

User manual

CHPC600



EN - English
SV - Svenska
DK - Danske
NO - Norsk
FI - Suomi
DE - Deutsch
PL - Polski

Pressure Cooker

Read this Manual carefully before use

Safety Instructions

- EN
1. The pressure in the chamber is extremely high. Failure to follow the following instructions may result in serious injury. Only use this product after you have good knowledge of the product and have read through this manual. We recommend only being used by adults from 18-years with good knowledge of the product.
 - a. Do not ever open the lid when there is pressure in the chamber, this can cause extreme damage to you, anybody around you or your environment. We have equipped the multicooker with safety function which makes it much harder to remove the lid when there is pressure in the chamber.
 - b. Do not open the pressure limit valve "PLV" with your fingers/hands. Use a utensil with long range and do not have body or face over or around the "PLV".
 - c. When releasing pressure via "PLV" there will be a lot of steam, make sure to use a fan or air this out and don't have anything sensitive above the multicooker as the steam is strong and might damage it.
 - d. If cooking food with a lot of liquid, wait at least 10-15 minutes and let the multicooker automatically release pressure before manually releasing the pressure. Check that the Ball Float Valve "BFV" is down before manually releasing the pressure.
 - e. Do not move this product while in use.
 - f. These warnings might seem extreme, and the product could seem scary to use. We are making these warnings because we care about you and want you and your loved ones to be safe. The product is totally safe to use when handling the pressure correctly and it's a very fun product to use that will help you a ton in the kitchen. Happy cooking!
 2. The electric multicooker should be put at the place where children (years 0-17) cannot touch.
 3. Since the cooking time will change, do not switch the multicooker on when no one takes care of it.
 4. Before cleaning, the plug should be removed. When cleaning, only clean the multicooker with dry cloth. It is forbidden to soak the multicooker, electric wire or power plug into water or other liquid.
 5. After cooling, the multicooker can be cleaned or stored.
 6. The manual should be put in a safe place in order to use if needing it.
 7. Users cannot repair the parts in the multicooker by themselves. If the pressure cooker has a fault during the warranty period, please ask the electricians in the maintenance center for help or contact with the manufacturer.
 8. Do not allow children (years 0-17) to play with the electric multicooker.
 9. The electric multicooker cannot be used in the external timer or separate remote control system.
 10. It is only used indoors.
 11. It is prohibited to splash the electric multicooker and to store in the damp place.
 12. In order to avoid damage of power cord, the related matters should be replaced by the service center or the experienced experts.
 13. This appliance is recommended to be used by adults aged from 18 years.

Introduction

Electric multi cooker is a new style cooking utensil, adapted the advanced technology and concentrated the merits of multicooker, electrical rice cooker, slowcooker and pressure cooker, and supply their shortages. The microcomputer electric multicooker adopts the technology of microcomputer control automatically. It can adjust cooking humidity, pressure and time automatically according to different kinds of food. The microcomputer multicooker has the peculiarities of advanced structure, new layout-design, safety, reliability, multifunction, easy use, saving time and electricity and scientific cooking. It is an ideal cooking utensil of modern family and will take the place of multicooker, electric rice cooker, slowcooker and pressure cooker

CHARACTERISTIC:

1. Electric multicooker can cook rice, stew, soup and braise food, etc.
2. According to foods, individual taste and cooking Experience, you may choose cooking time Freely. When the food is cooked, the microcomputer electrical multicooker can turn to "KEEP WARM" function automatically.
3. Provision function. After setting the cooking time, it will clockwise automatically and finish the cooking process automatically on time.
4. Because of its high thermal efficiency, the electric multi cooker can save time and money compared to traditional cooking.
5. Pressurized cooking, the alimentation would save well, the rice is punky.
6. Special sealing ring ensures good airtightness and makes the lid easy to close and easy to turn open.
7. PFAS free Non-stick coating makes the container easy to clean.
8. Anti-burnout and thermal fuse.

Seven safety protection devices are as follows:

1. Open and close lid safety device:

With the open and close lid safety device the multicooker cannot pressurize when the lid and body have not locked right, and the lid is difficult to be open with pressure inside.

2. Pressure control device:

It would turn the power off when the pressure inside exceeds the setting value and automatically turn the power on again when the pressure inside becomes lower, which would ensure the electrical multicooker in safe pressure range.

3. Pressure limit valve "PLV":

If the pressure control device and the thermostat do not take action, the pressure limit valve will exhaust air automatically when the pressure inside exceeds the setting pressure.

4. Anti-block cover:

It prevents food from blocking the pressure limit valve "PLV".

5. Pressure relief device:

If the pressure control device conks out and the pressure limit valve "PLV" was locked, the pressure inside the electrical multicooker would rise, which would cause the flat elastic supporting structure under the heating plate moves down. Then the inner bowl moves down accordingly and the inter-space between the sealing ring and inner bowl enlarge, the rim of the lid would exhaust air automatically.

6. Thermostat:

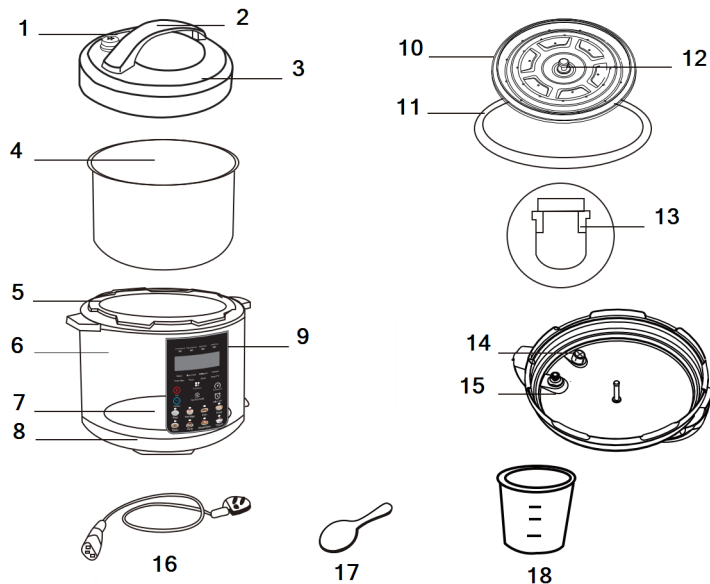
It would turn to power off condition when the multicooker electrifies without food inside or the temperature inside exceeds the setting temperature. (Restoration automatically)

7. Fuse:

Fuse is another type of temperature-limiting protection. If the thermostat malfunctions, there will be a fuse as a backup. When the temperature exceeds its limit, the fuse will cut off. (It is irreversible and product needs to be replaced) if this safety measure is used.

Parts Guide

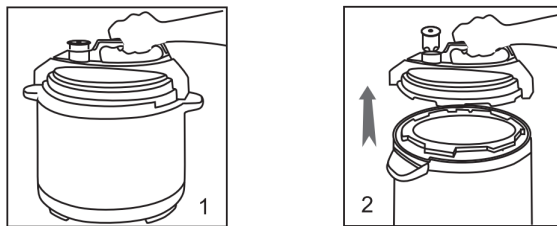
1. Pressure limit Valve "PLV"
2. Cover handle
3. Pot cover
4. Container
5. Housing for container
6. Housing
7. Heating plate
8. Base
9. Control panel
10. Aluminum lid
11. Sealing ring
12. Supporting cap for the sealing rin
13. Water box
14. Anti-block cover
15. Ball Float Valve "BFV" (vent hole)
16. Power cord
17. Spoon
18. Measuring cup



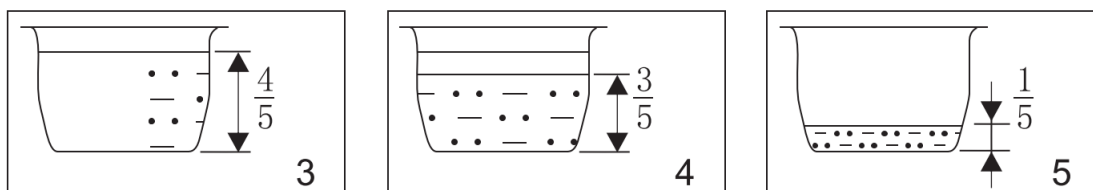
Instructions for use

1. Open the pot cover

Hold the handle, rotate clockwise to stop, and then lift the pot cover.

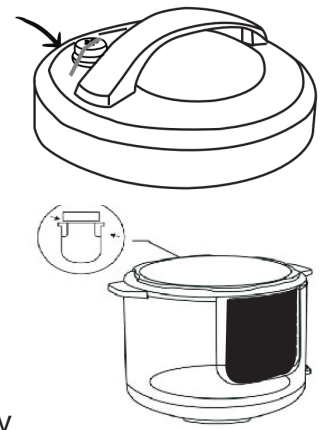


2. Before using, use warm water to clean the container. The total volume of food and water in the pot should not exceed $\frac{3}{5}$ height of container. For more hard food (chicken or mutton) with less water, the total volume should not exceed $\frac{4}{5}$ height of container. The minimum volume of food —not less than $\frac{1}{5}$ of the height of container.



- When steaming rice, the amount of rice loading should not exceed 12 cups of rice.
 - Under normal conditions, when steaming rice, one cup of rice should be matched with one cup of water. The ratio can be adjusted according to personal preference.
3. Before cooking, clean up the container and heating plate to ensure that they have no dirt. Slightly rotate the container to make it fit the heating plate.
4. Cover the lid
- Ensure that the silicone sealing ring on the multicooker has no damage and ensure that internal aluminum plate can be rotated freely by hand.
 - Cover the lid, and turn the handle anticlockwise until you can hear the sound of jamming.

5. Tear off the silver label attached on the discharge the "PLV" to ensure that the valve can be put down and is able to move freely.



6. As shown in the figure, put the water storage box into the multicooker.

7. After switching the multicooker on and a beeping sound will be heard, display shows "00:00" in red, at this moment, the electric multicooker is in standby state.

Control Panel

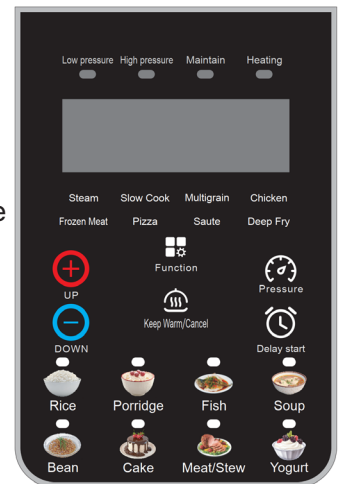
How to operate?

You can select the functions by clicking button on the menu. After selecting the function, it will automatically enter the cooking mode after five seconds without any operation. (Note: Steam/slow cook/multigrain/chicken/frozen meat/pizza/saute/deep fry can only be selected by touching function button). After entering the cooking mode, the pressure in the pot will begin to rise continuously. When it reaches the set pressure value, it will enter the pressure holding state. The "Maintain" light will light up, and then cooking will continue according to the set time. (Note: The pressure holding time varies for different ingredients.)

How to adjust the pressure value?

After selecting the specific function, click "Pressure" to adjust the pressure value. The default is low pressure. Click "pressure" once to set it to high pressure. After setting, it will start working within five seconds.

"+", "-": After selecting the specific function, you can click "+" or "-" to adjust the time, and long press "+" or "-" to quickly adjust the time.



How to preset?

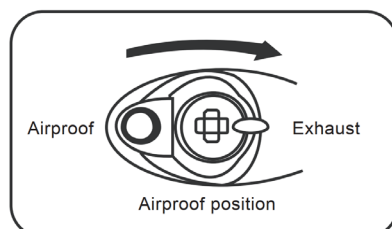
After selecting a specific function, select "Preset" and click once to increase the time by 0.5 hours. The range is 0.5-24 hours. The countdown will start after five seconds of selecting the desired time. After the countdown ends, the machine will automatically enter work.

KEEP WARM/CANCEL:

1. When the cooking process are over, the product will "Beep" 3 times and the display will be on continually warm function.
2. At any stage, you can just press "KEEP WARM/CANCEL" button to stop the current operation menu and return back to original stage.
3. Before any setting of the parameters of the commencement of the cooking process. by pressing the "KEEP WARM/CANCEL" button, the displays will indication ":bb" and the product will go into "keep warm" state, with the second press on this button, the product no longer in the "keep warm" state.

After the end of cooking

1. After the end of cooking, the multicooker will have 3 buzzer sound, and then enters to "keep warm function". ":bb" will be shown on display a short time before "keep warm" time will start running; One minute later, the digital display shows the count-up for the keep warm time.
2. Press "KEEP WARM/CANCEL" button to stop keep warm.
3. Unplug the power plug.
4. Turn the "PLV" to the "release" state (make sure to follow safety instructions) in order to discharge steam to ensure the descending of ball float valve, namely there is no steam in the pot.



Notes:

If cooking soup or cooking the vegetable with more liquid, do not turn the discharge "PLV" after the end of cooking. It is necessary to wait for the pressure to fall, wait at least 10-15 minutes and let the multicooker automatically release pressure before manually releasing the pressure. Do not open lid directly after 15 minutes, the automatic pressure does not release all the pressure.

5. After completely discharging the pressure, rotate clockwise and then lift the pot cover.

Function	Default time (mins)	Taste (mins)	Adjustable pressure	Delay timer
Rice	12	0-99	Low/high	30min – 24h
Porridge	15	0-99	Low/high	30min – 24h
Fish	8	0-99	Low/high	30min – 24h
Soup	25	0-99	Low/high	30min – 24h
Bean	32	0-99	Low/high	30min – 24h
Cake	35	0-99	-	30min – 24h
Meat / Stew	40	0-99	Low/high	30min – 24h
Yogurt	8h	1-12 hours	-	-
Steam	15	0-99	Low/high	30min – 24h
Slow cook	2h	1-6 hours	-	30min – 24h
Multigrain	20	0-99	Low/high	30min – 24h
Chicken	15	0-99	Low/high	30min – 24h
Frozen meat	20	0-99	-	30min – 24h
Pizza	30	0-99	-	30min – 24h
Saute	20	0-99	-	-
Deep fry	30	0-99	-	-
Keep warm	-	0-24 hours	-	-

Get started recipes

Boil potatoes

1. Pour in 3 dl of water to cover the bottom
2. Potatoes should fill no more than 2/3 of the container, otherwise it may foam over and clog the valves
3. Add salt to taste
4. Select any program, e.g., "fish," 8 minutes cooking time (medium-sized potatoes, high pressure)
5. When ready, release the pressure manually immediately, then drain the water

Porridge

1. Grease the bottom with a little butter or oil
2. Mix the grains, milk/water, and a pinch of salt. If you use milk, you may need to add more milk afterwards.
3. Choose function "Porridge" and set cooking time to high pressure and according to the table below:

Porridge type	Servings (Grain: Water/Milk)	Time (high pressure)
Oatmeal	1:2 (2 dl oats to 4 dl liquid)	2-3 minutes
Rice	1:4 (2 dl rice to 8 dl liquid)	15 minutes

4. When the time is up, wait until the pressure releases on its own. After 10 minutes, release the last of the pressure before opening the lid.
5. Stir the porridge; it may look a little runny at first, but it will quickly thicken as you stir. Let it sit for a couple of minutes if still runny.

Tip: If you want luxurious rice porridge, cook the rice with a cinnamon stick. Stir in milk or cream after the pressure has released. Let the porridge stand for a few minutes on residual heat.

Meat stew

1. Chop all ingredients into centimeter-sized pieces, or to the desired size.
2. Once everything has been added, stir.
3. Choose "Meat / Stew" function and set the cooking time to high pressure and 30 minutes.
4. You can release the pressure manually or let it be released automatically.

Ingredients:

- 1kg meat pieces (pork loin or beef recommended)
- 1 packet of bacon
- 2 dl cream
- 1 sweet potato
- 700 g potatoes
- 150 g mushrooms
- 2 carrots
- 1 bell pepper
- 1 beetroot
- 1 yellow onion
- 5 sun-dried tomatoes
- 2 garlic cloves (chopped or pressed)
- 1 tbsp tomato purée
- ½ dl balsamic vinegar
- 2 tbsp veal stock
- 2 Oxford crackers
- 2 dl cooking wine
- 2 tsp thyme
- A little soy sauce
- Salt, pepper, and chili flakes to taste

Rice

Multicooker is perfect for both white and brown rice.

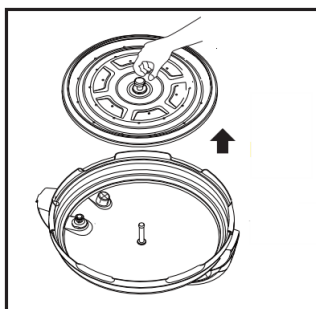
White rice – According to the package

Brown rice – According to the package + 10% extra water

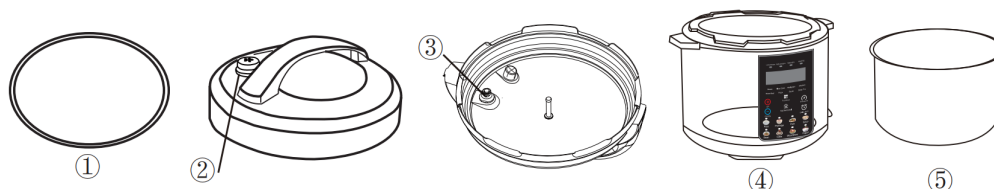
Different rice can give different results so amount of water and time might vary some.

Cleaning and maintenance

1. Before cleaning, pull out the plug from the socket and make sure it has cooled down.
2. How to clean the pot cover (See installation and disassembly guide)
 - a. Remove the aluminum ring and sealing ring by pulling the supporting cap for the sealing ring.



- b. Remove and clean the sealing ring (1) with hot water, soap and soft brush.
 - c. Discharge "PLV" (2) and clean with soft brush
 - d. Check the floater valve (3) and floater vent hole (3) if there is food stuck here and clean it out if needed.
 - e. Use soft cloth to wipe the pot cover.
3. Use soft cloth to wipe the shell of the multicooker. It is prohibited to immerse the multicooker in the water or wash it (4).
 4. Use a soft brush to clean the inner pot (5) and then wipe with a cloth. Hard utensils will damage the coating.



Troubleshooting

Nr	Description	Cause	Solution
1	Unable to close lid .	The installation of sealing ring is not correct.	Calibrate the position of the sealing ring.
		The ball float valve "BFV" on splint is jammed.	Gently poke the valve plate.
2	Unable to open lid.	The ball float valve "BFV" doesn't fall.	Use a toothpick to gently poke the valve
3	The air leakage of pot cover	The installation of sealing ring is not correct.	Calibrate the position of the sealing ring
		Sealing ring has stains.	Clean the sealing ring.
		Sealing ring is damaged.	Replace the sealing ring.
		The cover is not sealed.	Cover the lid according to the manual.
4	The air leakage of the ball float valve "BFV"	The sealing ring of the ball float valve "BFV" has stains.	Clean the sealing ring of ball float valve "BFV".
		The sealing ring of the ball float valve "BFV" is damaged.	Replace the sealing ring of ball float valve "BFV".
5	The ball float valve "BFV" is not rising.	Water and food don't reach the minimum limit.	According to instructions, use the correct amount of water and food.
		Air leakage of pot cover or discharge pressure valve.	Contact Champion or retailer for support
6	E1	Open circuit of the sensor	Contact Champion or retailer for support
7	E2	Short circuit of the sensor	Contact Champion or retailer for support
8	E3	Overheating	Contact Champion or retailer for support
9	E4	Circuit board broken	Contact Champion or retailer for support

Specifications

- Model nr: CHPC600
- Rated Power 1000W
- Working Pressure: 0-60Kpa
- Holding Temperature 60-80°C
- Pressure Limit: 80Kpa
- Rated Capacity: 6L
- Rated Voltage: 220-240V 50Hz
- Preset: 0,5-24 Hours

EU Declaration

Champion Nordic hereby declares that this product complies with the applicable requirements of the relevant EU legislation. The full EU Declaration of Conformity can be found here:

https://media.champion.se/CHPC600_EU.pdf

Warranty

Champion Nordic guarantees that this product is free from manufacturing defects in terms of materials and workmanship during a period of 2 years in Sweden, Norway, Denmark and Finland. This warranty period begins on the day the product is purchased or delivered. Champion Nordic has no obligation to repair or replace products that are not accompanied by a valid proof of purchase. This warranty applies only to products purchased and used for home use and does not cover damage resulting from abuse, failure to comply with the instructions from Champion Nordic, cases in which the product has been modified or subjected to unauthorized repair, improper packaging on the part of the owner, normal wear and tear, or improper handling on the part of a transport company.

Correct Disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.



Champion®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@champion.se



1. Trycket i kammaren är extremt högt. Om du inte följer följande instruktioner kan det leda till allvarliga skador. Använd endast denna produkt efter att du har god kunskap om produkten och har läst igenom denna bruksanvisning. Vi rekommenderar att produkten endast används av vuxna över 18 år med god kunskap om produkten.
 - a. Öppna aldrig locket när det finns tryck i kammaren, detta kan orsaka allvarliga skador på dig, personer i din närhet eller din omgivning. Vi har utrustat multikokaren med en säkerhetsfunktion som gör det mycket svårare att ta av locket när det finns tryck i kammaren.
 - b. Öppna inte tryckbegränsningsventilen "PLV" med fingrarna/händerna. Använd ett redskap med lång räckvidd och håll inte kroppen eller ansiktet över eller runt "PLV".
 - c. När trycket släpps via "PLV" kommer det att bildas mycket ånga. Se till att använda en fläkt eller vädra ut rummet och placera inga känsliga föremål ovanför multikokaren, eftersom ångan är kraftig och kan skada dem.
 - d. Om du lagar mat med mycket vätska, vänta minst 10–15 minuter och låt multikokaren automatiskt släppa ut trycket innan du släpper ut trycket manuellt. Kontrollera att kulflottörventilen "BFV" är nere innan du släpper ut trycket manuellt.
 - e. Flytta inte produkten medan den är i bruk.
 - f. Dessa varningar kan verka extrema, och produkten kan verka skrämmande att använda. Vi ger dessa varningar eftersom vi bryr oss om dig och vill att du och dina nära och kära ska vara säkra. Produkten är helt säker att använda när trycket hanteras korrekt, och det är en mycket rolig produkt att använda som kommer att hjälpa dig enormt i köket. Lycka till med matlagningen!
2. Den elektriska multikokaren ska placeras på en plats där barn (0–17 år) inte kan nå den.
3. Eftersom tillagningstiden kan variera, ska du inte sätta på multikokaren när ingen övervakar den.
4. Innan rengöring ska kontakten dras ur. Rengör multikokaren endast med en torr trasa. Det är förbjudet att doppa multikokaren, elkabeln eller kontakten i vatten eller annan vätska.
5. Efter att multikokaren har svalnat kan den rengöras eller förvaras.
6. Bruksanvisningen ska förvaras på en säker plats så att den kan användas vid behov.
7. Användare får inte reparera delarna i multikokaren på egen hand. Om tryckkokaren uppstår ett fel under garantiperioden, vänd dig till elektrikerna på underhållscentret om hjälp eller kontakta tillverkaren.
8. Låt inte barn (0–17 år) leka med den elektriska multikokaren.
9. Den elektriska multikokaren får inte användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
10. Den får endast användas inomhus.
11. Det är förbjudet att stänka på den elektriska multikokaren och förvara den på fuktiga platser.
12. För att undvika skador på nätsladden bör relaterade åtgärder utföras av servicecentret eller erfarna experter.
13. Denna apparat rekommenderas för användning av vuxna från 18 år.

