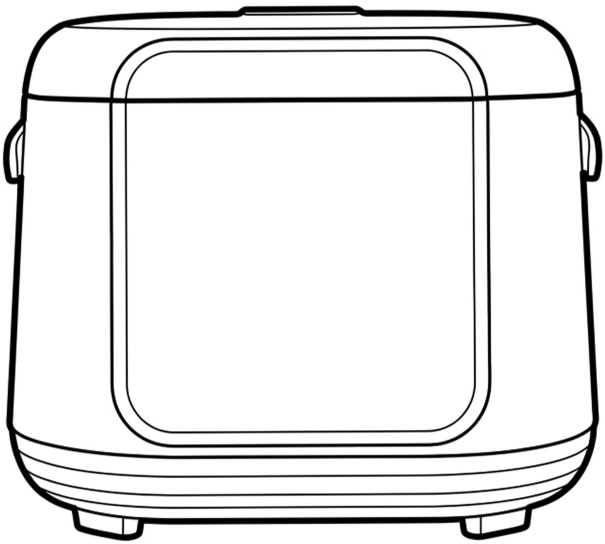
User manual

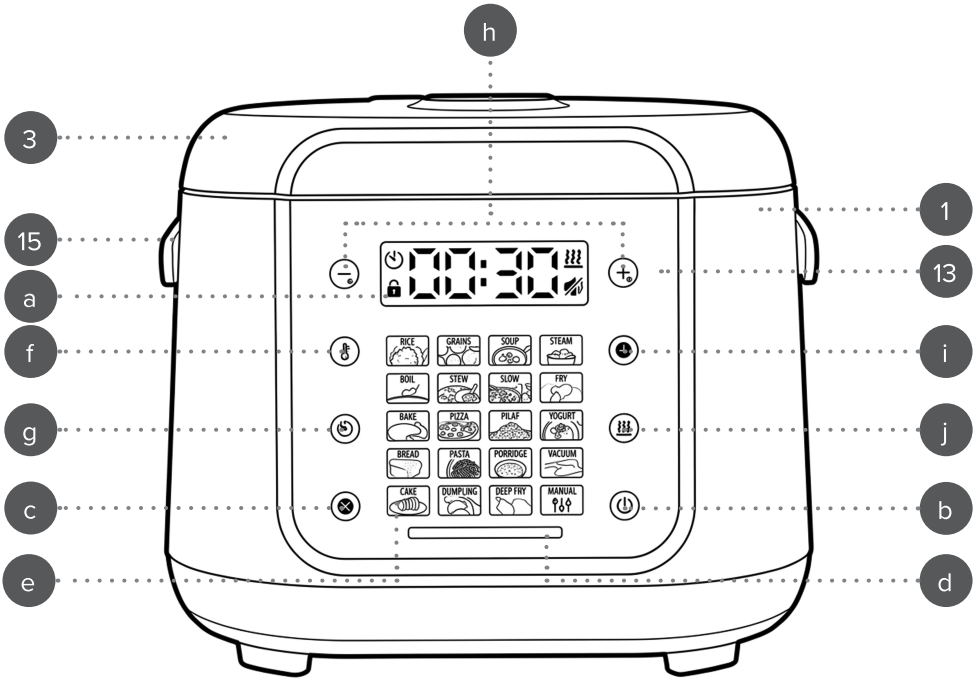
Multicooker

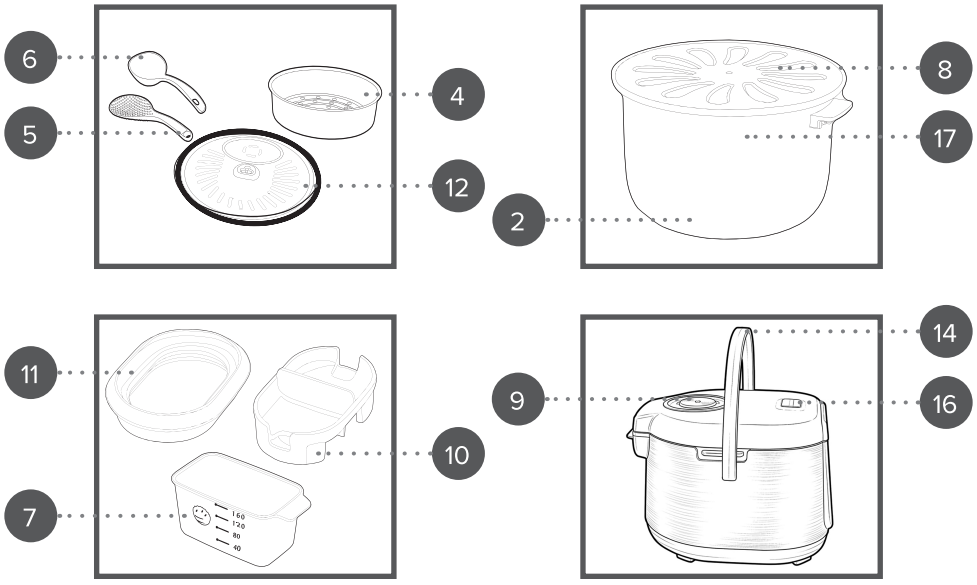


To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit **guarantee.upplc.com/petra** and register your product within 30 days of purchase.
For any further queries, visit **www.petra-electric.com**.

Petra®
SEIT 1968

Description of parts





EN | Description of parts

1. Multicooker main unit
2. Cooking pot
3. Lid
4. Steaming basket
5. Rice paddle
6. Ladle
7. Measuring cup
8. Storage lid
9. Steam vent
10. Steam vent cap
11. Steam vent sealing ring
12. Inner lid
13. Digital control panel
    a. LED display
    b. Power button
    c. Cancel button
    d. Cooking stage indicator light
    e. Cooking preset buttons
    f. Cooking temperature button
    g. Delay button
    h. Adjustment buttons
    i. Cooking time button
    j. Keep warm button
14. Carry handle
15. Cool-touch handles
16. Lid release button
17. Max. fill mark (4 L)

FR | Description des pièces

1. Unité principale du multicuiseur
2. Cuve de cuisson
3. Couvercle
4. Panier vapeur
5. Spatule à riz
6. Louche
7. Gobelet doseur
8. Couvercle de conservation
9. Orifice vapeur
10. Bouchon d'orifice vapeur
11. Joint d'étanchéité de l'orifice vapeur
12. Couvercle intérieur
13. Panneau de commande numérique
    a. Affichage à DEL
    b. Bouton d'alimentation
    c. Bouton d'annulation
    d. Témoin lumineux d'étape de cuisson
    e. Boutons de programmes de cuisson
    f. Bouton de réglage de la température de cuisson
    g. Bouton de temporisation
    h. Boutons de réglage
    i. Bouton de réglage du temps de cuisson
    j. Bouton maintien au chaud
14. Poignée de transport
15. Poignées isolantes
16. Bouton de déverrouillage du couvercle
17. Repère de remplissage maximal (4 L)

DE | Beschreibung der Bauteile

1. Haupteinheit des Multikochers
2. Kochtopf
3. Deckel
4. Dampfgareinsatz
5. Reislöffel
6. Suppenkelle
7. Messbecher
8. Aufbewahrungsdeckel
9. Dampfauslass
10. Dampfauslasskappe
11. Dampfauslass-Dichtungsring
12. Innendeckel
13. Digitales Bedienfeld
    a. LED-Anzeige
    b. Ein-/Ausschalter
    c. Abbruchtaste
    d. Kontrollleuchte für Kochphasen
    e. Tasten für Kochprogramme
    f. Temperaturwahltaste
    g. Zeitschaltetaste
    h. Einstellungstasten
    i. Kochzeittaste
    j. Warmhalttaste
14. Tragegriff
15. Kühlbleibende Griffe
16. Deckelentriegelungstaste
17. Maximal-Füllstand (4 l)

NL | Beschrijving van de onderdelen

1. Multicooker-hoofdeenheid
2. Kookpan
3. Deksel
4. Stoommandje
5. Rijstlepel
6. Opscheplepel
7. Maatbeker
8. Bewaardeksel
9. Stoomuitlaat
10. Stoomventieldop
11. Afdichtring van het stoomventiel
12. Binnendeksel
13. Digitaal bedieningspaneel
    a. LED-display
    b. Aan/uit-knop
    c. Annuleerknop
    d. Kookfase-indicatielampje
    e. Kookprogramma-knoppen
    f. Kooktemperatuurknop
    g. Uitsteltoets
    h. Instelknoppen
    i. Kooktijdknop
    j. Warmhoudknop
14. Draaggreep
15. Koelblijvende handgrepen
16. Dekselontgrendelknop
17. Maximale vulmarkering (4 L)

Dos and don'ts

Ensure the cooking pot is securely fitted before use.
Only hold the cooking pot by the cool-touch handles.
Take care when opening the lid, as steam may be emitted.

Do not place anything on top of the multicooker.
Do not cover or restrict the airflow from the steam vent during use.
Do not use metal utensils, as this may damage the non-stick coating.
Never operate the multicooker without the cooking pot in place.
Never exceed the max. fill mark.

Care and maintenance

Switch off and unplug the multicooker from the mains power supply and allow it to fully cool before attempting any cleaning or user maintenance.
STEP 1: Wipe the multicooker main unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
STEP 2: Clean the cooking pot and all other removable components in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

NOTE: Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the multicooker, as this could cause damage. The multicooker should be cleaned thoroughly after each use.

Instructions for use
Assembling the multicooker lid

STEP 1: Open the multicooker lid by pressing the lid release button.
STEP 2: On the underside of the lid, secure the steam vent sealing ring around the steam vent.
STEP 3: Place the steam vent cap inside the steam vent sealing ring so that it is securely seated.
STEP 4: Attach the inner lid by pushing it into the slot on the multicooker lid and secure in place.

Before first use

STEP 1: Before connecting the multicooker to the mains power supply, clean it following the instructions in the section entitled '**Care and maintenance**'.
STEP 2: Place the multicooker onto a stable, flat surface, at a height that is comfortable for the user.

