

# SOGO®

Human Technology

manual de instrucciones / instructions for use  
mode d'emploi / manual de instruções  
gebrauchsanweisung / manuale d'istruzioni



OLLA A PRESIÓN MULTIFUNCIÓN DELUXE  
DELUXE MULTIFUNCTION PRESSURE COOKER  
AUTOCUISEUR MULTIFONCTION DELUXE  
PANELA DE PRESSÃO MULTIFUNCIONAL DELUXE  
DELUXE-MULTIFUNKTIONSSCHNELLKOCHTOPF  
PENTOLA A PRESSIONE MULTIFUNZIONE DELUXE

**Precaución:** lea y conserve estas importantes instrucciones  
Este manual se puede descargar desde nuestra página web, [www.sogo.es](http://www.sogo.es) en los siguientes idiomas.  
**ESPAÑOL, CATALÁN, INGLÉS, FRANCÉS, PORTUGUÉS, ALEMÁN, ITALIANO Y MÁS.**

**Caution:** please read and preserve these important instructions  
This manual can be downloaded from our website, [www.sogo.es](http://www.sogo.es) in the following languages.  
**SPANISH, CATALAN, ENGLISH, FRENCH, PORTUGUESE, GERMAN, ITALIAN AND MORE**

ref. SS-10610



## ÍNDICE

1. Aviso importante	P. 3
2. Definiciones de símbolo	P. 3
3. Instrucciones de seguridad para el usuario	P. 3
I. Precauciones generales durante el uso del equipo eléctrico	P. 3
II. Restricciones de uso para evitar los daños personales	P. 5
III. Restricciones de uso de producto por mal estado o avería	P. 6
IV. Restricciones de uso cuando se utiliza con niños y persona mayores	P. 7
V. ADVERTENCIA IMPORTANTE	P. 7
VI. Instrucciones a seguir a la hora de usar el aparato	P. 8
4. Especificaciones técnica	P. 12
5. Descripción de las partes	P. 12
6. Antes del primer uso	P. 12
7. Instrucciones de uso	P. 14
8. Limpieza y mantenimiento	P. 18
9. Solución de problemas	P. 19
10. Declaración de conformidad	P. 104
11. Responsabilidad de eliminación, detalles del fabricante y servicio posventa	P. 105

## ÍNDICE

1. Avis important	P. 36
2. Définitions des symboles	P. 36
3. Consignes de sécurité pour l'utilisateur	P. 36
I. Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique	P. 36
II. Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures	P. 38
III. Restrictions d'utilisation du produit en raison d'un mauvais état ou d'une panne	P. 39
IV. Restrictions d'utilisation lorsqu'il est utilisé avec des enfants et des personnes âgées	P. 40
V. AVERTISSEMENT IMPORTANT	P. 41
VI. Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil	P. 41
4. Spécifications technique	P. 45
5. Descriptif des pièces	P. 45
6. Avant la première utilisation	P. 45
7. Mode d'emploi	P. 47
8. Nettoyage et entretien	P. 51
9. Dépannage	P. 52
10. Déclaration de conformité	P. 104
11. Responsabilité de l'élimination, détails de la fabricant et service après-vente	P. 105

## INDEX

1. Wichtiger Hinweis	P. 70
2. Symboldefinition	P. 70
3. Sicherheitshinweise für den Benutzer	P. 70
I. Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch elektrischer Geräte	P. 70
II. Verwendungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden	P. 72
III. Einschränkungen der Produktnutzung aufgrund von schlechtem Zustand oder Ausfall	P. 73
IV. Anwendungsbeschränkungen bei der Anwendung bei Kindern und älteren Menschen	P. 74
V. WICHTIGE WARNUNG	P. 74
VI. Anweisungen, die bei der Verwendung des Geräts zu befolgen sind	P. 75
4. Technische Daten	P. 79
5. Komponenten des zerkleinerers	P. 79
6. Gebrauchsvorbereitung	P. 79
7. Gebrauchsanweisung	P. 81
8. Reinigung und Wartung	P. 85
9. Fehlerbehebung	P. 86
10. Konformitätserklärung	P. 104
11. Entsorgungsverantwortung, Einzelheiten der Hersteller und Kundendienst	P. 105

## INDEX

1. Important Note	P. 20
2. Symbol definition	P. 20
3. Safety instructions for the user	P. 20
I. General precautions during the use of electrical equipment	P. 20
II. Restrictions on use to avoid personal injury	P. 21
III. Product use restrictions due to poor condition or breakdown	P. 23
IV. Restrictions on use when used with children and elders	P. 23
V. IMPORTANT WARNING	P. 24
VI. Instructions to follow when using the device	P. 24
4. Technical specification	P. 28
5. Parts description	P. 28
6. Before first us	P. 28
7. Instructions for use	P. 30
8. Cleaning and maintenance	P. 34
9. Trouble shooting	P. 35
10. Declaration of conformity	P. 104
11. Responsibility for disposal, details of the manufacturer and after-sales service	P. 105

## ÍNDICE

1. Aviso importante	P. 53
2. Definições de símbolo	P. 53
3. Instruções de segurança para o usuário	P. 53
I. Precauções gerais durante o uso de equipamentos elétricos	P. 53
II. Restrições de uso para evitar danos pessoais	P. 55
III. Restrições de uso do produto devido a mau estado ou avaria	P. 55
IV. Restrições de uso quando usado com crianças e idosos	P. 57
V. AVISO IMPORTANTE	P. 57
VI. Instruções a seguir ao usar o dispositivo	P. 58
4. Especificações técnica	P. 62
5. Descrição das peças	P. 62
6. Antes da primeira utilização	P. 62
7. Instruções de uso	P. 64
8. Limpeza e manutenção	P. 68
9. Solução de problemas	P. 69
10. Declaração de conformidade	P. 104
11. Responsabilidade pelo descarte, detalhes do fabricante e serviço pós-venda	P. 105

## INDEX

1. Avviso importante	P. 87
2. Definizioni dei simboli	P. 87
3. Istruzioni di sicurezza per l'utente	P. 87
I. Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche	P. 87
II. Restrizioni d'uso per evitare lesioni personali	P. 89
III. Restrizioni all'uso del prodotto dovute a cattive condizioni o guasti	P. 90
IV. Restrizioni d'uso se usato con bambini e anziani	P. 91
V. AVVISO IMPORTANTE	P. 91
VI. Istruzioni da seguire quando si utilizza il dispositivo	P. 92
4. Specifiche tecniche	P. 96
5. Descrizione delle parti	P. 96
6. Prima dell'uso iniziale	P. 96
7. Istruzioni per l'uso	P. 98
8. Pulizia e manutenzione	P. 102
9. Risoluzione dei problemi	P. 103
10. Dichiarazione di conformità	P. 104
11. Responsabilità per lo smaltimento, dettagli del produttore e servizio post-vendita	P. 105

## 1. AVISO IMPORTANTE:

- Lea siempre el libro de instrucciones con atención antes de usarlo.
- Este manual se puede descargar desde nuestra página web, [www.sogo.es](http://www.sogo.es)
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

## 2. Definiciones de símbolos



Las siguientes descripciones forman parte de este manual:

- 1- Información importante para el uso.
- 2- Aviso contra situaciones peligrosas con respecto a su vida y propiedad.
- 3- Aviso de superficies calientes
- 4- Precauciones generales a la hora de utilizar el equipo eléctrico y electrónico.

## 3. Instrucciones de seguridad para el usuario

### 1. Precauciones generales durante el uso del equipo eléctrico

- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No utilice ni almacene el aparato al aire libre.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y uniforme.
- Este producto está diseñado para uso doméstico en interiores, no industrial y no comercial.

No utilice el artículo al aire libre ni para ningún otro propósito. El mal uso o el manejo inadecuado pueden causar problemas en el aparato y pueden causar lesiones al usuario.

- La unidad debe usarse solo para los fines previstos. No se acepta ninguna responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de identificación coincida con el voltaje de la red antes de enchufar el aparato.
- Siempre retire el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso. No deje el aparato desatendido cuando esté encendido.
- Es necesario supervisar cuando cualquier aparato eléctrico esta siendo utilizado por o cerca de los niños.
- Antes de limpiar o guardar su electrodoméstico, desenchufe siempre el electrodoméstico de la fuente de alimentación y déjelo enfriar.
- El dispositivo no está completamente desconectado de la fuente de alimentación, incluso después de haberlo apagado. Para desconectarlo por completo, desconéctelo del enchufe de red.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como
  - Areas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
  - Casas rurales y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;

- Entornos tipo alojamiento y desayuno;
- Catering y aplicaciones similares no minoristas.
- Evita derrames en el conector

## II. Restricciones de uso para evitar los daños personales

- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- No coloque ni opere este aparato cerca de fuentes de agua.
- No coloque ni utilice el aparato y su cable de alimentación sobre o cerca de superficies caliente (por ejemplo, placas de cocina) o llamas abiertas.
- No deje el cable de alimentación colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. No enrolle el cable alrededor del aparato y no lo doble.
- No sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores en agua, ni la enjuague bajo el grifo.
- Nunca use accesorios que no sean recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- Cuando desee quitar el enchufe del contacto de pared, hágalo por el enchufe mismo y no tirando del cable o del propio aparato.
- Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que sus manos estén secas antes de enchufar o desenchufar.
- No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre suelos húmedos o cuando la atmósfera es húmeda, hay riesgo de descarga eléctrica.

- Mientras usa el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no pueda quedar atrapado o aplastado.
- No permita que la unidad del motor, el cable o el enchufe se mojen para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica.
- la superficie del elemento calefactor está sujeta al calor residual después de su uso. Cualquier mal uso puede causar una lesión potencial al usuario y puede dañar el aparato.
- No toque la superficie del dispositivo. Esto pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Para evitar las quemaduras, use el asa o manoplas.

### III. Restricciones de uso de producto por mal estado o avería

- Nunca sumerja el aparato o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. En caso de que el aparato se caiga al agua, desconéctelo inmediatamente del suministro principal y llévelo a un agente de servicio autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.
- No utilice el aparato si se ha caído en el suelo, si son visibles signos de daños o si tiene una fuga.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable se dañe, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente calificadas, para evitar peligros.
- En caso de mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se ha dañado de alguna manera, devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su examen,

reparación o ajuste.

- En caso de problemas de hardware, no intente reparar el producto usted mismo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por técnicos cualificados

#### **IV. Restricciones de uso cuando se utiliza con niños y personas mayores**


- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura y ellos comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.

#### **V. ADVERTENCIA IMPORTANTE**

- Para evitar una sobrecarga del circuito al usar este producto, no opere otro producto de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico.

- Se proporciona un cable de alimentación corto con este producto. No se recomienda usar un cable de extensión con este producto, pero si debe usarse uno:
  - La clasificación eléctrica marcada del cable deb ser al menos tan buena como la del producto.
  - Disponga el cable de extensión de modo que no cuelgue donde pueda tropezar o tirar de él sin querer.

## VI. Instrucciones a seguir a la hora de usar la freidora de aire

- Mantenga las manos y la cara alejadas de la perilla VENT cuando libere presión. Siempre use en una area bien ventilada. NO cubra la válvula de presión.
-  Mientras la olla a presión esté en funcionamiento, nunca retire la tapa. Después de cocinar, tenga mucho cuidado al retirar la tapa, ya que pueden producirse quemaduras graves por el vapor en su interior. Siempre asegúrese de que el vapor se haya liberado por completo. Siempre use guantes para horno o permita que se enfríen antes de quitar las piezas.
- NO use esta olla a presión sin la olla extraíble en su lugar.
- No intente desalojar los alimentos mientras la olla a presión está enchufada.
- No llene la olla a presión más de 1/2 lleno de comida o 2/3 lleno de líquido. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, no llene más de la mitad.
- Al cocinar alimentos bajo presión, se debe



- usar al menos 1 taza (8 oz.) de agua o líquido.
- Los alimentos como el puré de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes, los fideos la pasta, o el ruibarbo no se deben cocinar a presión. Pueden hacer espuma y pueden bloquear la válvula flotante. Use otra función de cocción para estos artículos.
- Si se observa humo, apague la olla a presión inmediatamente y desconéctela de la toma de corriente.
- NO use esta unidad para propósitos de enlatado.
- La olla a presión debe estar desenchufada:
  - A. Después de cada uso.
  - B. Si parece estar defectuoso.
  - C. Antes de la limpieza o mantenimiento.
- No toque la superficie del dispositivo. Estos pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. En su lugar, use el asa o manoplas.
- Nunca toque la parte interna del aparato mientras está en uso.
- La temperatura de las superficies accesible puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.





- **ADVERTENCIA:** No toque superficies calientes.



- **ADVERTENCIA:** Este equipo se debe utilizar con PRECAUCIÓN ya que este aparato eléctrico contiene una función de calentamiento. La superficie de este aparato también es diferente de otras superficies funcionales que pueden producir altas temperaturas. Dado

que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, el equipo debe tocarse solo en las asas y superficies de agarre previstas, con la ayuda de protectores térmicos como guantes o ropa similar. De lo contrario, déjelo enfriar el tiempo suficiente antes de tocar las superficies calientes

- Los conductos de los reguladores de presión que permiten la salida del vapor deben comprobarse periódicamente para asegurarse de que no están obstruidos.
- El aparato no debe sumergirse para su limpieza, el conector debe retirarse en caso de que sea necesario limpiarlo a fondo con agua.
- El aparato debe secarse bien antes de volver a utilizarlo.
- Asegúrese de que la resistencia, el sensor de temperatura y la olla estén limpios y secos antes de conectar el enchufe a la toma de corriente.
- No coloque ningún objeto pesado sobre la válvula limitadora de presión.
- Después de cocinar asegúrese de apagar antes de abrir la tapa.
- No utilice cucharas o escurridores metálicos para retirar los alimentos o limpiar la olla, para evitar que se raye el revestimiento antiadherente. Se recomienda utilizar cucharas de madera o silicona.
- El tiempo de mantenimiento en caliente no debe ser superior a 6 horas, para no influir en el efecto de la cocción.
- Asegúrese de sujetarla por el asa en caso de tener que trasladar la olla a presión de un lugar a otro.

- No abra la tapa por la fuerza si se cae la válvula flotante
-  El cuerpo exterior y el acero inoxidable están calientes después de la cocción, asegúrese de no tocarlos para evitar cualquier tipo de escaldadura.
- No coloque la olla interior directamente sobre la placa de cocina, utilícela sólo con olla a presión.
- No exponga la olla a altas temperaturas ni la coloque directamente sobre la placa de cocción.
-  No toque ni sujete la olla a presión, ya que la superficie exterior está caliente. No la mueva mientras trabaja.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Consulte la sección de limpieza y mantenimiento para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos.

#### 4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia	Capacidad	Presión de Trabajo
SS-10610	220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40-70 Kpa

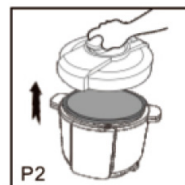
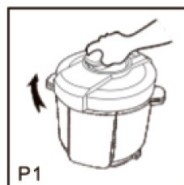
#### 5. DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



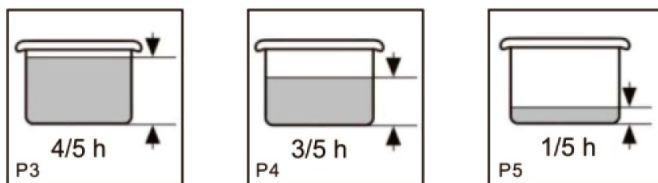
1. Carcasa principal
2. Conjunto de tapa (con asa, válvulas de seguridad y junta de goma)
3. Olla extraíble de aluminio con revestimiento antiadherente
4. Vaso de condensación
5. Vaso medidor
6. Cable de alimentación
7. Cuchara de plástico
8. Plato de vapor de acero inoxidable (22 cm)

#### 6. ANTES DEL PRIMER USO

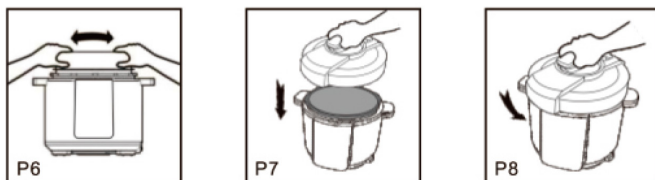
1. Desembale la olla a presión de la caja.
2. Retire todo el material de embalaje como cartón, plástico o espuma de poliestireno.
3. Lea detenidamente este manual antes del primer uso y guarde en un lugar seguro incluyendo la tarjeta de garantía y el recibo para futura referencia.
4. Para abrir la tapa: sujetamos la tapa de la manija, giramos hacia el lado derecho en sentido horario y levantamos hacia arriba indicado como en las imágenes a continuación. (Ver Figura 1, 2)



5. Retiramos la olla interior extraíble, añadimos los ingredientes y el agua. Los ingredientes y el agua no deben exceder de  $4/5$ , ni ser inferiores a  $1/5$  partes de la altura de la olla. Para los alimentos expandibles, no deben exceder a  $3/5$  partes de altura de la olla. (Ver Figura 3, 4, 5)

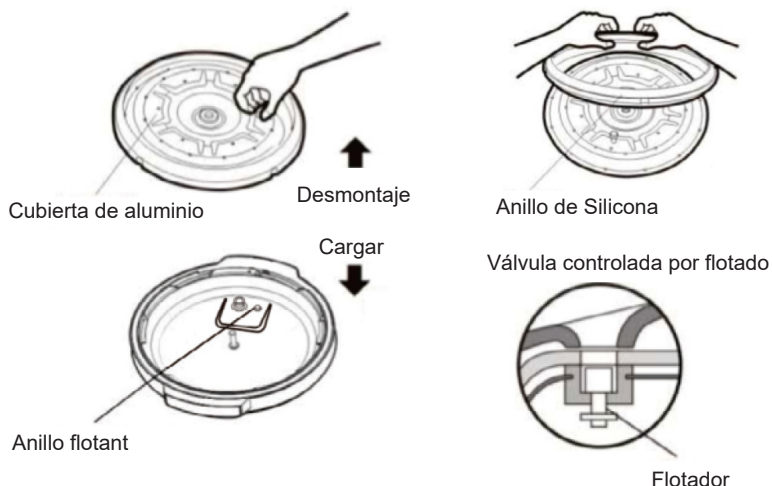


6. Aseguramos de que no haya suciedad ni manchas en la base interior de calentamiento de la olla a presión y ni afuera de la olla extraíble de cocción. Rellenamos la olla con los ingredientes y volvemos a colocar en su posición (Ver Figura 6). Aseguramos de que el sellador se haya ajustado en el borde de la placa de cubierta de aluminio, luego fijamos en el eje en el medio de la tapa. Cerramos la tapa girando en el sentido antihorario, hasta que se engrane con un sonido de sujeción. (Ver Figura 7, 8)

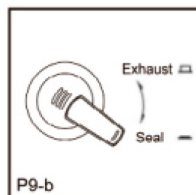
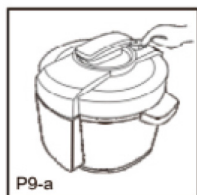


**NOTA: NO USE NINGÚN MATERIAL ABRASIVO PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE INTERIOR DE LA OLLA**  
**NOTA: NO SUMERJA EN AGUA NI LA OLLA A PRESIÓN NI LA TAPA**

7. Asegúrese de que la cubierta antibloqueo esté fijada correctamente. Asegúrese de que el anillo de silicona esté cubierto adecuadamente dentro de la bobina de acero de la tapa (Ver las imágenes de abajo). El anillo de silicona crea un sello hermético que garantiza que la olla a presión funcione correctamente.