Inledning

Den elektriska multikokaren är ett nytt köksredskap som utnyttjar avancerad teknik och kombinerar fördelarna hos multikokare, elektrisk riskokare, långkokare och tryckkokare, samt kompenserar för deras brister. Den mikrodatorstyrda elektriska multikokaren använder automatisk mikrodatorstyrning. Den kan automatiskt justera tillagningsfuktighet, tryck och tid efter olika typer av mat. Den mikrodatorstyrda multikokaren har fördelar som avancerad konstruktion, ny layout, säkerhet, tillförlitlighet, multifunktionalitet, enkel användning, tids- och energibesparing samt vetenskapligt baserad matlagning. Den är ett idealiskt köksredskap för den moderna familjen och kommer att ersätta multikokare, elektriska riskokare, långkokare och tryckkokare.

SV

Egenskaper:

1. Den elektriska multikokaren kan laga ris, grytor, soppa och steka mat etc.
2. Beroende på mat, personlig smak och matlagningserfarenhet kan du välja tillagningstid fritt. När maten är färdiglagad kan den mikrodatorstyrda elektriska multikokaren automatiskt växla till funktionen "KEEP WARM" (håll varm).
3. Tidsinställningsfunktion. Efter att tillagningstiden har ställts in startar den automatiskt och avsluta tillagningsprocessen automatiskt i tid.
4. Tack vare sin höga värmeeffektivitet kan den elektriska multikokaren spara tid och pengar jämfört med traditionell matlagning.
5. Tryckkokning gör att maten bevaras väl och riset blir mjukt.
6. En speciell tätningssring säkerställer god lufttätning och gör locket lätt att stänga och lätt att vrida upp.
7. PFAS-fri non-stick-beläggning gör behållaren lätt att rengöra.
8. Överhettningsskydd och termisk säkring.

De sju säkerhetsanordningarna är följande:

1. Säkerhetsanordning för öppning och stängning av locket

Med säkerhetsanordningen för öppning och stängning av locket kan multikokaren inte trycksättas när locket och kroppen inte har låsts ordentligt, och locket är svårt att öppna när det finns tryck inuti.

2. Tryckregulator

Den stänger av strömmen när trycket inuti överskrider det inställda värdet och slår automatiskt på strömmen igen när trycket inuti sjunker, vilket säkerställer att den elektriska multikokaren hålls inom ett säkert tryckintervall.

3. Tryckbegränsningsventil "PLV"

Om tryckregulatorn och termostaten inte aktiveras, kommer tryckbegränsningsventilen automatiskt släppa ut luft när trycket inuti överskrider det inställda trycket.

4. Skydd mot blockering

Det förhindrar att mat blockerar tryckbegränsningsventilen "PLV".

5. Tryckavlastningsanordning

Om tryckregulatorn slutar fungera och tryckbegränsningsventilen "PLV" är låst, trycket inuti den elektriska multikokaren stiga, vilket skulle få den elastiska stödstrukturen under värmeplattan att röra sig nedåt. Då förflyttas nedåt i motsvarande grad och mellanrummet mellan tätningssringen och den inre skålen ökar, och luft släpps automatiskt ut genom lockets kant.

6. Termostat

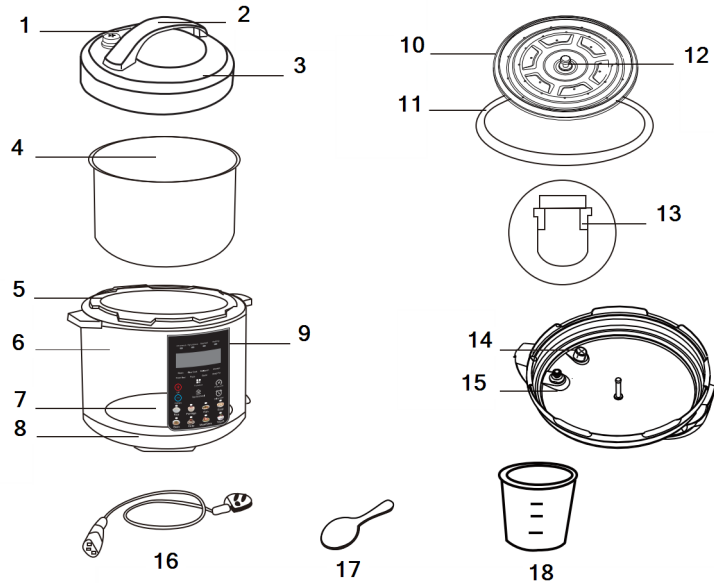
Den stängs av när multikokaren är strömförsörjd utan mat inuti eller när temperaturen inuti överskrider den inställda temperaturen. (Återställs automatiskt)

7. Säkring

Säkringen är en annan typ av temperaturbegränsande skydd. Om termostaten inte fungerar finns en säkring som reserv. När temperaturen överskrider gränsen bryter säkringen. (Detta är irreversibelt och produkten måste bytas ut) om denna säkerhetsåtgärd används.

Delguide

1. Tryckbegränsningsventil "PLV"
2. Lockhandtag
3. Kastrullock
4. Behållare
5. Hölje för behållare
6. Hölje
7. Värmeplatta
8. Botten
9. Kontrollpanel
10. Aluminiumlock
11. Tätningsring
12. Stödlock för tätningsringen
13. Vattenbehållare
14. Anti-blockeringslock
15. Kulflottörventil "BFV" (ventilations)
16. Nätkabel
17. Sked
18. Måttbägare

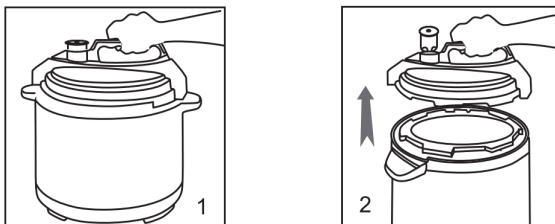


SV

Användningsanvisning

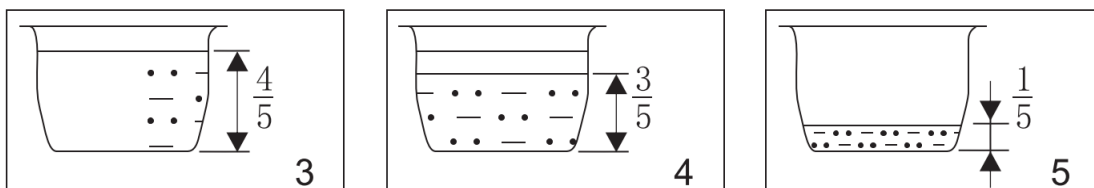
1. Öppna locket

Håll i handtaget, vrid medurs tills det stannar och lyft sedan av locket.



2. Rengör behållaren med varmt vatten före användning. Den totala volymen av mat och vattnet i grytan får inte överstiga $\frac{3}{5}$ av behållarens höjd. För mer fast mat (kyckling eller fårkött) med mindre vatten bör den totala volymen inte överstiga $\frac{4}{5}$ av behållarens höjd.

Minsta volym av mat — minst $\frac{1}{5}$ av behållarens höjd.



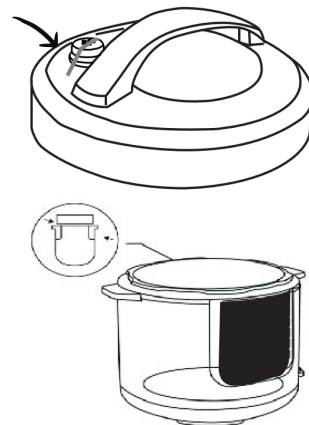
- Vid ångkokning av ris bör mängden ris inte överstiga 12 koppar.
- Under normala förhållanden bör en kopp ris matchas med en kopp vatten vid ångkokning av ris. Förhållandet kan justeras efter personlig smak.

3. Rengör behållaren och värmeplattan före tillagning för att säkerställa att de är fria från smuts. Vrid behållaren något så att den passar på värmeplattan.

4. Sätt på locket

- Se till att silikonförseglingssringen på multikokaren inte är skadad och se till att den inre aluminiumplattan kan roteras fritt för hand.
- Sätt på locket och vrid handtaget moturs tills du hör ett låsande ljud.

5. Riv av den silverfärgade etiketten som sitter på utloppsventilen "PLV" för att säkerställa att ventilen kan fällas ner och rör sig fritt.



6. Placera vattenbehållaren i multikokaren enligt bilden.

7. När multikokaren har startats hörs ett pipande ljud och displayen visar "00:00" i rött; just nu befinner sig den elektriska multikokaren i viloläge.

Kontrollpanel

Hur fungerar den?

Du kan välja funktioner genom att klicka på knappen i menyn. När du har valt funktionen kommer den automatiskt att gå in i tillagningsläget efter fem sekunder utan någon manuell ingrepp. (Obs: Ånga/långkok/flerkorns/kyckling/fryst kött/pizza/stekning/fritering kan endast väljas genom att trycka på funktionsknappen). Efter att tillagningsläget har aktiverats trycket i grytan att stiga kontinuerligt. När det når det inställda trycket, övergår den till tryckhållningsläge. Lampan "Maintain" tänds, och därefter fortsätter tillagningen enligt den inställda tiden. (Obs: Tryckhållningstiden varierar beroende på ingrediens.)

Hur justerar man tryckvärdet?

När du har valt den specifika funktionen klickar du på "Tryck" för att justera tryckvärdet. Standardinställningen är lågt tryck. Klicka på "tryck" en gång för att ställa in högt tryck. Efter inställningen kommer det att börja fungera inom fem sekunder. "+", "-": Efter att du har valt den specifika funktionen kan du klicka på "+" eller "-" för att justera tiden, och tryck länge på "+" eller "-" för att snabbt justera tiden.

Hur förinställer man?

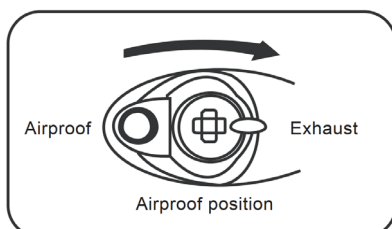
När du har valt en specifik funktion, välj "Förinställning" och tryck en gång för att öka tiden med 0,5 timmar. Intervallet är 0,5–24 timmar. Nedräkningen startar efter fem sekunder efter att du valt önskad tid. När nedräkningen är slut startar maskinen automatiskt.

HÅLL VARM/AVBRYT:

1. När tillagningen är klar avger produkten tre pip och displayen visar att den är i kontinuerlig värmefunktion.
2. Du kan när som helst trycka på knappen "KEEP WARM/CANCEL" för att avbryta den aktuella driftsmenyn och återgå till det ursprungliga steget.
3. Innan du ställer in parametrarna för start av tillagningsprocessen genom att trycka på knappen "KEEP WARM/CANCEL" kommer displayen att visa ":bb" och produkten går in i "värmehållningsläge". När du trycker på knappen en andra gång inte längre i läget "håll varm".

Efter avslutad tillagning

1. När tillagningen är klar avger multikokaren tre pip, och därefter övergår den till "värmehållningsfunktionen". ":bb" visas på displayen en kort stund innan "värmehållningstiden" börjar löpa; En minut senare visar den digitala displayen nedräkningen för värmehållningstiden.
2. Tryck på knappen "KEEP WARM/CANCEL" för att avbryta varmhållningen.
3. Dra ut strömkontakten.
4. Vrid "PLV" till läget "release" (se till att följa säkerhetsanvisningarna) för att släppa ut ångan och säkerställa att flottörventilen sjunker, det vill säga att det inte finns någon ånga kvar i grytan.



Anmärkningar:

Om du lagar soppa eller grönsaker med mycket vätska, vrid inte "PLV" efter att tillagningen är klar. Det är nödvändigt att vänta tills trycket har sjunkit, vänta minst 10–15 minuter och låta multikokaren automatiskt släppa ut trycket innan du släpper ut trycket manuellt. Öppna inte locket direkt efter 15 minuter, eftersom den automatiska tryckavlastningen inte släpper ut allt tryck.

5. När trycket har släppts ut helt, vrid medurs och lyft sedan av locket.

Funktion	Standardtid (min)	Smak (min)	Justerbart tryck	Fördröjningstimer
Ris	12	0–99	Låg/hög	30 min – 24 timmar
Gröt	15	0–99	Låg/hög	30 min – 24 timmar
Fisk	8	0–99	Låg/hög	30 min – 24 timmar
Soppa	25	0–99	Låg/hög	30 min – 24 timmar
Bönor	32	0–99	Låg/hög	30 min – 24 timmar
Tårta	35	0–99	-	30 min – 24 timmar
Kött / Gryta	40	0–99	Låg/hög	30 min – 24 timmar
Yoghurt	8 timmar	1–12 timmar	-	-
Ånga	15	0–99	Låg/hög	30 min – 24 timmar
Långkok	2 timmar	1–6 timmar	-	30 min – 24 timmar
Flerkorns	20	0–99	Låg/hög	30 min – 24 timmar
Kyckling	15	0–99	Låg/hög	30 min – 24 timmar
Frost kött	20	0–99	-	30 min – 24 timmar
Pizza	30	0–99	-	30 min – 24 timmar
Stekning	20	0–99	-	-
Friter	30	0–99	-	-
Håll varmt	-	0–24 timmar	-	-

SV

Kom igång med recept

Koka potatis

1. Häll i 3 dl vatten så att botten täcks
2. Potatisen bör inte fylla mer än 2/3 av behållaren, annars kan det skumma över och täppa till ventilerna
3. Tillsätt salt efter smak
4. Välj valfritt program, t.ex. "fisk", 8 minuters tillagningstid (medelstora potatisar, högt tryck)
5. När det är klart, släpp ut trycket manuellt omedelbart och håll sedan av vattnet

Gröt

1. Smörj botten med lite smör eller olja
2. Blanda gryn, mjölk/vatten och en nypa salt. Om du använder mjölk kan du behöva tillsätta mer mjölk efteråt.
3. Välj funktionen "Gröt" och ställ in tillagningstiden på högt tryck enligt tabellen nedan:

Typ av gröt	Portioner (Spannmål: Vatten/Mjölk)	Tid (högt tryck)
Havregryn	1:2 (2 dl havregryn till 4 dl vätska)	2–3 minuter
Risgryn	1:4 (2 dl ris till 8 dl vätska)	15 minuter

4. När tiden är ute, vänta tills trycket släpper av sig själv. Efter 10 minuter, släpp ut det sista trycket innan du öppnar locket.
5. Rör om gröt; den kan se lite tunn ut till en början, men den tjocknar snabbt när du rör om. Låt den stå i några minuter om den fortfarande är tunn.

Tips: Om du vill ha en lyxig risgrynsgröt, koka riset med en kanelstång. Rör ner mjölk eller grädde efter att trycket har släppt. Låt gröten stå några minuter på eftervärmen.

Köttgryta

1. Skär alla ingredienser i centimeterstora bitar, eller till önskad storlek.
2. När allt har tillsatts, rör om.
3. Välj funktionen "Kött/Gryta" och ställ in tillagningstiden på högt tryck och 30 minuter.
4. Du kan släppa ut trycket manuellt eller låta det släppas ut automatiskt.

Ingredienser:

- 1 kg köttbitar (fläskkarré eller nötkött rekommenderas)
- 1 paket bacon
- 2 dl grädde
- 1 sötpotatis
- 700 g potatis
- 150 g champinjoner
- 2 morötter
- 1 paprika
- 1 rödbeta
- 1 gul lök
- 5 soltorkade tomater
- 2 vitlöksklyftor (hackade eller pressade)
- 1 msk tomatpuré
- ½ dl balsamvinäger
- 2 msk kalvbuljong
- 2 Oxford-kex
- 2 dl matlagingsvin
- 2 tsk timjan
- Lite sojasås
- Salt, peppar och chiliflingor efter smak

Ris

Multikokaren är perfekt för både vitt och brunt ris.

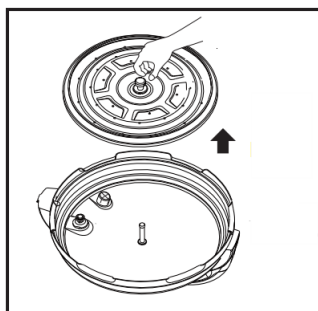
Vitt ris – Enligt anvisningarna på förpackningen

Brunt ris – Enligt förpackningen + 10 % extra vatten

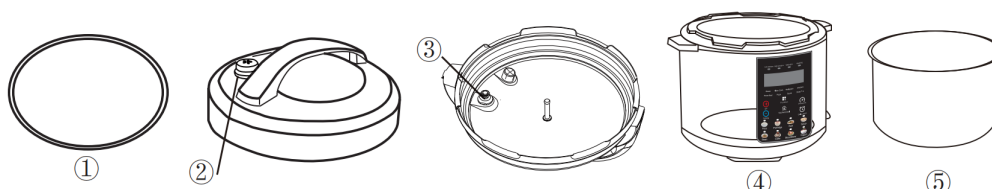
Olika ris kan ge olika resultat, så mängden vatten och tiden kan variera något.

Rengöring och underhåll

1. Innan du rengör, dra ut kontakten ur uttaget och se till att den har svalnat.
2. Så här rengör du locket (se monterings- och demonteringsanvisningen)
 - a. Ta bort aluminiumringen och tätningringen genom att dra i stödhättan för tätningringen.



- b. Ta bort och rengör tätningringen (1) med varmt vatten, tvål och en mjuk borste.
 - c. Töm "PLV" (2) och rengör med en mjuk borste
 - d. Kontrollera flottörventilen (3) och flottörens ventilationshål (3) för att se om det sitter fast mat där och rengör vid behov.
 - e. Använd en mjuk trasa för att torka av locket.
3. Använd en mjuk trasa för att torka av multikokarens hölje. Det är förbjudet att sänka ner multikokaren i vatten eller diska den (4).
 4. Använd en mjuk borste för att rengöra innergrytan (5) och torka sedan av den med en trasa. Hårda redskap skadar beläggningen.



Felsökning

Nr	Beskrivning	Orsak	Lösning
1	Det går inte att stänga locket.	Tätningssringen är inte korrekt monterad.	Justera tätningssringens läge.
		Kulflottörventilen "BFV" på skenan har fastnat.	Tryck försiktigt på ventilplattan.
2	Det går inte att öppna locket.	Kulflottörventilen "BFV" faller inte ner.	Använd en tandpetare för att försiktigt trycka på ventilen
3	Luftläckage från grytlocket	Monteringen av tätningssringen är inte korrekt	Justera tätningssringens position
		Tätningssringen har fläckar.	Rengör tätningssringen.
		Tätningssringen är skadad.	Byt ut tätningssringen.
		Locket är inte tätat.	Stäng locket enligt bruksanvisningen.
4	Luftläckage från kulflottörventilen "BFV"	Tätningssringen på kulflottörventilen "BFV" har fläckar.	Rengör tätningssringen på kulflottörventilen "BFV".
		Tätningssringen på kulflottörventilen "BFV" är skadad.	Byt ut tätningssringen på kulflottörventilen "BFV".
5	Kulflottörventilen "BFV" stiger inte.	Vatten och mat når inte minimigränsen	Använd enligt anvisningarna rätt mängd vatten och mat.
		Luftläcka i grytlocket eller avlastningsventilen	Kontakta Champion eller återförsäljaren för support
6	E1	Öppen krets i sensorn	Kontakta Champion eller återförsäljaren för support
7	E2	Kortslutning i sensorn	Kontakta Champion eller återförsäljaren för support
8	E3	Överhettning	Kontakta Champion eller återförsäljaren för support
9	E4	Kretskortet är trasigt	Kontakta Champion eller återförsäljaren för support

SV

Tekniska data

- Modellnr: CHPC600
- Nominell effekt: 1000 W
- Arbetstryck: 0–60 kPa
- Hålltemperatur: 60–80 °C
- Tryckgräns: 80 kPa
- Nominell kapacitet: 6 l
- Nominell spänning: 220–240 V, 50 Hz
- Förinställning: 0,5–24 timmar

EU försäkr

Härmed försäkrar Champion Nordic att denna produkt uppfyller tillämpliga krav enligt relevant EU-lagstiftning. Den fullständiga EU-försäkr om överensstämmelse finns

https://media.champion.se/CHPC600_EU.pdf

Garanti

Champion Nordic garanterar att den här produkten är fri från tillverkningsdefekter vad gäller material och hantverk under 2 år i Sverige, Norge, Danmark och Finland. Garantin börjar löpa den dag då produkten köps eller levereras. Champion Nordic har ingen skyldighet att reparera eller ersätta produkter som inte åtföljs av ett giltigt inköpsbevis. Denna garanti gäller endast för produkter som köps och används för hemmabruk och omfattar inte skador som uppstår till följd av missbruk, misslyckande med att följa Champion Nordics instruktioner eller då produkten har modifierats eller utsatts för en ej godkänd reparation, felaktig emballering av ägaren, normalt slitage eller felhantering av ett transportföretag.

Korrekt avfallshantering

Denna symbol på produkten eller i instruktionerna betyder att den ska slängas separat från annat hushållsavfall när den inte fungerar längre. Inom EU finns separata återvinningssystem för avfall. Kontakta lokala myndigheter eller din återförsäljare för mer information.