NOTE: When using the multicooker for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the multicooker during use.

Using the control panel

When the multicooker is plugged in and switched on at the mains power supply, the multicooker main unit will beep multiple times and '⏻' will illuminate to indicate that it is being powered. Press '⏻' to switch on the multicooker.

Cooking presets

STEP 1: Press the desired cooking preset button. Some preset functions can be manually adjusted using the cooking time button along with the adjustment buttons. See '**Cooking preset table**' for more information.
STEP 2: Press '⏻' to begin cooking.
Once the preset time has elapsed, the multicooker will sound and the indicator light will change colour depending on the selected preset.
During cooking, the cooking time can be adjusted by pressing the cooking time button along with the adjustment buttons.

NOTE: When using the rice cooking preset, the time cannot be manually adjusted. The multicooker will automatically switch off when all the water has been absorbed by the rice. When using the pasta cooking preset, the multicooker main unit will sound and the LED display will flash after the multicooker has preheated. This is a prompt to add the uncooked pasta to the cooking pot. Press '⏻' after the pasta has been added to continue to the cooking stage.

Cooking preset table

Cooking preset	Preset time	Adjustable time range	Preheat required?	Keep warm available?	Delay available?	Suggested recipes
Rice **'RICE'**	Automatic	Automatic	No	No	No	White rice, brown rice, jasmine rice, sushi rice
Grains **'GRAINS'**	00:25	00:05–04:00	No	Yes – 12 hours	Yes	Quinoa, bulgur wheat, couscous, pearl barley
Soup **'SOUP'**	01:00	00:05–08:00	No	Yes – 12 hours	Yes	Tomato soup, chicken and sweetcorn soup, minestrone, vegetable soup
Steam **'STEAM'**	00:20	00:05–02:00	Yes	Yes – 12 hours	Yes	Broccoli, salmon, fresh vegetables, dumplings
Boil **'BOIL'**	01:00	00:05–06:00	No	Yes – 12 hours	Yes	Boiled potatoes, corn on the cob, hard-boiled eggs, prawns
Stew **'STEW'**	01:00	00:05–12:00	No	Yes – 12 hours	Yes	Beef stew, lamb hotpot, chicken casserole, vegetable stew
Slow cook **'SLOW COOK'**	03:00	00:05–12:00	No	Yes – 12 hours	Yes	One-pot slow cooked chicken curry, beef chilli, pulled pork, lentil stew
Fry **'FRY'**	00:18	00:01–02:00	Yes	Yes – 12 hours	No	Stir-fried vegetables, chicken stir-fry, fried rice, sausages
Bake **'BAKE'**	01:00	00:05–04:00	No	Yes – 3 hours	Yes	Baked potatoes, roasted vegetables, lasagne, macaroni cheese
Pizza **'PIZZA'**	00:30	00:05–02:00	No	Yes – 3 hours	Yes	Homemade pizza, flatbread, garlic pizza bread, calzone
Pilaf **'PILAF'**	01:00	00:05–02:00	No	Yes – 12 hours	Yes	Chicken pilaf, vegetable pilaf, lemon rice pilaf, mushroom pilaf
Yoghurt **'YOGURT'**	08:00	00:05–12:00	No	No	Yes	Natural yoghurt, Greek-style yoghurt, vanilla yoghurt, fruit yoghurt
Bread **'BREAD'**	03:00	00:05–06:00	No	Yes – 3 hours	Yes	White bread loaf, wholemeal bread, milk bread, pizza dough, proving
Pasta **'PASTA'**	00:08	00:01–01:00	Yes	No	No	Spaghetti, penne, macaroni, fusilli
Porridge **'PORRIDGE'**	00:25	00:05–04:00	No	Yes – 12 hours	Yes	Oat porridge, creamy porridge with fruit, steel-cut oats, rice porridge
Vacuum **'VACUUM'**	03:00	00:05–12:00	No	No	Yes	Sous vide steak, sous vide chicken breast, sous vide salmon, sous vide vegetables
Cake **'CAKE'**	01:00	00:05–06:00	No	Yes – 12 hours	Yes	Victoria sponge, chocolate cake, lemon drizzle cake, carrot cake
Dumpling **'DUMPLING'**	00:05	00:02–00:15	Yes	No	No	Suet dumplings, gyoza, Chinese dumplings, samosa
Deep fry **'DEEP FRY'**	00:15	00:01–01:00	Yes	No	No	Fried chicken, mozzarella sticks, chicken nuggets, chips, fried fish

Cooking preset	Preset time	Adjustable time range	Preheat required?	Keep warm available?	Delay available?	Suggested recipes
Manual '**MANUAL**'	00:30	Temperature dependent	No	Temperature dependent	Yes	Custom recipes, pressure cooking, slow cooking adjustments, user-defined time and temperature settings

Manual preset

When using the manual preset, both the cooking time and temperature can be changed depending on the food being cooked.
STEP 1: Press the manual preset button.
STEP 2: Press the temperature button. The LED display will begin to flash. Using the adjustment buttons, set the cooking temperature between 35–160 °C.

NOTE: If the set cooking temperature is below 130 °C, the cooking time can be set between 1 minute and 12 hours. If the cooking temperature is above 130 °C, the cooking time can be set between 1 minute and 2 hours. The keep warm function is only available if the cooking temperature is greater than 80 °C.

Cooking stage indicator light

During the cooking process, the cooking stage indicator light will illuminate different colours to indicate the current cooking stage.
Red light – The multicooker is preheating. The light will remain red until the required temperature has been reached.
Orange light – The required temperature has been reached and the multicooker is now in the cooking stage.
Green light – Cooking has finished and the keep warm function is not selected. The indicator light will remain green for 60 minutes whilst the multicooker cools down. The multicooker will then return to standby mode.
Blue light – Cooking has finished and the multicooker has automatically switched to the keep warm function. The LED display will begin to count up to show how long the keep warm function has been running. The indicator light will also illuminate blue if reheat mode is selected.
Purple light – The delay function is in use.

Keep warm function

The keep warm function can be used to keep the cooked food at an optimal temperature of 65–70 °C. This function only applies to cooking presets that function at a temperature higher than 80 °C. See '**Cooking preset table**' for more information.
STEP 1: Press the desired cooking preset button.
STEP 2: Press '' . The multicooker will beep and the keep warm icon will appear on the LED display.
STEP 3: Press '' to begin cooking. After the cooking time has elapsed, the keep warm function will automatically activate and the cooking stage indicator light will illuminate blue.

Reheat function

The reheat function can be used to reheat cooked food.
STEP 1: Ensure no preset cooking mode is selected, then press and hold '**X**' for approx. 2 seconds. The cooking stage indicator light will illuminate red to indicate that the multicooker is heating up.
STEP 2: When the desired reheating temperature has been reached, the multicooker will beep twice and the indicator light will illuminate blue to show that the temperature is being maintained.
STEP 3: To stop reheating, press '**X**'.

NOTE: The reheat function should never be used to cook food.

Child lock function

STEP 1: Ensure there is no preset cooking mode selected, then press and hold '**+**' for approx. 4 seconds to activate the child lock. When this is activated, the LED display will show '', the multicooker will beep and the child lock icon will appear on the LED display. No other buttons can be pressed whilst child lock is activated.
STEP 2: To deactivate the child lock, press and hold the adjustment button '**+**' for approx. 4 seconds. The multicooker will beep and '' will disappear. The multicooker can now be used as normal.

Silent mode function

STEP 1: Ensure no preset cooking mode is selected, then press and hold the adjustment button '**—**' for approx. 4 seconds to activate silent mode. When this is activated, the LED display will show '**SoFF**' and the silent mode icon will appear on the LED display. When silent mode is active, no noise will be made when any of the buttons on the control panel are pressed or when cooking is complete.
STEP 2: To deactivate silent mode, press and hold the adjustment button '**—**' for approx. 4 seconds. The LED display will show '**S_On**' and the silent mode icon will disappear.

Delay function

The delay function can be used to delay the cooking start time of some cooking presets. See '**Cooking preset table**' for more information.
STEP 1: Press the desired cooking preset button.
STEP 2: If the delay function is available for the chosen preset mode, the delay button will illuminate. Press '⏲'. The LED display will flash.
STEP 3: Use the adjustment buttons to select the desired number of hours to pass before the food is cooked.
STEP 4: Press '⏲' again and use the adjustment buttons to select the desired number of minutes to pass before the food is cooked.
STEP 5: Press '⏻' to start the delay.

NOTE: The time displayed includes the cooking time. For example, if the delay is set to 4 hours for a 3-hour cooking preset, the cooking will begin 1 hour after '⏻' is pressed, so that the food is cooked and ready to serve in 4 hours. '⏻' will remain illuminated whilst the multicooker main unit is plugged in.

Using the multicooker

STEP 1: Place the ingredients to be cooked into the cooking pot, taking care not to exceed the max. fill mark.
STEP 2: Push the lid release button to open the lid.
STEP 3: Place the cooking pot into the multicooker and ensure that it is secured in place and the cool-touch handles are aligned with the tabs on the multicooker main unit. Close the lid if required.
STEP 4: Plug in and switch on the multicooker at the mains power supply. The multicooker will beep and '⏻' will illuminate to indicate that it is powered and ready to be programmed.
STEP 5: Following the instructions in the section entitled '**Using the control panel**', use the digital control panel to choose the relevant cooking preset and adjust the cooking time if required.
STEP 6: Press '⏻' to begin cooking. The cooking stage indicator lights will illuminate orange or red, depending on the selected cooking preset.
STEP 7: Once the cooking time has elapsed, the cooking stage indicator light will automatically illuminate blue or green, depending on whether the keep warm function was selected.
STEP 8: Carefully remove the cooking pot by holding the cool-touch handles only and transfer the cooked food to a suitable plate or container.
STEP 9: Switch off and unplug the multicooker from the mains power supply.

WARNING: Nominal voltage is still present even when the multicooker is switched off. To permanently switch off the multicooker, switch off and unplug from the mains power supply.

