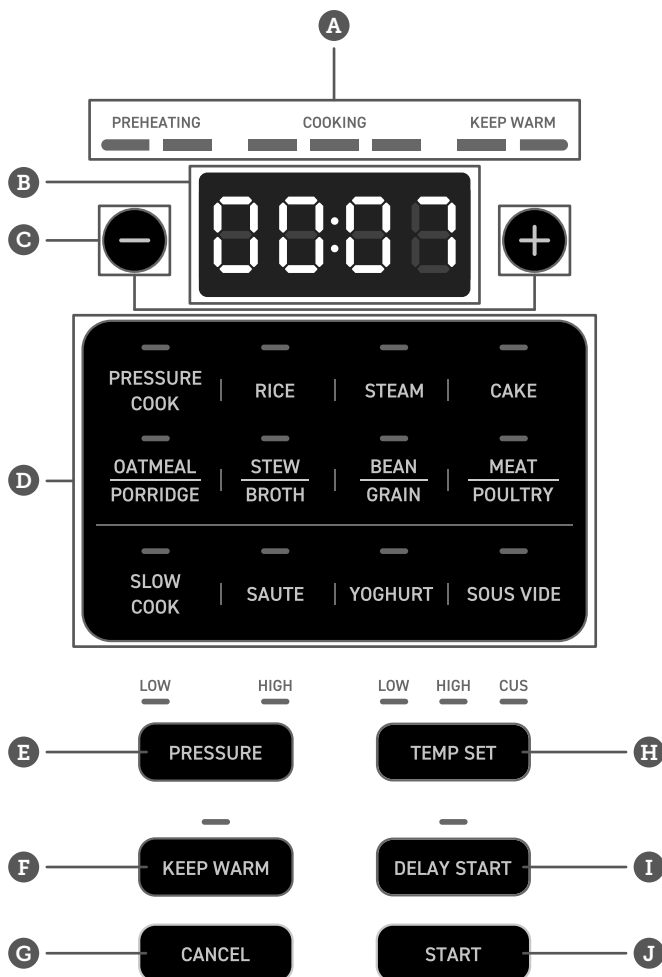
- A. Coperchio della pentola a pressione
- B. Valvola di rilascio del vapore
- C. Valvola a galleggiante
- D. Maniglia del coperchio
- E. Interruttore di rilascio del vapore
- F. Levetta del coperchio
- G. Supporto del coperchio
- H. Maniglie per pentole a pressione
- I. Canale di raccolta dell'acqua

- J. Perno di blocco
- K. Tappo in silicone
- L. Protezione anti-blocco
- M. Tubo di rilascio del vapore
- N. Rack dell'anello di tenuta
- O. Anello di tenuta
- P. Collettore di condensa
- Q. Linee di riempimento
- R. Pentola interna

- S. Elementi riscaldanti
- T. Cuscinetti in silicone anti-scivolo
- U. Cavo di alimentazione
- V. Clip del cavo di alimentazione
- W. Pannello di controllo
- X. Display
- Y. Rack vapore
- Z. Gancio per cavo
- AA. Base della pentola a pressione

# Schema del display

## Pannello di controllo

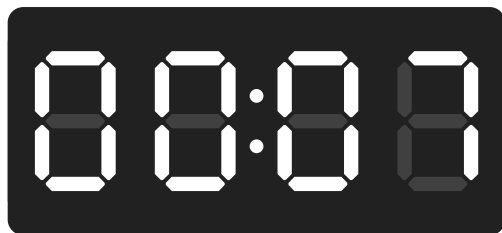


- A. Barra di avanzamento
- B. Display
- C. Regolazione dell'ora e della temperatura/Accensione/spengimento del cicalino
- D. Funzioni di cottura
- E. Pressione impostata
- F. Mantieni caldo
- G. Annulla
- H. Temperatura impostata
- I. Avvio ritardato
- J. Avvio

## Pulsanti del pannello di controllo

<b>Barra di avanzamento</b>	Lampeggia per indicare la fase di cottura avviata e diventa fisso per indicare la fase di cottura attiva.	
<b>Display</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visualizzare il tempo e la temperatura di cottura quando viene selezionata/personalizzata una funzione di cottura.</li> <li>• Il tempo viene visualizzato nel formato HH:MM e conta in aumento o in diminuzione a seconda della funzione di cottura e della fase di cottura.</li> <li>• Visualizza la temperatura in °C (Celsius) durante la cottura non a pressione, ad eccezione della funzione Mantieni caldo.</li> <li>• Visualizza i messaggi relativi al coperchio e allo stato di cottura. Cfr. <b>Messaggi del display</b> (pagina 131).</li> </ul>	
<b>Regolazione dell'ora e della temperatura</b>	Regola il tempo di cottura, la temperatura, il timer di Avvio ritardato e il timer di Mantieni caldo.	
<b>Cicalino On/Off</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attiva/disattiva i suoni della pentola a pressione.</li> <li>• Quando è in standby: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenere premuto il pulsante+ finché il display non visualizza "S ON" e l'audio <b>si accende</b>.</li> <li>• Tenere premuto il pulsante - finché il display non visualizza "S OFF" e il suono si spegne.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Nota:</b> Non è possibile disattivare gli avvisi di sicurezza e di errore.</p>	
<b>Funzioni di cottura</b>	<b>Funzioni di cottura a pressione:</b> Cottura a pressione Riso Vapore Torta Farina d'avena/Porridge Stufato/Brodo Fagioli/Cereali Carne/Pollame	<b>Funzioni di cottura non a pressione:</b> Cottura a fuoco lento Sauté Yogurt Sottovuoto Mantieni caldo
<b>Pressione impostata</b>	Impostare la pressione su "Bassa" oppure "Alta" per la cottura a pressione.	
<b>Temperatura impostata</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impostare la temperatura su "Bassa", "Alta" oppure "Personalizzata".</li> </ul> <p><b>Nota:</b> L'impostazione della temperatura "Personalizzata" consente di aumentare o diminuire la temperatura di "Sauté", "Yogurt" e "Sottovuoto" utilizzando i pulsanti – oppure + .</p>	
<b>Mantieni caldo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attiva/disattiva la funzione Mantieni caldo.</li> <li>• Può essere utilizzato come funzione di cottura per riscaldare gli alimenti.</li> <li>• Per ulteriori informazioni cfr. <b>Mantieni caldo</b> (pagina 144).</li> </ul> <p><b>Nota:</b> Si attiva automaticamente per tutte le funzioni di cottura, ad eccezione di "Sauté", "Yogurt" e "Sottovuoto".</p>	
<b>Avvio ritardato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ritarda l'avvio di una funzione di cottura.</li> </ul> <p><b>Nota:</b> L'avvio ritardato non è disponibile per le modalità "Sauté", "Yogurt" e "Sottovuoto".</p>	
<b>Avvio</b>	Avvia la funzione di cottura selezionata.	
<b>Annulla</b>	Arresta la funzione di cottura in qualsiasi momento.	