Champion®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@champion.se



1. Trykket i kammeret er ekstremt højt. Hvis du ikke følger nedenstående instruktioner, kan det medføre alvorlige skader. Brug kun dette produkt, når du har et godt kendskab til produktet og har læst denne brugsanvisning grundigt igennem. Vi anbefaler, at produktet kun bruges af voksne over 18 år med et godt kendskab til produktet.
- a. Åbn aldrig låget, når der er tryk i kammeret, da dette kan forårsage alvorlige skader på dig, personer i din nærhed eller omgivelserne. Vi har udstyret multikogeren med en sikkerhedsfunktion, der gør det meget sværere at fjerne låget, når der er tryk i kammeret.
 - b. Åbn ikke trykbegrænsningsventilen "PLV" med fingrene/hænderne. Brug et redskab med lang rækkevidde, og hold ikke kroppen eller ansigtet over eller omkring "PLV".
 - c. Når trykket slippes ud via "PLV", dannes der meget damp. Sørg for at bruge en ventilator eller udlufte rummet, og placer ingen følsomme genstande over multikogeren, da dampen er kraftig og kan beskadige dem.
 - d. Hvis du tilbereder mad med meget væske, skal du vente mindst 10–15 minutter og lade multikogeren automatisk slippe trykket ud, før du slipper trykket ud manuelt. Kontroller, at kugleflotørventilen "BFV" er nede, før du slipper trykket ud manuelt.
 - e. Flyt ikke produktet, mens det er i brug.
 - f. Disse advarsler kan virke ekstreme, og produktet kan virke skræmmende at bruge. Vi giver disse advarsler, fordi vi holder af dig og ønsker, at du og dine kære skal være sikre. Produktet er helt sikkert at bruge, når trykket håndteres korrekt, og det er et meget sjovt produkt at bruge, som vil hjælpe dig enormt i køkkenet. Held og lykke med madlavningen!
2. Den elektriske multikoger skal placeres et sted, hvor børn (0–17 år) ikke kan nå den.
3. Da tilberedningstiden kan variere, må du ikke tænde multikogeren, når ingen overvåger den.
4. Før rengøring skal stikket trækkes ud. Rengør multikogeren kun med en tør klud. Det er forbudt at dyppe multikogeren, ledningen eller stikket i vand eller anden væske.
5. Når multikogeren er afkølet, kan den rengøres eller opbevares.
6. Brugsanvisningen skal opbevares på et sikkert sted, så den kan bruges ved behov.
7. Brugere må ikke selv reparere delene i multikogeren. Hvis der opstår en fejl i garantiperioden, skal du henvende dig til elektrikerne på vedligeholdelsescentret for at få hjælp, eller kontakt producenten.
8. Lad ikke børn (0–17 år) lege med den elektriske multikoger.
9. Den elektriske multikoger må ikke bruges med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
10. Den må kun bruges indendørs.
11. Det er forbudt at sprøjte på den elektriske multikoger og opbevare den på fugtige steder.
12. For at undgå beskadigelse af netledningen bør relaterede indgreb udføres af servicecentret eller erfarne fagfolk.
13. Dette apparat anbefales til brug af voksne fra 18 år.

Den elektriske multikoger er et nyt køkkenredskab, der udnytter avanceret teknologi og kombinerer fordelene ved multikogere, elektriske riskogere, langtidskogere og trykkogere samt kompenserer for deres mangler. Den mikrocomputerstyrede elektriske multikoger bruger automatisk mikrocomputerstyring. Den kan automatisk justere tilberedningsfugtighed, tryk og tid efter forskellige typer mad. Den mikrocomputerstyrede multikoger har fordele som avanceret konstruktion, nyt design, sikkerhed, pålidelighed, multifunktionalitet, brugervenlighed, tids- og energibesparelse samt videnskabeligt baseret madlavning. Den er et ideelt køkkenredskab til den moderne familie og vil erstatte multikogere, elektriske riskogere, langtidskogere og trykkogere.

EGENSKABER:

1. Den elektriske multikoger kan tilberede ris, gryderetter, suppe og stege mad osv.
2. Afhængigt af maden, din personlige smag og madlavningserfaring kan du frit vælge tilberedningstid frit. Når maden er færdiglavet, kan den mikrocomputerstyrede elektriske multikoger automatisk skifte til funktionen "KEEP WARM" (hold varm).
3. Tidsindstillingsfunktion. Når tilberedningstiden er indstillet, starter den automatisk og afslutter tilberedningsprocessen automatisk til tiden.
4. Takket være sin høje varmeeffektivitet kan den elektriske multikoger spare tid og penge sammenlignet med traditionel madlavning.
5. Trykkogning sikrer, at maden bevares godt, og at risen bliver blød.
6. En special tætningsring sikrer god lufttæthed og gør låget let at lukke og let at skrue op.
7. PFAS-fri non-stick-belægning gør beholderen nem at rengøre.
8. Overophedningsbeskyttelse og termisk sikring.

De syv sikkerhedsanordninger er følgende:

1. Sikkerhedsanordning til åbning og lukning af låget

Med sikkerhedsanordningen til åbning og lukning af låget kan multikogeren ikke sættes under tryk, når låget og kroppen ikke er låst ordentligt, og låget er svært at åbne, når der er tryk indeni.

2. Trykregulator

Den slukker for strømmen, når trykket indeni overskrider den indstillede værdi, og tænder automatisk for strømmen igen, når trykket indeni falder, hvilket sikrer, at den elektriske multikoger holdes inden for et sikkert tryk område.

3. Trykbegrænsningsventil "PLV"

Hvis trykregulatoren og termostaten ikke aktiveres, vil trykbegrænsningsventilen automatisk slippe luft ud, når trykket indeni overskrider det indstillede tryk.

4. Beskyttelse mod blokering

Dette forhindrer, at mad blokerer trykbegrænsningsventilen "PLV".

5. Trykaflastningsanordning

Hvis trykregulatoren holder op med at fungere, og trykbegrænsningsventilen "PLV" er låst, stiger trykket inde i den elektriske multikoger, hvilket vil få den elastiske støttekonstruktion under varmepladen til at bevæge sig nedad. Da bevæger sig nedad i tilsvarende grad, og afstanden mellem tætningsringen og den indre skål, og luften slippes automatisk ud gennem lågets kant.

6. Termostat

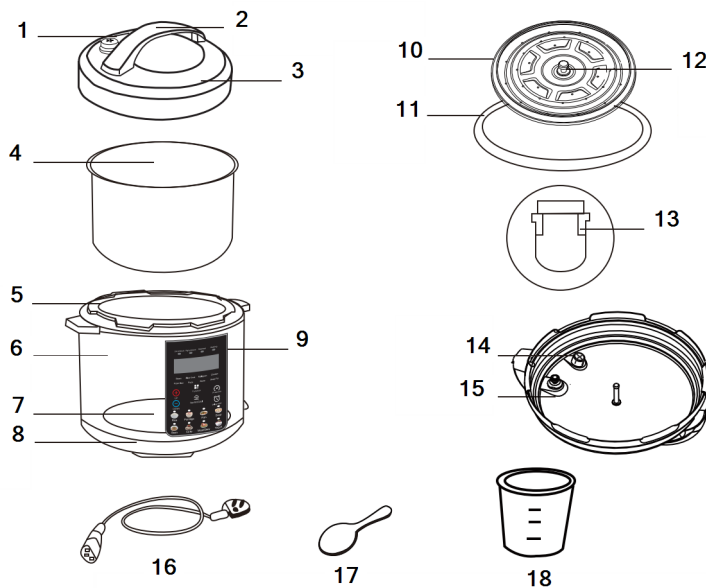
Den slukkes, når multikogeren er tilsluttet strøm uden mad indeni, eller når temperaturen indeni overskrider den indstillede temperatur. (Nulstilles automatisk)

7. Sikring

Sikringen er en anden type temperaturbegrænsende beskyttelse. Hvis termostaten ikke fungerer, er der en sikring som reserve. Når temperaturen overskrider grænsen, udløses sikringen. (Dette er irreversibelt, og produktet skal udskiftes), hvis denne sikkerhedsforanstaltning anvendes.

Delguide

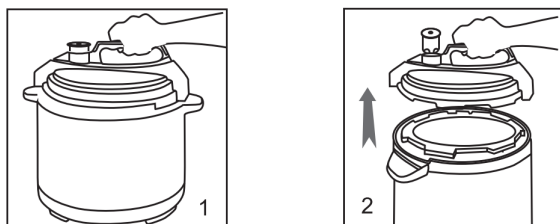
1. Trykbegrænsningsventil "PLV"
2. Låsehåndtag
3. Grydelåg
4. Beholder
5. Beholderhus
6. Hus
7. Varmeplade
8. Bund
9. Kontrolpanel
10. Aluminiumlåg
11. Tætningsring
12. Støttelåg til tætningsringen
13. Vandbeholder
14. Anti-blokering låg
15. Kugleflotørventil "BFV" (ventilationshul)
16. Netkabel
17. Ske
18. Målebæger



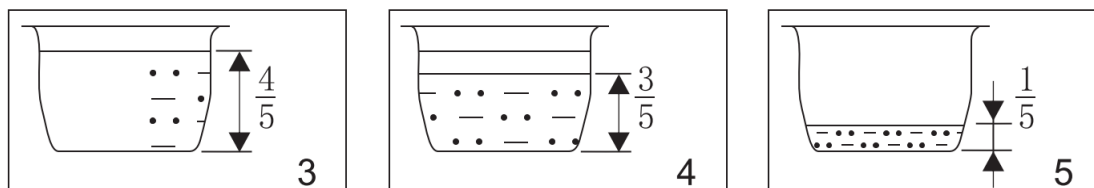
Brugsanvisning

1. Åbn låget

Hold fast i håndtaget, drej med uret, indtil det stopper, og løft derefter låget af.



2. Rengør beholderen med varmt vand før brug. Den samlede mængde mad og vand i gryden må ikke overstige $\frac{3}{5}$ af beholderens højde. Ved mere fast mad (kylling eller fårekød) med mindre vand bør den samlede mængde ikke overstige $\frac{4}{5}$ af beholderens højde. Mindste mængde mad — mindst $\frac{1}{5}$ af beholderens højde.



- Ved dampkogning af ris bør mængden af ris ikke overstige 12 kopper.
- Under normale forhold bør en kop ris kombineres med en kop vand ved dampkogning af ris. Forholdet kan justeres efter personlig smag.

3. Rengør beholderen og varmepladen før tilberedning for at sikre, at de er fri for snavs. Drej beholderen let, så den passer på varmepladen.

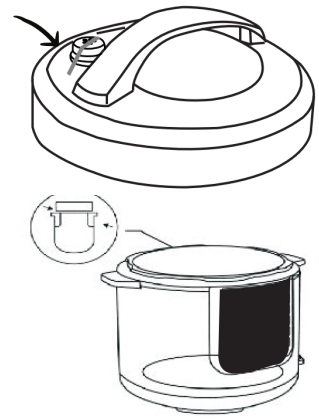
4. Sæt låget på

- Sørg for, at silikoneforseglingsskeden på multikogeren ikke er beskadiget, og sørg for at den indvendige aluminiumsplade kan drejes frit med hånden.
- Sæt låget på, og drej håndtaget mod uret, indtil du hører en lyd, der indikerer

5. Riv den sølvfarvede etiket af, der sidder på udløbsventilen "PLV", for at sikre, at ventilen kan klappes ned og bevæger sig frit.

6. Placer vandbeholderen i multikogeren som vist på billedet.

7. Når multikogeren er startet, høres et bip, og displayet viser "00:00" i rødt; lige nu er den elektriske multikoger i hviletilstand.



DK

Kontrolpanel

Hvordan fungerer den?

Du kan vælge funktioner ved at trykke på knappen i menuen. Når du har valgt funktionen, går den automatisk i tilberedningstilstand efter fem sekunder uden manuel indgriben. (Bemærk: Damp/langtidskogning/flerkorn/kylling/frosset kød/pizza/stegning/friterering kan kun vælges ved at trykke på funktionsknappen). Når tilberedningsfunktionen er aktiveret stiger trykket i gryden kontinuerligt. Når det når det indstillede tryk, skifter den til trykhold-tilstand. Lampen "Maintain" lyser, og derefter fortsætter tilberedningen i henhold til den indstillede tid. (Bemærk: Trykholdelsestiden varierer afhængigt af ingredienserne.)

Hvordan justeres trykværdien?

Når du har valgt den specifikke funktion, skal du klikke på "Tryk" for at justere trykværdien. Standardindstillingen er lavt tryk. Klik på "Tryk" én gang for at indstille højt tryk. Efter indstillingen vil den begynde at fungere inden for fem sekunder. "+", "-": Når du har valgt den specifikke funktion, kan du klikke på "+" eller "-" for at justere tiden, og tryk længe på "+" eller "-" for hurtigt at justere tiden.



Hvordan foretager man en forudindstilling?

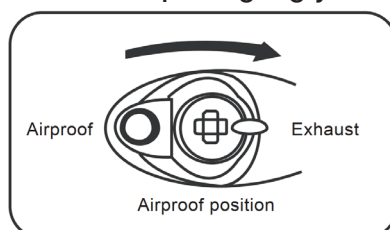
Når du har valgt en bestemt funktion, skal du vælge "Forudindstilling" og trykke én gang for at øge tiden med 0,5 timer. Intervallet er 0,5–24 timer. Nedtællingen starter efter fem sekunder efter at du har valgt den ønskede tid. Når nedtællingen er slut, starter maskinen automatisk.

HOLD VARM/AFBRYD:

1. Når tilberedningen er færdig, afgiver produktet tre bip, og displayet viser, at det er i kontinuerlig opvarmningsfunktion.
2. Du kan når som helst trykke på knappen "KEEP WARM/CANCEL" for at afbryde den aktuelle driftsmenu og vende tilbage til det oprindelige trin.
3. Inden du indstiller parametrene for start af tilberedningsprocessen ved at trykke på knappen "KEEP WARM/CANCEL", vil displayet vise ":bb", og produktet går i "varmholdningsmodus". Når du trykker på knappen en anden gang ikke længere i "varmholdningsmodus".

Når tilberedningen er færdig

1. Når tilberedningen er færdig, afgiver multikogeren tre bip, hvorefter går den over til "varmholdningsfunktionen". ":bb" vises på displayet et kort øjeblik, før "varmholdningstiden" begynder at løbe; Et minut senere viser det digitale display nedtællingen for varmholdningstiden.
2. Tryk på knappen "KEEP WARM/CANCEL" for at afbryde varmholdningen.
3. Træk stikket ud.
4. Drej "PLV" til positionen "release" (sørg for at følge sikkerhedsinstruktionerne) for at slippe dampen ud og sikre, at svømmerventilen sænkes, dvs. at der ikke er damp tilbage i gryden.



Bemærkninger:

Hvis du tilbereder suppe eller grøntsager med meget væske, skal du ikke dreje "PLV", når tilberedningen er færdig. Det er nødvendigt at vente, indtil trykket er faldet, vente mindst 10–15 minutter og lade multikokeren automatisk udlufte trykket, før du udlufter trykket manuelt. Åbn ikke låget umiddelbart efter 15 minutter, da den automatiske trykaflastning ikke udlufter alt tryk.

5. Når trykket er sluppet helt ud, drej med uret og løft derefter låget af.

Funktion	Standardtid (min)	Smag (min)	Justerbart tryk	Tidsforsinkelse
Ris	12	0–99	Lav/høj	30 min – 24 timer
Grød	15	0–99	Lav/høj	30 minutter – 24 timer
Fisk	8	0–99	Lav/høj	30 minutter – 24 timer
Suppe	25	0–99	Lav/høj	30 minutter – 24 timer
Bønner	32	0–99	Lav/høj	30 minutter – 24 timer
Kage	35	0–99	-	30 minutter – 24 timer
Kød / Gryderet	40	0–99	Lav/høj	30 minutter – 24 timer
Yoghurt	8 timer	1–12 timer	-	-
Damp	15	0–99	Lav/høj	30 minutter – 24 timer
Langtidstilberedning	2 timer	1–6 timer	-	30 minutter – 24 timer
Flerkorn	20	0–99	Lav/høj	30 minutter – 24 timer
Kylling	15	0–99	Lav/høj	30 minutter – 24 timer
Frosset kød	20	0–99	-	30 minutter – 24 timer
Pizza	30	0–99	-	30 minutter – 24 timer
Stegning	20	0–99	-	-
Fritere	30	0–99	-	-
Hold varmt	-	0–24 timer	-	-

Kom i gang med opskrifter

Kog kartoflerne

1. Hæld 3 dl vand i, så bunden er dækket
2. Kartoflerne bør ikke fylde mere end 2/3 af beholderen, ellers kan det skumme over og tilstoppe ventilerne
3. Tilsæt salt efter smag
4. Vælg et program efter eget valg, f.eks. "fisk", 8 minutters tilberedningstid (mellemstore kartofler, højt tryk)
5. Når det er færdigt, skal du straks slippe trykket manuelt og derefter hælde vandet fra

Grød

1. Smør bunden med lidt smør eller olie
2. Bland gryn, mælk/vand og en knivspids salt. Hvis du bruger mælk, kan det være nødvendigt at tilsætte mere mælk bagefter.
3. Vælg funktionen "Grød" og indstil tilberedningstiden ved højt tryk i henhold til tabellen nedenfor:

Grødtype	Portioner (Korn: Vand/Mælk)	Tid (højt tryk)
Havregryn	1:2 (2 dl havregryn til 4 dl væske)	2–3 minutter
Risgryn	1:4 (2 dl ris til 8 dl væske)	15 minutter

4. Når tiden er gået, skal du vente, indtil trykket falder af sig selv. Efter 10 minutter skal du slippe det sidste tryk ud, før du åbner låget.
5. Rør grøden; den kan se lidt tynd ud i starten, men den tykner hurtigt, når du rører i den. Lad den stå i et par minutter, hvis den stadig er tynd.

Tip: Hvis du vil have en luksuriøs risgrød, skal du koge risen med en kanelstang. Rør mælk eller fløde i, når trykket er faldet. Lad grøden stå et par minutter på restvarmen.

Kødgryde

1. Skær alle ingredienser i centimeterstore stykker eller i den ønskede størrelse.
2. Når alt er tilsat, rør rundt.
3. Vælg funktionen "Kød/Gryderet" og indstil tilberedningstiden til højt tryk og 30 minutter.
4. Du kan slippe trykket manuelt eller lade det slippe ud automatisk.

Ingredienser:

- 1 kg kødstykker (svinekød eller oksekød anbefales)
- 1 pakke bacon
- 2 dl fløde
- 1 søde kartoffel
- 700 g kartofler
- 150 g champignoner
- 2 gulerødder
- 1 peberfrugt
- 1 rødbede
- 1 gul løg
- 5 soltørrede tomater
- 2 fed hvidløg (hakket eller presset)
- 1 spsk tomatpuré
- ½ dl balsamico
- 2 spsk kalvebouillon
- 2 Oxford-kiks
- 2 dl madlavningsvin
- 2 tsk timian
- Lidt sojasovs
- Salt, peber og chiliflager efter smag

Ris

Multikogeren er perfekt til både hvidt og brunt ris.

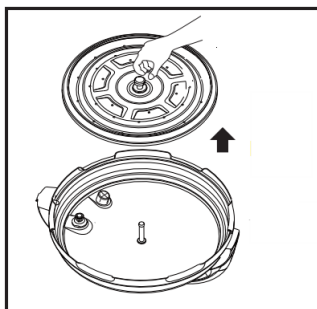
Hvid ris – Ifølge anvisningerne på pakken

Brunt ris – Ifølge anvisningerne på pakken + 10 % ekstra vand

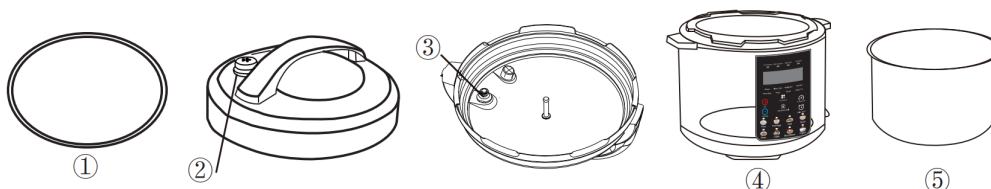
Forskellige ris kan give forskellige resultater, så mængden af vand og tiden kan variere lidt.

Rengøring og vedligeholdelse

1. Før du rengør, skal du trække stikket ud af stikkontakten og sikre dig, at den er kølet af.
2. Sådan rengør du låget (se monterings- og demonteringsvejledningen)
 - a. Fjern aluminiumsringen og tætningsringen ved at trække i støttehætten til tætningsringen.



- b. Fjern og rengør tætningsringen (1) med varmt vand, sæbe og en blød børste.
 - c. Tøm "PLV" (2) og rengør med en blød børste
 - d. Kontroller svømmerventilen (3) og svømmerens ventilationshul (3) for at se, om der sidder fast mad der, og rengør om nødvendigt.
 - e. Brug en blød klud til at tørre låget af.
3. Brug en blød klud til at tørre multikogeren af. Det er forbudt at nedsænke multikogeren i vand eller vaske den i opvaskemaskinen (4).
 4. Brug en blød børste til at rengøre den indvendige gryde (5) og tør den derefter af med en klud. Hårde redskaber beskadiger belægningen.



Fejlfinding

Nr	Beskrivelse	Årsag	Løsning
1	Låget kan ikke lukkes.	Tætningsringen er ikke monteret korrekt.	Juster tætningsringens placering.
		Kugleflotørventilen "BFV" på skinnen har sat sig fast.	Tryk forsigtigt på ventilpladen.
2	Det er ikke muligt at åbne låget.	Kugleventilen "BFV" falder ikke ned.	Brug en tandstikker til forsigtigt at trykke på ventilen
3	Luftlækage fra grydelåget	Monteringen af tætningsringen er ikke korrekt.	Juster tætningsringens position.
		Tætningsringen har pletter.	Rengør tætningsringen.
		Tætningsringen er beskadiget.	Udskift tætningsringen.
		Låget er ikke tæt.	Luk låget i henhold til brugsanvisningen.
4	Luftlækage fra kulflotørventilen "BFV"	Tætningsringen på kulflotørventilen "BFV" har pletter.	Rengør tætningsringen på kulflotørventilen "BFV".
		Tætningsringen på kulflotørventilen "BFV" er beskadiget.	Udskift tætningsringen på kulflotørventilen "BFV".
5	Kulflotørventilen "BFV" stiger ikke.	Vand og mad når ikke minimumsgrænsen.	Brug den anbefalede den rigtige mængde vand og mad.
		Luftlækage i grydelåget eller aflastningsventilen	Kontakt Champion eller forhandleren for support
6	E1	Åben kredsløb i sensoren	Kontakt Champion eller forhandleren for support
7	E2	Kortslutning i sensoren	Kontakt Champion eller forhandleren for support
8	E3	Overophedning	Kontakt Champion eller forhandleren for support
9	E4	Kredsløbskortet er defekt	Kontakt Champion eller forhandleren for support

Tekniske data

- Model nr.: CHPC600
- Nominel effekt: 1000 W
- Arbejdstryk: 0–60 kPa
- Holdetemperatur: 60–80 °C
- Trykgrænse: 80 kPa
- Nominel kapacitet: 6 l
- Nominel spænding: 220–240 V, 50Hz
- Forindstilling: 0,5–24 timer

EU erklæring

Champion Nordic erklærer hermed, at dette produkt overholder de gældende krav i den relevante EU-lovgivning. Den fulde EU-overensstemmelseserklæring kan findes her:

https://media.champion.se/CHPC600_EU.pdf

Garanti

Champion Nordic garanterer at dette produkt ikke har nogen fremstillingsfejl i forhold til materiale og forarbejdning. Garantien gælder i to år i Sverige, Norge, Danmark og Finland. Garantien begynder fra den dag hvor produktet købes eller leveres. Champion Nordic er ikke forpligtet til at reparere eller erstatte produkter som ikke er ledsaget af et gyldigt købsbevis. Denne garanti gælder kun for produkter som er købt og brugt derhjemme, og den omfatter ikke skader som er opstået som følge af misbrug, manglende opmærksomhed på Champion Nordics instruktioner, modifikationer, ikke-godkendte reparationer, forkert indpakning fra ejerens side, normal slitage eller fejlhåndtering hos et transportfirma.