Storage

Check that the multicooker is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.
Never wrap the cord tightly around the multicooker; wrap it loosely to avoid causing damage.
The storage lid can be placed on top of the cooking pot for refrigeration or other storage purposes.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The multicooker will not power on.	The multicooker is not connected to the mains power supply.	Plug in and switch on the multicooker at the mains power supply.
	The fuse has blown.	Replace the fuse with one of the same rating.
'**E3**' is shown on the LED display.	The internal temperature has exceeded 210 °C and the overheat protection has activated.	Switch off and unplug the multicooker and allow it to cool for one hour before using it again.
	The multicooker has been used with little to no ingredients and the boil-dry protection has activated.	Switch off and unplug the multicooker and allow it to cool for one hour before using it again. Ensure there are enough ingredients in the cooking pot before using it again.
'**E1**', '**E2**', '**E4**', '**E5**', '**E6**', '**E7**', '**E8**', '**E9**' or '**EA**' is shown on the LED display.	There is a fault with an internal component.	Cease using the product immediately and contact customer services for support.
Water is spilling out of the multicooker during cooking.	Too much water has been added to the cooking pot.	Ensure the ingredients do not exceed the max. fill mark. Check the online user manual for more information regarding the amount of water required.

Specifications

Product code: EL00002
Input: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Power: 860 W
Power consumption (standby mode): 0.42 W

Go to **petra-electric.com/instruction-manuals** and search '**EL00002**' to access the instruction manual for your product, plus more recipes for your product.

FR | Conservez ces instructions pour toute consultation ultérieure.

À faire et à ne pas faire



Assurez-vous que la cuve de cuisson est correctement installée avant utilisation.
Ne saisissez la cuve de cuisson que par les poignées isolantes.
Prenez garde lors de l'ouverture du couvercle, car de la vapeur peut s'échapper.



Ne posez aucun objet sur le multicuiseur.
Ne couvrez pas et ne gênez pas la circulation de l'air au niveau de l'orifice vapeur pendant l'utilisation.
N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
N'utilisez jamais le multicuiseur sans que la cuve de cuisson soit correctement installée.
Ne dépassez jamais le repère de remplissage maximal.

Entretien et maintenance

Éteignez le multicuiseur, débranchez-le de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement avant de procéder à tout nettoyage ou entretien par l'utilisateur.
ÉTAPE 1 : Nettoyez l'unité principale du multicuiseur avec un chiffon doux et humide, puis séchez soigneusement.
ÉTAPE 2 : Nettoyez la cuve de cuisson et tous les autres éléments amovibles dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.



REMARQUE : N'utilisez jamais de détergents agressifs ou de tampons abrasifs pour nettoyer le multicuiseur, car cela pourrait l'endommager. Le multicuiseur doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation.

Instructions d'utilisation
Assemblage du couvercle du multicuiseur

ÉTAPE 1 : Ouvrez le couvercle du multicuiseur en appuyant sur le bouton de déverrouillage du couvercle.
ÉTAPE 2 : Fixez le joint d'étanchéité de l'orifice vapeur autour de l'orifice vapeur sur la face inférieure du couvercle.
ÉTAPE 3 : Placez le bouchon d'orifice vapeur à l'intérieur du joint d'étanchéité de l'orifice vapeur afin qu'il soit bien en place.
ÉTAPE 4 : Installez le couvercle intérieur en l'enfonçant dans l'emplacement prévu sur le couvercle du multicuiseur et assurez-vous qu'il est bien fixé.

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : Avant de brancher le multicuiseur à la prise secteur, nettoyez-le en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance**».
ÉTAPE 2 : Placez le multicuiseur sur une surface stable et plane, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.

REMARQUE : Lors de la première utilisation du multicuiseur, il se peut qu'une légère fumée ou une odeur soit dégagée. Cela est normal et disparaîtra rapidement. Veillez à bien ventiler la zone autour du multicuiseur pendant l'utilisation.

Utilisation du panneau de commande

Lorsque le multicuiseur est branché sur le secteur et mis sous tension, l'unité principale du multicuiseur émet plusieurs bips et « ⏻ » s'allume pour indiquer qu'il est alimenté. Appuyez sur « ⏻ » pour mettre le multicuiseur en marche.

Programmes de cuisson

ÉTAPE 1 : Appuyez sur le bouton du programme de cuisson souhaité. Certains programmes de cuisson peuvent être réglés manuellement en utilisant le bouton de réglage du temps de cuisson et les boutons de réglage. Reportez-vous au tableau « **Programmes de cuisson** » pour plus d'informations.
ÉTAPE 2 : Appuyez sur « ⏻ » pour lancer la cuisson.
Une fois le temps programmé écoulé, le multicuiseur émettra un signal sonore et le témoin lumineux changera de couleur selon le programme sélectionné.
Pendant la cuisson, la durée de cuisson peut être modifiée en appuyant sur le bouton de réglage du temps de cuisson ainsi que sur les boutons de réglage.

REMARQUE : Lorsque le programme de cuisson du riz est sélectionné, la durée ne peut pas être réglée manuellement. Le multicuiseur s'arrête automatiquement lorsque toute l'eau a été absorbée par le riz. Lorsque le programme de cuisson des pâtes est sélectionné, l'unité principale du multicuiseur émet un signal sonore et l'affichage à DEL clignote une fois le préchauffage terminé. Cela indique qu'il faut ajouter les pâtes crues dans la cuve de cuisson. Appuyez sur « ⏻ » après avoir ajouté les pâtes afin de poursuivre la cuisson.

Tableau des programmes de cuisson

Programme de cuisson	Durée préréglée	Plage de temps réglable	Préchauffage nécessaire ?	Fonction maintien au chaud ?	Fonction de temporisation disponible ?	Recettes suggérées
Riz « **RICE** »	Automatique	Automatique	Non	Non	Non	Riz blanc, riz complet, riz jasmin, riz à sushi
Céréales « **GRAINS** »	00 :25	00:05-04:00	Non	Oui - 12 heures	Oui	Quinoa, boulgour, couscous, orge perlé
Soupe « **SOUP** »	01:00	00:05-08:00	Non	Oui - 12 heures	Oui	Soupe de tomates, soupe au poulet et au maïs doux, minestrone, soupe de légumes
Vapeur « **STEAM** »	00:20	00:05-02:00	Oui	Oui - 12 heures	Oui	Brocoli, saumon, légumes frais, raviolis
Faire bouillir « **BOIL** »	01:00	00:05-06:00	Non	Oui - 12 heures	Oui	Pommes de terre bouillies, épis de maïs, œufs durs, crevettes

Programme de cuisson	Durée préréglée	Plage de temps réglable	Préchauffage nécessaire ?	Fonction maintien au chaud ?	Fonction de temporisation disponible ?	Recettes suggérées
Ragoût « **STEW** »	01:00	00:05-12:00	Non	Oui - 12 heures	Oui	Ragoût de bœuf, ragoût d'agneau, casserole de poulet, ragoût de légumes
Cuisson lente « **SLOW COOK** »	03:00	00:05-12:00	Non	Oui - 12 heures	Oui	Curry de poulet mijoté en une seule cuve, chili de bœuf, porc effiloché, ragoût de lentilles
Faire revenir « **FRY** »	00:18	00:01-02:00	Oui	Oui - 12 heures	Non	Légumes sautés, sauté de poulet, riz sauté, saucisses
Cuisson au four « **BAKE** »	01:00	00:05-04:00	Non	Oui - 3 heures	Oui	Pommes de terre au four, légumes rôtis, lasagnes, macaronis au fromage
Pizza « **PIZZA** »	00:30	00:05-02:00	Non	Oui - 3 heures	Oui	Pizza maison, pain plat, pain à l'ail façon pizza, calzone
Pilaf « **PILAF** »	01:00	00:05-02:00	Non	Oui - 12 heures	Oui	Pilaf au poulet, pilaf de légumes, pilaf de riz au citron, pilaf aux champignons
Yaourt « **YOGURT** »	08:00	00:05-12:00	Non	Non	Oui	Yaourt nature, yaourt à la grecque, yaourt à la vanille, yaourt aux fruits
Pain « **BREAD** »	03:00	00:05-06:00	Non	Oui - 3 heures	Oui	Pain blanc, pain complet, pain au lait, pâte à pizza, levée
Pâtes « **PASTA** »	00:08	00:01-01:00	Oui	Non	Non	Spaghetti, penne, macaroni, fusilli
Bouillie « **PORRIDGE** »	00 :25	00:05-04:00	Non	Oui - 12 heures	Oui	Bouillie d'avoine, bouillie crémeuse aux fruits, avoine concassée, bouillie de riz
Sous vide « **VACUUM** »	03:00	00:05-12:00	Non	Non	Oui	Steak sous vide, poitrine de poulet sous vide, saumon sous vide, légumes sous vide
Gâteau « **CAKE** »	01:00	00:05-06:00	Non	Oui - 12 heures	Oui	Gâteau Victoria, gâteau au chocolat, gâteau au citron glacé, gâteau aux carottes
Raviolis « **DUMPLING** »	00:05	00:02-00:15	Oui	Non	Non	Raviolis au suif, gyoza, raviolis chinois, samosas
Friture « **DEEP FRY** »	00:15	00:01-01:00	Oui	Non	Non	Poulet frit, bâtonnets de mozzarella, nuggets de poulet, frites, poisson frit

Programme de cuisson	Durée préréglée	Plage de temps réglable	Préchauffage nécessaire ?	Fonction maintien au chaud ?	Fonction de temporisation disponible ?	Recettes suggérées
Manuel « **MANUAL** »	00:30	Dépend de la température	Non	Dépend de la température	Oui	Recettes personnalisées, cuisson sous pression, réglages de cuisson lente, paramètres de temps et de température définis par l'utilisateur

Programme manuel

Lorsque le programme manuel est utilisé, la durée et la température de cuisson peuvent être ajustées en fonction de l'aliment préparé.
ÉTAPE 1 : Appuyez sur le bouton du programme manuel.
ÉTAPE 2 : Appuyez sur le bouton de réglage de la température de cuisson. L'affichage à DEL commencera à clignoter. À l'aide des boutons de réglage, réglez la température de cuisson entre 35 et 160 °C.