## Display



### Messaggi sul display

	<p>La pentola a pressione è in standby.</p>
	<p>Il coperchio è spento o non è chiuso correttamente.</p>
	<p>La pentola a pressione si sta pre-riscaldando/sta andando in pressione.</p>
	<p>La pentola a pressione è pronta per l'aggiunta di cibo nella pentola interna quando si utilizzano le funzioni di cottura "Sauté" o "Sottovuoto".</p>
	<p>Il display visualizza una delle seguenti indicazioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quando è attiva una funzione di cottura, il timer esegue il conto alla rovescia e mostra il tempo di cottura rimanente fino al termine della cottura.</li> <li>2. Quando l'avvio ritardato è attivo, il timer esegue un conto alla rovescia fino all'inizio della funzione di cottura.</li> <li>3. Quando la funzione Mantieni caldo è attiva, il timer conta a partire da 00:00, indicando il tempo di riscaldamento del cibo.</li> </ol>
	<p>La funzione di cottura è terminata e la funzione "Mantieni caldo" è disattivata.</p>
	<p>La pentola a pressione potrebbe surriscaldarsi a causa della mancanza di liquido. Per ulteriori informazioni, cfr. <b>Guida alla risoluzione dei problemi</b> (pagina 150).</p>

## Coperchio della pentola a pressione

- Quando si cucina con una funzione di cottura a pressione, l'interruttore di rilascio del vapore si sposta automaticamente su **'Seal'** quando è chiuso. **[Figura 1.1]**

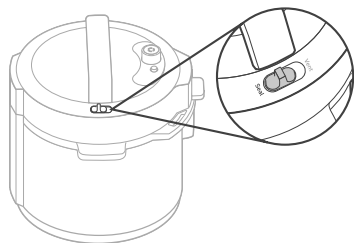


Figura 1.1

- Quando si cucina con una funzione di cottura non a pressione, spostare sempre l'interruttore di rilascio del vapore su **'Vent'**. **[Figura 1.2]**

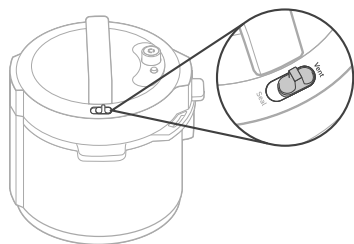


Figura 1.2

- Il coperchio si blocca quando viene creata la pressione e si sblocca quando la pressione viene completamente rilasciata.
- Quando si utilizza una funzione di cottura non a pressione, il coperchio **non** si blocca, in modo da poter testare gli alimenti durante la cottura.
- Per rimuovere il coperchio, ruotarlo in senso antiorario per allineare il punto arancione sul coperchio con il punto arancione sulla base della pentola a pressione e sollevarlo. **[Figura 1.3]**



Figura 1.3

- Per chiudere e fissare il coperchio, allineare il punto arancione sul coperchio con il punto arancione sulla base della pentola a pressione e ruotare in senso orario. **[Figura 1.4]**



Figura 1.4

- Per comodità, il coperchio può essere inserito nell'apposito supporto situato sul retro della base della pentola a pressione. **[Figura 1.5]**

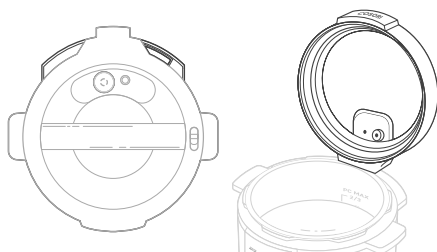


Figura 1.5

### Nota:

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



## Anello di tenuta

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

Per ulteriori informazioni invitiamo a consultare la sezione **Pulizia dell'anello di tenuta** (pagina 149).

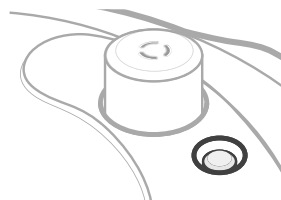


Figura 1.8

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

## Protezione anti-blocco

La protezione anti-blocco impedisce al cibo di intasare il tubo di rilascio del vapore e aiuta a regolare la pressione durante il processo di cottura. **[Figura 1.6]**

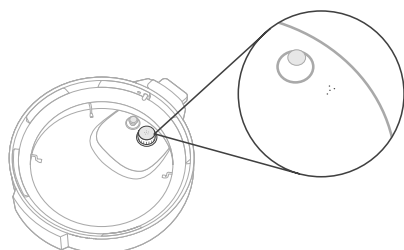


Figura 1.6

## Valvola a galleggiante

- La valvola a galleggiante indica se c'è pressione all'interno della pentola.
- La valvola a galleggiante alzata significa che c'è pressione all'interno. **[Figura 1.7]**

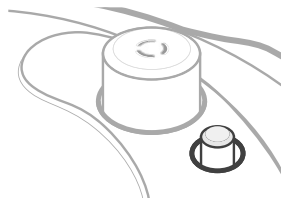


Figura 1.7

- La valvola a galleggiante indica se c'è pressione all'interno della pentola. La valvola a galleggiante abbassata significa che non c'è pressione all'interno. **[Figura 1.8]**

## Pentola interna

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

### ATTENZIONE:

- **Non** riempire la pentola interna oltre la linea "**PCMAX-2/3**" (cottura a pressione massima), come indicato sulla pentola stessa.
- **Non** riempire la pentola interna oltre la linea "**-1/2**" quando si cucinano alimenti come la salsa di mele, i mirtilli rossi, l'orzo perlato, la farina d'avena, i piselli spezzati, le tagliatelle, ecc. Questi alimenti possono formare schiuma, schiumare o schizzare e possono intasare il tubo di rilascio del vapore e/o la valvola di rilascio del vapore.

## Rack vapore


Il rack vapore può essere utilizzato per cuocere a vapore verdure e carni, per contenere contenitori sicuri per la pentola a pressione e per la preparazione di torte (cfr. **Torta**, pagina 145).

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

## Fasi della cottura a pressione

La cottura a pressione prevede 3 fasi:

### 1. PRE-RISCALDAMENTO:

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

#### Nota:

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

### 2. COTTURA:

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

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

### 3. MANTIENI CALDO:

- Al termine della cottura, il display visualizza un timer a partire da "00:00" e la barra di avanzamento si accende sotto la dicitura "MANTIENI CALDO".
- Se si annulla la funzione di Mantieni caldo in caldo prima di avviare una funzione di cottura a pressione, al termine della cottura il display visualizzerà "FINE" e inizierà a rilasciare la pressione in modo naturale fino a quando la valvola a galleggiante si abbasserà (cfr. **Mantieni caldo**, pagina 144).
- Se la funzione Mantieni caldo automatica non viene annullata prima della cottura, al termine della stessa il display visualizzerà il conto alla rovescia a partire da "00:00" fino a quando non si premerà **ANNULLA**.

*Nota: A livello opzionale, è possibile utilizzare la funzione di rilascio rapido o di rilascio temporizzato della pressione per rilasciare la pressione (cfr. **Rilascio della pressione**, pagina 134).*

## Rilascio della pressione

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

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

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

### RILASCIO NATURALE

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

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

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

### RILASCIO RAPIDO

Sarà possibile rilasciare manualmente il vapore utilizzando l'interruttore di rilascio del vapore (cfr. pagina 128).