8. Colocamos el recipiente colectivo de la condensación en la parte posterior de la olla.
9. Para asegurar que el anillo de silicona esté bien ajustado en la bobina de acero, rellenamos la olla extraíble con 11 vasos de agua aproximadamente, colocamos la tapa y cerramos girando en el sentido antihorario.
10. Aseguramos que la perilla de Vapor, esté en posición “SEAL”.



11. Antes de usar la olla a presión aseguramos que el anillo de silicona, la válvula de seguridad y la perilla de ventilación estén limpios, bien ajustados y en sus posiciones

## 7. INSTRUCCIONES DE USO

### CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN: FUNCIONES DEL PANEL:

Hay 15 funciones de menú preestablecidas y 3 funciones de función de cocción saludable. Con la ayuda de estas funciones, podrá cocinar todo tipo de alimentos sin demasiado esfuerzo. **NOTA:** El tiempo puede cambiarse según las necesidades de la función de cocción.



### FUNCIÓN DE RETARDO DE INICIO

Esta función se puede utilizar para retrasar el programa de cocción según las necesidades. Puede retrasar el tiempo de cocción desde 30 minutos hasta un máximo de 24 horas con la ayuda del botón del temporizador “START DELAY” (el tiempo cambia con el intervalo de 5 minutos). Para utilizar la función de retraso del tiempo de cocción según sus necesidades, primero seleccione cualquier

menú de cocción en el panel de la pantalla seguido por el botón “START DELAY”, después pulse el botón “-” o “+” y siga pulsando hasta que obtenga el tiempo deseado. Una vez que haya alcanzado el tiempo de retardo deseado, deje la unidad durante unos segundos y automáticamente entrará en el modo de temporizador. El reloj temporizador iniciará la cuenta atrás y cuando llegue a 00, iniciará la cocción.

**NOTA:** Esta función está representada por el tiempo ajustado, una vez seleccionado el botón “START DELAY” aparecen e iluminan los dígitos del tiempo de retardo deseado y el reloj comienza a contar en sentido inverso.

**Ejemplo:** Si desea programar la olla a presión para que se encienda automáticamente en 3 horas, seleccione cualquier función del menú, por ejemplo la función “ARROZ” seguida del botón “START DELAY” y luego pulse el botón “+” 3 veces y la pantalla mostrará 3:00 hrs.

Una vez seleccionado el botón de menú y el tiempo de retardo deseado, se iluminarán y la unidad empezará a contar hacia atrás. Una vez alcanzado el 00 la unidad comienza a cocinar.

**NOTA:** Los alimentos perecederos como la carne, las aves, el pescado, el queso y los productos lácteos no deben dejarse a temperatura ambiente durante más de 2 horas y no más de 1 hora si la temperatura es de 32°C o superior.

Pulsando este botón más de 3 segundos podemos bloquear el menú para empezar a cocinar y pulsando el mismo botón podemos desbloquear la función menú, para cambiarla.

## BOTÓN DE TIEMPO Y TEMPERATURA

Con la ayuda de este botón podemos cambiar el ajuste por defecto de la hora de todas las funciones del menú. Para utilizar esta función después de seleccionar la función Menú, pulse el botón Hora y Temperatura e inmediatamente después con la ayuda de los botones “+” y “-” podemos cambiar los ajustes de hora y temperatura.

**NOTA:** El ajuste de la hora se puede cambiar en todas las funciones del menú y también en el modo CHEF. El ajuste de temperatura sólo se puede cambiar en la función de cocción “Multicook”.

### Botón “+” / “-”

Estos botones le ayudan a cambiar el tiempo de cocción según sus necesidades y requisitos, sin utilizar “TIEMPO DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS”. Estos botones le ayudan a cocinar con menús personalizados y a cocinar cualquier tipo de alimento con requisitos de tiempo personalizados.

Para cambiar el tiempo con la ayuda de estos botones, seleccione cualquier función del menú y la pantalla mostrará el ajuste de tiempo predeterminado de fábrica; para cambiar el tiempo según sus necesidades, pulse el botón “+” o “-” y manténgalo pulsado hasta que obtenga el tiempo deseado. La hora aparecerá en la pantalla.

**NOTA:** Con la ayuda de estos botones, puede cambiar la hora de todas las funciones del menú como se indica a continuación.

**NOTA:** Para cambiar la hora, debemos hacerlo inmediatamente después de seleccionar la función del menú; de lo contrario, en unos segundos, las funciones del menú se bloquearán y comenzarán a cocinar con la hora predeterminada de fábrica. Una vez iniciado el proceso de cocción y en caso de necesitar cambiar el tiempo de cocción, deberemos iniciar de nuevo el proceso de selección de funciones cancelando la función actual, y seleccionando de nuevo cualquier función de menú seguida del ajuste de tiempo.

## “FUNCIÓN “CALENTAR” y “CANCELAR”

Al encender el aparato, las funciones “WARM” y “CANCEL” se iluminan y después de seleccionar cualquier función del menú e iniciar la función de cocción la luz se apaga.

Cuando el aparato está en modo de trabajo con cualquier función de menú, al pulsar este botón se cancela el proceso de cocción intermedio y el aparato pasa al modo de espera.

## FUNCIÓN MENÚ

Con la ayuda de este botón podemos seleccionar cualquier función de menú de la pantalla del panel, mientras se selecciona por primera vez, la función de cocción Multicook comienza a iluminarse y la pantalla de la unidad muestra la hora y la temperatura predeterminadas. Para seleccionar cualquier función de cocción de la pantalla digital, mantenga pulsada la función Menú y todas las funciones de cocción se iluminarán una a una y, una vez que se ilumine la función de menú deseada, podrá iniciar la cocción pulsando el botón "START".

## FUNCIÓN CHEF

Esta función sólo se puede utilizar en el modo de cocción a presión. Para usar este modo, necesitamos encender el aparato y seleccionar cualquier función del menú con la ayuda de la función del botón MENU. Una vez seleccionada la función del menú, pulse el botón CHEF y podrá modificar el tiempo de cocción. El valor de temperatura será el mismo

## BOTÓN START:

Con la ayuda del botón de inicio podemos empezar a cocinar. Después de seleccionar cualquier función del menú de cocción y cambiar el tiempo (según la necesidad y el requisito) tenemos que pulsar este botón para iniciar el proceso de cocción.

## FUNCIÓN DE SELECCIÓN DE PRODUCTOS

Se ha añadido una característica especial en esta olla a presión, que se llama función de Selección de Producto. Esta función se puede utilizar para cocinar múltiples variedades de alimentos, dentro de una función de cocción.

Por ejemplo, si seleccionamos la función de cocinar SOPA, tendremos 3 opciones para preparar diferentes tipos de sopa como "SOPA DE CARNE", "SOPA DE PESCADO" y "SOPA DE VERDURAS". Cuando seleccionamos la función de sopa, la tecla de Selección de Producto o los iconos se iluminan, lo que significa que ahora podemos elegir preparar cualquier tipo de sopa como se ha mencionado anteriormente entre los 3 tipos de funciones del menú de cocción.

**Nota:** La función de selección de producto sólo funciona con las funciones de freír, sopa, estofado y pasta.

## CÓMO SELECCIONAR CUALQUIER FUNCIÓN DEL MENÚ

Enchufe el aparato y la pantalla de la olla a presión se iluminará. La pantalla digital mostrará la función de menú predeterminada y el icono "FUNCIÓN MULTICOCCIÓN" comenzará a parpadear. Para seleccionar cualquier función de menú, pulse el botón de menú y la luz de la función de menú subsiguiente empezará a parpadear. De esta forma, mantenga pulsado el botón de función MENÚ hasta que la luz de la función de menú deseada empiece a parpadear y la pantalla muestre el tiempo de cocción predeterminado. Con la ayuda de los botones "+" y "-" podemos cambiar el tiempo y una vez ajustado el tiempo de la función de cocción con la ayuda del botón START, podemos empezar a cocinar.



Función de menú		Con / sin presión	Tiempo de cocción por defecto(Min.)	Rango de ajuste del tiempo/Intervalo (Min.)	Presión (Kpa)	Temperatura de cocción por defecto ( )	Rango de ajuste del temperatura/ Intervalo ( )
Multicocina		/	30	1 min-12hrs/1 min	/	100	35-170/1
Freír	Carne	/	30	1-60 mins/ 1min	/	160	70-170/1
	Pescado	/	20	1-60 mins/1min	/	160	70-170/1
	Verduras	/	10	1-60 mins/1 min	/	160	70-170/1
Pastel		/	50	1 min-3hrs/ 5 mins	/	140	70-170/1
Cocción lenta		/	2h	1 min-12hrs/10 mins	/	95	70-110/1
Mermelada		/	1	1 min-3hrs/1min	/	95	70-120/1
Yogur		/	8h	1 min-12hrs/ 10mins	/	40	30-60 /1
Arroz		SI	15	1-3hrs /5mins	40-70	150	/
Gachas de leche		SI	25	1-60 mins/1 min	40-70	120	/
Tortilla		SI	20	1-60 mins/1 min	40-70	120	/
Judía		SI	40	1-60 mins/1 min	40-70	150	/
Pasta		/	8	1-60 mins/1 min	/	100	70-110 /5
Cocina		SI	10	1-3hrs/ 1 min	40-70	120	/
Sopa	Carne	SI	45	1-90 mins/5 mins	40-70	150	/
	Pescado	SI	30	1-90 mins/5 mins	40-70	150	/
	Verduras	SI	25	1-90 mins/5 mins	40-70	150	/
Guiso	Carne	SI	30	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
	Pescado	SI	20	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
	Verduras	SI	15	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
Vapor	Carne	/	20	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5
	Pescado	/	12	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5
	Verduras	/	5	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5

## PRECAUCIONES

1. Use manoplas o guantes a la hora de abrir la tapa y vaciar el aparato.
2. Tenga cuidado cuando se gire la perilla de vapor, ya que podría liberarse vapor y/o líquidos calientes.
2. Deje que la olla a presión se enfríe a temperatura ambiente antes de vaciar y limpiar.
3. Deje la perilla de vapor en la posición SEAL a la hora de cocinar a presión.
4. El uso del método de liberación rápida libera vapor y líquido extremadamente calientes, que pueden causar quemaduras. Utilice guantes o manoplas para proteger sus manos y brazos. Mantenga la cara alejada de la salida de vapor.
5. Utilice guantes de horno para sujetar o retirar la olla de cocción extraíble, ya que la olla a presión y la olla de cocción estarán calientes.

6. NUNCA FUERCE LA APERTURA DE LA TAPA. La tapa sólo se abrirá cuando la presión esté liberada por completo.
7. Una vez que la cocción termine, la unidad entrará automáticamente en el modo KEEP WARM.

**Nota:** Las causas de sobrecalentamiento de la unidad son:

- Alta tensión de la RED
- Funcionamiento de la unidad con la olla vacía
- Cocinado en seco de forma prolongada.

## CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

- No recomendamos usar la olla a presión como una freidora.
- No es recomendado el uso de función de cocción con retardo con más de 2 horas de retraso mientras cocina alimentos perecederos (carnes, pescados etc.), y si la temperatura ambiente es de 32 °C o superior, no más de 1 hora.
- La junta de goma crea un sello hermético para que la olla a presión funcione correctamente. Verifique que esté en buenas condiciones y bien ajustado antes de cada uso
- NO toque la perilla de vapor cuando libere la presión, ya que libera vapor caliente y líquido en el aire. Mantenga la cara alejada del aparato mientras usa ráfagas cortas para liberar el vapor.
- Dejar que la olla a presión se enfríe hasta que la presión se libere por sí sola.
- Si no está seguro del tiempo exacto cuando cocina a presión, siempre es mejor cocinar por duración corta y cuando se acabe el proceso de cocción, usar las ráfagas cortas de vapor para liberar la presión para que pueda verificar el estado de cocción. Puede unos minutos más usando la función HEAT UP.
- Nunca llene la olla a presión más de la mitad con ingredientes alimentarios sólidos o 2/3 con líquido.
- La olla a presión debe tener algo de líquido (agua) para crear el vapor y la presión necesarios durante la cocción a presión.
- Mientras se cocinan frutas frescas, se debe cocinar con baja presión o tiempo corto.
- Si cocina frijoles (legumbres), es recomendado agregar una cucharada de aceite al agua, para reducir la cantidad de espuma que pueden crear los frijoles.
- Los cortes de carne menos costosos son ideales para cocinar en la olla a presión ya que las fibras se descomponen durante la cocción
- Nunca intente quitar la tapa hasta que la presión se haya liberado por completo.
- Nunca cubra la parte superior de la tapa o la apertura de la válvula con un paño o cualquier otro objeto.
- TENGA EN CUENTA: si observa humo, presione el botón CANCEL inmediatamente y desconecte el cable de alimentación. Deje que la olla a presión se enfríe por completo y vuelva a intentarlo. Si se vuelve a observar humo, cancele la función de cocción y llévelo al centro de servicio autorizado o técnico calificado más cercano
- Inspeccione siempre su olla a presión antes de cada uso. No la use si está dañada, se ha caído, se ha dejado al aire libre o se ha sumergido en agua. En cualquier caso, llévela al centro autorizado para reparar antes de volver a usarla.
- Cuando la pantalla LED muestra "E" significa que hay una ERROR grave en la unidad. Presione el botón CANCELAR y desenchufe el cable de alimentación inmediatamente. Una vez que la unidad se haya enfriado por completo, se puede reiniciar la olla a presión. Si la pantalla digital vuelve a mostrar "E", llévelo al centro de servicio autorizado o técnico calificado más cercano. (Pueden contar los errores más comunes de este aparato indicado en la tabla anterior
- No utilice utensilios de metal con la olla de cocción ya que pueden dañar la superficie antiadherente. En su lugar, utilice utensilios de silicona y/o nylon.
- NO utilice esta olla a presión para hacer conservas.

## 8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Limpie la olla extraíble y los accesorios de vapor con agua tibia y jabón usando una esponja o un paño húmedo, enjuagar con agua y luego secar con un paño limpio. No limpie con cepillos abrasivos para evitar dañar el revestimiento antiadherente.
2. Retire el recipiente colector de condensación y tire el agua. Lávelo con agua y vuelva a colocarlo en la olla arrocera.
3. Los granos de arroz u otros residuos pueden adherirse a la placa de calentamiento interior. Para asegurar un contacto adecuado con la olla, frote los granos/residuos de la placa de calentamiento con papel de lija fino (N.º 320), luego límpielo con un paño nuevamente
4. Nunca sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la carcasa de la olla a presión en agua ni en ningún otro líquido. Limpie la tapa y las partes de la carcasa primero con un paño húmedo y luego un paño seco y mantenerlos secos.

## 9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
Desbordamiento durante el proceso de cocción	1. La placa base (PCB) está defectuosa.	Lleve el aparato a su distribuidor o a un centro de servicio autorizado.
	2. Las piezas electrónicas o el sensor de temperatura funcionan incorrectamente.	
El arroz no se cocina	1. No se ha añadido suficiente agua	Añada agua de acuerdo a la escala en el interior de la olla interna.
	2. La placa base (PCB) está defectuosa.	Lleve el aparato a su distribuidor o a un centro de servicio autorizado.
	3. Las piezas electrónicas o el sensor de temperatura funcionan incorrectamente.	
Difícil de cerrar la tapa	La tapa no se ha sellado correctamente.	Coloque la tapa correctamente y séllela bien.
	La válvula flotante está atascada por la barra de empuje.	Empuje la barra.
Difícil de abrir la tapa	La válvula flotante no cae después de despresurizar.	Presione las válvulas flotantes
Fuga en la tapa	La tapa no se ha sellado correctamente.	Cierre la tapa sellándola adecuadamente.
	La goma de sellado tiene comida.	Limpie la goma de sellado.
Fuga en la válvula flotante	La goma de sellado está dañada.	Reemplace la goma de sellado.
	El sello adhesivo de la válvula flotante está desgastado.	Reemplace el anillo de sellado de la válvula flotante
La válvula flotante no puede elevarse	La olla tiene poca comida y agua.	De acuerdo a las instrucciones, coloque la comida y el agua.
	Fuga en la cubierta o la válvula limitadora de presión.	Llévelo al centro de servicio técnico.

