

Caterlite

MultiCooker/ Pressure Cooker

Instruction manual



Caution: Read the instructions before using the appliance.

(EN) **MultiCooker/Pressure Cooker**

Instruction manual

(NL) **Multikoker/
Hogedrukkoker**

Gebruikershandleiding

(FR) **Multicuisineur/
Autocuiseur**

Mode d'emploi

(DE) **Multikocher/
Schnellkochtopf**

Bedienungsanleitung

(IT) **MultiCooker/Pentola a
pressione**

Manuale di istruzioni

(ES) **Multicocina/Olla a
presión**

Manual de instrucciones

**Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:
JB378**

Safety Instructions

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
 - Health and Safety at Work Legislation
 - BS EN Codes of Practice
 - Fire Precautions
 - IEE Wiring Regulations
 - Building Regulations
- For household use only! Do not use outdoors.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by a Caterlite agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance before cleaning, maintenance or relocation, or when not in use.
- Before each use, check that the valves and seals are not obstructed and mounted in place.
- DO NOT immerse the appliance in water.
- The pressure regulator allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that it is not blocked.
- The lid must not be opened until the internal pressure has decreased sufficiently.
- **Caution:** Avoid spillage on the power cord, power port or outer pot.
- **Caution:** Misuse may cause potential injury.
- **Caution:** The heating element surface is subject to residual heat after use. Do not touch!
- **Do not touch hot surfaces.** Use the handles and buttons. If necessary, use protective gloves.
- Do not move the appliance while in use, under pressure, or still hot after cooking.
- This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat.
- Do not put the pressure cooker into a heated oven.
- Do not use the appliance for a purpose which is not intended for.
- Do not force open the pressure cooker.
- Do not operate the appliance while empty to avoid damage.



- Do not fill the cooker beyond its Max filling mark because during cooking, foodstuffs such as rice or dehydrate vegetables will expand.
- Only use original Caterlite parts and attachments with this appliance, or your guarantee will be invalidated.
- After cooking meat with skin, do not prick the meat which may swell under the effect of pressure and lead to scalding.
- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- Do not bypass any safety interlocks on the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Caterlite recommend that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Earth Continuity, Insulation Continuity and Functional Testing.
- Caterlite recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).

Introduction

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this machine will provide the best possible performance from your Caterlite product.

Pack Contents

The following is included:

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| • Inner pot, outer pot | • Steam rack, steam tray |
| • Lid assembly | • Measuring cup |
| • Detachable power cord | • Water collection cup |
| • Spoon, spatula | • Instruction manual |

Caterlite prides itself on quality and service, ensuring that at the time of packaging the contents are supplied fully functional and free of damage.

Should you find any damage as a result of transit, please contact your Caterlite dealer immediately.

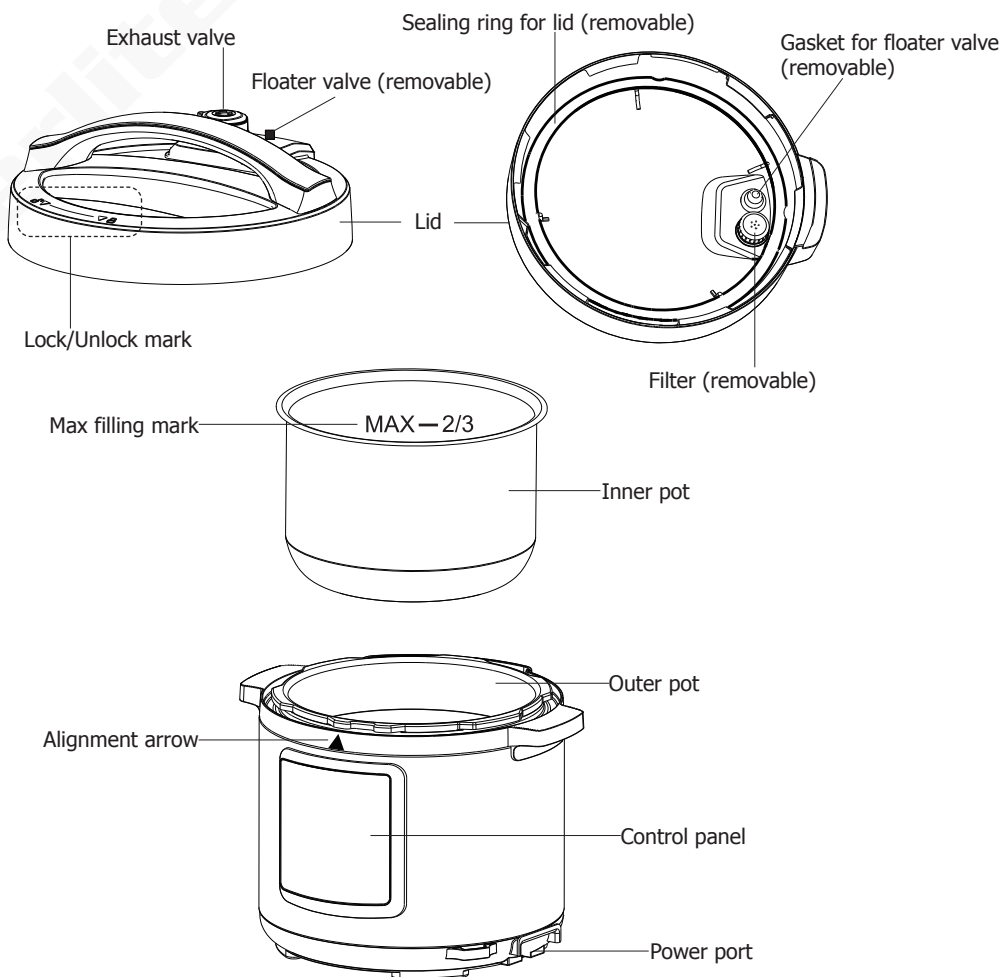
Installation

- Remove the appliance from the packaging. Make sure that all protective plastic film and plastic coatings are thoroughly removed from all surfaces.
- Do not install the appliance in an area where a water jet could be used.
- Keep away from a fire source, oil splatter and direct sunlight.

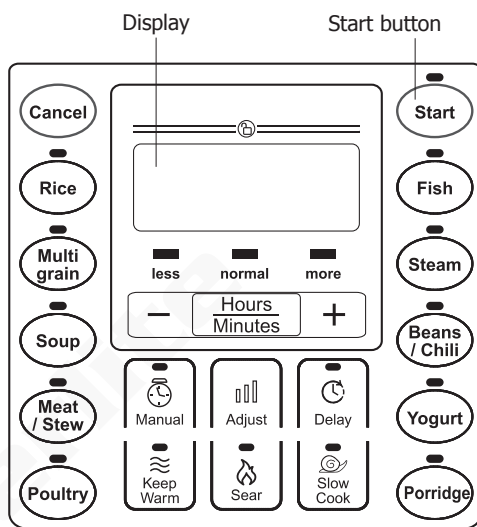
Note: Before/after each use, clean all parts that will come into contact with food and lid assembly thoroughly. For details, refer to section "Cleaning, care & maintenance".

Caution: Never immerse the cooker body in water, nor rinse it under running water.

Knowing the appliance



Control panel



Button	Function
Cancel	Under any mode, press "Cancel" to exit the current mode and return to standby.
Keep Warm	Under standby, press "Keep Warm" to enter keeping warm mode. - The indicator light is on and the display shows default working time. - Press "+" or "-" to adjust the working time.
Sear	Under standby, press "Sear". The indicator light is on and the display shows "----". - Press "Start" button, or 10s later if no button is pressed, the appliance starts to cook and count down. - When cooking ends, the appliance returns to standby.

Button	Function
Slow Cook/ Yogurt	Under standby, press the function button. The indicator light is on and the display shows default working time. - Press "+" or "-" to adjust the working time. Press "Hours/minutes" button to change Hour and minute. - Press "Start" button, or 10s later if no button is pressed, the appliance starts to cook and count down. - When cooking ends, the appliance switches to keeping warm mode (for Slow Cook) or standby (for Yogurt).
Rice, Multi grain, Soup, Meat/stew, Poultry, Fish, Steam, Beans/Chili, Porridge	Under standby, press the function button. The indicator light is on and the display shows "----". - Press "Start" button, or 10s later if no button is pressed, the appliance starts to cook. - When rising to the working pressure, the display starts to count down. - When cooking ends, the appliance switches to keeping warm mode.
Manual	Under standby, press "Manual". The indicator light is on and the display shows default working time. - Press "+" or "-" button to adjust the working time. - Press "Start" button, or 10s later if no button is pressed, the appliance starts to cook. - When rising to the working pressure, the display starts to count down. - When cooking ends, the appliance switches to keeping warm mode.

Button	Function
Delay (Delayed cooking)	Before a program starts, press "Delay". The display will show the preset beginning time. - Press "+" or "-" to adjust the delay time. Press "Hours/minutes" to change Hour and minute. - Press "Start" or 10s after setting, the delayed cooking starts to count down. - When countdown ends, the program starts automatically. Note: Yogurt/Slow Cook/Sear/Keep Warm function not fit for delayed cooking.
Adjust	Before a program starts, you can press "Adjust" to select food flavour (Less, normal, or more). Note: Rice/Yogurt/Slow Cook/Sear/Keep Warm/Manual function not fit for adjusting flavour.

Assembly/preparation before cooking

1. **Check the appliance is disconnected from power supply and water collection cup mounted in place on the rear lip.**

2. **Put food and water into the inner pot**

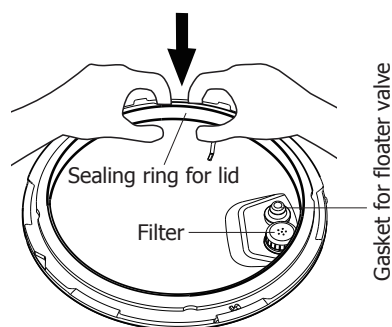
- The total amount of foods and water shall not exceed the Max filling mark on the inner pot.

3. **Put the inner pot into the cooker body**

- Wipe dry the external surface of inner pot.
- Ensure there is no foreign items or liquid on the inner surface of outer pot.
- Turn the inner pot left and right to ensure good contact with the heating plate underneath.

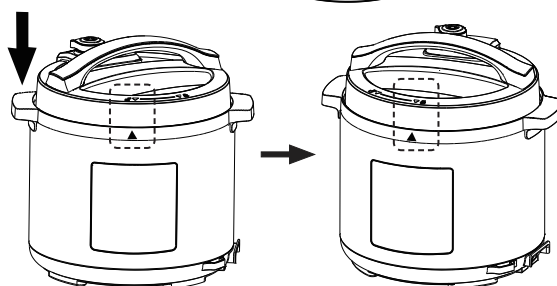
4. **Ensure the lid assembly is intact and well installed**

- The floater valve and exhaust valve are not jammed.
- The sealing ring for lid, floater valve gasket, and filter are intact and well installed.



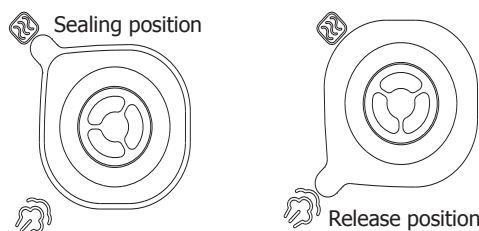
5. **Close the lid safely**

- Holding the lid handle, align the unlock mark  on the lid with the arrow on the cooker.
- Lower the lid on the cooker and rotate clockwise until clicked into place (lock mark  on the lid gets aligned with the arrow on the cooker).



6. **Set up the exhaust valve**

- Before working, check the floater valve has dropped down, then turn the exhaust valve to the sealing position .
- **Tip:** For manual release after cooking, turn the exhaust valve to the release position .



Operation

Start cooking

Caution:

- **Hot surface! DO NOT touch! Use protective gloves when handling.**
- **Equipped with safety protection mechanism, the appliance will not start before the lid is securely mounted.**
- **Caterlite accept no responsibility for property damage or personal injury caused by incorrect assembly/operation.**

1. Connect the power cord to the power port then plug in the appliance.
2. The display will show "----", indicating the appliance has entered Standby mode.
3. Press the desired program button.
4. Press "Start" button, or 10s later if no button is pressed, the appliance starts to cook. (**Tip:** During cooking, it is normal to hear "cluck" sound as the internal pressure is building up.)
5. When working pressure is reached, the floater valve will rise up.
6. When cooking ends, the appliance switches to keeping warm mode.

Release pressure and open the lid after cooking

1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Release the pressure inside the cooker.

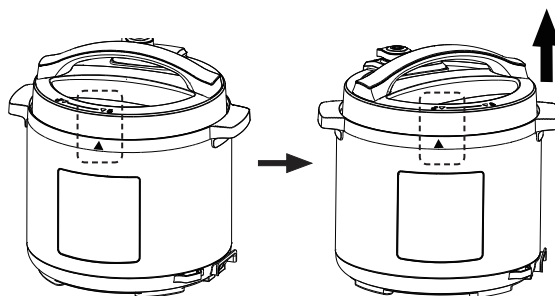
Manual release (For non-fluid foods)	Automatic release (For fluid foods)
• Set the exhaust valve to the release position .	• Wait to let the cooker cool down naturally.
• When fully released, the floater valve drops down.	
 Caution: Risk of scalds! Keep hands/face away from the exhaust opening during pressure release.	

3. Opening the lid: Hold the lid handle and rotate anti-clockwise to the unlock position  ▼.

Caution: DO NOT open the lid before the pressure in the pot has been completely released.

DO NOT open the lid fiercely if hard to open.

Take care to avoid the expulsion of steam when removing the lid.



Caution: Always use protective gloves when removing the inner bowl after cooking.

Tip: When cooking a small amount of food, the inner pot may suck on the lid and be lifted together. In this case, shake the lid gently to drop the inner pot into the cooker body.

Usage guide

Below chart is provided for references only! You can try your own recipes or search from online.

Function	Ingredients	Pressure buildup time	Cooking time	Keeping warm time
Rice	1.68kg rice, 1.82kg water	20min	15min	15min
Multi grain	1000g rice, 200g millet, 1450g water	25min	35min	10min
Soup	495g beef rib, 5g ginger, 470g potato, a little black pepper powder	15min	30min	/
Meat/stew	490g beef, 10g ginger, 10g garlic, 10g vegetable oil, 265g tomato, 245g onion, 250g carrot, 205g cabbage, 1.655kg water, 15g salt	29min	35min	/
Poultry	385g Chicken, 315g mushroom, 1100g water, 10g ginger, 10g garlic, 10g vegetable oil, 5g salt, 5g soy sauce, a little black pepper	15min	20min	/
Fish	365g fish, 700g water, 340g bean curd, 10g garlic, 10g ginger, 20g vegetable oil, 5g salt, a little black pepper	12min	5min	/
Steam	1025g water, 882g potato Accessories: steam rack and steam tray	15min	15min	/
Beans	300g soy beans, 700g water	9min	35min	/
Yogurt	2838ml pure milk, 300ml yogurt (functioning as yeast)	5 hours later, it is done		
Porridge	250g oatmeal and 1500g water	16min	20min	/
Sear	2 eggs	1min later, it is done		

Tips for cooking rice

Rice/Water Measurements:

- A measuring cup is provided to measure the rice and water.
- As a general guide, use one full cup of water to one full cup of rice. Normally one cup of rice will produce approximately two cups of cooked rice.
- Add slightly more water for softer rice, or slightly less water for firmer rice.
- Brown or wild rice may require additional water.

Instructions:

1. Wash the rice thoroughly before cooking. This helps to stop rice grains sticking together. It is advised to rinse the rice in a sieve under running water to remove excess bran and starch.
2. Pour the rice into the inner pot. To achieve evenly cooked rice, spread the rice evenly. A small amount of vegetable oil in the rice can help separate grains.
3. Add the correct amount of water by using the measuring cup.
4. Place the inner pot into the cooker. **Note:** Ensure there is no rice or moisture on the outside surface of the inner pot.
5. Close the lid securely and start the cooker.
6. Once cooking done, keep the lid closed for about 10-15 minutes for best results.
7. Carefully open the lid, allowing any steam and condensation to run back into the rice cooker.
8. Stir the rice and serve as quickly as possible.

Cleaning, Care & Maintenance



Caution: Before cleaning and maintenance, always ensure to:

- Switch off and disconnect the appliance from the power supply.
- Allow the appliance to cool down and release pressure completely.

1. Remove the inner bowl and empty. Wash in warm, soapy water. Do not use harsh abrasive cleaners or products that are not recommended for use on non-stick coatings.
2. Rinse and dry thoroughly.
3. Clean the exterior of the rice cooker with a damp cloth.
4. Check the heating plate regularly to ensure it is clean and free of any food debris that could interfere with the cooking process.
5. Dry the heating plate thoroughly before use.

For best performance, Caterlite recommend that the appliance is cleaned after each use.

IMPORTANT: Failure to clean and maintain will invalidate your guarantee.

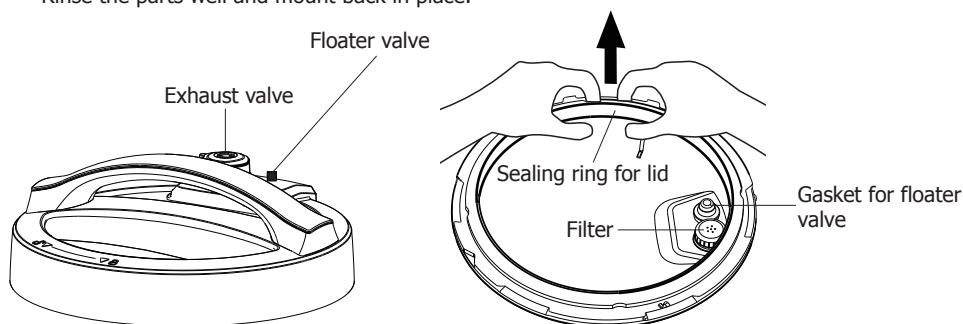
Water collection cup

1. Remove the water collector cup from the rear. Discard the water collected after each use.
2. Clean and install back the collection cup.



Cleaning the lid assembly

- Remove the sealing ring, gasket and floater valve, and filter.
- Check for intactness. If any damage or deformation, replace with new parts immediately.
- Clean all the detached parts, lid and exhaust valve with a soft brush and mild detergent to remove all grease and residues.
- Rinse the parts well and mount back in place.



Care and Maintenance

Check periodically:

- Check periodically the filter and exhaust valve for blockage. If blocked, remove immediately.
- Do not cover the exhaust valve.

Modification is prohibited:

- Modification or repair shall be made only by an authorised agent or a qualified technician in order to avoid a hazard or injury.

Tips on how to maintain the inner pot:

1. Do not cook while empty

It may cause yellowish and spotted inner pot or distorted bottom if empty cooking for a long time.

2. Do not use to store acid, alkali and preserved foods for a long period

Though the inner pot is featured with excellent anti-corrosion performance, corrosion of certain degree may occur. Suggested time of keeping warm shall not exceed 2 hours.

3. Keep clean to prolong the service life

Do not immerse in water for too long time.

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

4. Do not use metal shovel or sharp tools

Use the spoon or spatula supplied, Or the non-stick coating will be damaged.

5. Do not use the inner pot on other cookers or stoves for heating

Use the inner pot with this cooker only, otherwise deformation or damage may occur.

Storage

Store the cooker at least 30cm away from other kitchen appliances.

Troubleshooting

A qualified technician must carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
The appliance is not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug or lead is damaged	Replace plug or lead
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Mains power supply fault	Check mains power supply
	Lid not mounted/closed well	Mount/close the lid securely
	Auto overheating protection is activated	Allow product to cool for 30 minutes

Fault		Probable Cause	Solution
Rice half cooked or too hard		Inner pot not in good contact with heating plate	Reposition the inner pot
		Lid opened prematurely	Once cooking done, keep the lid closed for 10-15 minutes for best results
		Not enough water	Increase the amount of water used
Rice too soft/wet		Too much water	Decrease the amount of water used
Difficult to close lid		Sealing ring not installed well	Reposition the sealing ring
Difficult to open lid		Internal pressure not released completely	Let the pressure release until the floater valve drops down
Steam leaks from lid		Sealing ring not installed well	Reposition the sealing ring
		Sealing ring deformed or damaged	Replace with a new one
		Food debris attached to the sealing ring	Clean the sealing ring
		Lid not closed securely	Close the lid securely
Steam leaks from floater valve		Food debris on the floater valve gasket	Clean the float valve gasket
		Floater valve gasket worn out	Replace with a new one
Floater valve unable to rise		Too little contents in inner pot	Add food/water
		Lid not closed well thus steam leaks	Reposition the sealing ring
Pressure keeps releasing and cannot stop		Exhaust valve not set to sealing position	Turn the exhaust valve to sealing position
		Pressure control fault	Stop use and consult a qualified technician
Abnormal noise or vibration when in use		Stop use and consult a qualified technician	
All indicators flash and Error code is shown	Error code E1	Bottom sensor fault	Stop use and consult a qualified technician
	Error code E2		
	Error code C1	High temperature reminder when no water inside	Add water as needed
		Inner pot not in good contact with heating plate	Reposition the inner pot
	Error code E8	Pressure control fault	Stop use and consult a qualified technician

Technical Specifications

Note: Due to our continuous improvement process, the product specifications are subject to change without notice.

Model	Voltage	Power	Working pressure	Full Capacity	Net weight	Dimensions H x W x D mm
JB378	220-240V~ 50/60Hz	1000W	80kPa	5.7L	5.42kg	330 x 310 x 320

Power supply management	Product information for Power consumption and time to reach the applicable low power mode
"----" indicates standby mode	Standby mode: 0.4W Max. time needed to reach the applicable low power mode: 1 minute

Electrical Wiring

This appliance is supplied with a 3 pin BS1363 plug and lead.

The plug is to be connected to a suitable mains socket.

This appliance is wired as follows:

- Live wire (coloured brown) to terminal marked L
- Neutral wire (coloured blue) to terminal marked N
- Earth wire (coloured green/yellow) to terminal marked E



This appliance must be earthed.

If in doubt consult a qualified electrician.

Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

Compliance

The WEEE logo on this product or its documentation indicates that the product must not be disposed of as household waste. To help prevent possible harm to human health and/or the environment, the product must be disposed of in an approved and environmentally safe recycling process. For further information on how to dispose of this product correctly, contact the product supplier, or the local authority responsible for waste disposal in your area.



Caterlite parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

Caterlite products have been approved to carry the following symbol:



All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of Caterlite.

Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, Caterlite reserve the right to change specifications without notice.

Veiligheidsinstructies

- Plaats het product op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties dienen door een servicetechnicus/vaktechnicus te worden uitgevoerd. Verwijder geen enkel onderdeel op dit product.
- Raadpleeg de lokale en nationale normen om te voldoen aan het volgende:
 - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
 - BS EN-gedragscodes
 - Voorzorgsmaatregelen tegen brand
 - IEE-bedradingsvoorschriften
 - Bouwverordeningen
- Alleen voor huishoudelijk gebruik! Niet buitenshuis gebruiken.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels, bed & breakfast en andere woonomgevingen;
 - omgevingen van het type bed & breakfast.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen (inclusief kinderen) of met gebrek aan ervaring of kennis tenzij zij hierin worden begeleid of zijn opgeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het snoer ervan buiten bereik van kinderen.
- Houd kinderen onder toezicht zodat zij het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Dank verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke autoriteiten.

- Indien de stroomkabel beschadigd is geraakt, dient men deze door een Caterlite-technicus of een aanbevolen vaktechnicus te laten vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Schakel het apparaat altijd uit en koppel de stroomtoevoer naar het apparaat los voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of verplaatst, of wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Controleer voor elk gebruik of de ventielen en afdichtingen niet geblokkeerd en stevig gemonteerd zijn.
- Dompel het apparaat NIET onder in water.
- De drukregelaar waardoor stoom ontsnapt moet regelmatig worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat deze niet geblokkeerd is.
- Het deksel mag pas geopend worden als de interne druk voldoende gedaald is.
- **Opgelet:** Voorkom morsen op het netsnoer, de voedingspoort of de buitenste pot.
- **Opgelet:** Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken.
- **Opgelet:** Het oppervlak van het verwarmingselement moet afkoelen na gebruik. Niet aanraken!
- **Hete oppervlakken niet aanraken.** Gebruik de handvatten en knoppen. Gebruik indien nodig beschermende handschoenen.
- Verplaats het apparaat niet als het in gebruik is, onder druk staat of nog heet is na het koken.
- Dit apparaat kookt onder druk. Verkeerd gebruik van de snelkookpan kan leiden tot brandwonden. Zorg ervoor dat de pan goed gesloten is voordat u gaat verhitten.
- Plaats de snelkoker niet in een verwarmde oven.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan dat het bedoeld is.
- Open de snelkoker niet met geweld.
- Gebruik het apparaat niet als het leeg is om schade te voorkomen.



- Vul de pan niet verder dan de maximale vulstand, omdat voedingsmiddelen zoals rijst of gedehydrateerde groenten tijdens het koken uitzetten.
- Gebruik uitsluitend originele onderdelen en opzetstukken van Caterlite met dit apparaat, anders komt uw garantie te vervallen.
- Prik na het koken niet in vlees met vel, dit kan onder druk opzwellen en tot verbranding leiden.
- Als u deegachtige etenswaren kookt, schud de pan dan voorzichtig voordat u het deksel opent om te voorkomen dat er etensresten uit de pan komen.
- Veiligheidsmechanismen van het apparaat niet omzeilen.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Caterlite beveelt aan dat dit apparaat periodiek (minstens jaarlijks) door een bevoegd persoon wordt getest. Testen moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: Visuele inspectie, polariteitstest, continuïteit van aarding, continuïteit van isolatie en functionele test.

Inleiding

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Een correct gebruik en onderhoud van deze machine waarborgt de beste prestaties voor uw Caterlite-product.

Verpakkingsinhoud

Het volgende is inbegrepen:

- Binnenpot, buitenpot
- Deksel
- Afneembaar netsnoer
- Lepel, spatula
- Stoomrek, stoombak
- Maatbeker
- Wateropvangbeker
- Gebruikershandleiding

Caterlite is trots op kwaliteit en service en zorgt ervoor dat op het moment van het verpakken, de inhoud volledig functioneel en vrij van schade wordt geleverd.

Mocht uw product tijdens transport zijn beschadigd, neem dan onmiddellijk contact op met uw Caterlite-dealer.

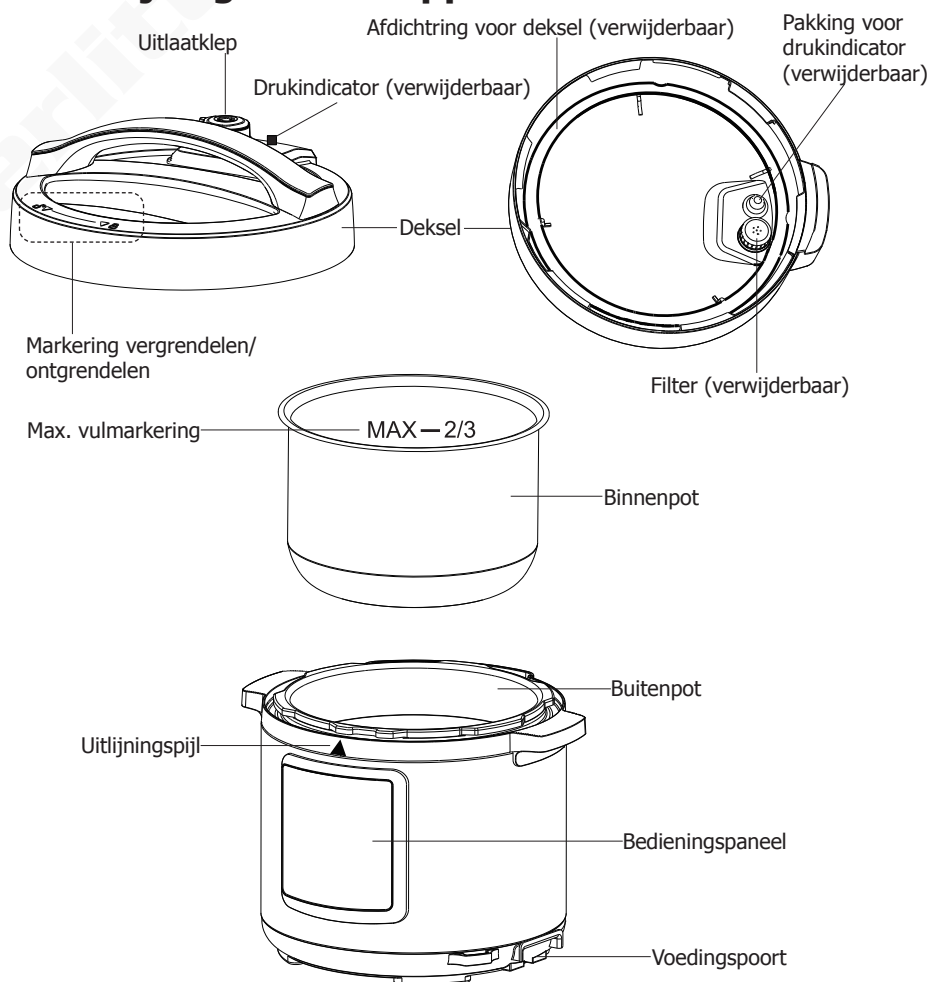
Installatie

- Haal het apparaat uit de verpakking. Zorg ervoor dat alle plastic beschermlaagjes en coatings goed verwijderd zijn van alle oppervlakken.
- Installeer het apparaat niet in een ruimte waar een waterstraal aanwezig is.
- Verwijderd houden van vuur, oliespaten en direct zonlicht.

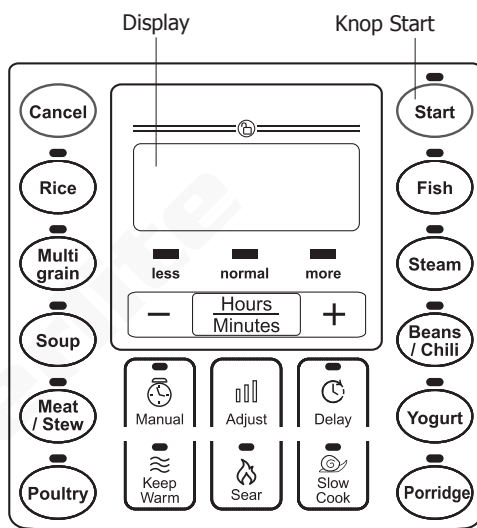
Opmerking: Reinig voor/na elk gebruik alle onderdelen die in contact komen met voedsel en het deksel grondig. Zie voor meer informatie paragraaf "Reiniging, zorg & onderhoud".

Opgelet: Dompel het hoofddeel van de koker nooit onder in water, en spoel de koker niet af onder stromend water.

Beschrijving van het apparaat



Bedieningspaneel



Knop	Funcctie
Cancel (Annuleren)	Druk in elke modus op "Cancel" (Annuleren) om de huidige modus te verlaten en terug te keren naar stand-by.
Keep Warm (Warmhouden)	Druk in stand-by op "Keep Warm" (Warmhouden) om de warmhoudmodus te activeren. - Het indicatielampje brandt en het display geeft de standaard werktijd weer. - Druk op "+" of "-" om de werktijd aan te passen.
Sear (Braden)	Druk tijdens stand-by op "Sear"(Braden). Het indicatielampje brandt en op het display verschijnt "----". - Het apparaat begint te komen em af te tellen wanneer op de toets "Start" wordt gedrukt of na 10 seconden als er geen toets wordt ingedrukt. - Na het koken keert het apparaat terug naar stand-by.

Knop	Funcctie
Slow Cook (Slow cooking)/ Yogurt (Yoghurt)	Druk onder stand-by op de functieknop. Het indicatielampje brandt en het display geeft de standaard werktijd weer. - Druk op "+" of "-" om de werktijd aan te passen. Druk op de knop "Hours/minutes" (Uren/minuten) om de uren en minuten te wijzigen. - Het apparaat begint te komen em af te tellen wanneer op de toets "Start" wordt gedrukt of na 10 seconden als er geen toets wordt ingedrukt. - Wanneer het koken is voltooid, schakelt het apparaat over naar de warmhoudmodus (voor Slow cooking) of stand-by (voor yoghurt).
Rice (Rijst), Multi grain (Meergranen), Soup (Soep), Meat/stew (Vlees/stoofpot), Poultry (Gevogelte), Fish (Vis), Steam (Stoom), Beans/Chili (Bonen/Chili), Porridge (Pap)	Druk onder stand-by op de functieknop. Het indicatielampje brandt en op het display verschijnt "----". - Druk op de "Start"-knop, of wacht 10 seconden zonder een knop in te drukken om met koken te beginnen. - Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, begint de display af te tellen. - Na het koken schakelt het apparaat over naar de warmhoudmodus.
Manual (Handmatig)	Druk onder stand-by, op "Manual" (Handmatig). Het indicatielampje brandt en het display geeft de standaard werktijd weer. - Druk op de "+"- of "-"-knop om de kooktijd aan te passen. - Druk op de "Start"-knop, of wacht 10 seconden zonder een knop in te drukken om met koken te beginnen. - Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, begint de display af te tellen. - Na het koken schakelt het apparaat over naar de warmhoudmodus.

Knop	Functie
Delay (Uitstellen) (Uitgesteld koken)	Druk op "Delay" (Uitstellen) voordat een programma start. Het display toont de vooraf ingestelde begintijd. - Druk op "+"- of "-"- om de tijd voor uitstellen in te stellen. Druk op "Hours/minutes" (Uren/minuten) om uur en minuut te veranderen. - Druk op "Start" of wacht 10 seconden totdat de instelling voor het uitgesteld koken begint af te tellen. - Als het aftellen eindigt, begint het programma automatisch. Opmerking: De functies Yoghurt/Slow cooking/Braden/Warmhouden zijn niet geschikt voor uitgesteld koken.
Adjust (Aanpassen)	Voordat een programma start, kan door op "Adjust" (Aanpassen) te drukken de smaak van het voedsel worden geselecteerd (minder, normaal of meer). Opmerking: De functies Rijst/Yoghurt/Slow cooking/braden/warmhouden/handmatig zijn niet geschikt om de smaak aan te passen.

Montage/voorbereiding voor het koken

1. **Controleer of het apparaat is losgekoppeld van de voeding en of de wateropvangbeker op zijn plaats op de achterste lip is gemonteerd.**

2. **Doe voedsel en water in de binnenste pan**

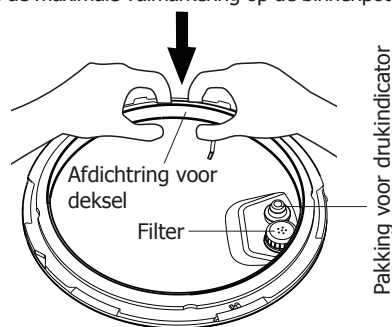
- De totale hoeveelheid voedsel en water mag niet groter zijn dan de maximale vulmarkering op de binnenpot.

3. **Plaats de binnenpot in de pan**

- Veeg de buitenkant van de binnenpot droog.
- Zorg ervoor dat er zich geen vreemde voorwerpen of vloeistof aan de binnenkant van de buitenpot bevinden.
- Draai de binnenpot naar links en rechts voor een goed contact met de verwarmingsplaat eronder.

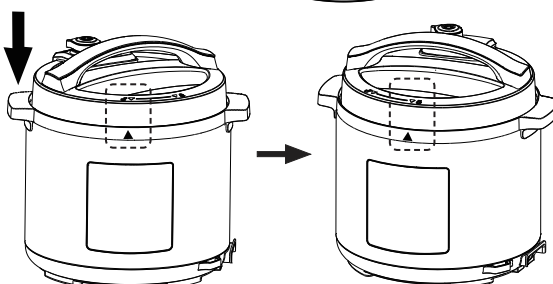
4. **Controleer of de dekselsamenstelling intact en goed geïnstalleerd is**

- De drukindicator en uitlaatklep zitten niet vast.
- De afdichtring voor het deksel, de pakking van de drukindicator en het filter zijn intact en goed geïnstalleerd.



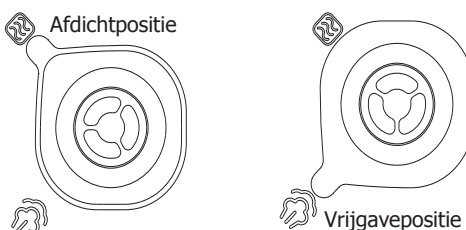
5. **Sluit het deksel veilig**

- Houd het handvat van het deksel vast, en breng de ontgrendelingsmarkering  op een lijn met het deksel met de pijl op de pan.
- Laat het deksel op de pan zakken en draai het met de klok mee tot het vastklikt (de vergrendelingsmarkering  op het deksel wordt uitgelijnd met de pijl op de pan).



6. **Installeer de uitlaatklep**

- Controleer voordat u begint met koken of de drukindicator naar beneden is gezakt en draai de uitlaatklep vervolgens naar de afdichtstand .
- **Tip:** Voor handmatige ontgrendeling na het koken draait u de uitlaatklep naar de ontgrendelingsstand .



Bediening

Begin met koken

Opgelet:

- **Heet oppervlak! NIET aanraken! Gebruik beschermende handschoenen tijdens het gebruik.**
- **Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsmechanisme, zodat het niet start voordat het deksel goed gemonteerd is.**
- **Caterlite aanvaardt geen aansprakelijkheid voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door onjuiste montage/bediening.**

1. Sluit de voedingskabel aan op de voedingspoort en sluit dan het apparaat aan.
2. Op het display verschijnt "----" om aan te geven dat het apparaat in stand-by staat.
3. Druk op de gewenste programmaknop.
4. Druk op de "Start"-knop, of wacht 10 seconden zonder een knop in te drukken om met koken te beginnen. (Tip: Tijdens het koken is het normaal om een "kakelend" geluid te horen als de interne druk toeneemt).
5. Als de werkdruk is bereikt, komt de drukindicator omhoog.
6. Na het koken schakelt het apparaat over naar de warmhoudmodus.

Laat de druk ontsnappen en open het deksel na het koken

1. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Laat de druk in de pan ontsnappen.

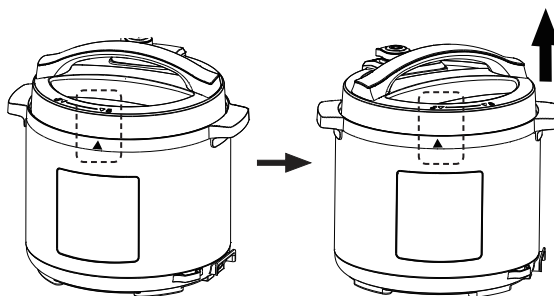
Handmatige ontgrendeling (voor niet-vloeibaar voedsel)	Automatische ontgrendeling (voor vloeibaar voedsel)
• Zet de uitlaatklep in de vrijgavestand .	• Wacht tot de pan op natuurlijke wijze is afgekoeld.
• Wanneer alle druk weg is, zakt de drukindicator naar beneden.	
 Opgelet: Risico op brandwonden! Houd handen/gezicht uit de buurt van de uitlaatopening tijdens het ontsnappen van de druk.	

3. Het deksel openen: Houd de handgreep van het deksel vast en draai tegen de klok in naar de ontgrendelingspositie  ▼.

Opgelet: Open het deksel NIET voordat de druk in de pan volledig is weggefallen.

Open het deksel NIET stevig als het moeilijk te openen is.

Zorg ervoor dat er geen stoom vrijkomt bij het verwijderen van het deksel.



Opgelet: Gebruik altijd beschermende handschoenen bij het verwijderen van de binnenkom na het koken.

Tip: Bij het koken van een kleine hoeveelheid voedsel kan de binnenpot aan het deksel zuigen en samen opgetild worden. Schud in dit geval voorzichtig met het deksel om de binnenpot in de pan te laten vallen.

Gebruiksaanwijzing

Onderstaande tabel is alleen bedoeld als referentie! Je kunt je eigen recepten uitproberen of online zoeken.

Functie	Ingrediënten	Drukop-bouwtijd	Berei-dingstijd	Warm-houdtijd
Rice (Rijst)	1,68 kg rijst, 1,82 kg water	20 min	15 min	15 min
Multi grain (Meergranen)	1000 g rijst, 200 g gierst, 1450 g water	25 min	35 min	10 min
Soup (Soep)	495 g runderrib, 5 g gember, 470 g aard-appel, een beetje zwarte peperpoeder	15 min	30 min	/
Meat/stew (Vlees/stoofpot)	490 g rundvlees, 10 g gember, 10 g knoflook, 10 g plantaardige olie, 265 g tomaat, 245 g ui, 250 g wortel, 205 g kool, 1,655 kg water, 15 g zout	29 min	35 min	/
Poultry (Gevogelte)	385 g kip, 315 g champignon, 1100 g water, 10 g gember, 10 g knoflook, 10 g plantaardige olie, 5 g zout, 5 g sojasaus, een beetje zwarte peper	15 min	20 min	/
Fish (Vis)	365 g vis, 700 g water, 340 g tahoe, 10 g knoflook, 10 g gember, 20 g plantaardige olie, 5 g zout, een beetje zwarte peper	12 min	5 min	/
Steam (Stoom)	1025 g water, 882 g potato Accessoires: stoomrek en stoombak	15 min	15 min	/
Beans (Bonen)	300g sojabonen, 700 g water	9 min	35 min	/
Yogurt (Yoghurt)	2838 ml pure melk, 300 ml yoghurt (die als gist fungeert)	5 uur later is het klaar		
Porridge (Pap)	250 g havermout en 1500 g water	16 min	20 min	/
Sear (Braden)	2 eieren	1 min later is het klaar		

Tips voor het koken van rijst

Rijst-/waterhoeveelheden:

- Er wordt een maatbeker meegeleverd om de rijst en het water af te meten.
- Gebruik als algemene richtlijn één volle kop water op één volle kop rijst. Normaal gesproken levert één kopje rijst ongeveer twee kopjes gekookte rijst op.
- Voeg iets meer water toe voor zachtere rijst, of iets minder water voor stevigere rijst.
- Voor bruine of wilde rijst kan extra water nodig zijn.

Instructies:

1. Was de rijst grondig voor het koken. Dit voorkomt dat rijstkorrels aan elkaar plakken. Het is aan te raden om de rijst in een zeef onder stromend water af te spoelen om overtollige zemelen en zetmeel te verwijderen.
2. Giet de rijst in de binnenpan. Om de rijst gelijkmatig gaar te krijgen, moet de rijst gelijkmatig worden verdeeld. Een kleine hoeveelheid plantaardige olie in de rijst kan helpen om de korrels te scheiden.
3. Voeg de juiste hoeveelheid water toe met behulp van de maatbeker.
4. Plaats de binnenpot in de pan. **Opmerking:** Zorg ervoor dat er geen rijst of vocht aan de buitenkant van de binnenpan zit.
5. Sluit het deksel goed af en start de pan.
6. Houd het deksel na het koken ongeveer 10-15 minuten dicht voor het beste resultaat.
7. Open het deksel voorzichtig, zodat eventuele stoom en condens terug de rijstkoker in kan lopen.
8. Roer de rijst door en serveer zo snel mogelijk.

Reiniging, zorg & onderhoud



Opgelet: Zorg vóór reiniging en onderhoud altijd voor het volgende:

- Schakel het apparaat uit en koppel deze los van de stroomvoorziening.
- Laat het apparaat afkoelen en laat de druk volledig ontsnappen.

1. Verwijder de binnenste kom en maak hem leeg. Wassen in warm water met zeep. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of producten die niet worden aanbevolen voor gebruik op antiaanbaklagen.
2. Spoel en droog grondig.
3. Maak de buitenkant van de rijstkoker schoon met een vochtige doek.
4. Controleer regelmatig of de verwarmingsplaat schoon is en geen voedselresten bevat die het kookproces kunnen verstoren.
5. Droog de verwarmingsplaat goed af voor gebruik.

Voor de beste prestaties raadt Caterlite aan om het apparaat na elk gebruik schoon te maken.