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

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

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

## RILASCIO NATURALE CON TIMER

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

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

## ATTENZIONE:

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

# PRIMA DI INIZIARE A USARE L'APPARECCHIO

## Configurazione

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

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

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

**Nota:** Lasciare uno spazio di 13 cm sopra la pentola a pressione. [Figura 2.1]

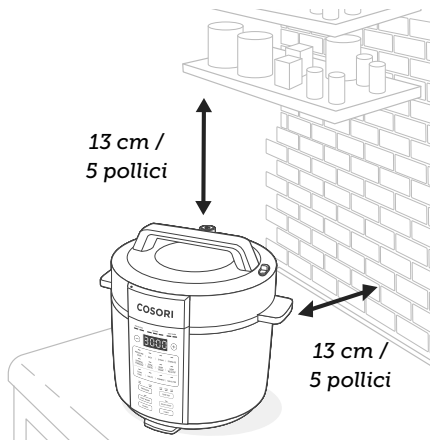


Figura 2.1

3. Ruotare il coperchio della pentola a pressione in senso antiorario e sollevarlo per aprirlo. Togliere la pentola interna dalla pentola a pressione.
4. Accertarsi che l'anello di tenuta sia saldamente inserito nel coperchio.

5. Togliere la pentola interna. Pulire l'elemento riscaldante con un panno morbido e asciutto per accertarsi che sia privo di detriti. [Figura 2.2]

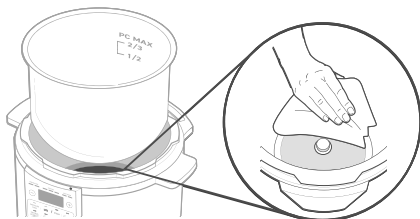


Figura 2.2

6. Lavare la pentola interna, gli accessori e l'interno del coperchio utilizzando una spugna non abrasiva con acqua e un detergente delicato, quindi asciugarla accuratamente. Cfr. **Cura e manutenzione** (pagina 147).
7. Inserire nuovamente la pentola interna nella base della pentola a pressione.
8. Collegare la spina alla presa di corrente della cucina. [Figura 2.3]

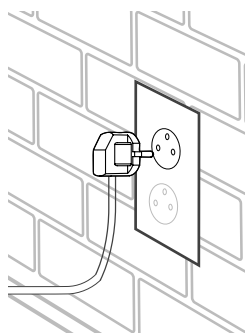


Figura 2.3

9. Prima della cottura, eseguire una **prova di funzionamento** (cfr. a pagina 137).

## Prova di funzionamento

### Prima di utilizzare la pentola a pressione, eseguire una prova di funzionamento.

Questo vi aiuterà a imparare a usare il fornello e ad accertarvi che funzioni in modo corretto.

1. Accertarsi che la pentola interna sia pulita e vuota.
2. Aggiungere 750 mL / 3 tazze d'acqua alla pentola interna. **[Figura 3.1]**



Figura 3.1

3. Chiudere il coperchio della pentola a pressione e ruotarlo in senso orario per fissarlo. La pentola a pressione emette un suono per indicare che il coperchio è bloccato. **[Figura 3.2]**



Figura 3.2

4. Selezionare **COTTURA A PRESSIONE** e premere i pulsanti - oppure + per impostare il tempo di cottura di 5 minuti. **[Figura 3.3]**



Figura 3.3

5. Premere **PRESSIONE** selezionare ALTA pressione.
6. Premere **Mantieni caldo** per disattivare la funzione automatica Mantieni caldo.

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


7. Premere **AVVIO** per avviare il processo di cottura. La pentola a pressione emette un segnale acustico e inizia la fase di preriscaldamento. La barra di avanzamento si accende sotto alla voce "PRE-RISCALDAMENTO" e il display visualizza .
8. Una volta terminata la fase di preriscaldamento, la barra di avanzamento si accende sotto alla voce "COTTURA" e inizia il conto alla rovescia del timer.
9. Al termine del test, il display visualizza la dicitura "FINE" e la pentola a pressione emette un segnale acustico per 10 volte a indicare che la cottura è terminata.
10. La pentola a pressione inizierà a rilasciare la pressione in modo naturale. Una volta che la pressione è stata completamente scaricata, la valvola a galleggiante si abbassa.
  - In alternativa, sarà possibile rilasciare la pressione in modo rapido o temporizzato prima di aprire il coperchio. Cfr. **Rilascio della pressione** (pagina 134).
  - Il coperchio si sblocca quando la valvola a galleggiante si abbassa.
11. Ruotare il coperchio in senso antiorario. La pentola a pressione emette un suono per indicare che il coperchio è sbloccato. Sollevare per togliere il coperchio. **[Figura 3.4]**



Figura 3.4

12. Usare i guanti da forno per rimuovere con attenzione la pentola interna. Svuotare l'acqua.
13. Lasciare raffreddare la pentola interna e asciugarla servendosi di un asciugamano morbido.

**Nota:** Tutte le pentole a pressione possono emettere un odore di plastica dovuto al processo di produzione. Questa non è un'anomalia di funzionamento. Se l'odore di plastica non diminuisce dopo una prova, contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 152).

# FUNZIONI DI COTTURA

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

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

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

## Funzioni di cottura (continuazione)

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

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

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

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

## Personalizzare le impostazioni delle funzioni di cottura

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

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

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

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

**Nota:** Quando si modificano le impostazioni di una funzione di cottura, la pentola a pressione ricorda le nuove impostazioni anche se la pentola è stata scollegata. Cfr. **Resettare le funzioni di cottura personalizzate** (pagina 146) per reimpostare le funzioni di cottura personalizzate.

## Cottura a pressione

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

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

1. Ruotare il coperchio in senso antiorario e sollevarlo per rimuoverlo. Aggiungere gli ingredienti alla pentola interna. **[Figura 4.1]**

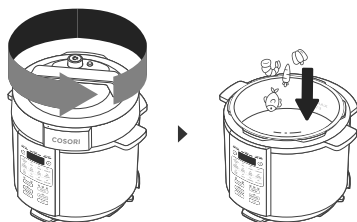


Figura 4.1

2. Chiudere il coperchio della pentola a pressione e ruotarlo in senso orario per fissarlo. **[Figura 4.2]**



Figura 4.2

3. Selezionare **Cottura a pressione** e premere i pulsanti – oppure + per regolare il tempo. **[Figura 4.3]**

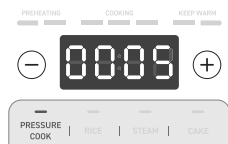


Figura 4.3

4. Premere **PRESSIONE** selezionare pressione BASSA oppure ALTA.
5. Sarà possibile premere **MANTIENI CALDO** per disattivare la funzione automatica MANTIENI CALDO.