### Códigos de Error:

Código de Error	Razón	Solución
E1	Circuito del sensor roto	Desenchúfelo, déjelo enfriar y llévelo al centro de servicio autorizado más cercano para su reparación.
E2	Cortocircuito en el sensor	Desenchúfelo, déjelo enfriar y llévelo al centro de servicio autorizado más cercano para su reparación.
E3	Sobrecalentamiento	Desenchúfelo y déjelo enfriar por completo antes de usarlo nuevamente.
E4	Mal funcionamiento de baja presión	Desenchúfelo, déjelo enfriar y llévelo al centro de servicio autorizado más cercano para su reparación.
E5	Mal funcionamiento de alta presión	Desenchúfelo, déjelo enfriar y llévelo al centro de servicio autorizado más cercano para su reparación.
E0	Protección de la cubierta abierta	Cierre la tapa

## 1. IMPORTANT:

- Always read the instruction book carefully before using.
- This manual can be downloaded from our web page [www.sogo.es](http://www.sogo.es)
- Keep these instructions for future reference.

## 2. Symbol definitions



- 1- Important information and useful hints on use
- 2- Warning against dangerous situations in terms of life and property
- 3- Warning against hot surfaces
- 4- Cautions while using electrical and electronic equipment.

## 3. Safety instructions for the user

### I. **General precautions during the use of electrical equipment**

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Always place the appliance on to the flat an even surface.
- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial and only for household use. Do not use the item outdoors or for any other purpose. Misuse or improper handling may cause problems in the appliance and cause injury to the user.
- The unit must be used only for the intended

purposes. No liability is accepted for damages arising from improper use or wrong handling.

- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Always remove the plug from the power socket when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
- Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- The device is not completely disconnected from the power source, even after it has been turned off. To disconnect it completely, disconnect it from the mains plug.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- 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 and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - Bed and breakfast type environments;
  - Catering and similar non-retail applications.
- Avoid spillage on the connector

## II. **Restrictions on use to avoid personal injury**

- Do not let the appliance operate unattended.
- Do not place or operate this appliance near

water sources.

- Do not place or operate the appliance and its power cord on or near hot surfaces (e.g., stove plates) or open flames
- Do not leave the power cord hanging from sharp edges and keep away from hot objects and flames. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Neither immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water, nor rinse it under the tap.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons
- When you want to remove the plug from the wall contact, please do this at the plug itself and not by pulling on the cable or the appliance itself.
- To avoid electric shock, make sure your hands are dry before plugging or unplugging.
- Do not use the device with wet hands, on damp floors or when the atmosphere is humid there is a risk of electric shock.
- While using the appliance, make sure that the power cord must not be caught or crushed.
- Do not let the motor unit, cord or plug get wet to protect against risk of electric shock.
- Be careful, while handling electrical appliances, as the surface of the heating element is subject to residual heat after use. Any misuse may cause potential injury to the user and may damage the appliance.
- Do not touch the outer surface of the appliance.

ce as it can get very hot during operation. Instead, use the handle or mitts.

### III. **Product use restrictions due to poor condition or breakdown**

- Never immerse the appliance or the plug-in water or any other liquid. In the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorized service agent for repair before reusing.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In case of the cord be damaged, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid Hazard.
- In case of appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- In case of hardware problems, do not attempt to repair the product yourself. Repairs should only be carried out by qualified technicians

### IV. **Restrictions on use when used with children and elders**

- The appliance is not to be used 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.
- This appliance can be used by children aged

from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not allow the children to use the appliance without supervision.

## V. **IMPORTANT WARNING**


- To avoid a circuit overload when using this product, do not operate another high-wattage product on the same electrical circuit.
- A short power supply cord is provided with this product. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:
  - The marked electrical rating of the cord must be at least as great as that of the product.
  - Arrange the extension cord so that it does not hang where it can be tripped over or pulled unintentionally.

## VI. **Instructions to follow when using Air fryer**

- Keep hands and face away from the VENT knob when releasing the pressure. Always use



in a well-ventilated area. DO NOT cover the pressure valve with anything.

-  While the pressure cooker is in operation, never remove the lid. Extreme caution must be taken after cooking while removing the lid as serious burns can occur from the releasing steam. Always make sure the steam has been completely released. Let the appliance cool down and always use oven mitts while disassembling or removing accessories.
- DO NOT use this pressure cooker without the removable cooking pot in place.
- Do not attempt to dislodge food while the pressure cooker is plugged in.
- Do not fill the pressure cooker more than 1/2 full with food or 2/3 full with liquid. Do not fill more than 1/2 full, while cooking foods that expand during cooking.
- When cooking foods under pressure at least 1 cup (8 oz / 230 ml) of liquid / water must be used.
- Foods such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles or pasta, or rhubarb should not be cooked under pressure. They can foam, froth or sputter and may block the floating valve. Use different cooking function for these items.
- If smoke is observed, turn the pressure cooker off immediately and unplug it from the power outlet.
- DO NOT use this unit for canning purposes.
- The pressure cooker must be unplugged:  
A. After each use.

B. If it appears to be faulty.

C. Before cleaning or maintenance.



- Do not touch the outer surface of the appliance as it can get very hot during operation. Instead, use the handle or mitts.
- Never touch the internal part of the appliance while in use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating



**WARNING:** Do not touch hot surfaces.



- **WARNING:** This equipment shall be used with CAUTION as this electrical appliance contains a heating function. Surface of this appliance is also different from other functional surfaces which can produce high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons. The equipment must be touch only at intended handles and gripping surfaces with the help of heat protectors like gloves or similar type of clothing. Otherwise let it for sufficient time to cool down before touching the hot surfaces.
- The ducts in the pressure regulators allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.
- The appliance must not be immersed for cleaning, the connector must be removed in case need to clean thoroughly with water.
- The appliance must be dried well before using again.
- Ensure the heating element, temperature sensor and pot are clean and dried before con-

- necting the plug to the power socket.
- On the pressure limiting valve do not add any heavy object.
  - After cooking make sure to switch of before opening lid.
  - Do not use metallic spoons or scorchers to remove the food or cleaning the pot, to avoid any scratches of non-stick coating. It is recommended to use the wooden or silicone spoons.
  - Keeping warm time should not be more than 6 hours, to not to influence cooking effec
  - Make sure to hold it by handle in case need to move the pressure cooker from one place to another.
  - Do not open the lid forcibly, if the floating valv fell down.
  -  The outer body and stainless steel is hot after cooking, make sure not to touch it to avoid any type of scalding.
  - Do not place the inner pot directly on to the kitchen hob, only use it with pressure cooker.
  - Do not expose the cooker to the high temperatures and place the cooker directly on to the kitchen hob.
  -  Neither touch or hold the pressure cooker as the outer surface is hot. Do not move it while working.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

Kindly refer to the cleaning and maintenance section for details on how to clean surfaces which comes in the contact of food.

## 4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Frequency	Power	Capacity	Working pressure
SS-10610	220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40-70 Kpa

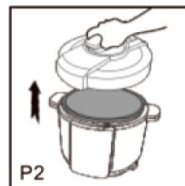
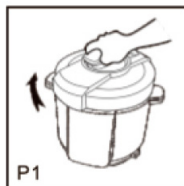
## 5. PARTS DESCRIPTION



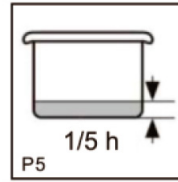
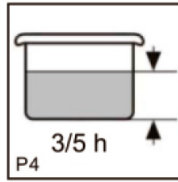
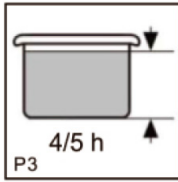
1. Main Housing
2. Lid Assembly (with handle, safety valves & rubber gasket)
3. Aluminium removable cooking pot with non-stick coating
4. Condensation cup
5. Measuring cup
6. Power supply cord
7. Plastic spoon
8. Stainless Steel Steam Plate (22cm)

## 6. BEFORE FIRST USE

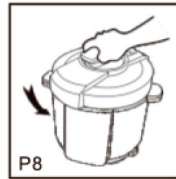
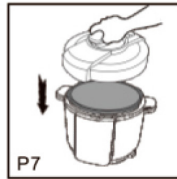
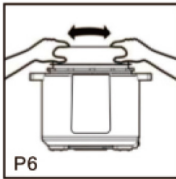
1. Unpack the pressure cooker from the box.
2. Remove all the packaging materials such as cardboard, plastics or Styrofoam.
3. Read the manual thoroughly before use and keep safe the manual, warranty card, and receipt for future reference.
4. Open the lid: to open the lid, hold it from the handle and turn it clockwise and pull it up as given in the picture below. (See Figure 1, 2)



5. Take out the inner pot and fill in with food and water . Food and water quantity should not be exceeded than  $\frac{4}{5}$  (figure 3) and less than  $\frac{1}{5}$  (figure 5) of the height inner tank. And for the food which increases its volume during cooking, should not exceed than  $\frac{3}{5}$  (figure 4). (See Figure 3, 4 and 5)

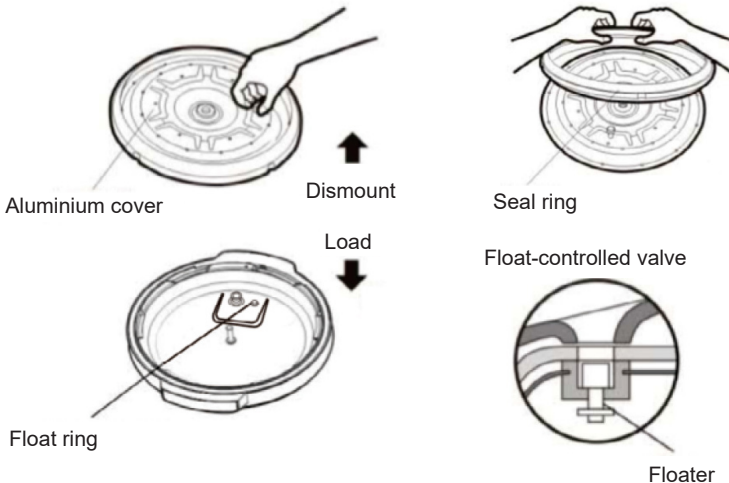


6. Make sure there should not be any dirt or smear on the heating plate and outer side of the pot. Once you have filled the pot with the food, put it back in to the unit (See Figure 6). Make sure the sealant had fit on the aluminium cover plate border , then fix it on the shaft on the middle of the lid Close the lid by turning it anti-clockwise until it gears with a clamping sound. (See Figure 7, 8)

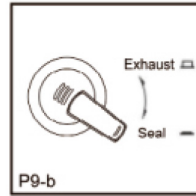
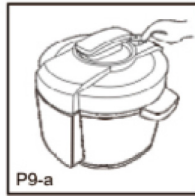


**NOTE: DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIALS TO CLEAN THE SURFACE  
DO NOT IMMERSE THE PRESSURE COOKER HOUSING OR LID**

7. Make sure the anti-blocking cover is fixed properly . Make sure the silicone ring is covered properly inside the steel coil of the lid. The silicone ring creates an air tight seal that ensures the pressure cooker operates correctly. See below



8. Attach the condensation container on to the rear of the housing
9. To ensure the correct fitting of the silicone ring, fill the removable cooking pot with approximately 11 cups of water. Place the lid on the unit and turn it anti-clockwise until it closed firmly in the locked position
10. Make sure the VENT knob is in the SEAL position



11. Before using the pressure cooker, make sure to check the rubber gasket, floating valve, and vent knob are clean and positioned properly.

## 7. INSTRUCTION FOR USE

### HOW TO USE THE PRESURE COOKER: PANEL FUNCTIONS:

There are 15 pre-set menu functions and 3 healthy food type selections. With the help of these functions, you can cook all type of foods without too much effort.  
**NOTE:** The time can be changed as per cooking function requirement.



### START DELAY FUNCTION

This function can be used to delay the cooking program as per need and requirement. You can delay cooking time from 30 minutes to maximum 24hours with the help of "START DELAY" timer button (the time changes with the interval of 5 minutes). In order to use delay cooking time function as per need firstly select cooking menu from the screen panel followed by "START DELAY" button, then

press “-” or “+” button and keep pressing until you get the desired time. Once you have reached your desired delaying time, press START button to confirm. The timer clock will start reverse counting and when reached 00, starts cooking.

**NOTE: This function is represented by the time set, once select the “START DELAY” button desired delayed time digits appears and illuminates and clock start counting reverse.**

**Example:** If you wish to program the pressure cooker to automatically turn on in 3 hours, select any menu function, example “RICE” function followed by “START DELAY” button then press the “+” button 3 times and screen shows 3:00 hrs.

Once the menu button and desired delay time are selected, the menu button and delay timer will illuminate and the unit will begin counting reverse. Once reached by the 00 the unit starts cooking.

**NOTE:** Perishable foods such as meat, poultry, fish, cheese and dairy products should not be left at room temperature for more than 2 hours and no longer than 1 hour if the temperature is 32°C or above.

While pressing this button more than 3 seconds we can lock the menu to start the cooking and by pressing the same button we can unlock the menu function.

## TIME AND TEMPERATURE BUTTON

With the help of this button we can change the default time and temperature setting of menu functions. To use this function after selecting Menu function, switch the Time and Temperature button and then immediately with the help of “+” and “-” button we can change the time and temperature settings.

**NOTE:** The time setting can be changed in all the menu function and also working in the CHEF function mode.

## “-” / “+” BUTTON

These buttons help you to change the cooking time as per need and requirements, without using “DEFAULT COOKING TIME”. These button helps you to cook with personalized menus and cooking any type of food with personalized time requirement.

In order to change the time with the help of these buttons, select any menu function and screen shows the default time setting, to change the time as per requirement, press “-” or “+” button to adjust cooking minute. Press “-” and “+” buttons again to adjust hour after pressing the button TIME TEMPERATURE to switch cooking hour adjustment. After finishing the setting, press START button to confirm.

**NOTE:** With the help of these buttons, you can change the time for all the menu functions.

**NOTE:** To change the time, we must do it immediately after selecting the menu function; otherwise, in a few seconds, the menu functions will be locked and start cooking with the factory default time. Once the cooking process starts and in case need to change the cooking time, then we must start the function selection process again by canceling the current function, and selecting again any menu function followed by time setting.

## “WARM” and “CANCEL” FUNCTION

When the cooker is in standby mode, press WARM/CANCEL button, the cooker will enter into keep warm mode. The keep warm time will be counted up.

When the unit is in working mode with any menu function, then by pressing this button, it cancels the cooking process in between and unit enters into the standby mode.

## HOW TO SELECT MENU FUNCTION

Plug in the appliance and pressure cooker display with all cooking menus lights on. The appliance enters into stand by mode. Keeps on pressing the menu button till the function you desired lights on and shows the default cooking time, press START button to confirm.

## CHEF FUNCTION

This function only can be used in pressure cooking mode. The "CHEF" mode is individual function, you can use it directly without MENU button. All the setting step same as other functions. Do remember in CHEF mode, only the time setting can be changed. The temperature value will be same.

## START BUTTON

With the help of start button we can start cooking. After selecting any cooking menu function and changing the time (as per need and requirement) we need to press this button to start the cooking process.

## PRODUCT SELECTION FUNCTION

A special feature has been added in this pressure cooker, which is called Product Selection function. This function can be used to cook multiple variety of food, within one cooking function.

For example if we choose SOUP cooking function then we will get 3 options of preparing different type of soup like "MEAT SOUP", "FISH SOUP" and "VEGETABLE SOUP". When we select soup function, Product Selection Function key & Icons illuminated, it means now we can choose to prepare any kind of soup as mentioned above among all 3 types of cooking menu functions.

**Note:** Product Selection Function only works with only FRY SOUP, STEW and STEAM cooking functions.

The second way for operation.

Take the soup for example.

Touch the "PRODUCT SELECTION" button, " FRY", " SOUP " " STEW " and " STEAM " functions in the display light up. Touch the " MENU " mode to select the " SOUP " function , the SOUP menu is keeping on lights,the display shows the default cooking time 00:45.Touch the " PRODUCT SELECTION " button again to select food type MEAT, FISH AND VEGETABLE.

The first touch of PRODUCT SELECTION is meat soup, the display shows the default cooking time 00:45; the second touch is fish soup, the display shows cooking time 00:30; and the third touch is vegetable soup, the display shows 00:25.

Same operation for the function of fry, stew and steam. At last, touch START button to confirm.