REMARQUE : Si la température de cuisson sélectionnée est inférieure à 130 °C, le temps de cuisson peut être réglé entre 1 minute et 12 heures. Si la température de cuisson est supérieure à 130 °C, le temps de cuisson peut être réglé entre 1 minute et 2 heures. La fonction maintien au chaud n'est disponible que si la température de cuisson est supérieure à 80 °C.

Témoin lumineux d'étape de cuisson

Pendant la cuisson, le témoin lumineux d'étape de cuisson s'allume en différentes couleurs pour indiquer le stade actuel de cuisson.
Voyant rouge – Le multicuiseur est en phase de préchauffage. Le voyant reste rouge jusqu'à ce que la température requise soit atteinte.
Voyant orange – La température requise a été atteinte et le multicuiseur est désormais en phase de cuisson.
Voyant vert – La cuisson est terminée et la fonction maintien au chaud n'est pas activée. Le témoin lumineux reste vert pendant 60 minutes, le temps que le multicuiseur refroidisse. Le multicuiseur repassera ensuite en mode veille.
Voyant bleu – La cuisson est terminée et le multicuiseur est automatiquement passé en fonction maintien au chaud. L'affichage à DEL commencera à compter le temps écoulé en maintien au chaud. Le témoin lumineux s'allumera également en bleu si le mode réchauffage est sélectionné.
Voyant violet – La fonction de temporisation est activée.

Fonction maintien au chaud

La fonction maintien au chaud permet de conserver les aliments cuits à une température optimale de 65 à 70 °C. Cette fonction s'applique uniquement aux programmes de cuisson dont la température de fonctionnement est supérieure à 80 °C. Reportez-vous au tableau « **Programmes de cuisson** » pour plus d'informations.
ÉTAPE 1 : Appuyez sur le bouton du programme de cuisson souhaité.
ÉTAPE 2 : Appuyez sur « ⧚ ». Le multicuiseur émet un bip et l'icône maintien au chaud s'affiche sur l'affichage à DEL.
ÉTAPE 3 : Appuyez sur « ⏻ » pour lancer la cuisson. Une fois la durée de cuisson écoulée, la fonction maintien au chaud s'activera automatiquement et le témoin lumineux d'étape de cuisson s'allumera en bleu.

Fonction réchauffage

La fonction réchauffage permet de réchauffer des aliments déjà cuits.
ÉTAPE 1 : Vérifiez qu'aucun programme de cuisson n'est sélectionné, puis maintenez « **X** » enfoncé pendant environ 2 secondes. Le témoin lumineux d'étape de cuisson s'allumera en rouge pour indiquer que le multicuiseur est en phase de préchauffage.
ÉTAPE 2 : Lorsque la température de réchauffage souhaitée est atteinte, le multicuiseur émettra deux bips et le témoin lumineux s'allumera en bleu pour indiquer que la température est maintenue.
ÉTAPE 3 : Pour arrêter le réchauffage, appuyez sur « **X** ».

REMARQUE : La fonction réchauffage ne doit jamais être utilisée pour la cuisson des aliments.

Fonction de verrouillage parental

ÉTAPE 1 : Vérifiez qu'aucun programme de cuisson n'est sélectionné, puis maintenez « **+** » enfoncé pendant environ 4 secondes pour activer le verrouillage parental. Lorsque celui-ci est activé, l'affichage à DEL indique « 🔒 », le multicuiseur émet un bip et l'icône de verrouillage parental apparaît sur l'affichage à DEL. Aucun autre bouton ne peut être actionné lorsque le verrouillage parental est activé.
ÉTAPE 2 : Pour désactiver le verrouillage parental, maintenez le bouton de réglage « **+** » enfoncé pendant environ 4 secondes. Le multicuiseur émettra un bip et « 🔒 » disparaîtra. Le multicuiseur peut alors être utilisé normalement.

Fonction mode silencieux

ÉTAPE 1 : Vérifiez qu'aucun programme de cuisson n'est sélectionné, puis maintenez le bouton de réglage « **–** » enfoncé pendant environ 4 secondes pour activer le mode silencieux. Lorsque celui-ci est activé, l'affichage à DEL indique « **SoFF** » et l'icône du mode silencieux apparaît sur l'affichage à DEL. Lorsque le mode silencieux est activé, aucun signal sonore n'est émis lorsque l'un des boutons du panneau de commande est actionné ou lorsque la cuisson est terminée.
ÉTAPE 2 : Pour désactiver le mode silencieux, maintenez le bouton de réglage « **–** » enfoncé pendant environ 4 secondes. L'affichage à DEL indique « **S_On** » et l'icône du mode silencieux disparaît.

Fonction de temporisation

La fonction de temporisation permet de différer l'heure de démarrage de la cuisson pour certains programmes de cuisson. Reportez-vous au tableau « **Programmes de cuisson** » pour plus d'informations.
ÉTAPE 1 : Appuyez sur le bouton du programme de cuisson souhaité.
ÉTAPE 2 : Si la fonction de temporisation est disponible pour le programme sélectionné, le bouton de temporisation s'allumera. Appuyez sur « ⏲ ». L'affichage à DEL clignotera.
ÉTAPE 3 : Utilisez les boutons de réglage pour sélectionner le nombre d'heures souhaité avant que les aliments soient cuits.
ÉTAPE 4 : Appuyez de nouveau sur « ⏲ » et utilisez les boutons de réglage pour sélectionner le nombre de minutes souhaité avant que les aliments soient cuits.
ÉTAPE 5 : Appuyez sur « ⏻ » pour lancer la temporisation.

REMARQUE : Le délai affiché comprend le temps de cuisson. Par exemple, si la temporisation est réglée sur 4 heures pour un programme de cuisson de 3 heures, la cuisson commencera 1 heure après avoir appuyé sur « ⏻ », de sorte que les aliments soient cuits et prêts à servir au bout de 4 heures. « ⏻ » restera allumé tant que l'unité principale du multicuiseur sera branchée.

Utilisation du multicuiseur

ÉTAPE 1 : Placez les ingrédients à cuire dans la cuve de cuisson, en veillant à ne pas dépasser le repère de remplissage maximal.
ÉTAPE 2 : Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle pour ouvrir le couvercle.
ÉTAPE 3 : Placez la cuve de cuisson dans le multicuiseur en vérifiant qu'elle est correctement installée et que les poignées isolantes sont alignées avec les encoches de l'unité principale du multicuiseur. Refermez le couvercle si nécessaire.
ÉTAPE 4 : Branchez le multicuiseur sur la prise secteur et mettez-le sous tension. Le multicuiseur émettra un bip et « ⏻ » s'allumera pour indiquer qu'il est alimenté et prêt à être programmé.
ÉTAPE 5 : Suivez les instructions de la section intitulée « **Utilisation du panneau de commande** » et utilisez le panneau de commande numérique pour sélectionner le programme de cuisson approprié et ajuster la durée de cuisson si nécessaire.
ÉTAPE 6 : Appuyez sur « ⏻ » pour lancer la cuisson. Les témoins lumineux d'étape de cuisson s'allumeront en orange ou en rouge, selon le programme de cuisson sélectionné.
ÉTAPE 7 : Une fois le temps de cuisson écoulé, le témoin lumineux d'étape de cuisson s'allumera automatiquement en bleu ou en vert, selon que la fonction maintien au chaud a été sélectionnée ou non.
ÉTAPE 8 : Retirez délicatement la cuve de cuisson en la saisissant uniquement par les poignées isolantes, puis transférez les aliments cuits dans une assiette ou un récipient approprié.
ÉTAPE 9 : Éteignez le multicuiseur et débranchez-le de la prise secteur.

AVERTISSEMENT : La tension nominale demeure présente même lorsque le multicuiseur est éteint. Pour mettre le multicuiseur hors tension de manière permanente, éteignez-le puis débranchez-le de la prise secteur.

Stockage

Vérifiez que le multicuiseur est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.
Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation de façon serrée autour du multicuiseur ; enroulez-le librement afin d'éviter d'endommager l'appareil.
Le couvercle de conservation peut être posé sur la cuve de cuisson pour la réfrigération ou tout autre besoin de stockage.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le multicuiseur ne s'allume pas.	Le multicuiseur n'est pas branché à la prise secteur.	Branchez le multicuiseur à la prise secteur et mettez-le sous tension.
	Le fusible a sauté.	Remplacez le fusible par un fusible de même calibre.
« **E3** » s'affiche sur l'affichage à DEL.	La température interne a dépassé 210 °C et la protection contre la surchauffe s'est activée.	Éteignez le multicuiseur, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant une heure avant de le réutiliser.
	Le multicuiseur a été utilisé avec peu ou pas d'ingrédients et la protection contre l'ébullition à sec s'est activée.	Éteignez le multicuiseur, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant une heure avant de le réutiliser. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'ingrédients dans la cuve de cuisson avant de le réutiliser.
« **E1** », « **E2** », « **E4** », « **E5** », « **E6** », « **E7** », « **E8** », « **E9** » ou « **EA** » s'affichent sur l'affichage à DEL.	Un défaut a été détecté sur un composant interne.	Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez le service clientèle pour obtenir de l'assistance.
De l'eau déborde du multicuiseur pendant la cuisson.	Un excès d'eau a été ajouté dans la cuve de cuisson.	Veillez à ce que les ingrédients ne dépassent pas le repère de remplissage maximal. Consultez le manuel d'utilisation en ligne pour obtenir plus d'informations sur la quantité d'eau requise.

Caractéristiques

Code produit : EL00002
Alimentation : 220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance : 860 W
Consommation électrique (mode veille) : 0,42 W

Rendez-vous sur **petra-electric.com/instruction-manuals** et recherchez « **EL00002** » afin d'accéder au manuel d'utilisation de votre produit, ainsi qu'à d'autres recettes pour votre produit.