BELANGRIJK: Als u dit niet schoonmaakt en onderhoudt, vervalt uw garantie.

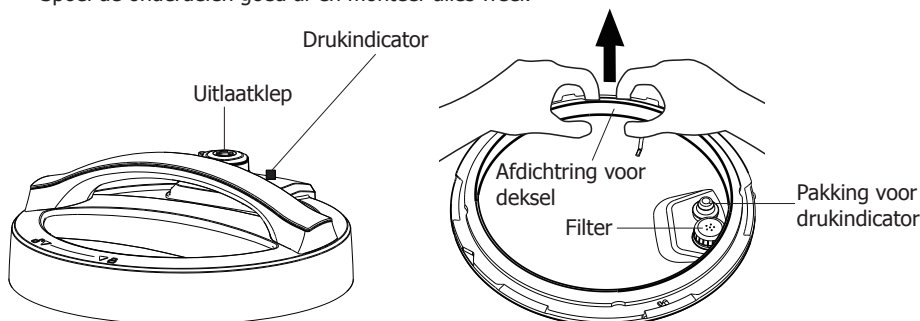
Wateropvangbeker

1. Verwijder de wateropvangbeker aan de achterkant. Gooi het opgevangen water na elk gebruik weg.
2. Maak de opvangbeker schoon en plaats hem terug.



De dekselsamenstelling reinigen

- Verwijder de afdichtring, pakking en de drukindicator en het filter.
- Controleer op intactheid. Bij beschadiging of vervorming onmiddellijk vervangen door nieuwe onderdelen.
- Reinig alle losse onderdelen, het deksel en de uitlaatklep met een zachte borstel en een mild schoonmaakmiddel om alle vet en resten te verwijderen.
- Spoel de onderdelen goed af en monteer alles weer.



Verzorging en onderhoud

Controleer regelmatig:

- Controleer regelmatig het filter en de uitlaatklep op verstopping. Indien geblokkeerd, onmiddellijk verwijderen.
- Bedek de uitlaatklep niet.

Aanpassingen zijn verboden:

- Wijzigingen of reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een erkende agent of een gekwalificeerde technicus om gevaar of letsel te voorkomen.

Tips om de binnenpot te onderhouden:

1. Niet koken terwijl de pan leeg is

Een gelige en gevlekte binnenkant van de pan of een vervormde bodem kunnen ontstaan als de pan lange tijd leeg wordt gekookt.

2. Niet gebruiken om zure, alkalische en geconserveerde voedingsmiddelen voor langere tijd op te slaan

Hoewel de binnenpot uitstekende corrosiewerende eigenschappen heeft, kan er toch in bepaalde mate corrosie optreden. De voorgestelde warmhoudtijd mag niet langer zijn dan 2 uur.

3. Houd goed schoon om de levensduur te verlengen

Niet te lang onderdompelen in water.

Maak de binnenpan schoon met een mild afwasmiddel en warm water om stof, olie en vuil te verwijderen.

4. Gebruik geen metalen schop of scherp gereedschap

Gebruik de meegeleverde lepel of spatel, anders wordt de antiaanbaklaag beschadigd.

5. Gebruik de binnenpot niet op andere fornuizen of kachels om te verwarmen

Gebruik de binnenpot alleen met deze kookplaat, anders kan deze vervormen of beschadigd raken.

Opslag

Plaats de kookplaat op minstens 30 cm afstand van andere keukenapparatuur.

Probleemoplossing

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Stekker of kabel is beschadigd	Vervang de stekker of kabel
	Storing in de netvoeding	Controleer de netvoeding
	Deksel niet goed gemonteerd/ gesloten	Monteer/sluit het deksel goed
	Automatische oververhittingsbeveiliging is geactiveerd	Laat het product 30 minuten afkoelen

Probleem		Mogelijke oorzaak	Oplossing
Rijst halfgekokkt of te hard		Binnenpot niet goed in contact met verwarmingsplaat	Plaats de binnenpot opnieuw
		Deksel te vroeg geopend	Houd het deksel na het koken 10-15 minuten gesloten voor het beste resultaat
		Niet genoeg water	Verhoog de hoeveelheid gebruikt water
Rijst te zacht/nat		Te veel water	Verminder de hoeveelheid gebruikt water
Moeilijk te sluiten deksel		Afdichtring niet goed geïnstalleerd	Plaats de afdichtring opnieuw
Moeilijk te openen deksel		Interne druk komt niet volledig vrij	Laat de druk ontsnappen totdat de drukindicator naar beneden zakt
Stoom lekt uit deksel		Afdichtring niet goed geïnstalleerd	Plaats de afdichtring opnieuw
		Afdichtring vervormd of beschadigd	Vervang deze door een nieuwe
		Voedselresten op de afdichtring	Reinig de afdichtring
		Deksel niet goed gesloten	Sluit het deksel goed
Er lekt stoom uit de drukindicator		Voedselresten op de pakking van de drukindicator	Reinig de pakking van de drukindicator
		Pakking van drukindicator versleten	Vervang deze door een nieuwe
Drukindicator kan niet omhoog		Te weinig inhoud in binnenpot	Voeg voedsel/water toe
		Deksel niet goed gesloten waardoor stoom lekt	Plaats de afdichtring opnieuw
Druk blijft wegvallen en kan niet stoppen		Uitlaatklep niet ingesteld op afdichtingsstand	Draai de uitlaatklep naar de afdichtingsstand
		Drukregelingsfout	Stop het gebruik en raadpleeg een gekwalificeerde technicus
Abnormaal geluid of trilling tijdens gebruik		Stop het gebruik en raadpleeg een gekwalificeerde technicus	
Alle indicatoren knipperen en de foutcode wordt weergegeven	Foutcode E1	Fout bodemsensor	Stop het gebruik en raadpleeg een gekwalificeerde technicus
	Foutcode E2		
	Foutcode C1	Herinnering hoge temperatuur als er geen water in zit	Voeg water toe naarmate behoefte
		Binnenpot niet goed in contact met verwarmingsplaat	Plaats de binnenpot opnieuw
	Foutcode E8	Drukregelingsfout	Stop het gebruik en raadpleeg een gekwalificeerde technicus

Technische specificaties

Opmerking: Aangezien we onze producten voortdurend verbeteren, kunnen de specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	Spanning	Vermogen	Werkdruk	Volledige capaciteit	Netto gewicht	Afmetingen H x B x D mm
JB378	220-240 V~, 50/60 Hz	1000 W	80 kPa	5,7 L	5,42 kg	330 x 310 x 320

Beheer voeding	Productinformatie voor stroomverbruik en tijd om de spaarstand te bereiken
"----" geeft stand-bymodus aan	Stand-bymodus: 0.4W Max. tijd die nodig is om de spaarstand te bereiken: 1 minuut

Elektrische bedrading

De stekker moet in een geschikt stopcontact worden gestoken.

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

- Stroomkabel (bruin) naar de aansluitklem gemarkeerd met L
- Neutraalkabel (blauw) naar de aansluitklem gemarkeerd met N
- Aardekabel (groen/geel) naar de aansluitklem gemarkeerd met E

Dit apparaat moet worden geaard.



Bij twijfels raadpleeg een vakkundige elektricien.

De elektrische isolatiepunten mogen niet worden geblokkeerd. In geval van een nooduitschakeling moeten de isolatiepunten direct toegankelijk zijn.

Productconformiteit

Het WEEE-logo op dit product of in de bijbehorende documentatie geeft aan dat het product niet onder huisvuil valt en als zodanig ook niet mag worden verwerkt. Ter preventie van mogelijke gevaren voor de gezondheid van personen en/of voor het milieu, dient men dit product in overeenstemming met het voorgeschreven en milieuveilige recyclingproces als afval te verwerken. Raadpleeg uw productleverancier of uw plaatselijk afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie over de juiste afvalverwerking van dit product.



De onderdelen van Caterlite-producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.

Caterlite-producten zijn goedgekeurd om het volgende symbool te dragen:



Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van Caterlite.

Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt Caterlite het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

Consignes de sécurité

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur/technicien qualifié. Ne retirez aucun élément de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer à ce qui suit :
 - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail
 - codes de bonnes pratiques BS EN
 - précautions contre le risque d'incendie
 - réglementations sur les branchements électriques IEE
 - règlements sur la construction
- À usage domestique uniquement ! Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Cette machine est destinée à être utilisée dans des applications domestiques et autres applications similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
 - des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (enfants inclus) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas d'une expérience ou de connaissances suffisantes, à moins que lesdites personnes n'aient été formées ou instruites quant à son utilisation, par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux réglementations des autorités locales.

- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent Caterlite ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.
- Avant tout nettoyage, entretien ou déplacement, ou lorsque l'appareil n'est pas utilisé, éteignez et débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les vannes et les joints ne sont pas obstrués et qu'ils sont bien en place.
- NE plongez PAS l'appareil dans l'eau.
- Le régulateur de pression permettant d'évacuer la vapeur doit être vérifié régulièrement pour s'assurer qu'il n'est pas bloqué.
- Le couvercle ne doit pas être ouvert tant que la pression interne n'a pas suffisamment baissé.
- **Attention** : Évitez de renverser de l'eau sur le cordon d'alimentation, le port d'alimentation ou le pot extérieur.
- **Attention** : Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- **Attention** : La surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après utilisation. Ne touchez pas !
- **Ne touchez pas les surfaces chaudes.** Utilisez les poignées et les boutons. Au besoin, utilisez des gants de protection.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation, sous pression ou encore chaud après la cuisson.
- Cet appareil sert à la cuisson sous pression. Une utilisation inappropriée de l'autocuiseur peut entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'autocuiseur est bien fermé avant de le mettre à chauffer.
- Ne mettez pas l'autocuiseur dans un four chauffé.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins non prévues.
- Ne forcez pas l'ouverture de l'autocuiseur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide afin d'éviter de l'endommager.



- Ne remplissez pas l'autocuiseur au-delà du repère de remplissage maximal, car pendant la cuisson, les aliments tels que le riz ou les légumes déshydratés prennent du volume.
- N'utilisez que des pièces et accessoires Caterlite d'origine avec cet appareil, sous peine d'annulation de la garantie.
- Après la cuisson de la viande avec la peau, ne piquez pas la viande qui pourrait gonfler sous l'effet de la pression et provoquer des brûlures.
- Lors de la cuisson d'aliments pâteux, secouez doucement le cuiseur avant d'ouvrir le couvercle afin d'éviter l'éjection des aliments.
- Ne contournez pas les systèmes de verrouillage de sécurité de l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'un programmateur externe ou d'un système distinct de télécommande.
- Caterlite recommande de faire tester régulièrement cet appareil (une fois par an au minimum) par une personne compétente. Les tests doivent inclure, sans s'y limiter, les éléments suivants : inspection visuelle, test de polarité, continuité de la terre, continuité de l'isolation et test fonctionnel.

Introduction

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à lire attentivement de ce mode d'emploi. L'entretien et l'utilisation appropriés de cette machine vous permettront de tirer le meilleur de votre produit Caterlite.

Contenu de l'emballage

Les éléments suivants sont inclus :

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| • Pot intérieur, pot extérieur | • Panier à vapeur, plateau à vapeur |
| • Assemblage du couvercle | • Verre doseur |
| • Cordon d'alimentation amovible | • Gobelet de récupération de l'eau |
| • Cuillère, spatule | • Mode d'emploi |

Caterlite attache une grande importance à la qualité et au service, en veillant à ce qu'au moment de l'emballage, le contenu soit fourni en parfait état de fonctionnement et sans aucun dommage.

Nous vous prions de contacter votre revendeur Caterlite immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

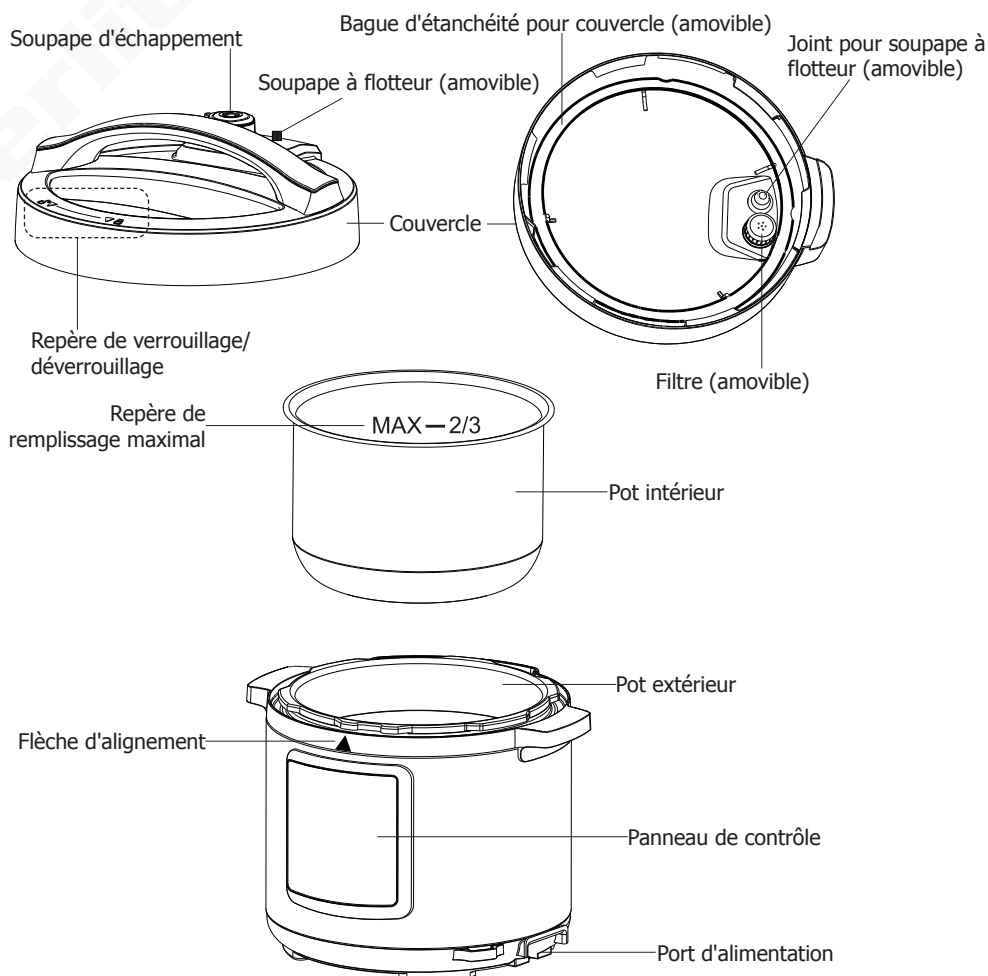
Installation

- Retirez l'appareil de son emballage. Veillez à ce que tous les films et revêtements plastiques de protection soient soigneusement enlevés de toutes les surfaces.
- Veillez à ne pas installer l'appareil dans un endroit où un jet d'eau pourrait être utilisé.
- Tenez-le à l'écart d'une source de feu, des projections d'huile et de la lumière directe du soleil.

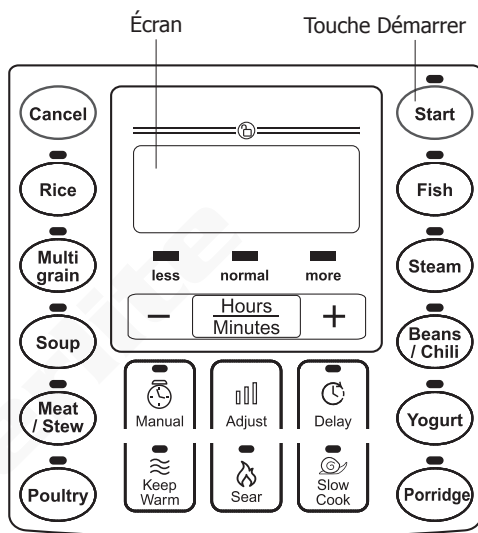
Remarque : Avant/après chaque utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces qui entreront en contact avec les aliments ainsi que le couvercle. Pour plus de détails, consultez la section « Nettoyage, entretien et maintenance ».

Attention : Ne plongez jamais le corps du cuiseur dans l'eau et ne le rincez pas à l'eau courante.

Présentation de l'appareil



Panneau de contrôle



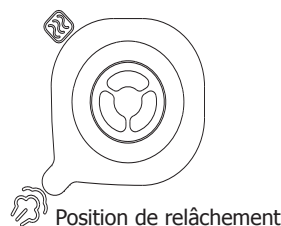
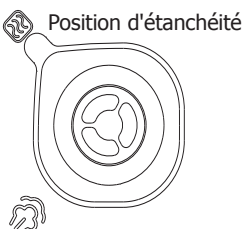
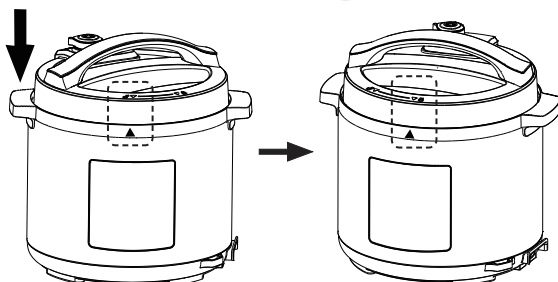
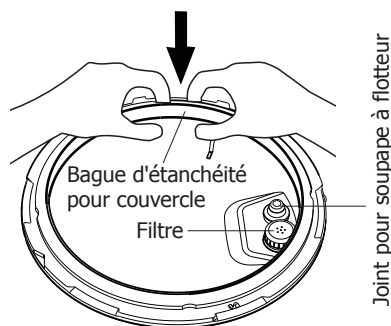
Bouton	Fonction
Cancel (Annuler)	Dans n'importe quel mode, appuyez sur « Cancel » (Annuler) pour quitter le mode en cours et revenir en mode veille.
Keep Warm (Maintenir au chaud)	En mode veille, appuyez sur « Keep Warm » (Maintenir au chaud) pour passer en mode de maintien au chaud. - Le voyant s'allume et l'écran affiche le temps de fonctionnement par défaut. - Appuyez sur « + » ou « - » pour régler le temps de fonctionnement.
Sear (Saisir)	En mode veille, appuyez sur « Sear » (Saisir). Le voyant s'allume et l'écran affiche « ---- ». - Appuyez sur le bouton « Start » (Démarrer), ou au bout de 10 secondes si vous n'appuyez sur aucun bouton, l'appareil commence à cuire et à effectuer un compte à rebours. - Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil revient en mode veille.

Bouton	Fonction
Slow Cook (Cuisson lente)/ Yogurt (Yaourt)	En mode veille, appuyez sur le bouton de fonction. Le voyant s'allume et l'écran affiche le temps de fonctionnement par défaut. - Appuyez sur « + » ou « - » pour régler le temps de fonctionnement. Appuyez sur le bouton « Hours/minutes » (Heures/minutes) pour modifier les heures et les minutes. - Appuyez sur le bouton « Start » (Démarrer), ou au bout de 10 secondes si vous n'appuyez sur aucun bouton, l'appareil commence à cuire et à effectuer un compte à rebours. - À la fin de la cuisson, l'appareil passe en mode maintien au chaud (pour la cuisson lente) ou en veille (pour le yaourt).
Rice (Riz), Multi grain (Multigrains), Soup (Soupe), Meat/stew (Viande/ragoût), Poultry (Volaille), Fish (Poisson), Steam (Vapeur), Beans/Chili (Haricots/chili), Porridge	En mode veille, appuyez sur le bouton de fonction. Le voyant s'allume et l'écran affiche « ---- ». - Appuyez sur la touche « Start » (Démarrer), ou au bout de 10 secondes si vous n'appuyez sur aucune touche, l'appareil commence à cuire. - Lorsque l'appareil atteint la pression de fonctionnement, l'affichage commence à décompter. - À la fin de la cuisson, l'appareil passe en mode maintien au chaud.
Manual (Manuel)	En mode veille, appuyez sur « Manual » (Manuel). Le voyant s'allume et l'écran affiche le temps de fonctionnement par défaut. - Appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour régler le temps de fonctionnement. - Appuyez sur la touche « Start » (Démarrer), ou au bout de 10 secondes si vous n'appuyez sur aucune touche, l'appareil commence à cuire. - Lorsque l'appareil atteint la pression de fonctionnement, l'affichage commence à décompter. - À la fin de la cuisson, l'appareil passe en mode maintien au chaud.

Bouton	Fonction
Delay (Retard) (Cuisson différée)	Avant le début d'un programme, appuyez sur « Delay » (Retard). L'écran affiche l'heure de début préprogrammée. - Appuyez sur « + » ou « - » pour régler le temps de retard. Appuyez sur « Heures/minutes » (Heures/minutes) pour modifier les heures et les minutes. - Appuyez sur « Start » (Démarrer) ou 10 secondes après le réglage, le compte à rebours de la cuisson différée commence. - À la fin du compte à rebours, le programme démarre automatiquement. Remarque : La fonction Yaourt/Cuisson lente/Saisir/ Maintenir au chaud n'est pas adaptée à la cuisson différée.
Adjust (Ajuster)	Avant le démarrage d'un programme, vous pouvez appuyer sur « Adjust » (Ajuster) pour sélectionner la saveur des aliments (Moins, normal ou plus). Remarque : La fonction Riz/ Yaourt/Cuisson lente/Saisir/ Maintenir au chaud/Manuel n'est pas adaptée à l'ajustement de la saveur.

Assemblage/préparation avant la cuisson

- Vérifiez que l'appareil est déconnecté de l'alimentation électrique et que le gobelet de récupération de l'eau est bien en place sur le rebord arrière.**
- Mettez les aliments et l'eau dans le pot intérieur**
 - La quantité totale d'aliments et d'eau ne doit pas dépasser le repère de remplissage maximum sur le pot intérieur.
- Placez le pot intérieur dans le corps du cuiseur**
 - Essuyez la surface extérieure du pot intérieur.
 - Assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étrangers ou de liquide sur la surface intérieure du pot extérieur.
 - Tournez le pot intérieur de gauche à droite pour assurer un bon contact avec la plaque chauffante située en dessous.
- Assurez-vous que l'assemblage du couvercle est intact et bien installé**
 - Veillez à ce que la soupape à flotteur et la soupape d'échappement ne soient pas bloquées.
 - Que le joint d'étanchéité du couvercle, le joint de la soupape à flotteur et le filtre sont intacts et bien installés.
- Fermez le couvercle en toute sécurité**
 - En tenant la poignée du couvercle, alignez le repère de déverrouillage  ▼ sur le couvercle avec la flèche fixée sur le cuiseur.
 - Abaissez le couvercle sur le cuiseur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'endosse (le repère de verrouillage ▼  sur le couvercle est aligné avec la flèche sur le cuiseur).
- Réglage de la soupape d'échappement**
 - Avant de faire fonctionner l'appareil, vérifiez que la soupape à flotteur est descendue, puis tournez la soupape d'échappement en position d'étanchéité .
 - Conseil :** Pour un dégagement manuel après la cuisson, tournez la soupape d'échappement en position de dégagement .