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

6. Per ritardare la cottura, premere **AVVIO RITARDATO**. Quindi, premere i pulsanti – oppure + per regolare il timer di avvio ritardato.
7. Premere **AVVIO** per avviare il processo di cottura. La pentola a pressione emette un segnale acustico e inizia a cuocere.
8. Al termine della funzione di cottura, la pentola a pressione emetterà 10 bip.
9. Premere l'interruttore di rilascio del vapore su "Vent" per rilasciare rapidamente la pressione. In alternativa, sarà possibile utilizzare una delle altre forme di rilascio della pressione. Cfr. **Rilascio della pressione**, pagina 134.
10. La valvola galleggiante si abbasserà per indicare che la pressione è stata completamente rilasciata. **[Figura 4.3]**

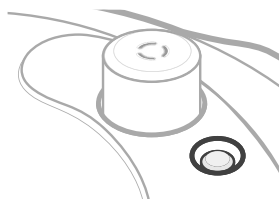


Figura 4.3

11. Ruotare il coperchio in senso antiorario e sollevarlo per aprirlo. **[Figura 4.4]**



Figura 4.4



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

### TABELLA DI RIFERIMENTO RAPIDO PER IL RISO E I CEREALI

Riso e cereali	Rapporto grano/ acqua
Riso bianco	1 : 1 $\frac{1}{8}$
Riso integrale	1 : 1 $\frac{1}{4}$
Avena rapida	1 : 3
Porridge	1 : 5
Quinoa	1 : 1 $\frac{1}{4}$

## Cottura a fuoco lento

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

1. Ruotare il coperchio in senso antiorario e sollevarlo per aprirlo. Aggiungere gli ingredienti alla pentola interna. **[Figura 5.1]**

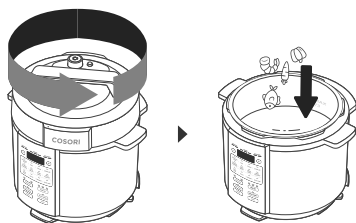


Figura 5.1

2. Chiudere il coperchio della pentola a pressione e ruotarlo in senso orario per fissarlo. Spostare l'interruttore di rilascio del vapore su **"Vent"**.
3. Selezionare **COTTURA A FUOCO LENTO** e premere i pulsanti **-** oppure **+** per regolare il tempo, se necessario. **[Figura 5.2]**

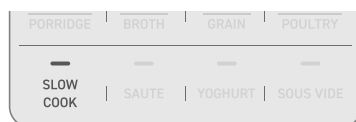


Figura 5.2

4. Premere **TEMPERATURA IMPOSTATA** per selezionare temperatura BASSA o ALTA. **[Figura 5.3]**



Figura 5.3

5. Sarà possibile premere **MANTIENI CALDO** per disattivare la funzione automatica Mantieni caldo.

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

6. Per ritardare la cottura, premere **AVVIO RITARDATO**. Quindi, premere i pulsanti **-** oppure **+** per regolare il timer di avvio ritardato.
7. Premere **AVVIO** per avviare il processo di cottura. La pentola a pressione emette un segnale acustico e si avvia.
8. Al termine della funzione di cottura, la pentola a pressione emetterà 10 bip.
9. Ruotare il coperchio in senso antiorario e sollevarlo per aprirlo.

## Sauté

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

1. Ruotare il coperchio in senso antiorario e sollevarlo per rimuoverlo. **Non** utilizzare il coperchio della pentola a pressione quando si utilizza la funzione di cottura **SAUTE**. [Figura 6.1]

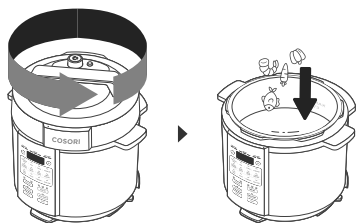


Figura 6.1

2. Selezionare **SAUTE** e premere i pulsanti – oppure + per regolare il tempo. [Figura 6.2]



Figura 6.2

3. Premere **TEMPERATURA IMPOSTATA** per selezionare una temperatura di cottura BASSA, ALTA, oppure PERSONALIZZATA.
  - a. Se viene selezionata l'opzione PERSONALIZZATA, selezionare nuovamente **SAUTE**, poi premere i pulsanti – o + per regolare la temperatura.
4. Premere **AVVIO** per avviare il processo di cottura. La pentola a pressione emette un segnale acustico e si avvia.

Hot

Figura 6.3

5. Quando sul display compare la dicitura "CALDO", aggiungere gli ingredienti alla pentola interna. [Figura 6.3]
6. Al termine del tempo di cottura selezionato, la pentola emette 3 segnali acustici. In alternativa, premere **ANNULLA** per interrompere la funzione di cottura **SAUTE** prima del termine del tempo di cottura.

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

## Yogurt

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

### PASSO 1: RISCALDARE IL LATTE

1. Ruotare il coperchio in senso antiorario e sollevarlo per aprirlo. Aggiungere il latte nella pentola interna. [Figura 7.1]

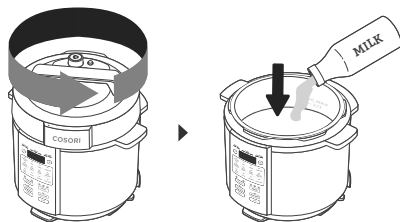


Figura 7.1

2. Chiudere il coperchio della pentola a pressione e ruotarlo in senso orario per fissarlo. La pentola a pressione emette un suono per indicare che il coperchio è bloccato.
3. Spostare l'interruttore di rilascio del vapore su "Vent".
4. Selezionare **YOGURT** e premere i pulsanti – oppure + per regolare il tempo su 35 minuti (00:35). [Figura 7.2]



Figura 7.2

5. Premere **TEMPERATURA IMPOSTATA** per selezionare la temperatura di cottura **PERSONALIZZATA**.
6. Selezionare nuovamente **YOGURT**, poi premere i pulsanti **-** oppure **+** per regolare la temperatura a 72°C.
7. Premere **AVVIO** per avviare il processo di cottura. La pentola emette un segnale acustico e si avvia.
8. Apri il coperchio e usa un termometro per controllare la temperatura del latte dopo 15 minuti. Se il latte ha raggiunto i 72°C, premere **ANNULLA**. In caso contrario, lasciare che il latte continui a fermentare fino a raggiungere i 72°C.
9. Rimuovere con cautela la pentola interna e lasciare raffreddare il latte a 43°C, quindi rimettere la pentola nella pentola a pressione.

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

## PASSO 2: MESSA IN CULTURA DELLO YOGURT

10. Conservare 250 mL / 1 tazza di latte a 43°C e metterlo in una ciotola grande, quindi aggiungere 4 cucchiaini di yogurt magro e mescolare per unire.
11. Aggiungere il composto di yogurt e latte nella pentola interna con il resto del latte.
12. Chiudere il coperchio della pentola a pressione e ruotarlo in senso orario per fissarlo. Spostare l'interruttore di rilascio del vapore su **"Vent"**.
13. Selezionare **YOGURT** e premere i pulsanti **-** oppure **+** per regolare il tempo su 10 ore (10:00). **[Figura 7.3]**



Figura 7.3

14. Premere **TEMPERATURA IMPOSTATA** per selezionare la temperatura di cottura **PERSONALIZZATA**.
15. Selezionare nuovamente **YOGURT**, poi premere i pulsanti **-** oppure **+** per regolare la temperatura a 43°C.