DE | Bitte bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Was man tun und lassen sollte



Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf vor der Inbetriebnahme fest eingesetzt ist.
Fassen Sie den Kochtopf ausschließlich an den kühlbleibenden Griffen an.
Seien Sie vorsichtig beim Öffnen des Deckels, da dabei Dampf austreten kann.



Stellen Sie keine Gegenstände auf den Multikocher.
Decken Sie während der Benutzung den Dampfauslass nicht ab und behindern Sie dessen Luftstrom nicht.
Verwenden Sie keine Metallutensilien, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.
Betreiben Sie den Multikocher niemals ohne eingesetzten Kochtopf.
Überschreiten Sie niemals den maximalen Füllstand.

Pflege und Wartung

Schalten Sie den Multikocher aus, trennen Sie ihn vom Stromnetz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie mit Reinigungs- oder Wartungsarbeiten beginnen.
SCHRITT 1: Wischen Sie die Haupteinheit des Multikochers mit einem weichen, leicht feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie anschließend gründlich.
SCHRITT 2: Reinigen Sie den Kochtopf und alle weiteren abnehmbaren Teile in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich.



HINWEIS: Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme zur Reinigung des Multikochers, da dies zu Beschädigungen führen kann. Der Multikocher sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung
Zusammenbau des Multikocherdeckels

SCHRITT 1: Öffnen Sie den Deckel des Multikochers, indem Sie die Deckelentriegelungstaste drücken.
SCHRITT 2: Befestigen Sie auf der Unterseite des Deckels den Dampfauslass-Dichtungsring um den Dampfauslass.
SCHRITT 3: Setzen Sie die Dampfauslasskappe in den Dampfauslass-Dichtungsring ein, sodass sie fest sitzt.
SCHRITT 4: Bringen Sie den Innendeckel an, indem Sie ihn in die vorgesehene Aufnahme am Deckel des Multikochers einsetzen und sicher befestigen.

Vor dem ersten Gebrauch

SCHRITT 1: Reinigen Sie den Multikocher, bevor Sie ihn an das Stromnetz anschließen, gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.
SCHRITT 2: Stellen Sie den Multikocher auf eine stabile, ebene Fläche in einer für den Benutzer angenehmen Höhe.



HINWEIS: Beim ersten Gebrauch des Multikochers kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und klingt in der Regel schnell ab. Sorgen Sie während des Betriebs für ausreichende Belüftung rund um den Multikocher.

Verwendung des Bedienfelds

Wenn der Multikocher an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist, gibt die Haupteinheit mehrere Signaltöne ab und „⏻“ leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät mit Strom versorgt wird. Drücken Sie „⏻“, um den Multikocher einzuschalten.

Kochprogramme

SCHRITT 1: Drücken Sie die gewünschte Taste für das Kochprogramm. Einige Kochprogramme können mit der Kochzeittaste und den Einstellungstasten manuell angepasst werden. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle „**Kochprogramme**“.
SCHRITT 2: Drücken Sie „⏻“, um den Kochvorgang zu starten.
Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die Kontrollleuchte wechselt je nach gewähltem Kochprogramm die Farbe.
Während des Kochvorgangs kann die Kochzeit durch Drücken der Kochzeittaste in Kombination mit den Einstellungstasten angepasst werden.



HINWEIS: Beim Kochprogramm für Reis kann die Zeit nicht manuell angepasst werden. Der Multikocher schaltet sich automatisch ab, sobald das gesamte Wasser vom Reis aufgenommen wurde. Beim Kochprogramm für Pasta gibt die Haupteinheit des Multikochers nach dem Vorheizen einen Signalton aus und die LED-Anzeige blinkt. Dies ist die Aufforderung, die ungekochte Pasta in den Kochtopf zu geben. Drücken Sie nach dem Hinzufügen der Pasta „⏻“, um mit dem Kochvorgang fortzufahren.

Kochprogrammtabelle

Koch-programm	Voreinge-stellte Zeit	Einstellbarer Zeitbereich	Vorheizen erforderlich?	Warm-haltefunktion verfügbar?	Zeitsc-haltfunktion verfügbar?	Rezept-vorschläge
Reis „**RICE**“	Automatisch	Automatisch	Nein	Nein	Nein	Weißer Reis, Vollkornreis, Jasminreis, Sushi-Reis
Getreide „**GRAINS**“	00:25	00:05–04:00	Nein	Ja – 12 Stunden	Ja	Quinoa, Bulgur, Couscous, Perlgerste
Suppe „**SOUP**“	01:00	00:05–08:00	Nein	Ja – 12 Stunden	Ja	Tomatensuppe, Hühnersuppe mit Mais, Minestrone, Gemüsesuppe
Dampf „**STEAM**“	00:20	00:05–02:00	Ja	Ja – 12 Stunden	Ja	Brokkoli, Lachs, frisches Gemüse, Teigtaschen

Koch-programm	Voreinge-stellte Zeit	Einstellbarer Zeitbereich	Vorheizen erforderlich?	Warm-haltefunktion verfügbar?	Zeitsc-haltfunktion verfügbar?	Rezept-vorschläge
Kochen **„BOIL“**	01:00	00:05–06:00	Nein	Ja – 12 Stunden	Ja	Gekochte Kartoffeln, Maiskolben, hartgekochte Eier, Garnelen
Eintopf **„STEW“**	01:00	00:05–12:00	Nein	Ja – 12 Stunden	Ja	Rindereintopf, Lammeintopf, Hühnereintopf, Gemüseeintopf
Schongaren **„SLOW COOK“**	03:00	00:05–12:00	Nein	Ja – 12 Stunden	Ja	Hähnchencurry aus dem Schmortopf, langsam gegartes Rindfleisch-Chili, Pulled Pork, Linseneintopf
Braten **„FRY“**	00:18	00:01–02:00	Ja	Ja – 12 Stunden	Nein	Gemüsepfanne, Hähnchenpfanne, Bratreis, Würstchen
Backen **„BAKE“**	01:00	00:05–04:00	Nein	Ja – 3 Stunden	Ja	Ofenkartoffeln, Ofengemüse, Lasagne, Makkaroni mit Käse
Pizza **„PIZZA“**	00:30	00:05–02:00	Nein	Ja – 3 Stunden	Ja	Hausgemachte Pizza, Fladenbrot, Knoblauch-Pizzabrot, Calzone
Pilaw **„PILAF“**	01:00	00:05–02:00	Nein	Ja – 12 Stunden	Ja	Hähnchen-Pilaw, Gemüse-Pilaw, Zitronen-Pilaw, Pilaw mit Pilzen
Joghurt **„YOGURT“**	08:00	00:05–12:00	Nein	Nein	Ja	Naturjoghurt, griechischer Joghurt, Vanillejoghurt, Fruchtjoghurt
Brot **„BREAD“**	03:00	00:05–06:00	Nein	Ja – 3 Stunden	Ja	Weißbrot, Vollkornbrot, Milchbrot, Pizzateig, Gehenlassen des Teigs
Pasta **„PASTA“**	00:08	00:01–01:00	Ja	Nein	Nein	Spaghetti, Penne, Macaroni, Fusilli
Haferbrei **„PORRIDGE“**	00:25	00:05–04:00	Nein	Ja – 12 Stunden	Ja	Haferbrei, cremiger Brei mit Früchten, Hafergrütze, Reisbrei
Vakuum **„VACUUM“**	03:00	00:05–12:00	Nein	Nein	Ja	Sous-vide-Steak, Sous-vide-Hähnchenbrust, Sous-vide-Lachs, Sous-vide-Gemüse
Kuchen **„CAKE“**	01:00	00:05–06:00	Nein	Ja – 12 Stunden	Ja	Victoria-Sandkuchen, Schokoladenkuchen, Zitronenkuchen mit Zuckerguss, Karottenkuchen
Teigtaschen **„DUMPLING“**	00:05	00:02–00:15	Ja	Nein	Nein	Talgteigtaschen, Gyoza, chinesische Teigtaschen, Samosas
Frittieren **„DEEP FRY“**	00:15	00:01–01:00	Ja	Nein	Nein	Gebratenes Hähnchen, Mozzarella-Sticks, Hähnchen-Nuggets, Pommes frites, frittierter Fisch

Koch-programm	Voreinge-stellte Zeit	Einstellbarer Zeitbereich	Vorheizen erforderlich?	Warm-haltefunktion verfügbar?	Zeitsc-haltfunktion verfügbar?	Rezept-vorschläge
Manuell „**MANUAL**“	00:30	Temperatur-abhängig	Nein	Temperatur-abhängig	Ja	Eigene Rezepte, Druckgaren, Anpassungen beim Schongaren sowie benutzerdefinierte Zeit- und Temperatureinstellungen

Manuelles Programm

Bei Verwendung des manuellen Programms können sowohl die Kochzeit als auch die Temperatur entsprechend der jeweiligen Speise angepasst werden.
SCHRITT 1: Drücken Sie die Taste für das manuelle Programm.
SCHRITT 2: Drücken Sie die Temperaturwahltaste. Die LED-Anzeige beginnt zu blinken. Stellen Sie mit den Einstellungstasten die Kochtemperatur im Bereich von 35–160 °C ein.

HINWEIS: Liegt die eingestellte Kochtemperatur unter 130 °C, kann die Kochzeit zwischen 1 Minute und 12 Stunden gewählt werden. Bei einer Kochtemperatur über 130 °C lässt sich die Kochzeit zwischen 1 Minute und 2 Stunden einstellen. Die Warmhaltefunktion steht nur zur Verfügung, wenn die Kochtemperatur über 80 °C liegt.