Fonctionnement

Début de la cuisson

Attention :

- **Surface chaude ! NE touchez PAS ! Portez des gants de protection lorsque vous manipulez l'appareil.**
- **Équipé d'un mécanisme de protection de sécurité, l'appareil ne démarrera pas avant que le couvercle ne soit solidement fixé.**
- **Caterlite n'accepte aucune responsabilité en cas de dommages matériels ou corporels causés par un assemblage ou un fonctionnement incorrect.**

1. Raccordez le cordon d'alimentation au port d'alimentation, puis branchez l'appareil.
2. L'écran affiche « ---- », indiquant que l'appareil est entré en mode veille.
3. Appuyez sur le bouton du programme souhaité.
4. Appuyez sur la touche « Start » (Démarrer), ou au bout de 10 secondes si vous n'appuyez sur aucune touche, l'appareil commence à cuire. (**Conseil :** Pendant la cuisson, il est normal d'entendre un « clac » dû à l'augmentation de la pression interne).
5. Lorsque la pression de fonctionnement est atteinte, la soupape à flotteur se soulève.
6. À la fin de la cuisson, l'appareil passe en mode maintien au chaud.

Relâchez la pression et ouvrez le couvercle après la cuisson

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
2. Relâchez la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.

Relâchement manuel (pour les aliments non liquides)	Relâchement automatique (pour les aliments liquides)
• Réglez la soupape d'échappement sur la position de relâchement . • Lorsque la pression est entièrement relâchée, la soupape flottante s'abaisse.	• Attendez que l'autocuiseur refroidisse naturellement.

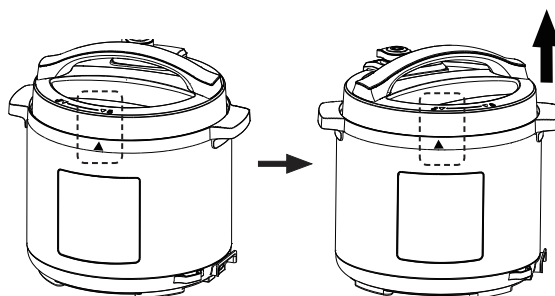

Attention : Risque de brûlures ! Gardez les mains/le visage à l'écart de l'orifice d'échappement pendant le relâchement de la pression.

3. Ouverture du couvercle : Tenez la poignée du couvercle et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de déverrouillage .

Attention : N'ouvrez PAS le couvercle avant que la pression dans le pot ne soit complètement retombée.

N'ouvrez PAS le couvercle brutalement s'il est difficile à ouvrir.

Prenez soin d'éviter l'expulsion de vapeur lorsque vous retirez le couvercle.



Attention : Utilisez toujours des gants de protection lorsque vous retirez le bol intérieur après la cuisson.

Conseil : Lorsque vous faites cuire une petite quantité d'aliments, il se peut que le récipient intérieur soit aspiré par le couvercle et qu'il soit soulevé en même temps. Dans ce cas, secouez doucement le couvercle pour faire tomber le pot intérieur dans le corps du cuiseur.

Guide d'utilisation

Le tableau ci-dessous est fourni à titre de référence uniquement ! Vous pouvez essayer vos propres recettes ou faire des recherches en ligne.

Fonction	Ingrédients	Temps de montée en pression	Temps de cuisson	Temps de maintien au chaud
Rice (Riz)	1,68 kg de riz, 1,82 kg d'eau	20 min	15 min	15 min
Multi grain (Multigrains)	1 000 g de riz, 200 g de millet, 1 450 g d'eau	25 min	35 min	10 min
Soup (Soupe)	495 g de côte de bœuf, 5 g de gingembre, 470 g de pommes de terre, un peu de poivre noir en poudre	15 min	30 min	/
Meat/stew (Viande/ ragoût)	490 g de bœuf, 10 g de gingembre, 10 g d'ail, 10 g d'huile végétale, 265 g de tomate, 245 g d'oignon, 250 g de carotte, 205 g de chou, 1,655 kg d'eau, 15 g de sel	29 min	35 min	/
Poultry (Volaille)	385 g de poulet, 315 g de champignons, 1 100 g d'eau, 10 g de gingembre, 10 g d'ail, 10 g d'huile végétale, 5 g de sel, 5 g de sauce soja, un peu de poivre noir	15 min	20 min	/
Fish (Poisson)	365 g de poisson, 700 g d'eau, 340 g de haricots verts, 10 g d'ail, 10 g de gingembre, 20 g d'huile végétale, 5 g de sel, un peu de poivre noir	12 min	5 min	/
Steam (Vapeur)	1 025 g d'eau, 882 g de pommes de terre Accessoires : grille et plateau à vapeur	15 min	15 min	/
Beans (Haricots)	300 g de haricots de soja, 700 g d'eau	9 min	35 min	/
Yogurt (Yaourt)	2 838 ml de lait pur, 300 ml de yaourt (fonctionnant comme de la levure)	5 heures plus tard, tout est prêt		
Porridge	250 g de flocons d'avoine et 1 500 g d'eau	16 min	20 min	/
Sear (Saisir)	2 œufs	1 minute plus tard, tout est prêt		

Conseils pour la cuisson du riz

Mesures du riz et de l'eau : - Un gobelet gradué est fourni pour mesurer le riz et l'eau. - En règle générale, il faut compter une tasse d'eau pour une tasse de riz. Normalement, une tasse de riz donne environ deux tasses de riz cuit. - Ajoutez un peu plus d'eau pour un riz plus tendre, ou un peu moins d'eau pour un riz plus ferme. - Le riz brun ou sauvage peut nécessiter plus d'eau.	Instructions : - Lavez soigneusement le riz avant de le faire cuire. Cette opération permet d'éviter que les grains de riz ne collent les uns aux autres. Il est conseillé de rincer le riz dans une passoire sous l'eau courante pour éliminer l'excès de son et d'amidon. - Versez le riz dans le pot intérieur. Pour obtenir un riz cuit uniformément, étalez le riz de façon homogène. Une petite quantité d'huile végétale dans le riz peut aider à séparer les grains. - Ajoutez la bonne quantité d'eau à l'aide du gobelet gradué. - Placez le pot intérieur dans le cuiseur. Remarque : Assurez-vous qu'il n'y a pas de riz ou d'humidité sur la surface extérieure du pot intérieur. - Fermez bien le couvercle et mettez le cuiseur en marche. - Une fois la cuisson terminée, laissez le couvercle fermé pendant environ 10 à 15 minutes pour obtenir les meilleurs résultats. - Ouvrez le couvercle avec précaution, afin de permettre à la vapeur et à la condensation de s'écouler dans le cuiseur à riz. - Remuez le riz et servez-le le plus rapidement possible.
--	---

Nettoyage, entretien et maintenance



Attention : Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien, veuillez toujours à :

- Éteignez et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir et relâcher complètement la pression.

1. Retirer le bol intérieur et le vider. Laver avec de l'eau tiède et savonneuse. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de produits non recommandés pour les revêtements antiadhésifs.
2. Rincer et sécher soigneusement.
3. Nettoyer l'extérieur du cuiseur de riz à l'aide d'un chiffon humide.
4. Vérifier régulièrement la plaque chauffante pour s'assurer qu'elle est propre et exempte de tout débris alimentaire susceptible d'entraver le processus de cuisson.
5. Sécher soigneusement la plaque chauffante avant de l'utiliser.

Pour une meilleure performance de l'appareil, Caterlite recommande de le nettoyer après chaque utilisation.

IMPORTANT : Le non-respect des consignes de nettoyage et d'entretien entraîne l'annulation de la garantie.

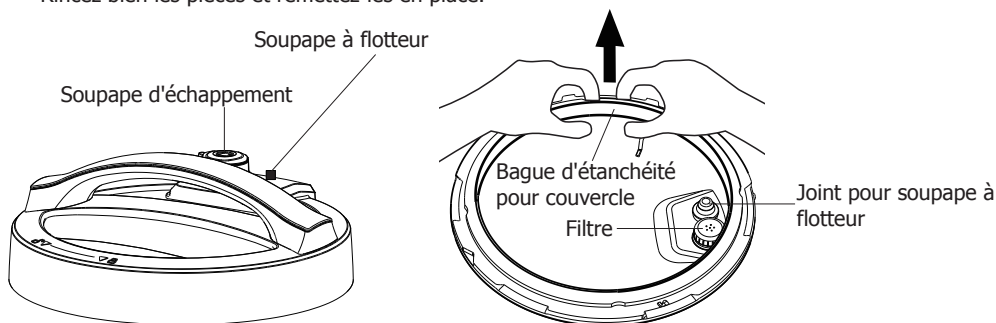
Gobelet de récupération de l'eau

1. Retirez le gobelet collecteur d'eau à l'arrière de l'appareil. Jetez l'eau recueillie après chaque utilisation.
2. Nettoyez et remettez en place le gobelet collecteur.



Nettoyage de l'assemblage du couvercle

- Retirez la bague d'étanchéité, le joint et la soupape à flotteur, ainsi que le filtre.
- Vérifiez qu'ils sont intacts. En cas de dommage ou de déformation, remplacez immédiatement les pièces par des pièces neuves.
- Nettoyez toutes les pièces détachées, le couvercle et la soupape d'échappement à l'aide d'une brosse souple et d'un détergent doux afin d'éliminer toute trace de graisse et de résidus.
- Rincez bien les pièces et remettez-les en place.



Entretien et maintenance

Contrôle périodique :

- Vérifiez périodiquement que le filtre et la soupape d'échappement ne sont pas obstrués. En cas d'obstruction, retirez-les immédiatement.
- Ne couvrez pas la soupape d'échappement.

Toute modification est interdite :

- Les modifications ou les réparations ne doivent être effectuées que par un agent agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout risque de blessure.

Conseils pour l'entretien du pot intérieur :

1. Évitez de faire cuire l'appareil lorsqu'il est vide.

La cuisson à vide pendant une longue période peut entraîner une coloration jaunâtre et des taches à l'intérieur du pot ou une déformation du fond.

2. N'utilisez pas cet appareil pour conserver des aliments acides, alcalins ou en conserve pendant une longue période

Bien que le pot intérieur soit doté d'excellentes performances anti-corrosion, il risque de se corroder dans une certaine mesure. Le temps de maintien au chaud suggéré ne doit pas dépasser 2 heures.

3. Gardez-le propre pour prolonger sa durée de vie.

Ne l'immergez pas dans l'eau trop longtemps.

Nettoyez le pot intérieur avec un détergent doux et de l'eau chaude pour éliminer la poussière, l'huile et la saleté.

4. N'utilisez pas de pelle en métal ou d'outils tranchants

Utilisez la cuillère ou la spatule fournie, sinon le revêtement antiadhésif sera endommagé.

5. N'utilisez pas le pot intérieur sur d'autres cuiseurs ou cuisinières pour le chauffage

Utilisez le pot intérieur uniquement avec ce cuiseur, sinon vous risquez de le déformer ou de l'endommager.

Stockage

Rangez le cuiseur à une distance d'au moins 30 cm des autres appareils de cuisine.

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	Le congélateur n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La fiche ou le câble est endommagé	Remplacez la fiche ou le câble
	Dysfonctionnement de l'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur
	Le couvercle n'est pas bien monté/fermé	Monter/fermer le couvercle correctement
	La protection automatique contre la surchauffe est activée	Laisser le produit refroidir pendant 30 minutes

Dysfonctionnement		Cause probable	Intervention
Riz à moitié cuit ou trop dur		Le pot intérieur n'est pas bien en contact avec la plaque chauffante	Repositionner le pot intérieur
		Couvercle ouvert trop tôt	Une fois la cuisson terminée, garder le couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes pour de meilleurs résultats
		Pas suffisamment d'eau	Augmenter la quantité d'eau utilisée
Riz trop doux/mouillé		Trop d'eau	Diminuer la quantité d'eau utilisée
Couvercle difficile à fermer		Joint d'étanchéité mal installé	Repositionner le joint d'étanchéité
Le couvercle s'ouvre difficilement		La pression interne n'est pas complètement relâchée	Laisser la pression se relâcher jusqu'à ce que la valve flottante descende
De la vapeur s'échappe du couvercle		Joint d'étanchéité mal installé	Repositionner le joint d'étanchéité
		Joint d'étanchéité déformé ou endommagé	Remplacer par un nouveau
		Débris alimentaires collés au joint d'étanchéité	Nettoyer le joint d'étanchéité
		Couvercle mal fermé	Fermer correctement le couvercle
Fuite de vapeur au niveau de la soupape à flotteur		Débris alimentaires sur le joint de la soupape à flotteur	Nettoyer le joint de la soupape à flotteur
		Joint de la soupape à flotteur usé	Remplacer par un nouveau
La soupape à flotteur ne peut pas se soulever		Le contenu du pot intérieur est insuffisant	Ajouter des aliments/de l'eau
		Le couvercle n'est pas bien fermé, ce qui provoque des fuites de vapeur	Repositionner le joint d'étanchéité
La pression continue de s'échapper et ne s'arrête pas		La soupape d'échappement n'est pas réglée en position d'étanchéité	Régler la soupape d'échappement en position d'étanchéité
		Défaut de contrôle de la pression	Arrêter l'utilisation et consulter un technicien qualifié
Bruit ou vibration anormaux pendant l'utilisation		Arrêter l'utilisation et consulter un technicien qualifié	
Tous les voyants clignotent et le code d'erreur s'affiche	Code d'erreur E1	Défaillance du capteur inférieur	Arrêter l'utilisation et consulter un technicien qualifié
	Code d'erreur E2		
	Code d'erreur C1	Rappel de température élevée lorsqu'il n'y a pas d'eau à l'intérieur	Ajouter de l'eau si nécessaire
		Le pot intérieur n'est pas bien en contact avec la plaque chauffante	Repositionner le pot intérieur
	Code d'erreur E8	Défaut de contrôle de la pression	Arrêter l'utilisation et consulter un technicien qualifié

Spécifications techniques

Remarque : En raison de notre processus d'amélioration continue, les spécifications des produits sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Modèle	Tension	Puissance	Pression de fonctionnement	Capacité totale	Poids net	Dimensions h x l x p mm
JB378	220-240 V~, 50/60 Hz	1 000 W	80 kPa	5,7 L	5,42 kg	330 x 310 x 320

Gestion de l'alimentation électrique	Informations sur le produit pour la consommation d'énergie et le temps nécessaire pour atteindre le mode basse consommation applicable
« ---- » indique le mode veille	Mode veille : 0.4W Temps maximum nécessaire pour atteindre le mode basse consommation applicable : 1 minute

Raccordement électrique

La fiche doit être branchée à la prise secteur qui convient.

Cet appareil est câblé comme suit :

- Fil conducteur (brun) à la borne marquée L
- Fil neutre (bleu) à la borne marquée N
- Fil de terre (vert/jaune) à la borne marquée E

Cet appareil doit être mis à la terre.



En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Les points d'isolation électrique doivent être libres de toute obstruction. En cas de débranchement requis en urgence, ils doivent être facilement accessibles.

Conformité

Le logo DEEE qui figure sur ce produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Pour éviter qu'il ne présente un risque pour la santé humaine et/ou l'environnement, confiez la mise au rebut de ce produit à un site de recyclage agréé respectueux de l'environnement. Pour de plus amples détails sur la mise au rebut appropriée de ce produit, contactez le fournisseur du produit ou l'autorité responsable de l'enlèvement des ordures dans votre région.



Les pièces Caterlite ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.



Les produits Caterlite ont été approuvés pour porter le symbole suivant :

Tous droits réservés. La production ou transmission, partielle ou intégrale, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par Caterlite.

Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, Caterlite se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

Sicherheitshinweise

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Entfernen Sie keine Komponenten von diesem Gerät.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
 - Arbeitsschutzvorschriften
 - BS EN Verhaltenspraktiken
 - Brandschutzvorkehrungen
 - IEE-Anschlussvorschriften
 - Bauvorschriften
- Nur für den Hausgebrauch! Nicht im Außenbereich verwenden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umgebungen vorgesehen, wie z.B.:
 - Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - in Bauernhöfen;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;
 - Bed-and-Breakfast-Hotels und -Pensionen.
- Dieses Gerät sollte nur dann von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts geschult wurden bzw. ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie alle Verpackungsteile von Kindern fern. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den Vorschriften der örtlichen Behörden.

- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem Caterlite-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung, Wartung oder Neuaufstellung bzw. bei Nichtbenutzung immer aus und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Prüfen Sie vor jeder Benutzung, dass die Ventile und Dichtungen frei von Blockaden und richtig montiert sind.
- Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- Der Druckregler, der das Entweichen von Dampf ermöglicht, sollte regelmäßig auf mögliche Blockaden geprüft werden.
- Der Deckel darf erst geöffnet werden, wenn der Innendruck ausreichend gesunken ist.
- **Achtung:** Verschütten Sie nichts über dem Netzkabel, dem Netzanschluss und der Steckdose.
- **Achtung:** Missbrauch könnte Verletzungen verursachen.
- **Achtung:** Die Oberfläche des Heizelements weist nach der Benutzung noch Restwärme auf. Nicht berühren!
- **Heiße Oberflächen nicht berühren.** Verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Tragen Sie bei Bedarf Schutzhandschuhe.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es benutzt wird, unter Druck steht oder nach dem Garvorgang noch heiß ist.
- Das Gerät gart unter Druck. Durch unsachgemäße Verwendung des Schnellkochtopfs können Verbrühungen auftreten. Achten Sie darauf, dass das Gerät richtig geschlossen ist, bevor Sie es erhitzen.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen erhitzten Ofen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für Zwecke, für die es nicht vorgesehen ist.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht gewaltvoll.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Leerzustand, da andernfalls Schäden drohen.



- Füllen Sie das Gerät während des Garvorgangs nicht über die Maximalmarkierung hinaus. Lebensmittel wie Reis oder getrocknetes Gemüse nehmen an Volumen zu.
- Verwenden Sie für dieses Gerät nur Originalteile und -aufsätze von Caterlite, andernfalls erlischt die Garantie.
- Nach dem Garen von Fleisch mit Haut dürfen Sie nicht in das Fleisch stechen. Andernfalls könnte es unter Druck aufquellen und Verbrühungen verursachen.
- Schütteln Sie den Schnellkochtopf nach dem Garen teigiger Lebensmittel, bevor Sie den Deckel öffnen, damit keine Lebensmittel herausgeschleudert werden.
- Umgehen Sie nicht die Sicherheitsverriegelungen des Geräts.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung vorgesehen.
- Caterlite empfiehlt, dass dieses Gerät regelmäßig (wenigstens jährlich) von einem Fachmann überprüft wird. Die Prüfung sollte unter anderem Folgendes beinhalten: Visuelle Inspektion, Polaritätstest, Erddurchgängigkeit, Isolierdurchgängigkeit und Funktionsprüfung.

Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Augenblicke Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Nur bei korrekter Wartung und vorschriftsgemäßem Betrieb kann Ihr Caterlite-Produkt optimale Leistung erzielen.

Lieferumfang

Folgendes ist im Lieferumfang enthalten:

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| • Innenbehälter, Außenbehälter | • Dampfgestell, Dampfschale |
| • Deckelbaugruppe | • Messbecher |
| • Abnehmbares Netzkabel | • Wassersammelbehälter |
| • Löffel, Spatel | • Bedienungsanleitung |

Caterlite ist stolz auf Qualität und Service und stellt sicher, dass der Inhalt zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig und frei von Schäden ist.

Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren Caterlite-Händler.

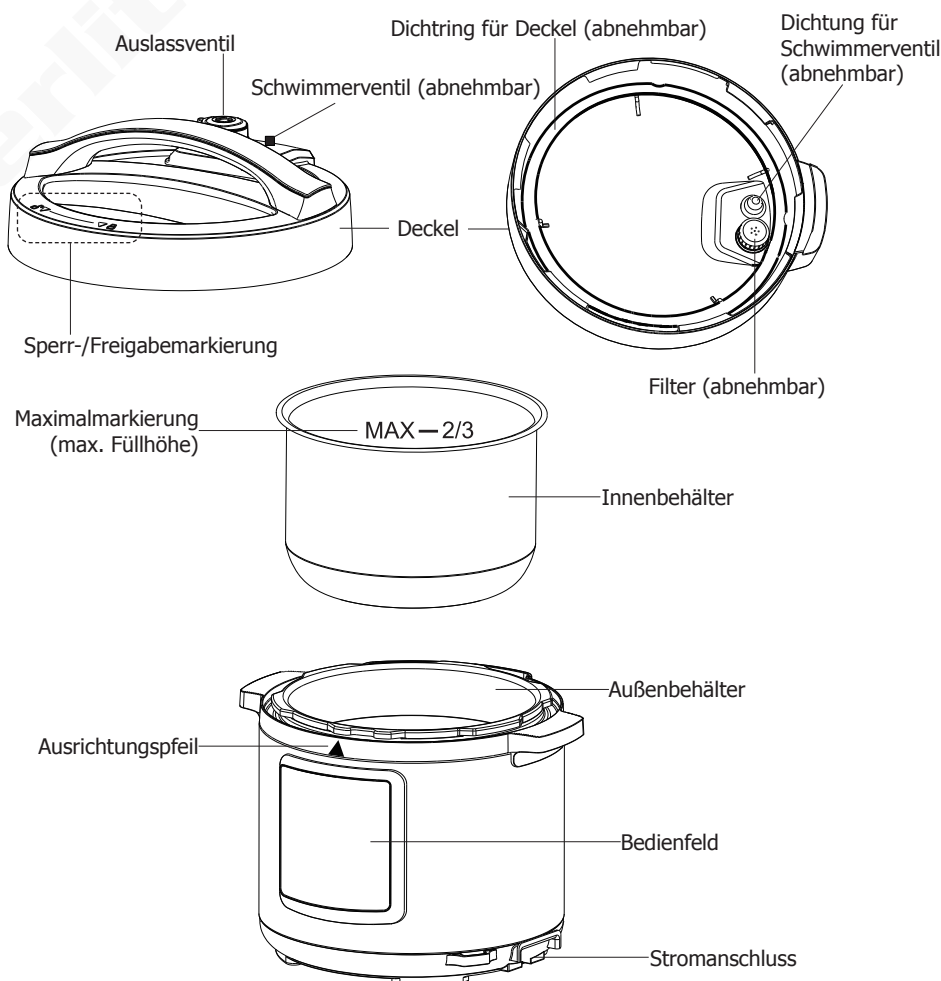
Montage

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Stellen Sie sicher, dass alle Schutzfolien und Plastiküberzüge von allen Oberflächen vollständig entfernt werden.
- Installieren Sie das Gerät nicht an Orten, an denen ein Wasserstrahl verwendet werden könnte.
- Halten Sie es von Feuerquellen, Ölspritzern und direktem Sonnenlicht fern.