16. Premere **AVVIO** per avviare il processo di cottura. La pentola a pressione emette un segnale acustico e si avvia.
17. Quando il timer è terminato e la pentola ha emesso un segnale acustico, aprire con cautela il coperchio e controllare se lo yogurt si è rappreso. A questo scopo, spingere delicatamente il vasetto interno per vedere se lo yogurt si muove tutto insieme senza separarsi. Se lo yogurt è sciolto, continuare a fermentare per 1 altra ora (o 2).
18. Rimuovere la pentola interna e raffreddare a temperatura ambiente senza mescolare, circa 2 ore. Una volta che lo yogurt si è raffreddato, coprire il vasetto con pellicola trasparente e lasciarlo raffreddare per 6 ore in frigorifero.
19. Mescolare lo yogurt raffreddato fino a renderlo completamente omogeneo.
20. Conservare lo yogurt in contenitori ermetici a scelta (si consigliano i vasetti di vetro) per un massimo di 2 settimane, se non aperto. Una volta aperto il contenitore, utilizzare entro 7 giorni.

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

## Sottovuoto

Il Sottovuoto è un metodo di cottura della carne o del pesce in un sacchetto sigillato sottovuoto, sicuro per gli alimenti, immerso nell'acqua. Vi serviranno pinze, un termometro e un sacchetto di plastica richiudibile o sottovuoto, sicuro per gli alimenti.

1. Ruotare il coperchio in senso antiorario e sollevarlo per aprirlo.
2. Riempire la pentola interna con acqua fino alla linea **"-1/2"**. **[Figura 8.1]**

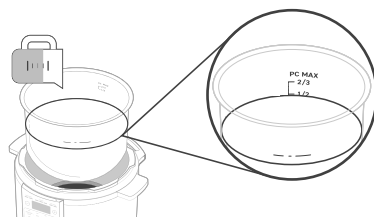


Figura 8.1

3. Chiudere il coperchio della pentola a pressione e ruotarlo in senso orario per fissarlo. Spostare l'interruttore di rilascio del vapore su "Vent".
4. Selezionare **SOTTOVUOTO** e premere i pulsanti – oppure + per regolare il tempo. **[Figura 8.2]**



Figura 7.2

5. Premere **TEMPERATURA IMPOSTATA** per selezionare la temperatura di cottura PERSONALIZZATA.
6. Selezionare nuovamente **SOTTOVUOTO**, poi premere i pulsanti – oppure + per regolare la temperatura.
7. Premere **AVVIO** per avviare il processo di cottura. La pentola a pressione emette un segnale acustico e si avvia.
8. Mentre la pentola è in fase di preriscaldamento, preparare la carne o il pesce in un sacchetto sigillato sottovuoto e sicuro per gli alimenti.
9. Quando il display visualizza "CALDO", rimuovere il coperchio e immergere con cautela il cibo nella pentola interna. **[Figura 8.4]**

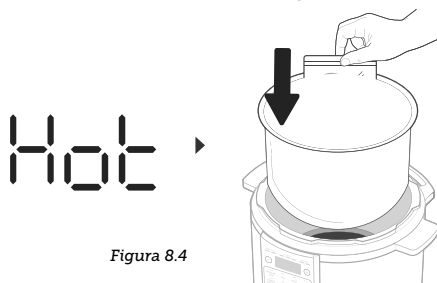


Figura 8.4

**Nota:** Aggiungere altra acqua se la carne o il pesce non sono completamente sommersi. Accertarsi che la chiusura del sacchetto sia al di sopra della linea dell'acqua.

10. Chiudere e fissare il coperchio.
11. Al termine della funzione di cottura, sul display compare la dicitura "FINE" e la pentola a pressione emette dei bip per 10 minuti.

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

## Avvio ritardato

L'avvio ritardato consente di aggiungere gli ingredienti ora, ma di cuocere in seguito.

1. Selezionare una funzione di cottura e regolare il tempo di cottura, la temperatura e il livello di pressione secondo le necessità.
2. Selezionare **AVVIO RITARDATO**.
3. Premere i pulsanti - o + per regolare il timer di avvio ritardato da 10 minuti (00:10) a 24 ore (24:00). **[Figura 9.1]**

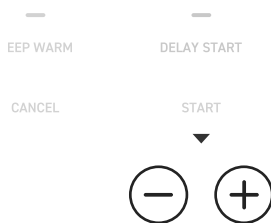


Figura 9.1

4. Premere **AVVIO**. La funzione di cottura si avvia al termine del timer di avvio ritardato.

**Nota:** L'avvio ritardato non è disponibile quando si utilizzano le funzioni di cottura "Sauté", "Yogurt" e "Sottovuoto".

## Mantieni caldo

La funzione Mantieni caldo può essere utilizzata per mantenere in caldo o riscaldare i cibi cotti.

1. Mettere il cibo nella pentola interna.
2. Chiudere il coperchio della pentola a pressione e ruotarlo in senso orario per fissarlo. Spostare l'interruttore di rilascio del vapore su "Vent". **[Figura 9.2]**

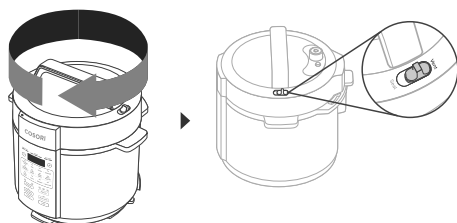


Figura 9.2

3. Selezionare **Mantieni caldo** e premere i pulsanti **-** oppure **+** per regolare il tempo fino a un massimo di 12 ore. **[Figura 9.3]**



Figura 9.3

4. Premere **TEMPERATURA IMPOSTATA** per selezionare una temperatura di cottura BASSA, ALTA, oppure PERSONALIZZATA.
  - a. Se viene selezionata l'opzione PERSONALIZZATA, selezionare nuovamente **MANTIENI CALDO**, quindi premere i pulsanti **-** oppure **+** per regolare la temperatura.
5. Premere **AVVIO** per avviare il processo di riscaldamento. La pentola a pressione emette un segnale acustico e si avvia.

**Nota:** Quando si riscaldano cibi densi o ricchi di amido, mescolare gli alimenti ogni 40-60 minuti per garantire un riscaldamento uniforme.

6. Al termine del timer, il riscaldamento si interrompe e il display visualizza **"END"** (FINE).

**Nota:** La funzione Mantieni caldo non è disponibile quando si utilizzano le funzioni di cottura "Sauté", "Yogurt" e "Sottovuoto" ().

## Torta

La torta può essere utilizzata per cucinare deliziose cheesecake e torte a strati. È necessario uno stampo a molla o una tortiera di 15 cm che si adatti alla pentola interna.

**Nota:** Per le istruzioni complete su come preparare una cheesecake, seguite la nostra ricetta della cheesecake in pentola a pressione nella galleria di ricette digitali su [cosori.com](http://cosori.com)

1. Seguire le istruzioni per la crosta della ricetta e premere la crosta sul fondo della teglia.
2. Unire il resto degli ingredienti della cheesecake e versare sulla crosta.