MENU FUNCTIONS		With pressure/ Without Pressure	Default cooking time(min)	The range of adjustment of cooking time/ Step	PRESSURE (Kpa)	Default cooking temp.( )	The range of adjustment of cooking temp. ( )/ Step
MULTICOOK		/	30	1 min-12hrs/1 min	/	100	35-170/1°C
Fry	Meat	/	30	1-60 mins/ 1min	/	160	70-170/1°C
	Fish	/	20	1-60 mins/1min	/	160	70-170/1°C
	Vegetables	/	10	1-60 mins/1 min	/	160	70-170/1°C
Cake		/	50	1 min-3hrs/ 5 mins	/	140	70-170/1°C
Slow cook		/	2h	1 min-12hrs/10 mins	/	95	70-110/1°C
Jam		/	1	1 min-3hrs/1min	/	95	70-120/1°C
Yogurt		/	8h	1 min-12hrs/ 10mins	/	40	30-60 /1°C
Rice		YES	15	1-3hrs /5mins	40-70	150	/
Milk Porridge		YES	25	1-60 mins/1 min	40-70	120	/
Omelet		YES	20	1-60 mins/1 min	40-70	120	/
Bean		YES	40	1-60 mins/1 min	40-70	150	/
Pasta		/	8	1-60 mins/1 min	/	100	70-110 /5°C
Chef		YES	10	1-3hrs/ 1 min	40-70	120	/
Soup	Meat	YES	45	1-90 mins/5 mins	40-70	150	/
	Fish	YES	30	1-90 mins/5 mins	40-70	150	/
	Vegetables	YES	25	1-90 mins/5 mins	40-70	150	/
Stew	Meat	YES	30	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
	Fish	YES	20	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
	Vegetables	YES	15	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
Steam	Meat	/	20	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C
	Fish	/	12	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C
	Vegetables	/	5	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C

## PRECAUTIONS

1. Use oven mitts or gloves, while turning the vent knob as hot steam and liquid might release.
2. Let the pressure cooker cool to room temperature before emptying and cleaning.
3. DO NOT hold the VENT knob open.
4. Using the quick release method will release extremely hot steam and liquid that can cause burn.  
Please use oven mitts or other items to protect your hands and arms. Keep face away from the steam vent.
5. Please use oven mitts to hold or removing the cooking pot as the pressure cooker and cooking pot will be hot.
6. NEVER FORCE THE LID OPENING. The lid will only open when the pressure is fully released.
7. Once the cooking finishes unit will automatically enter in to KEEP WARM mode.

**Note:** Causes of unit overheating are:

- High mains voltage
- Operation of the unit with the pot empty
- Cooked dry for a long time.

## TIPS AND RECOMENDATIONS

- NEVER deep fry or pressure fry in the pressure cooker.
- DO NOT set the pre-set timer for more than 1-2 hours while cooking perishable foods. If the room temperature is 32°C or above do not set the pre-set timer for more than 1 hour.
- The rubber gasket creates an air tight seal that is needed for the pressure cooker to operate properly. Check that it is in good condition and seated properly before each use.
- DO NOT hold the VENT knob when releasing pressure as it releases hot steam and liquid into the air. Keep face away from the appliance while using short bursts to release the steam.
- Letting the pressure cooker cool until the pressure is released on its own is another option for the pressure cooker.
- If you are unsure of the exact time when cooking under pressure, it is always better to under cook and use the short bursts of steam to release the pressure so you can check the cooking status. If it has not cooked as per your requirement you can cook for few minutes more.
- Never fill the pressure cooker more than 1 / 2 with food ingredients or 2/3 with liquid
- The pressure cooker must have some liquid (can be water) to create the steam and pressure needed while cooking with pressure.
- While cooking fresh fruits, low pressure must be used.
- If cooking beans (legumes) you might add a tbsp. of oil to the water to reduce the amount of foam that the beans can create.
- Less expensive cuts of meat are ideal for cooking in the pressure cooker as the fibers are broke down during cooking.
- NEVER try to remove the lid until the pressure has been completely released.
- NEVER cover the top of the lid or the valve opening with a cloth or any other object.
- PLEASE NOTE: If smoke is observed, press the CANCEL button immediately and unplug the power cord. Let the pressure cooker cool completely and try again. If the smoke is observed again, cancel the cooking function and take it to the nearest authorized service centre or qualifie technician.
- Always inspect your pressure cooker before each use. Do not use this unit if it has been damaged, dropped, left outdoors or dropped in water.
- When the LED display "E" it means there is a serious failure in the unit. Press the CANCEL button and unplug the power cord immediately. Once the unit has completely cooled down you can restart the pressure cooker. If the digital display again shows "E", and take it to the nearest authorized service centre or qualified technician
- DO NOT use metal utensils with the cooking pot as it may scratch the non—stick surface. Use silicon or nylon utensils instead.
- DO NOT use this pressure cooker for the purpose of canning foods.

## 8. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean the cooking pot and steamer with warm and soapy water using a sponge or damp cloth, then rinse. Then wipe dry with cloth. Don't clean with abrasive brushes to avoid damaging the nonstick coating.
2. Remove the dew collector and throw the water. Wash it with water and place it back to the rice cooker.
3. Rice grains or other residues may stick on the heating plate. To ensure a proper contact with the cooking pot, rub the grains/residues away from the heating plate with fine sandpaper (NO.320) then wipe it with cloth again.
4. NEVER immerse power cord, plug or pressure cooker housing in water or any other liquid. Clean the lid and housing parts with damp cloth first and dry cloth immediately afterwards and keep the dry.

## 9. TROUBLE SHOOTING

Problema	Causa	Solución
There is overflow during cooking process	1. PCB is defective	Take the appliance to your dealer or an authorized service centre
	2. Electronic parts or the temperature sensor malfunction	
The rice is not cooked	1. Not enough water has been added.	1. Add water according to the scale on the inside of the inner pot
	2. PCB is defective.	2. Take the appliance to your dealer or an authorized service centre.
	3. Electronic parts or the temperature sensor malfunction.	
Hard to close the lid	Lid has not been sealed properly	Place the lid properly and seal it well
	Float valve is stuck by push rod	Push the rod
Hard to open the lid	The float valve doesn't fall down after exhausting	Press the float valve
Lid leak	Lid has not been sealed properly	Close the lid sealing it properly.
	Sealing rubber has food	Clean the sealing rubber
Float valve have leakage	Sealing rubber is damaged	Replace the sealing rubber
	Float valve seals adhesive wear	Replace the float valve sealing ring
Float valve can't rise	The pot has too little food and water	As per instructions place the foods and water
	Cover or pressure limiting valve leakage	Take it to technical service centre

### Error Codes:

Error code	Reason	Solution
E1	Broken sensor circuit	Unplug it, let it cool down and take it to the nearest authorized service centre for repairing.
E2	Short circuit in the sensor	Unplug it, let it cool down and take it to the nearest authorized service centre for repairing.
E3	Over heating	Unplug and let it cool down completely before using again.
E4	Low pressure malfunction	Unplug it, let it cool down and take it to the nearest authorized service centre for repairing.
E5	High pressure malfunction	Unplug it, let it cool down and take it to the nearest authorized service centre for repairing.
E0	Open Cover protection	Close the lid

## 1. **i** IMPORTANT:

- Lisez toujours attentivement le mode d'emploi avant utilisation.
- Ce mode d'emploi peut être téléchargé à partir de notre page Web à l'adresse suivante : [www.sogo.es](http://www.sogo.es)
- Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter ultérieurement.

## 2. Definiciones de símbolos



- 1- Informations utiles et conseils importants sur l'utilisation
- 2- Mise en garde contre les situations dangereuses du point de vue de vie et des biens
- 3- Mise en garde contre les surfaces chaudes
- 4- Précautions lors de l'utilisation d'équipements électriques et électroniques.

## 3. Consignes de sécurité pour l'utilisateur

### I. **GENERAL PRECAUTIONS** Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas et ne stockez pas l'appareil à l'extérieur.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et régulière.
- Ce produit est destiné à un usage intérieur, non industriel, non commercial et uniquement

à usage domestique. N'utilisez pas le produit à l'extérieur ou à d'autres fins. Une mauvaise utilisation ou une mauvaise manipulation peut causer des défaillances à l'appareil et blesser l'utilisateur.

- L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues. Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une mauvaise manipulation.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension secteur avant de brancher l'appareil.
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir.
- Les appareils ne sont pas destinés à être commandés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- L'appareil n'est pas complètement déconnecté de la source d'alimentation, même après avoir été éteint. Pour le débrancher complètement, débranchez-le de la prise secteur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que
  - Les cuisines de personnels, les ateliers, les bureaux et autres environnements de travail;
  - Les maisons de ferme et par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;

- Les environnements de type maisons d'hôtes;
- La restauration et autres applications similaires non liées à la grande distribution.
- Évitez tout déversement sur le connecteur de l'appareil.

## II. Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne placez pas ou n'utilisez pas cet appareil à proximité de sources d'eau.
- Ne placez pas et ne faites pas fonctionner l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple, des plaques de cuisson) ou de flammes
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur des angles ou des arêtes vives et tenez-le à l'écart des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- Composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau, ni ne le rincez sous le robinet.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche de la prise murale, veuillez le faire au niveau de la fiche elle-même et non en tirant sur le câble ou sur l'appareil lui-même.

- Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur des sols humides ou lorsque l'atmosphère est humide, il y a un risque de choc électrique.

### III. Restrictions d'utilisation du produit en raison d'un mauvais état ou d'une panne

- N'immergez jamais l'appareil ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur et apportez-le à un agent de service agréé pour réparation avant de le réutiliser.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est couché sur le sol, si ce sont des visibles signes de dommages ou une fuite.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- En cas de problèmes matériels, n'essayez pas de réparer le produit vous-même. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés.
- Soyez prudent, lors de la manipulation d'appareils.

électriques, car la surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après chaque utilisation. Toute mauvaise utilisation peut blesser l'utilisateur et endommager l'appareil.

- Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil, car elle peut devenir très chaude pendant le fonctionnement. Utilisez plutôt la poignée ou les mitaines.

#### **IV. Restrictions d'utilisation lorsqu'il est utilisé avec des enfants et des personnes âgées**

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins que celles-ci soient attentivement surveillées et instruites.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, pourvu que ce soit sous la surveillance attentive d'une personne responsable et après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela comporte.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.




- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.

## V. **AVERTISSEMENT IMPORTANT**

- Pour éviter une surcharge du circuit lors de l'utilisation de ce produit, ne faites pas fonctionner un autre produit une puissance élevée sur le même circuit électrique.
- Un cordon d'alimentation court est fourni avec ce produit. Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec ce produit, mais si une rallonge doit être utilisée :
  - La puissance électrique indiquée sur le cordon doit être au moins égale à celle du produit.
  - Disposez la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas là où elle pourrait faire trébucher ou être tirée par inadvertance.

## VI. **Instructions à suivre lors de l'utilisation de Friteuse à air**

- Gardez les mains et le visage éloignés du bouton VENT (évent) lorsque vous relâchez la pression. Toujours utiliser dans un endroit bien aéré. **NE PAS** recouvrir le régulateur de pression.
-  Lorsque l'autocuiseur est en marche, ne retirez jamais le couvercle. Une extrême prudence doit être prise après la cuisson tout en retirant le couvercle, car de graves brûlures peuvent survenir à cause de la vapeur dégagée. Assurez-vous toujours que la vapeur s'est complètement échappée. Laissez l'appareil refroidir et utilisez toujours des gants de cuisine lors du démontage ou du retrait des accessoires.

- N'utilisez PAS cet autocuiseur sans la marmite amovible en place.
- N'essayez pas de retirer les aliments lorsque l'autocuiseur est branché.
- Ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de la moitié avec des aliments ou aux 2/3 avec du liquide. Ne le remplissez pas à plus de la moitié, car pendant la cuisson, les aliments augmentent de volume.
- Lors de la cuisson d'aliments sous pression, au moins 1 tasse (8 oz/230 ml) de liquide/ d'eau doit être utilisée.
- Les aliments comme la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, la farine d'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles ou les pâtes voire même la rhubarbe ne doivent pas être cuits sous pression. Ils ont tendance à former de la mousse, de l'écume et des éclaboussures qui pourraient obstruer la soupape d'échappement. Utilisez une fonction de cuisson différente pour ces aliments
- Si vous observez de la fumée, éteignez immédiatement l'autocuiseur et débranchez-le de la prise de courant.
- NE PAS utiliser cet appareil à des fins de mise en conserve.
- L'autocuiseur doit être débranché :
  - A. Après chaque utilisation.
  - B. S'il semble défectueux.
  - C. Avant le nettoyage ou l'entretien.
- Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil, car elle peut devenir très chaude pendant le fonctionnement. Utilisez plutôt la poignée ou les mitaines.
- Ne touchez jamais la partie interne de l'appareil

pendant son utilisation.

- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne





- **AVERTISSEMENT:** ne touchez pas les surfaces chaudes.



- **AVERTISSEMENT:** Cet équipement doit être utilisé avec ATTENTION car cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. La surface de cet appareil est également différente des autres surfaces fonctionnelles qui peuvent produire des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par différentes personnes, l'équipement ne doit être touché qu'aux poignées et aux surfaces de prise prévues, à l'aide de protecteurs thermiques tels que des gants ou des vêtements similaires. Sinon, laissez-le refroidir suffisamment longtemps avant de toucher les surfaces chaudes.
- Les conduits des régulateurs de pression permettant l'évacuation de la vapeur doivent être vérifiés régulièrement pour s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués.
- L'appareil ne doit pas être immergé pour le nettoyage, le connecteur doit être retiré en cas de besoin de nettoyage à l'eau.
- L'appareil doit être bien séché avant d'être réutilisé.
- Assurez-vous que l'élément chauffant, le capteur de température et le pot sont propres et secs avant de brancher la fiche sur la prise de courant.
- Ne placez aucun objet lourd sur la soupape de

limitation de pression.

- Après la cuisson, veuillez à éteindre l'appareil avant d'ouvrir le couvercle.
- N'utilisez pas de cuillères métalliques ou de grattoirs pour retirer les aliments ou nettoyer la casserole, afin d'éviter de rayer le revêtement antiadhésif. Il est recommandé d'utiliser des cuillères en bois ou en silicone.
- Le temps de maintien au chaud ne doit pas dépasser 6 heures, afin de ne pas influencer l'effet de la cuisson.
- Veuillez à tenir l'autocuiseur par la poignée au cas où vous devriez le déplacer d'un endroit à l'autre.
- N'ouvrez pas le couvercle de force si la soupape flottante est tombée
-  Le corps extérieur et l'acier inoxydable sont chauds après la cuisson, veuillez à ne pas les toucher pour éviter tout type de brûlure.
- Ne placez pas le pot intérieur directement sur la plaque de cuisson, utilisez-le uniquement avec un autocuiseur.
- N'exposez pas l'autocuiseur à des températures élevées et ne le placez pas directement sur la plaque de cuisson.
-  Ne touchez pas et ne tenez pas l'autocuiseur car la surface extérieure est chaude. Ne le déplacez pas pendant le travail.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veuillez vous référer à la section nettoyage et entretien pour plus de détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.

## 4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Tension	Fréquence	Puissance	Capacité	Pression de Travail
SS-10610	220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40-70 Kpa

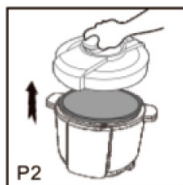
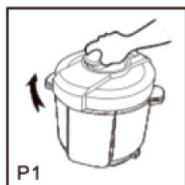
## 5. DESCRIPTION DES PIÈCES



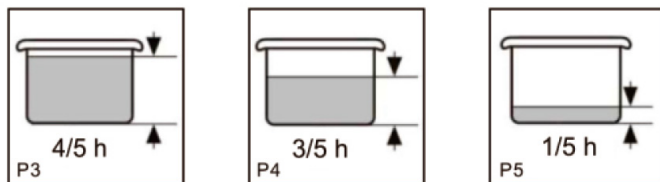
1. Boîtier principal
2. Couvercle (avec poignée, soupapes de sécurité et joint en caoutchouc)
3. Pot de cuisson amovible en aluminium avec revêtement antiadhésif
4. Gobelet de condensation
5. Gobelet de mesure
6. Cordon d'alimentation
7. Cuillère en plastique
8. Plaque à vapeur en acier inoxydable (22 cm)

## 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

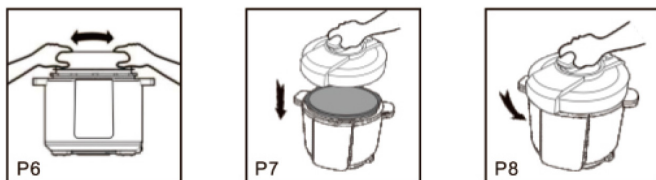
1. Déballez l'autocuiseur de la boîte.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage tels que le carton, le plastique ou la mousse de polystyrène.
3. Lisez attentivement le mode d'emploi avant utilisation et conservez le manuel, la carte de garantie et le reçu pour référence future.
4. Ouvrez le couvercle : pour ouvrir le couvercle, tenez-le par la poignée, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre et tirez-le vers le haut comme indiqué sur l'image ci-dessous. (Voir Figures 1, 2)



5. Sortez la cuve intérieure et remplissez-la avec les ingrédients et de l'eau. La quantité d'ingrédients et d'eau ne doit pas dépasser les 4/5 (figure 3) et ne doit pas être inférieure au 1/5 (figure 5) de hauteur de la cuve intérieure. Et pour les aliments qui augmentent de volume pendant la cuisson, il ne faut pas dépasser les 3/5 (figure 4) de la hauteur. (Voir Figures 3, 4 et 5).

