
Periuk Tekanan Elektrik Serbaguna

Model no. PC 36

Manual



Periuk Tekanan Elektrik Serbaguna Noxxa



Pelanggan Yang Dihormati,

Terima kasih kerana memilih untuk membeli Periuk Tekanan Elektrik Serbaguna **Noxxa** yang baru dan telah dinaik taraf. Ini merupakan satu produk keperluan di mana ia mempunyai sistem operasi "Satu Sentuhan untuk Memasak" di mana anda boleh memilih fungsi Tekanan Tinggi, Tekanan Rendah, Kek/Bakar, Tumis, Kukus, Masak Perlahan, Kekal Hangat dan Memanas Semula dalam produk yang sama dengan hanya satu pilihan pada panel kawalan LED. Makanan boleh disediakan dengan lebih mudah menggunakan Pemasangan Tangguh untuk mula memasak pada masa yang diingini dan juga fungsi Manual tambahan untuk memudahkan tetapan masa untuk memasak dengan tekanan tinggi.

Terdapat 2 skrin paparan berserta butang dengan lampu LED yang mudah digunakan pada panel kawalan. Biasakan diri anda dengan produk ini terlebih dahulu dengan membaca buku panduan. Terdapat banyak petua dan cara yang terkandung di dalam buku panduan ini yang boleh membantu anda dalam penggunaan produk ini. Anda bukan sahaja akan berasa lebih selesa dengan produk ini, malah akan lebih yakin untuk menggunakannya.

Dengan Periuk Tekanan Elektrik Serbaguna **Noxxa**, anda boleh menjimatkan masa dan tenaga untuk menyediakan pelbagai hidangan seperti nasi, sayuran goreng, sup, kari dan kek sebagai pencuci mulut. Memasak tidak pernah sebegini ringkas dan mengujakan!

Selamat memasak!

KANDUNGAN

TINDAKAN KESELAMATAN PENTING	5
SEBELUM PENGGUNAAN KALI PERTAMA	6
CIRI-CIRI KESELAMATAN TAMBAHAN	7
BAHAGIAN & AKSESORI	8
CIRI-CIRI DAN FUNGSI	10
Panel Kawalan	
Fungsi Memori Pemasa Pintar	
Mod Senyap	11
Fungsi Kekal Hangat	
Penangguhan Masa	12
Pemulihan Seting Asal Pengilang	
FUNGSI OPERASI	13
Fungsi Memasak Tekanan	
• Tekanan Tinggi	
• Tekanan Rendah	
• Masa Memasak yang disyorkan	15
Fungsi Kek/Bakar	17
Fungsi Tumis	18
Fungsi Kukus	19
Fungsi Slow Cook	20
PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN	21
Cara Penyimpanan Periuk	
Cara Membersihkan Tombol Pengawal Tekanan	22
Cara Menjaga Periuk Dalaman Tidak Melekat Anda	
Cara Memasang Injap Terapung	
PENYELESAIAN MASALAH	23
SPESIFIKASI	24

TINDAKAN KESELAMATAN PENTING

Ketika menggunakan produk ini, langkah-langkah keselamatan yang harus dipatuhi adalah seperti berikut:

1. Jangan beroperasi dengan kord atau plag yang rosak. Jika peralatan ini tidak berfungsi seperti yang sepatutnya, telah jatuh atau rosak, dibiarkan di luar rumah atau terjatuh ke dalam air, jangan gunakannya dan sila hantar ke pusat servis berauliah yang terdekat untuk pemeriksaan dan pembaikan.
2. Pastikan suis dipadamkan sebelum mencabut plag dari dinding untuk dibersihkan atau mengeluarkan sebarang bahagian.
3. Untuk mengelakkan kejutan elektrik, jangan rendam plag, kord dan ruang periuk di dalam air atau sebarang cecair lain.
4. Jangan biarkan kord elektrik tergantung di pinggir meja atau kaunter dapur.
5. Jangan biarkan kord elektrik menyentuh permukaan panas.
6. Sentiasa gunakan periuk tekanan di kawasan yang mempunyai pengudaraan yang baik.
7. JANGAN gunakan tanpa periuk dalaman dan jangan gantikan dengan periuk yang berlainan daripada yang disediakan oleh **Noxxa**.
8. Pastikan bahagian luar periuk dalaman kering sebelum digunakan.
9. Pastikan periuk dalaman mengandungi cecair yang mencukupi semasa memasak dengan fungsi tekanan.

PERHATIAN:

Apabila memasak kebanyakan makanan menggunakan fungsi tekanan, sekurang-kurangnya 1 cawan (250ml) cecair perlu ditambahkan.

10. JANGAN cuba menggoreng dalam minyak lebih atau menggoreng di bawah tekanan. Ia adalah berbahaya dan boleh menyebabkan kebakaran dan kerosakan yang serius.
11. Dengan fungsi tekanan (**SOUP/BROTH, MEAT/STEW, LOW PRESSURE, RICE, MULTI GRAIN, PORRIDGE, MANUAL**), JANGAN mengisi periuk dengan makanan melebihi $\frac{1}{2}$ periuk atau dengan cecair melebihi $\frac{2}{3}$ periuk. Apabila memasak makanan yang boleh mengembang, jangan mengisi periuk melebihi $\frac{1}{2}$ periuk. Muatan berlebihan mungkin akan menyebabkan injap tersekat dan ruang di dalam periuk tidak mencukupi untuk pembinaan tekanan yang betul.
12. Jangan memasak minuman keras di bawah tekanan.
13. Untuk resipi yang perlu dipekatan, jangan memekatkan resipi atau menggunakan agen pemekat sebelum atau semasa memasak di bawah tekanan. Makanan yang pekat boleh menyebabkan letusan yang tidak dijangka selepas penutup dibuka. **PEMEKAT MESTI DITAMBAH HANYA SELEPAS MEMASAK.**
14. Produk ini tidak harus digunakan untuk tujuan selain daripada kegunaan yang telah ditetapkan.
15. PASTIKAN penutup ditutup dengan betul sebelum memulakan sebarang fungsi kecuali fungsi **STIR FRY** (Tumis). Apabila menggunakan fungsi **STIR FRY**, jangan letakkan penutup pada periuk.
16. Jangan sentuh bahagian keluli tahan karat pada penutup kerana ia akan menjadi panas.
17. JANGAN menutupi sebarang injap tekanan semasa penggunaan. Ini mungkin akan menyebabkan pembinaan tekanan terlampaui dan mungkin mengakibatkan kemalangan serius.

18. JANGAN cuba membuka penutup apabila unit sedang memasak di bawah tekanan.
19. Pastikan tekanan dilepaskan sepenuhnya dengan memusingkan tombol pengawal tekanan kepada "STEAM" (Wap) dan injap terapung telah turun sebelum membuka penutup.
20. JANGAN cuba mencucuk injap terapung .
21. Pastikan tangan dan muka jauh daripada tombol pengawal tekanan apabila melepaskan tekanan daripada periuk untuk mengelakkan wap panas melecur.
22. Selepas memasak, berhati-hati apabila membuka penutup dengan menghadapkannya menjauhi anda.
23. Periuk tekanan ini bukan bertujuan untuk digunakan oleh sesiapa (termasuk kanak-kanak) yang kurang keupayaan fizikal, deria, atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka yang telah diberi pengawasan atau arahan mengenai penggunaan periuk ini oleh pihak yang bertanggung jawab di atas keselamatan mereka.
24. Pengawasan orang dewasa harus disediakan apabila periuk tekanan ini digunakan oleh atau berdekatan dengan kanak-kanak.
25. Penyeliaan rapi terhadap kanak-kanak diperlukan untuk memastikan bahawa mereka tidak bermain dengan peralatan ini.
26. Sila baca SELURUH BUKU PANDUAN sebelum menggunakan.

SEBELUM PENGGUNAAN KALI PERTAMA

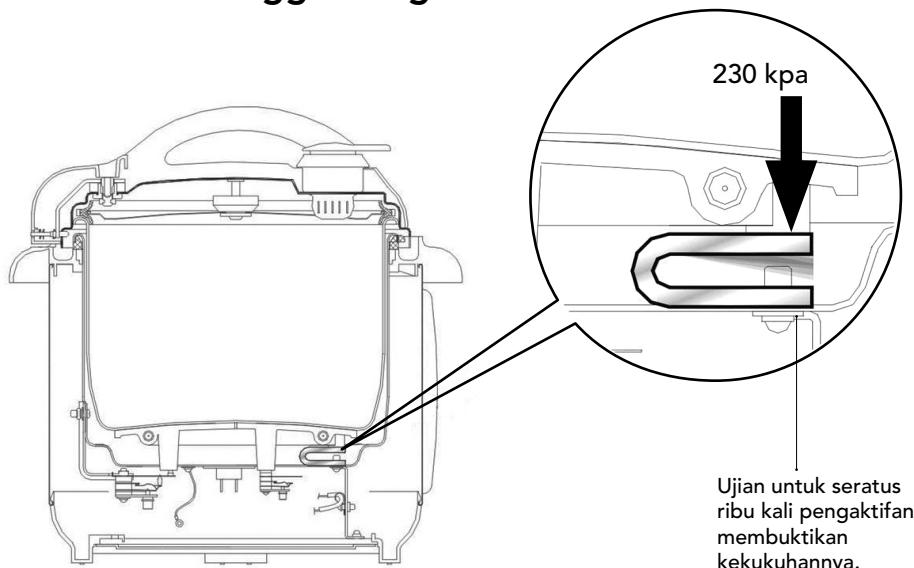
1. Keluarkan semua bahan pembungkusan dan buku panduan dari periuk. Keluarkan periuk dalaman dan keluarkan sebarang kertas di bawahnya. Tanggalkan pelindung plastik dari panel kawalan dan sebarang pelekat dari periuk dalaman dan bahagian luar periuk.
2. Cuci semua bahagian bukan elektrik yang boleh tanggal dengan air suam bersabun. Bilas dan keringkan semua bahagian dengan cermat. Lap bahagian luar periuk dan penutup dengan kain lembap. JANGAN cuci mana-mana bahagian di dalam mesin pencuci pinggan mangkuk.
3. Selepas semua bahagian dikeringkan, masukkan semula periuk dalaman ke dalam ruang periuk sebelum memasak.
4. Pastikan gasket silikon dipasang dengan betul. Untuk memastikan kedudukan gasket yang betul, isi periuk dalaman dengan 2/3 air dan masak dengan fungsi **MANUAL** selama 15 minit. (Lihat "Fungsi Operasi").
5. Lepaskan tekanan dengan memusingkan tombol pengawal tekanan kepada "STEAM". Injap terapung akan turun selepas tekanan dilepaskan.
6. Biarkan periuk sejuk kemudian kosongkan dan bersihkan.

⚠ PERALATANINIADALAHUNTUKKEGUNAANISI RUMAH SAHAJA

PENGILANG DAN NOXXA TIDAK AKAN MENERIMA APA-APA LIABILITI JIKA PERALATANINI DIGUNA UNTUK TUJUAN KOMERSIAL ATAU DALAM APA-APACARA YANG TIDAK MEMATUHI ARAHAN PANDUAN.

CIRI-CIRI KESELAMATAN TAMBAHAN

■ Struktur Penggantung



Semasa menggunakan fungsi memasak tekanan:

1. Pin kunci akan mencegah penutup daripada dibuka ketika tekanan di dalam melebihi 5 kPa (Kilopascal).
2. Ketika memasak di bawah tekanan rendah, unit akan terpadam secara automatik jika tekanan melebihi 35 kPa.
3. Ketika memasak di bawah tekanan tinggi, unit akan terpadam secara automatik jika tekanan melebihi 70 kPa.
4. Tombol pengawal tekanan akan dipaksa naik ke atas untuk membebaskan wap/tekanan ketika unit mencapai 90 kPa. Jika fungsi ini gagal dan unit mencapai 124 kPa, injap terapung akan dipaksa melepaskan wap/tekanan.

! AMARAN:

JANGAN CUBA MEMBUKA PENUTUP SECARA PAKSAAN SEMASA SEDANG MEMASAK DI BAWAH FUNGSI TEKANAN. INI BOLEH MENGAKIBATKAN KEMALANGAN YANG SERIOUS.

■ PERHATIAN:

Dalam keadaan jika kedua-dua injap keselamatan gagal berfungsi dan tekanan terus membina sehingga 190 kPa, struktur penggantung dengan spring berbentuk-U akan diaktifkan. Periuk dalaman akan dipaksa ke bawah untuk mewujudkan ruang di antara pinggir periuk dalaman dan gasket silikon supaya membolehkan wap/tekanan terbebas.

BAHAGIAN & AKSESORI

Bahagian atas Penutup

Tombol Pengawal Tekanan ①

Injap Terapung ⑤

Bahagian bawah Penutup

Penutup kunci-diri ②

Penutup anti-sekat ⑧



Pemegang tidak panas

④

Penutup dengan Keluli Tahan Karat

⑦

Gasket silikon

Badan Periuk



Takungan pemeluwapan (boleh dikeluarkan) ⑥

Pemegang tidak panas ③

Plat Pemanasan dan Sensor Suhu ⑨



⑩

Periuk dalam

⑪

Ruang Periuk

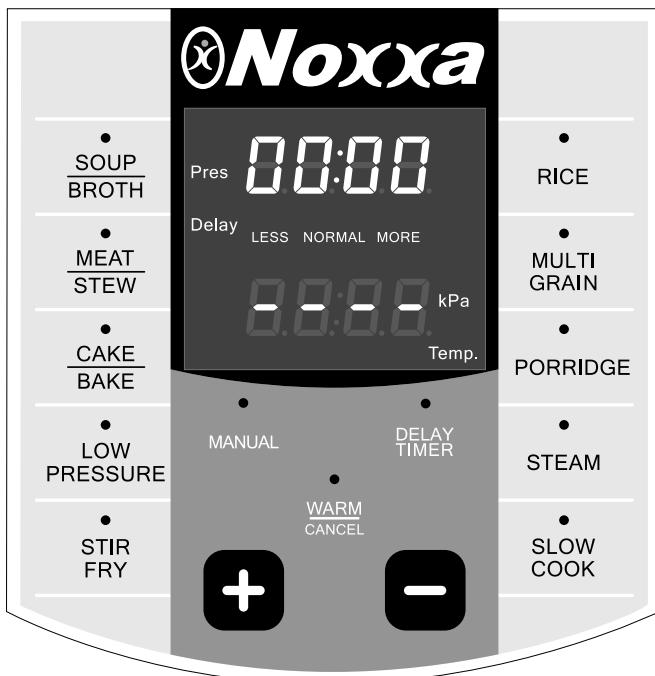
⑫

Panel Kawalan

- 1. Tombol Pengawal Tekanan**
Pusing tombol pengawal tekanan kepada kedudukan "PRESSURE" (Tekanan) apabila menggunakan fungsi tekanan seperti SOUP/BROTH, MEAT/STEW, LOW PRESSURE, RICE, MULTI GRAIN, PORRIDGE, dan fungsi MANUAL(Sup, Daging/Rebusan, Tekanan Rendah, Nasi, Bijirin, Bubur, dan Manual). Pusing tombol kepada kedudukan "STEAM" (Wap) apabila melepaskan tekanan selepas menggunakan fungsi-fungsi tersebut dan apabila menggunakan fungsi CAKE/BAKE, STEAM, SLOW COOK dan fungsi WARM (Kek/Bakar, Tumis, Kukus, Masak Perlahan dan Kekal Hangat).
- 2. Penutup kunci-diri**
Penutup akan terkunci sendiri apabila ia ditutup dengan betul. Ia mempunyai ciri keselamatan yang membolehkan anda tidak dapat membuka penutup sehingga semua tekanan dibebaskan.
- 3. Pemegang tidak panas**
Pemegang yang tidak panas membolehkan anda membuka penutup dan mengendalikannya dengan mudah.
- 4. Penutup dengan Keluli Tahan Karat**
Mengurangkan masa untuk tekanan turun di dalam periuk selepas memasak.
- 5. Injap Terapung**
Mengawal jumlah tekanan di dalam periuk dengan membebaskan tekanan berlebihan jika terlalu banyak tekanan terbina.
- 6. Takungan pemeluwanan**
Mengumpul pemeluwanan berlebihan ketika memasak. Kosongkan takungan jika terdapat air di dalamnya.
- 7. Gasket silikon**
Mewujudkan kedap udara yang diperlukan untuk tekanan beroperasi. Semak supaya tiada sebarang kerosakan sebelum digunakan. Gantikan dengan yang baru jika perlu.
- 8. Penutup anti-sekat**
Mengelakkan sisa makanan daripada melekat di bahagian bawah tombol pengawal tekanan. Tarik keluar untuk dibersihkan.
- 9. Plat Pemanasan dan Sensor Suhu**
Kedua-dua elemen mengawal suhu memasak di dalam periuk.
- 10. Periuk dalaman mudah alih**
Periuk Aluminum mudah alih dengan kapasiti 8 Liter membolehkan pengagihan haba yang seragam.
- 11. Ruang Periuk**
Jangan gunakan ruang periuk ini untuk memasak tanpa periuk dalaman. Sebelum memasak, pastikan periuk dalaman dimasukkan ke dalam ruang periuk terlebih dahulu. Semua bahan makanan seharusnya dimasukkan ke dalam periuk dalaman SAHAJA.
- 12. Panel Kawalan**
Lampu penunjuk LED merah dengan 2 skrin paparan; Paparan atas menunjukkan masa memasak atau masa menyimpan hangat. Paparan bawah menunjukkan masa tangguhan, tekanan (kPa), atau suhu (°C).