Kontrollleuchte für Kochphasen

Während des Kochvorgangs leuchtet die Kontrollleuchte für Kochphasen in unterschiedlichen Farben, um die jeweils aktuelle Kochphase anzuzeigen.
Rotes Licht – Der Multikocher wird vorgeheizt. Die Anzeige bleibt rot, bis die erforderliche Temperatur erreicht ist.
Oranges Licht – Die gewünschte Temperatur ist erreicht und der Multikocher befindet sich nun im Kochvorgang.
Grünes Licht – Der Kochvorgang ist beendet und die Warmhaltefunktion ist nicht aktiviert. Die Kontrollleuchte bleibt 60 Minuten lang grün, während der Multikocher abkühlt. Anschließend wechselt der Multikocher in den Standby-Modus.
Blaues Licht – Der Kochvorgang ist beendet und der Multikocher hat automatisch auf die Warmhaltefunktion umgeschaltet. Die LED-Anzeige beginnt, aufwärts zu zählen und zeigt so die Dauer der laufenden Warmhaltefunktion an. Die Kontrollleuchte leuchtet ebenfalls blau, wenn der Aufwärmmodus ausgewählt wurde.
Lila Licht – Die Zeitschaltfunktion ist in Betrieb.

Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion lässt sich die zubereitete Speise bei einer optimalen Temperatur von 65**–**70 °C warmhalten. Diese Funktion steht nur bei Kochprogrammen zur Verfügung, die mit einer Temperatur über 80 °C arbeiten. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle „**Kochprogramme**“.
SCHRITT 1: Drücken Sie die gewünschte Taste für das Kochprogramm.
SCHRITT 2: Drücken Sie „ “. Der Multikocher gibt einen Signalton ab und das Warmhalte-Symbol erscheint auf der LED-Anzeige.
SCHRITT 3: Drücken Sie „ “, um den Kochvorgang zu starten. Nach Ablauf der Kochzeit wird die Warmhaltefunktion automatisch aktiviert und die Kontrollleuchte für Kochphasen leuchtet blau auf.

Aufwärmfunktion

Mit der Aufwärmfunktion können bereits zubereitete Speisen erneut erhitzt werden.
SCHRITT 1: Stellen Sie sicher, dass kein voreingestelltes Kochprogramm ausgewählt ist, und halten Sie anschließend „**X**“ etwa 2 Sekunden lang gedrückt. Die Kontrollleuchte für Kochphasen leuchtet rot auf, um anzuzeigen, dass der Multikocher aufheizt.
SCHRITT 2: Sobald die gewünschte Aufwärmtemperatur erreicht ist, ertönt zweimal ein Signalton und die Kontrollleuchte leuchtet blau, um anzuzeigen, dass die Temperatur gehalten wird.
SCHRITT 3: Um den Aufwärmvorgang zu beenden, drücken Sie „**X**“.

HINWEIS: Die Aufwärmfunktion darf niemals zum Kochen von Speisen verwendet werden.

Kindersicherung

SCHRITT 1: Stellen Sie sicher, dass kein voreingestelltes Kochprogramm ausgewählt ist, und halten Sie anschließend „**+**“ etwa 4 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren. Ist die Kindersicherung aktiviert, wird auf der LED-Anzeige „ “, der Multikocher gibt einen Signalton ab und das Symbol der Kindersicherung erscheint auf der LED-Anzeige. Solange die Kindersicherung aktiviert ist, können keine anderen Tasten betätigt werden.

SCHRITT 2: Um die Kindersicherung zu deaktivieren, halten Sie die Einstelltaste „**+**“ etwa 4 Sekunden lang gedrückt. Der Multikocher gibt einen Signalton ab und „🔒“ verschwindet. Der Multikocher kann nun wieder normal verwendet werden.

Lautlos-Funktion

SCHRITT 1: Stellen Sie sicher, dass kein voreingestelltes Kochprogramm ausgewählt ist, und halten Sie anschließend die Einstellungstaste „**—**“ etwa 4 Sekunden lang gedrückt, um den Lautlosmodus zu aktivieren. Ist dieser aktiviert, wird auf der LED-Anzeige „**SoFF**“ angezeigt und das Symbol für den Lautlosmodus erscheint. Im Lautlosmodus ertönen weder beim Drücken einer beliebigen Taste auf dem Bedienfeld noch nach Abschluss des Kochvorgangs Signale oder andere Geräusche.
SCHRITT 2: Um den Lautlosmodus zu deaktivieren, halten Sie die Einstellungstaste „**—**“ etwa 4 Sekunden lang gedrückt. Auf der LED-Anzeige wird „**S_On**“ angezeigt und das Symbol für den Lautlosmodus verschwindet.

Zeitschaltfunktion

Mit der Zeitschaltfunktion kann der Kochbeginn bei einigen Kochprogrammen verzögert werden. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle „**Kochprogramme**“.
SCHRITT 1: Drücken Sie die gewünschte Taste für das Kochprogramm.
SCHRITT 2: Ist die Zeitschaltfunktion für das gewählte Kochprogramm verfügbar, leuchtet die Zeitschaltetaste auf. Drücken Sie „⏲“. Die LED-Anzeige beginnt zu blinken.
SCHRITT 3: Wählen Sie mit den Einstellungstasten die gewünschte Anzahl an Stunden aus, die bis zur Fertigstellung des Gerichts vergehen sollen.
SCHRITT 4: Drücken Sie „⏲“ erneut und wählen Sie anschließend mit den Einstellungstasten die gewünschte Anzahl an Minuten aus, die bis zur Fertigstellung des Gerichts vergehen sollen.
SCHRITT 5: Drücken Sie „⏻“, um die Verzögerung zu starten.



HINWEIS: Die angezeigte Zeit umfasst die Kochzeit. Wenn für ein Kochprogramm mit einer Kochzeit von 3 Stunden eine Verzögerung von 4 Stunden eingestellt wird, beginnt der Kochvorgang 1 Stunde nach dem Drücken von „⏻“. Die Speisen sind dann nach 4 Stunden gegart und servierbereit. „⏻“ leuchtet weiter, solange die Haupteinheit des Multikochers an das Stromnetz angeschlossen ist.

Verwendung des Multikochers

SCHRITT 1: Geben Sie die zu kochenden Zutaten in den Kochtopf und achten Sie darauf, den maximalen Füllstand nicht zu überschreiten.
SCHRITT 2: Drücken Sie die Deckelentriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen.
SCHRITT 3: Setzen Sie den Kochtopf in den Multikocher ein und achten Sie darauf, dass er korrekt eingesetzt ist und die kühlbleibenden Griffe mit den Führungen an der Haupteinheit des Multikochers ausgerichtet sind. Schließen Sie den Deckel bei Bedarf.
SCHRITT 4: Schließen Sie den Multikocher an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein. Der Multikocher gibt einen Signalton ab und „⏻“ leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät mit Strom versorgt wird und zur Programmierung bereit ist.
SCHRITT 5: Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „**Verwendung des Bedienfelds**“ und wählen Sie am digitalen Bedienfeld das passende Kochprogramm aus. Passen Sie bei Bedarf die Kochzeit an.
SCHRITT 6: Drücken Sie „⏻“, um den Kochvorgang zu starten. Die Kontrollleuchten für Kochphasen leuchten je nach gewähltem Kochprogramm orange oder rot.
SCHRITT 7: Nach Ablauf der Kochzeit leuchtet die Kontrollleuchte für Kochphasen automatisch blau, wenn die Warmhaltefunktion aktiviert wurde, oder grün, wenn sie nicht ausgewählt wurde.
SCHRITT 8: Entnehmen Sie den Kochtopf vorsichtig, indem Sie ausschließlich die kühlbleibenden Griffe anfassen, und geben Sie die zubereitete Speise auf einen geeigneten Teller oder in ein entsprechendes Gefäß.
SCHRITT 9: Schalten Sie den Multikocher aus und ziehen Sie den Netzstecker.



WARNUNG: Die Nennspannung liegt auch dann noch an, wenn der Multikocher ausgeschaltet ist. Um den Multikocher dauerhaft auszuschalten, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus dem Stromnetz.

Aufbewahrung

Stellen Sie sicher, dass der Multikocher abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.
Wickeln Sie das Netzkabel niemals straff um den Multikocher; sondern immer locker, um Beschädigungen zu vermeiden.
Der Aufbewahrungsdeckel kann zur Kühlung oder zu anderen Aufbewahrungszwecken auf den Kochtopf aufgesetzt werden.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Multikocher lässt sich nicht einschalten.	Der Multikocher ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie den Multikocher am Stromnetz an und schalten Sie ihn ein.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Ersetzen Sie die Sicherung durch eine Sicherung mit demselben Nennwert.
„**E3**“ wird auf der LED-Anzeige angezeigt.	Die Innentemperatur hat 210 °C überschritten und der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Schalten Sie den Multikocher aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät eine Stunde abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
	Der Multikocher wurde mit wenig oder gar keinen Zutaten betrieben und der Trockenkochschutz wurde aktiviert.	Schalten Sie den Multikocher aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät eine Stunde abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden. Stellen Sie vor der erneuten Verwendung sicher, dass sich genügend Zutaten im Kochtopf befinden.
„**E1**“, „**E2**“, „**E4**“, „**E5**“, „**E6**“, „**E7**“, „**E8**“, „**E9**“ oder „**EA**“ wird auf der LED-Anzeige angezeigt.	Ein internes Bauteil ist defekt.	Stellen Sie die Verwendung des Produkts sofort ein und wenden Sie sich für Unterstützung an den Kundendienst.
Während des Kochvorgangs läuft Wasser aus dem Multikocher aus.	Es wurde zu viel Wasser in den Kochtopf gegeben.	Achten Sie darauf, dass die Zutaten den maximalen Füllstand nicht überschreiten. Weitere Informationen zur benötigten Wassermenge finden Sie in der Online-Bedienungsanleitung.

Technische Daten

Produktcode: EL00002
Eingang: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Leistung: 860 W
Leistungsaufnahme (Standby-Modus): 0,42 W

Rufen Sie **petra-electric.com/instruction-manuals** auf und suchen Sie nach „**EL00002**“, um die Bedienungsanleitung für Ihr Produkt sowie weitere Rezepte für Ihr Produkt aufzurufen.