3. Versare 354 ml di acqua nella pentola interna e posizionare il rack vapore all'interno, quindi posizionare la teglia a forma di molla sul cestello a vapore. **[Figura 9.4]**

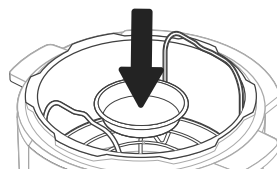


Figura 9.4

4. Chiudere il coperchio e ruotarlo in senso orario per fissarlo.
5. Selezionare **TORTA** e premere i pulsanti **-** oppure **+** per regolare il tempo sul tempo di cottura richiesto dalla ricetta. **[Figura 9.5]**

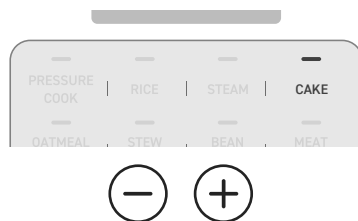


Figura 9.5

**Nota:** Il tempo di sterilizzazione predefinito è di 30 minuti (00:30).

6. Premere **MANTIENI CALDO** per disattivare la funzione automatica Mantieni caldo.
7. Premere **AVVIO** per avviare il processo di cottura. La pentola a pressione emette un segnale acustico e si avvia.
8. Al termine della funzione di cottura, la pentola a pressione emetterà 10 bip.
9. Lasciare che la pentola rilasci naturalmente la pressione per 5 minuti, quindi premere l'interruttore di rilascio del vapore su **"Vent"** per rilasciare rapidamente il resto della pressione. Cfr. **Rilascio naturale** (pagina 134).

10. La valvola galleggiante si abbasserà per indicare che la pressione è stata completamente rilasciata. **[Figura 9.6]**

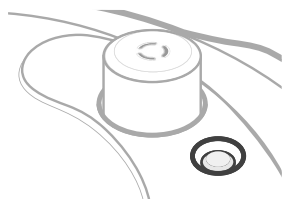


Figura 9.6

11. Ruotare il coperchio in senso antiorario e sollevarlo per aprirlo.
12. Rimuovere con cautela il rack vapore e la teglia con le guanti e trasferirli su una superficie sicura per il calore. Lasciare raffreddare la cheesecake a temperatura ambiente, quindi raffreddarla in frigorifero per almeno 8 ore prima di servirla.

## Resettare le funzioni di cottura personalizzate

La pentola a pressione ricorda il tempo di cottura, la temperatura e il livello di pressione delle impostazioni delle funzioni di cottura regolate fino a quando non si ripristinano le impostazioni.

Per resettare tutte le funzioni di cottura:

1. Quando è in standby, tenere premuto **ANNULLA** fino a che la pentola a pressione non emette un segnale acustico.
2. Tutte le impostazioni delle funzioni di cottura si resettano e tornano alle impostazioni predefinite.

# CURA E MANUTENZIONE

Pulire la pentola a pressione, la pentola interna, il rack vapore e il coperchio dopo ogni utilizzo.

La pentola a pressione è dotata di un involucro in acciaio inossidabile, resistente alle impronte digitali, per una facile pulizia.

## Nota:

- **Non** utilizzare detergenti abrasivi, pagliette metalliche o utensili metallici su nessuna parte della pentola a pressione e degli accessori, compresa la pentola interna. Questi elementi graffiano o danneggiano le superfici.
- Questa pentola a pressione non contiene parti riparabili dall'utente. Qualsiasi riparazione deve essere eseguita da un rappresentante dell'assistenza autorizzato. Contattare l'**Assistenza clienti** (cfr. pagina 152).

## Pulizia della base della pentola a pressione

1. Prima di pulire, staccare la spina della pentola a pressione e lasciarla raffreddare completamente. Togliere il coperchio per un raffreddamento più rapido.
  - **Non** lavare o asciugare la base della pentola a pressione in lavastoviglie.
2. Pulire l'interno e l'esterno della pentola con un panno pulito e umido.
  - **Non** immergere il fondo della pentola a pressione in acqua.
  - **Non** spruzzare acqua all'interno della pentola. **[Figura 10.1]**



Figura 10.1

3. Togliere la pentola interna. Pulire l'elemento riscaldante con un panno morbido e asciutto per accertarsi che sia privo di detriti.
4. Lasciare asciugare completamente tutte le superfici prima di utilizzare la pentola a pressione. Accertarsi **sempre** che l'elemento riscaldante all'interno della pentola a pressione sia asciutto prima dell'uso.

## Pulizia della pentola interna, del coperchio, delle parti del coperchio e del rack vapore

### Nota:

- Si consiglia di lavare a mano la pentola interna, il coperchio, le parti del coperchio, l'anello di tenuta e il rack vapore.
- La pentola interna, il coperchio, le parti del coperchio e il rack vapore possono essere lavati nel cestello superiore della lavastoviglie, ma possono usurarsi più rapidamente nel tempo.

1. Lasciare raffreddare completamente la pentola interna, il coperchio, le parti del coperchio e il rack vapore. Eliminare i residui di cibo.
2. Applicare acqua e sapone su una spugna morbida e umida. Lavare la pentola interna e il rack vapore e, se necessario, immergerli in acqua calda e sapone.
3. Pulire l'interno del coperchio. Accertarsi di rimuovere eventuali residui di cibo dallo scudo anti-blocco e dall'anello di tenuta. **Non** immergere il coperchio in acqua.
4. Se necessario, le parti interne del coperchio possono essere rimosse per la pulizia. Queste parti sono piccole e facili da perdere, quindi invitiamo a prestare attenzione.
  - a. Rimuovere la protezione anti-blocco

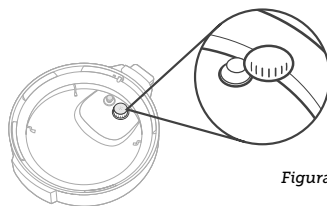


Figura 10.2

afferrandola da entrambi i lati e tirandola verso l'alto. [Figura 10.2]  
 Sciacquare e asciugare la protezione anti-blocco e rimetterla all'interno del coperchio.

- b. Rimuovere il cappuccio in silicone dalla valvola a galleggiante. La valvola a galleggiante può cadere inaspettatamente senza il tappo in silicone, quindi rimuoverla con cautela. [Figura 10.3]

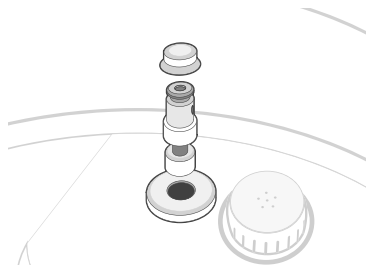


Figura 10.3

- c. Sciacquare entrambe le parti con acqua pulita e fissare nuovamente la valvola a galleggiante sul coperchio utilizzando il tappo in silicone della valvola a galleggiante. [Figura 10.4]

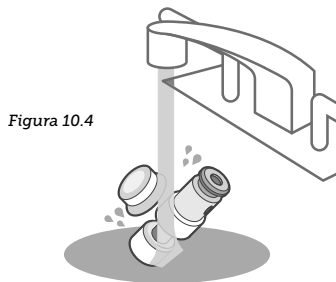


Figura 10.4

5. Asciugare accuratamente.
6. Sostituire **sempre** la pentola interna nella pentola a pressione prima di collegarla o accenderla.
  - a. Accertarsi che il fondo esterno della pentola interna sia **asciutto** prima di inserirla all'interno della pentola a pressione.