CIRI-CIRI & FUNGSI

■ Panel Kawalan



■ Fungsi Memori Pemasa Pintar



Menyimpan seting masa terakhir yang digunakan untuk mengingati masa memasak dengan mudah dan membolehkan penetapan masa memasak mengikut kehendak anda.

- Perlu Tekanan **Noxxa** mempunyai fungsi ingatan untuk menyimpan seting masakan terakhir yang digunakan dan anda juga boleh menetapkan seting sendiri mengikut kesukaan.
- Ini menjimatkan masa dan anda tidak perlu lagi sentiasa mengingati masa memasak untuk resipi kegemaran.
- Fungsi memori selama 1 jam membolehkan masakan disambung semula jika unit terpadam secara tidak sengaja atau jika bekalan elektrik terputus. Proses memasak akan disambung semula sekiranya bekalan elektrik pulih kembali dalam tempoh 1 jam.



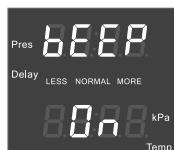
■ Mod Senyap

Matikan bunyi bip untuk persekitaran yang lebih senyap.

Dalam mod sedia “- - -”, tekan dan tahan butang [-] selama 3 saat. “BEEP OFF” akan ditunjuk pada skrin paparan selama 3 saat dan kemudian kembali kepada “- - -”. Fungsi Bip akan terpadam dan unit tidak akan berbunyi semasa dan selepas memasak. Untuk mengaktifkan semula bunyi bip, tekan dan tahan butang [+] selama 3 saat. “BEEP ON” akan ditunjuk pada tingkap paparan selama 3 saat dan kemudian kembali kepada “- - -”.



Mod Sedia



Beep On



Beep Off



■ Fungsi Kekal Hangat

Digunakan untuk mengekal kepanasan atau memanaskan makanan.

Kecuali ketika menggunakan fungsi STIR FRY, selepas masa memasak sudah tamat, unit akan bertukar kepada fungsi WARM (Kekal Hangat) secara automatik selama 12 jam jika fungsi WARM tidak dibatalkan semasa pilihan program. Tekan butang [CANCEL] untuk membatalkan program WARM.

Untuk menutup fungsi Kekal Hangat secara automatik untuk membolehkan makanan sejuk selepas habis memasak, tekan butang [WARM] sekali untuk membatalkan seting sebelum program bermula. Lampu penunjuk merah untuk [WARM] akan terpadam.

Fungsi	Masa Asal	Pemas	Suhu
Warm (Kekal Hangat)	12 jam	0:30-12:00, Masa akan maju dalam masa selang 30 minit	68°C -70°C

Untuk memanaskan makanan:

1. Masukkan periuk dalaman ke dalam periuk tekanan. Kemudian, masukkan makanan ke dalam periuk dalaman.
2. Letak penutup di atas periuk, bariskan pin kunci-diri dengan simbol buka kunci dan pusingkan penutup mengikut arah lawan jam untuk tutup rapat.
3. Pusingkan tombol pengawal tekanan kepada “STEAM”.
4. Tekan butang [WARM]. Tekan [+] atau [-] untuk melaraskan masa dan tunggu 4 saat. Unit akan mula memanas secara automatik.
5. Apabila masa sudah tamat, unit akan berbunyi bip untuk menandakan bahawa proses pemanasan telah tamat.



■ Penangguhan Masa

Anda boleh menggunakan fungsi ini selepas memilih fungsi memasak untuk menangguhkan proses memasak sehingga 24 jam.

Fungsi	Masa Asal	Pemasak
Delay Timer (Pemasak Tangguh)	6 jam	0:10-24:00, Masa akan maju dalam masa selang 10 minit

Pilih fungsi memasak dan seting yang dikehendaki. Laraskan masa jika perlu. Tekan butang [DELAY TIMER] kemudian tekan butang [+] atau [-] untuk melaraskan masa. Biarkan 4 saat dan masa akan mula count down secara automatik. Lampu "Delay" pada paparan akan menyala. Perlu tekanan akan mula memasak selepas masa tangguhan berakhir.

E Contoh:

Pada pukul 8:00 pagi, anda mahu sup anda siap pada jam 6:00 petang. Waktu memasak adalah 30 minit. Pusingkan tombol pengawal tekanan kepada PRESSURE. Pilih fungsi SOUP/BROTH dengan masa 30 minit. Dengan segeranya, tekan butang DELAY TIMER dan tekan butang + atau - untuk melaraskan masa kepada 09:30 (9 jam dan 30 minit). Biarkan 4 saat dan program akan bermula secara automatik. Tanda ":" akan berkelip. Unit akan mula memasak pada pukul 5:30 petang apabila masa telah tamat dan sup anda akan siap sekiranya 6:00 petang. Sila ambil perhatian bahawa masa memasak mungkin berbeza-beza kerana unit perlu membina suhu dan/atau tekanan.

■ PERHATIAN:

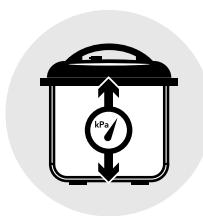
Jangan tetapkan Pemasak Tangguh melebihi 1-2 jam apabila memasak makanan yang tidak tahan lama seperti daging, ayam, makanan laut, keju, dan produk tenusu. Makanan seperti ini mudah rosak jika dibiarkan terlalu lama pada suhu bilik.



■ Pemulihan Seting Asal Pengilang

Untuk memulihkan seting asal periuk tekanan, tekan dan tahan butang [+] atau [-] secara serentak selama 3 saat. Unit akan berbunyi bip 2 kali, menandakan seting asal telah dipulihkan dan semua seting yang ditetapkan secara manual menggunakan fungsi Memori Pemasak Pintar akan terpadam.

FUNGSI OPERASI



■ Fungsi Memasak Tekanan

• High Pressure (Tekanan Tinggi)

(Sup, Daging/Rebusan, Nasi, Bijirin, Bubur, Manual)

Program-program ini membolehkan makanan dimasak dengan lebih cepat di bawah tekanan dengan mengurangkan masa memasak sehingga 70% berbanding dengan cara memasak tradisional.

Memasak di bawah tekanan adalah cepat, mudah, selamat dan sihat.

• Low Pressure (Tekanan Rendah)

Membolehkan anda memasak makanan seperti telur, ikan, pasta, sayur dan makanan laut yang tidak memerlukan masa panjang untuk masak.

Fungsi Tekanan	Seting Tekanan	Masa Asal	Masa Pratetap	Pemas	Suhu
Soup/Broth (Sup)	Tinggi 65 kPa	30 min	Less 20 min	0:01-4:00, Masa akan maju dalam masa selang 1 minit	100°C - 120°C
			Normal 30 min		
			More 4 hours		
Meat/Stew (Daging/ Rebusan)	Tinggi 65 kPa	35 min	Less 20 min	0:01-4:00, Masa akan maju dalam masa selang 1 minit	100°C - 120°C
			Normal 35 min		
			More 45 min		
Low Pressure (Tekanan Rendah)	Rendah 35 kPa	5 min	Less 3 min	0:01-4:00, Masa akan maju dalam masa selang 1 minit	100°C - 120°C
			Normal 5 min		
			More 10 min		
Rice (Nasi)	Tinggi 65 kPa	7 min	Less 5 min	0:01-4:00, Masa akan maju dalam masa selang 1 minit	100°C - 120°C
			Normal 7 min		
			More 10 min		
Multigrain (Bijirin)	Tinggi 65 kPa	40 min	Less 20 min	0:01-4:00, Masa akan maju dalam masa selang 1 minit	100°C - 120°C
			Normal 40 min		
			More 60 min		
Porridge (Bubur)	Tinggi 65 kPa	20 min	Less 5 min	0:01-4:00, Masa akan maju dalam masa selang 1 minit	100°C - 120°C
			Normal 20 min		
			More 30 min		
Manual	Tinggi 65 kPa	1 min	N/A		

1. Setiap kali sebelum digunakan, pastikan gasket silikon dan injap pengawal tekanan adalah bersih dan dipasangkan dengan betul pada periuk.
2. Sambungkan unit kepada plag dinding dan pasangkan suis. Unit akan berbunyi bip dan lampu pada paparan akan menyala.
3. Masukkan periuk dalaman ke dalam periuk dan masukkan bahan mengikut resipi. Apabila memasak di bawah tekanan, sekurang-kurangnya 1 cawan (250ml) cecair diperlukan.

PERHATIAN:

Jangan mengisi periuk melebihi paras 2/3 dengan makanan dan cecair. Jangan mengisi periuk melebihi 1/2 periuk ketika memasak makanan yang akan mengembang semasa sedang dimasak.

PERHATIAN:

Sesetengah makanan cenderung berbuih ketika dimasak seperti barli, kekacang, oat, bubur, mi/pasta, dan sebagainya. Ini mungkin akan menyekat dan menghalang injap tekanan jika periuk dalaman diisi terlalu penuh. Jangan mengisi periuk dalaman melebihi $\frac{1}{2}$ periuk semasa memasak makanan seperti ini di bawah tekanan.

4. Letak penutup di atas periuk, bariskan pin kunci-diri dengan simbol buka kunci dan pusingkan penutup mengikut arah lawan jam untuk tutup rapat.
5. Pusingkan tombol pengawal tekanan kepada "PRESSURE" (Tekanan).
6. Pilih fungsi memasak tekanan yang dikehendaki. Tekan butang fungsi yang dipilih berulang kali untuk memilih masa memasak yang dikehendaki. Jika anda ingin menukar seting masa tersebut, tekan butang [+] atau [-] untuk melaraskannya. Biarkan 4 saat dan unit akan bermula secara automatik. "ON" akan ditunjuk pada paparan. (Fungsi Memori Pemasa Pintar akan menyimpan seting masa ini untuk kegunaan seterusnya).
7. Jika anda ingin membatalkan sebarang pilihan sebelum program bermula, tekan dan tahan butang [WARM/CANCEL] selama 3 saat. Unit akan kembali kepada mod sedia.
8. Apabila tekanan telah dicapai, unit akan mula count down dan lampu tekanan (Pres) pada tingkap paparan akan menyala. Paparan bawah akan menunjukkan tekanan (kPa) di dalam periuk. Ini menunjukkan bahawa proses memasak sudah bermula. Injap terapung akan naik untuk memberitahu bahawa terdapat tekanan di dalam periuk.
9. Apabila masa memasak tamat, unit akan berbunyi bip dan bertukar kepada fungsi WARM (kekal hangat), dengan masa count down dari 12:00. Paparan masih akan menunjukkan bacaan tekanan di dalam periuk. Tekan butang [CANCEL] (batal) untuk menghentikan program WARM.
10. Setelah masa memasak sudah tamat, lepaskan tekanan sebelum membuka penutup. Terdapat dua cara untuk melepaskan tekanan:

- i) **Cara melepaskan tekanan dengan pantas:**

Lepaskan tekanan serta-merta dengan memusingkan tombol pengawal tekanan kepada "STEAM". (Jangan gunakan cara ini untuk memasak resipi yang pekat seperti cili, sup atau rebusan).

! WASPADA:

Wap yang keluar dari periuk adalah sangat panas, dan mungkin mengandungi titisan cecair panas. Pastikan supaya menggunakan sarung tangan ketuhar atau tuala dapur semasa melepaskan tekanan.

- ii) **Biarkan periuk melepaskan tekanan sendiri:**

Biarkan unit selepas memasak untuk melepaskan tekanan secara sendiri tanpa memusingkan tombol pengawal tekanan kepada "STEAM". Ini akan mengambil masa beberapa minit, di mana makanan di dalam periuk akan sambung memasak. Anda akan tahu bila tekanan telah dilepaskan kerana injap terapung akan turun dan bacaan tekanan pada paparan akan terpadam. Pada masa ini, penutup boleh dibuka.

11. Sebaik semua tekanan dilepaskan, buka penutup dengan memusingkannya mengikut arah jam, hadapkan jauh daripada diri anda untuk mengelak daripada terkena wap panas.

PERHATIAN:

Masa memasak mungkin berbeza-beza disebabkan unit perlu membina tekanan.

! AMARAN:

SELEPAS MEMASAK, PERIUK DALAMAN AKAN MENJADI PANAS.

GUNAKAN SARUNG TANGAN KETUHAR ATAU TUALA DAPUR UNTUK

MENGENDALIKANNYA ATAU BIARKAN SEJUK SEBELUM MENGELUARKANNYA.

- Masa Memasak yang disyorkan**

Masa memasak adalah anggaran sahaja. Gunakan masa memasak ini sebagai panduan semasa memasak. Kuantiti dan jenis makanan akan mengubah masa memasak.

Sayuran	Seting Tekanan	Masa Memasak
Asparagus	Tinggi	1-2 min
Brokoli	Tinggi	2-3 min
Kubis	Tinggi	3-4 min
Lobak Merah	Tinggi	1-2 min
Kubis Bunga	Tinggi	2-4 min
Jagung	Tinggi	3-5 min
Terung	Tinggi	2 min
Kentang, kecil	Tinggi	5-8 min
Kentang, besar	Tinggi	10-12 min
Kentang, dipotong atau kiub	Tinggi	5-8 min
Labu	Tinggi	4-8 min
Bayam	Tinggi	1-2 min
Ubi keledek, kiub	Tinggi	7-9 min
Ubi keledek, seluruh	Tinggi	10-15 min

- Gunakan cara melepaskan tekanan dengan pantas semasa memasak sayur-sayuran di bawah tekanan supaya sayur tidak terlampaui masak.

Kacang/Kekacang	Seting Tekanan	Masa Memasak (Kering cawan 180ml)	Masa Memasak (Direndam semalam)
Kacang Adzuki	Tinggi	20-25 min	10-15 min
Kacang Hitam	Tinggi	20-25 min	10-15 min
Kacang Black-Eyed	Tinggi	20-25 min	10-15 min
Kacang Kuda	Tinggi	34-40 min	20-25 min
Kacang Buah Pinggang	Tinggi	25-30 min	20-25 min
Lentils	Tinggi	15-20 min	N/A
Kacang Merah	Tinggi	25-35 min	20-25 min
Kacang Soya	Tinggi	25-30 min	20-25 min

- Jangan isi periuk dalaman melebihi setengah periuk untuk membolehkan kacang/kekacang mengembang.
- Gunakan secukup air untuk menutupi kacang/kekacang.
- Jangan tambah garam. Penggunaan garam semasa memasak akan menyebabkan kacang/kekacang tidak dapat dimasak dengan betul.
- Tambah 1-2 sudu besar minyak untuk mengurangkan penghasilan buih.
- Biarkan periuk melepaskan tekanan sendiri untuk hasil masakan yang lebih baik.

Beras/Bijirin	Seting Tekanan	Nisbah Bijirin:Air (Cawan 180ml)	Masa Memasak
Beras Arborio	Tinggi	1:3	6 min
Barli	Tinggi	1:3-1:4	25-30 min
Beras Basmati	Rendah	1:1½	6-9 min
Beras Perang	Tinggi	1:1¼	25-30 min
Couscous	Tinggi	1:2	5-8 min
Beras Pulut	Tinggi	1:1	4 min
Beras Jasmine	Rendah	1:1	8-9 min
Beras Bijirin Panjang	Rendah	1:1½	10 min
Sekoi	Tinggi	2:3	10-12 min
Pearl Barley	Tinggi	1:4	25-30 min
Kuinoa	Tinggi	1:2	8-10 min
Beras Bijirin Pendek	Rendah	1:1½	8-9 min
Beras Sushi	Rendah	1:1½	9 min
Wheat Berries	Tinggi	1:3	25-30 min
Padi Liar	Tinggi	1:3	25-30 min

- Tambah 1-2 sudu besar minyak untuk mengurangkan penghasilan buih.
- Jangan isi periuk dalaman melebihi setengah periuk untuk membolehkan beras/bijirin mengembang.