Korrekt affaldshåndtering

Dette symbol på produktet eller i instruktionerne betyder at det skal smides ud separat fra andet husaffald, når det ikke fungerer længere. I EU findes separate genbrugssystemer for affald. Kontakt de lokale myndigheder eller din sælger for mere information.



Champion ©
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@champion.se



1. Trykket i kammeret er ekstremt høyt. Hvis du ikke følger instruksjonene nedenfor, kan det føre til alvorlige skader. Bruk kun dette produktet etter at du har satt deg godt inn i produktet og har lest gjennom denne bruksanvisningen. Vi anbefaler at produktet kun brukes av voksne over 18 år med god kjennskap til produktet.
 - a. Åpne aldri lokket når det er trykk i kammeret, dette kan forårsake alvorlige skader på deg, personer i nærheten eller omgivelsene. Vi har utstyrt multikokeren med en sikkerhetsfunksjon som gjør det mye vanskeligere å ta av lokket når det er trykk i kammeret.
 - b. Ikke åpne trykkbegrensningsventilen «PLV» med fingrene/hendene. Bruk et redskap med lang rekkevidde, og ikke hold kroppen eller ansiktet over eller rundt «PLV».
 - c. Når trykket slippes ut via «PLV», vil det dannes mye damp. Sørg for å bruke en vifte eller lufte ut rommet, og ikke plasser følsomme gjenstander over multikokeren, da dampen er kraftig og kan skade dem.
 - d. Hvis du lager mat med mye væske, må du vente minst 10–15 minutter og la multikokeren slippe ut trykket automatisk før du slipper ut trykket manuelt. Kontroller at kuleflottørventilen «BFV» er nede før du slipper ut trykket manuelt.
 - e. Ikke flytt produktet mens det er i bruk.
 - f. Disse advarslene kan virke ekstreme, og produktet kan virke skremmende å bruke. Vi gir disse advarslene fordi vi bryr oss om deg og ønsker at du og dine nærmeste skal være trygge. Produktet er helt trygt å bruke når trykket håndteres riktig, og det er et veldig morsomt produkt å bruke som vil hjelpe deg enormt i kjøkkenet. Lykke til med matlagingen!
2. Den elektriske multikokeren skal plasseres på et sted hvor barn (0–17 år) ikke kan nå den.
3. Siden tilberedningstiden kan variere, må du ikke slå på multikokeren når ingen overvåker den.
4. Før rengjøring skal støpselet trekkes ut. Rengjør multikokeren kun med en tørr klut. Det er forbudt å dyppe multikokeren, strømkabelen eller støpselet i vann eller annen væske.
5. Etter at multikokeren har avkjølt seg, kan den rengjøres eller oppbevares.
6. Bruksanvisningen skal oppbevares på et sikkert sted slik at den kan brukes ved behov.
7. Brukere må ikke reparere delene i multikokeren på egen hånd. Hvis det oppstår en feil i løpet av garantiperioden, må du henvende deg til elektrikerne på vedlikeholdssenteret for hjelp eller kontakt produsenten.
8. Ikke la barn (0–17 år) leke med den elektriske multikokeren.
9. Den elektriske multikokeren må ikke brukes med en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
10. Den må kun brukes innendørs.
11. Det er forbudt å sprute vann på den elektriske multikokeren og oppbevare den på fuktige steder.
12. For å unngå skader på strømledningen bør relaterte tiltak utføres av servicesenteret eller erfarne fagfolk.
13. Dette apparatet anbefales for bruk av voksne fra 18 år.

Innledning

Den elektriske multikokeren er et nytt kjøkkenredskap som utnytter avansert teknologi og kombinerer fordelene ved multikokere, elektriske riskokere, langkokere og trykkokere, samt kompenserer for deres mangler. Den mikrodatastyrte elektriske multikokeren bruker automatisk mikrodatastyring. Den kan automatisk justere tilberedningsfuktighet, trykk og tid etter ulike typer mat. Den mikrodatastyrte multikokeren har fordeler som avansert konstruksjon, nytt design, sikkerhet, pålitelighet, multifunksjonalitet, enkel bruk, tids- og energibesparelse samt vitenskapelig basert matlaging. Den er et ideelt kjøkkenredskap for den moderne familien og vil erstatte multikokere, elektriske riskokere, langkokere og trykkokere.

EGENSKAPER:

1. Den elektriske multikokeren kan lage ris, gryteretter, suppe og steke mat osv.
2. Avhengig av mat, personlig smak og matlagingserfaring kan du velge tilberedningstid fritt. Når maten er ferdig tilberedt, kan den mikrodatastyrte elektriske multikokeren automatisk bytte til funksjonen «KEEP WARM» (hold varm).
3. Tidsinnstillingsfunksjon. Etter at tilberedningstiden er innstilt, starter den automatisk og avslutter tilberedningsprosessen automatisk i tide.
4. Takket være sin høye varmeeffektivitet kan den elektriske multikokeren spare tid og penger sammenlignet med tradisjonell matlaging.
5. Trykkoking gjør at maten bevares godt og risen blir myk.
6. En spesiell tetningsring sikrer god lufttetthet og gjør lokket lett å lukke og lett å skru opp.
7. PFAS-fri non-stick-belegg gjør beholderen enkel å rengjøre.
8. Overopphetingsbeskyttelse og termisk sikring.

De syv sikkerhetsanordningene er som følger:

1. Sikkerhetsanordning for åpning og lukking av lokket

Med sikkerhetsanordningen for åpning og lukking av lokket kan multikokeren ikke settes under trykk når lokket og beholderen ikke er låst ordentlig, og lokket er vanskelig å åpne når det er trykk inne i beholderen.

2. Trykkregulator

Den slår av strømmen når trykket inne i apparatet overstiger den innstilte verdien, og slår automatisk på strømmen igjen når trykket inne synker, noe som sikrer at den elektriske multikokeren holdes innenfor et sikkert trykkområde.

3. Trykkbegrensningsventil «PLV»

Hvis trykkregulatoren og termostaten ikke aktiveres, vil trykkbegrensningsventilen automatisk slippe ut luft når trykket inne overstiger det innstilte trykket.

4. Beskyttelse mot blokkering

Dette forhindrer at mat blokkerer trykkbegrensningsventilen «PLV».

5. Trykkavlastningsanordning

Hvis trykkregulatoren slutter å fungere og trykkbegrensningsventilen «PLV» er låst, vil trykket inne i den elektriske multikokeren stige, noe som vil føre til at den elastiske støttekonstruksjonen under varmeplaten til å bevege seg nedover. Da beveger seg nedover i tilsvarende grad, og avstanden mellom tetningsringen og den indre skålen øker, og luft slippes automatisk ut gjennom lokkets kant.

6. Termostat

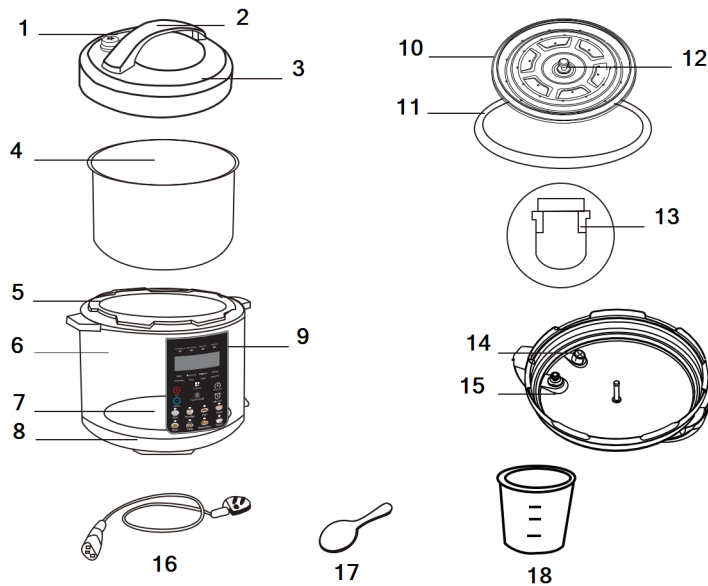
Den slås av når multikokeren er strømforsynt uten mat inni, eller når temperaturen inni overstiger den innstilte temperaturen. (Tilbakestilles automatisk)

7. Sikring

Sikringen er en annen type temperaturbegrensende beskyttelse. Hvis termostaten ikke fungerer, finnes det en sikring som reserve. Når temperaturen overskrider grensen, bryter sikringen. (Dette er irreversibelt, og produktet må byttes ut) hvis denne sikkerhetsfunksjonen brukes.

Delguide

1. Trykkbegrensningsventil «PLV»
2. Lokkhåndtak
3. Kasserolokk
4. Beholder
5. Deksel til beholder
6. Hylse
7. Varmeplate
8. Bunn
9. Kontrollpanel
10. Aluminiumlokk
11. Tetningsring
12. Støttelukk for tetningsringen
13. Vannbeholder
14. Anti-blokkeringslokk
15. Kuleflottørventil «BFV» (ventilasjonskull)
16. Strømkabel
17. Skje
18. Målebeger

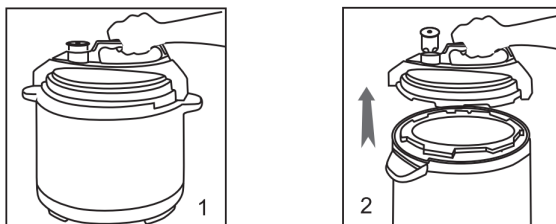


NO

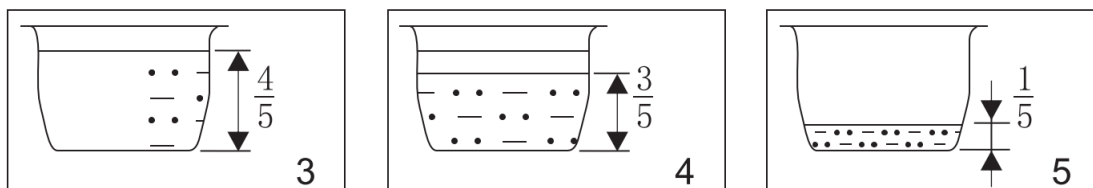
Bruksanvisning

1. Åpne lokket

Hold i håndtaket, vri med klokken til det stopper, og løft deretter av lokket.

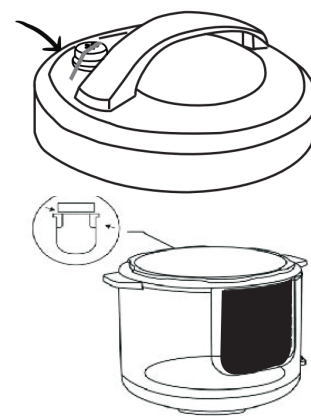


2. Rengjør beholderen med varmt vann før bruk. Det totale volumet av mat og vannet i gryten må ikke overstige $\frac{3}{5}$ av beholderens høyde. For mer fast mat (kylling eller fårekjøtt) med mindre vann, bør det totale volumet ikke overstige $\frac{4}{5}$ av beholderens høyde. Minste volum av mat — minst $\frac{1}{5}$ av beholderens høyde.



- Ved dampkoking av ris bør mengden ris ikke overstige 12 kopper.
 - Under normale forhold bør en kopp ris kombineres med en kopp vann ved dampkoking av ris. Forholdet kan justeres etter personlig smak.
3. Rengjør beholderen og varmeplaten før tilberedning for å sikre at de er fri for smuss. Vri beholderen litt slik at den passer på varmeplaten.
4. Sett på lokket
- Sørg for at silikonforseglingsringen på multikokeren ikke er skadet, og sørg for at den indre aluminiumsplaten kan roteres fritt for hånd.
 - Sett på lokket og vri håndtaket mot klokken til du hører en lyd som indikerer

5. Riv av den sølvfargede etiketten som sitter på utløpsventilen «PLV» for å sikre at ventilen kan klappes ned og beveger seg fritt



6. Plasser vannbeholderen i multikokeren som vist på bildet.

7. Når multikokeren er startet, høres et pipelyd, og displayet «00:00» i rødt; akkurat nå er den elektriske multikokeren i hvilemodus.

Kontrollpanel

Hvordan fungerer den?

Du kan velge funksjoner ved å trykke på knappen i menyen. Når du har valgt funksjonen, går den automatisk inn i tilberedningsmodus etter fem sekunder uten noen manuell inngripen. (Merk: Damp/langtidssteking/flerkorn/kylling/frossent kjøtt/pizza/steking/fritering kan kun velges ved å trykke på funksjonsknappen). Etter at tilberedningsmodus er aktivert vil trykket i gryten stige kontinuerlig. Når det når det innstilte trykket, går den over til trykkholdingsmodus. Lampen «Maintain» lyser, og deretter fortsetter tilberedningen i henhold til den innstilte tiden. (Merk: Trykkholdtiden varierer avhengig av ingrediensene.)

Hvordan justerer man trykkverdien?

Når du har valgt den spesifikke funksjonen, klikker du på «Trykk» for å justere trykkverdien. Standardinnstillingen er lavt trykk. Klikk på «Trykk» én gang for å stille inn høyt trykk. Etter innstillingen vil den begynne å fungere innen fem sekunder.

«+», «-»: Etter at du har valgt den spesifikke funksjonen, kan du klikke på «+» eller «-» for å justere tiden, og trykk lenge på «+» eller «-» for å justere tiden raskt.

Hvordan forhåndsinnstiller man?

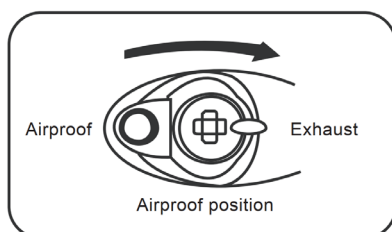
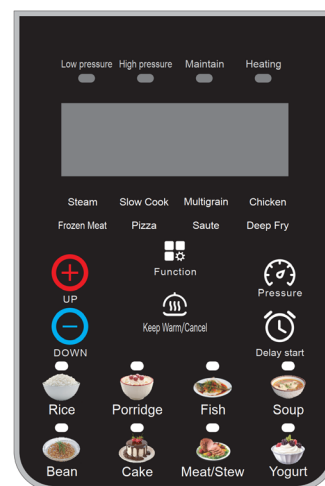
Når du har valgt en bestemt funksjon, velger du «Forhåndsinnstilling» og trykker én gang for å øke tiden med 0,5 timer. Intervallet er 0,5–24 timer. Nedtellingen starter etter fem sekunder etter at du har valgt ønsket tid. Når nedtellingen er ferdig, starter maskinen automatisk.

HOLDE VARM/AVBRYTE:

1. Når tilberedningen er ferdig, avgir produktet tre pip, og displayet viser at det er i kontinuerlig oppvarmingsmodus.
2. Du kan når som helst trykke på knappen «KEEP WARM/CANCEL» for å avbryte den aktuelle driftsmenyen og gå tilbake til det opprinnelige trinnet.
3. Før du stiller inn parametrene for å starte tilberedningsprosessen ved å trykke på knappen «KEEP WARM/CANCEL», vil displayet vise «:bb» og produktet går inn i «varmholdingsmodus». Når du trykker på knappen en gang til ikke lenger i «varmholdingsmodus».

Etter at tilberedningen er fullført

1. Når tilberedningen er ferdig, avgir multikokeren tre pip, og deretter går den over til «varmholdingsfunksjonen». «:bb» vises på displayet en kort stund før «varmholdningstiden» begynner å løpe; ett minutt senere viser det digitale displayet nedtellingen for varmholdningstiden.
2. Trykk på knappen «KEEP WARM/CANCEL» for å avbryte varmholdingen.
3. Trekk ut strømkontakten.
4. Vri «PLV» til «release»-posisjon (sørg for å følge sikkerhetsinstruksjonene) for å slippe ut dampen og sikre at flottørventilen synker, det vil si at det ikke er damp igjen i gryten.



Merknader:

Hvis du lager suppe eller grønnsaker med mye væske, må du ikke vri «PLV» etter at tilberedningen er ferdig. Det er nødvendig å vente til trykket har sunket, vente minst 10–15 minutter og la multikokeren automatisk slippe ut trykket før du slipper ut trykket manuelt. Ikke åpne lokket umiddelbart etter 15 minutter, da den automatiske trykkavlastningen ikke slipper ut alt trykket.

5. Når trykket er sluppet ut helt, vri med klokken og løft deretter av lokket.

Funksjon	Standardtid (min)	Smak (min)	Justerbart trykk	Tidsforsinkelse
Ris	12	0–99	Lav/høy	30 min – 24 timer
Grøt	15	0–99	Lav/høy	30 minutter – 24 timer
Fisk	8	0–99	Lav/høy	30 minutter – 24 timer
Suppe	25	0–99	Lav/høy	30 minutter – 24 timer
Bønner	32	0–99	Lav/høy	30 minutter – 24 timer
Kake	35	0–99	-	30 min – 24 timer
Kjøtt / Gryte	40	0–99	Lav/høy	30 min – 24 timer
Yoghurt	8 timer	1–12 timer	-	-
Damp	15	0–99	Lav/høy	30 min – 24 timer
Langtidskoking	2 timer	1–6 timer	-	30 minutter – 24 timer
Flerkorn	20	0–99	Lav/høy	30 minutter – 24 timer
Kylling	15	0–99	Lav/høy	30 minutter – 24 timer
Frosset kjøtt	20	0–99	-	30 minutter – 24 timer
Pizza	30	0–99	-	30 minutter – 24 timer
Steking	20	0–99	-	-
Fritere	30	0–99	-	-
Hold varmt	-	0–24 timer	-	-

NO

Kom i gang med oppskrifter

Kok poteter

1. Hell i 3 dl vann slik at bunnen dekkes
2. Potetene bør ikke fylle mer enn 2/3 av beholderen, ellers kan det skumme over og tette til ventilene
3. Tilsett salt etter smak
4. Velg et program, f.eks. «fisk», 8 minutters tilberedningstid (middels store poteter, høyt trykk)
5. Når det er ferdig, slipp ut trykket manuelt umiddelbart og hell deretter av vannet

Grøt

1. Smør bunnen med litt smør eller olje
2. Bland gryn, melk/vann og en klype salt. Hvis du bruker melk, kan det hende du må tilsette mer melk etterpå.
3. Velg funksjonen «Grøt» og still inn koketiden på høyt trykk i henhold til tabellen nedenfor:

Type grøt	Porsjoner (Korn: Vann/Melk)	Tid (høyt trykk)
Havregryn	1:2 (2 dl havregryn til 4 dl væske)	2–3 minutter
Risgryn	1:4 (2 dl ris til 8 dl væske)	15 minutter

4. Når tiden er ute, vent til trykket slipper av seg selv. Etter 10 minutter slipper du ut det siste trykket før du åpner lokket.
5. Rør om grøten; den kan se litt tynn ut i begynnelsen, men den tykner raskt når du rører. La den stå i noen minutter hvis den fortsatt er tynn.

Tips: Hvis du vil ha en luksuriøs risgrøt, kok riset med en kanelstang. Rør inn melk eller fløte etter at trykket har sluppet ut. La grøten stå noen minutter på ettervarmen.

Kjøttgryte

1. Skjær alle ingrediensene i centimeterstore biter, eller til ønsket størrelse.
2. Når alt er tilsatt, rør om.
3. Velg funksjonen «Kjøtt/Gryte» og still inn koketiden på høyt trykk og 30 minutter.
4. Du kan slippe ut trykket manuelt eller la det slippe ut automatisk.

Ingredienser:

- 1 kg kjøttbiter (svinekjøtt eller storfekjøtt anbefales)
- 1 pakke bacon
- 2 dl fløte
- 1 søtpotet
- 700 g poteter
- 150 g champignon
- 2 gulrøtter
- 1 paprika
- 1 rødbete
- 1 gul løk
- 5 soltørkede tomater
- 2 hvitløksfedd (hakket eller presset)
- 1 ss tomatpuré
- ½ dl balsamicoeddik
- 2 ss kalvekraft
- 2 Oxford-kjeks
- 2 dl matlagingsvin
- 2 ts timian
- Litt soyasaus
- Salt, pepper og chiliflak etter smak

Ris

Multikokeren er perfekt for både hvitt og brunt ris.

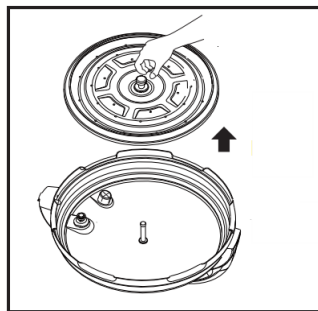
Hvitt ris – I henhold til anvisningene på pakken

Brunt ris – I henhold til pakningen + 10 % ekstra vann

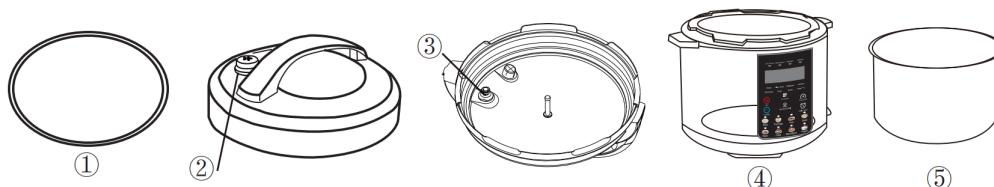
Ulike risvarianter kan gi forskjellige resultater, så vannmengden og koketiden kan variere noe.