NL | Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Wat wel en niet te doen



Zorg ervoor dat de kookpan stevig is geplaatst voordat u het apparaat gebruikt.
Houd de kookpan uitsluitend vast aan de koelblijvende handgrepen.
Let goed op bij het openen van het deksel: er kan stoom vrijkomen.



Plaats geen voorwerpen op de multicooker.
Bedek of belemmer de luchtstroom uit de stoomuitlaat niet tijdens gebruik.
Gebruik geen metalen keukengerei; dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
Gebruik de multicooker nooit zonder dat de kookpan correct is geplaatst.
Overschrijd de maximale vulmarkering nooit.

Onderhoud en verzorging

Schakel de multicooker uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met schoonmaken of gebruikersonderhoud.
STAP 1: Neem de multicooker-hoofdeenheid af met een zachte, vochtige doek en droog deze zorgvuldig af.
STAP 2: Reinig de kookpan en alle andere uitneembare onderdelen in warm water met afwasmiddel, spoel ze daarna af en droog ze goed.

LET OP: Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes voor het reinigen van de multicooker; dit kan schade veroorzaken. De multicooker dient na elk gebruik grondig te worden gereinigd.

Instructies voor gebruik
Het deksel van de multicooker monteren

STAP 1: Open het deksel van de multicooker door op de dekselontgrendelknop te drukken.
STAP 2: Bevestig de afdichtring van het stoomventiel rondom het stoomventiel aan de onderzijde van het deksel.
STAP 3: Plaats de stoomventieldop in de afdichtring van het stoomventiel, zodat deze stevig vastzit.
STAP 4: Bevestig het binnendeksel door het in de uitsparing van het multicookerdeksel te drukken en zet het vast.

Voor eerste gebruik

STAP 1: Reinig de multicooker volgens de instructies in de sectie „**Onderhoud en verzorging**" voordat u deze op het lichtnet aansluit.
STAP 2: Plaats de multicooker op een stabiele, vlakke ondergrond, op een hoogte die prettig is voor de gebruiker.

LET OP: Bij het eerste gebruik van de multicooker kan er lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt snel. Zorg tijdens gebruik voor voldoende ventilatie rondom de multicooker.

Het bedieningspaneel gebruiken

Wanneer de multicooker op het lichtnet is aangesloten en via de netvoeding is ingeschakeld, geeft de multicooker- hoofdeenheid meerdere geluidssignalen en gaat „⏻" branden om aan te geven dat het apparaat van stroom wordt voorzien. Druk op „⏻" om de multicooker in te schakelen.

Kookprogramma's

STAP 1: Druk op de gewenste kookprogramma-knop. Sommige kookprogramma's kunnen handmatig worden aangepast met de kooktijdknop in combinatie met de instelknoppen. Raadpleeg de tabel „**Kookprogramma's**" voor meer informatie.
STAP 2: Druk op „⏻" om het koken te starten.
Zodra de ingestelde tijd is verstreken, geeft de multicooker een geluidssignaal en verandert het indicatielampje van kleur afhankelijk van het gekozen kookprogramma.
Tijdens het koken kan de kooktijd worden aangepast door op de kooktijdknop en de instelknoppen te drukken.

LET OP: Bij gebruik van het rijstkookprogramma kan de tijd niet handmatig worden aangepast. De multicooker schakelt automatisch uit zodra al het water door de rijst is opgenomen. Wanneer u het kookprogramma voor pasta gebruikt, geeft de multicooker-hoofdeenheid een geluidssignaal en knippert het LED-display nadat het apparaat is voorverwarmd. Dit is het signaal om de ongekookte pasta aan de kookpan toe te voegen. Druk op „⏻" nadat de pasta is toegevoegd om door te gaan naar de kookfase.

Tabel met kookprogramma's

Kook-programma	Vooraf ingestelde tijd	Instelbaar tijdsbereik	Voorver-warmen nodig?	Warm-houdfunctie beschikbaar?	Uitstel-functie beschikbaar?	Voorgestelde recepten
Rijst „**RICE**"	Automatisch	Automatisch	Nee	Nee	Nee	Witte rijst, zilvervliesrijst, jasmijnrijst, sushirijst
Granen „**GRAINS**"	00:25	00:05-04:00	Nee	Ja - 12 uur	Ja	Quinoa, bulgurtarwe, couscous, parelgort
Soep „**SOUP**"	01:00	00:05-08:00	Nee	Ja - 12 uur	Ja	Tomatensoep, kippensoep met maïs, minestrone, groentesoep
Stoom „**STEAM**"	00:20	00:05-02:00	Ja	Ja - 12 uur	Ja	Broccoli, zalm, verse groenten, knoedels
Kook „**BOIL**"	01:00	00:05-06:00	Nee	Ja - 12 uur	Ja	Gekookte aardappelen, maïskolven, hardgekookte eieren, garnalen

Kook-programma	Vooraf ingestelde tijd	Instelbaar tijdsbereik	Voorverwarmen nodig?	Warmhoudfunctie beschikbaar?	Uitstelfunctie beschikbaar?	Voorgestelde recepten
Stoofpot **„STEW"**	01:00	00:05-12:00	Nee	Ja - 12 uur	Ja	Rundvleesstoofpot, lamsstoofpot, kipschotel, groentestoofpot
Slowcook **„SLOW COOK"**	03:00	00:05-12:00	Nee	Ja - 12 uur	Ja	Eénpansgerecht met langzaam gegaarde kipcurry, runderchili, langzaam gegaard varkensvlees, linzenstoofpot
Bak **„FRY"**	00:18	00:01-02:00	Ja	Ja - 12 uur	Nee	Roergebakken groenten, kip roerbakgerecht, gebakken rijst, worstjes
Bak **„BAKE"**	01:00	00:05-04:00	Nee	Ja - 3 uur	Ja	Aardappelen uit de oven, geroosterde groenten, lasagne, macaroni met kaas
Pizza **„PIZZA"**	00:30	00:05-02:00	Nee	Ja - 3 uur	Ja	Zelfgemaakte pizza, platbrood, knoflookpizzabrood, calzone
Pilaf **„PILAF"**	01:00	00:05-02:00	Nee	Ja - 12 uur	Ja	Kippilaf, groentepilaf, citroenrijstpilaf, champignonpilaf
Yoghurt **„YOGURT"**	08:00	00:05-12:00	Nee	Nee	Ja	Natuuryoghurt, Griekse yoghurt, vanilleyoghurt, vruchtenyoghurt
Brood **„BREAD"**	03:00	00:05-06:00	Nee	Ja - 3 uur	Ja	Wit brood, volkorenbrood, melkbrood, pizzadeeg, rijzen
Pasta **„PASTA"**	00:08	00:01-01:00	Ja	Nee	Nee	Spaghetti, penne, macaroni, fusilli
Pap **„PORRIDGE"**	00:25	00:05-04:00	Nee	Ja - 12 uur	Ja	Havermoutpap, romige pap met fruit, havergrutten, rijstepap
Vacuum **„VACUUM"**	03:00	00:05-12:00	Nee	Nee	Ja	Sous-vide steak, sous-vide kipfilet, sous-vide zalm, sous-vide groenten
Cake **„CAKE"**	01:00	00:05-06:00	Nee	Ja - 12 uur	Ja	Victoria sponge, chocoladetaart, citroencake met glazuur, worteltaart
Knoedel **„DUMPLING"**	00:05	00:02-00:15	Ja	Nee	Nee	Knoedels met niervet, gyoza, Chinese knoedels, samosa
Frituren **„DEEP FRY"**	00:15	00:01-01:00	Ja	Nee	Nee	Gefrituurde kip, mozzarella-sticks, kipnuggets, friet, gefrituurde vis

Kook-programma	Vooraf ingestelde tijd	Instelbaar tijdsbereik	Voorverwarmen nodig?	Warmhoudfunctie beschikbaar?	Uitstelfunctie beschikbaar?	Voorgestelde recepten
Handmatig „**MANUAL**”	00:30	Temperatuur-afhankelijk	Nee	Temperatuur-afhankelijk	Ja	Aangepaste recepten, snelkookfuncties, aanpassingen voor langzaam garen, door de gebruiker ingestelde tijd- en temperatuurinstellingen

Handmatig programma

Bij gebruik van het handmatige programma kunnen zowel de kooktijd als de temperatuur worden aangepast, afhankelijk van het gerecht dat u bereidt.
STAP 1: Druk op de knop voor het handmatige programma.
STAP 2: Druk op de kooktemperatuurknop. Het LED-display begint te knipperen. Stel met de instelknoppen de kooktemperatuur in tussen 35-160 °C.

LET OP: Als de ingestelde kooktemperatuur lager is dan 130 °C, kan de kooktijd worden ingesteld tussen 1 minuut en 12 uur. Als de kooktemperatuur hoger is dan 130 °C, kan de kooktijd worden ingesteld tussen 1 minuut en 2 uur. De warmhoudfunctie is alleen beschikbaar wanneer de kooktemperatuur hoger is dan 80 °C.

Kookfase-indicatielampje

Tijdens het kookproces licht het kookfase-indicatielampje in verschillende kleuren op om de huidige kookfase aan te geven.
Rood lampje – De multicooker is aan het voorverwarmen. Het lampje blijft rood branden totdat de vereiste temperatuur is bereikt.
Oranje lampje – De gewenste temperatuur is bereikt en de multicooker bevindt zich nu in de kookfase.
Groen lampje – Het koken is voltooid en de warmhoudfunctie is niet geselecteerd. Het indicatielampje blijft 60 minuten groen branden terwijl de multicooker afkoelt. Daarna schakelt de multicooker terug naar de stand-bymodus.
Blauw lampje – Het koken is voltooid en de multicooker is automatisch overgeschakeld naar de warmhoudfunctie. Het LED-display telt vanaf dat moment op, zodat u kunt zien hoe lang de warmhoudfunctie actief is. Het indicatielampje brandt ook blauw wanneer de opwarmstand is geselecteerd.
Paars lampje – De uitstelfunctie is actief.