Daging/Ternakan	Seting Tekanan	Masa Memasak
Brisket Daging, seluruh	Tinggi	40-50 min
Ekor Lembu	Tinggi	40-50 min
Rusuk Pendek Lembu	Tinggi	35-40 min
Ayam Tanpa Tulang	Tinggi	10-12 min
Dada Ayam	Tinggi	8-10 min
Kaki Ayam	Tinggi	10-12 min
Ayam, kiub	Tinggi	10-12 min
Ayam, seekor	Tinggi	20-25 min
Itik, seekor	Tinggi	25-30 min
Kambing, kiub	Tinggi	10-13 min

- Potong daging kepada saiz yang sama untuk masakan yang lebih seimbang.

Makanan Laut	Seting Tekanan	Masa Memasak (Segar)	Masa Memasak (Sejuk beku)
Ikan	Low	5-6 min	7-10 min
Ikan Fillet	Low	2-3 min	3-4 min
Kekapis	Low	1-2 min	2-3 min
Udang	Low	1-3 min	2-4 min

- Sentiasa tinggalkan sekurang-kurangnya 2 inci ruang periuk dalaman untuk mengelakkan limpahan.



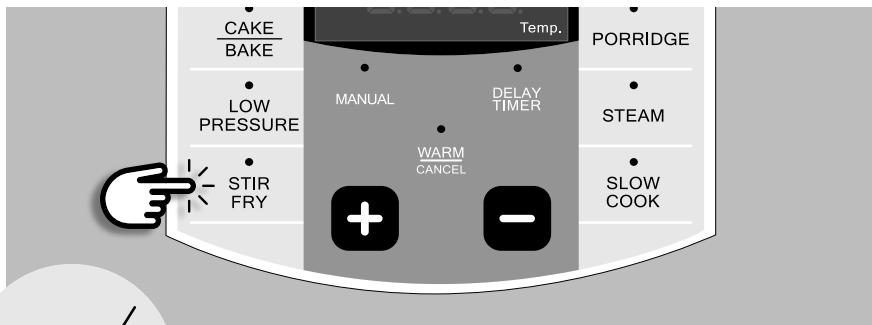
■ Fungsi Kek/Bakar

Program ini membolehkan anda membakar resipi yang lazat dengan cepat dan mudah.

Fungsi	Masa Asal	Masa Pratetap	Pemasar	Suhu
Cake/Bake (Kek/Bakar)	40 min	Less 25 min	0:01-4:00, Masa akan maju dalam masa selang 1 minit	130°C-150°C
		Normal 40 min		
		More 50 min		

Untuk membakar kek di dalam periuk dalaman:

1. Griskan periuk dalaman dan tuang adunan kek ke dalamnya.
2. Ratakan bahagian atas adunan menggunakan spatula dan hentakkan periuk dalaman beberapa kali di atas kaunter dapur secara perlahan-lahan untuk menghapuskan gelembung udara di dalam adunan.
3. Letak penutup di atas periuk, bariskan pin kunci-diri dengan simbol buka kunci dan pusingkan penutup mengikut arah lawan jam untuk tutup rapat.
4. Pusingkan tombol pengawal tekanan kepada "STEAM".
5. Tekan butang [CAKE/BAKE] berulang kali untuk memilih masa membakar yang dikehendaki atau tekan butang [+] atau [-] untuk melaraskan masa mengikut resipi. Biarkan 4 saat dan unit akan bermula secara automatik. "ON" akan ditunjuk pada paparan.
6. Apabila suhu membakar telah dicapai, unit akan mula count down.
7. Apabila masa sudah tamat, unit akan berbunyi bip untuk menandakan bahawa proses membakar sudah tamat dan akan bertukar kepada fungsi WARM.
8. Buka penutup dengan berhati-hati untuk mengelakkan wap air menitis ke atas kek.



■ Fungsi Tumis

Program ini membolehkan anda menukar bahan makanan sebelum memasak di bawah tekanan atau fungsi lain.

Fungsi	Masa Asal	Suhu	Pemasar
Stir Fry (Tumis)	30 min	Less 99°C	0:01-0:30, Masa akan maju dalam masa selang 1 minit
		Normal 150°C	
		More 160°C	

1. Masukkan periuk dalaman ke dalam periuk tekanan.
2. Masukkan minyak ke dalam periuk dalaman mengikut resipi.

PERHATIAN:

Semasa menggunakan fungsi Tumis, jangan tutup dengan penutup. JANGAN biarkan periuk tanpa pengawasan apabila memasak menggunakan fungsi ini.

3. Tekan butang [STIR FRY] berulang kali untuk memilih suhu yang dikehendaki. Tekan butang [+] atau [-] untuk melaraskan masa memasak. Biarkan 4 saat dan unit akan bermula secara automatik. "ON" akan ditunjukkan pada paparan atas.
4. Sebaik suhu memasak dicapai, unit akan mula count down masa memasak dan "HOT" akan ditunjuk pada paparan.
5. Apabila masa sudah tamat, unit akan berbunyi bip untuk menandakan bahawa program telah tamat.



■ Fungsi Kukus

Program ini akan mendidih air untuk mengukus makanan seperti ikan dan sayur.

Fungsi	Masa Asal	Masa Pratetap	Pemasar	Suhu
Steam (Kukus)	10 min	Less 3 min	0:01-4:00, Masa akan maju dalam masa selang 1 minit	100°C
		Normal 10 min		
		More 15 min		

1. Masukkan periuk dalaman ke dalam periuk tekanan.
2. Masukkan kira-kira 1-2 cawan air ke dalam periuk dalaman. Letakkan rak pengukus ke dalam periuk dalaman dan pastikan paras air di bawah rak.
3. Letak bahan makanan di atas rak dan tutup dengan penutup.
4. Pusing tombol pengawal tekanan kepada "STEAM".
5. Tekan butang [STEAM] berulang kali untuk memilih masa mengukus yang dikehendaki atau tekan butang [+] atau [-] untuk melaraskan masa mengikut resipi.
6. Sebaik suhu telah dicapai, unit akan mula count down masa mengukus.
7. Apabila masa sudah tamat, unit akan berbunyi bip untuk menandakan bahawa proses mengukus telah tamat dan akan bertukar kepada fungsi WARM.

■ PERHATIAN:

Ketika menggunakan fungsi STEAM, tombol pengawal tekanan mesti dipusing kepada kedudukan "STEAM". Jika anda menggunakan fungsi STEAM tanpa cecair yang mencukupi di dalam periuk, unit akan berbunyi bip selang 5 saat untuk memberi amaran bahawa air perlu ditambah.



■ Fungsi Slow Cook (untuk memasak secara perlahan)

Seperti Slow Cooker, fungsi ini membolehkan anda menyediakan makanan klasik seperti sup dan rebusan sehingga 20 jam untuk mengekalkan rasa, nutrisi, dan kelembutan. Masukkan semua bahan ke dalam periuk pada waktu pagi dan makan malam akan siap pada waktu petang.

Fungsi	Masa Asal	Suhu	Pemasar
Slow Cook (Masak Perlahan)	4 jam	Less 77°C	0:30-20:00, Masa akan maju dalam masa selang 30 minit
		Normal 82°C	
		More 88°C	

1. Masukkan periuk dalaman ke dalam periuk tekanan.
2. Masukkan semua bahan yang diperlukan ke dalam periuk dalaman.
3. Letak penutup di atas periuk, bariskan pin kunci-diri dengan simbol buka kunci dan pusingkan penutup mengikut arah lawan jam untuk tutup rapat.
4. Pusingkan tombol pengawal tekanan kepada "STEAM" apabila menggunakan fungsi SLOW COOK.
5. Tekan butang [SLOW COOK] berulang kali untuk memilih suhu memasak yang dikehendaki. Tekan butang [+] atau [-] untuk melaraskan masa memasak. Biarkan 4 saat dan unit akan bermula secara automatik. "ON" akan ditunjuk pada paparan atas.
6. Sebaik suhu telah dicapai, unit akan mula count down masa memasak.
7. Apabila masa sudah tamat, unit akan berbunyi bip untuk menandakan bahawa proses memasak telah tamat.

PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN

1. Cabut plag periuk dan biarkan unit sejuk sebelum dibersihkan.
2. Pastikan periuk dalaman sejuk sepenuhnya sebelum dicuci.
3. Keluarkan periuk dalaman dan cuci dengan air suam bersabun. Bilas dan keringkan.
4. Lap bahagian luar periuk dan penutup menggunakan kain lembap dan bilas penutup dengan air suam dan sabun. Jangan rendam di dalam air.
5. Tarik takungan pemeluwapan ke bawah untuk mengeluarkannya. Cuci dengan air suam dan sabun. Bilas dan keringkan. Pasang balik dengan menolak kembali ke tempatnya.
6. Terbalikkan penutup, tarik gasket silikon untuk mengeluarkannya. Bersihkan gasket silikon dengan air sabun. Bilas dan keringkan dengan teliti. Pasang balik gasket dengan betul dan pastikan alur di bahagian tengah gasket diposisikan di sekitar cincin logam di bahagian sisi dalam penutup. Jika gasket tidak diletakkan dengan betul, penutup tidak dapat ditutup dengan betul dan wap akan terlepas.

■ PERHATIAN:

Penutup mungkin akan mempunyai kesan air atau perubahan warna selepas digunakan untuk kali pertama atau selepas suatu tempoh penggunaan. Perubahan warna ini adalah disebabkan oleh tindakan stim dan air dan tiada kesan ke atas penggunaan periuk tekanan elektrik serbaguna ini, dan tidak berbahaya untuk kesihatan anda. Ia adalah selamat untuk terus digunakan.

7. Periksa secara berkala untuk memastikan gasket silikon adalah bersih, fleksibel, dan tidak retak, longgar, atau koyak. Jika gasket silikon rosak, gantikannya sebelum menggunakan periuk tekanan serbaguna ini.
8. Untuk mengekalkan prestasi periuk anda, plat pemanasan mesti dibersihkan selepas setiap penggunaan. Lap dengan kain lembap yang lembut dan pastikan anda keringkannya dengan teliti.
9. JANGAN calarkan periuk dalaman tidak melekat ini dengan sebarang objek tajam.
10. JANGAN gunakan perkakas logam semasa memasak. Cadangkan supaya menggunakan perkakas yang diperbuat daripada kayu atau silikon sahaja untuk mengelakkan periuk dalaman daripada tercalar.
11. JANGAN gunakan pembersih yang kasar atau pad penyental untuk membersihkan sebarang bahagian.
12. Servis atau pembaikan hanya boleh dilakukan oleh juruteknik yang bertauliah.

■ Cara Penyimpanan Periuk

Simpan periuk dengan terbalikkan penutup di atas periuk. Ini akan melindungi injap, tombol, dan pengawal tekanan pada penutup. Jika periuk disimpan dengan penutup ditutup rapat, bau mungkin akan terhasil di dalam periuk.

■ PERHATIAN:

Untuk menghilangkan bau pada penutup, bersihkan dengan air dan cuka (nisbah 1:1).

■ Cara Membersihkan Tombol Pengawal Tekanan

Sentiasa semak tombol pengawal tekanan dan injap terapung dan pastikan ia berkeadaan baik setiap kali sebelum digunakan.

1. Apabila unit telah sejuk, buka dan keluarkan penutup.
2. Tarik untuk keluarkan tombol dan pastikan tiada sisa makanan yang tersekat. Bilas dengan air.
3. Terbalikkan penutup dan letak di atas meja. Tarik penutup anti-sekat untuk mengeluarkannya. Gunakan berus untuk membersihkannya. Pasang balik penutup anti-sekat dengan menolak kembali ke tempatnya.
4. Gantikan tombol pengawal tekanan dengan menolaknya ke bawah.

■ Cara Menjaga Periuk Dalaman Tidak Melekat Anda

Periuk dalaman bagi Periuk Tekanan Elektrik Serbaguna **Noxxa** disaluti dengan lapisan platinum Dupont Teflon bergred makanan yang digunakan pada peringkat antarabangsa untuk semua peralatan dapur tidak melekat yang berkualiti tinggi. Saduran berprestasi tinggi ini mengandungi 3 lapisan. Berdasarkan sifat asli saduran ini, ia mestilah dijaga dengan teliti semasa penggunaan harian.

Sebagaimana dengan semua produk anti-lekat lain, spatula, sudu dan senduk logam tidak sesuai digunakan bersama periuk dalaman yang disaluti lapisan platinum Teflon ini.

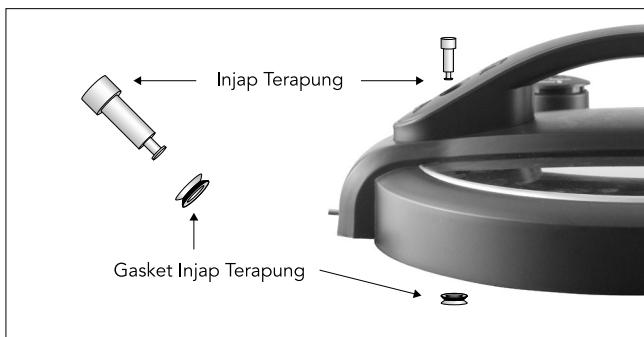
Semasa proses memunis, daging bertulang yang tajam mungkin akan mencalar dan merosakkan saduran 3 lapisan platinum periuk dalaman anda. Oleh itu, anda dinasihati jangan mengacau daging yang bertulang tajam di dalam periuk dalaman.

Walau bagaimanapun, daging bertulang boleh dimasak dengan menggunakan fungsi-fungsi lain seperti Fungsi Memasak Tekanan, Kekal Hangat, Kukus dan Slow Cook asalkan tiada kacuan kasar yang terlibat semasa proses memasak.

PERHATIAN:

Pastikan periuk dalaman sejuk sepenuhnya sebelum dicuci.

■ Cara Memasang Injap Terapung



Masukkan injap terapung dari bahagian atas penutup dan tetapkannya dengan gasket di bahagian bawah penutup.

PENYELESAIAN MASALAH

Jika periuk tekanan anda terkesan sebarang masalah atau sambungan yang salah, kod akan ditunjuk pada paparan dan unit akan berhenti berfungsi. Kod-kod ini membolehkan anda mengenal pasti punca masalah dan membantu anda mencari penyelesaian. Jika masalah berterusan, sila hantar unit anda ke pusat servis bertauliah yang terdekat untuk pemeriksaan dan pembaikan.

E1:	Litar dalaman terputus.
Penyelesaian:	Hantar unit anda ke pusat servis bertauliah yang terdekat untuk pemeriksaan dan pembaikan.
E2:	Litar pintas pada sensor dalaman dan arus elektrik tidak mencukupi atau unit terlalu panas.
Penyelesaian:	Cuba matikan suis pada unit dan keluarkan periuk dalaman untuk menyejukkannya.
E3:	Unit terlalu panas.
Penyelesaian:	Cuba matikan unit dan keluarkan periuk dalaman untuk menyejukkannya. Jika mesej E3 berterusan, periuk dalaman atau plat pemanasan mungkin akan rosak. Anda mungkin perlu menghantar unit anda ke pusat servis bertauliah yang terdekat untuk pemeriksaan dan pembaikan.
E4:	Suis tekanan tidak berfungsi.
Penyelesaian:	Semak periuk untuk sebarang perubahan bentuk. Semak plat pemanasan untuk sebarang sisa makanan.