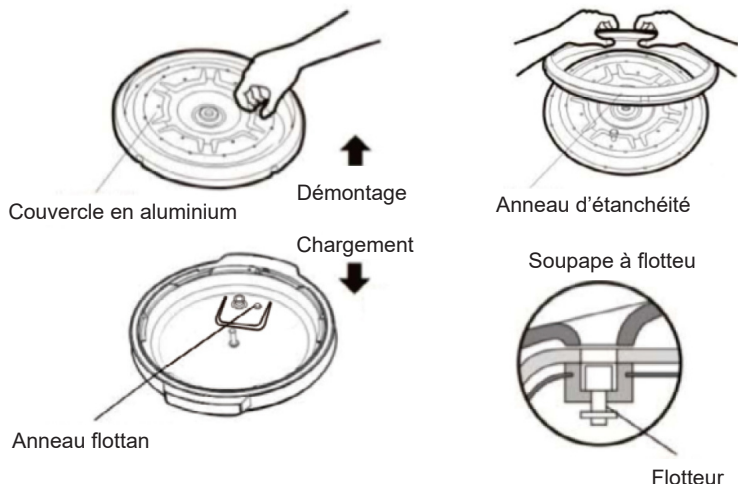


6. Assurez-vous qu'il n'y a pas de saleté ou de tache sur l'élément chauffant et sur le côté extérieur de la cuve. Une fois que vous avez rempli la cuve avec les ingrédients, remettez-la dans l'appareil (voir Figure 6). Assurez-vous que le joint s'est bien ajusté sur le bord intérieur du couvercle en aluminium, puis fixez-le sur l'arbre au milieu du couvercle. Fermez le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place en faisant un clic. (Voir Figures 7, 8)

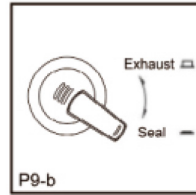
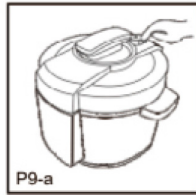


**NE PAS UTILISER DE MATÉRIAUX ABRASIFS POUR NETTOYER LA SURFACE  
NE PAS IMMERGER LE CORPS OU LE COUVERCLE DE L'AUTOCUISEUR DANS L'EAU**

7. Assurez-vous que le verrou du couvercle est correctement fixé. Assurez-vous que l'anneau en silicone est correctement recouvert à l'intérieur de la rainure du couvercle en acier. L'anneau en silicone crée un joint étanche à l'air qui garantit le bon fonctionnement de l'autocuiseur. Voir les figures ci-dessous



8. Fixez le récupérateur de condensation à l'arrière du corps de l'appareil.
9. Pour garantir le bon ajustement du joint en silicone, remplissez la cuve amovible avec environ 11 tasses d'eau. Placez le couvercle sur l'appareil et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se ferme fermement en position verrouillée.
10. Assurez-vous que le bouton VENT (évent) est en position SEAL (scellée)



11. Avant d'utiliser l'autocuiseur, assurez-vous que le joint en caoutchouc, la soupape d'échappement et le bouton VENT sont propres et correctement positionnés.

## 7. MODE D'EMPLOI

### COMMENT UTILISER L'AUTOCUISEUR : FONCTIONS DU PANNEAU :

Il existe 15 fonctions de menu préréglé et 3 fonctions de cuisson saine.

Grâce à ces fonctions, vous pouvez cuisiner tous les types d'aliments sans trop d'efforts

**REMARQUE :** La durée peut être modifiée en fonction des besoins de la fonction de cuisson



### FONCTION DE RETARDEMENT DU DÉMARRAGE

Cette fonction permet de retarder le programme de cuisson en fonction des besoins et des exigences. Vous pouvez retarder le temps de cuisson de 30 minutes à 24 heures maximum à l'aide de la touche de minuterie "START DELAY" (le temps change avec un intervalle de 5 minutes). Pour utiliser la fonction de retardement du temps de cuisson selon vos besoins, sélectionnez d'abord

n'importe quel menu de cuisson sur l'écran, puis appuyez sur la touche "START DELAY", puis appuyez sur la touche "-" ou "+" et continuez à appuyer jusqu'à ce que vous obteniez le temps désiré. Une fois que vous avez atteint le temps de retardement souhaité, laissez l'appareil pendant quelques secondes et il se met automatiquement en mode minuterie. L'horloge de la minuterie commence à compter à rebours et lorsqu'elle atteint 00, la cuisson commence.

**REMARQUE :** Cette fonction est représentée par l'heure réglée, une fois que vous avez sélectionné le bouton "START DELAY", les chiffres du temps différé souhaité apparaissent et s'allument et l'horloge commence à compter à l'envers.

**Exemple :** Si vous souhaitez programmer l'autocuiseur pour qu'il se mette automatiquement en marche dans 3 heures, sélectionnez n'importe quelle fonction du menu, par exemple la fonction "RIZ", puis appuyez sur la touche "+" 3 fois et l'écran affiche 3:00 heure. Une fois que la touche de menu et le délai souhaité sont sélectionnés, la touche de menu et le délai s'allument et l'appareil commence à compter à rebours. Une fois la valeur 00 atteinte, l'appareil démarre la cuisson.

**REMARQUE :** Les aliments périssables tels que la viande, la volaille, le poisson, le fromage et les produits laitiers ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus de 2 heures. à température ambiante pendant plus de 2 heures et pas plus d'une heure si la température est supérieure ou égale à 32°C.

En appuyant sur ce bouton pendant plus de 3 secondes, vous pouvez verrouiller le menu pour commencer la cuisson et en appuyant sur le même bouton, vous pouvez déverrouiller la fonction du menu pour la modifier .

## BOUTON "HEURE ET TEMPÉRATURE"

Cette touche permet de modifier l'heure par défaut de toutes les fonctions du menu. Pour utiliser cette fonction, après avoir sélectionné la fonction Menu, appuyez sur le bouton Heure et température, puis à l'aide des boutons "+" et "-", vous pouvez modifier les réglages de l'heure et de la température.

**REMARQUE:** Le réglage de l'heure peut être modifié dans toutes les fonctions du menu et également en mode CHEF.

Le réglage de la température ne peut être modifié que dans la fonction de cuisson "Multicook"

### Bouton "+" / "-"

Ces touches vous permettent de modifier le temps de cuisson en fonction de vos besoins et de vos exigences, sans utiliser la fonction "PRESET COOKING TIME" (temps de cuisson pré-réglé). Ces touches vous permettent de cuisiner avec des menus personnalisés et de cuisiner n'importe quel type d'aliment avec un temps personnalisé.

Pour modifier l'heure à l'aide de ces boutons, sélectionnez n'importe quelle fonction du menu et l'écran affiche le réglage de l'heure par défaut. Pour modifier l'heure selon vos besoins, appuyez sur les boutons "+" ou "-" et continuez à appuyer jusqu'à ce que vous obteniez l'heure souhaitée. L'heure s'affiche à l'écran.

**REMARQUE :** A l'aide de ces boutons, vous pouvez changer l'heure pour toutes les fonctions du menu comme pour la liste ci-dessous.

**REMARQUE :** Pour modifier l'heure, il faut le faire immédiatement après avoir sélectionné la fonction de menu ; sinon, dans quelques secondes, les fonctions de menu seront verrouillées et la cuisson commencera avec l'heure par défaut de l'usine. Une fois que le processus de cuisson a commencé, si vous souhaitez modifier le temps de cuisson, vous devez recommencer le processus de sélection des fonctions en annulant la fonction en cours et en sélectionnant à nouveau n'importe quelle fonction du menu suivie du réglage de l'heure.



## “FONCTION “CHAUFFER” et “ANNULER

Lors de la mise en marche de l'appareil, les fonctions “WARM” et “CANCEL” s'allument et s'éteignent après la sélection d'une fonction du menu et le démarrage de la fonction de cuisson. Lorsque l'appareil est en mode de travail avec n'importe quelle fonction de menu, il suffit d'appuyer sur ce bouton pour annuler le processus de cuisson en cours et l'appareil passe en mode de veille.

## FONCTION MENU

A l'aide de ce bouton, vous pouvez sélectionner n'importe quelle fonction du menu à partir de l'écran du panneau. Lors de la première sélection, la fonction de cuisson Multicook s'allume et l'écran de l'appareil affiche l'heure et la température par défaut. Pour sélectionner n'importe quelle fonction de cuisson sur l'écran digital, appuyez sur la fonction Menu et toutes les fonctions de cuisson s'allument une par une. Une fois que la fonction de menu souhaitée s'allume, vous pouvez démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton “START”.

## FONCTION CHEF

Cette fonction ne peut être utilisée qu'en mode de cuisson sous pression. Pour utiliser ce mode, il faut allumer l'appareil et sélectionner n'importe quelle fonction du menu à l'aide de la touche MENU. Après avoir sélectionné la fonction de menu, nous devons appuyer sur le bouton CHEF et nous pouvons maintenant modifier le temps de cuisson. La valeur de la température reste inchangée.

## BOUTON DE DÉMARRAGE :

Ce bouton permet de démarrer la cuisson. Après avoir sélectionné une fonction du menu de cuisson et modifié le temps (selon les besoins et les exigences), nous devons appuyer sur ce bouton pour démarrer le processus de cuisson.

## FONCTION DE SÉLECTION DES PRODUITS

Une fonction spéciale a été ajoutée à cet autocuiseur : la fonction de sélection des produits. Cette fonction peut être utilisée pour cuire plusieurs variétés d'aliments dans le cadre d'une seule fonction de cuisson.

Par exemple, si nous choisissons la fonction de cuisson SOUP, nous aurons 3 options pour préparer différents types de soupes comme “SOUPES DE VIANDE”, “SOUPES DE POISSON” et “SOUPES DE LÉGUMES”. Lorsque nous sélectionnons la fonction de soupe, la touche ou les icônes de la fonction de sélection des produits s'allument, ce qui signifie que nous pouvons maintenant choisir de préparer n'importe quel type de soupe parmi les 3 types de fonctions du menu de cuisson.

**Remarque :** la fonction de sélection des produits ne fonctionne qu'avec les fonctions de cuisson FRY, SOUP, STEW et PASTA.

## COMMENT SÉLECTIONNER N'IMPORTE QUELLE FONCTION DU MENU

Branchez l'appareil et le panneau d'affichage de l'autocuiseur s'allume. L'écran numérique affiche la fonction Menu par défaut et l'icône “FONCTION MULTICOOK” se met à clignoter. Pour sélectionner une fonction de menu, il faut appuyer sur le bouton de menu et le voyant de la fonction de menu suivante commence à clignoter. Nous continuons à appuyer sur le bouton de fonction MENU jusqu'à ce que le voyant de la fonction de menu souhaitée commence à clignoter et que l'écran affiche le temps de cuisson par défaut. A l'aide des boutons “+” et “-”, nous pouvons modifier le temps et une fois que nous avons réglé la durée de la fonction de cuisson à l'aide du bouton START, nous pouvons commencer la cuisson.

Menu Fonctions		Avec / sans pression	Temps de cuisson par défaut (min)	Plage de réglage du temps / pas de cuisson	Pression (Kpa)	Température de cuisson par défaut.( )	Plage de réglage de la température de cuisson( )
MULTICOOK		/	30	1 min-12hrs/1 min	/	100	35-170/1°C
Friture	Viande	/	30	1-60 mins/ 1min	/	160	70-170/1°C
	Poisson	/	20	1-60 mins/1min	/	160	70-170/1°C
	Légumes	/	10	1-60 mins/1 min	/	160	70-170/1°C
Gâteau		/	50	1 min-3hrs/ 5 mins	/	140	70-170/1°C
Cuisson lente		/	2h	1 min-12hrs/10 mins	/	95	70-110/1°C
Confiture		/	1	1 min-3hrs/1min	/	95	70-120/1°C
Yaourt		/	8h	1 min-12hrs/ 10mins	/	40	30-60 /1°C
Riz		OUI	15	1-3hrs /5mins	40-70	150	/
Porridge au lait		OUI	25	1-60 mins/1 min	40-70	120	/
Omelette		OUI	20	1-60 mins/1 min	40-70	120	/
Haricots		OUI	40	1-60 mins/1 min	40-70	150	/
Pâtes		/	8	1-60 mins/1 min	/	100	70-110 /5°C
Chef		OUI	10	1-3hrs/ 1 min	40-70	120	/
Soupe	Viande	OUI	45	1-90 mins/5 mins	40-70	150	/
	Poisson	OUI	30	1-90 mins/5 mins	40-70	150	/
	Légumes	OUI	25	1-90 mins/5 mins	40-70	150	/
Ragoûts	Viande	OUI	30	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
	Poisson	OUI	20	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
	Légumes	OUI	15	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
Vapeur	Viande	/	20	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C
	Poisson	/	12	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C
	Légumes	/	5	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C

## PRÉCAUTIONS

1. Utilisez des mitaines ou des gants tout en tournant le bouton VENT, car de la vapeur chaude et du liquide pourraient s'y dégager.
2. Laissez l'autocuiseur refroidir à température ambiante avant de le vider et de le nettoyer.
3. NE maintenez PAS le bouton VENT ouvert.
4. L'utilisation de la méthode de libération rapide libère de la vapeur et du liquide extrêmement chauds qui peuvent causer des brûlures. Veuillez utiliser des mitaines ou d'autres articles pour protéger vos mains et vos bras. Gardez le visage éloigné de l'évent à vapeur.
5. Veuillez utiliser des mitaines pour tenir ou retirer la cuve, car l'autocuiseur et la cuve seront chauds.
6. NE JAMAIS FORCER L'OUVERTURE DU COUVERCLE. Le couvercle ne s'ouvrira que lorsque la

pression sera complètement relâchée.

- Une fois la cuisson terminée, l'appareil entrera automatiquement en mode KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD).

**Note** : Les causes de surchauffe de l'appareil sont les suivantes

- Tension d'alimentation élevée
- Fonctionnement de l'appareil avec une casserole vide.
- Cuisson à sec prolongée.

## CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

- NE faites JAMAIS de fritures à air chaud ou sous pression dans l'autocuiseur.
- NE réglez PAS la minuterie sur plus de 1 à 2 heures pendant la cuisson d'aliments périssables. Si la température ambiante est de 32°C ou plus, ne réglez pas la minuterie sur plus d'une heure.
- Le joint en caoutchouc crée un joint étanche à l'air nécessaire au bon fonctionnement de l'autocuiseur. Vérifiez qu'il est en bon état et bien en place avant chaque utilisation
- NE maintenez PAS le bouton VENT lorsque vous relâchez la pression, car il libère de la vapeur chaude et du liquide dans l'air. Gardez le visage éloigné de l'appareil lors de la libération de jets de vapeur.
- Autre option de l'autocuiseur : laissez l'autocuiseur refroidir jusqu'à ce que la pression soit relâchée d'elle-même.
- Si vous n'êtes pas sûr de la durée exacte de la cuisson sous pression, il est toujours préférable de sous-cuire et d'utiliser les courts jets de vapeur pour relâcher la pression afin de pouvoir vérifier l'état de la cuisson. Si la cuisson n'est pas assez bonne selon vos besoins, vous pouvez le faire cuire quelques minutes de plus.
- Ne remplissez jamais l'autocuiseur à plus de 1/2 d'ingrédients ou 2/3 de liquide.
- L'autocuiseur doit contenir un peu de liquide (peut-être de l'eau) pour créer la vapeur et la pression nécessaires lors de la cuisson sous pression.
- Lors de la cuisson de fruits frais, une basse pression doit être utilisée.
- Si vous cuisinez des haricots (légumineuses), vous pouvez ajouter une cuillère à soupe d'huile à l'eau pour réduire la quantité de mousse que les grains peuvent créer.
- Les coupes de viande moins chères sont idéales pour la cuisson dans l'autocuiseur, car les fibres se décomposent pendant la cuisson.
- N'essayez JAMAIS de retirer le couvercle tant que la pression n'a pas été complètement relâchée.
- NE couvrez JAMAIS le haut du couvercle ou l'ouverture de la soupape avec un chiffon ou tout autre objet.
- NOTER QUE : si vous observez de la fumée, appuyez immédiatement sur le bouton CANCEL/ANNULER et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez l'autocuiseur refroidir complètement et réessayez. Si vous observez à nouveau de la fumée, annulez la fonction de cuisson et apportez-la au centre de service agréé ou au technicien qualifié le plus proche
- Inspectez toujours votre autocuiseur avant chaque utilisation. N'utilisez pas cet appareil s'il a été endommagé, subit un impact, laissé à l'extérieur ou tombé dans l'eau.
- Lorsque l'écran affiche « E », cela signifie qu'il y a une grave panne dans l'appareil. Appuyez sur le bouton CANCEL/ANNULER et débranchez immédiatement le cordon d'alimentation. Une fois l'appareil complètement refroidi, vous pouvez redémarrer l'autocuiseur. Si l'écran numérique affiche à nouveau « E », apportez-le au centre de service agréé ou au technicien qualifié le plus proche
- N'UTILISEZ PAS d'ustensiles en métal avec la marmite, car cela pourrait rayer la surface antiadhésive. Utilisez plutôt des ustensiles en silicone ou en nylon.
- N'UTILISEZ PAS cet autocuiseur à des fins de mise en conserve

## 8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez la cuve et l'autocuiseur à l'eau tiède et savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide, puis rincez. Essuyez ensuite avec un chiffon. Ne nettoyez pas avec des brosses abrasives pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
- Retirez le récupérateur de condensation et jetez l'eau. Lavez-le à l'eau et remettez-le dans l'autocuiseur.
- Des grains de riz ou d'autres résidus peuvent coller sur l'élément chauffant. Pour assurer un bon contact avec la cuve, frottez les grains/résidus de l'élément chauffant avec du papier de verre fin (N° 320), puis essuyez-les à nouveau avec un chiffon
- N'immergez JAMAIS le cordon d'alimentation, la fiche ou le boîtier de l'autocuiseur dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez d'abord le couvercle et les pièces du boîtier avec un chiffon humide et un chiffon sec immédiatement après et gardez-les au sec

## 9. DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Débordement pendant la cuisson	1. La carte PCB est défectueuse.	Apportez l'appareil à votre revendeur ou à un centre de service agréé.
	2. Les composants électroniques ou le capteur de température ne fonctionnent pas correctement.	
Le riz ne cuit pas	1. Pas assez d'eau n'a pas été ajoutée.	Ajoutez de l'eau selon l'échelle à l'intérieur de la cuve intérieure.
	2. La carte PCB est défectueuse.	Apportez l'appareil à votre revendeur ou à un centre de service agréé.
	3. Les composants électroniques ou le capteur de température ne fonctionnent pas correctement.	
Difficile à fermer le couvercle	Le couvercle n'a pas été correctement scellé.	Placez correctement le couvercle et scellez-le bien.
	La soupape flottante est bloquée par la tige de poussée.	Poussez la tige.
Difficile à ouvrir le couvercle	La soupape flottante ne tombe pas après la dépressurisation.	Appuyez sur les soupapes flottantes.
Fuite du couvercle	Le couvercle n'a pas été correctement scellé.	Fermez le couvercle en le scellant correctement.
	Le joint d'étanchéité comporte des résidus alimentaires.	Nettoyez le joint d'étanchéité.
Fuite de la soupape flottante	Le joint d'étanchéité est endommagé.	Remplacez le joint d'étanchéité.
	L'anneau d'étanchéité de la soupape flottante est usé	Remplacez l'anneau d'étanchéité de la soupape flottante
La soupape flottante ne peut pas se lever	La casserole contient trop peu de nourriture et d'eau.	Conformément aux instructions, placez la nourriture et l'eau.
	Fuite de la couverture ou de la soupape de limitation de pression.	Apportez-le au centre de service technique.