Rengjøring og vedlikehold

1. Før du rengjør, må du trekke støpselet ut av stikkontakten og sørge for at den har avkjølt seg.
2. Slik rengjør du lokket (se monterings- og demonteringsanvisningen)
 - a. Fjern aluminiumsringen og tetningsringen ved å trekke i støttehetten til tetningsringen.



- b. Fjern og rengjør tetningsringen (1) med varmt vann, såpe og en myk børste.
 - c. Tøm «PLV» (2) og rengjør med en myk børste
 - d. Kontroller flottørventilen (3) og ventilasjonshullene til flottøren (3) for å se om det sitter fast mat der, og rengjør om nødvendig.
 - e. Bruk en myk klut til å tørke av lokket.
3. Bruk en myk klut til å tørke av multikokerens deksel. Det er forbudt å senke multikokeren ned i vann eller vaske den i oppvaskmaskin (4).
 4. Bruk en myk børste til å rengjøre innergryten (5), og tørk den deretter av med en klut. Harde redskaper skader belegget.



Feilsøking

Nr	Beskrivelse	Årsag	Løsning
1	Låget kan ikke lukkes.	Tætningsringen er ikke monteret korrekt.	Juster tætningsringens placering.
		Kuglefløtørventilen "BFV" på skinnen har sat sig fast.	Tryk forsigtigt på ventilpladen.
2	Det er ikke muligt at åbne låget.	Kugleventilen "BFV" falder ikke ned.	Brug en tandstikker til forsigtigt at trykke på ventilen
3	Luftlækage fra grydelåget	Monteringen af tætningsringen er ikke korrekt.	Juster tætningsringens position.
		Tætningsringen har pletter.	Rengør tætningsringen.
		Tætningsringen er beskadiget.	Udskift tætningsringen.
		Låget er ikke tæt.	Luk låget i henhold til brugsanvisningen.
4	Luftlækage fra kulfløtørventilen "BFV"	Tætningsringen på kulfløtørventilen "BFV" har pletter.	Rengør tætningsringen på kulfløtørventilen "BFV".
		Tætningsringen på kulfløtørventilen "BFV" er beskadiget.	Udskift tætningsringen på kulfløtørventilen "BFV".
5	Kulfløtørventilen "BFV" stiger ikke.	Vand og mad når ikke minimumsgrænsen.	Brug den anbefalede den rigtige mængde vand og mad.
		Luftlækage i grydelåget eller aflastningsventilen	Kontakt Champion eller forhandleren for support
6	E1	Åben kredsløb i sensoren	Kontakt Champion eller forhandleren for support
7	E2	Kortslutning i sensoren	Kontakt Champion eller forhandleren for support
8	E3	Overophedning	Kontakt Champion eller forhandleren for support
9	E4	Kredsløbskortet er defekt	Kontakt Champion eller forhandleren for support

NO

Tekniske data

- Modellnr: CHPC600
- Nominell effekt: 1000 W
- Arbeidstrykk: 0–60 kPa
- Holdetemperatur: 60–80 °C
- Trykkgrense: 80 kPa
- Nominell kapasitet: 6 l
- Nominell spenning: 220–240 V, 50 Hz
- Forhåndsinnstilling: 0,5–24 timer

EU erklæring

Champion Nordic erklærer herved at dette produktet oppfyller gjeldende krav i relevant EU-lovgivning. Den fullstendige EU-samsvarserklæringen finner du her:

https://media.champion.se/CHPC600_EU.pdf

Garanti

Champion Nordic garanterer at dette produktet er fri for fabrikkasjonsfeil når det kommer til materialer og håndverk under 2 år i Sverige, Norge, Danmark og Finland. Garantien starter å løpe den dagen produktet kjøpes eller leveres. Champion Nordic har ikke plikt til å reparere eller erstatte produkter dersom et gyldig innkjøpsbevis ikke følger med. Denne garantien gjelder kun for produkter som kjøpes og brukes til hjemmebruk, og omfatter ikke skader som oppstår som følge av misbruk, svikt i å følge Champion Nordics instruksjoner på grunn av at produktet har blitt modifisert eller utsatt for en godkjent reparasjon, feilaktig pakking av eieren, normal slitasje eller feilhåndtering av et transportforetak.

Korrekt avfallshåndtering

Dette symbolet på produktet eller i instruksjonene betyr at det skal kastes separat fra annet husholdningsavfall når det ikke virker lenger. Det finnes leveringspunkter og gjenbruksstasjoner som skal håndtere denne typen avfall. Kontakt lokale myndigheter eller forhandler for mer informasjon.



Champion®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@champion.se



1. Kammion paine on erittäin korkea. Jos et noudata seuraavia ohjeita, seurauksena voi olla vakavia vammoja. Käytä tätä tuotetta vasta, kun olet perehtynyt tuotteeseen ja lukenut tämän käyttöohjeen huolellisesti. Suosittelemme, että tuotetta käyttävät vain yli 18-vuotiaat aikuiset, jotka tuntevat tuotteen hyvin.
- Älä koskaan avaa kantta, kun kammiossa on paine, sillä se voi aiheuttaa vakavia vammoja sinulle, lähellä oleville henkilöille tai ympäristöllesi. Olemme varustaneet monitoimikeittimen turvaominaisuudella, joka vaikeuttaa huomattavasti kannen avaamista, kun kammiossa on paine.
 - Älä avaa paineenalennusventtiiliä "PLV" sormilla tai käsillä. Käytä pitkävartista työkalua äläkä pidä vartaloasi tai kasvojasi "PLV":n yläpuolella tai sen läheisyydessä.
 - Kun paine vapautuu "PLV":n kautta, muodostuu paljon höyryä. Varmista, että käytät tuuletinta tai tuuletat huoneen, äläkä sijoita herkkiä esineitä monitoimikeittimen yläpuolelle, sillä höyry on voimakasta ja voi vahingoittaa niitä.
 - Jos valmistat ruokaa, jossa on paljon nestettä, odota vähintään 10–15 minuuttia ja anna monitoimikeittimen vapauttaa paine automaattisesti ennen kuin vapautat paineen manuaalisesti. Varmista, että palloventtiili "BFV" on alhaalla ennen kuin vapautat paineen manuaalisesti.
 - Älä siirrä tuotetta sen ollessa käytössä.
 - Nämä varoitukset saattavat tuntua äärimmäisiltä, ja tuotteen käyttö saattaa tuntua pelottavalta. Annamme nämä varoitukset, koska välitämme sinusta ja haluamme, että sinä ja läheisesi olette turvassa. Tuote on täysin turvallinen käyttää, kun paine käsitellään oikein, ja se on erittäin hauska käyttää ja auttaa sinua valtavasti keittiössä. Onnea ruoanlaittoon!
2. Sähköinen monitoimikeitin on sijoitettava paikkaan, johon lapset (0–17-vuotiaat) eivät pääse käsiksi.
3. Koska kypsennysaika voi vaihdella, älä kytke monitoimikeitintä päälle, kun kukaan valvoo sitä.
4. Ennen puhdistusta pistoke on irrotettava pistorasiasta. Puhdista monitoimikeitin vain kuivalla liinalla. Monitoimikeitintä, virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
5. Kun monitoimikeitin on jäähtynyt, se voidaan puhdistaa tai laittaa säilytystilaan.
6. Käyttöohjeet on säilytettävä turvallisessa paikassa, jotta niitä voidaan käyttää tarvittaessa.
7. Käyttäjät eivät saa korjata monitoimikeittimen osia itse. Jos painekattilassa tulee vika takuuaikana, ota yhteyttä huoltokeskuksen sähköasentajiin tai ota yhteyttä valmistajaan.
8. Älä anna lasten (0–17-vuotiaiden) leikkiä sähkömonitoimikeittimellä.
9. Sähköistä monitoimikeitintä ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
10. Sitä saa käyttää vain sisätiloissa.
11. Sähköistä monitoimikeitintä ei saa kastella eikä säilyttää kosteissa paikoissa.
12. Jotta vältetään virtajohdon vaurioituminen, siihen liittyvät toimenpiteet tulee teettää huoltokeskuksessa tai kokeneilla asiantuntijoilla.
13. Tämän laitteen käyttöä suositellaan aikuisille 18-vuotiaista alkaen.

Sähköinen monitoimikeitin on uusi keittiöväline, joka hyödyntää edistynyttä tekniikkaa ja yhdistää monitoimikeittimen, sähköisen riisinkeittimen, hidaskeitin ja painekattilan edut sekä kompensoi niiden puutteet. Mikrotietokoneohjattu sähköinen monitoimikeitin käyttää automaattista mikrotietokoneohjausta. Se voi säätää kypsennyskosteutta, painetta ja aikaa automaattisesti eri ruokalajien mukaan. Mikrotietokoneohjattu monitoimikeitin tarjoaa etuja, kuten edistyksellisen rakenteen, uuden ulkoasun, turvallisuuden, luotettavuuden, monipuolisuuden, helppokäyttöisyyden, ajan ja energian säästön sekä tieteelliseen tutkimukseen perustuvan ruoanlaittotavan. Se on ihanteellinen keittiöväline modernille perheelle ja tulee korvaamaan monitoimikeittimet, sähköiset riisinkeittimet, hidaskeitin ja painekattilat.

OMINAISUUDET:

1. Sähköinen monitoimikeitin voi valmistaa riisiä, patoja, keittoja ja paistaa ruokaa jne.
2. Ruoan, henkilökohtaisen maun ja ruoanlaittokokemuksen mukaan voit valita kypsennysajan vapaasti. Kun ruoka on valmis, mikrotietokoneohjattu sähköinen monitoimikeitin voi siirtyä automaattisesti "KEEP WARM" (pidä lämpimänä) -toimintoon.
3. Ajastustoiminto. Kun kypsennysaika on asetettu, laite käynnistyy automaattisesti ja lopettaa kypsennysprosessin ajallaan.
4. Korkean lämmötehokkuutensa ansiosta sähköinen monitoimikeitin säästää aikaa ja rahaa verrattuna perinteiseen ruoanlaittoon.
5. Paine kypsennys säilyttää ruoan hyvin ja tekee riisistä pehmeää.
6. Erityinen tiivisterenka takaa hyvän ilmatiiviyden ja tekee kannesta helpon sulkea ja avata.
7. PFAS-vapaa tarttumaton pinnote tekee astiasta helpon puhdistaa.
8. Ylikuumenemissuoja ja lämpösulake.

Seitsemän turvalaitetta ovat seuraavat:

1. Kannen avaamisen ja sulkemisen turvalaitteet

Kannen avaamisen ja sulkemisen turvalaitteen ansiosta monitoimikeittimen paineistaminen ei onnistu, jos kansi ja runko eivät ole kunnolla lukittuneet, ja kansi on vaikea avata, kun sisällä on paine.

2. Paineensäädin

Se katkaisee virran, kun paine sisällä ylittää asetetun arvon, ja kytkee virran automaattisesti takaisin päälle, kun paine laskee, mikä varmistaa, että sähköinen monitoimikeitin pysyy turvallisella painealueella.

3. Paineenalennusventtiili "PLV"

Jos paineensäädin ja termostaatti eivät aktivoitu, paineenrajoitusventtiili automaattisesti päästää ilmaa ulos, kun paine sisällä ylittää asetetun paineen.

4. Tukkeutumissuoja

Se estää ruoan tukkimasta paineenrajoitusventtiiliä "PLV".

5. Paineenpoistolaitteisto

Jos paineensäädin lakkaa toimimasta ja paineenrajoitusventtiili "PLV" on lukittu, paine sähköisen monitoimikeittimen sisällä nousee, mikä saisi sen lämpölevyn alla oleva joustava tukirakenne liikkuu alaspäin. Tällöin liikkuu vastaavassa määrin alaspäin ja tiivisterenkaan ja sisäkuoren välinen rako kasvaa, ja ilma poistuu automaattisesti kannen reunan kautta.

6. Termostaatti

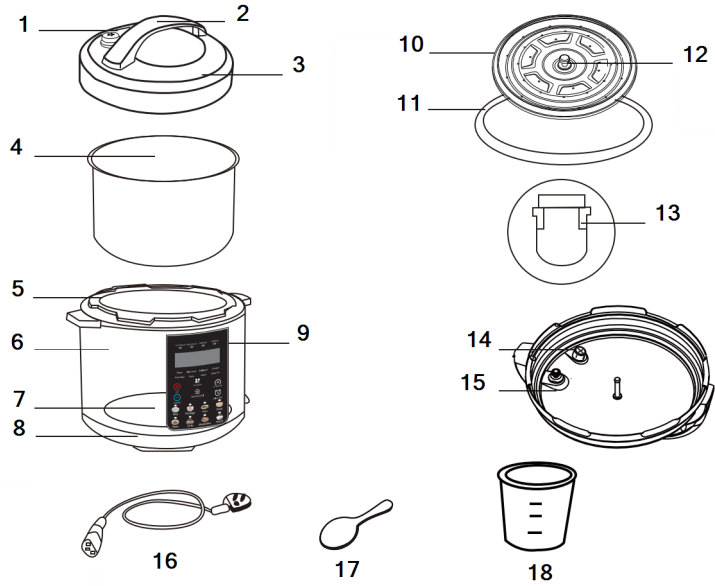
Se sammuu, kun monitoimikeitin on kytketty virtaan ilman ruokaa sisällä tai kun sisälämpötila ylittää asetetun lämpötilan. (Palautuu automaattisesti)

7. Sulake

Sulake on toinen tyyppinen lämpötilaa rajoittava suojaus. Jos termostaatti ei toimi, sulake toimii varajärjestelmänä. Kun lämpötila ylittää rajan, sulake laukeaa. (Tämä on peruuttamaton toimenpide, ja tuote on vaihdettava), jos tätä turvatoimintoa käytetään.

Osakäsikirja

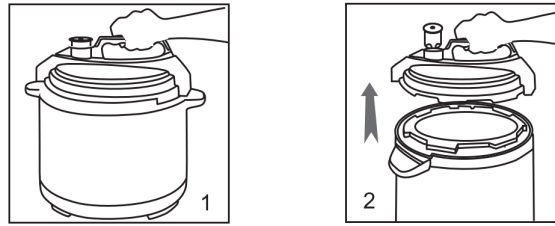
1. Paineenrajoitusventtiili "PLV"
2. Kannen kahva
3. Kattilan kansi
4. Säiliö
5. Säiliön suojus
6. Kotelo
7. Lämmityslevy
8. Pohja
9. Ohjauspaneeli
10. Alumiinikansi
11. Tiivisterenkaan
12. Tiivisterenkaan tukikansi
13. Vesisäiliö
14. Tukkeutumisenestokansi
15. Palloventtiili "BFV" (tuuletusaukko)
16. Verkkovirtajohto
17. Lusikka
18. Mitta-astia



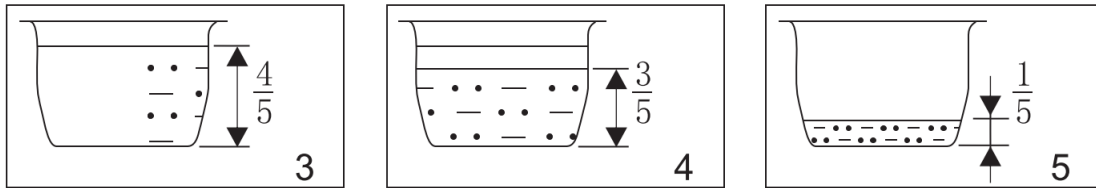
Käyttöohje

1. Avaa kansi

Pidä kiinni kahvasta, käännä myötäpäivään, kunnes se pysähtyy, ja nosta sitten kansi pois.



2. Puhdista astia lämpimällä vedellä ennen käyttöä. Ruoan ja veden kokonaistilavuus kattilassa ei saa ylittää $\frac{3}{5}$ astian korkeudesta. Jos kyseessä on kiinteämpää ruokaa (kana tai lampaanliha), jossa on vähemmän vettä, kokonaistilavuus ei saa ylittää $\frac{4}{5}$ astian korkeudesta. Ruuan vähimmäismäärä – vähintään $\frac{1}{5}$ astian korkeudesta.



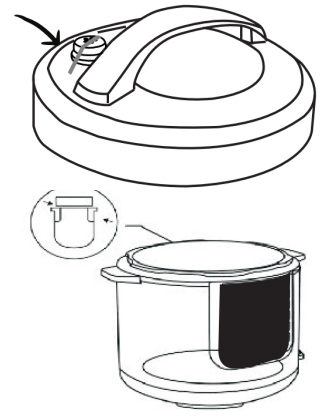
- Riisiä höyrykeitettäessä riisin määrä ei saa ylittää 12 kupillista.
- Normaaleissa olosuhteissa riisin höyrykeittämisessä yksi kuppi riisiä tulisi yhdistää yhteen kuppiin vettä. Suhdetta voi säätää oman maun mukaan.

3. Puhdista astia ja lämmityslevy ennen ruoanlaittoa varmistaaksesi, että ne ovat puhtaat.
. Käännä astiaa hieman, jotta se sopii lämpölevylle.

4. Aseta kansi paikoilleen

- Varmista, että monitoimikeittimen silikonitiivisterenkaassa ei ole vaurioita, ja varmista että sisäinen alumiinilevy pyörii vapaasti käsin.
- Aseta kansi paikoilleen ja kierrä kahvaa vastapäivään, kunnes kuulet äänen, joka osoittaa

5. Repäise pois hopeanvärisen tarra, joka on poistoventtiilissä "PLV", varmistaaksesi, että venttiili voidaan kääntää alas ja että se liikkuu vapaasti.



6. Aseta vesisäiliö monitoimikeittimeen kuvan mukaisesti.

7. Kun monitoimikeitin on käynnistynyt, kuuluu piippaus ja näytössä näyttää "00:00" punaisella; tällä hetkellä sähköinen monitoimikeitin on lepotilassa.

Ohjauspaneeli:

Miten se toimii?

Voit valita toimintoja napsauttamalla painiketta valikossa. Kun olet valinnut toiminnon, laite siirtyy automaattisesti kypsennystilaan viiden sekunnin kuluttua ilman manuaalista toimenpidettä. (Huom: Höyrytys/hidas kypsytys/monivilja/kana/pakastettu liha/pizza/paistaminen/friteeraus voidaan valita vain painamalla toimintopainiketta). Kun kypsytystila on aktivoitu paine nousee jatkuvasti. Kun se saavuttaa asetetun paineen, laite siirtyy paineenpitotilaan. "Maintain"-merkkivalo syttyy, ja sen jälkeen valmistus jatkuu asetetun ajan mukaisesti. (Huom: Paineenpitotila vaihtelee ainesosien mukaan.)

Kuinka paine-arvoa säädetään?

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, napsauta "Paine" säätääksesi paine-arvoa. oletusasetus on matala paine. Napsauta "Paine" kerran asettaaksesi korkean paineen. Asetuksen jälkeen asetuksen jälkeen laite alkaa toimia viiden sekunnin kuluessa. "+", "-": Kun olet valinnut tietyn toiminnon, voit napsauttaa "+" tai "-" säätääksesi aikaa, ja paina pitkään "+" tai "-" säätääksesi aikaa nopeasti.



Kuinka esiasetukset tehdään?

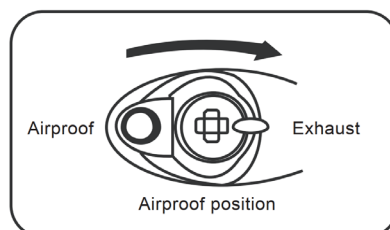
Kun olet valinnut tietyn toiminnon, valitse "Esiasetus" ja paina kerran lisätäksesi aikaa 0,5 tunnilla. Aikaväli on 0,5–24 tuntia. Laskenta alkaa viiden sekunnin kuluttua halutun ajan valitsemisen jälkeen. Kun lähtölaskenta on päättynyt, laite käynnistyy automaattisesti.

LÄMMINPITÄMINEN/KESKEYTTÄMINEN:

1. Kun valmistus on valmis, laite antaa kolme äänimerkkiä ja näytössä näkyy, että se on jatkuvassa lämmitystilassa.
2. Voit milloin tahansa painaa "KEEP WARM/CANCEL"-painiketta keskeyttääksesi nykyisen käyttövalikon ja palata alkuperäiseen vaiheeseen.
3. Ennen kuin asetat kypsennysprosessin käynnistysasetukset painamalla "KEEP WARM/CANCEL"-painiketta, näytössä näkyy ":bb" ja laite siirtyy "lämmönpitotilaan". Kun painat painiketta toisen kerran ei enää "lämmönpitotilassa".

Kun kypsennys on päättynyt

1. Kun kypsennys on valmis, monitoimikeitin antaa kolme äänimerkkiä, minkä jälkeen se siirtyy "lämmönpitotoimintoon". Näytössä näkyy ":bb" hetken ajan ennen kuin "lämmönpitotilan" kesto alkaa; minuutin kuluttua digitaalinäytössä näkyy lämmönpitotilan jäljellä oleva aika.
2. Paina "KEEP WARM/CANCEL"-painiketta keskeyttääksesi lämmönpitotoiminnon.
3. Irrota virtajohdon pistoke.
4. Käännä "PLV" asentoon "release" (noudata turvallisuusohjeita) höyryn poistamiseksi ja varmista, että uimuriventtiili laskee, eli että kattilassa ei ole enää höyryä.



Huomautukset:

Jos valmistat keittoa tai vihanneksia, joissa on paljon nestettä, älä käännä "PLV"-nuppia valmistuksen jälkeen. On välttämätöntä odottaa, kunnes paine on laskenut, odottaa vähintään 10–15 minuuttia ja antaa monitoimikeittimen vapauttaa paine automaattisesti ennen kuin vapautat paineen manuaalisesti. Älä avaa kantta heti 15 minuutin kuluttua, koska automaattinen paineenpoisto ei vapauta kaikkea painetta.