Masalah	Penyelesaian
Tiada bekalan elektrik	<ul style="list-style-type: none"> • Semak jika plag longgar dan pasangkan dengan betul. • Semak jika pin plag rosak berubah bentuk atau rosak.
Penutup tidak dapat dibuka selepas memasak	<ul style="list-style-type: none"> • Penutup memang tidak boleh dibuka kecuali jika injap terapung telah turun. • Pastikan tombol pengawal tekanan dipusing ke arah "STEAM" untuk melepaskan semua tekanan di dalam periuk. • Jika ini kerap berlaku, gasket mungkin perlu dipasang dengan betul.
Wap terlepas dari sekeliling penutup	<ul style="list-style-type: none"> • Tutup penutup dengan betul dan pastikan gasket berada pada kedudukan yang betul. • Pastikan gasket silikon bersih, tidak rosak atau retak dan dipasang dengan betul. • Semak pinggir periuk dalaman untuk sebarang kerosakan dan gantikannya dengan yang baru jika perlu.
Injap terapung tidak naik	<ul style="list-style-type: none"> • Tutup penutup dengan betul dan pastikan gasket berada pada kedudukan yang betul. • Pastikan gasket silikon bersih, tidak rosak atau retak dan dipasang dengan betul. • Pastikan injap terapung boleh bergerak dengan bebas.
Tekanan tidak terbina	<ul style="list-style-type: none"> • Pastikan injap pengawal tekanan dipasang dengan betul. • Tambah lebih air ke dalam periuk dalaman. Sekurang-kurangnya 1 cawan air diperlukan semasa memasak.
Pemasu tidak bergerak	<ul style="list-style-type: none"> • Pastikan penutup ditutup dengan betul. • Pastikan injap pengawal tekanan dipasang dengan betul. • Tambah lebih air ke dalam periuk dalaman. Sekurang-kurangnya 1 cawan air diperlukan semasa memasak.
Penutup tidak boleh dibuka	<ul style="list-style-type: none"> • Pastikan semua tekanan telah dilepaskan. • Jika penutup masih tidak dapat dibuka, masak sekali lagi dengan fungsi tekanan. Lepaskan kesemua tekanan sekali lagi.

*Jika masalah berterusan, sila hantar unit anda ke pusat servis bertauliah yang terdekat untuk pemeriksaan dan pembaikan.

**Jangan gunakan periuk tekanan anda jika anda mengesyaki bahawa terdapat sebarang masalah pada unit anda. Hubungi pusat servis bertauliah yang terdekat untuk pemeriksaan.

■ Spesifikasi

No. model :	PC 36
Watt :	1300 watts
Voltan Kadaran :	220 - 240V~
Frekuensi Kadaran:	50 - 60Hz



Electric Multifunction Pressure Cooker

Model no. PC 36

INSTRUCTION MANUAL



Noxxa Electric Multifunction Pressure Cooker



Dear Valued Customer,

Thank you for choosing to purchase the new and upgraded **Noxxa** Electric Multifunction Pressure Cooker (**NEMPC**). We are confident that you will find this product indispensable in your kitchen with the new One-Touch-to-Cook Operation System where you can High Pressure, Low Pressure, Bake, Stir Fry, Steam, Slow Cook, Keep Warm and Reheat your favourite meals with just a selection of a button on the LED Control Panel. Meal preparation is made even more convenient with the Delay Timer to start cooking at your desired time and an added Manual function for easy High Pressure time setting customization.

Your new **NEMPC** is very easy to use with 2 display windows and buttons with lighted LED display. Familiarize yourself with the product by reading this manual. There are many tips and tricks (in the Notes boxes throughout this manual) that will allow you to get the most out of your product. You will be an expert chef in no time once you are comfortable and confident using this product for all your favourite recipes.

Save time and energy cooking a complete meal with the **NEMPC**: prepare rice, stir fried vegetables, soup, a curry and bake a cake for dessert! Cooking has never been simpler and more exciting!

Happy Cooking!

CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	29
GETTING STARTED	30
ADDITIONAL SAFETY FEATURES	31
PARTS AND ACCESSORIES	32
FEATURES AND FUNCTIONS	34
Control Panel	
Smart Timer Memory Function	
Silent Mode	35
Keep Warm Function	
Delay Timer	36
Restore Factory Settings	
OPERATING FUNCTIONS :	37
Pressure Cook Function	
• High Pressure	
• Low Pressure	
• Recommended Pressure Cooking Times	39
Cake/Bake Function	41
Stir Fry Function	42
Steam Function	43
Slow Cook Function	44
CLEANING AND MAINTENANCE	45
Storage of Cooker	
Cleaning the Pressure Regulator Knob	46
How to care for your Non-stick Inner Pot	
Floating Valve Installation Diagram	
TROUBLESHOOTING	47
SPECIFICATIONS	48

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this product, safety precautions should always be observed as follows:

1. Do not operate with a damaged cord or plug. If the appliance is not working as it should, has been dropped or damaged, left outdoors or dropped into water, do not use it and send to the nearest authorized service facility for proper service or repair.
2. Make sure appliance is turned off before unplugging from wall outlet for cleaning or removing parts.
3. To protect against electrical shock, do not immerse plug, cord, and housing in water or any other liquid.
4. Do not let the electric cord hang over the edge of the table or counter.
5. Do not let the electric cord touch hot surfaces.
6. Always use appliance in a well ventilated area.
7. DO NOT use without the inner pot in place and do not substitute with a different pot other than the one provided specifically by **Noxxa**.
8. Make sure the external surface of the inner pot is dry before use.
9. Always make sure there is sufficient liquid inside the inner pot during pressure cooking.

NOTE:

When cooking most foods using pressure function, at least 1 cup (250ml) of liquid should be added.

10. NEVER attempt to deep fry or pressure fry using the appliance. It is dangerous and may cause a fire and serious damage.
11. Under Pressure Functions (**SOUP/BROTH, MEAT/STEW, LOW PRESSURE, RICE, MULTI GRAIN, PORRIDGE, MANUAL**), DO NOT fill the pot more than ½ full with food or 2/3 full with liquid. When cooking foods that expand during cooking, do not fill the unit over ½ full. Over filling may result in clogging the valves and will not allow enough room for proper building of pressure.
12. Do not pressure cook hard liquor.
13. For recipes that need thickening, do not use thickening agents before or during pressure cooking. Thickened foods could lead to an unexpected eruption after the lid of the pressure cooker is removed. **THE THICKENING AGENT MUST BE SIMMERED-IN ONLY AFTERWARDS.**
14. This product should not be used for other than the intended use.
15. **MAKE SURE** the lid is closed properly before starting any function except for **STIR FRY** function. When using **STIR FRY** function, do not place the lid on the cooker.
16. Do not touch the stainless steel part of the lid while product is in use as it will be hot.
17. DO NOT cover all the pressure valves with anything during use. This may cause over pressurizing and may lead to serious accidents.
18. NEVER try to remove the lid while the unit is cooking under pressure.

19. Make sure pressure is totally released by turning the regulator knob to "STEAM" position and floating valve has dropped before opening the lid.
20. DO NOT try to poke at the floating valve under any circumstances while using the product.
21. Keep hands and face away from the pressure regulator knob when releasing pressure from the cooker to avoid being scalded by hot steam.
22. After cooking, use extreme caution when removing the lid by facing it away from you.
23. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
24. Close adult supervision must be provided when this appliance is used by or near children.
25. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
26. Please read through the **WHOLE INSTRUCTION MANUAL** before using.

GETTING STARTED: Before First Use

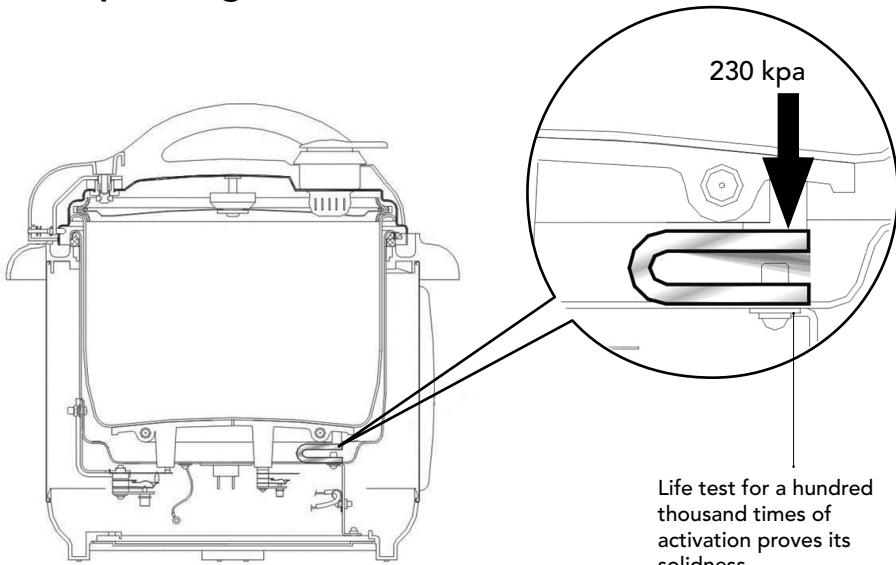
1. Remove all packing materials and manuals from the cooker. Lift out the inner pot and remove any pieces of paper from under it. Remove the plastic protection from the control panel and any stickers from the inner pot and stainless steel body.
2. Wash all non-electrical removable parts in warm soapy water. Rinse and dry all parts thoroughly. Wipe the outer housing and lid with a clean damp cloth. DO NOT clean any parts in a dishwasher.
3. After thoroughly drying all parts, place the inner pot back into the cooker before cooking.
4. Make sure the silicone gasket is seated properly inside the lid. To ensure correct fitting, fill the inner pot with two thirds water and run on **MANUAL** function for 15 mins. (See "Operating Functions").
5. Release the pressure by turning the pressure regulator knob to "STEAM". The floating valve will drop after pressure is released.
6. Let the appliance cool to room temperature and then empty and clean.

⚠ THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

THE MANUFACTURER AND NOXXA ACCEPTS NO LIABILITY
IF THE APPLIANCE IS USED FOR COMMERCIAL PURPOSES
OR IN ANY MANNER WHICH DOES NOT COMPLY WITH THE
OPERATING INSTRUCTIONS.

ADDITIONAL SAFETY FEATURES

■ Suspending Structure



When using the pressure cooking function:

1. The locking pin will prevent the lid from being opened when pressure inside is over 5 kPa (Kilopascal).
2. When cooking under low pressure, the unit will automatically shut off if the pressure exceeds 35 kPa.
3. When cooking under high pressure, the unit will automatically shut off if the pressure exceeds 70 kPa.
4. The pressure regulator knob will be forced upward to release steam/pressure when the unit reaches 90 kPa. If this fails and the unit reaches 124 kPa, the floating valve will be forced to release steam/pressure.

! WARNING:

NEVER TRY TO FORCE THE LID OPEN WHILE YOU ARE COOKING UNDER PRESSURE, THIS CAN RESULT IN A SERIOUS ACCIDENT.

≡ NOTE:

In the event, if the 2 safety valves fail and the pressure continues to build up to 190 kPa, the suspending structure with special U-shape spring will be activated. The inner pot will be forced down, creating a gap between the lip of the inner pot and the silicone gasket, allowing the steam/pressure to escape. This is a mechanism that never fails.

PARTS AND ACCESSORIES

Top of the lid

Pressure Regulator Knob ①



Floating Valve ⑤



③ Cool-touch Handle



④ Exposed Stainless Steel Lid

Bottom of the lid

Lid with Self-locking Pin ②



Anti-blocking Case ⑧



⑦ Silicone Gasket

Body of cooker



Condensation Reservoir
(can be removed) ⑥



⑩ Removable Inner Pot



⑪ Inner Housing

Cool-touch Handle ③



Heating Plate and
Temperature Sensor ⑨



⑫ Control Panel

1. Pressure Regulator Knob

Turn the pressure regulator knob to "PRESSURE" position when using pressure functions such as SOUP/BROTH, MEAT/STEW, LOW PRESSURE, RICE, MULTI GRAIN, PORRIDGE, and MANUAL function. Turn the knob to the "STEAM" position to release pressure after using those functions and when using the CAKE/BAKE, STEAM, SLOW COOK and WARM functions.

2. Lid with Self-locking Pin

The lid will lock automatically when it is properly aligned and closed. It has a safety feature that does not let you open the lid while cooking under pressure until all of the pressure is released.

3. Cool-touch Handle

The cool-touch handle allows for easy handling and opening of the lid.

4. Exposed Stainless Steel Lid

Reduces the time for the pressure in the pot to drop after pressure cooking.

5. Floating Valve

Controls the amount of pressure inside the cooker by allowing excess pressure to be released if too much pressure is building up.

6. Condensation Reservoir

Collects excess condensation during cooking. If there is liquid in the reservoir after cooking, simply empty it.

7. Silicone Gasket

Creates an air-tight seal needed for the cooker to build pressure. Check the silicone gasket for any tears or cracks before using. Replace with a new one if necessary.

8. Anti-blocking Case

Prevents food particles from adhering to the underside of pressure regulator knob. Pull out to remove for cleaning.

9. Heating Plate and Temperature Sensor

Both elements regulate the cooking temperature inside the pot.

10. Removable Inner Pot

8-liter capacity non-stick removable Aluminum pot provides even heat distribution.

11. Inner Housing

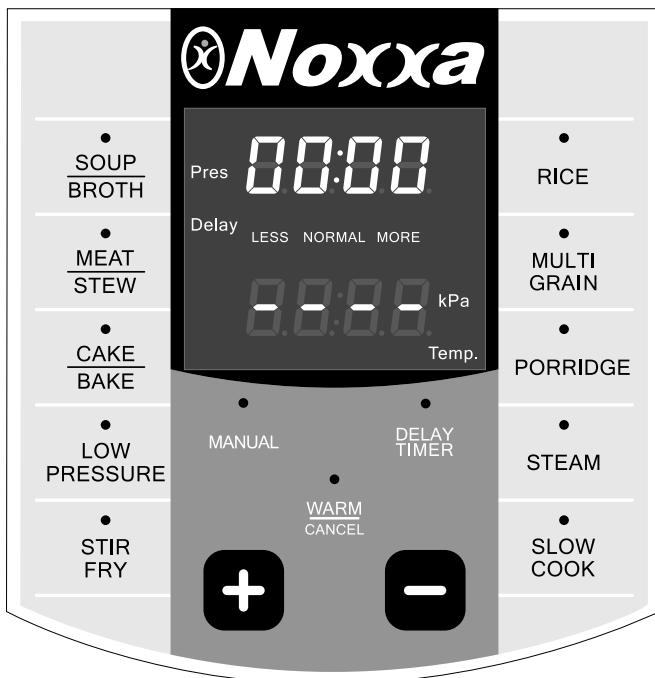
This pot should NEVER directly be used for cooking without the inner pot in place. Before cooking, make sure to place the inner pot into the inner housing first. All ingredients should be placed into the inner pot ONLY.

12. Control Panel

Red LED indicator lights with 2 display windows; Top display shows Cooking Time or Keep Warm time. Bottom display shows Delay Time, Pressure (kPa), or Temperature (°C).

FEATURES AND FUNCTIONS

■ Control Panel



■ Smart Timer Memory Function

Saves last used timer setting for easy recall and allows customisable pre-set timer settings to set cooking times just the way you want.

• **NEMPC** remembers the last used cooking time setting and allows for customizable timer settings to be saved in lieu of pre-set cooking function time.

- This saves time and hassle of remembering cooking times for favourite recipes for both amateur and expert users alike.
- 1 hour memory function allows for cooking to resume if the unit is accidentally unplugged or power outage. Cooking will resume as long as power is restored within 60 minutes.





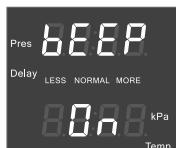
■ Silent Mode

Turn off beeping sound for quieter cooking in noise-sensitive environment.

In standby mode “----”, press and hold [-] button for 3 seconds. The display window will show “BEEP OFF” for 3 seconds and then revert to “----”. The beep feature is now turned off and the appliance will not emit beeps during and after cooking. To re-activate the beep feature, press and hold down [+] button for 3 seconds. The display window will show “BEEP ON” for 3 seconds and then revert to “----”.



Standby Mode



Beep On



Beep Off



■ Keep Warm Function

Used for keeping cooked food warm or reheating food.

Except when cooking under **STIR FRY** function, the unit will automatically switch to **WARM** function for up to 12 hours after cooking time has ended if the **WARM** function is not cancelled during program setting. Press the **[CANCEL]** button to cancel **WARM** program.

To remove automatic Keep Warm function to allow foods to cool down after cooking is completed, press the **[WARM]** button once to cancel the setting before program starts. The red indicator light for **[WARM]** will be turned off.

Function	Default Time	Timer	Temperature
Warm	12 hours	0:30-12:00, 30 minutes increments	68°C -70°C

To reheat food:

1. Place the inner pot into the **NEMPC**. Then place food into the inner pot to reheat.
2. Place the lid on the cooker, align the self-locking pin with the unlock symbol and turn the lid counterclockwise until it locks into place.
3. Turn the pressure regulator knob to “STEAM”.
4. Press the **[WARM]** button. Adjust time by pressing the **[+]** or **[-]** buttons and then wait for 4 seconds. The unit will start to heat up automatically.
5. When the time is up, the unit will beep to let you know that the heating process has ended.