### Codes d'Erreur :

Code d'Erreur	Raison	Solution
E1	Circuit du capteur endommagé	Débranchez-le, laissez-le refroidir et apportez-le au centre de service agréé le plus proche pour réparation.
E2	Court-circuit dans le capteur	Débranchez-le, laissez-le refroidir et apportez-le au centre de service agréé le plus proche pour réparation.
E3	Surchauff	Débranchez-le et laissez-le refroidir complètement avant de le réutiliser.
E4	Dysfonctionnement de basse pression	Débranchez-le, laissez-le refroidir et apportez-le au centre de service agréé le plus proche pour réparation.
E5	Dysfonctionnement de haute pression	Débranchez-le, laissez-le refroidir et apportez-le au centre de service agréé le plus proche pour réparation.
E0	Protection de la couverture ouverte	Fermez le couvercle

## 1. **i** IMPORTANTE:

- Leia sempre cuidadosamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho.
- Este manual pode ser descarregado da nossa página web [www.sogo.es](http://www.sogo.es)
- Guarde estas instruções para referência futura.

## 2. Definiciones de símbolos



- 1- Informações importantes e indicação para o uso benéfico
- 2- Aviso de situação de perigo a pessoas e o produto.
- 3- Aviso superfície quente.
- 4- Precauções gerais

## 3. Instruções de segurança para o usuário

### I. **GENERAL PRECAUTIONS** Precauções gerais durante o uso de equipamentos elétricos

- Não utilize o aparelho para qualquer outro fi que não o descrito neste manual.
- Não utilize ou armazene o aparelho ao ar livre.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície plana e uniforme.
- Este produto destina-se a ser utilizado em espaços interiores, não industrial, não comercial e apenas para uso doméstico. Não utilize o aparelho no exterior ou para qualquer outro

fim. A utilização indevida ou o manuseamento incorreto podem causar problemas no aparelho e causar lesões ao utilizador.

- A unidade deve ser utilizada apenas para os fins previstos. Não é aceite qualquer responsabilidade por danos resultantes de utilização indevida ou manuseamento incorreto.
- Certifique-se de que a tensão indicada na chapa de identificação corresponde à tensão da rede antes de ligar o aparelho.
- Remova sempre a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado.
- É necessária uma supervisão rigorosa quando qualquer aparelho está a ser utilizado por ou perto de crianças.
- Antes de limpar ou armazenar o seu aparelho, desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação e deixe-o arrefecer.
- O dispositivo não está completamente desligado da fonte de energia, mesmo depois de ter sido desligado. Para o desligar completamente, desligue-o da tomada elétrica.
- Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
  - Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casas agrícolas e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
  - Ambientes do tipo pensão;
  - Catering e aplicações similares não retalhistas.

- Evite derramamento no conector.

## II. Restrições de uso para evitar danos pessoais

- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não coloque ou opere este aparelho perto de fontes de água.
- Não coloque ou utilize o aparelho e o seu cabo de alimentação em ou perto de superfícies quentes (por exemplo, placas de fogão) ou chamas abertas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sob arestas afiadas e mantenha-o afastado de objetos quentes e chamas abertas. Não enrole o cabo à volta do aparelho e não o dobre.
- Não mergulhe a caixa, que contém os componentes eléctricos e os elementos de aquecimento, em água, nem enxágue sob a torneira.
- Nunca utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque eléctrico ou ferimentos em pessoas.
- Quando desejar remover a ficha da tomada eléctrica, faça-o na própria ficha e não puxe pelo cabo ou pelo aparelho em si.

## III. Restrições de uso do produto devido a mau estado ou avaria

- Nunca submerja ou ligue o aparelho debaixo de água ou qualquer outro líquido. Em caso de queda do aparelho na água, desligue imediatamente da tomada e leve-o a um

agente de serviço autorizado para reparação antes de o reutilizar.

- Não utilize o aparelho se ele no chão, se eles são visíveis sinais de danos ou um vazamento.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Caso o cabo esteja danificado, este deve ser substituído apenas pelo fabricante, por um agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes a fim de evitar o perigo
- Em caso de mau funcionamento do aparelho, ou se este tiver sido danificado de qualquer forma, devolva o aparelho à assistência técnica autorizada mais próxima para ser examinado, reparado ou ajustado.
- Em caso de problemas de hardware, não tente reparar o produto você mesmo. As reparações só devem ser efetuadas por técnicos qualificados
- Para evitar choque elétrico, certifique-se de que suas mãos estejam secas antes de conectar ou desconectar.
- Não use o aparelho com as mãos molhadas, em pisos úmidos ou quando o ambiente estiver úmido, há risco de choque elétrico.
- Durante a utilização do aparelho, certifique-se de que o cabo elétrico não fica preso ou esmagado
- Não deixe que a unidade motora, cabo ou ficha se molhem para não correr o risco de apanhar um choque elétrico.
- Tenha cuidado, ao manusear aparelhos elétricos, pois a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a sua utilização. Qualquer utilização indevida



pode causar danos potenciais ao utilizador e pode danificar o aparelho

- Não toque na superfície exterior do aparelho, pois pode ficar muito quente durante o funcionamento. Em vez disso, utilize as pegas ou luvas.

#### **IV. Restrições de uso quando usado com crianças e idosos**


- O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que lhes tenha sido dada supervisão ou instrução.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- As crianças não devem realizar limpeza ou manutenção, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Não permita que crianças utilizem o aparelho sem supervisão.

#### **V. AVISO IMPORTANTE**



- Para evitar uma sobrecarga do circuito ao utilizar este produto, não utilize outro produto de alta potência no mesmo circuito elétrico.

- Um cabo de alimentação curto é fornecido com este produto. Um cabo de extensão não é recomendado para utilização com este produto, caso seja necessário:
  - A classificação elétrica marcada do cabo dev ser pelo menos tão grande como a do produto.
  - Disponha a extensão de modo a que não fique pendurada onde possa ser tropeçada o puxada involuntariamente.

## VI. Instruções a seguir ao usar a fritadeira de ar



- Mantenha as mãos e o rosto afastados do botão VENT ao libertar a pressão. Utilize sempre a panela de pressão numa área bem ventilada. NÃO cubra a válvula de pressão com nada.
-  Enquanto a panela de pressão estiver em funcionamento, nunca retire a tampa. Deve ter extremo cuidado após a cozedura enquanto retira a tampa, pois podem ocorrer queimaduras graves do vapor libertado. Certifique-se sempre de que o vapor fo completamente libertado. Deixe o aparelho arrefecer e utilize sempre luvas de forno durante a desmontagem ou remoção dos acessórios.
- NÃO utilize esta panela de pressão sem a cuba no seu lugar.
- Não tente remover os alimentos enquanto a panela de pressão estiver ligada à corrente.
- Não encha a panela de pressão mais de 1/2 com alimentos ou 2/3 com líquido. Não encha

mais de 1/2 com alimentos que se expandem durante a cozedura.

- Ao cozinhar alimentos sob pressão deve ser utilizado pelo menos 1 chávena (8 oz /230 ml) de líquido/água.
- Alimentos tais como calda de maçã, arandos, cevadinha, aveia ou outros cereais, ervilhas secas, noodles ou massa, ou ruibarbo não devem ser cozinhados sob pressão. Podem espumar ou salpicar e podem bloquear a válvula flutuante. Utilize uma função d cozedura diferente para estes alimentos.
- Se observar fumo a sair da panela de pressão, desligue-a imediatamente e desligue-a da tomada.
- NÃO utilize esta unidade para fins d enlatamento.
- A panela de pressão deve ser desligada da tomada:
  - A. Após cada utilização.
  - B. Se estiver defeituosa.
  - C. Antes da limpeza ou manutenção.
- Não toque na superfície exterior do aparelho, pois pode ficar muito quente durante funcionamento.  
Em vez disso, utilize as pegas ou luvas.
- Nunca toque na parte interna do aparelho durante o uso.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está funcionando
-  **AVISO:** Não toque nas superfícies quentes.
-  **AVISO:** Este equipamento deve ser usa-

do com CUIDADO, pois este aparelho eléctrico contém uma função de aquecimento. A superfície deste aparelho também é diferente de outras superfícies funcionais que podem produzir altas temperaturas. Como as temperaturas são percebidas de maneira diferente por pessoas diferentes, o equipamento deve ser tocado apenas nas alças e superfícies de preensão pretendidas, com o auxílio de protetores térmicos, como luvas ou roupas semelhantes. Caso contrário, deixe esfriar por tempo suficiente antes de tocar nas superfícies quentes.

- As condutas dos reguladores de pressão que permitem a saída do vapor devem ser verificadas regularmente para garantir que não estão bloqueadas.
- O aparelho não deve ser imerso para ser limpo, o conector deve ser retirado em caso de necessidade de limpeza completa com água.
- O aparelho deve ser bem seco antes de voltar a ser utilizado.
- Assegurar que o elemento de aquecimento, o sensor de temperatura e a panela estão limpos e secos antes de ligar a ficha à tomada eléctrica.
- Na válvula limitadora de pressão, não colocar nenhum objeto pesado.
- Depois de cozinhar, certifique-se de que desliga antes de abrir a tampa.
- Não utilizar colheres metálicas ou batedores para retirar os alimentos ou limpar a panela, para evitar riscos no revestimento antiaderente. Recomenda-se a utilização de colheres de madeira ou de silicone.

- O tempo de aquecimento não deve ser superior a 6 horas, para não influenciar o efeito de cozedura.
- Segurar a panela de pressão pela pega, caso seja necessário deslocá-la de um local para outro.
- Não abrir a tampa à força, se a válvula flutuante cair.
-  O corpo exterior e o aço inoxidável estão quentes após a cozedura, pelo que não lhes deve tocar para evitar qualquer tipo de escaldadura.
- Não colocar a panela interior diretamente sobre a placa de cozinha, utilizá-la apenas com a panela de pressão.
- Não expor a panela a altas temperaturas nem colocá-la diretamente sobre a placa de cozinha.
-  Não tocar nem segurar a panela de pressão porque a superfície exterior está quente. Não a deslocar durante o trabalho.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Por favor, consulte a seção de limpeza e manutenção para obter detalhes sobre como limpar superfícies que entram em contato com alimentos.

#### 4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	Tensão	Frequência	Potencia	Capacidade	Pressão de Trabalho
SS-10610	220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40-70 Kpa

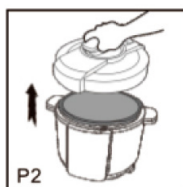
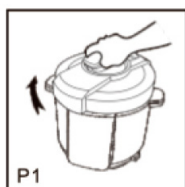
#### 5. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS



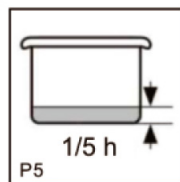
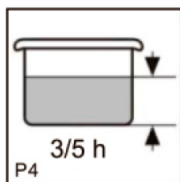
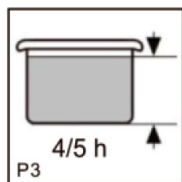
1. Caixa principal
2. Conjunto da tampa (com pega, válvulas de segurança e junta de borracha)
3. Panela amovível de alumínio com revestimento antiaderente
4. Copo de condensação
5. Copo de medição
6. Cabo de alimentação eléctrica
7. Colher de plástico
8. Placa de vapor em aço inoxidável (22 cm)

#### 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

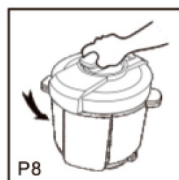
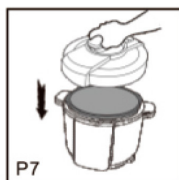
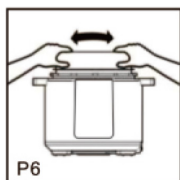
1. Retire a panela de pressão da caixa.
2. Remova todos os materiais de embalagem tais como cartão, plástico ou esferovite.
3. Leia atentamente o manual antes de o utilizar e guarde em segurança o manual, o cartão de garantia e o recibo para referência futura.
4. Abra a tampa: para abrir a tampa, segure-a pela pega e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio e puxe-a para cima como indicado na figura abaixo (ver figura 1, 2)



5. Remova a cuba interior e encha-a com comida e água. A quantidade de comida e água não deve ser superior a 4/5 (figura 3) e inferior a 1/5 (figura 5) da altura do depósito interno. E para alimentos cujo volume aumenta durante a cozedura, não deve ser superior a 3/5 (figura 4). ( ver figura 3, 4 e 5.

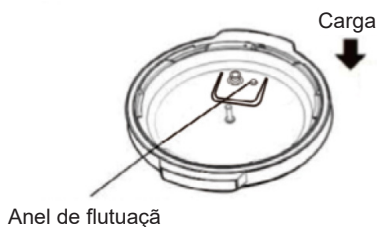
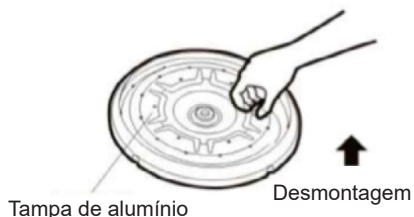


6. Certifique-se de que não deve haver qualquer sujidade ou mancha na placa de aquecimento no lado exterior da cuba. Depois de encher a cuba com comida, volte a colocá-la na unidade (ver figura 6). Certifique-se de que o anel de vedação da tampa esteja bem assente na borda da cuba. Feche a tampa rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir um clique (ver figura 7, 8)



**NÃO UTILIZE MATERIAIS ABRASIVOS PARA LIMPAR A SUPERFÍCIE  
NÃO MERGULHE A UNIDADE PRINCIPAL OU A TAMPA EM ÁGUA**

7. Certifique-se de que a cobertura anti-bloqueio está fixada corretamente. Certifique-se de que o anel de silicone está devidamente colocado dentro da ranhura da tampa. O anel de silicone cria uma vedação hermética que assegura o funcionamento correto da panela de pressão. Ver abaixo.

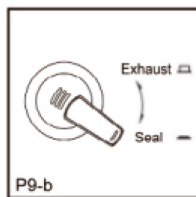
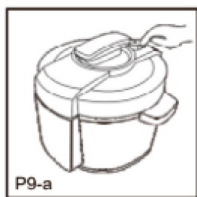


Válvula controlada por flutuado



Flutuador

8. Coloque o recipiente de condensação na parte de trás da unidade.
9. Para garantir a colocação correta do anel de silicone, encha a cuba com cerca de 11 copos de água. Coloque a tampa sobre a unidade e rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até fechar firmemente na posição bloquead
10. Certifique-se de que o botão VEN (ventilação) está na posição SEAL (selar)



11. Antes de utilizar a panela de pressão, verifique se a junta de borracha, a válvula flutuante e válvula de vapor estão limpas e posicionadas corretamente.

## 7. INSTRUÇÕES DE USO

### COMO UTILIZAR A PAINELA DE PRESSÃO: FUNÇÕES DO PAINEL:

Existem 15 funções de menu pré-definidas e 3 funções de cozedura saudável funções. Com a ajuda destas funções, pode cozinhar todo o tipo de alimentos sem grande esforço.

**NOTA:** O tempo pode ser alterado de acordo com as necessidades da função de cozedura.



### FUNÇÃO DE ATRASO DO ARRANQUE

Esta função pode ser utilizada para atrasar o programa de cozedura em função das necessidades e exigências. Pode atrasar o tempo de cozedura de 30 minutos a um máximo de 24 horas com a ajuda do botão temporizador "START DELAY" (o tempo muda com um intervalo de 5 minutos). Para utilizar a função de retardamento do tempo de cozedura de acordo com as necessidades,



selecionar em primeiro lugar qualquer menu de cozedura no painel do ecrã, seguido do botão “START DELAY”, depois premir o botão “-” ou “+” e continuar a premir até obter o tempo desejado. Uma vez atingido o tempo de retardamento desejado, deixar a unidade durante alguns segundos e esta entra automaticamente no modo de temporizador. O relógio do temporizador inicia a contagem decrescente e, quando chegar a 00, começa a cozinhar.