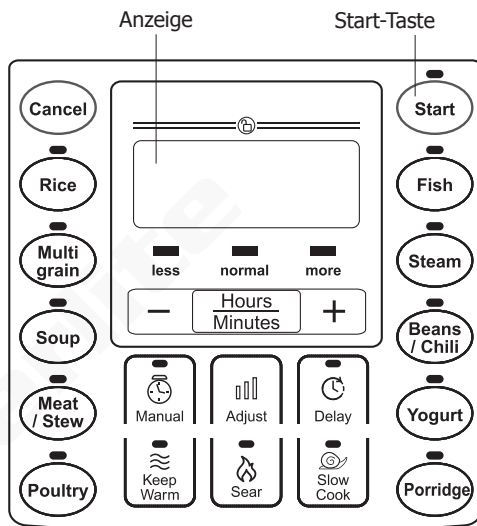
Hinweis: Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie die Deckelbaugruppe vor/nach jeder Benutzung gründlich. Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt „Reinigung, Pflege und Wartung“.

Achtung: Tauchen Sie den Schnellkochtopf niemals in Wasser und spülen Sie ihn nicht unter fließendem Wasser ab.

Das Gerät kennen



Bedienfeld



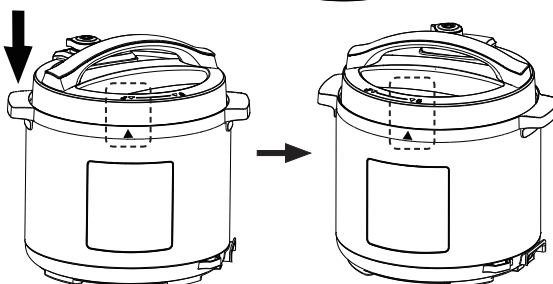
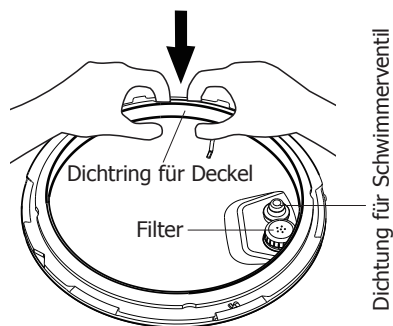
Taste	Funktion
Cancel (Abbrechen)	Drücken Sie in einem beliebigen Modus die Taste „Cancel“ (Abbrechen), um den aktuellen Modus zu verlassen und in den Bereitschaftsmodus zurückzukehren.
Keep Warm (Warmhalten)	Drücken Sie im Bereitschaftsmodus die Taste „Keep Warm“ (Warmhalten), um den Warmhaltemodus aufzurufen. - Die Anzeigeleuchte leuchtet und das Display zeigt die Standardbetriebszeit. - Drücken Sie zum Anpassen der Betriebszeit die Taste „+“ oder „-“.
Sear (Anbraten)	Drücken Sie im Bereitschaftsmodus „Sear“ (Anbraten). Die Anzeigeleuchte leuchtet und das Display zeigt „----“. - Drücken Sie die „Start“-Taste. Andernfalls startet das Gerät den Garvorgang und den Countdown nach 10 s, wenn keine Taste gedrückt wird. - Wenn der Garvorgang endet, kehrt das Gerät in den Bereitschaftsmodus zurück.

Taste	Funktion
Slow Cook (Langsam garen)/ Yogurt (Joghurt)	Drücken Sie im Bereitschaftsmodus die Funktionstaste. Die Anzeigeleuchte leuchtet und das Display zeigt die Standardbetriebszeit. - Drücken Sie zum Anpassen der Betriebszeit die Taste „+“ oder „-“. - Drücken Sie zum Ändern des Stunden- und Minutenwertes die Taste „Hours/minutes“ (Stunden/Minuten). - Drücken Sie die „Start“-Taste. Andernfalls startet das Gerät den Garvorgang und den Countdown nach 10 s, wenn keine Taste gedrückt wird. - Wenn der Garvorgang endet, wechselt das Gerät in den Warmhaltemodus (beim Slow Cook (Langsam garen)) oder Bereitschaftsmodus (bei Yogurt (Joghurt)).
Rice (Reis), Multi grain (Mehrkorn), Soup (Suppe), Meat/stew (Fleisch/Eintopf), Poultry (Geflügel), Fish (Fisch), Steam (Dampf), Beans/Chili (Bohnen/Chili), Porridge (Haferbrei)	Drücken Sie im Bereitschaftsmodus die Funktionstaste. Die Anzeigeleuchte leuchtet und das Display zeigt „----“. - Drücken Sie die „Start“-Taste. Andernfalls startet das Gerät den Garvorgang nach 10 s, wenn keine Taste gedrückt wird. - Sobald der Arbeitsdruck erreicht ist, startet das Display den Countdown. - Wenn der Garvorgang endet, wechselt das Gerät in den Warmhaltemodus.
Manual (Manuell)	Drücken Sie im Bereitschaftsmodus „Manual“ (Manuell). Die Anzeigeleuchte leuchtet und das Display zeigt die Standardbetriebszeit. - Drücken Sie zum Anpassen der Betriebszeit die Taste „+“ oder „-“. - Drücken Sie die „Start“-Taste. Andernfalls startet das Gerät den Garvorgang nach 10 s, wenn keine Taste gedrückt wird. - Sobald der Arbeitsdruck erreicht ist, startet das Display den Countdown. - Wenn der Garvorgang endet, wechselt das Gerät in den Warmhaltemodus.

Taste	Funktion
Delay (Verzögerung) (verzögerter Garvorgang)	Drücken Sie vor dem Starten eine Programms „Delay“ (Verzögerung). Das Display zeigt die voreingestellte Startzeit. • Drücken Sie zum Anpassen der Verzögerungszeit die Taste „+“ oder „-“. Drücken Sie zum Ändern von Stunden- und Minutenwert „Hours/minutes“ (Stunden/Minuten). • Drücken Sie „Start“ oder warten Sie 10 s nach der Einstellung und das verzögerte Garen startet den Countdown. • Wenn der Countdown endet, startet das Programm automatisch. Hinweis: Die Funktionen Joghurt/Langsam garen/Anbraten/Warmhalten sind nicht mit dem verzögerten Garvorgang kompatibel.
Adjust (Anpassen)	Bevor ein Programm startet, können Sie „Adjust“ (Anpassen) drücken, um das Lebensmittelaroma zu wählen (gering, normal oder mehr). Hinweis: Die Funktionen Reis/Joghurt/Langsam garen/Anbraten/Warmhalten/Manuell sind nicht mit der Anpassung des Aromas kompatibel.

Montage/Vorbereitung vor dem Garen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt und der Wassersammelbehälter auf der hinteren Lippe montiert ist.**
- Lebensmittel und Wasser in den Innenbehälter geben**
 - Die Gesamtmenge an Lebensmitteln und Wasser darf die Maximalmarkierung am Innenbehälter nicht überschreiten.
- Innenbehälter in den Schnellkochtopf stellen**
 - Wischen Sie die Außenfläche des Innenbehälters trocken.
 - Stellen Sie sicher, dass sich weder Fremdkörper noch Flüssigkeiten an der Innenfläche des Außenbehälters befinden.
 - Drehen Sie den Innenbehälter nach links und rechts, um guten Kontakt mit der Heizplatte darunter sicherzustellen.
- Vergewissern, dass die Deckelbaugruppe intakt und richtig installiert ist**
 - Schwimmerventil und Auslassventil sind nicht blockiert.
 - Der Dichtring für den Deckel, die Dichtung des Schwimmerventils und der Filter sind intakt und richtig installiert.
- Deckel sicher schließen**
 - Halten Sie den Deckelgriff und richten Sie die Freigabemarkierung  am Deckel mit dem Pfeil am Schnellkochtopf aus.
 - Senken Sie den Deckel auf den Schnellkochtopf ab und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er mit einem Klickgeräusch einrastet (Sperrmarkierung  am Deckel ist mit dem Pfeil am Schnellkochtopf ausgerichtet).
- Auslassventil einstellen**
 - Prüfen Sie vor dem Betrieb, ob das Schwimmerventil heruntergefallen ist. Drehen Sie dann das Auslassventil in die Dichtungsposition .
 - **Tipp:** Drehen Sie das Auslassventil zur manuellen Druckentlastung nach dem Garen in die Freigabeposition .



Bedienung

Garen beginnen

Achtung:

- **Heiße Oberfläche! NICHT berühren! Tragen Sie im Umgang mit dem Gerät Schutzhandschuhe.**
- **Dank des Sicherheitsmechanismus startet das Gerät erst, wenn der Deckel sicher montiert ist.**
- **Caterlite übernimmt keine Haftung für Sachschäden oder Verletzungen aufgrund von fehlerhafter Montage/Bedienung.**

1. Verbinden Sie das Netzkabel mit dem Netzanschluss und schließen Sie es an die Steckdose an.
2. Das Display zeigt „----“, was bedeutet, dass das Gerät den Bereitschaftsmodus aufgerufen hat.
3. Drücken Sie die gewünschte Programmtaste.
4. Drücken Sie die „Start“-Taste. Andernfalls startet das Gerät den Garvorgang nach 10 s, wenn keine Taste gedrückt wird. (**Tipp:** Es ist normal, dass während des Garvorgangs ein „Klack“-Geräusch auftritt, während der Innendruck aufgebaut wird.)
5. Sobald der Arbeitsdruck erreicht ist, steigt das Schwimmerventil nach oben.
6. Wenn der Garvorgang endet, wechselt das Gerät in den Warmhaltemodus.

Nach dem Garvorgang Druck ablassen und Deckel öffnen

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
2. Lassen Sie den Druck im Schnellkochtopf ab.

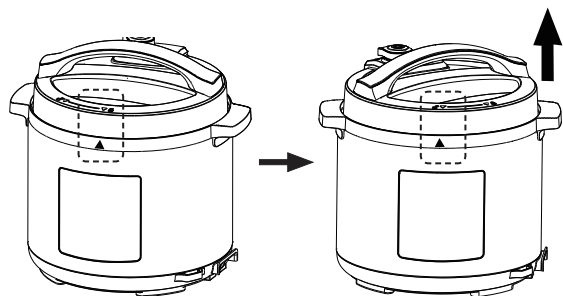
Manuell ablassen (bei nicht-flüssigen Lebensmitteln)	Automatisch ablassen (bei flüssigen Lebensmitteln)
• Stellen Sie das Auslassventil auf die Freigabeposition  ein. • Wenn der Druck vollständig abgelassen ist, fällt das Schwimmerventil herunter.	• Warten Sie, bis sich der Schnellkochtopf auf natürliche Weise abgekühlt hat.
 Achtung: Verbrühungsgefahr! Halten Sie Hände/Gesicht von während der Druckentlastung von der Abluftöffnung fern.	

3. Öffnen des Deckels: Halten Sie den Deckelgriff und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Freigabeposition  ▼.

Achtung: Öffnen Sie den Deckel ERST, wenn der Druck im Behälter vollständig abgelassen wurde.

Öffnen Sie den Deckel NICHT gewaltvoll, wenn er sich schwer öffnen lässt.

Nehmen Sie sich beim Öffnen des Deckels vor austretendem Dampf in Acht.



Achtung: Tragen Sie beim Entfernen des Innenbehälters nach dem Garen immer Schutzhandschuhe.

Tipp: Beim Kochen einer kleinen Portion könnte der Innenbehälter am Deckel haften, wodurch beide gemeinsam angehoben werden. Schütteln Sie den Deckel in diesem Fall sanft, damit der Innenbehälter in den Schnellkochtopf fällt.

Gebrauchsanleitung

Die nachstehende Tabelle dient nur zu Referenzzwecken! Schaffen Sie Ihre eigenen Kreationen oder suchen Sie online nach Rezepten.

Funktion	Zutaten	Druckaufbauzeit	Garzeit	Warmhaltezeit
Rice (Reis)	1,68 kg Reis, 1,82 kg Wasser	20 Min.	15 Min.	15 Min.
Multi grain (Mehrkorn)	1000 g Reis, 200 g Hirse, 1450 g Wasser	25 Min.	35 Min.	10 Min.
Soup (Suppe)	495 g Rinderrippen, 5 g Ingwer, 470 g Kartoffeln, etwas schwarzer Pfeffer (Pulver)	15 Min.	30 Min.	/
Meat/stew (Fleisch/ Eintopf)	490 g Rindfleisch, 10 g Ingwer, 10 g Knoblauch, 10 g Pflanzenöl, 265 g Tomaten, 245 g Zwiebeln, 250 g Möhren, 205 g Kohl, 1,655 kg Wasser, 15 g Salz	29 Min.	35 Min.	/
Poultry (Geflügel)	385 g Hühnerfleisch, 315 g Pilze, 1100 g Wasser, 10 g Ingwer, 10 g Knoblauch, 10 g Pflanzenöl, 5 g Salz, 5 g Sojasauce, etwas schwarzer Pfeffer	15 Min.	20 Min.	/
Fish (Fisch)	365 g Fisch, 700 g Wasser, 340 g Tofu, 10 g Knoblauch, 10 g Ingwer, 20 g Pflanzenöl, 5 g Salz, etwas schwarzer Pfeffer	12 Min.	5 Min.	/
Steam (Dampf)	1025 g Wasser, 882 g Kartoffeln Zubehör: Dampfgestell und Dampfschale	15 Min.	15 Min.	/
Beans (Bohnen)	300 g Sojabohnen, 700 g Wasser	9 Min.	35 Min.	/
Yogurt (Joghurt)	2838 ml reine Milch, 300 ml Joghurt (fungiert als Hefe)	5 Stunden später ist es fertig		
Porridge (Haferbrei)	250 g Haferflocken und 1500 g Wasser	16 Min.	20 Min.	/
Sear (Anbraten)	2 Eier	1 Min. später ist es fertig		

Tipps zum Reiskochen

Abmessen von Reis/Wasser:

- Zum Abmessen von Reis und Wasser wird ein Messbecher bereitgestellt.
- Verwenden Sie im Allgemeinen einen vollen Becher Wasser auf einen vollen Becher Reis. Normalerweise ergibt ein Becher Reis etwa zwei Becher gekochten Reis.
- Geben Sie für weicheren Reis etwas mehr Wasser bzw. für festeren Reis etwas weniger Wasser hinzu.
- Brauner bzw. Naturreis erfordert möglicherweise mehr Wasser.

Anweisungen:

1. Waschen Sie den Reis vor dem Kochen gründlich. Dadurch kleben die Reiskörner nicht so stark zusammen. Sie sollten den Reis in einem Sieb unter laufendem Wasser abspülen, um ihn von übermäßiger Kleie und Stärke zu befreien.
2. Gießen Sie den Reis in den Innenbehälter. Verteilen Sie den Reis zur Erzielung eines gleichmäßigen Garergebnisses gleichmäßig. Eine geringe Menge Pflanzenöl im Reis kann dabei helfen, die Körner zu trennen.
3. Geben Sie die richtige Menge Wasser mit dem Messbecher hinzu.
4. Geben Sie den Innenbehälter in den Schnellkochtopf. **Hinweis:** Achten Sie darauf, dass sich weder Reis noch Feuchtigkeit an der Außenseite des Innenbehälters befindet.
5. Schließen Sie den Deckel sicher und starten Sie den Schnellkochtopf.
6. Lassen Sie den Deckel nach dem Garvorgang für optimale Ergebnisse etwa 10 bis 15 Minuten geschlossen.
7. Öffnen Sie vorsichtig den Deckel, damit Dampf und Kondensation zurück in den Reiskocher laufen können.
8. Rühren Sie den Reis und servieren Sie ihn so bald wie möglich.

Reinigung, Pflege und Wartung



Achtung: Stellen Sie vor der Reinigung und Wartung immer Folgendes sicher:

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und lassen Sie den Druck vollständig ab.

1. Entfernen Sie den Innenbehälter und leeren Sie diesen. Spülen Sie sie in warmem Seifenwasser. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Produkte, die nicht für den Einsatz auf Antihafbeschichtungen empfohlen werden.
2. Spülen Sie sie klar ab und trocknen Sie sie gründlich.
3. Reinigen Sie die Außenseite des Reiskochers mit einem feuchten Tuch.
4. Stellen Sie regelmäßig sicher, dass die Heizplatte frei von Schmutz und Lebensmittelresten ist, da diese den Garvorgang beeinträchtigen könnten.
5. Trocknen Sie die Heizplatte vor der Benutzung gründlich.

Für optimale Leistung empfiehlt Caterlite, das Gerät nach jeder Benutzung zu reinigen.

WICHTIG: Fehler bei der Reinigung und Wartung lassen Ihre Garantie erlöschen.

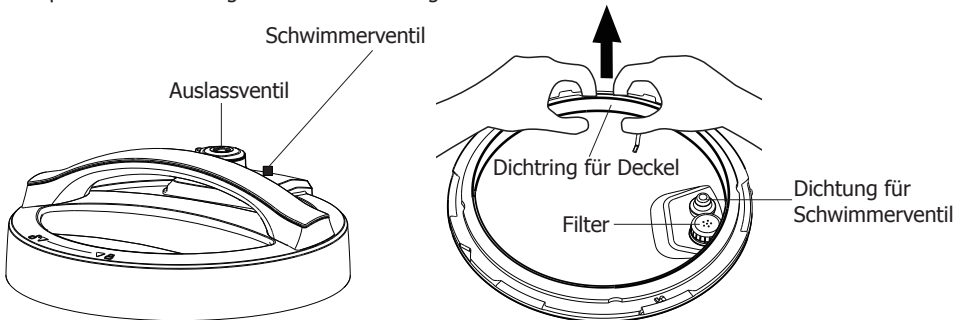
Wassersammelbehälter

1. Entfernen Sie den Wassersammelbehälter von der Rückseite. Entsorgen Sie das angesammelte Wasser nach jeder Benutzung.
2. Reinigen Sie den Sammelbehälter und bringen Sie ihn wieder an seiner Position an.



Deckelbaugruppe reinigen

- Entfernen Sie Dichtring, Dichtung und Schwimmerventil sowie Filter.
- Prüfen Sie auf einen intakten Zustand. Ersetzen Sie sie bei Schäden oder Verformungen umgehend durch neue Teile.
- Befreien Sie alle abnehmbaren Teile, Deckel und Auslassventil mit einer weichen Bürste und einem milden Reinigungsmittel von Fett und Resten.
- Spülen Sie die Teile gründlich ab und bringen Sie sie wieder an.



Pflege und Wartung

Regelmäßig prüfen:

- Prüfen Sie Filter und Auslassventil regelmäßig auf Blockaden. Entfernen Sie mögliche Blockaden sofort.
- Decken Sie das Auslassventil nicht ab.

Änderungen sind untersagt:

- Änderungen und Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Vertreter oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Andernfalls drohen Gefahren und Verletzungen.

Tipps zur Pflege des Innenbehälters:

1. Betreiben Sie das Gerät nicht mit leerem Innenbehälter

Wenn das Gerät lange Zeit im Leerzustand in Betrieb ist, könnte der Innenbehälter gelblich oder fleckig werden bzw. der Boden könnte sich verformen.

2. Bewahren Sie nicht längere Zeit saure, basische oder konservierte Lebensmittel darin auf
Obwohl der Innenbehälter ausgezeichnete Korrosionsbeständigkeit aufweist, kann ein bestimmtes Maß an Korrosion auftreten. Die Warmhaltezeit sollte 2 Stunden nicht überschreiten.

3. Halten Sie das Produkt zur Verlängerung der Lebensdauer sauber

Tauchen Sie den Behälter nicht zu lange in Wasser.

Befreien Sie den Innenbehälter mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser von Staub, Öl und Schmutz.

4. Verwenden Sie keine metallischen Löffel oder scharfkantigen Utensilien

Verwenden Sie den mitgelieferten Löffel oder Spatel; andernfalls wird die Antihafbeschichtung beschädigt.

5. Verwenden Sie den Innenbehälter nicht mit anderen Kochgeräten oder Öfen

Verwenden Sie den Innenbehälter nur mit diesem Schnellkochtopf. Andernfalls können Verformungen oder Schäden auftreten.

Lagerung

Bewahren Sie den Schnellkochtopf mindestens 30 cm von anderen Küchengeräten entfernt auf.