■ Delay Timer

You can use the delay time setting after choosing a cooking function to delay the cooking process by up to 24 hours.

Function	Default Time	Timer
Delay Timer	6 hours	0:10-24:00, 10 minutes increments

Select the desired cooking function and setting. Adjust the time if needed. Press [DELAY TIMER] and adjust the time by pressing the [+] or [-] buttons. Wait for 4 seconds and the delay timer will start to count down automatically. The **NEMPC** will begin cooking after the time delay has elapsed.

E For Example:

At 8:00 am, you prepare the ingredients for your soup that you want ready at 6:00 pm. Cooking time is 30 minutes. Turn the regulator knob to PRESSURE. Select SOUP/BROTH function with preset 30 minutes. Immediately press DELAY TIMER button and adjust the timer to 09:30 (9 hours and 30 minutes) using the + or - button. Wait for 4 seconds and the unit will start the program automatically. The indicator of ":" will blink. The unit will start cooking at 5:30 pm once the timer has ended and your soup will be cooked around 6:00 pm. Please note that exact cooking time may vary since the unit needs to build the temperature and/or pressure.

NOTE:

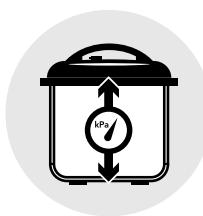
Do not set the Delay Timer for more than 1-2 hours when cooking perishable foods such as meat, poultry, seafood, cheese, and dairy products. These foods might spoil easily if left too long at room temperature.



■ Restore Factory Settings

To restore your **NEMPC** to its original factory settings, press and hold the [+] or [-] button simultaneously for 3 seconds. The unit will beep twice, indicating that settings have been restored, erasing all saved customized time settings you have saved using the Smart Timer Memory Function.

OPERATING FUNCTIONS



■ Pressure Cook Function

• High Pressure

(Soup/Broth, Meat/Stew, Rice, Multi Grain, Porridge & Manual)

These programs will allow food to cook faster under pressure by reducing cooking time up to 70% compared to traditional cooking methods. Pressure cooking is fast, easy, safe and healthy.

• Low Pressure

Allows you to cook delicate foods like eggs, fish, pasta, vegetables and seafood which do not take long to cook.

Function	Pressure Setting	Default Time	Preset Time	Timer	Temperature
Soup/Broth	High 65 kPa	30 min	Less 20 min	0:01-4:00, 1 minute increments	100°C-120°C
			Normal 30 min		
			More 4 hours		
Meat/Stew	High 65 kPa	35 min	Less 20 min	0:01-4:00, 1 minute increments	100°C-120°C
			Normal 35 min		
			More 45 min		
Low Pressure	Low 35 kPa	5 min	Less 3 min	0:01-4:00, 1 minute increments	100°C-120°C
			Normal 5 min		
			More 10 min		
Rice	High 65 kPa	7 min	Less 5 min	0:01-4:00, 1 minute increments	100°C-120°C
			Normal 7 min		
			More 10 min		
Multigrain	High 65 kPa	40 min	Less 20 min	0:01-4:00, 1 minute increments	100°C-120°C
			Normal 40 min		
			More 60 min		
Porridge	High 65 kPa	20 min	Less 5 min	0:01-4:00, 1 minute increments	100°C-120°C
			Normal 20 min		
			More 30 min		
Manual	High 65 kPa	1 min	N/A		

1. Before each use, make sure the silicone gasket and the pressure regulator valves are clean and properly positioned in/on the cooker.
2. Connect the unit to a wall outlet using the power cord and turn on the switch. The unit will beep and screen will light up.
3. Place the inner pot into the cooker, and add the ingredients following your recipe. When cooking foods under pressure, a minimum of 1 cup (250ml) of liquid is required.

■ NOTE:

Do not fill the pot more than 2/3 full with food and liquid. Do not fill the pot more than 1/2 full when cooking foods that expand during cooking.

NOTE:

Some foods tend to foam, froth and/or sputter: barley, beans, oatmeal, porridge, noodle/pasta, etc. These items may block the pressure valve if filled too high in the inner pot. Do not fill inner pot more than ½ full when pressure cooking these items.

4. Place the lid on the cooker, align the self-locking pin with the unlock symbol and turn the lid counterclockwise until it locks into place.
5. Turn the pressure regulator knob to "PRESSURE".
6. Select your desired pressure cooking function. Press the pressure cooking function button repeatedly to choose your desired cooking time. If you wish to change these timer settings, press the [+] or [-] buttons to adjust. Wait for 4 seconds and the unit will start to heat up automatically. The display window will show "ON". The New Smart Memory Function will save this timer setting for next use.
7. If you want to cancel any selection before program starts, press and hold [WARM/CANCEL] button for 3 seconds, the unit will return to standby mode.
8. Once pressure has been reached, the unit will start to count down and pressure (Pres) light on the display window is on. The bottom display window will show the exact pressure (kPa) inside the unit. This is when your cooking time begins. The floating valve located in the lid will rise, indicating that there is pressure inside the unit.
9. When cooking time ends, the unit will beep and switch to WARM function, with timer counting down from 12:00. The display will continue to show the pressure inside the cooker. Press [CANCEL] button to turn off the WARM function.
10. After the cooking time is up, release the pressure before opening the lid. You have two options for releasing the pressure:

i) Quick Release Method:

Release the pressure immediately by turning the pressure regulator knob to "STEAM". (Do not use this method for thick recipe such as chili, soup or stew).

CAUTION:

The steam coming out of the cooker will be hot, and might contain droplets of hot liquid. Be sure to use oven mitts or kitchen towel when releasing pressure.

ii) Natural Release Method:

Release the pressure by allowing the pressure to drop naturally without turning the pressure regulator knob to "STEAM". This will take several minutes, during which the food inside will continue cooking. You will know when the pressure has been released because the floating valve will drop and pressure indicator on display is off. Only then you will be able to open the lid.

11. Once all pressure is released, remove the lid by turning it clockwise, lifting it up and tilting it away from yourself to avoid getting burnt by any remaining steam.

NOTE:

Exact cooking time may vary since the unit needs to build the pressure.

WARNING:

AFTER COOKING, THE INNER POT WILL BE HOT. USE OVEN MITTS OR KITCHEN TOWELS TO HANDLE IT OR LET IT COOL DOWN BEFORE REMOVING.

• Recommended Pressure Cooking Times

Cooking times are approximate. Use these cooking times as a general guideline. The amount and type of food will alter cooking times.

Vegetable	Pressure Setting	Cooking Time
Asparagus	High	1-2 min
Broccoli, florets	High	2-3 min
Cabbage, quartered	High	3-4 min
Carrots, whole or chunk	High	1-2 min
Cauliflower, florets	High	2-4 min
Corn on the Cob	High	3-5 min
Eggplant	High	2 min
Potatoes, whole, small	High	5-8 min
Potatoes, whole, large	High	10-12 min
Potatoes, sliced or cubed	High	5-8 min
Pumpkin, chunks	High	4-8 min
Spinach	High	1-2 min
Sweet Potatoes, cubed	High	7-9 min
Sweet Potatoes, whole	High	10-15 min

- Use the quick release method when pressure cooking vegetables so they do not overcook.

Beans/Legumes	Pressure Setting	Cooking Time (Dried 180ml Cups)	Cooking Time (Soaked Overnight)
Adzuki Beans	High	20-25 min	10-15 min
Black Beans	High	20-25 min	10-15 min
Black-Eyed Beans	High	20-25 min	10-15 min
Chickpeas (Garbanzo Beans)	High	34-40 min	20-25 min
Kidney Beans	High	25-30 min	20-25 min
Lentils	High	15-20 min	N/A
Red Beans	High	25-35 min	20-25 min
Soybeans	High	25-30 min	20-25 min

- Do not fill inner pot more than half full to allow for beans/legumes to expand in size.
- Use enough liquid to cover the beans/legumes.
- Do not salt beans/legumes. Using salt while cooking the beans/legumes will prevent them from cooking properly.
- Add 1-2 tablespoons of oil to minimize frothing.
- Use the natural release method for best cooking results.

Rice/Grain	Pressure Setting	Grain: Water Ratio (180ml Cups)	Cooking Time
Arborio	High	1:3	6 min
Barley	High	1:3-1:4	25-30 min
Basmati	Low	1:1½	6-9 min
Brown	High	1:1¼	25-30 min
Couscous	High	1:2	5-8 min
Jasmine	Low	1:1	8-9 min
Glutinous Rice	High	1:1	4 min
Long Grain	Low	1:1½	10 min
Millet	High	2:3	10-12 min
Quinoa	High	1:2	8-10 min
Short Grain Rice	Low	1:1½	8-9 min
Sushi Rice	Low	1:1½	9 min
Wheat Berries	High	1:3	25-30 min
Wild Rice	High	1:3	25-30 min

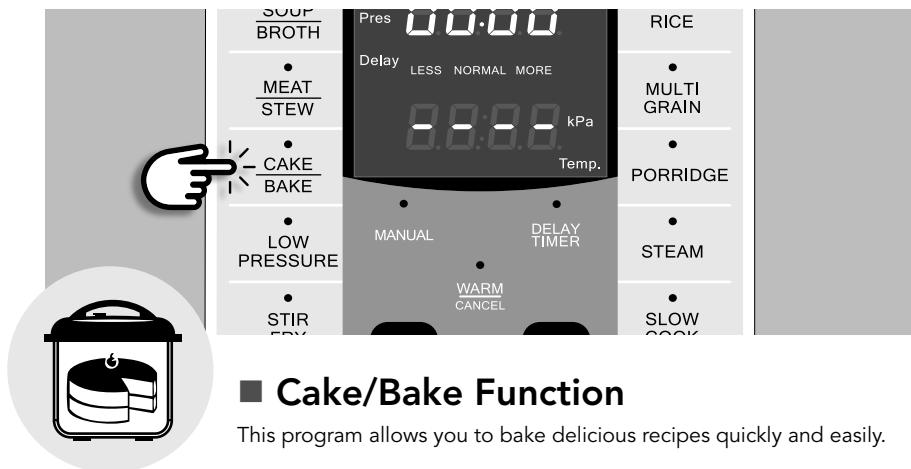
- Add 1-2 tablespoons of oil to minimize frothing.
- Do not fill inner pot more than half full to allow for rice/grain to expand in size.

Meat/Poultry	Pressure Setting	Cooking Time
Beef Brisket, whole	High	40-50 min
Oxtail	High	40-50 min
Beef Short Ribs	High	35-40 min
Boneless Chicken Strips	High	10-12 min
Chicken Breast	High	8-10 min
Chicken Legs	High	10-12 min
Chicken, cubes	High	10-12 min
Chicken, whole	High	20-25 min
Duck, whole	High	25-30 min
Lamb, cubes	High	10-13 min

- Cut meat into equal size for even cooking.

Seafood	Pressure Setting	Cooking Time (Fresh)	Cooking Time (Frozen)
Fish	Low	5-6 min	7-10 min
Fish Fillet	Low	2-3 min	3-4 min
Scallops	Low	1-2 min	2-3 min
Shrimp	Low	1-3 min	2-4 min

- Always leave at least 2 inches of head space in the removable inner pot to prevent overflowing.



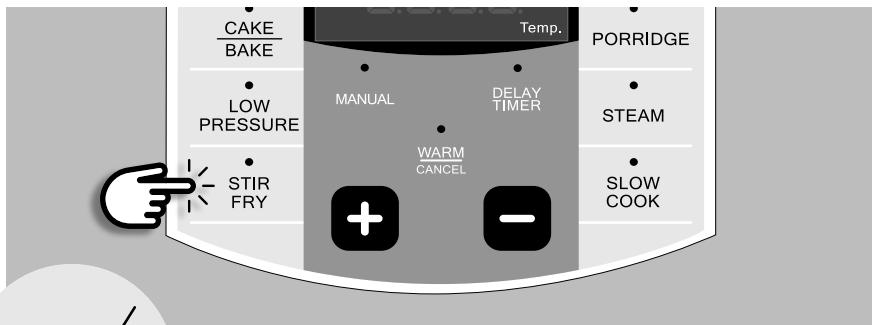
■ Cake/Bake Function

This program allows you to bake delicious recipes quickly and easily.

Function	Default Time	Preset Time	Timer	Temperature
Cake/Bake	40 min	Less 25 min	0:01-4:00, 1 minute increments	130°C-150°C
		Normal 40 min		
		More 50 min		

To bake cake inside the non-stick inner pot:

1. Grease the inner pot and pour in your prepared cake batter.
2. Smooth the top of the batter using a spatula and lightly tap the inner pot a few times on the countertop to eliminate any bubbles in the batter.
3. Place the lid on the cooker, align the self-locking pin with the unlock symbol and turn the lid counterclockwise until it locks into place.
4. Turn the pressure regulator knob to "STEAM".
5. Press the [CAKE/BAKE] button repeatedly to select the desired baking time or adjust the time according to your recipe by pressing the [+] or [-] buttons. Wait for 4 seconds and the unit will start automatically. The top display window will show "ON".
6. Once the temperature has been reached, the unit will start to count down your baking time.
7. When the time is up, the unit will beep to let you know that the baking process has ended and will switch to WARM function.
8. Open the lid carefully to avoid water condensation from dripping onto your cake.



■ Stir Fry Function

This program allows you to brown food before cooking under pressure or any other function.

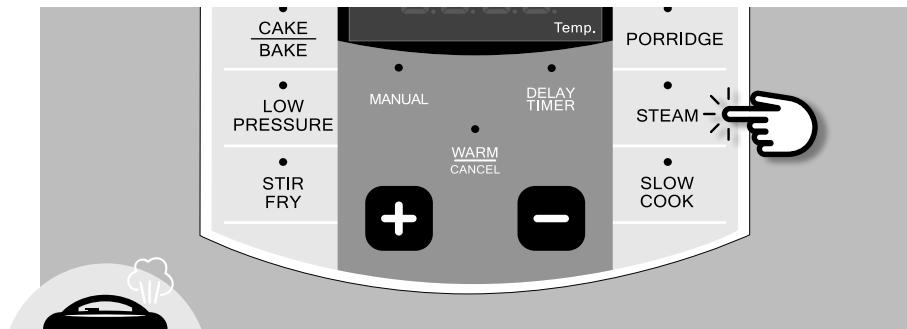
Function	Default Time	Temperature	Timer
Stir Fry	30 min	Less 99°C	0:01-0:30, 1 minute increments
		Normal 150°C	
		More 160°C	

1. Place the inner pot into the **NEMPC**.
2. Add the appropriate amount of oil into the inner pot as indicated in your recipe.

NOTE:

When using **STIR FRY** function, do not place the lid on the cooker. DO NOT leave the cooker unattended while browning or stir frying foods.

3. Press the [**STIR FRY**] button repeatedly to select the desired temperature. Adjust the time to your cooking time by pressing the [+] or [-] buttons. Wait for 4 seconds and the unit will start to heat up automatically. The top display window will show "ON".
4. Once the temperature has been reached, the unit will start to count down your cooking time and the bottom display will show "HOT".
5. When the time is up, the unit will beep to let you know that the program has ended.



■ Steam Function

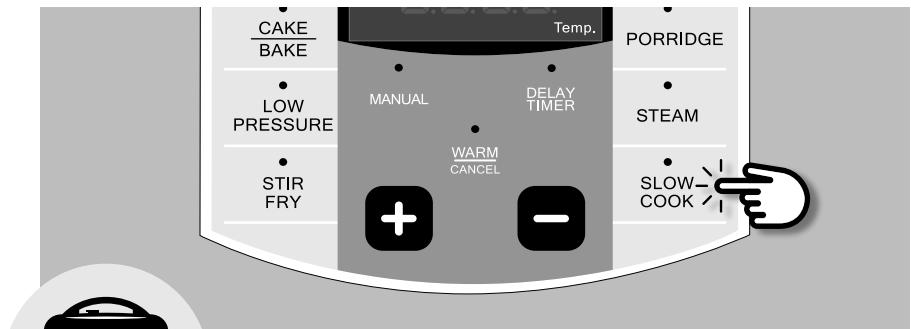
This program quickly brings cooking liquid to a boil for steaming delicate foods such as fish and vegetables.