5. Kun paine on vapautunut kokonaan, käännä kansi myötöpäivään ja nosta se sitten pois.

Toiminto	Vakioaika (min)	Maku (min)	Säädettävä paine	Viiveajastin
Riisi	12	0–99	Matala/korkea	30 min – 24 tuntia
Puuro	15	0–99	Matala/korkea	30 min – 24 tuntia
Kala	8	0–99	Matala/korkea	30 min – 24 tuntia
Keitto	25	0–99	Matala/korkea	30 min – 24 tuntia
Pavut	32	0–99	Matala/korkea	30 min – 24 tuntia
Kakku	35	0–99	-	30 min – 24 tuntia
Liha / Pata	40	0–99	Matala/korkea	30 min – 24 tuntia
Jogurtti	8 tuntia	1–12 tuntia	-	-
Höyrytä	15	0–99	Matala/korkea	30 min – 24 tuntia
Hidas kypsennys	2 tuntia	1–6 tuntia	-	30 min – 24 tuntia
Moniviljainen	20	0–99	Matala/korkea	30 min – 24 tuntia
Kana	15	0–99	Matala/korkea	30 min – 24 tuntia
Pakastettu liha	20	0–99	-	30 min – 24 tuntia
Pizza	30	0–99	-	30 min – 24 tuntia
Paistaminen	20	0–99	-	-
Paista	30	0–99	-	-
Pidä lämpimänä	-	0–24 tuntia	-	-

Aloita reseptien parissa

Keitä perunat

1. Kaada 3 dl vettä niin, että pohja peittyy
2. Perunat eivät saa täyttää enempää kuin 2/3 astiasta, muuten neste voi kuplia yli ja tukkia venttiilit
3. Lisää suolaa maun mukaan
4. Valitse haluamasi ohjelma, esim. "kala", 8 minuutin kypsennysaika (keskikokoiset perunat, korkea paine)
5. Kun kypsennys on valmis, vapauta paine manuaalisesti välittömästi ja kaada sitten vesi pois

Puuro

1. Voitele pohja hieman voilla tai öljyllä
2. Sekoita puurojauhoja, maitoa/vettä ja ripaus suolaa. Jos käytät maitoa, saatat joutua lisäämään maitoa myöhemmin.
3. Valitse toiminto "Puuro" ja aseta kypsennysaika korkealle paineelle alla olevan taulukon mukaisesti:

Puurotyyppi	Annosten määrä (vilja: vesi/maito)	Aika (korkea paine)
Kaurahiutaleet	1:2 (2 dl kaurajauhoja ja 4 dl nestettä)	2–3 minuuttia
Riisijauho	1:4 (2 dl riisiä 8 dl:aan nestettä)	15 minuuttia

4. Kun aika on kulunut, odota, kunnes paine laskee itsestään. 10 minuutin kuluttua vapauta viimeinen paine ennen kuin avaat kannen.

5. Sekoita puuroa; se voi näyttää aluksi hieman ohuelta, mutta se sakeutuu nopeasti sekoittaessasi. Anna sen seistä muutama minuutti, jos se on edelleen ohutta.

Vinkki: Jos haluat ylellisen riisipuuroa, keitä riisi kanelitangon kanssa. Lisää maitoa tai kermaa paineen laskun jälkeen. Anna puuron seistä muutama minuutti jälkilämmössä.

Lihapata

1. Leikkaa kaikki ainekset senttimetrin kokoisiksi paloiksi tai haluttuun kokoon.
2. Kun kaikki ainekset on lisätty, sekoita.
3. Valitse toiminto "Liha/Pata" ja aseta kypsennysaika korkealle paineelle ja 30 minuutiksi.
4. Voit vapauttaa paineen manuaalisesti tai antaa sen vapautua automaattisesti.

Ainekset:

- 1 kg lihapaloja (suosittelemme porsaan kylkeä tai naudanlihaa)
- 1 paketti pekonia
- 2 dl kermaa
- 1 bataatti
- 700 g perunaa
- 150 g herkkusieniä
- 2 porkkanaa
- 1 paprika
- 1 punajuur
- 1 keltainen sipuli
- 5 aurinkokuivattua tomaattia
- 2 valkosipulinkynttä (hienonnettuna tai puristettuna)
- 1 rkl tomaattipyreetä
- ½ dl balsamiviinietikkaa
- 2 rkl vasikanliemikuutioita
- 2 Oxford-keksiä
- 2 dl ruoanlaittoviiniä
- 2 tl timjamia
- Hieman soijakastiketta
- Suolaa, pippuria ja chilihiutaleita maun mukaan

Riisi

Monitoimikeitin sopii erinomaisesti sekä valkoisen että ruskean riisin valmistukseen.

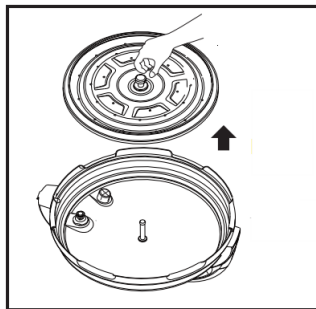
Valkoinen riisi – Pakkauksen ohjeiden mukaan

Ruskea riisi – Pakkauksen ohjeiden mukaan + 10 % ylimääräistä vettä

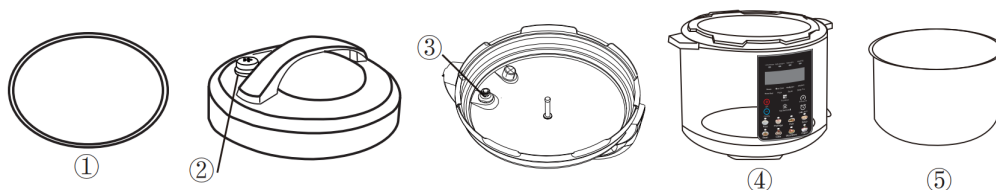
Eri riisilajit voivat antaa erilaisia tuloksia, joten veden määrä ja aika voivat vaihdella hieman.

Puhdistus ja huolto

1. Ennen puhdistusta irrota pistoke pistorasiasta ja varmista, että laite on jäähtynyt.
2. Kannen puhdistus (katso asennus- ja purkuohjeet)
 - a. Poista alumiinirengas ja tiivisterenkaat vetämällä tiivisterenkaan tukihattua.



- b. Poista ja puhdista tiivisterenkaat (1) lämpimällä vedellä, saippualla ja pehmeällä harjalla.
 - c. Tyhjennä "PLV" (2) ja puhdista pehmeällä harjalla
 - d. Tarkista uimuriventtiili (3) ja uimurin tuuletusaukot (3) ruoan jäänteiden varalta ja puhdista tarvittaessa.
 - e. Kuivaa kansi pehmeällä liinalla.
3. Kuivaa monitoimikeittimen kotelo pehmeällä liinalla. Monitoimikeittintä ei saa upottaa veteen tai pestä astianpesukoneessa (4).
 4. Puhdista sisäastia (5) pehmeällä harjalla ja kuivaa se sitten liinalla. Kovat välineet vahingoittavat pinnoitetta.



Vianmääritys

Nro	Kuvaus	Syy	Ratkaisu
1	Låget kan ikke lukkes.	Tætningsringen er ikke monteret korrekt.	Juster tætningsringens placering.
		Kiskoon asennettu palloventtiili "BFV" on juuttunut.	Paina varovasti venttiililevyä.
2	Kantta ei voi avata.	Kuulaventtiili "BFV" ei laskeudu alas.	Käytä hammastikkua painamaan venttiiliä varovasti
3	Ilmavuoto kattilan kannesta	Tiivisterenkaan asennus ei ole virheellinen.	Säädä tiivisterenkaan asentoa.
		Tiivisterenkaassa on tahroja.	Puhdista tiivisterenka.
		Tiivisterenkaassa on vaurioita.	Vaihda tiivisterenka.
		Kansi ei ole tiivis.	Sulje kansi käyttöohjeiden mukaisesti.
4	Ilmavuoto palloventtiilistä "BFV"	"BFV"-kuulapohjaventtiilin tiivisterenkaassa on tahroja.	Puhdista palloventtiilin "BFV" tiivisterenkaat.
		"BFV"-kuulapohjaventtiilin tiivisterenkaassa on vaurioita.	Vaihda palloventtiilin "BFV" tiivisterenkaan.
5	"BFV"-kuulaventtiili ei nouse.	Vesi ja ruoka eivät saavuta minimirajaan.	Käytä ohjeiden mukaisesti oikea määrä vettä ja ruokaa.
		Ilmavuoto kattilan kannessa tai paineenalennusventtiilissä.	Ota yhteyttä Championiin tai jälleenmyyjään saadaksesi tukea
6	E1	Anturin avoin piiri	Ota yhteyttä Championiin tai jälleenmyyjään saadaksesi tukea
7	E2	Oikosulku anturissa	Ota yhteyttä Championiin tai jälleenmyyjään saadaksesi tukea
8	E3	Ylikuumeneminen	Ota yhteyttä Championiin tai jälleenmyyjään saadaksesi tukea
9	E4	Piirilevy on rikki	Ota yhteyttä Championiin tai jälleenmyyjään saadaksesi tukea

Tekniset tiedot

- Mallinumero: CHPC600
- Nimellisteho: 1000 W
- Käyttöpaine: 0–60 kPa
- Käyttölämpötila: 60–80 °C
- Paineen raja: 80 kPa
- Nimelliskapasiteetti: 6 l
- Nimellisjännite: 220–240 V, 50 Hz
- Esiasetus: 0,5–24 tuntia

EU vakuutus

Champion Nordic vakuuttaa, että tämä tuote täyttää sovellettavan EU-lainsäädännön vaatimukset.

Täydellinen EU-vakuutus vaatimustenmukaisuudesta löytyy täältä:

https://media.champion.se/CHPC600_EU.pdf

Takuu

Champion Nordic takaa, että tässä tuotteessa ei ole materiaaliin tai käsityöhön liittyviä valmistusvikoja. Takuu on voimassa 2 vuotta Ruotsissa, Norjassa, Tanskassa ja Suomessa. Takuu alkaa siitä hetkestä, kun tuote joko ostetaan tai toimitetaan. Champion Nordicilla ei ole velvollisuutta korjata tai korvata tuotetta, johon ei ole voimassa olevaa ostotodistusta. Tämä takuu on voimassa ainoastaan tuotteissa, jotka ostetaan kotikäyttöön ja joita käytetään kotona. Takuu ei kata vaurioita, jotka johtuvat tuotteen väärinkäytöstä, Champion Nordicin käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä, siitä että tuotetta on käsitelty tai korjattu ei-hyväksyttävällä tavalla, tuotteen omistajan virheellisistä pakkaustoimista tuotetta käsiteltäessä, normaalista kulumisesta tai kuljetusyrityksen suorittamista vääränlaisista käsittelytavoista.

Oikea hävittäminen

Tämä symboli tuotteessa tai ohjeissa tarkoittaa, että laite täytyy hävittää erillään muista talousjätteistä, kun se ei enää toimi. EU:n sisällä on jätteille erillisiä kierrätysjärjestelmiä. Lisätietojen saamiseksi ota yhteyttä paikallisiin viranomaisiin tai jälleenmyyjäsi.



Champion®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@champion.se



Sicherheit

1. Der Druck in der Kammer ist extrem hoch. Die Nichtbeachtung der folgenden Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen. Verwenden Sie dieses Produkt nur, wenn Sie sich gut mit dem Produkt auskennen und diese Anleitung vollständig gelesen haben. Wir empfehlen, das Gerät nur von Erwachsenen ab 18 Jahren zu verwenden, die sich gut mit dem Produkt auskennen.
 - a. Öffnen Sie den Deckel niemals, wenn sich Druck in der Kammer befindet, da dies zu schweren Verletzungen bei Ihnen, Personen in Ihrer Umgebung oder zu Schäden an Ihrer Umgebung führen kann. Wir haben den Multikocher mit einer Sicherheitsfunktion ausgestattet, die das Abnehmen des Deckels erheblich erschwert, wenn sich Druck in der Kammer befindet.
 - b. Öffnen Sie das Druckbegrenzungsventil „PLV“ nicht mit den Fingern oder Händen. Verwenden Sie ein langstieliges Küchenutensil und halten Sie Ihren Körper oder Ihr Gesicht nicht über oder in die Nähe des „PLV“.
 - c. Beim Druckablassen über das „PLV“ entsteht viel Dampf. Verwenden Sie unbedingt einen Ventilator oder lüften Sie den Raum gut durch und stellen Sie keine empfindlichen Gegenstände über den Multikocher, da der Dampf stark ist und diese beschädigen könnte.
 - d. Wenn Sie Speisen mit viel Flüssigkeit zubereiten, warten Sie mindestens 10–15 Minuten und lassen Sie den Multikocher den Druck automatisch ablassen, bevor Sie den Druck manuell ablassen. Vergewissern Sie sich, dass das Kugelschwimmerventil „BFV“ unten ist, bevor Sie den Druck manuell ablassen.
 - e. Bewegen Sie dieses Produkt nicht, während es in Betrieb ist.
 - f. Diese Warnhinweise mögen übertrieben erscheinen, und die Verwendung des Produkts könnte beängstigend wirken. Wir geben diese Warnhinweise, weil uns Ihre Sicherheit am Herzen liegt und wir möchten, dass Sie und Ihre Lieben sicher sind. Das Produkt ist bei korrekter Handhabung des Drucks absolut sicher in der Anwendung und es macht viel Spaß, es zu benutzen – es wird Ihnen in der Küche eine große Hilfe sein. Viel Spaß beim Kochen!
2. Der elektrische Multikocher sollte an einem Ort aufgestellt werden, an dem Kinder (0–17 Jahre) ihn nicht erreichen können.
3. Da sich die Garzeit ändern kann, schalten Sie den Multikocher nicht ein, wenn niemand aufpasst.
4. Vor der Reinigung sollte der Stecker gezogen werden. Reinigen Sie den Multikocher nur mit einem trockenen Tuch. Es ist verboten, den Multikocher, das Stromkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen.
5. Nach dem Abkühlen kann der Multikocher gereinigt oder verstaubt werden.
6. Die Bedienungsanleitung sollte an einem sicheren Ort aufbewahrt werden, damit sie bei Bedarf zur Hand ist.
7. Benutzer dürfen die Teile des Multikochers nicht selbst reparieren. Sollte der Druckkocher während der Garantiezeit einen Defekt aufweist, wenden Sie sich bitte an die Elektriker im Wartungszentrums um Hilfe oder wenden Sie sich an den Hersteller.
8. Lassen Sie Kinder (0–17 Jahre) nicht mit dem elektrischen Multikocher spielen.
9. Der elektrische Multikocher darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem.
10. Er darf nur in Innenräumen verwendet werden.
11. Es ist verboten, den elektrischen Multikocher mit Flüssigkeit zu bespritzen und an einem feuchten Ort aufzubewahren.
12. Um Schäden am Netzkabel zu vermeiden, sollten die entsprechenden Teile vom Kundendienst oder von erfahrenen Fachleuten ausgetauscht werden.
13. Dieses Gerät wird für die Verwendung durch Erwachsene ab 18 Jahren empfohlen.

Einführung

Der elektrische Multikocher ist ein Kochgerät der neuen Generation, das fortschrittliche Technologie nutzt und die Vorteile von Multikocher, elektrischem Reiskocher, Slow Cooker und Schnellkochtopf vereint, während deren Mängel behoben wurden. Der mikrocomputergesteuerte elektrische Multikocher nutzt die Technologie der automatischen Mikrocomputersteuerung. Er kann die Kochfeuchtigkeit, den Druck und die Zeit automatisch an verschiedene Arten von Lebensmitteln anpassen. Der Mikrocomputer-Multikocher zeichnet sich durch eine fortschrittliche Konstruktion, ein neues Layout-Design, Sicherheit, Zuverlässigkeit, Multifunktionalität, einfache Bedienung, Zeit- und Stromsparmung sowie wissenschaftliches Kochen aus. Er ist ein ideales Kochgerät für die moderne Familie und wird Multikocher, elektrischen Reiskocher, Slow Cooker und Schnellkochtopf ersetzen.

EIGENSCHAFTEN:

1. Der elektrische Multikocher kann Reis, Eintöpfe, Suppen und Schmorgerichte usw. zubereiten.
2. Je nach Lebensmittel, persönlichem Geschmack und Kocherfahrung können Sie die Garzeit frei wählen. Wenn das Essen gar ist, schaltet der mikrocomputergesteuerte elektrische Multikocher automatisch auf die „WARMHALTEN“-Funktion um.
3. Timer-Funktion. Nach Einstellung der Garzeit läuft das Gerät automatisch im Uhrzeigersinn und den Garvorgang pünktlich automatisch beenden.
4. Dank seiner hohen thermischen Effizienz spart der elektrische Multikocher im Vergleich zum herkömmlichen Kochen Zeit und Geld.
5. Durch das Druckgaren bleiben die Nährstoffe gut erhalten, der Reis wird schön locker.
6. Ein spezieller Dichtungsring sorgt für gute Luftdichtheit und ermöglicht ein leichtes Schließen und Öffnen des Deckels.
7. Dank der PFAS-freien Antihaftbeschichtung lässt sich der Behälter leicht reinigen.
8. Überhitzungsschutz und Thermosicherung.

Die sieben Sicherheitsvorrichtungen sind wie folgt:

1. Sicherheitsvorrichtung zum Öffnen und Schließen des Deckels

Dank der Sicherheitsvorrichtung zum Öffnen und Schließen des Deckels kann der Multikocher keinen Druck aufbauen, wenn Deckel und Gehäuse nicht richtig verriegelt sind, und der Deckel lässt sich bei innerem Druck nur schwer öffnen.

2. Druckregelvorrichtung

Sie schaltet das Gerät aus, wenn der Innendruck den eingestellten Wert überschreitet, und schaltet das Gerät automatisch wieder ein, wenn der Innendruck sinkt, wodurch sorgt dafür, dass der elektrische Multikocher im sicheren Druckbereich bleibt.

3. Druckbegrenzungsventil „PLV“

Wenn die Druckregelvorrichtung und der Thermostat nicht anspringen, automatisch Luft ab, sobald der Innendruck den eingestellten .

4. Anti-Blockier-Abdeckung

Sie verhindert, dass Lebensmittel das Druckbegrenzungsventil „PLV“ verstopfen.

5. Druckentlastungsvorrichtung

Sollte die Druckregelvorrichtung ausfallen und das Druckbegrenzungsventil „PLV“ blockiert sein, steigt der Druck im elektrischen Multikocher an, wodurch sich die flache elastische Stützkonstruktion unter der Heizplatte nach unten bewegt. Dann bewegt sich der Innentopf entsprechend nach unten und der Zwischenraum zwischen Dichtungsring und Innenschüssel vergrößert, und der Rand des Deckels lässt automatisch Luft entweichen.

6. Thermostat

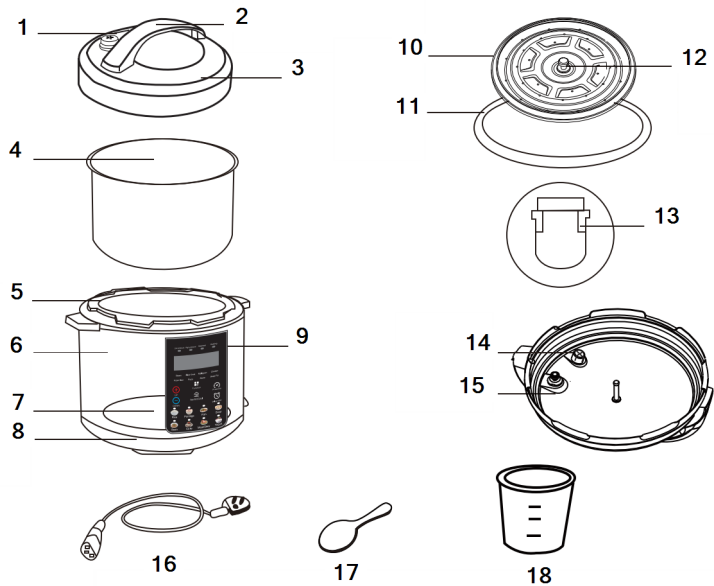
Er schaltet sich aus, wenn der Multikocher ohne Lebensmittel im Inneren eingeschaltet wird oder die Temperatur im Inneren die eingestellte Temperatur überschreitet. (Automatische Rückstellung)

7. Sicherung

Die Sicherung ist eine weitere Art des Temperaturbegrenzungsschutzes. Sollte der Thermostat ausfallen, dient die Sicherung als Reserve. Wenn die Temperatur ihren Grenzwert überschreitet, löst die Sicherung aus. (Dies ist irreversibel und das Produkt muss ersetzt werden), wenn diese Sicherheitsmaßnahme zum Einsatz kommt.

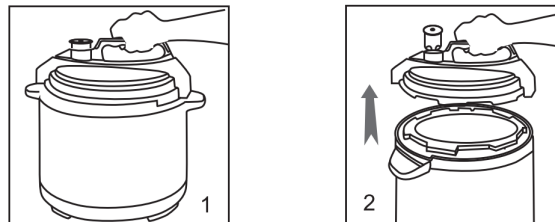
Teileleitfaden

1. Druckbegrenzungsventil „PLV“
2. Deckelgriff
3. Topfdeckel
4. Behälter
5. Gehäuse für Behälter
6. Gehäuse
7. Heizplatte
8. Sockel
9. Bedienfeld
10. Aluminiumdeckel
11. Dichtungsring
12. Stützkappe für den Dichtungsring
13. Wasserbehälter
14. Anti-Blockier-Abdeckung
15. Kugelschwimmerventil „BFV“ (Entlüftungsöffnung)
16. Netzkabel
17. Löffel
18. Messbecher

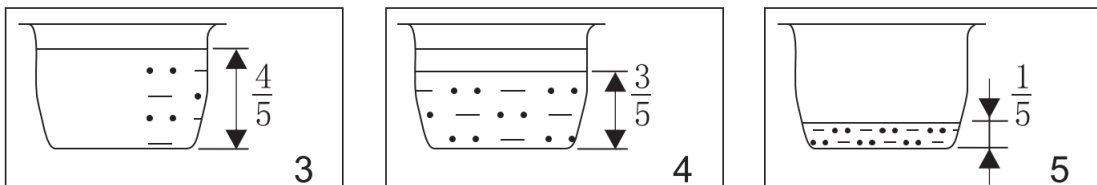


Gebrauchsanweisung

1. Öffnen Sie den Deckel des Topfes
Halten Sie den Griff fest, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und heben Sie dann den Deckel ab.



2. Reinigen Sie den Behälter vor dem Gebrauch mit warmem Wasser. Das Gesamtvolumen von Lebensmitteln und Wasser im Topf sollte $\frac{3}{5}$ der Behälterhöhe nicht überschreiten. Bei härteren Lebensmitteln (Huhn oder Hammelfleisch) mit weniger Wasser sollte das Gesamtvolumen $\frac{4}{5}$ der Behälterhöhe nicht überschreiten. Das Mindestvolumen an Lebensmitteln – nicht weniger als $\frac{1}{5}$ der Behälterhöhe.