Störungssuche

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	Ersetzen Sie den Stecker und/oder das Kabel
	Fehler Netzstromversorgung	Prüfen Sie die Netzstromversorgung
	Deckel nicht richtig angebracht/ geschlossen	Bringen Sie den Deckel sicher an/schließen Sie ihn richtig
	Automatischer Überhitzungsschutz ist aktiviert	Lassen Sie das Produkt 30 Minuten lang abkühlen

Störung		Vermutliche Ursache	Lösung
Reis zur Hälfte gekocht und zur Hälfte zu hart		Der Innenbehälter steht nicht in gutem Kontakt zu Heizplatte	Setzen Sie den Innenbehälter richtig ein
		Deckel zu früh geöffnet	Lassen Sie den Deckel nach dem Garvorgang für optimale Ergebnisse 10 bis 15 Minuten geschlossen
		Nicht genug Wasser	Erhöhen Sie die verwendete Wassermenge
Reis zu weich/nass		Zu viel Wasser	Verringern Sie die verwendete Wassermenge
Deckel lässt sich nur mit Mühe schließen		Dichtring nicht richtig installiert	Setzen Sie den Dichtring richtig ein
Deckel lässt sich nur mit Mühe öffnen		Innendruck wurde nicht vollständig abgelassen	Lassen Sie den Druck ab, bis das Schwimmerventil herunterfällt
Dampf entweicht aus dem Deckel		Dichtring nicht richtig installiert	Setzen Sie den Dichtring richtig ein
		Dichtring ist verformt oder beschädigt	Mit einer neuen ersetzen
		Lebensmittelreste am Dichtring	Reinigen Sie den Dichtring
		Deckel nicht sicher geschlossen	Schließen Sie den Deckel sicher
Dampf entweicht aus dem Schwimmerventil		Lebensmittelreste an der Dichtung des Schwimmerventils	Reinigen Sie die Dichtung des Schwimmerventils
		Dichtung des Schwimmerventils verschlissen	Mit einer neuen ersetzen
Schwimmerventil steigt nicht auf		Zu wenig Inhalt im Innenbehälter	Geben Sie Lebensmittel/Wasser hinzu
		Deckel nicht richtig geschlossen, sodass Dampf entweicht	Setzen Sie den Dichtring richtig ein
Druckabfall wird fortgesetzt und kann nicht gestoppt werden		Auslassventil nicht auf Dichtungsposition eingestellt	Auslassventil auf Dichtungsposition eingestellt
		Drucksteuerung fehlerhaft	Stellen Sie die Benutzung ein und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
Ungewöhnliche Geräusche oder Vibrationen bei der Benutzung		Stellen Sie die Benutzung ein und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker	
Alle Anzeigen blinken und Fehlercode wird angezeigt	Fehlercode E1	Unterer Sensor fehlerhaft	Stellen Sie die Benutzung ein und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
	Fehlercode E2		
	Fehlercode C1	Hochtemperaturerinnerung, wenn kein Wasser im Behälter vorhanden ist	Geben Sie nach Bedarf Wasser hinzu
		Der Innenbehälter steht nicht in gutem Kontakt zu Heizplatte	Setzen Sie den Innenbehälter richtig ein
	Fehlercode E8	Drucksteuerung fehlerhaft	Stellen Sie die Benutzung ein und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker

Technische Spezifikationen

Hinweis: Aufgrund unseres kontinuierlichen Verbesserungsprozesses können sich die Produktspezifikationen ohne vorherige Ankündigung ändern.

Modell	Spannung	Leistung	Arbeitsdruck	Vollständige Kapazität	Nettogewicht	Abmessungen H x B x T mm
JB378	220 - 240 V~ 50/60 Hz	1000 W	80 kPa	5,7 L	5,42 kg	330 x 310 x 320

Stromversorgungsmanagement	Produktinformation zum Stromverbrauch und zur Zeit bis zum Erreichen des jeweiligen Energiesparmodus
„----“ zeigt den Standby-Modus an	Standby-Modus: 0.4W Max. benötigte Zeit zum Erreichen des Energiesparmodus: 1 Minute

Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

- Stromführender Leiter (braun) an Klemme L
- Neutralleiter (blau) an Klemme N
- Erdleiter (grün/gelb) an Klemme E

Dieses Gerät muss geerdet sein.



Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Elektroisolierpunkte dürfen nicht blockiert werden. Bei einem Notstopp müssen diese Punkte jederzeit sofort zugänglich sein.

Konformität

Das WEEE-Logo an diesem Produkt oder in der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um potenziellen Gesundheits- bzw. Umweltschäden vorzubeugen, muss das Produkt durch einen zugelassenen und umweltverträglichen Recyclingprozess entsorgt werden. Ausführliche Informationen zur korrekten Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Produktlieferanten oder der für die Müllentsorgung in Ihrer Region zuständige Behörde.



Caterlite-Teile wurden strengen Produkttests unterzogen, um die von internationalen, unabhängigen und Bundesbehörden festgelegten Normen und Spezifikationen zu erfüllen.

Caterlite-Produkte sind für die Verwendung des folgenden Symbols zugelassen:



Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieser Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Caterlite in irgendeiner Form oder mit irgendwelchen Mitteln, sei es elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder anderweitig, erstellt oder übertragen werden.

Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben zum Zeitpunkt der Drucklegung korrekt sind. Caterlite behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Istruzioni per la sicurezza

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono essere eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere alcun componente da questo prodotto.
- Rispettare le seguenti norme locali e nazionali:
 - Norme relative agli infortuni sul lavoro
 - Linee guida BS EN
 - Precauzioni antincendio
 - Normativa IEE sui circuiti elettrici
 - Norme di installazione
- Solo per uso domestico! Non utilizzarlo all'aperto.
- Questo apparecchio è pensato per uso domestico e per applicazioni simili, come ad esempio:
 - area cucina per i dipendenti in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - da clienti di alberghi, motel ed simili strutture residenziali;
 - attrezzature bed and breakfast.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive della necessaria esperienza e conoscenza dell'apparecchio, che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dalle persone responsabili dello loro sicurezza.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.

- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve venire sostituito da un agente Caterlite o da un tecnico qualificato al fine di prevenire eventuali rischi.
- Spegnerne sempre e scollegare l'alimentazione elettrica dell'apparecchio prima di procedere alla pulizia, alla manutenzione o al trasferimento, oppure quando non è in uso.
- Prima di ogni utilizzo, verificare che le valvole e le guarnizioni non siano ostruite e che siano montate correttamente.
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- Il regolatore di pressione che consente la fuoriuscita del vapore deve essere controllato regolarmente per assicurarsi che non sia ostruito.
- Il coperchio non deve essere aperto fino a quando la pressione interna non è diminuita a sufficienza.
- **Attenzione:** evitare di versare liquidi sul cavo di alimentazione, sulla presa di alimentazione o sulla pentola esterna.
- **Attenzione:** un uso improprio può comportare il rischio di lesioni.
- **Attenzione:** la superficie della resistenza potrebbe rimanere calda dopo l'uso. Non toccare!
- **Non toccare le superfici calde.** Utilizzare le maniglie e i pulsanti. Se necessario, utilizzare guanti protettivi.
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione, sotto pressione o quando è ancora caldo dopo la cottura.
- L'apparecchio cuoce sotto pressione. Un uso improprio della pentola a pressione può comportare il rischio di ustioni. Assicurarsi che l'apparecchio sia chiuso correttamente prima di avviare il riscaldamento.
- Evitare di collocare la pentola a pressione in un forno riscaldato.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- Non forzare l'apertura della pentola a pressione.
- Non mettere in funzione l'apparecchio quando è vuoto per evitare di danneggiarlo.



- Non riempire l'apparecchio oltre il segno di riempimento Max, in quanto durante la cottura gli alimenti come il riso o le verdure disidratate tendono a gonfiarsi.
- Con questo apparecchio utilizzare esclusivamente parti e accessori originali Caterlite, in caso contrario la garanzia decade.
- Dopo la cottura della carne con la pelle, evitare di forarla, in quanto potrebbe gonfiarsi sotto l'effetto della pressione e causare ustioni.
- Quando si cuociono alimenti pastosi, scuotere delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio per evitare che il cibo fuoriesca.
- Non manomettere gli interblocchi di sicurezza dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Caterlite raccomanda di sottoporre a test periodici il presente apparecchio (almeno una volta all'anno) da una persona competente. I test devono comprendere, tra gli altri: ispezione visiva, controllo della polarità, della continuità dei conduttori di terra, della continuità dell'isolamento e prove di funzionamento.

Introduzione

Leggere con attenzione il presente manuale. La manutenzione e l'utilizzo corretti di questo apparecchio consentiranno di ottenere le massime prestazioni da questo prodotto Caterlite.

Contenuto della confezione

Sono inclusi i seguenti componenti:

- | | |
|------------------------------------|--|
| • Pentola interna, pentola esterna | • Griglia e vaschetta per cottura a vapore |
| • Coperchio | • Misurino |
| • Cavo di alimentazione rimovibile | • Recipiente di raccolta dell'acqua |
| • Cucchiaino, spatola | • Manuale di istruzioni |

Caterlite garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono integralmente funzionanti e privi di difetti.

Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore Caterlite locale.

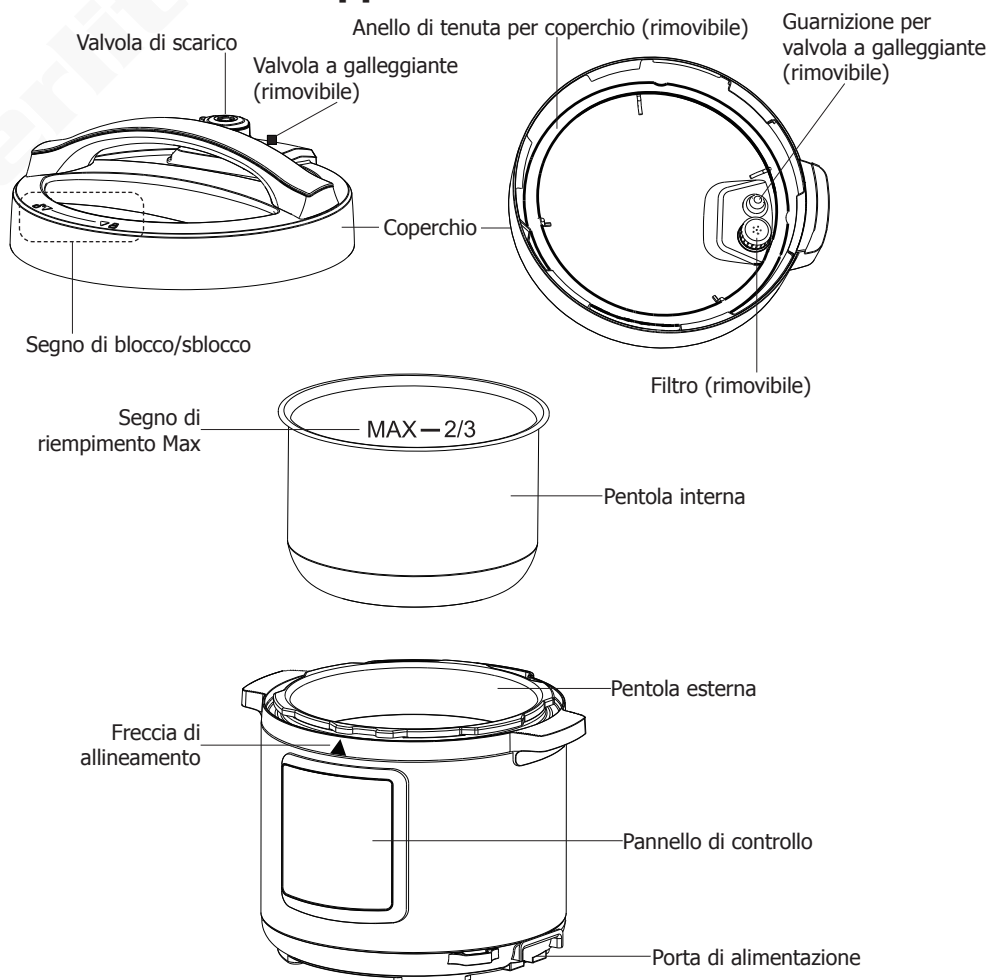
Installazione

- Estrarre l'apparecchio dalla confezione. Rimuovere con cura tutte le pellicole e tutti i rivestimenti protettivi di plastica da tutte le superfici.
- non installare l'apparecchio in aree in cui potrebbero essere utilizzati getti d'acqua.
- Tenere l'apparecchio lontano da fonti di calore, spruzzi d'olio e luce solare diretta.

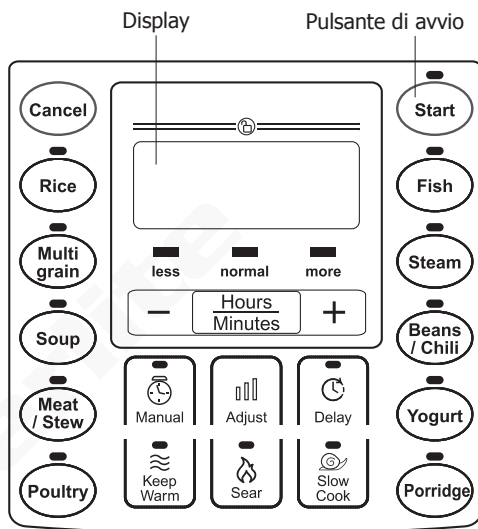
Nota: prima e dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti e il coperchio. Per i dettagli, consultare la sezione "Pulizia, cura e manutenzione".

Attenzione: non immergere mai il corpo dell'apparecchio in acqua né sciacquarlo sotto l'acqua corrente.

Panoramica dell'apparecchio



Pannello di controllo



Pulsante	Funzione
Cancel (Annulla)	Premere "Cancel" (Annulla) un qualsiasi modalità per uscire dalla modalità corrente e tornare in standby.
Keep Warm (Mantenimento del calore)	In modalità standby, premere "Keep Warm" (Mantenimento del calore) per passare alla modalità di mantenimento del calore. - La spia luminosa si accende e sul display viene visualizzato il tempo di funzionamento predefinito. - Premere "+" o "-" per regolare il tempo di funzionamento.
Sear (Sbollentatura)	In modalità standby, premere "Sear" (Sbollentatura). La spia luminosa si accende e sul display viene visualizzato "----". - Premere il pulsante "Start" (Avvio) oppure, se non viene premuto alcun pulsante, dopo 10 secondi l'apparecchio inizia a cuocere e il conto alla rovescia ha inizio. - Al termine della cottura, l'apparecchio torna in standby.

Pulsante	Funzione
Slow Cook (Cottura lenta)/ Yogurt	In modalità standby, premere il pulsante funzione. La spia luminosa si accende e sul display viene visualizzato il tempo di funzionamento predefinito. - Premere "+" o "-" per regolare il tempo di funzionamento. Premere il pulsante "Hours/minutes" (Ore/minuti) per modificare l'ora e i minuti. - Premere il pulsante "Start" (Avvio) oppure, se non viene premuto alcun pulsante, dopo 10 secondi l'apparecchio inizia a cuocere e il conto alla rovescia ha inizio. - Al termine della cottura, l'apparecchio passa alla modalità di mantenimento del calore (per la cottura lenta) o in standby (per lo yogurt).
Rice (Riso), Multi grain (Multicereali), Soup (Zuppa), Meat/stew (Carne/stufato), Poultry (Pollame), Fish (Pesce), Steam (Vapore), Beans/Chili (Fagioli/Peperoncino), Porridge	In modalità standby, premere il pulsante funzione. La spia luminosa si accende e sul display viene visualizzato "----". - Premere il pulsante "Start" (Avvio) oppure, se non viene premuto alcun pulsante, dopo 10 secondi l'apparecchio inizia a cuocere. - Quando si raggiunge la pressione di esercizio, sul display viene avviato il conto alla rovescia. - Al termine della cottura, l'apparecchio passa in modalità di mantenimento del calore.
Manual (Manuale)	In modalità standby, premere "Manual" (Manuale). La spia luminosa si accende e sul display viene visualizzato il tempo di funzionamento predefinito. - Premere il pulsante "+" o "-" per regolare il tempo di funzionamento. - Premere il pulsante "Start" (Avvio) oppure, se non viene premuto alcun pulsante, dopo 10 secondi l'apparecchio inizia a cuocere. - Quando si raggiunge la pressione di esercizio, sul display viene avviato il conto alla rovescia. - Al termine della cottura, l'apparecchio passa in modalità di mantenimento del calore.

Pulsante	Funzione
Delay (Ritardo) (Cottura ritardata)	Prima dell'avvio di un programma, premere "Delay" (Ritardo). Sul display verrà visualizzato il tempo di inizio preimpostato. • Premere "+" o "-" per regolare il tempo di ritardo. Premere "Hours/minutes" (Ore/minuti) per modificare l'ora e i minuti. • Premere "Start" (Avvio) o attendere 10 secondi dopo l'impostazione, dopodiché avrà inizio il conto alla rovescia per la cottura ritardata. • Al termine del conto alla rovescia, il programma si avvia automaticamente. Nota: la funzione Yogurt/Cottura lenta/Sbollentatura/Mantenimento del calore non è adatta alla cottura ritardata.
Adjust (Regolazione)	Prima dell'avvio di un programma, è possibile premere "Adjust" (Regolazione) per selezionare l'intensità dell'aroma (Meno intenso, Normale o Più intenso). Nota: la funzione Riso/Yogurt/Cottura lenta/Sbollentatura/Mantenimento del calore/Manuale non è adatta per la regolazione dell'aroma.

Assemblaggio/preparazione prima della cottura

1. **Verificare che l'apparecchio sia scollegato dall'alimentazione elettrica e che il recipiente di raccolta dell'acqua sia montato correttamente sul bordo posteriore.**

2. **Introdurre il cibo e l'acqua nella pentola interna**

- La quantità totale di alimenti e acqua non deve superare il livello Max indicato sulla pentola interna.

3. **Inserire la pentola interna nel corpo dell'apparecchio**

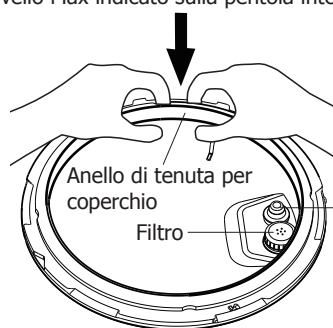
- Asciugare con un panno la superficie esterna della pentola interna.
- Assicurarsi che non vi siano corpi estranei o liquidi sulla superficie interna della pentola esterna.
- Ruotare la pentola interna verso sinistra e destra per garantire un buon contatto con la piastra riscaldante sottostante.

4. **Assicurarsi che il coperchio sia integro e installato correttamente**

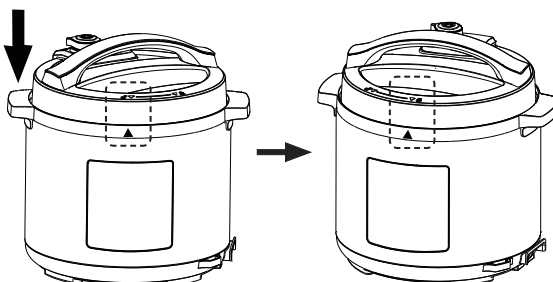
- La valvola a galleggiante e la valvola di scarico non sono ostruite.
- L'anello di tenuta del coperchio, la guarnizione della valvola a galleggiante e il filtro sono integri e installati correttamente.

5. **Chiudere il coperchio in modo sicuro**

- Tenendo la maniglia del coperchio, allineare il segno di sblocco  ▼ sul coperchio con la freccia situata sull'apparecchio.
- Abbassare il coperchio dell'apparecchio e ruotarlo in senso orario fino a quando non scatta in posizione (il segno di blocco ▼  si allinea con la freccia dell'apparecchio).



Guarnizione per valvola a galleggiante



6. **Impostare la valvola di scarico**

- Prima della messa in funzione, verificare che la valvola a galleggiante si sia abbassata, quindi ruotare la valvola di scarico in posizione di chiusura .

- **Suggerimento:** per il rilascio manuale dopo la cottura, ruotare la valvola di scarico in posizione di rilascio .



Funzionamento

Iniziare a cucinare

Attenzione:

- **Superficie rovente! Non toccare! Utilizzare dei guanti protettivi durante l'uso.**
- **Dotato di meccanismo di protezione di sicurezza, l'apparecchio non si avvia se il coperchio non è montato correttamente.**
- **Caterlite non potrà essere ritenuta responsabile per danni alla proprietà o lesioni personali causati da un montaggio/utilizzo errato.**

1. Collegare il cavo di alimentazione all'apposita porta, quindi inserire la spina dell'apparecchio.
2. Sul display viene visualizzato "----", a indicare che l'apparecchio è entrato in modalità standby.
3. Premere il pulsante del programma desiderato.
4. Premere il pulsante "Start" (Avvio) oppure, se non viene premuto alcun pulsante, dopo 10 secondi l'apparecchio inizia a cuocere. (**Suggerimento:** Durante la cottura, è normale udire un rumore simile a uno "schiocco" dovuto all'aumento della pressione interna.)
5. Una volta raggiunta la pressione di esercizio, la valvola a galleggiante sale.
6. Al termine della cottura, l'apparecchio passa in modalità di mantenimento del calore.

Rilasciare la pressione e aprire il coperchio dopo la cottura

1. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
2. Rilasciare la pressione all'interno dell'apparecchio.

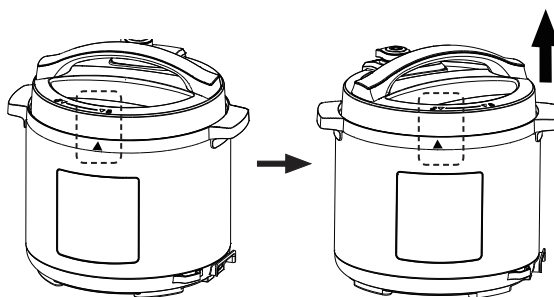
Rilascio manuale (per alimenti non liquidi)	Rilascio automatico (per alimenti liquidi)
• Impostare la valvola di scarico in posizione di rilascio .	• Attendere che l'apparecchio si raffreddi in modo naturale.
• Dopo il rilascio completo della pressione, la valvola a galleggiante si abbassa.	
 Attenzione: pericolo di ustioni! Tenere le mani e il viso lontani dall'apertura di scarico durante il rilascio della pressione.	

3. Apertura del coperchio: afferrare la maniglia del coperchio e ruotarla in senso antiorario in posizione di sblocco  ▼.

Attenzione: NON aprire il coperchio prima del rilascio completo della pressione all'interno della pentola.