**NOTA:** Esta função é representada pelo tempo definido, uma vez selecionado o botão “S ART DELAY”, os dígitos do tempo de atraso desejado aparecem e iluminam-se e o relógio começa a contar em sentido inverso.

**Exemplo:** Se pretender programar a panela de pressão para se ligar automaticamente dentro de 3 horas, seleccione qualquer função do menu, por exemplo, a função “ARROZ”, seguida da tecla “ATRASO DO INÍCIO” e, em seguida, prima a tecla “+” 3 vezes e o ecrã mostra 3:00 horas. Uma vez selecionado o botão de menu e o tempo de atraso desejado, o botão de menu e o temporizador de atraso acendem-se e a unidade inicia a contagem decrescente. Uma vez atingido o 00, o aparelho começa a cozinhar.

**NOTA:** Os alimentos perecíveis, tais como carne, aves, peixe, queijo e produtos lácteos não devem ser deixados à temperatura ambiente durante mais de 2 horas e não mais de 1 hora se a temperatura for igual ou superior a 32°C.

Ao premir este botão durante mais de 3 segundos, podemos bloquear o menu para iniciar a cozedura e, ao premir o mesmo botão, podemos desbloquear a função de menu para a alterar.

## **BOTÃO DE TEMPO E TEMPERATURA**

Com a ajuda deste botão, podemos alterar a definição de hora predefinida de todas as funções de menu. Para utilizar esta função depois de seleccionar a função Menu, prima o botão Tempo e temperatura e, em seguida, com a ajuda dos botões “+” e “-”, pode alterar as definições de tempo e temperatura.

**NOTA:** A definição da hora pode ser alterada em todas as funções do menu e também no modo de funcionamento CHEF.

A regulação da temperatura só pode ser alterada na função de cozedura “Multicook”.

### **Botão “+” / “-”**

Estes botões ajudam-no a alterar o tempo de cozedura em função das suas necessidades e exigências, sem utilizar o “TEMPO DE COZINHA PREDEFINIDO”. Estes botões ajudam-no a cozinhar com menus personalizados e a cozinhar qualquer tipo de alimento com um tempo de cozedura personalizado.

Para alterar a hora com a ajuda destes botões, seleccionar qualquer função do menu e o ecrã apresenta a hora predefinida de fábrica. Para alterar a hora de acordo com as necessidades, premir o botão “+” ou “-” e continuar a premir até obter a hora pretendida. A hora aparecerá no ecrã.

**NOTA:** Com a ajuda destes botões, pode alterar a hora para todas as funções do menu, conforme a lista abaixo.

**NOTA:** Para alterar a hora, é necessário fazê-lo imediatamente após a seleção da função de menu; caso contrário, em poucos segundos, as funções de menu serão bloqueadas e começarão a cozinhar com a hora predefinida de fábrica. Uma vez iniciado o processo de cozedura e caso seja necessário alterar o tempo de cozedura, é necessário recomeçar o processo de seleção das funções cancelando a função atual e seleccionando de novo qualquer função do menu seguida da definição da hora

## **“FUNÇÃO “AQUECER” e “CANCELAR”**

Ao ligar o aparelho, as funções “WARM” e “CANCEL” acendem-se e, depois de seleccionar qualquer função do menu e iniciar a função de cozedura, a luz apaga-se. Quando o aparelho está no modo de funcionamento com qualquer função de menu, ao premir este botão, cancela o processo de cozedura e o aparelho entra no modo de espera.

## **FUNÇÃO MENU**

Com a ajuda deste botão, podemos seleccionar qualquer função de menu no ecrã do painel. Ao seleccionar pela primeira vez a função de cozedura multicook, a luz acende-se e o visor da unidade apresenta a hora e a temperatura predefinidas. Para seleccionar qualquer função de cozedura a partir do visor digital, continuar a premir a função Menu e todas as funções de cozedura se acendem uma a uma e, assim que a função de menu desejada se acender, podemos iniciar a cozedura premindo o botão “START”.

## **FUNÇÃO DE CHEFE DE COZINHA**

Esta função só pode ser utilizada no modo de cozedura sob pressão. Para utilizar este modo, é necessário ligar o aparelho e seleccionar qualquer função do menu com a ajuda do botão MENU. Depois de seleccionar a função de menu, é necessário premir o botão CHEF e agora podemos alterar o tempo de cozedura. O valor da temperatura será o mesmo.

## **BOTÃO DE INÍCIO:**

Com a ajuda do botão de início, podemos começar a cozinhar. Depois de seleccionar qualquer função do menu de cozedura e alterar o tempo (de acordo com as necessidades e exigências), é necessário premir este botão para iniciar o processo de cozedura.

## **FUNÇÃO DE SELEÇÃO DE PRODUTOS**

Foi adicionada uma característica especial a esta panela de pressão, que se chama função de seleção de produtos. Esta função pode ser utilizada para cozinhar várias variedades de alimentos, numa única função de cozedura.

Por exemplo, se escolhermos a função de cozedura SOPA, teremos 3 opções para preparar diferentes tipos de sopa, como “SOPA DE CARNE”, “SOPA DE PEIXE” e “SOPA DE VEGETAIS”. Quando seleccionamos a função sopa, a tecla ou os ícones da função de seleção de produtos acendem, o que significa que agora podemos escolher preparar qualquer tipo de sopa, tal como mencionado acima, entre os 3 tipos de funções do menu de cozedura.

**Nota:** A função de seleção de produtos só funciona com as funções de cozedura FRITAR, SOPA, GUISADO e PASTA.

## **COMO SELECIONAR QUALQUER FUNÇÃO DO MENU**

Ligar o aparelho e o painel de visualização da panela de pressão acende-se. O visor digital mostra a função Menu por defeito e o ícone “FUNÇÃO MULTICOOK” começa a piscar. Para seleccionar qualquer função de menu, é necessário premir o botão de menu e a luz da função de menu subsequente começa a piscar. Desta forma, continuamos a premir o botão de função MENU até que a luz da função de menu pretendida comece a piscar e o visor apresente o tempo de cozedura predefinido. Com a ajuda dos botões “+” e “-”, podemos alterar o tempo e, uma vez definido o tempo da função de cozedura com a ajuda do botão START, podemos começar a cozinhar.

FUNÇÕES DO MENU		Com pressão/ Sem pressão	Tempo de cozedura por defeito (min)	O intervalo de ajuste do tempo de cozimento / Passo	Pressão (Kpa)	Temperatura de cozedura predefinida ( )	O intervalo de ajuste da temperatura de cozimento. ( )/ Passo
MULTICOOK		/	30	1 min-12hrs/1 min	/	100	35-170/1°C
Fritar	Carne	/	30	1-60 mins/ 1min	/	160	70-170/1°C
	Peixes	/	20	1-60 mins/1min	/	160	70-170/1°C
	Vegetais	/	10	1-60 mins/1 min	/	160	70-170/1°C
Bolo		/	50	1 min-3hrs/5 mins	/	140	70-170/1°C
Cozinhar lentamente		/	2h	1 min-12hrs/10 mins	/	95	70-110/1°C
Compota		/	1	1 min-3hrs/1min	/	95	70-120/1°C
Logurte		/	8h	1 min-12hrs/ 10mins	/	40	30-60 /1°C
Arroz		SIM	15	1-3hrs /5mins	40-70	150	/
Papas de leite		SIM	25	1-60 mins/1 min	40-70	120	/
Omeleta		SIM	20	1-60 mins/1 min	40-70	120	/
Feijão		SIM	40	1-60 mins/1 min	40-70	150	/
Massa		/	8	1-60 mins/1 min	/	100	70-110 /5°C
Chef		SIM	10	1-3hrs/ 1 min	40-70	120	/
Sopa	Carne	SIM	45	1-90 mins/5 mins	40-70	150	/
	Peixes	SIM	30	1-90 mins/5 mins	40-70	150	/
	Vegetais	SIM	25	1-90 mins/5 mins	40-70	150	/
Enspado	Carne	SIM	30	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
	Peixes	SIM	20	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
	Vegetais	SIM	15	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
Vapor	Carne	/	20	1-60mins/1 min	/	100	70-130/5°C
	Peixes	/	12	1-60mins/1 min	/	100	70-130/5°C
	Vegetais	/	5	1-60mins/1 min	/	100	70-130/5°C

## PRECAUÇÕES

1. Utilize luvas enquanto gira o botão VENT, pois pode libertar vapor e líquido quente
2. Deixe a panela de pressão arrefecer até à temperatura ambiente antes e a limpar.
3. NÃO mantenha o botão VENT aberto
4. A utilização do método de libertação rápida irá libertar vapor e líquido extremamente quente que pode causar queimaduras. Utilize luvas para proteger as suas mãos e braços. Mantenha o rosto afastado do ventilador de vapor.
5. Utilize luvas para segurar ou retirar a cuba, pois a panela de pressão e a cuba estarão quentes.
6. NUNCA FORCE A ABERTURA DA TAMPA. A tampa só se irá abrir quando a pressão totalmente libertada.

7. Uma vez terminada a cozedura, a unidade irá entrar automaticamente no modo "KEEP WARM".

**Nota:** As causas de sobreaquecimento da unidade são:

- Tensão de rede elevada
- Funcionamento do aparelho com a panela vazia.
- Cozedura a seco prolongada.

## DICAS E RECOMENDAÇÕES

- NUNCA frite nada na panela de pressão.
- NÃO predefina o temporizador mais do que 1 a 2 horas quando cozinhar alimentos perecíveis. Se a temperatura ambiente for de 32°C ou superior, não predefina o temporizador durante mais de 1 hora.
- A borracha de silicone cria uma vedação hermética que é necessária para que a panela de pressão funcione corretamente. Verifique se está em bom estado e assente corretamente antes de cada utilização.
- NÃO segure o botão VENT ao libertar a pressão, pois este liberta vapor e líquido quente. Mantenha a face afastada do aparelho enquanto este está a libertar vapor.
- Outro método para libertar a pressão da panela de pressão é deixar que esta arrefeça até que a pressão seja libertada por si só
- Se não tiver a certeza do momento exato em que é necessário cozinhar sob pressão, é sempre melhor que os alimentos fiquem malcozinhados e utilizar o método a libertação rápida de pressão de modo a poder verificar o estado de cozedura. Se não tiver cozinhado ao seu gosto, pode deixar a cozinhar durante mais alguns minutos.
- Nunca encha a panela de pressão mais de 1/2 com ingredientes alimentares ou 2/3 com líquido.
- A panela de pressão deve ter algum líquido (pode ser água) para criar o vapor e a pressão necessários durante a cozedura com pressão.
- Quando cozinhar fruta fresca, deve definir o aparelho para baixa pressão
- Se cozinhar feijões (leguminosas) pode adicionar a colher de sopa de óleo à água para reduzir a quantidade de espuma que os feijões podem criar.
- Os cortes de carne mais baratos são ideais para cozinhar na panela de pressão, uma vez que as fibras são quebradas durante a cozedura
- NUNCA tente remover a tampa até que a pressão tenha sido completamente libertada.
- NUNCA cubra o topo da tampa ou a abertura da válvula com um pano ou com qualquer outro objeto.
- NOTA: se verificar que está a sair fumo do aparelho, prima imediatamente o botão "CANCEL" e remova o cabo de alimentação. Deixe a panela de pressão arrefecer completamente e tente novamente. Se fumegar novamente, cancele a função de cozedura e leve a panela de pressão a um centro de serviço autorizado ou técnico qualificado mais próximo
- Inspeccione sempre a sua panela de pressão antes de cada utilização. Não utilize esta unidade se tiver sido danificada, se tiver caído, deixada ao ar livre ou deixada cair na água
- Quando o ecrã LED exibir "E" significa que há uma falha grave na unidade. Prima o botão "CANCEL" e remova imediatamente o cabo de alimentação. Quando a unidade estiver completamente arrefecida, pode reiniciar a panela de pressão. Se o mostrador digital mostrar novamente "E", leve o aparelho a um centro de serviço autorizado ou técnico qualificado mais próximo.
- NÃO utilize utensílios de metal com na cuba, pois pode riscar a superfície antiaderente. Em vez disso, utilize utensílios de silicone ou nylon.
- NÃO utilize esta panela de pressão para fins de enlatamento

## 8. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Lave a cuba e o vaporizador com água morna e ensaboada, utilizando uma esponja ou um pano húmido e depois enxague. Em seguida, seque com um pano. Não lave com escovas abrasivas para evitar danificar o revestimento antiaderente
2. Remova o recipiente de condensação e despeje a água. Lave-o com água e coloque-o de volta na panela de pressão.
3. Os grãos de arroz ou outros resíduos podem colar-se na placa de aquecimento. Para assegurar um contacto adequado com a cuba, remova os grãos/resíduos da placa de aquecimento com uma lixa fina (NO.320), depois limpe-a novamente com um pano
4. NUNCA mergulhe o cabo de alimentação, ficha ou a panela de pressão em água ou qualquer outro líquido. Primeiro limpe a tampa e a unidade principal com um pano húmido e seque-as imediatamente.

## 9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solução
Transbordamento durante o processo de cozimento	1. A PCB está defeituosa.	Leve o aparelho para o seu revendedor ou um centro de serviço autorizado.
	2. Peças eletrônicas ou o sensor de temperatura com mau funcionamento.	
O arroz não está cozido	1. Não foi adicionada água suficiente	Adicione água de acordo com a escala no interior da panela interna.
	2. A PCB está defeituosa.	Leve o aparelho para o seu revendedor ou um centro de serviço autorizado.
	3. Peças eletrônicas ou o sensor de temperatura com mau funcionamento.	
Difícil de fechar a tampa	A tampa não foi selada corretamente.	Coloque a tampa corretamente e sele-a bem.
	A válvula flutuante está presa pela haste de pressão.	Empurre a haste.
Difícil de abrir a tampa	A válvula flutuante não cai após a despressurização.	Pressione as válvulas flutuantes
Vazamento na tampa	A tampa não foi selada corretamente.	Feche a tampa selando-a corretamente.
	A vedação de borracha tem comida.	Limpe a vedação de borracha.
Vazamento na válvula flutuante	A vedação de borracha está danificada	Substitua a vedação de borracha.
	O selo adesivo da válvula flutuante está desgastado.	Substitua o anel de vedação da válvula flutuante
A válvula flutuante não consegue subir	A panela contém pouca comida e água.	De acordo com as instruções, coloque a comida e a água.
	Vazamento na tampa ou na válvula limitadora de pressão.	Leve-o ao centro de serviço técnico.

### Códigos de Erro:

Código de Erro	Razão	Solução
E1	Circuito do sensor danificado	Desligue-o, deixe-o esfriar e leve-o ao centro de serviço autorizado mais próximo para reparo.
E2	Curto-circuito no sensor	Desligue-o, deixe-o esfriar e leve-o ao centro de serviço autorizado mais próximo para reparo.
E3	Sobreaquecimento	Desligue e deixe esfriar completamente antes de usar novamente.
E4	Mal funcionamento de baixa pressão	Desligue-o, deixe-o esfriar e leve-o ao centro de serviço autorizado mais próximo para reparo.
E5	Mal funcionamento de alta pressão	Desligue-o, deixe-o esfriar e leve-o ao centro de serviço autorizado mais próximo para reparo.
E0	Proteção de tampa aberta	Feche a tampa

## 1. WICHTIG:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung immer sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Dieses Handbuch kann von unserer Webseite [www.sogo.es](http://www.sogo.es) heruntergeladen werden.
- Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

## 2. Symboldefinitionen



- 1- Wichtige Informationen und nützliche Hinweise auf verwenden
- 2- Warnung vor gefährlichen Situationen in Lebensbedingungen und Eigentum
- 3- Warnung vor heißen Oberfläche
- 4- Vorsicht bei der Verwendung elektrischer und elektronischer Geräte.

## 3. Sicherheitshinweise für den Benutzer

### I. Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch elektrischer Geräte

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Fläche.
- Dieses Produkt ist für den Innengebrauch im Haushalt bestimmt – nicht zu industriellen oder kommerziellen Zwecken. Verwenden Sie den

Artikel nicht im Freien. Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung können Probleme im Gerät verursachen und den Benutzer verletzen.

- Nicht zweckentfremden. Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch unsachgemäße Verwendung oder falsche Handhabung entstehen.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet und in Betrieb ist.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen oder Lagern des Geräts immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig von der Stromquelle getrennt. Um es vollständig zu trennen, ziehen Sie es vom Netzstecker.
- Die Geräte darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Das Gerät ist für den Einsatz im Haushalt geeignet sowie in ähnlicher Umgebung wie z.B.:
  - Küchenbereiche in Geschäften, Büros etc.;
  - Bauernhäuser, Hotels, Motels und andere Wohnumgebungen;
  - Bed & Breakfast-Umgebungen;
  - Catering und Umgebungen außerhalb des Einzelhandels.
- Verhindert Spritzer im Anschluss

## II. **Verwendungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden**

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Stellen und betreiben Sie es das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen.
- Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberfläche (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen auf
- Lassen Sie das Netzkabel nicht an scharfen Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und Flammen fern. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und biegen Sie es nicht.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, weder in Wasser, noch spülen Sie es unter dem Wasserhahn aus.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das vom Gerätehersteller nicht empfohlen oder verkauft wird, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen von Personen führen.
- Wenn Sie den Stecker aus dem Wandkontakt ziehen möchten, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht durch Ziehen am Kabel oder am Gerät.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker ein- oder ausstecken.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchten Böden oder in feuchter Umgebung, es besteht Stromschlaggefahr.
- Stellen Sie während der Verwendung des Geräts sicher, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht werden kann.