Function	Default Time	Preset Time	Timer	Temperature
Steam	10 min	Less 3 min	0:01-4:00, 1 minute increments	100°C
		Normal 10 min		
		More 15 min		

1. Place the inner pot into the **NEMPC**.
2. Place about 1-2 cups of water into the inner pot. Insert a steamer rack making sure that the water sits slightly below it.
3. Place ingredients onto the steamer rack and close the lid of the cooker.
4. Turn the pressure regulator knob to "STEAM".
5. Press the [STEAM] button repeatedly to select the desired preset cooking time or adjust the time according to your recipe by pressing the [+] or [-] buttons. Wait for 4 seconds and the unit will start automatically. The top display window will show "ON".
6. Once the temperature has been reached, the unit will start to count down your steaming time.
7. When the time is up, the unit will beep to let you know that the steaming process has ended and will switch to **WARM** function.

NOTE:

When using the **STEAM** function, the regulator knob must be turned to "**STEAM**". If you are using **STEAM** function without enough liquid in the inner pot, the unit will beep every 5 seconds to alert you that more liquid needs to be added.



■ Slow Cook Function

Just like Slow Cooker, this program allows you to prepare slow cooker classics such as pot roasts, soups and stews up to 20 hours to retain its flavour, nutrients, and tenderness. Load your ingredients in the morning and dinner will be ready in the evening.

Function	Default Time	Temperature	Timer
Slow Cook	4 hours	Less 77°C	0:30-20:00, 30 minutes increments
		Normal 82°C	
		More 88°C	

1. Place the inner pot into the **NEMPC**.
2. Place all ingredients as needed into the inner pot.
3. Place the lid on the cooker, align the self-locking pin with the unlock symbol and turn the lid counterclockwise until it locks into place.
4. Turn the pressure regulator knob to "STEAM" when using the **SLOW COOK** function.
5. Press **[SLOW COOK]** button repeatedly to select the desired temperature for slow cooking. Press **[+]** or **[-]** buttons to adjust the cooking time. Wait for 4 seconds and the unit will start automatically. The top display window will show "ON".
6. Once the temperature has been reached, the unit will start to count down your cooking time.
7. When the time is up, the unit will beep to let you know that the cooking process has ended.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the **NEMPC** and let the unit cool before cleaning.
2. Please ensure the inner pot cools completely before washing.
3. Remove the inner pot and wash with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
4. Wipe the outer housing and lid with a clean damp cloth and rinse the lid with warm water and soap. Do not submerge in water.
5. Remove the condensation reservoir by pulling it down. Wash with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace by pushing back into place.
6. Turn the lid upside down, grip the silicone gasket and pull up to remove. Clean the silicone gasket with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace the gasket by pushing it down inside the center edge of the lid. Make sure the groove in the center of the gasket is positioned around the metal ring on the inside edge of the lid. If the gasket is not positioned properly, the lid will not close properly and steam can escape.

■ NOTE:

The lid may have water stains or colour change after using for the first time or after a long period of use. This change in colour is due to the action of steam and water and does not have any effect on the use of the multifunction electric pressure cooker, nor is it dangerous for your health. It is perfectly safe to continue using it.

7. Check periodically to ensure the silicone gasket is clean, flexible, and not cracked, loose, or torn. If the silicone gasket is damaged, get it replaced before using the **NEMPC**.
8. In order to maintain good performance of your cooker, the heating plate must be cleaned after each use. Wipe with a soft damp cloth and be sure to dry thoroughly.
9. DO NOT scratch the non-stick inner pot with any sharp object.
10. DO NOT use metal utensils during cooking. It is recommended to only use wooden or silicone type cooking utensils to prevent scratching the surface of the inner pot.
11. NEVER use abrasive cleaners or scouring pads to clean any of the parts.
12. Servicing or repair should only be carried out by an authorized technician.

■ Storage of Cooker

Store the cooker with the lid resting upside down on the inner pot. This will protect the valves, knobs and pressure regulator on top of the lid. If the cooker is stored with the lid sealed, stale odors may form inside.

■ NOTE:

To remove odor from the inside of the lid, clean it with water and vinegar (1:1 ratio).

■ Cleaning the Pressure Regulator Knob

Always check that the pressure regulator knob and the pressure safety valve are in good working order before each use.

1. After the unit has cooled, remove the lid.
2. Pull out to remove. Look through the removed knob to make sure there is no particle build-up, and put it under running water to clean.
3. Turn the lid over and place on a table top. Pull out the anti-blocking case. Using a brush, check and remove any food or foreign particles that may be lodged in the pressure discharging tube that is located inside the anti-blocking cover. Replace the anti-blocking case by pressing it down back into place.
4. Replace the pressure regulator knob by lining the notches up to the inside wall of the pressure regulator chamber in the lid and push down.

■ How to care for your Non-stick Inner Pot

The **Noxxa** Electric Multifunction Pressure Cooker non-stick inner pot is coated with a food grade DUPONT Teflon Platinum coating that is used internationally for all high quality non-stick cookware. It is a high performance coating consisting of 3 layers. Due to the nature of the coating, care must be taken in your daily use.

As with all non-stick products, metal spatulas, metal spoons and metal ladles cannot be used in this 3-layer Teflon Platinum Coated inner pot.

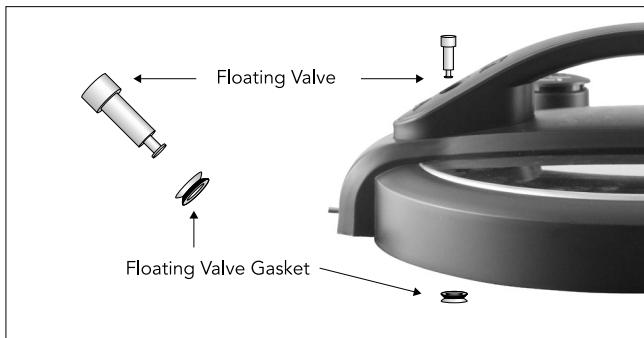
Similarly during the stir frying process, meat containing bones with sharp edges may scratch and damage the 3 layer platinum coating of your inner pot. Hence it is advisable not to stir fry meat containing bones with sharp edges in the non-stick inner pot.

However, meat with bones may be cooked with other functions e.g. Pressure cooking functions, Keep Warm/Reheat, Steam and Slow Cook provided no vigorous/stir fry movements are used in the cooking process.

NOTE:

Please ensure the non-stick inner pot cools completely before washing.

■ Floating Valve Installation Diagram



Insert the floating valve from the top of the lid and secure it in place with the floating valve gasket from the bottom of the lid.

TROUBLESHOOTING

If your **NEMPC** detects an internal error or a wrong connection, it will display an error message with a code on the display panel and will stop functioning. These codes will allow you to identify the cause of the error and help you find the solution to the problem. If the error persists, please send your unit to the nearest authorized service facility for examination and repair.

E1:	Internal circuits have disconnected.
Self-help:	Send the unit to the nearest authorized service facility for examination and repair.
E2:	The internal sensor has short-circuited and the current is insufficient or the unit is overheating.
Self-help:	Try to cool the unit by turning it off and unplugging as well as removing the cooking pot.
E3:	Unit is overheating.
Self-help:	Try to cool the unit by turning it off and unplugging as well as removing the cooking pot. If the E3 message persists, the cooking pot or heating plate may be defective. You may need to send your unit to the nearest authorized service facility for examination and repair.
E4:	Pressure switch has malfunctioned.
Self-help:	Check the cooking pot for warping. Check the heating plate for any food residue.

PROBLEM	SOLUTION
No power	<ul style="list-style-type: none"> Check if the plug is loose and plug in properly. Check if the plug pins deformed or damaged.
The lid cannot be opened at the end of the cooking cycle	<ul style="list-style-type: none"> The lid can't be opened until the floating valve drops down. Make sure the regulator knob is turned to "STEAM" to release all internal pressure. If this occurs frequently, the gasket may need to be adjusted.
Steam is escaping from the lid	<ul style="list-style-type: none"> Close the lid correctly ensuring the gasket is properly in its place. Ensure the silicone gasket is clean, free from damage or cracks and is properly inserted. Check the edge of cooking pot for any defects and replace if necessary.
Floating valve does not rise	<ul style="list-style-type: none"> Close the lid correctly ensuring the gasket is properly in its place. Ensure the silicone gasket is clean, free from damage or cracks and is properly inserted. Ensure that the floating valve can move freely.
Pressure is not building up	<ul style="list-style-type: none"> Ensure that the pressure regulator valve is properly placed in its housing. Add more liquid to the inner pot. There should be a minimum of 1 cup of liquid in the inner pot.
Timer will not count down	<ul style="list-style-type: none"> Ensure the lid is closed properly. Ensure that the pressure regulator valve is properly placed in its housing. Add more liquid to the inner pot. There should be a minimum of 1 cup of liquid in the inner pot.
Cannot open or remove cover	<ul style="list-style-type: none"> Be sure all of the pressure has been released. If you still cannot open it, bring the contents of the cooker up to pressure again. Release the pressure completely.

* If problem persists, send your unit to the nearest authorized service facility for examination and repair.

** Do not use **NEMPC** if you suspect that your unit might be defective. Contact your nearest authorized service facility for examination.

■ Specifications

Model No :	PC 36
Wattage :	1300 watts
Rated Voltage :	220 - 240V~
Rated Frequency :	50 - 60Hz

电子多功能气压锅

型号 PC 36

使用说明书



Noxxa 电子多功能气压锅



尊贵的顾客，

感谢您选购全新和升级版的**Noxxa**电子多功能气压锅。我们相信您会发现这款产品在您的厨房中是不可或缺的，它是采用全新的One-Touch-to-Cook操作系统，您可以用于高压及低压烹煮，烘烤，拌炒，蒸煮，慢炖，保温和再加热您最爱的食物，只需选择LED控制面板上的按钮即可。使用延迟计时器可以在您想要的时间开始烹煮，并且增加了手动功能，可以方便操作高气压时间设置，从而使膳食准备更加方便。

您的新型多功能气压锅非常容易使用，它拥有2个显示屏和带有LED灯光显示屏的按钮。首先请阅读本手册，熟悉产品的操作。有许多提示和技巧（在本手册的“注释”中），可以让您充分掌握如何使用此产品。一旦您对此产品的操作感到舒服和满意，您将可能成为专业厨师，烹调您喜爱的食谱。

Noxxa电子多功能气压锅烹煮完整的一餐，节省时间和精力：准备米饭，炒蔬菜，汤，咖喱，烘烤蛋糕做甜点！烹饪从未如此简单和令人振奋！

祝你下厨愉快！

目录

重要的安全措施	52
初次使用	53
附加安全功能	54
零件和配件	55
特点和功能	57
控制板	
智能定时器记忆功能	
静音模式	58
保温/重新加热功能	
延迟定时器	59
恢复厂家预先的设置	
操作功能	60
气压烹煮功能	
• 高压烹煮	
• 低压烹煮	
• 推荐气压烹煮时间	62
蛋糕/烘焙功能	64
拌炒功能	65
蒸煮功能	66
慢炖功能	67
清洗和保养	68
储存气压锅	
清洗气压调节旋钮	69
如何照顾您的不粘内锅	
浮动阀安装图	
故障维修	70
产品规格	71

重要的安全措施

使用本产品时，应遵守以下安全措施：

1. 请勿使用损坏的电源线或插头进行操作。如果产品不能正常操作，掉落或损坏，误置室外或掉入水中，请勿使用并把产品送往制造商以进行妥善检测或由授权技术人员维修。
2. 在将电器拔离墙上电源插头以进行清洁或拆卸部件之前，确保电源已关闭。
3. 为了防止触电，请勿将插头，电线，主机和锅盖浸在水中或任何液体中。
4. 不要让电线悬挂在桌子或柜台的边缘。
5. 不要让电线接触热表面。
6. 在通风的环境使用气压锅。
7. 请勿在没有内锅的情况下使用此产品，也不要使用 **Noxxa** 以外的内锅替代。
8. 在把内锅放入主机之前，确保内锅的外部抹干。
9. 确保在高压烹煮过程中内锅内存有足够的液体。

注意：

使用高压功能烹煮食物时，应添加至少1杯（250ml）液体在锅内

10. 切勿尝试使用气压锅进行油炸或压炸。这是很危险的，可能会引起火灾和导致产品受到严重损坏。
11. 在使用气压功能（SOUP/BROTH, MEAT/STEW, LOW PRESSURE, RICE, MULTI GRAIN, PORRIDGE, MANUAL）勿将内锅装到半满以上的食物，或将内锅的三分之二以上装满液体。烹煮容易膨胀的食物时，请不要将内锅装至超过半满。内锅的食物太满可能会导致阀门堵塞，并导致锅内缺乏空间，无法正常制造气压。
12. 不要使用气压功能烹煮烈酒。
13. 对于需要增浓的配方，在气压烹煮之前或期间请勿使用增浓剂。因为当锅盖被取下后，增浓后的食物（汁）可能会导致食物喷发的情况发生。只有在烹煮完成后才能加入增浓配方。
14. 切勿使用此产品用途以外的用途。
15. 确保在启动任何功能之前锅盖已正确关紧，但 STIR FRY 功能除外。使用 STIR FRY 功能时，请勿将锅盖盖上。
16. 烹煮时请勿触摸锅盖，盖子会很热。
17. 在使用过程中，请勿用其他物体盖住压力阀。这可能会导致过压，并可能导致严重意外事故。

18. 当气压锅正在烹煮时，切勿尝试打开盖子。
19. 在打开锅盖前，将调节旋钮转到“STEAM”位置并且待浮动阀已经完全滑落，确保气压完全释放。
20. 在使用本产品时，请勿尝试在任何情况下试图戳浮动阀。
21. 当释放气压时，请将手和脸远离气压调节旋钮，以免被热蒸汽烫伤。
22. 烹煮后，取下锅盖时要格外小心。尽量远离蒸汽。
23. 本产品不适合身体，感官或精神能力低弱，缺乏经验和知识的人（包括儿童）使用，除非在有人监督或指导下才可使用此产品。
24. 当儿童使用本产品时，必须确保有成人监督。
25. 应监督儿童，以确保他们误把此产品当成玩具。
26. 使用前请仔细阅读整个操作手册。

初次使用

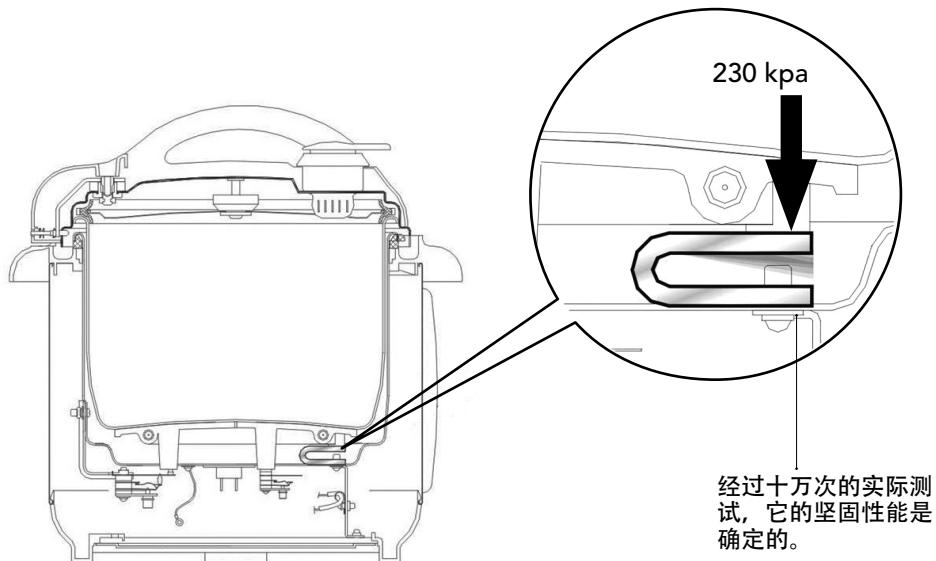
1. 从气压锅中取出所有包装塑料和手册。取出可拆卸内锅，从底部取出纸片（如有）。取下控制面板上的塑料保护层以及内锅和不锈钢机身上的任何贴纸。
2. 用温肥皂水清洗所有可拆卸或非电子部件。彻底冲洗并风干所有部件。用干净的湿布擦拭外壳和锅盖。请勿把任何部件放入洗碗机内清洗。
3. 彻底风干所有部件后，在烹煮前将内锅放回炊具中。
4. 确保橡胶垫圈正确安装在锅盖内。为了确保正确安装，把内锅装满三分之二的水，并用 **MANUAL** 功能操作15分钟。（参考“操作功能”）。
5. 将气压调节钮转到“STEAM”，释放气压，当气压释放后浮动阀将滑落。
6. 让产品冷却至室温，然后把水倒掉并清洗干净。