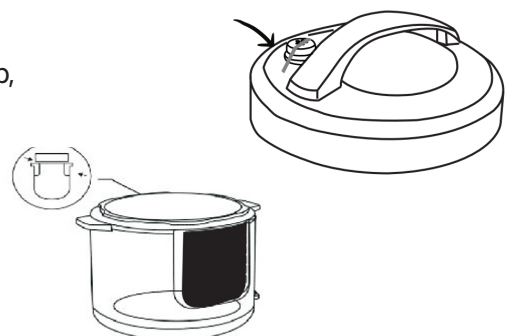
- Beim Reiskochen sollte die Reismenge 12 Tassen Reis nicht überschreiten.
- Unter normalen Bedingungen sollte beim Reiskochen auf eine Tasse Reis eine Tasse Wasser kommen. Das Verhältnis kann nach persönlicher Vorliebe angepasst werden.

3. Reinigen Sie den Behälter und die Heizplatte vor dem Kochen, um sicherzustellen, dass sie frei von. Drehen Sie den Behälter leicht, damit er auf die Heizplatte passt.

4. Setzen Sie den Deckel auf

- Stellen Sie sicher, dass der Silikon-Dichtungsring am Multikocher unbeschädigt ist und, dass sich die innere Aluminiumplatte frei von Hand drehen lässt.
- Setzen Sie den Deckel auf und drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ein.

5. Ziehen Sie das silberne Etikett mit der Aufschrift „PLV“ vom Auslass ab, um sicherzustellen, dass das Ventil heruntergedrückt werden kann und sich frei bewegen lässt.



6. Setzen Sie den Wasservorratsbehälter wie in der Abbildung gezeigt in den Multikocher ein.

7. Nachdem Sie den Multikocher eingeschaltet haben und ein Piepton ertönt, zeigt das Display „00:00“ in Rot an; in diesem Moment befindet sich der elektrische Multikocher im Standby-Modus.

Bedienfeld

Wie funktioniert das Gerät?

Sie können die Funktionen auswählen, indem Sie auf die Schaltfläche im Menü klicken. Nach Auswahl der Funktion wird nach fünf Sekunden automatisch der Kochmodus aktiviert, ohne dass Bedienung. (Hinweis: Die Funktionen „Dampfgaren“, „Langsamgaren“, „Mehrkorn“, „Huhn“, „Gefrorenes Fleisch“, „Pizza“, „Anbraten“ und „Frittieren“ können nur durch Berühren der entsprechenden Funktionstaste ausgewählt werden). Nach dem Wechsel in den Kochmodus steigt der Druck im Topf kontinuierlich an. Sobald der eingestellte Druckwert erreicht ist, wechselt das Gerät in den Druckhaltezustand. Die „Maintain“-Anzeige leuchtet auf, und wird der Garvorgang entsprechend der eingestellten Zeit fortgesetzt. (Hinweis: Die Druckhaltezeit variiert je nach Zutat.)



Wie stellt man den Druckwert ein?

Nachdem Sie die gewünschte Funktion ausgewählt haben, klicken Sie auf „Druck“, um den Druckwert einzustellen. Die Standard ist Niederdruck. Klicken Sie einmal auf „Druck“, um Hochdruck einzustellen. Nach der Einstellung beginnt der Vorgang innerhalb von fünf Sekunden. „+“, „-“: Nachdem Sie die gewünschte Funktion ausgewählt haben, können Sie auf „+“ oder „-“ klicken, um die Zeit einzustellen und durch langes Drücken von „+“ oder „-“ die Zeit schnell anzupassen.

Wie wird eine Voreinstellung vorgenommen?

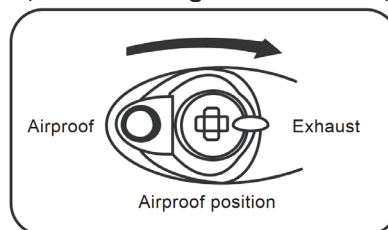
Wählen Sie nach der Auswahl einer bestimmten Funktion „Voreinstellung“ und klicken Sie einmal, um die Zeit um 0,5 Stunden zu erhöhen. Der Bereich liegt zwischen 0,5 und 24 Stunden. Der Countdown beginnt fünf Sekunden nach Auswahl der gewünschten Zeit. Nach Ablauf des Countdowns nimmt das Gerät automatisch den Betrieb auf.

WARMHALTEN/ABBRECHEN:

1. Wenn der Garvorgang beendet ist, gibt das Gerät 3 Mal einen Signalton ab und das Display zeigt die Warmhaltefunktion an.
2. Sie können jederzeit die Taste „KEEP WARM/CANCEL“ drücken, um das aktuelle Betriebsmenü zu beenden und zum ursprünglichen Schritt zurückzukehren.
3. Vor der Einstellung der Parameter für den Start des Garvorgangs durch Drücken der Taste „KEEP WARM/CANCEL“ an, zeigt das Display „:bb“ an und das Gerät wechselt in den „Warmhalte“-Modus; beim zweiten Drücken dieser Taste nicht mehr im „Warmhalte“-Modus.

Nach Ende des Garvorgangs

1. Nach Ende des Garvorgangs gibt der Multikocher drei Signaltöne ab und in den „Warmhalte-Modus“. Kurz bevor die Warmhaltezeit beginnt, wird „:bb“ auf dem Display angezeigt; eine Minute später zeigt das digitale Display den Countdown für die Warmhaltezeit an.
2. Drücken Sie die Taste „KEEP WARM/CANCEL“, um den Warmhaltebetrieb zu beenden.
3. Ziehen Sie den Netzstecker.
4. Drehen Sie den „PLV“-Knopf in die Position „Release“ (beachten Sie dabei unbedingt die Sicherheitshinweise), um den Dampf abzulassen und sicherzustellen, dass das Kugelventil absinkt, d. h. dass sich kein Dampf mehr im Topf des „“ befindet.



Hinweise:

Wenn Sie Suppe oder Gemüse mit viel Flüssigkeit zubereiten, drehen Sie den „PLV“-Knopf nach Ende des Garvorgangs nicht. Warten Sie, bis der Druck abgefallen ist, mindestens 10–15 Minuten, und lassen Sie den Multikocher den Druck automatisch ablassen, bevor Sie den Druck manuell ablassen. Öffnen Sie den Deckel nicht direkt nach 15 Minuten, da der automatische Druckablass nicht den gesamten Druck abbaut.

5. Nachdem der Druck vollständig abgelassen wurde, drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn und heben

Sie ihn dann ab.

Funktion	Standardzeit (Min.)	Geschmack (Min.)	Einstellbarer Druck	Verzögerungstimer
Reis	12	0-99	Niedrig/Hoch	30 Min. – 24 Std.
Haferbrei	15	0-99	Niedrig/Hoch	30 Min. – 24 Std.
Fisch	8	0-99	Niedrig/Hoch	30 Min. – 24 Std.
Suppe	25	0-99	Niedrig/Hoch	30 Min. – 24 Std.
Bohne	32	0-99	Niedrig/Hoch	30 Min. – 24 Std.
Kuchen	35	0-99	-	30 Min. – 24 Std.
Fleisch / Eintopf	40	0-99	Niedrig/Hoch	30 Min. – 24 Std.
Joghurt	8 Std.	1-12 Stunden	-	-
Dämpfen	15	0-99	Niedrig/Hoch	30 Min. – 24 Std.
Langsam garen	2 Std.	1-6 Stunden	-	30 Min. – 24 Std.
Mehrkorn	20	0-99	Niedrig/Hoch	30 Min. – 24 Std.
Huhn	15	0-99	Niedrig/Hoch	30 Min. – 24 Std.
Gefrorenes Fleisch	20	0-99	-	30 Min. – 24 Std.
Pizza	30	0-99	-	30 Min. – 24 Std.
Anbraten	20	0-99	-	-
Frittieren	30	0-99	-	-
Warmhalten	-	0-24 Stunden	-	-

Rezepte für den Einstieg

DE

Kartoffeln kochen

- 3 dl Wasser einfüllen, bis der Boden bedeckt ist
- Die Kartoffeln sollten nicht mehr als $\frac{2}{3}$ des Topfes ausfüllen, da es sonst überkochen und die Ventile verstopfen könnte
- Nach Geschmack salzen
- Wählen Sie ein beliebiges Programm, z. B. „Fisch“, 8 Minuten Garzeit (mittelgroße Kartoffeln, hoher Druck)
- Sobald der Garvorgang beendet ist, den Druck sofort manuell ablassen und das Wasser abgießen

Haferbrei

- Den Boden mit etwas Butter oder Öl einfetten
- Mischen Sie die Getreideflocken, Milch/Wasser und eine Prise Salz. Wenn Sie Milch verwenden, müssen Sie möglicherweise später noch mehr Milch hinzufügen.
- Wählen Sie die Funktion „Porridge“ und stellen Sie die Garzeit auf Hochdruck und gemäß der folgenden Tabelle ein:

Porridge-Sorte	Portionen (Getreide: Wasser/Milch)	Zeit (Hochdruck)
Haferflocken	1:2 (2 dl Haferflocken auf 4 dl Flüssigkeit)	2-3 Minuten
Reis	1:4 (2 dl Reis auf 8 dl Flüssigkeit)	15 Minuten

- Wenn die Zeit abgelaufen ist, warte, bis der Druck von selbst abfällt. Lass nach 10 Minuten den restlichen Druck ab, bevor du den Deckel öffnest.
- Rühren Sie den Brei um; er sieht zunächst vielleicht etwas flüssig aus, wird aber beim Umrühren schnell dickflüssiger. Lassen Sie ihn ein paar Minuten stehen, falls er noch flüssig ist.

Tipp: Wenn du einen besonders leckeren Reisbrei möchtest, koche den Reis mit einer Zimtstange. Rühre Milch oder Sahne unter, nachdem der Druck abgebaut ist. Lass den Brei noch ein paar Minuten auf der Restwärme stehen.

Fleischeintopf

- Schneide alle Zutaten in zentimetergroße Stücke oder auf die gewünschte Größe.
- Sobald alles hinzugefügt wurde, umrühren.
- Wähle die Funktion „Fleisch / Eintopf“ und stelle die Garzeit auf Hochdruck und 30 Minuten ein.
- Du kannst den Druck manuell ablassen oder ihn automatisch ablassen lassen.

Zutaten:

- 1 kg Fleischstücke (Schweinerücken oder Rindfleisch empfohlen)
- 1 Packung Speck
- 2 dl Sahne
- 1 Süßkartoffel
- 700 g Kartoffeln
- 150 g Champignons
- 2 Karotten
- 1 Paprika
- 1 Rote Bete
- 1 gelbe Zwiebel
- 5 sonnengetrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen (gehackt oder gepresst)
- 1 EL Tomatenmark
- $\frac{1}{2}$ dl Balsamico-Essig
- 2 EL Kalbsfond
- 2 Oxford-Cracker
- 2 dl Kochwein
- 2 TL Thymian
- Etwas Sojasauce
- Salz, Pfeffer und Chiliflocken nach Geschmack

Reis

Der Multikocher eignet sich perfekt für weißen und braunen Reis.

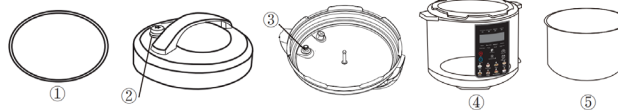
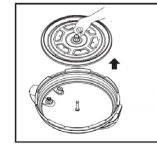
Weißer Reis – gemäß Packungsangabe

Brauner Reis – gemäß Packungsangabe + 10 % zusätzliches Wasser

Unterschiedliche Reissorten können zu unterschiedlichen Ergebnissen führen, daher können Wassermenge und Garzeit etwas variieren.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.
- So reinigen Sie den Topfdeckel (siehe Montage- und Demontageanleitung)
 - Entfernen Sie den Aluminiumring und den Dichtungsring, indem Sie an der Haltekappe für den Dichtungsring ziehen.
 - Entfernen und reinigen Sie den Dichtungsring (1) mit heißem Wasser, Seife und einer weichen Bürste.
 - Entleeren Sie „PLV“ (2) und reinigen Sie es mit einer weichen Bürste
 - Überprüfen Sie das Schwimmerventil (3) und die Schwimmerentlüftungsöffnung (3) auf festsitzende Speisereste und reinigen Sie diese bei Bedarf.
 - Wischen Sie den Topfdeckel mit einem weichen Tuch ab.
- Wischen Sie das Gehäuse des Multikochers mit einem weichen Tuch ab. Es ist verboten, den Multikocher in Wasser zu tauchen oder ihn zu waschen (4).
- Reinigen Sie den Innentopf (5) mit einer weichen Bürste und wischen Sie ihn anschließend mit einem Tuch ab. Harte Utensilien beschädigen die Beschichtung.



Fehlerbehebung

Nr	Beschreibung	Ursache	Lösung
1	Deckel lässt sich nicht schließen.	Der Dichtungsring ist nicht korrekt montiert.	Die Position des Dichtungsring kalibrieren.
		Das Kugelventil „BFV“ auf der Halterung ist blockiert.	Drücken Sie vorsichtig gegen die Ventilplatte.
2	Der Deckel lässt sich nicht öffnen.	Das Kugelventil „BFV“ fällt nicht ab.	Stoße mit einem Zahnstocher vorsichtig gegen das Ventil
		Die Montage des Dichtungsring ist nicht korrekt	Richten Sie die Position des Dichtungsring aus
		Der Dichtungsring weist Verschmutzungen auf.	Reinigen Sie den Dichtungsring.
3	Luft entweicht aus Topfdeckel	Der Dichtungsring ist beschädigt.	Ersetzen Sie den Dichtungsring.
		Der Deckel ist nicht dicht.	Schließen Sie den Deckel gemäß der Anleitung.
		Der Dichtungsring des Kugel-Schwimmerventils „BFV“ weist Flecken auf.	Reinigen Sie den Dichtungsring des Kugel-Schwimmerventils „BFV“.
4	Luftleckage am Kugelventil „BFV“	Der Dichtungsring des Kugel-Schwimmerventils „BFV“ ist beschädigt.	Ersetzen Sie den Dichtungsring des Kugel-Schwimmerventils „BFV“.
		Das Kugelschwimmerventil „BFV“ steigt nicht auf	Wasser und Futter erreichen die Mindestgrenze.
5	Das Kugelschwimmerventil „BFV“ steigt nicht auf	Luftleckage am Topfdeckel oder Druckablassventil.	Verwenden Sie gemäß der Anleitung die richtige Menge an Wasser und Futter.
		Wenden Sie sich an Champion oder einen Händler, um Unterstützung zu erhalten	
6	E1	Unterbrechung im Sensorkreis	Wenden Sie sich an Champion oder Ihren Händler, um Unterstützung zu erhalten
7	E2	Kurzschluss des Sensors	Wenden Sie sich an Champion oder Ihren Händler, um Unterstützung zu erhalten
8	E3	Überhitzung	Wenden Sie sich an Champion oder Ihren Händler, um Unterstützung zu erhalten
9	E4	Leiterplatte defekt	Wenden Sie sich an Champion oder Ihren Händler, um Unterstützung zu erhalten

EU Konformitätserklärung

Hiermit versichert Champion Nordic, dass dieses Produkt die geltenden Anforderungen der einschlägigen EU-Rechtsvorschriften erfüllt. Die vollständige EU-Konformitätserklärung finden Sie hier: https://media.champion.se/CHPC600_EU.pdf

Garantie

Champion Nordic garantiert, dass dieses Produkt in Schweden, Norwegen, Dänemark und Finnland für einen Zeitraum von 2 Jahren frei von Herstellungsfehlern in Bezug auf Material und Verarbeitung ist. Diese Garantiezeit beginnt mit dem Tag des Kaufs oder der Lieferung des Produkts. Champion Nordic ist nicht verpflichtet, Produkte zu reparieren oder zu ersetzen, denen kein gültiger Kaufbeleg beiliegt. Diese Garantie gilt nur für Produkte, die für den Hausgebrauch gekauft und verwendet werden, und deckt keine Schäden ab, die durch Missbrauch, Nichtbeachtung der Anweisungen von Champion Nordic, Fälle, in denen das Produkt verändert oder einer nicht autorisierten Reparatur unterzogen wurde, unsachgemäße Verpackung seitens des Eigentümers, normale Abnutzung oder unsachgemäße Handhabung seitens eines Transportunternehmens entstanden sind.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht zusammen mit anderem Haushaltsabfall in der EU entsorgt werden sollte. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.



Champion®
Makadamgatan 14 | 254 64 Helsingborg | Sweden
info@champion.se



1. Ciśnienie w komorze jest bardzo wysokie. Nieprzestrzeganie poniższych instrukcji może spowodować poważne obrażenia. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie po zapoznaniu się z nim i przeczytaniu niniejszej instrukcji. Zalecamy, aby z urządzenia korzystały wyłącznie osoby dorosłe w wieku powyżej 18 lat, które dobrze znają urządzenie.
 - a. Nigdy nie otwieraj pokrywy, gdy w komorze panuje ciśnienie, ponieważ może to spowodować poważne obrażenia u Ciebie, osób w pobliżu lub zniszczenia w otoczeniu. Wyposażyliśmy multicooker w funkcję bezpieczeństwa, która znacznie utrudnia zdjęcie pokrywy, gdy w komorze panuje ciśnienie.
 - b. Nie otwieraj zaworu ograniczającego ciśnienie „PLV” palcami/rękami. Używaj przyborów kuchennych z długą rączką i nie zbliżaj ciała ani twarzy do zaworu „PLV”.
 - c. Podczas uwalniania ciśnienia przez „PLV” powstaje dużo pary, dlatego należy użyć wentylatora lub przewietrzyć pomieszczenie i nie umieszczać niczego wrażliwego nad urządzeniem, ponieważ para jest silna i może to uszkodzić.
 - d. W przypadku gotowania potraw zawierających dużo płynów należy odczekać co najmniej 10–15 minut i pozwolić, aby multicooker automatycznie uwolnił ciśnienie, zanim zostanie to zrobione ręcznie. Przed ręcznym uwolnieniem ciśnienia należy sprawdzić, czy zawór pływakowy „BFV” jest opuszczony.
 - e. Nie przesuwaj tego produktu podczas użytkowania.
 - f. Te ostrzeżenia mogą wydawać się przesadzone, a korzystanie z produktu może budzić obawy. Zamieszczamy je, ponieważ zależy nam na Państwa bezpieczeństwie i chcemy, abyście Państwo oraz Państwa bliscy byli bezpieczni. Produkt jest całkowicie bezpieczny w użyciu, jeśli prawidłowo obchodzicie się z ciśnieniem, a ponadto jest bardzo przyjemny w obsłudze i stanowi ogromną pomoc w kuchni. Życzymy udanych kulinarnych eksperymentów!
2. Elektryczny multicooker należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci (w wieku 0–17 lat).
3. Ponieważ czas gotowania ulegnie zmianie, nie włączaj multicookera, gdy nikt nad nim nie czuwa.
4. Przed czyszczeniem należy wyciągnąć wtyczkę. Podczas czyszczenia należy czyścić urządzenie wyłącznie suchą ściereczką. Zabrania się zanurzania urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie lub innym płynie.
5. Po ostygnięciu urządzenie wielofunkcyjne można wyczyścić lub schować.
6. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby można było z niej skorzystać w razie potrzeby.
7. Użytkownicy nie mogą samodzielnie naprawiać części w urządzeniu. Jeśli urządzenie wystąpi awaria, należy zwrócić się o pomoc do elektryków w o pomoc lub skontaktować się z producentem.
8. Nie pozwalaj dzieciom (w wieku 0–17 lat) bawić się elektrycznym urządzeniem wielofunkcyjnym.
9. Elektrycznego multicookera nie można używać z zewnętrznym zegarem lub oddzielnym.
10. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach.
11. Zabrania się rozpryskiwania wody na elektryczny multicooker oraz przechowywania go w wilgotnym miejscu.
12. Aby uniknąć uszkodzenia przewodu zasilającego, wymianę powiązanych elementów powinny przeprowadzać serwis lub doświadczeni eksperci.
13. Urządzenie jest przeznaczone do użytku przez osoby dorosłe w wieku 18 lat i starsze.

Wprowadzenie

Elektryczny multicooker to nowoczesne urządzenie kuchenne, wykorzystujące zaawansowaną technologię i łączące zalety multicookera, elektrycznego urządzenia do gotowania ryżu, wolnowaru i szybkowaru, a także eliminujące ich wady. Mikrokomputerowy multicooker wykorzystuje technologię automatycznego sterowania mikrokomputerowego. Może automatycznie dostosowywać wilgotność, ciśnienie i czas gotowania do różnych rodzajów potraw. Mikrokomputerowe urządzenie wielofunkcyjne charakteryzuje się zaawansowaną konstrukcją, nowym układem, bezpieczeństwem, niezawodnością, wielofunkcyjnością, łatwością obsługi, oszczędnością czasu i energii elektrycznej oraz naukowym podejściem do gotowania. Jest to idealne urządzenie kuchenne dla nowoczesnej rodziny, które zastąpi urządzenie wielofunkcyjne, elektryczny urządzenie do gotowania ryżu, urządzenie do gotowania na wolnym ogniu oraz szybkowar.

CHARAKTERYSTYKA:

1. Elektryczny multicooker może gotować ryż, dusić, gotować zupy i potrawy duszone itp.
2. W zależności od potraw, indywidualnych upodobań i doświadczenia w gotowaniu, można dowolnie wybierać czas gotowania. Po ugotowaniu potrawy elektryczny multicooker z mikrokomputerem może automatycznie przełączyć się na funkcję „KEEP WARM” (podtrzymywanie ciepła).
3. Funkcja zaprogramowania. Po ustawieniu czasu gotowania urządzenie uruchomi się automatycznie i automatycznie zakończy proces gotowania o wyznaczonej godzinie.
4. Dzięki wysokiej wydajności cieplnej elektryczny multicooker pozwala zaoszczędzić czas i pieniądze w porównaniu z tradycyjnym gotowaniem.
5. Gotowanie pod ciśnieniem pozwala dobrze zachować wartości odżywcze, a ryż jest miękki.
6. Specjalny pierścień uszczelniający zapewnia dobrą szczelność i sprawia, że pokrywę łatwo się zamyka i otwiera.
7. Powłoka nieprzywierająca wolna od PFAS sprawia, że pojemnik jest łatwy do czyszczenia.
8. Zabezpieczenie przed przegrzaniem i bezpiecznik termiczny.

Siedem zabezpieczeń bezpieczeństwa to:

1. Zabezpieczenie otwierania i zamykania pokrywy

Dzięki zabezpieczeniu przed otwieraniem i zamykaniem pokrywy multicooker nie może wytworzyć ciśnienia, gdy pokrywa i korpus nie są prawidłowo zablokowane, a pokrywa jest trudna do otwarcia przy ciśnieniu wewnątrz.