NON aprire il coperchio bruscamente se risulta difficile da aprire.

Fare attenzione a evitare la fuoriuscita di vapore quando si rimuove il coperchio.



Attenzione: indossare sempre guanti protettivi quando si rimuove la ciotola interna dopo la cottura.

Suggerimento: quando si cucina una piccola quantità di cibo, la pentola interna potrebbe aderire al coperchio e venire sollevata insieme ad esso. In tal caso, scuotere delicatamente il coperchio per far cadere la pentola interna nel corpo dell'apparecchio.

Guida all'uso

Il grafico sottostante è fornito solo a scopo di riferimento! È possibile provare le proprie ricette o cercarle online.

Funzione	Ingredienti	Tempo di accumulo della pressione	Tempo di cottura	Tempo di mantenimento del calore
Rice (Riso)	1,68 kg di riso, 1,82 kg d'acqua	20 min	15 min	15 min
Multi grain (Multicereali)	1000 g di riso, 200 g di miglio, 1450 g d'acqua	25 min	35 min	10 min
Soup (Zuppa)	495 g di costine di manzo, 5 g di zenzero, 470 g di patate, un po' di pepe nero in polvere	15 min	30 min	/
Meat/stew (Carne/stufato)	490 g di manzo, 10 g di zenzero, 10 g di aglio, 10 g di olio vegetale, 265 g di pomodoro, 245 g di cipolla, 250 g di carota, 205 g di cavolo, 1,655 kg di acqua, 15 g di sale	29 min	35 min	/
Poultry (Pollame)	385 g di pollo, 315 g di funghi, 1100 g di acqua, 10 g di zenzero, 10 g di aglio, 10 g di olio vegetale, 5 g di sale, 5 g di salsa di soia, un po' di pepe nero	15 min	20 min	/
Fish (Pesce)	365 g di pesce, 700 g di acqua, 340 g di tofu, 10 g di aglio, 10 g di zenzero, 20 g di olio vegetale, 5 g di sale, un po' di pepe nero	12 min	5 min	/
Steam (Vapore)	1025 g d'acqua, 882 g di patate Accessori: griglia e vaschetta per cottura a vapore	15 min	15 min	/
Beans (Fagioli)	300 g di fagioli di soia, 700 g d'acqua	9 min	35 min	/
Yogurt	2838 ml di latte fresco, 300 ml di yogurt (che funge da lievito)	5 ore dopo, è pronto		
Porridge	250 g di farina d'avena e 1500 g di acqua	16 min	20 min	/
Sear (Sbollentatura)	2 uova	1 min dopo, è terminato		

Consigli per la cottura del riso

Proporzioni riso/acqua:

- Per dosare il riso e l'acqua è incluso un misurino.
- Come regola generale, usare una tazza piena d'acqua per una tazza piena di riso. Normalmente una tazza di riso corrisponde a circa due tazze di riso cotto.
- Aggiungere leggermente più acqua per ottenere un riso più tenero, oppure leggermente meno acqua per un riso più al dente.
- Il riso integrale o selvatico potrebbe richiedere una quantità maggiore di acqua.

Istruzioni:

1. Lavare bene il riso prima della cottura. Ciò aiuta a prevenire che i chicchi di riso si attacchino l'uno con l'altro. Si consiglia di sciacquare il riso in un colino sotto l'acqua corrente per eliminare la crusca e l'amido in eccesso.
2. Versare il riso nella pentola interna. Per ottenere una cottura uniforme, distribuire il riso in modo omogeneo. Una piccola quantità di olio vegetale nel riso può aiutare a separare i chicchi.
3. Aggiungere la quantità corretta di acqua utilizzando il misurino.
4. Collocare la pentola interna nell'apparecchio. **Nota:** assicurarsi che non vi siano residui di riso o umidità sulla superficie esterna della pentola interna.
5. Chiudere il coperchio in modo sicuro e avviare l'apparecchio.
6. Una volta terminata la cottura, tenere il coperchio chiuso per circa 10-15 minuti per ottenere risultati ottimali.
7. Aprire con cautela il coperchio, lasciando che il vapore e la condensa tornino nella pentola.
8. Girare il riso e servirlo il più rapidamente possibile.

Pulizia, cura e manutenzione



Attenzione: prima della pulizia e della manutenzione, assicurarsi di:

- Spegner l'apparecchio e scollegare la spina.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio e rilasciare completamente la pressione.

1. Rimuovere la ciotola interna e svuotarla. Lavare in acqua calda e sapone. Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o prodotti non raccomandati per l'uso su rivestimenti antiaderenti.
2. Sciacquare e asciugare accuratamente.
3. Pulire l'esterno del cuociriso con un panno umido.
4. Controllare regolarmente la piastra riscaldante per assicurarsi che sia pulita e priva di residui di cibo che potrebbero compromettere il processo di cottura.
5. Asciugare accuratamente la piastra riscaldante prima dell'uso.

Per ottenere prestazioni ottimali, Caterlite consiglia di pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

IMPORTANTE: la mancata pulizia e manutenzione comporta la decadenza della garanzia.

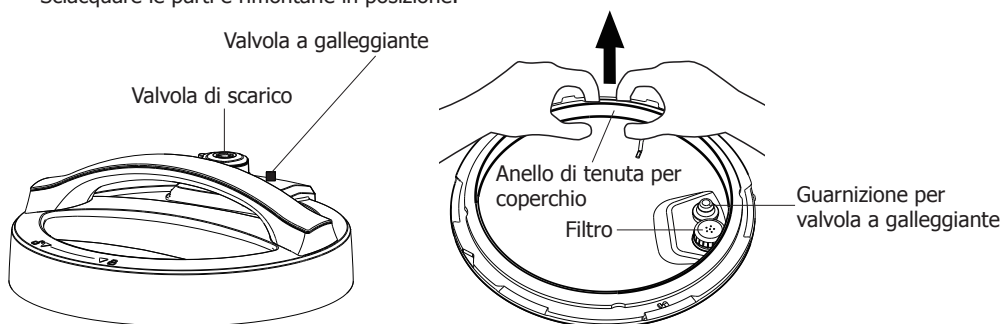
Recipiente di raccolta dell'acqua

1. Rimuovere il recipiente di raccolta dell'acqua dalla parte posteriore. Gettare l'acqua raccolta dopo ogni utilizzo.
2. Pulire e reinstallare il recipiente di raccolta.



Pulire il coperchio

- Rimuovere l'anello di tenuta, la guarnizione, la valvola a galleggiante e il filtro.
- Verificarne l'integrità. In caso di danni o deformazioni, sostituire immediatamente con parti nuove.
- Pulire tutte le parti smontate, il coperchio e la valvola di scarico con un pennello morbido e un detergente delicato per rimuovere tutto il grasso e i residui.
- Sciacquare le parti e rimontarle in posizione.



Cura e manutenzione

Controllo periodico:

- Controllare periodicamente il filtro e la valvola di scarico per eventuali blocchi. In caso di blocco, rimuovere immediatamente.
- Non coprire la valvola di scarico.

La modifica non è ammessa:

- La modifica o la riparazione devono essere effettuate esclusivamente da un agente autorizzato o da un tecnico qualificato al fine di evitare pericoli o lesioni.

Consigli su come mantenere la pentola interna:

1. Non cuocere quando è vuota

Se lasciato vuota per lungo tempo, può causare l'ingiallimento e la formazione di macchie all'interno della pentola o la deformazione del fondo.

2. Non utilizzarla per conservare acidi, alcali e alimenti conservati per lunghi periodi

Sebbene la pentola interna sia dotata di eccellenti prestazioni anticorrosione, è possibile che si verifichi un certo grado di corrosione. Il tempo consigliato per mantenere il calore non deve superare le 2 ore.

3. Tenerla pulita per prolungarne la vita utile

Non immergerla in acqua per periodi di tempo prolungati.

Pulire la pentola interna con un detergente delicato e acqua calda per rimuovere polvere, olio e sporco.

4. Non utilizzare pale metalliche o utensili affilati

Utilizzare il cucchiaino o la spatola in dotazione, in caso contrario il rivestimento antiaderente potrebbe danneggiarsi.

5. Non utilizzare la pentola interna su altri fornelli o stufe per riscaldare

Utilizzare la pentola interna solo con questo apparecchio, in caso contrario potrebbero verificarsi deformazioni o danni.

Conservazione

Conservare l'apparecchio ad almeno 30 cm di distanza da altre apparecchi da cucina.

Risoluzione dei problemi

Se necessario, contattare un tecnico qualificato per le eventuali riparazioni.

Problema	Probabile causa	Azione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia collegato correttamente e che sia acceso
	La presa o il cavo sono danneggiati	Sostituire la presa o il cavo
	Problema con l'alimentazione elettrica	Controllare l'alimentazione elettrica
	Coperchio non montato/chiuso bene	Montare/chiusare il coperchio in modo sicuro
	La protezione automatica dal surriscaldamento è attivata	Lasciare raffreddare il prodotto per 30 minuti

Problema		Probabile causa	Azione
Riso cotto a metà o troppo duro		La pentola interna non si trova bene a contatto con la piastra riscaldante	Riposizionare la pentola interna
		Coperchio aperto troppo in anticipo	Una volta terminata la cottura, tenere il coperchio chiuso per 10-15 minuti per ottenere risultati ottimali
		Acqua non sufficiente	Aumentare la quantità d'acqua utilizzata
Riso troppo tenero/umido		Troppa acqua	Diminuire la quantità d'acqua utilizzata
Difficoltà a chiudere il coperchio		Anello di tenuta non installato correttamente	Riposizionare l'anello di tenuta
Difficoltà ad aprire il coperchio		Pressione interna non rilasciata completamente	Lasciare che la pressione si riduca fino a quando la valvola a galleggiante non si abbassa
Il vapore fuoriesce dal coperchio		Anello di tenuta non installato correttamente	Riposizionare l'anello di tenuta
		Anello di tenuta deformato o danneggiato	Sostituire con una nuova
		Residui di cibo attaccati all'anello di tenuta	Pulire l'anello di tenuta
		Coperchio non chiuso in modo sicuro	Chiudere il coperchio in modo sicuro
Il vapore fuoriesce dalla valvola a galleggiante		Residui di cibo sulla guarnizione della valvola a galleggiante	Pulire la guarnizione della valvola a galleggiante
		Guarnizione della valvola a galleggiante usurata	Sostituire con una nuova
Impossibile sciacquare la valvola a galleggiante		Contenuto eccessivamente esiguo nella pentola interna	Aggiungere cibo/acqua
		Coperchio non chiuso correttamente, pertanto fuoriesce del vapore	Riposizionare l'anello di tenuta
La pressione continua a diminuire e non si ferma		Valvola di scarico non impostata in posizione di chiusura	Ruotare la valvola di scarico in posizione di chiusura
		Guasto al controllo della pressione	Interrompere l'uso e consultare un tecnico qualificato
Rumore anormale o vibrazione durante l'uso		Interrompere l'uso e consultare un tecnico qualificato	
Tutti gli indicatori lampeggiano e viene visualizzato un codice di Errore	Codice di errore E1	Guasto al sensore inferiore	Interrompere l'uso e consultare un tecnico qualificato
	Codice di errore E2		
	Codice di errore C1	Promemoria temperatura elevata quando non c'è acqua all'interno	Aggiungere acqua quanto richiesto
		La pentola interna non si trova bene a contatto con la piastra riscaldante	Riposizionare la pentola interna
	Codice di errore E8	Guasto al controllo della pressione	Interrompere l'uso e consultare un tecnico qualificato

Specifiche tecniche

Nota: come conseguenza del processo di miglioramento continuo, le specifiche del prodotto sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	Tensione	Potenza	Pressione di esercizio	Capacità massima	Peso netto	Dimensioni A x L x P (mm)
JB378	220-240 V~, 50/60 Hz	1000 W	80 kPa	5,7 L	5,42 kg	330 x 310 x 320

Gestione dell'alimentazione	Informazioni sul prodotto per il consumo di energia e il tempo necessario per raggiungere la modalità di basso consumo applicabile
"----" indica la modalità standby	Modalità standby: 0.4W Tempo massimo necessario per raggiungere la modalità di basso consumo applicabile: 1 minuto

Cablaggio elettrico

La spina deve essere collegata a una presa di corrente appropriata.

L'apparecchio ha i seguenti cablaggi:

- Filo sotto tensione (colore marrone) a terminale L
- Filo del neutro (colore blu) al terminale N
- Filo di terra (colore verde/giallo) a terminale E

Questo apparecchio deve essere collegato a terra.



In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

I punti di interruzione dell'alimentazione elettrica devono rimanere privi di ostacoli. In caso di emergenza devono essere facilmente raggiungibili, qualora sia necessario interrompere l'alimentazione.

Conformità

Il logo RAEE su questo prodotto o sulla documentazione indica che il prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico. Per evitare possibili danni alla salute e/ o all'ambiente, il prodotto deve essere smaltito con una procedura approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire correttamente questo prodotto, rivolgersi al fornitore del prodotto o all'ente locale responsabile dello smaltimento dei rifiuti.



I componenti Caterlite sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.

I prodotti Caterlite sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:



Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in alcuna forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopiatura o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza la previa autorizzazione scritta di Caterlite.

Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia Caterlite si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso

Consejos de Seguridad

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ninguna pieza del producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
 - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
 - Códigos de Práctica BS EN
 - Precauciones contra Incendios
 - Normativas de cableado de la IEE
 - Normativas de Construcción
- ¡Exclusivamente para uso doméstico! No lo utilice al aire libre.
- Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como las siguientes:
 - cocinas de los empleados en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo;
 - casas rústicas;
 - por clientes de hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales;
 - alojamientos de tipo cama y desayuno.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) que tengan sus capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no cuenten con experiencia y conocimientos a menos que lo hagan bajo la supervisión o siguiendo instrucciones relativas al uso del aparato a través de una persona responsable de su seguridad.
- Este aparato no puede ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños deben estar supervisados para garantizar que no juegan con el aparato.
- Mantenga el embalaje lejos del alcance de los niños. Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de las autoridades locales.

- Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por un agente de Caterlite o un técnico cualificado recomendado para evitar cualquier riesgo.
- Apague y desconecte siempre el suministro de alimentación del aparato antes de realizar tareas de limpieza, mantenimiento, reubicación o cuando no esté en uso.
- Antes de cada uso, compruebe que las válvulas y sellos no estén obstruidos y se encuentren instalados en posición.
- NO sumerja el aparato en agua.
- Compruebe regularmente el regulador de presión que permite el escape del vapor y asegúrese de que no esté bloqueado.
- No abra la tapa hasta que la presión interna haya disminuido suficientemente.
- **Precaución:** Evite derrames en el cable de alimentación, el puerto de alimentación y la cazuela exterior.
- **Precaución:** El uso incorrecto puede causar lesiones.
- **Precaución:** La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después del uso. ¡No tocar!
- **No tocar las superficies calientes.** Use las asas y los botones. Si es necesario, use guantes protectores.
- No mueva el aparato durante el uso, bajo presión o si sigue estando caliente después de la cocción.
- Este aparato cocina bajo presión. El uso inadecuado de la olla a presión puede causar quemaduras. Asegúrese de que la olla esté debidamente cerrada antes de aplicar calor.
- No coloque la olla a presión en un horno caliente.
- No use el aparato para usos distintos a los previstos.
- No abra la olla a presión a la fuerza.
- Para evitar daños, no use el aparato vacío.



- No llene la olla más allá de su marca de llenado máximo, puesto que alimentos tales como el arroz o las verduras deshidratadas se expanden durante la cocción.
- Use exclusivamente con este aparato piezas y accesorios originales de Caterlite, en caso contrario, la garantía quedará anulada.
- Después de cocinar carne con piel, no perfora la carne, puesto que podría haberse hinchado bajo el efecto de la presión y causar quemaduras.
- Al cocinar alimentos pastosos, agite delicadamente la olla antes de abrir la tapa para evitar que los alimentos salga disparados.
- No evite los interbloqueos de seguridad del aparato.
- El aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo ni un sistema de control remoto separado.
- Caterlite recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. Las pruebas deben incluir, entre otras: Inspección visual, ensayo de polaridad, puesta a tierra, continuidad de aislamiento y prueba de funcionamiento.

Introducción

Tómese unos minutos para leer este manual. El correcto mantenimiento y manejo de esta máquina proporcionará el mejor funcionamiento posible de su producto Caterlite.

Contenido del Conjunto

Se incluye:

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| • Cazuela interior, cazuela exterior | • Estante de vapor, bandeja de vapor |
| • Conjunto de la tapa | • Taza de medición |
| • Cable de alimentación desmontable | • Taza de recolección de agua |
| • Cuchara, espátula | • Manual de instrucciones |

Caterlite se enorgullece de su calidad y servicio, y garantiza que en el momento del embalaje los contenidos se suministran completamente funcionales y libres de daños.

Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor Caterlite.

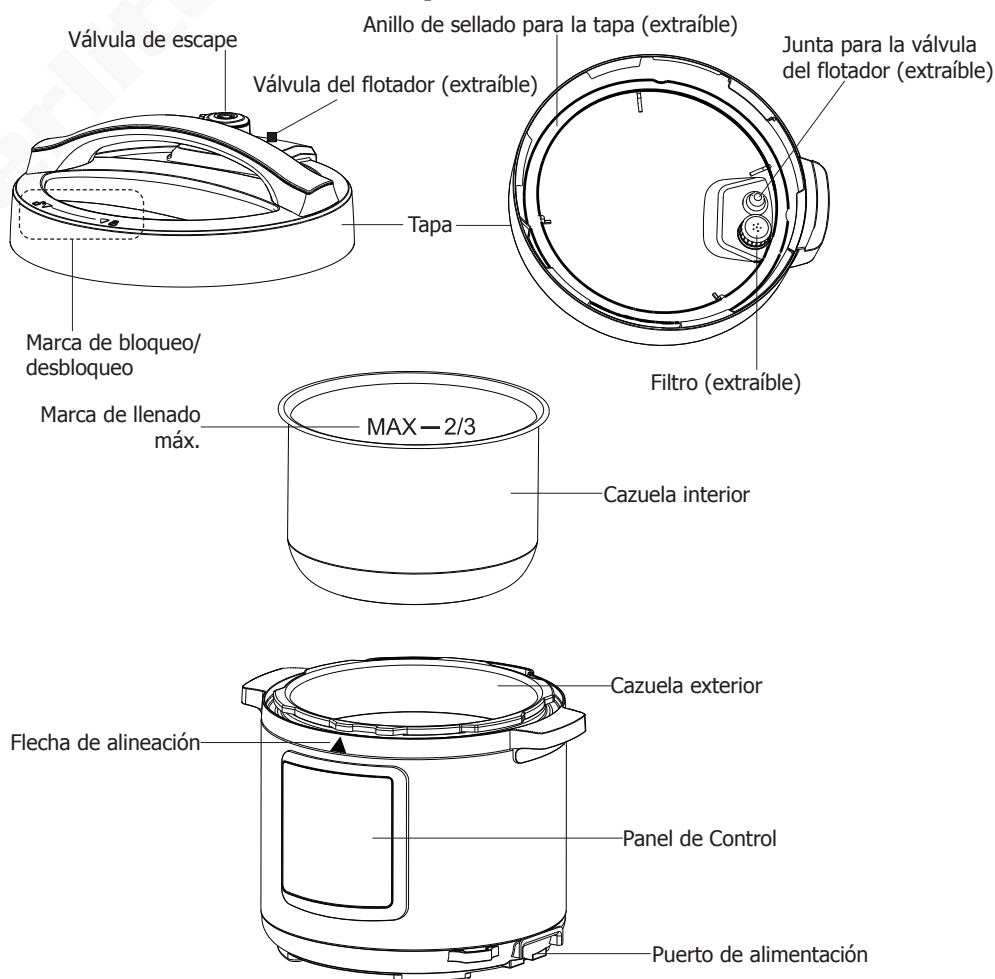
Instalación

- Extraiga el aparato del embalaje. Asegúrese de que la película protectora de plástico y los recubrimientos de plástico se hayan extraído completamente de todas las superficies.
- No instale el aparato en un área en donde pueda usarse agua a presión.
- Mantenga alejado de llamas, salpicaduras de aceite y la luz directa del sol.

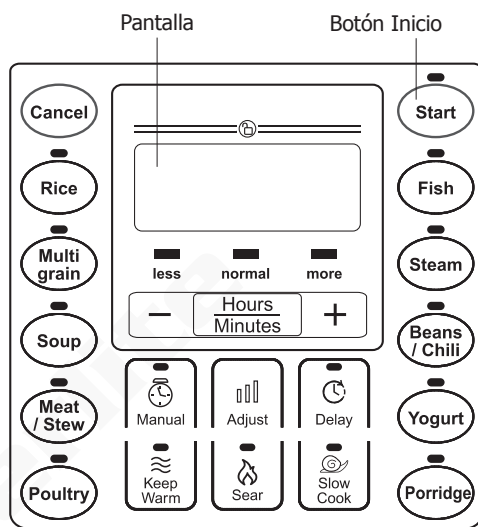
Nota: Antes/después de cada uso, limpie completamente las piezas que hayan entrado en contacto con los alimentos y el conjunto de la tapa. Para más información, consulte la sección "Limpieza, Cuidado y Mantenimiento".

Precaución: Nunca sumerja el cuerpo de la olla en agua, ni lo aclare bajo agua corriente.