▲ 此产品仅供家庭使用

此产品如果用于商业用途或以任何不符合操作说明的方式使用，制造商和Noxxa将不承担任何责任。

其他安全功能

■ 暂停结构图



使用气压烹煮功能时：

1. 当内部气压超过5kpa时，锁定锁会阻止盖子被打开。
2. 在低压下烹煮时，如果气压超过35 kPa，气压锅将自动停止操作。
3. 在高压下烹煮时，如果气压超过70 kPa，气压锅将自动停止操作。
4. 当气压锅达到90 kPa时，气压调节钮将被强制向上以释放蒸汽/气压。如果它的操作失灵，气压达到124 kPa，浮动阀将被迫释放蒸汽/气压。

! 警告：

在气压下烹煮时，切勿强制打开盖子，否则可能导致发生严重意外事故。

■ 注意：

如果2个安全阀失灵并且气压持续增加到190 kPa，带有特殊U形弹簧的悬挂结构将启动。内锅将被迫向下，在内锅的唇缘和橡胶垫圈之间形成间隙，以便让蒸气/气压溢出。

零件及配件

锅盖上部



锅的主体



1. 气压调节钮

当使用SOUP/BROTH, MEAT/STEW, LOW PRESSURE, RICE, MULTI GRAIN, PORRIDGE 和 MANUAL 气压功能时，将气压调节钮转到“PRESSURE”位置。

当烹煮完成后，将气压调节钮转到“STEAM”位置，以释放气压。在使用 CAKE/BAKE, STEAM, SLOW COOK 和 WARM 功能时，将旋钮转到“STEAM”位置。

2. 自动上锁锅盖

当盖子正确对齐关锁符号并盖好时，盖子将自动锁紧。它具有安全设置功能，在气压下烹煮时锅盖不能打开，直到气压下降至零为止才能打开锅盖。

3. 手柄

免烫手柄便于操作和打开锅盖。

4. 不锈钢锅盖

减少高压烹煮后锅内气压下降的时间。

5. 浮动阀

当锅内的气压太高时，气压通过浮动阀释放过量的气压来控制锅内的气压。

6. 冷凝水贮存器

在烹煮过程中收集过量的冷凝水。如果烹煮后冷凝水贮存器中有液体，只需将它倒掉即可。

7. 橡胶垫圈

让锅盖盖紧，密封以增加气压。使用前请检查橡胶垫圈是否有裂缝。如有必要，请更换新的。

8. 防粘塞罩

防止食物颗粒粘附在气压调节钮的下侧。可将它拉出来清洗。

9. 加热板和温度感应钮

两个配件均可调节锅内的烹煮温度。

10. 可拆卸内锅

8公升容量不粘式可拆卸铝锅，均匀散热。

11. 内壳

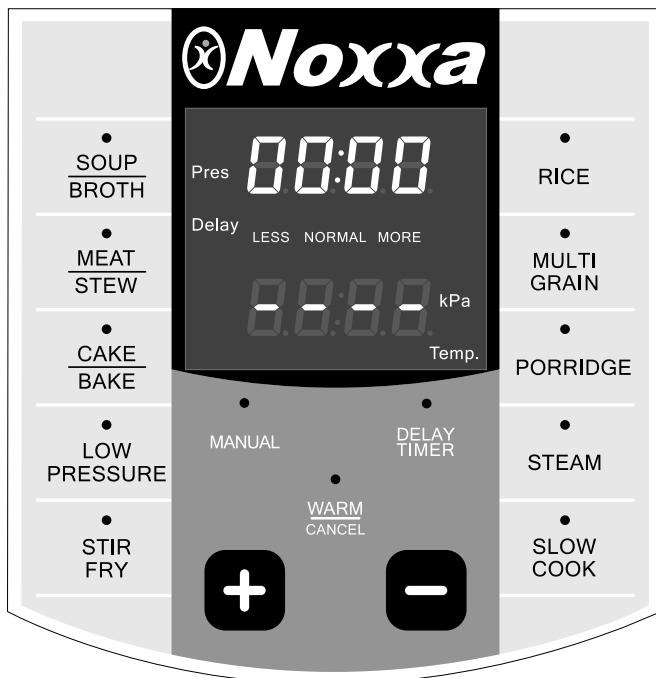
此锅不应用于烹煮。烹煮前，必须先将可拆卸内锅放入内壳中，所有配料只可放入可拆卸内锅中。

12. 控制板

附有LED指示灯，2个显示屏；顶部显示屏显示烹煮时间或保温时间。底部显示屏显示延迟时间，气压（kPa）或温度（°C）。

特点和功能

■ 控制面板



■ 智能定时器记忆功能

此功能能贮存最后一次使用的烹煮时间设置，同时也可让您自行设置想要烹煮的时间。



- **Noxxa** 气压锅能贮存最后一次使用的烹煮时间设置，同时也可让您自行设置想要烹煮的时间，以代替预设的时间设置。
- 此功能能贮存用户所喜欢的食谱的烹煮时间，这为对本产品陌生或熟悉的使用者省下许多时间及麻烦。
- 1小时记忆功能可在气压锅的插头被意外拔出或断电时恢复烹煮。只要在60分钟内恢复供电，就能继续使用产品烹煮。



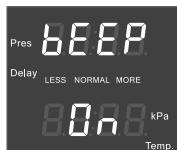
■ 静音模式

在吵闹的环境中关闭哔哔声，以便能安静地烹煮。

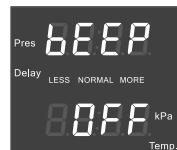
在待机模式中 “----”，按住 [-] 按钮3秒钟。显示屏将显示 “BEEP OFF” 3秒钟，然后恢复显示 “----”。现在，蜂鸣声功能已关闭，烹煮过程中和烹煮后气压锅不会发出哔声/蜂鸣声。要重新启动哔声功能，请按住 [+] 按钮3秒钟。显示屏将显示 “BEEP ON” 3秒钟，然后恢复 “----”。



待机模式



Beep On



Beep Off



■ 保温/重新加热功能

用于让已熟的食物自动保温一段时间或重新加热食物

除了在使用 STIR FRY 功能烹煮，如果在程序设置期间未取消 WARM 功能，在烹煮时间结束后，气压锅将自动转换到 WARM 功能长达12 小时。按 [CANCEL] 按钮将取消 WARM 功能。

取消自动保温功能，让食物在烹煮完成后慢慢冷却。

如果您不希望在烹煮完成后自动保温，请在程序启动前按 [WARM] 按钮一次以便取消设置。[WARM] 的红色指示灯将熄灭。

功能	预设时间	定时器	温度
保温	12 hours	0:30-12:00, 每按一次增加30分钟	68°C -70°C

要重新加热食物：

1. 将内锅放入多功能气压锅中，然后将食物放入内锅中重新加热。
2. 将盖子放在炊具上，自锁与解锁符号对齐，然后逆时针转动盖子，直至其锁定到位。
3. 将气压调节钮转到 “STEAM” 。
4. 按 [WARM] 按钮。按 [+] 或 [-] 按钮调整时间，然后等待4秒钟，气压锅将自动开始加热。
5. 当时间结束时，气压锅会发出哔声，让您知道加热过程已经结束。



■ 延时定时器

在选择某个烹煮功能后，您可使用延迟时间设置，将烹煮过程延迟多达24小时。

功能	预设时间	定时器
延时定时器	6 hours	0:10-24:00, 每按一次增加10分钟

选择所需的烹煮功能和设置。如有需要，可调整时间。按 [DELAY TIMER] 并按 [+] 或 [-] 按钮以调整时间。等待4秒钟，延时定时器将启动开始倒数计时。气压锅将在倒数结束后开始烹煮。

E 例:

现在是早上8点，您希望您的汤在下午6点准备好。烹煮时间为30分钟。将气压调节器钮转到 PRESSURE。选择 SOUP/BROTH 功能，预设30分钟。然后，按 DELAY TIMER 按钮并使用+或-按钮将计时器调整到09:30（9小时30分钟）。待4秒钟后，气压锅将自动启动所选的程序。显示屏出现“：“并闪烁。一旦延迟计时器倒数结束后，此设置将在下午5:30开始烹煮，您的汤将在下午6点左右准备好。请注意，由于气压锅需要时间累积温度或气压，因此烹煮的时间可能会有所不同。

三 注意:

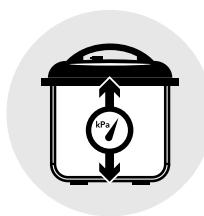
烹煮易腐食品（如肉类，家禽，海鲜，奶酪和乳制品）时，请勿将延迟计时器设置超过1-2小时。如果在室温下放置太久，这些食物可能很容易变质。



■ 恢复厂家预先的设置

如要重新设置气压锅厂家原本的设置，请同时按住 [+] 或 [-] 按钮3秒钟。您将听到两次哔哔声，这显示本产品已恢复厂家预先的设置，产品已删除之前所设置的时间纪录。

操作功能



■ 气压烹煮功能

• 高压烹煮

(汤/肉汤, 肉/炖肉, 米饭, 谷粮, 粥和手动)

与传统烹煮方法相比, 此功能在气压烹煮下让食物更快熟, 减少高达70%烹煮时间。气压烹煮更快速, 简便, 安全, 健康。

• 低压烹煮

可以让你烹煮精致的食物, 如鸡蛋, 鱼, 意大利面, 蔬菜和海鲜, 不需要很长时间烹煮。

气压功能	气压设置	默认时间	预设时间	定时器	温度
汤/肉汤	高压 65 kPa	30 分钟	低 20 分钟	0:01-4:00, 每按一次, 增加1分钟	100°C-120°C
			中 30 分钟		
			高 4 小时		
肉/炖肉	高压 65 kPa	35 分钟	低 20 分钟		
			中 35 分钟		
			高 45 分钟		
低压	低压 35 kPa	5 分钟	低 3 分钟	0:01-4:00, 每按一次, 增加1分钟	100°C-120°C
			中 5 分钟		
			高 10 分钟		
米饭	高压 65 kPa	7 分钟	低 5 分钟	0:01-4:00, 每按一次, 增加1分钟	100°C-120°C
			中 7 分钟		
			高 10 分钟		
谷粮	高压 65 kPa	40 分钟	低 20 分钟	0:01-4:00, 每按一次, 增加1分钟	100°C-120°C
			中 40 分钟		
			高 60 分钟		
粥	高压 65 kPa	20 分钟	低 5 分钟	0:01-4:00, 每按一次, 增加1分钟	100°C-120°C
			中 20 分钟		
			高 30 分钟		
手动	高压 65 kPa	1 分钟	N/A		

- 每次使用前, 确保橡胶垫圈和气压调节钮保持干净并正确安装在炊具内/上。
- 使用电源线将气压锅连接至墙壁插座, 然后启动开关钮。气压锅将发出蜂鸣声, 显示屏将亮起。
- 将可拆卸内锅放入炊具中, 然后按照食谱放入配料。在高气压下烹煮食物时, 至少需要1杯 (250ml) 液体

■ 注意:

不可将内锅装2/3以上的食物或液体。在烹煮容易膨胀的食物时, 不要将内锅装至半满以上。

三 注意:

有些食物容易起泡，膨胀或溅射如：大麦，豆类，燕麦片，粥，面条/面食等。如果内锅太满，这些食物可能阻塞气压安全阀。在烹煮此类食品时，请勿把内锅装超过半满的食物。

4. 将锅盖盖在炊具上，将自锁锁钉与解锁符号对齐，然后逆时钟方向转动锅盖直至锁定到位为止。
5. 将气压调节钮转到“PRESSURE”。
6. 选择所需的气压烹煮功能。反复按压烹煮功能按钮，选择所需的烹煮时间。如果要更改这些时间设置，请按[+]或[-]按钮进行调整。待4秒钟后，气压锅将自动开始加热。显示屏将显示ON。（智能定时器将保存所设置的时间以供下次使用）。
7. 如果要在程序启动前取消任何选择，请按住[WARM/CANCEL]按钮3秒钟，本机将返回待机模式。
8. 一旦气压锅已累积指定的气压，气压锅将开始倒数，显示屏上的气压(Pres)灯将亮起。底部显示屏将显示气压锅内部的气压指数(kPa)。这显示你烹煮时间的开始。位于锅盖中的浮动阀将上升，显示气压锅内已有气压在内。
9. 当烹煮时间结束时，本机将发出哔哔或蜂鸣声并转换到WARM功能，从12:00倒数。显示屏将继续显示气压锅内的气压指数。按[CANCEL]按钮以关闭WARM功能。
10. 当烹煮时间结束后，释放气压后才打开锅盖。您有两种释放气压的方法：

i) 快速释放气压法:

通过将气压调节钮转到“STEAM”立即释放气压。（不要将此方法用于辣椒，汤或炖煮等浓稠食谱）。

！ 注意:

从炊具排出来的蒸汽会很热，可能含有热液滴。释放气压时一定要使用烤箱手套或厨房巾条。

ii) 自然释放气压法:

通过让气压自然下降而不需将气压调节钮转到“STEAM”来释放气压。这将需要几分钟的时间，在此期间锅里的食物将继续烹煮。您将知道何时气压已完全释放，因为浮动阀将下降并且显示屏上的气压指示器已关闭。只有这样你才能打开盖子。

11. 释放所有气压后，顺时钟旋转锅盖取下盖子，把锅盖倾侧远离自己，以免被蒸汽烫伤。

三 注意:

由于气压锅需要时间累积所需的气压，因此准确的烹煮时间可能会有所不同。

！ 警告:

烹煮后，内锅会很热。必须使用手套或厨房巾条把它取出或在拆卸之前让内锅冷却下来。

● 推荐气压烹煮时间

这是预测的烹煮时间。使用这些烹煮时间作为标准。食物的数量和类型将会影响烹煮的时间。

蔬菜	气压设置	烹煮时间
芦笋	高	1–2 分钟
西兰花, 切颗粒	高	2–3 分钟
包菜, 四分之三	高	3–4 分钟
胡萝卜, 整块或大块	高	1–2 分钟
花椰菜, 切颗粒	高	2–4 分钟
玉米棒	高	3–5 分钟
茄子	高	2 分钟
马铃薯, 整个, 小	高	5–8 分钟
马铃薯, 整个, 大	高	10–12 分钟
马铃薯, 切片或立方块	高	5–8 分钟
南瓜, 大块	高	4–8 分钟
菠菜	高	1–2 分钟
番薯, 切立方块	高	7–9 分钟
番薯, 整个	高	10–15 分钟

* 在使用气压烹煮蔬菜时应使用快速释放方法, 以免它们过度烹煮。

豆类	气压设定	烹煮时间 (干 180ml 杯)	烹煮时间 (浸泡一夜)
Adzuki 豆	高	20–25 分钟	10–15 分钟
黑豆	高	20–25 分钟	10–15 分钟
Black-Eyed 豆	高	20–25 分钟	10–15 分钟
Chickpeas 鹰嘴豆	高	34–40 分钟	20–25 分钟
腰豆	高	25–30 分钟	20–25 分钟
扁豆	高	15–20 分钟	N/A
红豆	高	25–35 分钟	20–25 分钟
大豆	高	25–30 分钟	20–25 分钟

* 不可将内锅装超过半满, 因为豆类烹煮后会膨胀。

* 锅内的水应覆盖豆类。

* 不要在豆类上加盐。在烹煮豆类时使用盐会阻止它们正常烹煮。

* 加入1–2汤匙油, 以减少起泡。

* 使用自然释放方法以获得最佳烹煮效果。

米/谷粮	气压设定	谷粮:水量对比 (180ml 杯)	烹煮时间
艾保利奥米 Arborio	高	1:3	6 分钟
大麦	高	1:3-1:4	25-30 分钟
印度大米 Basmati	低	1:1½	6-9 分钟
糙米	高	1:1¼	25-30 分钟
蒸粗麦粉 Couscous	高	1:2	5-8 分钟
茉莉花米	低	1:1	8-9 分钟
糯米	高	1:1	4 分钟
长粒米 Long Grain	低	1:1½	10 分钟
小米 Millet	高	2:3	10-12 分钟
薏米	高	1:4	25-30 分钟
藜麦 Quinoa	高	1:2	8-10 分钟
短粒米	低	1:1½	8-9 分钟
寿司饭	低	1:1½	9 分钟
小麦粒 Wheat Barries	高	1:3	25-30 分钟
菰米 Wild Rice	高	1:3	25-30 分钟