## Pulizia del collettore di condensa

1. Rimuovere il collettore di condensa afferrando ciascun lato con il pollice e l'indice e allontanandolo dalla pentola a pressione. [Figura 10.5]

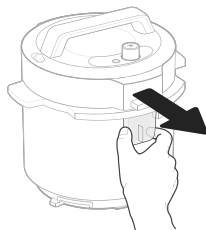


Figura 10.5

**Nota:** **Non** tirare verso il basso il collettore di condensa.

2. Lavare a mano il collettore di condensa con acqua e sapone o nel cestello superiore della lavastoviglie. Asciugare accuratamente.
3. Sostituire il collettore di condensa. [Figura 10.6]

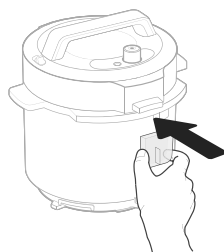


Figura 10.6

**Nota:** Sostituire **sempre** il collettore di condensa prima di cucinare nella pentola a pressione. **Non** usare la pentola a pressione senza il collettore di condensa in posizione.



## Pulizia dell'anello di tenuta

1. Rimuovere l'anello di tenuta tirando il bordo del silicone dal rack dell'anello di tenuta.

[Figura 10.7]

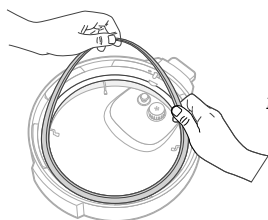


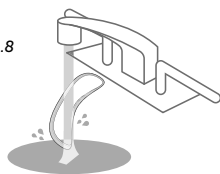
Figura 10.7

**Nota:** Accertarsi che l'anello di tenuta non presenti deformazioni o strappi. Se l'anello di tenuta è danneggiato, contattare l' **Assistenza clienti** (pagina 152).

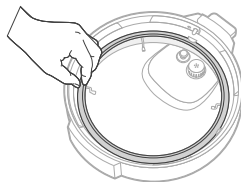
2. Lavare l'anello di tenuta a mano con acqua e sapone o nel cestello superiore della lavastoviglie. Asciugare accuratamente.

[Figura 10.8]

Figura 10.8



3. Riposizionare l'anello di tenuta premendolo con forza nell'apposito rack per evitare che si deformi. L'anello di tenuta deve aderire alla perfezione al rack dell'anello di tenuta e non deve cadere quando si solleva il coperchio. [Figura 10.9]



## Eliminazione degli odori persistenti

1. Accertarsi che tutte le parti del coperchio siano installate nel coperchio. Cfr. **Pulizia della pentola interna, del coperchio, delle**

**parti del coperchio e del rack vapore** (pagina 147).

2. Aggiungere 250 mL / 1 tazza di acqua e 250 mL / 1 tazza di aceto alla pentola interna.
3. Selezionare **COTTURA A PRESSIONE** e premere i pulsanti – oppure **+** per regolare il tempo su 5–10 minuti.
4. Premere **AVVIO** per avviare il processo di cottura. La pentola a pressione emette un segnale acustico e inizia a cuocere.
5. Al termine della funzione di cottura, la pentola a pressione emetterà 10 bip.
6. Premere l'interruttore di rilascio del vapore su "**Vent**" per rilasciare rapidamente la pressione.

**Nota:** La valvola galleggiante si abbasserà per indicare che la pressione è stata completamente rilasciata.

7. Ruotare il coperchio in senso antiorario e sollevarlo per aprirlo.
8. Usare i guanti da forno per rimuovere con attenzione la pentola interna. Eliminare la miscela di acqua e aceto.
9. Lasciare raffreddare la pentola interna e asciugala servendosi di un asciugamano morbido.

## Conservazione

1. Pulire e asciugare la pentola a pressione e tutte le sue parti.
2. Inserire la pentola interna e il rack vapore nella pentola a pressione. Chiudere il coperchio della pentola a pressione e ruotarlo per fissarlo in posizione.
3. Avvolgere il cavo di alimentazione in senso orario intorno alla base della pentola a pressione e agganciare il fermaglio del cavo di alimentazione al gancio del cavo. [Figura 10.10]

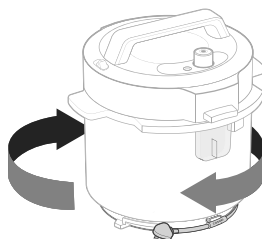


Figura 10.10

4. Conservare la pentola a pressione in posizione verticale. **Non** appoggiarci nulla sopra.

# GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile soluzione
Il vapore fuoriesce dal lato del coperchio.	L'anello di tenuta potrebbe essere mancante o non sicuro. Aprire il coperchio e premere con decisione sul rack dell'anello di tenuta per fissarlo. Cfr. <b>Cura e manutenzione</b> (pagina 147).
	I residui di cibo potrebbero essere rimasti attaccati all'anello di tenuta. Pulire l'anello di tenuta. Cfr. <b>Cura e manutenzione</b> (pagina 147).
	Il coperchio non è chiuso correttamente. Aprire e chiudere il coperchio e verificare che sia bloccato in posizione. Cfr. <b>Coperchio della pentola a pressione</b> (pagina 132).
	L'anello di tenuta potrebbe essere deformato o rotto. Contattare l' <b>Assistenza clienti</b> (cfr. pagina 152).
Di tanto in tanto si sente un clic.	Il bordo della pentola interna potrebbe essere deformato. Contattare l' <b>Assistenza clienti</b> (cfr. pagina 152).
	Il fondo esterno della pentola interna potrebbe essere bagnato. Asciugare l'esterno della pentola interna.
Il coperchio è difficile da chiudere e fissare.	La scheda di pressione potrebbe eseguire una commutazione quando la temperatura aumenta all'interno della pentola a pressione. Questa non è un'anomalia di funzionamento.
	L'anello di tenuta potrebbe non essere installato correttamente. Aprire il coperchio e premere con decisione sul rack dell'anello di tenuta per fissarlo. Cfr. <b>Cura e manutenzione</b> (pagina 147).
La pentola interna è incollata al coperchio o il coperchio è difficile da rimuovere.	La valvola a galleggiante potrebbe essere bloccata nella posizione di salita. Spingere la valvola a galleggiante verso il basso con un utensile lungo.
	Spostare l'interruttore di rilascio del vapore su " <b>Vent</b> " per consentire lo scarico della pressione e aprire il coperchio.
La valvola a galleggiante non sale.	Rilasciare la pressione (cfr. pagina 134) e picchiare delicatamente la valvola di rilascio del vapore con un utensile lungo. Aprire il coperchio e pulire la valvola a galleggiante e l'area circostante prima di utilizzare nuovamente la pentola a pressione.
	È possibile che vi siano residui di cibo sulla valvola a galleggiante o sul tappo in silicone della valvola a galleggiante. Pulire accuratamente la valvola a galleggiante e il tappo ed eseguire una prova di funzionamento. Cfr. <b>Cura e manutenzione</b> (pagina 147).
	Potrebbe non esserci abbastanza liquido nella pentola interna. Ove necessario, aggiungere del liquido alla pentola interna e controllare che il fondo della pentola non sia bruciato.
	La valvola a galleggiante può essere ostruita dal meccanismo di chiusura del coperchio. Battere la valvola a galleggiante con un utensile lungo. Se la valvola a galleggiante non scende, spegnere la pentola a pressione e contattare l' <b>Assistenza clienti</b> (cfr. pagina 152).
Piccole quantità di vapore fuoriescono o sibilano dalla valvola di rilascio del vapore durante il ciclo di cottura.	La pentola interna, la valvola a galleggiante, il tappo in silicone o l'elemento riscaldante potrebbero essere danneggiati o mancanti. Contattare l' <b>Assistenza clienti</b> (cfr. pagina 152).
	L'interruttore di rilascio del vapore può trovarsi nella posizione " <b>Vent</b> ". Spostare l'interruttore su " <b>Seal</b> ".
	È possibile che la pentola a pressione regoli la pressione in eccesso. Questa non è un'anomalia di funzionamento.

# GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (CONTINUAZIONE)

Il display è vuoto dopo aver collegato la pentola a pressione alla presa di corrente.	La spina potrebbe non essere completamente collegata alla pentola a pressione o alla presa di corrente. Accertarsi che la spina sia ben salda. Se la presa è danneggiata, contattare l' <b>Assistenza Clienti</b> (cfr. pagina 152).
	La presa potrebbe non essere alimentata. Provare con un'altra presa di corrente.
	Il fusibile della pentola a pressione potrebbe essere saltato. Contattare l' <b>Assistenza clienti</b> (cfr. pagina 152).
Il vapore fuoriesce dalla valvola di rilascio del vapore quando l'interruttore di rilascio del vapore è in posizione "Seal".	Potrebbe non esserci abbastanza liquido nella pentola interna. Se necessario, aggiungere del liquido.
	Il sensore di pressione potrebbe non funzionare correttamente. Contattare l' <b>Assistenza clienti</b> (cfr. pagina 152).
	La valvola di rilascio del vapore potrebbe non essere sigillata correttamente. Spostare in modo sicuro l'interruttore di rilascio del vapore su "Vent" e di nuovo su "Seal".
Sul display viene visualizzato il codice di errore "E1", "E2", "C6H" o "C6L".	Il sensore di pressione potrebbe essere difettoso. Contattare l' <b>Assistenza clienti</b> (cfr. pagina 152).
Sul display appare il codice di errore "C7" o "NoPr".	L'elemento riscaldante potrebbe non funzionare. Contattare l' <b>Assistenza Clienti</b> (cfr. pagina 152).
	Potrebbe non esserci abbastanza liquido nella pentola interna. Se necessario, aggiungere del liquido.
	L'interruttore di rilascio del vapore potrebbe non trovarsi nella posizione "Seal".
Sul display appare il codice di errore "Lid" (Coperchio).	Il coperchio potrebbe non essere completamente sigillato. Rimuovere il coperchio e riposizionarlo, accertandosi che sia ben saldo. Cfr. <b>Coperchio della pentola a pressione</b> (pagina 132).
	<b>Non</b> utilizzare il coperchio della pentola a pressione con la funzione di cottura "Sauté". Se è stata selezionata la funzione di cottura "Sauté", togliere il coperchio.
Sul display appare il codice di errore "PrSE".	Si è accumulata pressione durante una funzione di cottura non a pressione. Spostare l'interruttore di rilascio del vapore su "Vent", oppure rimuovere il coperchio se non è necessario.
Sul display appare il codice di errore "Food burn" (Bruciatura cibo).	Potrebbe non esserci abbastanza liquido nella pentola interna. Accertarsi che la valvola a galleggiante sia in posizione abbassata e che la pressione venga rilasciata. Aprire il coperchio per ispezionare il fondo della pentola interna.
	È possibile che venga rilevata una temperatura elevata sul fondo della pentola interna. La pentola a pressione riduce automaticamente la temperatura per evitare il surriscaldamento.
	I depositi di amido sul fondo della pentola interna possono aver causato un riscaldamento non uniforme. Spegnerne la pentola a pressione, rilasciare la pressione e ispezionare il fondo della pentola interna.

Se il problema non è presente nell'elenco, contattare l' **Assistenza clienti** (cfr. pagina 152).

# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

---

Arovast Corporation dichiara che questo prodotto rispetta i requisiti essenziali e altre disposizioni rilevanti della Direttiva 2014/53/EU, di UK Radio Equipment Regulations 2017 e tutti i requisiti di altre direttive applicabili UE e GB. La dichiarazione di conformità completa è disponibile all'indirizzo: [cosori.com/euro/compliance](https://cosori.com/euro/compliance)

## INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

---

<b>Prodotto</b>	Pentola a pressione da 5,7 litri
<b>Modello</b>	CMC-CO601-SEU
<i>A titolo di riferimento, si consiglia vivamente di registrare il numero d'ordine e la data di acquisto.</i>	
<b>Data di acquisto</b>	
<b>Numero d'ordine</b>	

### TERMINI E POLITICA

Arovast Corporation garantisce la massima qualità di tutti i prodotti per quanto riguarda i materiali, la lavorazione e l'assistenza, a partire dalla data di acquisto fino al termine del periodo di garanzia limitata di 2 anni.

Per eventuali domande o dubbi in merito al vostro nuovo prodotto, vi invitiamo a contattare il nostro team di assistenza clienti: sapranno sicuramente fornirvi assistenza in merito.

## ASSISTENZA CLIENTI

---

Per eventuali domande o dubbi in merito al vostro nuovo prodotto, vi invitiamo a contattare il nostro team di assistenza clienti: sapranno sicuramente fornirvi assistenza in merito.

### Arovast Corporation

1202 N. Miller St., Suite A  
Anaheim, CA 92806  
USA

**E-mail:** [support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)  
[support.fr@cosori.com](mailto:support.fr@cosori.com)  
[support.de@cosori.com](mailto:support.de@cosori.com)  
[support.it@cosori.com](mailto:support.it@cosori.com)  
[support.es@cosori.com](mailto:support.es@cosori.com)

*\*Prima di contattare l'Assistenza clienti, accertarsi di avere a portata di mano la fattura e il numero d'ordine.*





**#LiveLifeTastefully #iCookCosori  
@CosoriCooks**



**@Cosori**



# **COSORI®**

**Questions or Concerns?**

**Fragen oder Probleme?**

**¿Tiene alguna pregunta o duda?**

**Des questions ou des préoccupations ?**

**Domande o dubbi?**

[support.de@cosori.com](mailto:support.de@cosori.com) | [support.fr@cosori.com](mailto:support.fr@cosori.com) | [support.it@cosori.com](mailto:support.it@cosori.com)

[support.es@cosori.com](mailto:support.es@cosori.com) | [support.eu@cosori.com](mailto:support.eu@cosori.com)