Familiarizarse con el aparato



Panel de Control



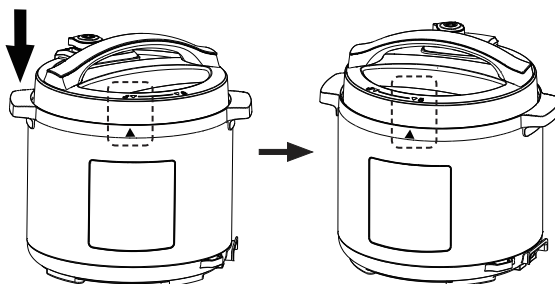
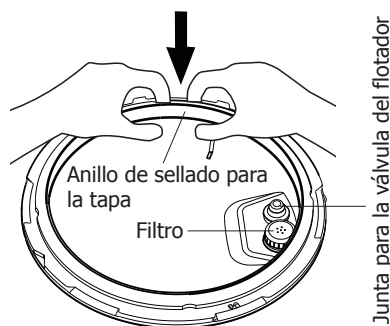
Botón	Función
Cancel (Cancelar)	En cualquier modo, pulse "Cancel" (Cancelar) para salir del modo actual y regresar al modo de espera.
Keep Warm (Mantener caliente)	En el modo de espera, pulse "Keep Warm" (Mantener caliente) para acceder al modo Mantener caliente. - La luz indicadora se enciende y la pantalla muestra el tiempo de operación predeterminado. - Pulse "+" o "-" para ajustar el tiempo de operación.
Sear (Dorar)	En el modo de espera, pulse "Sear" (Dorar). La luz indicadora se enciende y la pantalla muestra "----". - Pulse el botón "Start" (Inicio), o 10 s después de no pulsar ningún botón, el aparato comienza a cocinar y la cuenta regresiva. - Cuando acabe la cocción, el aparato regresará al modo de espera.

Botón	Función
Slow Cook (Cocción lenta)/ Yogurt (Yogur)	En el modo de espera, pulse el botón de función. La luz indicadora se enciende y la pantalla muestra el tiempo de operación predeterminado. - Pulse "+" o "-" para ajustar el tiempo de operación. Pulse el botón "Hours/minutes" (Horas/minutos) para cambiar las horas y los minutos. - Pulse el botón "Start" (Inicio), o 10 s después de no pulsar ningún botón, el aparato comienza a cocinar y la cuenta regresiva. - Cuando finalice la cocción, el aparato entra en el modo Mantener caliente (para Cocción lenta) o en el modo de espera (para Yogur).
Rice (Arroz), Multi grain (Multigrano), Soup (Sopa), Meat/stew (Carne/estofado), Poultry (Carne de ave), Fish (Pescado), Steam (Vapor), Beans/Chili (Judías/chile), Porridge (Avena)	En el modo de espera, pulse el botón de función. La luz indicadora se enciende y la pantalla muestra "----". - Pulse el botón "Start" (Inicio), o espere 10 s sin pulsar ningún botón, y el aparato comenzará a cocinar. - Cuando sube la presión de trabajo, la pantalla comienza una cuenta regresiva. - Una vez que finalice la cocción, el aparato entra en el modo Mantener caliente.
Manual	En el modo de espera, pulse "Manual". La luz indicadora se enciende y la pantalla muestra el tiempo de operación predeterminado. - Pulse el botón "+" o "-" para establecer el tiempo de trabajo. - Pulse el botón "Start" (Inicio), o espere 10 s sin pulsar ningún botón, y el aparato comenzará a cocinar. - Cuando sube la presión de trabajo, la pantalla comienza una cuenta regresiva. - Una vez que finalice la cocción, el aparato entra en el modo Mantener caliente.

Botón	Función
Delay (Retardo) (retrasar cocción)	Antes de que comience un programa, pulse "Delay" (Retardo). La pantalla mostrará el tiempo de inicio preestablecido. - Pulse "+" o "-" para ajustar el tiempo de retardo. Pulse "Hours/minutes" (Horas/minutos) para cambiar las horas y los minutos. - Pulse "Start" (Inicio) o espere 10 s después del ajuste; comenzará la cuenta regresiva de la cocción retrasada. - Una vez finalice la cuenta regresiva, el programa comenzará automáticamente. Nota: La función Yogur/Cocción lenta/Dorar/Mantener caliente no se puede usar con la cocción retrasada.
Adjust (Ajustar)	Antes de empezar un programa, puede pulsar "Ajustar" para seleccionar el sabor de los alimentos (menos, normal o más). Nota: La función Arroz/Yogur/Cocción lenta/Dorar/Mantener caliente/Manual no se puede usar con el ajuste del sabor.

Montaje/preparativos antes de cocinar

- Compruebe que el aparato esté desconectado de la fuente de alimentación y que la taza de recogida de agua esté colocada en posición en el labio trasero.**
- Coloque alimentos y agua en la cazuela interior.**
 - La cantidad total de alimentos y agua no debe exceder la marca de llenado máxima de la cazuela interior.
- Coloque la cazuela interior en el cuerpo de la olla.**
 - Limpié en seco la superficie externa de la cazuela interior.
 - Asegúrese de que no haya materia extraña en la superficie interior de la cazuela exterior.
 - Gire la cazuela interior hacia la izquierda y la derecha para asegurarse de que hace buen contacto con la placa calefactora que hay debajo.
- Asegúrese de que el conjunto de la tapa esté intacto y correctamente instalado.**
 - La válvula del flotador y la válvula de escape no están atascadas.
 - El anillo de sellado de la tapa, la junta de la válvula del flotador y el filtro están intactos y bien instalados.
- Cierre correctamente la tapa.**
 - Sujetando el asa de la tapa, alinee la marca de desbloqueo  de la tapa con la flecha de la olla.
 - Baje la tapa sobre la olla y gírela en sentido horario hasta que haga clic en posición (marca de bloqueo  en la tapa alineada con la flecha de la olla).
- Instale la válvula de escape.**
 - Antes de empezar a trabajar, compruebe que la válvula del flotador ha caído, a continuación, gire la válvula de escape a la posición de sellado .
 - Sugerencia:** Para abrir manualmente después de cocinar, gire la válvula de escape hacia la posición de liberación .



Funcionamiento

Empezar a cocinar

Precaución:

- **¡Superficie caliente! ¡NO tocar! Use guantes protectores durante la manipulación.**
- **Equipado con un mecanismo de protección de seguridad, el aparato no se pondrá en marcha si la tapa no está instalada correctamente.**
- **Caterlite no se hace responsable de los daños materiales o las lesiones incurridos por un montaje/uso incorrectos.**

1. Conecte el cable de alimentación al puerto de corriente y, a continuación, enchufe el aparato.
2. La pantalla mostrará "----", indicando que el aparato ha entrado en el modo de espera.
3. Pulse el botón del programa deseado.
4. Pulse el botón "Start" (Inicio), o espere 10 s sin pulsar ningún botón, y el aparato comenzará a cocinar. (**Sugerencia:** Durante la cocción, es normal escuchar un "clic" según se acumula la presión interna).
5. Una vez alcanzada la presión de trabajo, la válvula del flotador subirá.
6. Una vez que finalice la cocción, el aparato entra en el modo Mantener caliente.

Libere la presión y abra la tapa después de cocinar.

1. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación.
2. Libere la presión dentro de la olla.

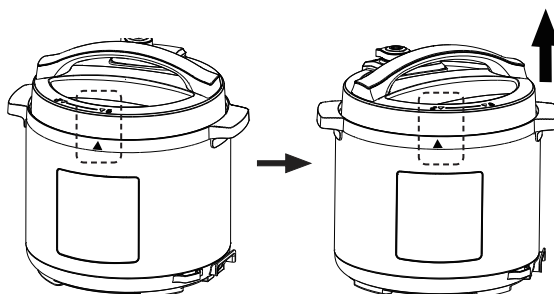
Liberación manual (para alimentos no líquidos)	Liberación automática (para alimentos líquidos)
• Sitúe la válvula de escape en la posición de liberación .	• Espere hasta que la olla se enfríe naturalmente.
• Una vez liberada toda la presión, la válvula del flotador baja.	
 Precaución: ¡Peligro de quemaduras! Mantenga las manos/rostro lejos de la apertura del escape durante la liberación de la presión.	

3. Apertura de la tapa: Sostenga el asa de la tapa y gire en dirección antihoraria hacia la posición de desbloqueo .

Precaución: NO abra la tapa antes de liberar completamente la presión de la cazuela.

NO abra la tapa a la fuerza.

Tenga cuidado para evitar el vapor que sale expulsado al abrir la tapa.



Precaución: Use siempre guantes protectores al retirar la cazuela interior después de cocinar.

Sugerencia: Al cocinar pequeñas cantidades de alimentos, la cazuela interior podría quedarse atascada en la tapa y extraerse juntos. En este caso, sacuda ligeramente la tapa de modo que la cazuela interior se caiga sobre el cuerpo de la olla.

Guía de uso

La siguiente tabla es únicamente una referencia. Puede probar sus propias recetas o buscar recetas en Internet.

Función	Ingredientes	Tiempo de acumulación de la presión	Tiempo de cocción	Tiempo en Mantener caliente
Rice (Arroz)	1,68 kg de arroz, 1,82 kg de agua	20 min	15 min	15 min
Multi grain (Multigrano)	1000 g de arroz, 200 g de mijo, 1450 g de agua	25 min	35 min	10 min
Soup (Sopa)	495 g de costillas de ternera 5 g de jengibre, 470 g de patatas, una pizca de pimienta negra	15 min	30 min	/
Meat/stew (Carne/estofado)	490 g de ternera, 10 g de jengibre, 10 g de ajo, 10 g de aceite vegetal, 265 g de tomates, 245 g de cebollas, 250 g de zanahorias, 205 g de repollo, 1655 kg de agua, 15 g de sal	29 min	35 min	/
Poultry (Carne de ave)	385 g de pollo, 315 g de champiñones, 1100 g de agua, 10 g de jengibre, 10 g de ajo, 10 g de aceite vegetal, 5 g de sal, 5 g salsa de soja, una pizca de pimienta negra	15 min	20 min	/
Fish (Pescado)	365 g de pescado, 700 g de agua, 340 g de tofu, 10 g de ajo, 10 g de jengibre, 20 g aceite vegetal, 5 g de sal, una pizca de pimienta negra	12 min	5 min	/
Steam (Vapor)	1025 g de agua, 882 g de patatas Accesorios: Estante de vapor y bandeja de vapor	15 min	15 min	/
Beans (Judías)	300 g de soja, 700 g de agua	9 min	35 min	/
Yogurt (Yogur)	2838 ml de leche pura, 300 ml de yogur (a modo de levadura)	Tarda 5 horas		
Porridge (Avena)	250 g de avena y 1500 g de agua	16 min	20 min	/
Sear (Dorar)	2 huevos	Tarda 1 min		

Consejos a la hora de preparar arroz

Medidas de arroz/agua: - Para medir el arroz y el agua se proporciona una taza de medición. - Por norma general, use una taza de agua por cada taza de arroz. Una taza de arroz crudo equivale aproximadamente a dos tazas de arroz cocinado. - Añada un poco más de agua cuando desee arroz más blando, y menos agua para arroz más firme. - El arroz integral o salvaje requiere más agua.	Instrucciones: - Lave bien el arroz antes de cocinarlo. De este modo evitará que los granos de arroz se peguen. Se recomienda lavar el arroz en un colador bajo agua corriente para eliminar los restos de almidón y salvado. - Introduzca el arroz en la cazuela interior. Para lograr que el arroz se cocine equitativamente, repártalo bien. Añadir una pequeña cantidad de aceite vegetal ayudará a separar los granos. - Añada la cantidad correcta de agua usando la taza de medición. - Coloque la cazuela interior en la olla. Nota: Asegúrese de que no haya arroz ni humedad en la superficie exterior de la cazuela interior. - Cierre la tapa firmemente y ponga la olla en marcha. - Una vez finalizada la cocción, deje la tapa cerrada durante otros 10 a 15 minutos para lograr los mejores resultados. - Abra la tapa con cuidado, permitiendo que el vapor y la condensación regresen a la arrocera. - Remueva el arroz y sirva lo antes posible.
--	--

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento



Precaución: Antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento, asegúrese de lo siguiente:

- Apague y desconecte el aparato de la corriente.
- Permita que el aparato se enfríe y que la presión se libere completamente.

1. Retire y vacíe la cazuela interior. Lave con agua tibia y jabonosa. No use limpiadores abrasivos y agresivos ni productos no recomendados para su uso en recubrimientos antiadherentes.
2. Aclare y seque bien.
3. Limpie el exterior de la arrocera con un paño húmedo.
4. Compruebe la placa calefactora habitualmente para asegurarse de que está limpia y libre de alimentos residuales que puedan interferir con el proceso de cocción.
5. Seque bien la placa calefactora antes del uso.

Para obtener los mejores resultados, Caterlite recomienda limpiar el aparato después de cada uso.

IMPORTANTE: No limpiar ni mantener el aparato invalidarán la garantía.

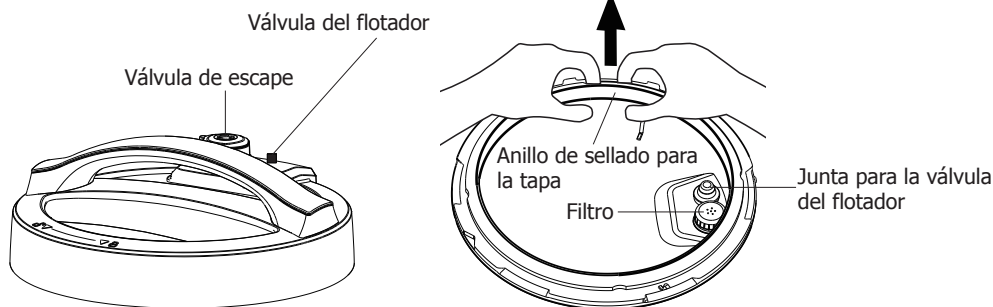
Taza de recolección de agua

1. Extraiga la taza recolectora de agua desde la parte trasera. Deseche el agua acumulada después de cada uso.
2. Limpie y vuelva a colocar la taza recolectora.



Limpieza del conjunto de la tapa

- Extraiga el anillo de sellado, la junta, la válvula del flotador y el filtro.
- Compruebe en busca de defectos. Si encuentra daños o deformación, sustituya inmediatamente por piezas nuevas.
- Limpie las piezas extraídas, la tapa y la válvula de escape con un cepillo suave y detergente suave para eliminar todo resto de grasa y residuos.
- Aclare las piezas bien y vuelva a montarlas en su posición.



Cuidados y mantenimientos

Comprobaciones periódicas:

- Compruebe periódicamente el filtro y la válvula de escape en busca de bloqueos. En caso de bloqueo, retire inmediatamente.
- No cubra la válvula de escape.

Queda prohibido realizar modificaciones:

- Para evitar peligros y lesiones, las modificaciones o reparaciones solamente pueden realizarlas agentes autorizados o técnicos cualificados.

Sugerencias para el cuidado de la cazuela interior:

1. No cocine sin alimentos.

Podría causar la aparición de manchas amarillas o puntos en la cazuela interior o deformar el fondo si cocina sin alimentos durante un largo período.

2. No lo use para guardar alimentos ácidos, alcalinos o con vinagre durante largos períodos.

A pesar de que la cazuela interior ha sido diseñada para proporcionar un excelente rendimiento anticorrosión, podría aparecer cierto nivel de corrosión. El tiempo en el modo Mantener caliente no debe superar las 2 horas.

3. Manténgala limpia para aumentar su vida útil.

No la sumerja en agua durante largos períodos.

Limpie la cazuela interior con detergente suave y agua tibia para eliminar los restos de polvo, aceite y suciedad.

4. No use utensilios metálicos o afilados.

Use la cuchara o la espátula suministradas; en caso contrario, el recubrimiento antiadherente podría sufrir daños.

5. No use la cazuela interior en otras ollas o cocinas.

Use la cazuela interior únicamente en esta olla; en caso contrario, podría causar deformaciones o daños.

Almacenamiento

Guarde la olla al menos a 30 cm de otros aparatos de cocina.

Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Causa probable	Acción
El aparato no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Sustituya el enchufe o el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la red eléctrica
	Tapa no montada/cerrada correctamente	Monte/cierre la tapa correctamente
	Protección contra sobrecalentamiento automática activada	Permita que el producto se enfríe durante 30 minutos

Fallo		Causa probable	Acción
El arroz no se ha cocinado completamente		La cazuela interior no está haciendo buen contacto con la placa calefactora	Vuelva a colocar la cazuela interior
		La tapa se ha abierto prematuramente	Una vez finalizada la cocción, deje la tapa cerrada durante 10-15 minutos para obtener los mejores resultados
		Falta agua	Aumente la cantidad de agua usada
Arroz demasiado blando/caldoso		Exceso de agua	Disminuya la cantidad de agua usada
Problemas a la hora de cerrar la tapa		El anillo de sellado no está instalado correctamente	Vuelva a colocar el anillo de sellado
Problemas a la hora de abrir la tapa		La presión interna no se ha liberado completamente	Permita que la presión interna se libere hasta que la válvula del flotador baje
Fugas de vapor provenientes de la tapa		El anillo de sellado no está instalado correctamente	Vuelva a colocar el anillo de sellado
		El anillo de sellado está deformado o dañado	Sustitúyalo por uno nuevo
		Hay restos de alimentos adheridos al anillo de sellado	Limpie el anillo de sellado
		La tapa no está cerrada correctamente	Cierre la tapa correctamente
Hay fugas de vapor provenientes de la válvula del flotador		Hay restos de alimentos en la junta de la válvula del flotador	Limpie la junta de la válvula del flotador
		La junta de la válvula del flotador está desgastada	Sustitúyalo por uno nuevo
La válvula del flotador no sube		No hay suficientes contenidos en la cazuela interior	Añada alimentos/agua
		La tapa no está bien cerrada y fuga vapor	Vuelva a colocar el anillo de sellado
La presión no deja de liberarse		La válvula de escape no está ajustada en la posición de sellado	Gire la válvula de escape a la posición de sellado
		Fallo de control de presión	Cese el uso y consulte con un técnico cualificado
Ruidos o vibraciones anómalos durante el uso		Cese el uso y consulte con un técnico cualificado	
Todos los indicadores parpadean y se muestra un código de error	Código de error E1	Fallo del sensor inferior	Cese el uso y consulte con un técnico cualificado
	Código de error E2		
	Código de error C1	Recordatorio de alta temperatura cuando no hay agua en el interior	Añada agua según sea necesario
		La cazuela interior no está haciendo buen contacto con la placa calefactora	Vuelva a colocar la cazuela interior
	Código de error E8	Fallo de control de presión	Cese el uso y consulte con un técnico cualificado

Especificaciones Técnicas

Nota: Debido a nuestro proceso de mejora continua, las especificaciones del producto están sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	Tensión	Potencia	Presión de trabajo	Capacidad completa	Peso neto	Dimensiones a x a x p mm
JB378	220-240 V~ 50/60 Hz	1000 W	80 kPa	5,7 L	5,42 kg	330 x 310 x 320

Gestión de la alimentación eléctrica	Información del producto para Consumo de energía y tiempo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable
«----» indica modo de espera	Modo de espera: 0.4W Tiempo máximo necesario para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable: 1 minuto

Cableado Eléctrico

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato está conectado de la forma siguiente:

- Cable cargado (de color marrón) al terminal marcado como L
- Cable neutro (de color azul) al terminal marcado como N
- Cable de tierra (de color verde / amarillo) al terminal marcado como E

Este aparato debe conectarse a una toma de tierra.



Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de cualquier obstrucción. En caso de precisarse una desconexión de emergencia, deben estar disponibles de forma inmediata.

Cumplimiento

El logotipo WEEE en este producto o su documentación indica que no debe eliminarse como un residuo doméstico. Para ayudar a prevenir posibles daños a la salud humana y/ o el medio ambiente, el producto debe eliminarse en un proceso de reciclaje aprobado y medioambientalmente seguro. Para obtener más información sobre cómo eliminar correctamente este producto, póngase en contacto con el proveedor del mismo o la autoridad local responsable de la eliminación de residuos en su zona.



Las piezas Caterlite han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.



Los productos Caterlite han recibido aprobación para mostrar el símbolo siguiente:

Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de Caterlite.

Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo, Caterlite se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.

DECLARATION OF CONFORMITY

• Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità •
• Declaración de conformidad

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo		Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo
Multicooker/Pressure Cooker		JB378 (&-E)
Application of Territory Legislation & Council Directives(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo	Low Voltage Directive (LVD) - 2014/35/EU Electrical Equipment (Safety) Regulations 2016 EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 +A15:2021 +A16:2023 EN 60335-2-15:2016 +A11:2018 +A1:2021 +A2:2021 +A12:2021 EN 62233:2008 European Directive 2014/68/EU Module B of the European Pressure Equipment Directive (PED) EN 12778: 2002 +A1:2005 Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) EN IEC 55014-1: 2021 EN IEC 55014-2: 2021 EN IEC 61000-3-2: 2019+A1: 2021 EN 61000-3-3: 2013+A1: 2019+A2: 2021 Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032)	
Manufacturer Name • Naam fabrikant • Nom du fabricant • Name des Herstellers • Nome del fabbricante • Nombre del fabricante		Caterlite

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above Territory Legislation, Directive(s) and Standard(s).

Ik, de ondergetekende, verklaar hierbij dat de hierboven gespecificeerde uitrusting goedgekeurd is volgens de bovenstaande Richtlijn(en) en Standaard(en).

Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus

Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.

Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.

El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.

Date • Data • Date • Datum • Data •
Fecha

Signature • Handtekening •
Signature • Unterschrift Firma •
Firma

Full Name • Volledige naam • Nom
et prénom • Vollständiger Name •
Nome completo • Nombre completo
Position • Functie • Fonction •
Position • Qualifica • Posición

Manufacturer Address • Adres
fabrikant • Adresse du fabricant •
Adresse des Herstellers • Indirizzo
del fabbricante • Dirección del
fabricante

15th Aug 2025

Signed by:

AB6DB7656FFB441...

Ashley Hooper

Group Head of Product Quality &
Compliance

Fourth Way,
Avonmouth,
Bristol,
BS11 8TB
United Kingdom

DocuSigned by:

D352874F7FAB480...

Eoghan Donnellan

Commercial Manager/ Importer

Unit 9003,
Blarney Business Park,
Blarney,
Co. Cork
Ireland





UK	0117 3075655	service@technical-sales.co.uk
Eire	021 4946777	Sales@nisbets.ie
NL	040 2628080	service@nisbets.nl
FR	01 60342880	sav@nisbets.fr
BE-NL	0800 29129	service@nisbets.be
BE-FR	0800 29229	service@nisbets.be
DE	0800 1860806	service@nisbets.de
ES	901 100133	
AU	1300 225 960	
NZ	0800 222 700	

Caterlite

caterlite-appliances.com 

JB378_ML_A5_v1_2025/08/19