*加入1-2汤匙油，以减少起泡。

*不要将内锅装超过半满，因为米粒会膨胀。

肉类/家禽	气压设定	烹煮时间
牛腩, 整个	高	40-50 分钟
牛尾	高	40-50 分钟
牛肋骨	高	35-40 分钟
无骨鸡肉条	高	10-12 分钟
鸡胸肉	高	8-10 分钟
鸡脚	高	10-12 分钟
鸡肉, 方块	高	10-12 分钟
全只鸡	高	20-25 分钟
全只鸭	高	25-30 分钟
羊肉, 方块	高	10-13 分钟

*将肉块切成相同的大小，以便均匀烹煮。

海鲜	气压设定	烹煮时间 (新鲜)	烹煮时间 (冷冻)
鱼类	低压	5-6 分钟	7-10 分钟
鱼片	低压	2-3 分钟	3-4 分钟
扇贝	低压	1-2 分钟	2-3 分钟
虾	低压	1-3 分钟	2-4 分钟

*必须让可拆卸内锅留出至少2英寸的顶部空间，以防止食物溢出。



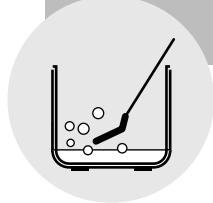
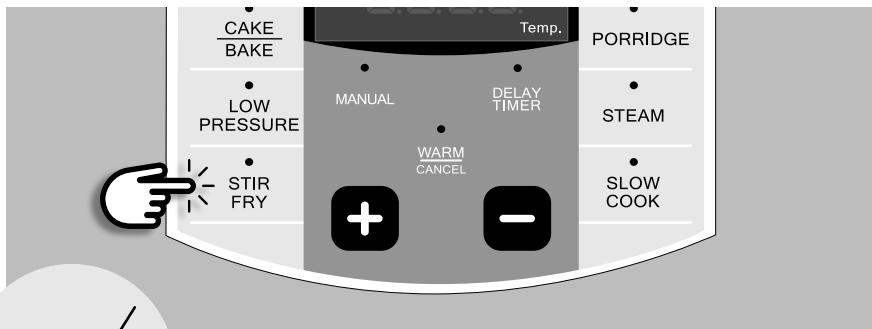
■ 蛋糕/烘焙功能

该程序可让您快速轻松地烘焙美味食谱。

功能	默认时间	预设时间	定时器	温度
蛋糕/烘焙	40 分钟	低 25 分钟	0:01-4:00, 每按一次, 增加1分钟	130°C-150°C
		中 40 分钟		
		高 50 分钟		

在不粘锅内烘烤蛋糕：

1. 在内锅表层涂上一层油，倒入准备好的蛋糕面糊。
2. 使用刮刀平滑面糊顶部，然后在桌面上轻拍内锅几次，以减少面糊中的气泡。
3. 将锅盖放在炊具上，将自销钉与解锁符号对齐，然后逆时针方向转动锅盖，直至锅盖锁定到位。
4. 将气压调节钮转到“STEAM”。
5. 重复按 [CAKE / BAKE] 按钮选择所需的烘烤时间，或按 [+] 或 [-] 按钮根据食谱调整时间。待4秒钟后，气压锅将自动启动。顶部显示屏将显示“ON”。
6. 当气压锅达到所设置的温度后，它将开始计时倒数。
7. 当倒数完毕时，气压锅将发出蜂鸣声，让您知道烘焙过程已结束，并转换到 WARM 功能。
8. 小心打开锅盖，避免水滴滴在蛋糕上。



■ 拌炒功能

此程序让您在使用高气压或其他功能烹煮食物之前，把食材拌炒至金褐色。

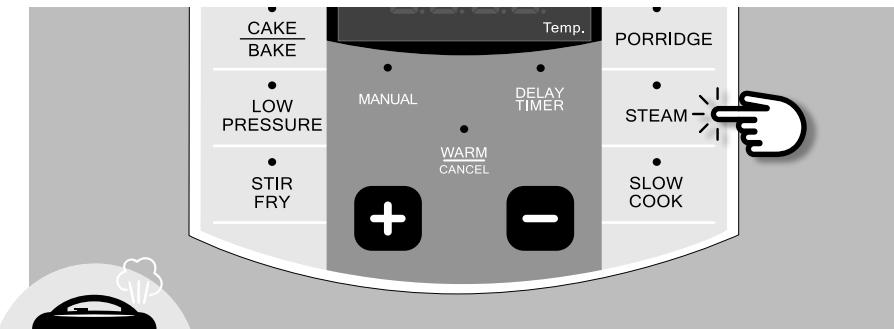
功能	默认时间	温度	定时器
拌炒	30 分钟	低 99°C	0:01-0:30,
		中 150°C	每按一次, 增加1分钟
		高 160°C	

1. 将可拆卸内锅放入多功能气压锅中。
2. 按照配方中的说明，将适量的油加入内锅中。

注意：

在使用 STIR FRY 功能时，切勿把锅盖放在炊具上。当拌炒食物时，不要让气压锅置放无人看管。

3. 反复按 [STIR FRY] 按钮选择所需的温度。按 [+] 或 [-] 按钮调整烹饪时间。待4秒钟后，气压锅将自动开始加热。顶部显示屏将显示“ON”。
4. 当达到所设置的温度后，气压锅将开始倒数烹煮的时间，底部显示屏将显示“HOT”。
5. 当倒数完毕时，气压锅将发出“哔哔”声，告诉您程序已完成。



■ 蒸煮功能

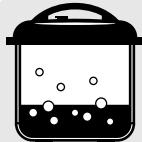
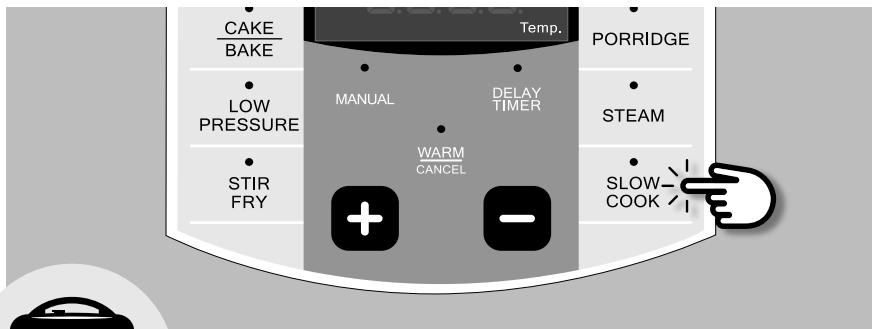
这个程序能快速将液体煮沸，以便蒸煮鱼类和蔬菜等精致食物。

功能	默认时间	预设时间	定时器	温度
蒸煮	10 分钟	低 3 分钟	0:01-4:00, 每按一次, 增加1分钟	100°C
		中 10 分钟		
		高 15 分钟		

1. 将可拆卸内锅放入多功能气压锅中。
2. 将约1–2杯水放入内锅中。放入蒸架，确保水位不超过蒸架。
3. 将食材放在蒸架上，然后把锅盖盖好。
4. 将气压调节钮转到“STEAM”。
5. 反复按 [STEAM] 按钮选择所需的预设烹饪时间，或按 [+] 或 [-] 按钮根据食谱调整时间。待4秒钟后，气压锅将自动启动。顶部显示屏将显示“ON”。
6. 当气压锅达到所设置的温度后，它将开始计时倒数蒸煮时间。
7. 当倒数完毕时，气压锅将发出蜂鸣声，让您知道蒸煮过程已结束并将转换到 WARM 功能。

三 注意:

使用 STEAM 功能时，调节钮必须转到“STEAM”。如果您使用 STEAM 功能，内锅中没有足够的液体，气压锅将每5秒发出一次哔声，提醒您需要添加更多水量。



■ 慢炖功能

此程序让您慢炖食物，如锅烤，熬汤和炖煮至20 小时，以保持其原味，营养和柔软度。您可在早上把食材加入气压锅使用慢炖功能，将可在晚餐时享用。

功能	默认时间	温度	定时器
慢炖	4 小时	低 77°C	0:30-20:00, 每按一次， 增加30分钟
		中 82°C	
		高 88°C	

1. 将可拆卸内锅放入多功能气压锅中。
2. 把所需的食材放入气压锅。
3. 将锅盖放在炊具上，将自锁钉与解锁符号对齐，然后逆时钟方向转动锅盖，直至锅盖锁定到位。
4. 在使用‘慢炖功能’时，将气压调节钮转到“STEAM”。
5. 反复按 [SLOW COOK] 按钮，选择所需的烹煮温度。或按 [+] 或 [-] 按钮以调整时间。待4秒钟后，气压锅将自动启动。顶部显示屏将显示“ON”。
6. 当气压锅达到所设置的温度后，它将开始计时倒数。
7. 当倒数完毕时，气压锅将发出蜂鸣声，让您知道慢炖过程已结束。

清洁和保养

1. 拔下多功能气压锅的插头，然后让气压锅冷却后再清洗。
2. 洗涤前请确保内锅完全冷却。
3. 取出可拆卸内锅，用温肥皂水清洗，彻底冲洗干净。
4. 用干净的湿布擦拭外壳和锅盖，然后用温肥皂水冲洗盖子。不要浸泡在水中。
5. 把冷凝水贮存器往下拉，将之取出。用温肥皂水清洗。彻底冲洗及抹干后，把它放回原位。
6. 翻转锅盖，用手把橡胶垫圈向上拉以便拆下。用温肥皂水把橡胶垫圈彻底冲洗干净。然后将垫圈向下推到盖子的中心边缘内，把它装置好。确保垫圈中心的凹槽位于盖子内边缘的金属环。如果垫圈安装错误，盖子将无法正确盖好，蒸汽可能会溢出。

■ 注意:

首次使用后或长时间使用后，盖子可能有水渍或颜色变化。这种变化是由于蒸气和水的作用，对多功能气压锅的使用没有任何影响，也不会对您的健康造成任何危害。

7. 定期检查橡胶垫圈，确保它清洁，柔韧，没破裂或松弛。如果橡胶垫圈已损坏，请在使用多功能气压锅之前更换。
8. 为了保持炊具的良好性能，每次使用柔软的湿布擦拭加热板，并确保彻底抹干。
9. 请勿用任何尖锐物体刮花不粘内锅。
10. 请勿使用金属器具烹煮食物。建议仅使用木制或橡胶类器具，以防止刮花内锅。
11. 切勿使用磨蚀性清洁剂或钢丝海绵清洗任何部件。
12. 此产品只能交由授权的技术人员进行维修。

■ 气压锅的储藏

储藏气压锅时，将盖子反转放在内锅上，以便保护锅盖上的浮动阀和气压调节钮。如果在盖子密封的情况下存放炊具，锅内可能形成一种异味。

■ 注意:

要清除盖子内部的异味，请用水和醋（1:1比例）清洗。

■ 清洗气压调节钮

每次使用前，请务必检查气压调节钮和浮动阀是否处于良好的状态。

1. 待气压锅冷却后，才把锅盖取下。
2. 把气压调节钮拉起并取下。查看拆下的旋钮，确保没有颗粒堆积，并用自来水冲洗干净。
3. 把锅盖反转，放在桌面上。拔出防粘塞罩，使用刷子检查并取出可能残留在防粘塞罩盖内部的食物或异物。把防粘塞罩按下，将它安装回原位。
4. 重新把气压调节钮装好。其凹槽必须对准锅盖的气压调解室内壁，然后把它向下推即可。

■ 如何照顾你的不粘内锅

Noxxa 多功能气压不粘锅内涂有食品级 DUPONT Teflon 铂金涂层，适用于所有高品质不粘锅炊具。它是一种3层的高性能涂层。由于涂层的性质，在日常使用中必须非常小心处理。

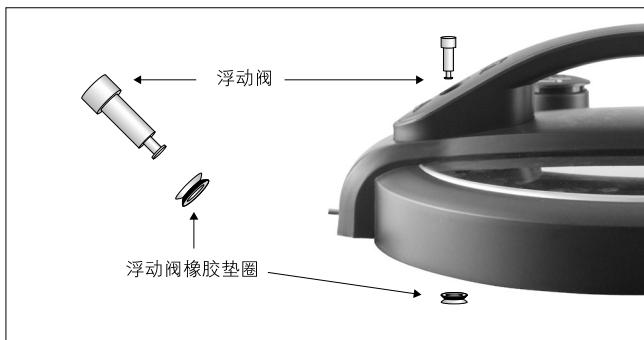
与所有不粘产品一样，金属刮刀，金属勺子不能用于这种3层 Teflon Platinum Coated 内锅。同样地，在拌炒过程中，含有锋利骨头的肉会刮花并损坏内锅的3层铂金涂层。因此，建议不要在不粘内锅中翻炒此类食物。

然而，只要烹煮过程中不需拌炒，带有骨头的肉可以与其他功能一起烹煮，例如高压烹煮，保温/再加热，蒸煮和慢炖。

注意:

请确保不粘内锅完全冷却后，才可清洗。

■ 浮动阀安装图



把浮动阀从锅盖上方置入，并在锅盖下方锁入浮动阀橡胶垫圈，确保锁好。

故障排除

如果您的气压锅检测到机件内部发生故障或接驳障碍，它将在显示屏上显示某个代码，并停止操作。这些代码能让您确认发生故障的原因并帮助您找到问题的解决方案。如果问题仍然存在，请将您的气压锅送到邻近的授权服务机构进行检查和维修。

E1:	内部电路失去连接。
解决方法	将气压锅送往邻近的授权服务机构进行检查和维修。
E2:	内部感应器短路，电流不足或机件过热。
解决方法	把电源关掉，拔开插头，并把可拆卸内锅取出，好让机件冷却下来。
E3:	气压锅过热。
解决方法	把电源关掉，拔开插头，并把可拆卸内锅取出，好让机件冷却下来。 如果E3仍然显示，内壳或加热板可能有问题。您必须把您的气压锅送往邻近的授权服务机构进行检查和维修。
E4:	气压钮发生故障。
解决方法	检查内壳是否有翘曲并检查加热板是否有任何残留物。

故障	方案
无电源	<ul style="list-style-type: none"> • 检查插头是否松摇并确保正确插好 • 检查插头是否变形或损坏
在烹煮时间结束后无法打开盖子	<ul style="list-style-type: none"> • 在浮动阀下滑之前，盖子无法打开 • 确保气压调节器钮转到“STEAM”以释放所有内部气压 • 如果经常发生这种情况，可能需要调整橡胶垫圈
蒸汽从锅盖泄出	<ul style="list-style-type: none"> • 正确关紧锅盖，确保橡胶垫圈正确安装好 • 确保橡胶垫圈清洁，没有损坏或裂缝，并且已正确安装好 • 检查可拆卸内锅边缘是否有任何变形，必要时作更换
浮动阀不会上升	<ul style="list-style-type: none"> • 确保正确关好锅盖，并确保橡胶垫圈已正确安装 • 确保橡胶垫圈清洁，没有损坏或裂缝，并且已正确安装好 • 确保浮动阀可伸缩转动
气压没有增加	<ul style="list-style-type: none"> • 确保气压调节钮正确安装好 • 在内锅中加入更多的液体，内锅中至少应有1杯液体
定时器不会倒数计时	<ul style="list-style-type: none"> • 确保锅盖已正确关好 • 确保气压调节钮已正确安装 • 在内锅中加入更多液体。内锅中至少应有1杯液体
无法打开或取下锅盖	<ul style="list-style-type: none"> • 确保已释放所有气压 • 如果仍然无法打开，请将气压锅内的食物再次使用气压功能烹煮，然后完全释放气压

*如果问题仍然存在，请将您的气压锅送往邻近的授权服务机构进行检查和维修。

**如果您怀疑此产品可能有损坏，请勿使用。请联系您邻近的授权服务商进行检查。

■ 产品规格

型号：	PC 36
瓦数：	1300 瓦特
额定电压：	220 - 240V~
额定频率：	50 - 60Hz



AMARAN: Risiko kebakaran dan kejutan elektrik wujud dalam semua peralatan elektrik serta mungkin menyebabkan kecederaan diri atau maut. Sila patuhi semua keselamatan.



WARNING: A risk of fire and electrical shock exists in all electrical appliances and may cause personal injury or death. Please follow all safety instructions.



警示: 所有电器都具有造成失火和触电的风险，并可能导致受伤或死亡。
使用时请遵循所有安全指示。