2. Urządzenie kontrolujące ciśnienie

Wyłącza zasilanie, gdy ciśnienie wewnątrz przekroczy ustawioną wartość, i automatycznie włącza zasilanie ponownie, gdy ciśnienie wewnątrz spadnie, co zapewnia utrzymanie elektrycznego multicookera w bezpiecznym zakresie ciśnienia.

3. Zawór ograniczający ciśnienie „PLV”

Jeśli urządzenie regulujące ciśnienie i termostat nie działają, zawór ograniczający ciśnienie automatycznie upuści powietrze, gdy ciśnienie wewnątrz przekroczy ustawioną.

4. Osłona zapobiegająca zablokowaniu

Zapobiega zablokowaniu zaworu ograniczającego ciśnienie „PLV” przez żywność.

5. Urządzenie nadmiarowe ciśnieniowe

Gdyby urządzenie regulujące ciśnienie uległo awarii, a zawór ograniczający ciśnienie „PLV” był zablokowany, ciśnienie wewnątrz elektrycznego multicookera wzrośnie, co spowoduje, że płaska elastyczna konstrukcja nośna pod płytą grzewczą przesunie się w dół. Wówczas miska wewnętrzna przesunie się odpowiednio w dół, a przestrzeń między pierścieniem uszczelniającym a miską wewnętrzną powiększy się, a krawędź pokrywy automatycznie wypuści powietrze.

6. Termostat

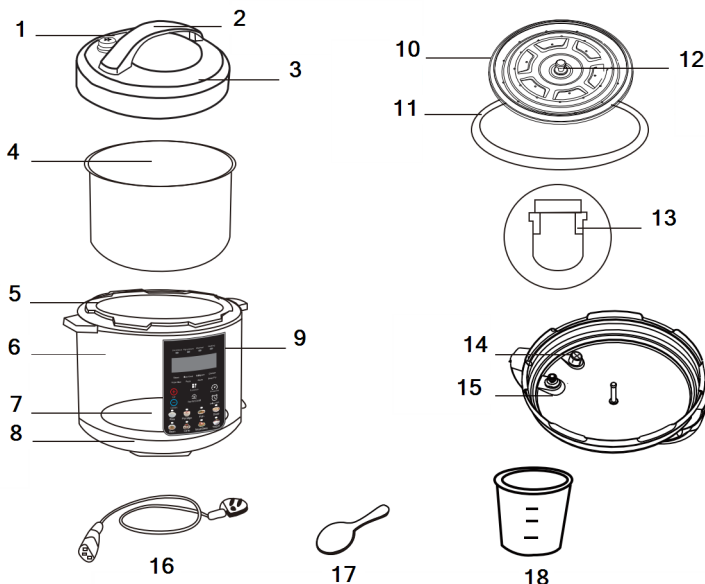
Przełączy się on w stan wyłączenia, gdy urządzenie zostanie podłączone do zasilania bez jedzenia w środku lub gdy temperatura wewnątrz przekroczy ustawioną wartość. (Automatyczne przywrócenie pracy)

7. Bezpiecznik

Bezpiecznik to kolejny rodzaj zabezpieczenia ograniczającego temperaturę. Jeśli termostat nie działa prawidłowo, jako zabezpieczenie służy bezpiecznik. Gdy temperatura przekroczy limit, bezpiecznik się wyłączy. (Jest to nieodwracalne i produkt wymaga wymiany), jeśli zostanie zastosowane to zabezpieczenie.

Przewodnik po częściach

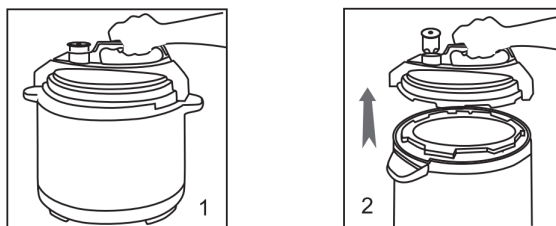
1. Zawór ograniczający ciśnienie „PLV”
2. Uchwyt pokrywy
3. Pokrywa garnka
4. Pojemnik
5. Obudowa pojemnika
6. Obudowa
7. Płyta grzewcza
8. Podstawa
9. Panel sterowania
10. Pokrywa aluminiowa
11. Pierścień uszczelniający
12. Nakładka podtrzymująca pierścień uszczelniający
13. Zbiornik na wodę
14. Osłona przeciwzablokowująca
15. Zawór pływakowy kulowy „BFV” (otwór wentylacyjny)
16. Przewód zasilający
17. Łyżka
18. Miarka



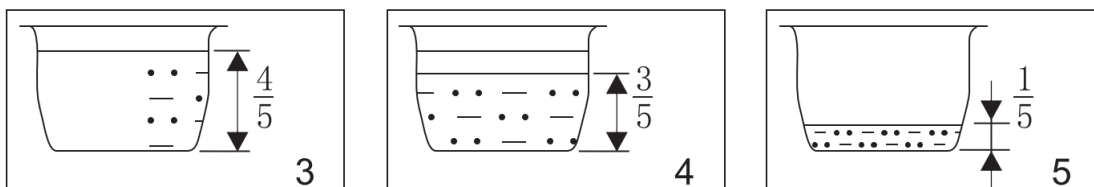
Instrukcja obsługi

1. Otwórz pokrywę garnka

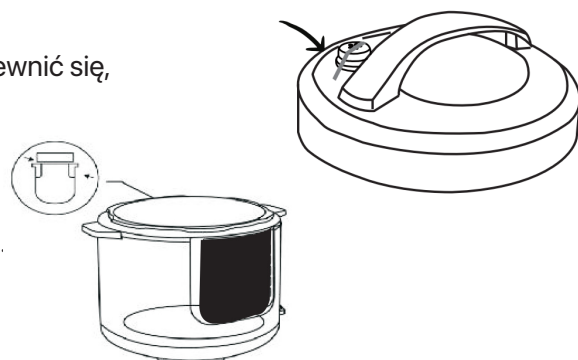
Chwyć za uchwyt, obróć w prawo do oporu, a następnie podnieś pokrywę garnka.



2. Przed użyciem umyj pojemnik ciepłą wodą. Łączna objętość jedzenia i wody w garnku nie powinna przekraczać $\frac{3}{5}$ wysokości pojemnika. W przypadku twardszych potraw (kurczak lub baraniny) z mniejszą ilością wody całkowita objętość nie powinna przekraczać $\frac{4}{5}$ wysokości pojemnika. Minimalna objętość jedzenia — nie mniej niż $\frac{1}{5}$ wysokości pojemnika.



- Podczas gotowania ryżu na parze ilość wsypanego ryżu nie powinna przekraczać 12 filiżanek.
 - W normalnych warunkach podczas gotowania ryżu na parze na jedną filiżankę ryżu należy użyć jednej filiżanki wody. Proporcje można dostosować do osobistych preferencji.
3. Przed gotowaniem należy wyczyścić pojemnik i płytę grzewczą, aby upewnić się, że nie ma na nich brudu. Lekko obróć pojemnik, aby dopasować go do płyty grzewczej.
4. Załóż pokrywę
- Upewnij się, że silikonowy pierścień uszczelniający na urządzeniu wielofunkcyjnym nie jest uszkodzony oraz, że wewnętrzną płytkę aluminiową można swobodnie obracać ręką.
 - Załóż pokrywę i obracaj uchwytem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż usłyszysz dźwięk zacinania.
5. Oderwij srebrną etykietę przymocowaną na zaworze „PLV”, aby upewnić się, że zawór można opuścić i swobodnie poruszać się.



6. Jak pokazano na rysunku, włóż pojemnik na wodę do multicookera.

7. Po włączeniu multicookera i usłyszeniu sygnału dźwiękowego na wyświetlaczu wyświetla „00:00” na czerwono; w tym momencie elektryczny multicooker znajduje się w trybie czuwania.

Panel sterowania:

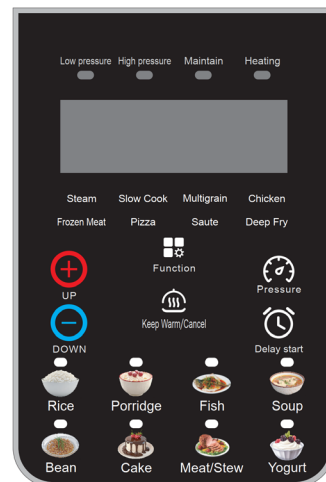
Jak obsługiwać urządzenie?

Funkcje można wybierać, klikając przycisk w menu. Po wybraniu funkcji urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowania po pięciu sekundach bez. (Uwaga: tryby gotowania na parze/powolnego gotowania/wielozbożowego/kurczaka/mrożonego mięsa/pizzy/smażenia/frytkowania można wybrać wyłącznie poprzez dotknięcie przycisku funkcyjnego). Po przejściu do trybu gotowania ciśnienie w garnku zacznie stale rosnąć. Po osiągnięciu ustawionej wartości ciśnienia, urządzenie przejdzie w stan utrzymywania ciśnienia. Zapali się kontrolka „Maintain”, a następnie gotowanie będzie kontynuowane zgodnie z ustawionym czasem. (Uwaga: czas utrzymywania ciśnienia różni się w zależności od składników.)

Jak ustawić wartość ciśnienia?

Po wybraniu konkretnej funkcji kliknij „Ciśnienie”, aby ustawić wartość ciśnienia. Domyślnym ustawieniem jest niskie ciśnienie. Kliknij „pressure” raz, aby ustawić wysokie ciśnienie. Po ustawieniu urządzenie zacznie działać w ciągu pięciu sekund.

„+”, „-“: Po wybraniu konkretnej funkcji można kliknąć „+” lub „-”, aby ustawić czasu, a długie naciśnięcie przycisku „+” lub „-” pozwala na szybką regulację czasu.



Jak ustawić program?

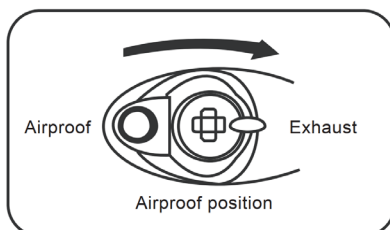
Po wybraniu konkretnej funkcji wybierz „Preset” i kliknij raz, aby zwiększyć czas o 0,5 godziny. Zakres wynosi 0,5–24 godziny. Odliczanie rozpocznie się po pięciu sekundach od wybrania żądanego czasu. Po zakończeniu odliczania urządzenie automatycznie rozpocznie pracę.

UTRZYMANIE CIEPŁA/ANULOWANIE:

1. Po zakończeniu procesu gotowania urządzenie wyda 3 sygnały dźwiękowe, a wyświetlacz przełączy się na tryb ciągłego podtrzymywania ciepła.
2. Na każdym etapie wystarczy nacisnąć przycisk „KEEP WARM/CANCEL”, aby zatrzymać bieżące menu operacyjnego i powrócić do pierwotnego etapu.
3. Przed wprowadzeniem jakichkolwiek ustawień parametrów rozpoczęcia procesu gotowania po naciśnięciu przycisku „KEEP WARM/CANCEL” na wyświetlaczu pojawi się „:bb”, a urządzenie przejdzie w tryb „podtrzymywania ciepła”, a po ponownym naciśnięciu tego przycisku urządzenie nie będzie już w trybie „podtrzymywania ciepła”.

Po zakończeniu gotowania

1. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda 3 sygnały dźwiękowe, a następnie przejdzie w tryb „podtrzymywania ciepła”. Na wyświetlaczu pojawi się „:bb” na krótko przed rozpoczęciem odliczania czasu podtrzymywania ciepła; Minutę później wyświetlacz cyfrowy pokaże odliczanie czasu podtrzymywania ciepła.
2. Naciśnij przycisk „KEEP WARM/CANCEL”, aby wyłączyć funkcję utrzymywania ciepła.
3. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
4. Ustaw „PLV” w pozycji „release” (pamiętaj o przestrzeganiu instrukcji bezpieczeństwa), aby wypuścić parę i zapewnić opadnięcie zaworu pływakowego, co oznacza, że w garnku nie ma pary.



Uwagi:

W przypadku gotowania zupy lub warzyw z większą ilością płynu nie należy przekręcać zaworu „PLV” po zakończeniu gotowania. Należy poczekać, aż ciśnienie spadnie, odczekać co najmniej 10–15 minut i pozwolić, aby urządzenie automatycznie uwolniło ciśnienie, zanim zostanie to zrobione ręcznie. Nie należy otwierać pokrywy bezpośrednio po upływie 15 minut, ponieważ automatyczne uwolnienie ciśnienia nie usuwa całego ciśnienia.

5. Po całkowitym uwolnieniu ciśnienia obróć pokrywę w prawo, a następnie ją podnieś.

Funkcja	Czas domyślny (min)	Smak (min)	Regulowane ciśnienie	Timer opóźniający
Ryż	12	0-99	Niski/wysoki	30 min – 24 godz.
Owsianka	15	0-99	Niska/wysoka	30 min – 24 godz.
Ryby	8	0-99	Niski/wysoki	30 min – 24 godz.
Zupa	25	0-99	Niski/wysoki	30 min – 24 godz.
Fasola	32	0-99	Niski/wysoki	30 min – 24 godz.
Ciasto	35	0-99	-	30 min – 24 godz.
Mięso / Gulasz	40	0-99	Niska/wysoka	30 min – 24 godz.
Jogurt	8 godz.	1-12 godzin	-	-
Gotowanie na parze	15	0-99	Niski/wysoki	30 min – 24 godz.
Powolne gotowanie	2 godz.	1-6 godzin	-	30 min – 24 godz.
Wielozbożowe	20	0-99	Niski/wysoki	30 min – 24 godz.
Kurczak	15	0-99	Niski/wysoki	30 min – 24 godz.
Mięso mrożone	20	0-99	-	30 min – 24 godz.
Pizza	30	0-99	-	30 min – 24 godz.
Smażenie	20	0-99	-	-
Smaż na głębokim tłuszczu	30	0-99	-	-
Utrzymywanie ciepła	-	0-24 godziny	-	-

Przepisy na początek

Ugotuj ziemniaki

1. Wlej 3 dl wody, tak aby pokryła dno
2. Ziemniaki powinny wypełniać nie więcej niż 2/3 pojemnika, w przeciwnym razie może dojść do przelania się piany i zatkania zaworów.
3. Dodaj sól do smaku
4. Wybierz dowolny program, np. „ryba”, czas gotowania 8 minut (średniej wielkości ziemniaki, wysokie ciśnienie)
5. Gdy potrawa będzie gotowa, natychmiast ręcznie uwolnij ciśnienie, a następnie wylej wodę

Owsianka

1. Posmaruj dno odrobiną masła lub oleju
2. Wymieszaj ziarna, mleko/wodę i szczyptę soli. Jeśli używasz mleka, może być konieczne dodanie go później.
3. Wybierz funkcję „Owsianka” i ustaw czas gotowania na wysokie ciśnienie zgodnie z poniższą tabelą:

Rodzaj owsianki	Porcje (zboża: woda/mleko)	Czas (wysokie ciśnienie)
Owsianka	1:2 (2 dl płatków owsianych na 4 dl płynu)	2-3 minuty
Ryż	1:4 (2 dl ryżu na 8 dl płynu)	15 minut

4. Po upływie czasu poczekaj, aż ciśnienie samo opadnie. Po 10 minutach uwolnij resztki ciśnienia przed otwarciem pokrywki.
5. Wymieszaj owsiankę; na początku może wydawać się nieco rzadka, ale szybko zgęstnieje podczas mieszania. Jeśli nadal jest rzadka, odstaw na kilka minut.

Wskazówka: Jeśli chcesz uzyskać luksusową owsiankę ryżową, gotuj ryż z laską cynamonu. Po uwolnieniu ciśnienia dodaj mleko lub śmietanę. Pozostaw owsiankę na kilka minut na resztkowym cieple.

Gulasz mięsny

1. Pokrój wszystkie składniki na kawałki wielkości centymetra lub na dowolną wielkość.
2. Po dodaniu wszystkich składników wymieszaj.
3. Wybierz funkcję „Mięso / Gulasz” i ustaw czas gotowania na wysokie ciśnienie i 30 minut.
4. Ciśnienie można uwolnić ręcznie lub poczekać, aż uwolni się automatycznie.

Składniki:

- 1 kg kawałków mięsa (zalecana schab lub wołowina)
- 1 opakowanie boczku
- 2 dl śmietanki
- 1 batat
- 700 g ziemniaków
- 150 g grzybów
- 2 marchewki
- 1 papryka
- 1 burak
- 1 żółta cebula
- 5 suszonych pomidorów
- 2 ząbki czosnku (posiekane lub wyciśnięte)
- 1 łyżka przecieru pomidorowego
- ½ dl octu balsamicznego
- 2 łyżki bulionu cielęcego
- 2 krakersy typu Oxford
- 2 dl wina do gotowania
- 2 łyżeczki tymianku
- Odrobina sosu sojowego
- Sól, pieprz i płatki chili do smaku

Ryż

Multicooker idealnie nadaje się zarówno do ryżu białego, jak i brązowego.

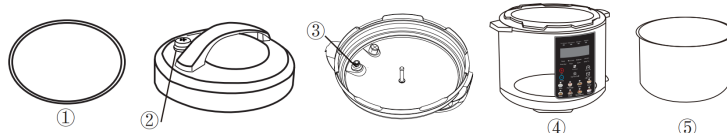
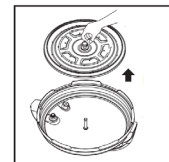
Ryż biały – zgodnie z instrukcją na opakowaniu

Ryż brązowy – zgodnie z instrukcją na opakowaniu + 10% dodatkowej wody

Różne rodzaje ryżu mogą dawać różne rezultaty, więc ilość wody i czas gotowania mogą się nieco różnić.

Czyszczenie i konserwacja

1. Przed czyszczeniem wyciągnij wtyczkę z gniazdka i upewnij się, że urządzenie ostygło.
2. Jak wyczyścić pokrywę garnka (patrz instrukcja montażu i demontażu)
 - a. Zdejmij pierścień aluminiowy i pierścień uszczelniający, pociągając za nasadkę podtrzymującą pierścień uszczelniający.
 - b. Zdejmij i wyczyść pierścień uszczelniający (1) gorącą wodą, mydłem i miękką szczotką.
 - c. Opróżnij „PLV” (2) i wyczyść miękką szczotką
 - d. Sprawdź zawór pływakowy (3) i otwór odpowietrzający (3), czy nie utknęły w nich resztki jedzenia, i w razie potrzeby je usuń.
 - e. Wycieraj pokrywę garnka miękką ściereczką.
3. Wytrzeć obudowę multicookera miękką ściereczką. Zabrania się zanurzania multicookera w wodzie lub mycia go (4).
4. Użyj miękkiej szczotki do wyczyszczenia wewnętrznego garnka (5), a następnie wytrzyj go ściereczką. Twarde przybory kuchenne uszkodzą powłokę



Rozwiązywanie problemów

Nr	Beschreibung	Ursache	Lösung
1	Nie można zamknąć pokrywy.	Pierścień uszczelniający jest nieprawidłowo zamontowany.	Wyregulować położenie pierścienia uszczelniającego.
		Zablokowany zawór pływakowy kulowy „BFV” na szynie.	Delikatnie szturchnij płytkę zaworu.
2	Nie można otworzyć pokrywy.	Zawór kulowy „BFV” nie opada.	Delikatnie szturchnij zawór wykałaczką
3	Wyciek powietrza z pokrywy garnka	Montaż pierścienia uszczelniającego jest nieprawidłowa.	Wyreguluj położenie pierścienia uszczelniającego.
		Pierścień uszczelniający jest zabrudzony.	Wyczyść pierścień uszczelniający.
		Pierścień uszczelniający jest uszkodzony.	Wymień pierścień uszczelniający.
		Pokrywa nie jest szczelna.	Zamknij pokrywę zgodnie z instrukcją obsługi.
4	Wyciek powietrza z zaworu pływakowego „BFV”	Pierścień uszczelniający zaworu pływakowego „BFV” ma plamy.	Wyczyść pierścień uszczelniający zaworu pływakowego „BFV”.
		Pierścień uszczelniający zaworu pływakowego kulowego „BFV” jest uszkodzony.	Wymień pierścień uszczelniający zaworu kulowego „BFV”.
5	Zawór pływakowy kulowy „BFV” nie unosi się.	Woda i żywność nie osiągały do minimalnego poziomu.	Zgodnie z instrukcją należy używać odpowiednią ilość wody i pokarmu.
		Nieszczelność pokrywy garnka lub zaworu ciśnienia wylotowego.	W celu uzyskania pomocy skontaktuj się z firmą Champion lub sprzedawcą
6	E1	Przerwanie obwodu czujnika	Skontaktuj się z firmą Champion lub sprzedawcą w celu uzyskania pomocy
7	E2	Zwarcie czujnika	Skontaktuj się z firmą Champion lub sprzedawcą w celu uzyskania pomocy
8	E3	Przegrzanie	Skontaktuj się z firmą Champion lub sprzedawcą w celu uzyskania pomocy
9	E4	Uszkodzona płytka drukowana	Skontaktuj się z firmą Champion lub sprzedawcą w celu uzyskania pomocy

Deklaracja zgodności UE

Niniejszym Champion Nordic oświadcza, że niniejszy produkt spełnia odpowiednie wymagania zgodnie z obowiązującym prawem UE. Pełna treść deklaracji zgodności UE znajduje się tutaj: https://media.champion.se/CHPC600_EU.pdf

Gwarancja

Champion Nordic gwarantuje, że niniejszy produkt jest wolny od wad produkcyjnych w zakresie materiałów i wykonania przez okres 2 lat w Szwecji, Norwegii, Danii i Finlandii. Okres gwarancji rozpoczyna się w dniu zakupu lub dostawy produktu. Champion Nordic nie ma obowiązku naprawy lub wymiany produktów, którym nie towarzyszy ważny dowód zakupu. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów zakupionych i używanych do użytku domowego i nie obejmuje uszkodzeń wynikających z nadużycia, nieprzestrzegania instrukcji firmy Champion Nordic, przypadków, w których produkt został zmodyfikowany lub poddany nieautoryzowanej naprawie, niewłaściwego opakowania ze strony właściciela, normalnego zużycia lub niewłaściwego obchodzenia się z produktem ze strony firmy transportowej.

Prawidłowa utylizacja tego produktu

To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych na terenie UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowisku lub zdrowiu ludzkiemu w wyniku niekontrolowanej utylizacji odpadów, należy poddać go recyklingowi.