Warmhoudfunctie

Met de warmhoudfunctie kunt u bereide gerechten op een optimale temperatuur van 65-70 °C. Deze functie is uitsluitend van toepassing op kookprogramma’s die werken bij een temperatuur boven de 80 °C. Raadpleeg de tabel „**Kookprogramma’s**” voor meer informatie.
STAP 1: Druk op de gewenste kookprogramma-knop.
STAP 2: Druk op „”. De multicooker geeft een pieptoon en het warmhoudpictogram verschijnt op het LED-display.
STAP 3: Druk op „” om het koken te starten. Zodra de kooktijd is verstreken, wordt de warmhoudfunctie automatisch geactiveerd en brandt het kookfase-indicatielampje blauw.

Opwarmfunctie

Met de opwarmfunctie kunt u bereide gerechten opnieuw verwarmen.
STAP 1: Zorg ervoor dat er geen kookprogramma is geselecteerd. Houd vervolgens „**X**” ongeveer 2 seconden ingedrukt. Het kookfase-indicatielampje licht rood op om aan te geven dat de multicooker aan het opwarmen is.
STAP 2: Zodra de gewenste opwarmtemperatuur is bereikt, geeft de multicooker tweemaal een pieptoon en licht het indicatielampje blauw op om aan te geven dat de temperatuur behouden wordt.
STAP 3: Druk op „**X**” om het opwarmen te stoppen.

LET OP: De opwarmfunctie mag nooit worden gebruikt om voedsel te bereiden.

Kinderbeveiligingsfunctie

STAP 1: Zorg ervoor dat er geen kookprogramma is geselecteerd. Houd vervolgens „**+**" ongeveer 4 seconden ingedrukt om de kinderbeveiliging te activeren. Wanneer de kinderbeveiliging is geactiveerd, verschijnt „🔒", geeft de multicooker een pieptoon en verschijnt het pictogram voor de kinderbeveiliging op het LED-display. Zolang de kinderbeveiliging is geactiveerd, kunnen geen andere knoppen worden bediend.
STAP 2: Houd de instelknop „**+**" ongeveer 4 seconden ingedrukt om de kinderbeveiliging uit te schakelen. De multicooker geeft een pieptoon en „🔒" verdwijnt. De multicooker kan nu weer normaal worden gebruikt.

Stille modusfunctie

STAP 1: Zorg ervoor dat er geen kookprogramma is geselecteerd. Houd vervolgens de instelknop „**–**" ongeveer 4 seconden ingedrukt om de stille modus te activeren. Wanneer deze is geactiveerd, verschijnt „**SoFF**" op het LED-display en verschijnt het pictogram voor de stille modus op het LED-display. Wanneer de stille modus actief is, maakt het apparaat geen geluid wanneer u op een van de knoppen op het bedieningspaneel drukt of wanneer het koken is voltooid.
STAP 2: Houd de instelknop „**–**" ongeveer 4 seconden ingedrukt om de stille modus uit te schakelen. Op het LED-display verschijnt „**S_On**" en het pictogram voor de stille modus verdwijnt.

Uitstelfunctie

De uitstelfunctie kan worden gebruikt om de starttijd van bepaalde kookprogramma's uit te stellen. Raadpleeg de tabel „**Kookprogramma's**" voor meer informatie.
STAP 1: Druk op de gewenste kookprogramma-knop.
STAP 2: Als de uitstelfunctie beschikbaar is voor het gekozen kookprogramma, licht de uitsteltoets op. Druk op „⏲". Het LED-display begint te knipperen.
STAP 3: Gebruik de instelknoppen om het gewenste aantal uren te kiezen dat moet verstrijken voordat het gerecht gaar/klaar is.
STAP 4: Druk nogmaals op „⏲" en gebruik de instelknoppen om het gewenste aantal minuten te selecteren dat moet verstrijken voordat het gerecht gaar/klaar is.
STAP 5: Druk op „⏻" om de uitgestelde start te activeren.



LET OP: De weergegeven tijd omvat de kooktijd. Als de uitsteltijd bijvoorbeeld is ingesteld op 4 uur voor een kookprogramma van 3 uur, begint het koken 1 uur nadat „⏻" is ingedrukt, zodat het gerecht na 4 uur gaar en klaar is om te serveren. „⏻" blijft branden zolang de multicooker-hoofdeenheid op het lichtnet is aangesloten.

De multicooker gebruiken

STAP 1: Doe de te bereiden ingrediënten in de kookpan. Let erop dat u de maximale vulmarkering niet overschrijdt.
STAP 2: Druk op de dekselontgrendelknop om het deksel te openen.
STAP 3: Plaats de kookpan in de multicooker en controleer of deze goed vastzit en de koelblijvende handgrepen zijn uitgelijnd met de lipjes op de multicooker-hoofdeenheid. Sluit het deksel indien nodig.
STAP 4: Sluit de multicooker aan op het lichtnet en schakel het apparaat in. De multicooker geeft een pieptoon en „⏻" gaat branden om aan te geven dat het apparaat van stroom wordt voorzien en klaar is om te worden geprogrammeerd.
STAP 5: Volg de instructies in de sectie „**Het bedieningspaneel gebruiken**" en selecteer met het digitale bedieningspaneel het gewenste kookprogramma. Pas indien nodig de kooktijd aan.
STAP 6: Druk op „⏻" om het koken te starten. De kookfase-indicatielampjes lichten oranje of rood op, afhankelijk van het gekozen kookprogramma.
STAP 7: Zodra de kooktijd is verstreken, licht het kookfase-indicatielampje automatisch blauw of groen op, afhankelijk van of de warmhoudfunctie is geselecteerd.
STAP 8: Haal de kookpan voorzichtig uit het apparaat door uitsluitend de koelblijvende handgrepen vast te pakken en breng het bereide gerecht over op een geschikt bord of in een passende bewaardoos.
STAP 9: Schakel de multicooker uit en trek de stekker uit het stopcontact.



WAARSCHUWING: De netspanning blijft aanwezig, zelfs wanneer de multicooker is uitgeschakeld. Om de multicooker volledig spanningsvrij te maken, schakelt u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.

Opslag

Controleer of de multicooker afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt.
Wikkel het snoer nooit strak om de multicooker; wikkel het snoer losjes om beschadiging te voorkomen.
De bewaardeksel kan op de kookpan worden geplaatst voor het bewaren in de koelkast of voor andere bewaardoeleinden.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De multicooker wil niet inschakelen.	De multicooker is niet aangesloten op het lichtnet.	Sluit de multicooker aan op het stopcontact en schakel het apparaat in.
	De zekering is doorgebrand.	Vervang de zekering door een zekering met dezelfde capaciteit.
„**E3**” wordt weergegeven op het LED-display.	De interne temperatuur is hoger dan 210 °C en de oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Schakel de multicooker uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat één uur afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.
	De multicooker is ebruikt met (vrijwel) geen ingrediënten, waardoor de droogkookbeveiliging is geactiveerd.	Schakel de multicooker uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat één uur afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt. Zorg ervoor dat er voldoende ingrediënten in de kookpan zitten voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.
„**E1**”, „**E2**”, „**E4**”, „**E5**”, „**E6**”, „**E7**”, „**E8**”, „**E9**” of „**EA**” wordt weergegeven op het LED-display.	Er is een storing in een intern onderdeel.	Stop het gebruik van het product onmiddellijk en neem contact op met de klantenservice voor ondersteuning.
Er stroomt water over uit de multicooker tijdens het koken.	Er is te veel water in de kookpan gedaan.	Zorg ervoor dat de ingrediënten de maximale vulmarkering niet overschrijden. Raadpleeg de online gebruikershandleiding voor meer informatie over de benodigde hoeveelheid water.

Specificaties

Productcode: EL00002
Ingang: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Vermogen: 860 W
Stroomverbruik (stand-bymodus): 0,42 W

Ga naar **petra-electric.com/instruction-manuals** en zoek op „**EL00002**” om de gebruiksaanwijzing voor uw product te openen en meer recepten te vinden.

GUARANTEE INFORMATION

Subject to the care and use being followed, the Petra guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights.

EU CUSTOMERS ONLY

EN I Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 2 years from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. To be eligible for the extended guarantee, go to **guarantee.upplc.com/petra** and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit **www.petra-electric.com**.

FR I Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur **guarantee.upplc.com/petra** et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse **petrasupport@upplc.com**.

DE I Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Um Anspruch auf die erweiterte Gewährleistung zu haben, gehen Sie bitte zu **guarantee.upplc.com/petra** und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen nach dem Kaufdatum. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter **petrasupport@upplc.com**.

NL I Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekkig materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie, gaat u naar **guarantee.upplc.com/petra** en registreert u uw product binnen 30 dagen na aankoop. Neem voor verdere vragen contact met ons op via **petrasupport@upplc.com**.



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**.

MADE IN CHINA.

©Petra trademark. All rights reserved.

CD240726/MD000000/V1

ULTIMATE PRODUCTS
HOME OF BRANDS

Manchester
OL9 0DD
United Kingdom
www.upplc.com

Artworker:	Chloe
Date:	18/07/2026
Project Name:	UIM2600073 ULT EL00002 UM
Type of Artwork:	User Manual
Size:	A5 Booklet 24 PP
Software Used:	Indesign CC
Typefaces:	Proxima Nova

- ☐ Cyan
- ☐ Magenta
- ☐ Yellow
- ☒ Black
- ☐ PMS
- ☐ PMS
- ☐ PMS
- ☐ PMS

Artwork Version 1

Artwork Scale 1:1

©2026 Ultimate Products UK Ltd. All designs, images and artwork are the copyright of Ultimate Products UK Ltd. No copying, alterations or amendments to the artwork, design can be undertaken without prior written permission of Ultimate Products UK Ltd. Any costs incurred as a result of unauthorised amendments will be recovered from the supplier responsible.

DO NOT PRINT THIS PAGE
ARTWORK REFERENCE ONLY