- Lassen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Gerätes da diese während des Betriebs sehr heiß werden kann. Verwenden Sie stattdessen den Griff oder die Handschuhe

### III. **Einschränkungen der Produktnutzung aufgrund von schlechtem Zustand oder Ausfall**

- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie es sofort von der Stromversorgung und bringen es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst, bevor Sie es wiederverwenden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es zu Boden gefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Im Falle einer Beschädigung des Kabels darf es nur vom Hersteller, seinen Servicemitarbeitern oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts, oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde, senden Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung zurück.
- Versuchen Sie bei Hardwareproblemen nicht, das Produkt selbst zu reparieren. Reparaturen sollten nur von qualifizierten Technikern

durchgeführt werden.

#### IV. **Anwendungsbeschränkungen bei der Anwendung bei Kindern und älteren Menschen**

- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder unterwiesen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts angewiesen und beaufsichtigt werden und die Gefahren kennen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.


#### V. **WICHTIGE WARNUNG**

- Um eine Überlastung des Stromkreises bei Verwendung dieses Produkts zu vermeiden, betreiben Sie kein anderes Produkt mit hoher Leistung im selben Stromkreis.
- Dieses Produkt enthält ein kurzes Netzkabel. Ein Verlängerungskabel wird für die Verwen-

dung mit diesem Produkt nicht empfohlen, aber wenn eines verwendet werden muss:

- Die gekennzeichnete elektrische Leistung des Kabels muss mindestens so hoch sein wie die des Produkts.
- Positionieren Sie das Verlängerungskabel so, dass es nicht unbeabsichtigt herausgezogen werden kann.


## VI. Anweisungen, die bei der Verwendung des Geräts zu befolgen sind



- Halten Sie Hände und Gesicht von der VENTTaste weg, während Sie Druck ablassen. Nur an einem gut belüfteten Ort verwenden. Das Druckventil darf NICHT mit Gegenständen bedeckt werden.
-  Entfernen Sie während des Betriebs des Schnellkochtopfs niemals den Deckel. Beim Öffnen des Topfs nach Abschluss des Kochvorgangs ist besondere Vorsicht geboten, da durch den austretenden Dampf schwere Verbrennungen verursacht werden können. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass der gesamte Dampf abgelassen wurde. Lassen Sie das Gerät abkühlen und verwenden Sie immer Topflappen, während Sie Zubehör abnehmen bzw. entfernen.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf NUR mit dem ordnungsgemäß installierten Kochbehälter.
- Versuchen Sie nicht, Speisen aus dem Topf zu nehmen, während dieser angeschlossen ist.
- Der Schnellkochtopf darf nur bis zur Hälfte mit

festen Zutaten oder bis zu 2/3 mit Flüssigkeit befüllt werden. Falls Sie Speisen zubereiten, deren Zutaten während des Kochvorgangs aufquellen, dann füllen Sie den Topf maximal bis zur Hälfte mit solchen Zutaten.

- Wenn Sie Speisen mit Druck zubereiten, muss mindestens 1 Tasse (8 oz /230 ml) Flüssigkeit/ Wasser hinzugegeben werden.
- Speisen wie Apfelmus, Preiselbeeren, Graupen, Hafer oder andere Zerealien, Spalterbsen, Nudeln und Pasta oder Rhabarber dürfen nicht mit Druck zubereitet werden. Diese Speisen könnten aufschäumen oder spritzen und so das Schwimmventil blockieren. Bereiten Sie solche Speisen mit anderen Kochfunktionen zu.
- Falls Rauch entsteht, schalten Sie den Schnellkochtopf umgehend aus und trennen Sie ihn vom Netzstrom.
- Verwenden Sie dieses Gerät NICHT zum Einwecken.
- Das Gerät muss in folgenden Situationen vom Netzstrom getrennt werden:
  - A. Nach jedem Gebrauch.
  - B. Wenn Fehlfunktionen auftreten.
  - C. Vor der Reinigung und Wartung.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Gerätes, da diese während des Betriebs sehr heiß werden kann. Verwenden Sie stattdessen den Griff oder die Handschuhe
- Berühren Sie niemals den internen Teil des Geräts, während Sie es verwenden.
- Die Temperatur zugänglicher Oberfläche kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist

-  **WARNUNG:** Berühren Sie keine heißen Oberflächen

-  **WARNUNG:** Dieses Gerät muss mit VORSICHT verwendet werden, da dieses Elektrogerät eine Heizfunktion enthält. Die Oberfläche dieses Geräts unterscheidet sich auch von anderen Funktionsoberflächen, die hohe Temperaturen erzeugen können. Da die Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, darf das Gerät nur mit Hilfe von Wärmeschutzmitteln wie Handschuhen oder ähnlichen Kleidungsstücken an den vorgesehenen Griffe und Greifflächen berührt werden. Andernfalls lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie die heißen Oberflächen berühren
- Die Leitungen in den Druckreglern, durch die der Dampf entweicht, sollten regelmäßig überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie nicht verstopft sind.
- Das Gerät darf zum Reinigen nicht eingetaucht werden, der Stecker muss abgenommen werden, wenn eine gründliche Reinigung mit Wasser erforderlich ist.
- Das Gerät muss vor der Wiederverwendung gut getrocknet werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement, der Temperaturfühler und der Topf sauber und trocken sind, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
- Auf das Druckbegrenzungsventil dürfen keine schweren Gegenstände gelegt werden.

- Nach dem Kochen unbedingt ausschalten, bevor Sie den Deckel öffnen
- Verwenden Sie zum Herausnehmen der Speisen oder zum Reinigen des Topfes keine Metalllöffel oder -spatel, um Kratzer in der Antihaftbeschichtung zu vermeiden. Es wird empfohlen, Holz- oder Silikonlöffel zu verwenden
- Die Warmhaltezeit sollte nicht mehr als 6 Stunden betragen, um den Kocheffekt nicht zu beeinträchtigen.
- Achten Sie darauf, dass Sie den Schnellkochtopf am Griff festhalten, falls Sie ihn von einem Ort zum anderen bewegen müssen.
- Öffnen Sie den Deckel nicht gewaltsam, wenn das schwimmende Ventil heruntergefallen ist.
-  Das äußere Gehäuse und der Edelstahl sind nach dem Kochen heiß, berühren Sie sie nicht, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Stellen Sie den Innentopf nicht direkt auf die Herdplatte, sondern verwenden Sie ihn nur mit einem Schnellkochtopf.
- Setzen Sie den Kocher nicht den hohen Temperaturen aus und stellen Sie ihn nicht direkt auf die Herdplatte.
-  Berühren oder halten Sie den Schnellkochtopf nicht, da die Außenfläche heiß ist. Bewegen Sie ihn während der Arbeit nicht.

## **REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG**

Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt Reinigung und Pflege

## 4. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell	Spannung	Frequenz	Leistung	Kapazität	Arbeitsdruck
SS-10610	220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40-70 Kpa

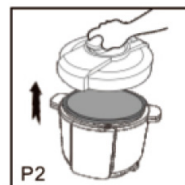
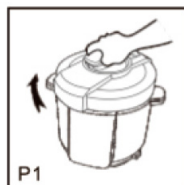
## 5. TEILEBESCHREIBUNG



1. Hauptgehäuse
2. Deckelbaugruppe (mit Griff, Sicherheitsventilen und Gummidichtung)
3. Abnehmbarer Kochtopf aus Aluminium mit Antihafbeschichtung
4. Kondenswasserschale
5. Messbecher
6. Stromversorgungskabel
7. Plastiklöffle
8. Edelstahl-Dampfplatte (22 cm)

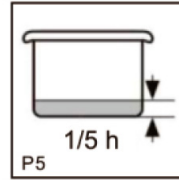
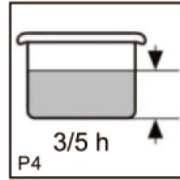
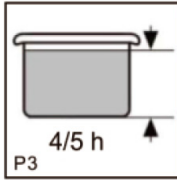
## 6. GEBRAUCHSVORBEREITUNG

1. Packen Sie den Schnellkochtopf aus.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, wie z.B. Kartons, Kunststoffüten und Styropo .
3. Lesen Sie vor dem Gebrauch sorgfältig die Bedienungsanleitung durch und bewahren Sie diese für ein zukünftiges Nachschlagen gut auf.
4. Deckel öffnen: Halten Sie den Deckel am Griff fest. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn u heben Sie ihn dann ab. (Abb. 1, 2)

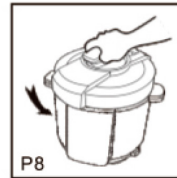
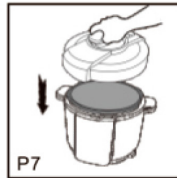
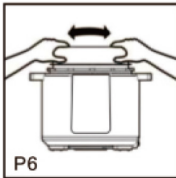




5. Nehmen Sie den Topfeinsatz heraus und füllen Sie diesen mit allen Zutaten und mit Wasser. Beachten Sie dabei die Obergrenze von 4/5 (Abb. 3) und die Untergrenze von 1/5 (Abb. 5). Falls Zutaten während des Kochens aufquellen, darf der Topf nur bis zu 3/5 mit diesen Zutaten befüllt werden (Abb. 4). (Siehe Abb. 3, 4 und 5).

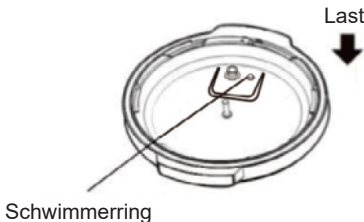
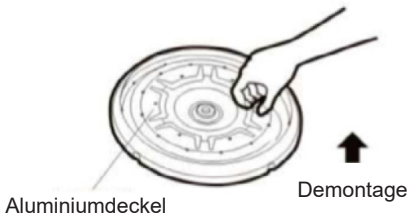


6. Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement und die Außenseite des Topfes frei von Schmutz und Rückständen sind. Setzen Sie dann den befüllten Topf in das Gerät (Abb. 6). Richten Sie dann die Dichtung des Deckels mit der Kante des Topfes aus. Schließen Sie den Deckel, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet (Abb. 7, 8).

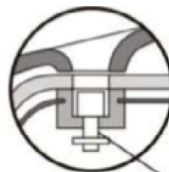


**OBERFLÄCHE NICHT MIT SCHEUERNDEN MATERIALIEN REINIGEN  
GEHÄUSE ODER DECKEL NICHT IN WASSER TAUCHEN**

7. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherheitsabdeckung ordnungsgemäß befestigt ist und dass der Silikonring korrekt im Deckel sitzt. Der Silikonring erzeugt eine luftdichte Abdichtung, die dafür sorgt, dass der Schnellkochtopf richtig funktioniert. Siehe nachfolgende Abbildungen.

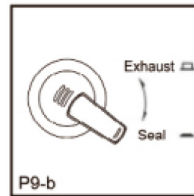
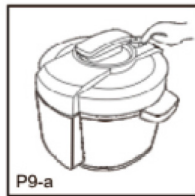


Schwimmergesteuertes Ventil





8. Installieren Sie den Auffangbehälter gemäß Abbildung an der Rückseite des Gehäuses.
9. Um einen ordnungsgemäßen Sitz des Silikonrings zu gewährleisten, füllen Sie den herausnehmbaren Topfeinsatz mit ungefähr 11 Tassen Wasser. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er sicher eingerastet ist (siehe nachfolgende Abbildungen).
10. Vergewissern Sie sich, dass die ENTLÜFTUNGSTASTE auf der Position LUFTDICHT



11. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts, dass die Gummidichtung, das Schwimmventil und die Entlüftungstaste sauber und ordnungsgemäß installiert sind.

## 7. GEBRAUCHSANWEISUNG

### BENUTZUNG DES SCHNELLKOCHTOPFS: BEDIENFELDFUNKTIONEN:

Es gibt 15 voreingestellte Menüfunktionen und 3 gesunde Kochfunktionen Funktionen. Mit Hilfe dieser Funktionen können Sie alle Arten von Speisen ohne großen Aufwand zubereiten.

**HINWEIS:** Die Zeit kann je nach Anforderung der Kochfunktion geändert werden.



### STARTVERZÖGERUNGSFUNKTION

Mit dieser Funktion können Sie das Garprogramm je nach Bedarf und Anforderung verzögern. Mit Hilfe der Taste "STARTVERZÖGERUNG" kann die Garzeit von 30 Minuten bis maximal 24 Stunden verzögert werden (die Zeit ändert sich im Abstand von 5 Minuten). Um die Funktion der Garzeitverzögerung nach Bedarf zu nutzen, wählen Sie zunächst ein beliebiges Kochmenü auf

dem Bildschirm aus und drücken Sie dann die Taste "START DELAY". Sobald Sie die gewünschte Verzögerungszeit erreicht haben, lassen Sie das Gerät für einige Sekunden stehen und es schaltet automatisch in den Timer-Modus. Die Timer-Uhr beginnt rückwärts zu zählen, und bei Erreichen von 00 beginnt der Garvorgang.

**HINWEIS:** Diese Funktion wird durch die eingestellte Zeit repräsentiert. Sobald Sie die Taste "START DELAY" drücken, erscheinen die Ziffern der gewünschten Verzögerungszeit und leuchten auf, und die Uhr beginnt rückwärts zu zählen.

**Beispiel:** Wenn Sie den Schnellkochtopf so programmieren möchten, dass er sich in 3 Stunden automatisch einschaltet, wählen Sie eine beliebige Menüfunktion, z. B. die Funktion "REIS", gefolgt von der Taste "STARTVERZÖGERUNG", und drücken Sie dann dreimal die Taste "+", so dass auf dem Bildschirm 3:00 Uhr angezeigt wird. Sobald die Menütaste und die gewünschte Verzögerungszeit ausgewählt sind, leuchten die Menütaste und der Verzögerungstimer auf und das Gerät beginnt rückwärts zu zählen. Sobald die 00 erreicht ist, beginnt das Gerät zu kochen.

**HINWEIS:** Verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Käse und Molkereiprodukte sollten nicht länger als 2 Stunden bei Raumtemperatur gelagert werden. Raumtemperatur nicht länger als 2 Stunden und nicht länger als 1 Stunde bei einer Temperatur von 32°C oder mehr aufbewahrt werden.

Wenn Sie diese Taste länger als 3 Sekunden drücken, können Sie das Menü sperren, um den Garvorgang zu starten, und durch Drücken derselben Taste können Sie die Menüfunktion entsperren, um sie zu ändern.

## TASTE FÜR ZEIT UND TEMPERATUR

Mit Hilfe dieser Taste können Sie die Standardzeiteinstellung aller Menüfunktionen ändern. Um diese Funktion zu nutzen, drücken Sie nach der Auswahl der Menüfunktion die Taste "Zeit und Temperatur" und können dann sofort mit Hilfe der Tasten "+" und "-" die Zeit- und Temperatureinstellungen ändern.

**HINWEIS:** Die Zeiteinstellung kann in allen Menüfunktionen geändert werden und funktioniert auch im CHEF-Funktionsmodus. Die Temperatureinstellung kann nur in der Kochfunktion "Multicook" geändert werden.

### "+" / "-" Taste

Mit diesen Tasten können Sie die Garzeit je nach Bedarf und Anforderungen ändern, ohne die "VOREINGESTELLTE GARZEIT" zu verwenden. Diese Tasten helfen Ihnen beim Kochen mit personalisierten Menüs und beim Garen jeder Art von Speisen mit personalisierten Zeitanforderungen.

Um die Zeit mit Hilfe dieser Tasten zu ändern, wählen Sie eine beliebige Menüfunktion aus und der Bildschirm zeigt die werkseitig voreingestellte Zeit an. Um die Zeit nach Bedarf zu ändern, drücken Sie die "+" oder "-"-Taste und halten Sie sie gedrückt, bis Sie die gewünschte Zeit erhalten. Die Zeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.

**HINWEIS:** Mit Hilfe dieser Tasten können Sie die Zeit für alle Menüfunktionen ändern, wie in der folgenden Liste aufgeführt.

**HINWEIS:** Wenn Sie die Uhrzeit ändern möchten, müssen Sie dies unmittelbar nach der Auswahl der Menüfunktion tun; andernfalls werden die Menüfunktionen in wenigen Sekunden gesperrt und der Garvorgang beginnt mit der werkseitig eingestellten Uhrzeit. Wenn der Garvorgang beginnt und die Garzeit geändert werden soll, muss die Funktionsauswahl erneut gestartet werden, indem die aktuelle Funktion abgebrochen und eine beliebige Menüfunktion mit anschließender Zeiteinstellung ausgewählt wird.

## FUNKTION "WÄRMEN" und "ABBRUCH"

Beim Einschalten des Geräts leuchten die Funktionen "WARM" und "CANCEL" auf, und nach der Auswahl einer beliebigen Menüfunktion und der Funktion "Start Cooking" erlischt die Leuchte. Wenn sich das Gerät im Arbeitsmodus mit einer beliebigen Menüfunktion befindet, wird durch

Drücken dieser Taste der zwischenzeitliche Garvorgang abgebrochen und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

## **MENÜFUNKTION**

Mit Hilfe dieser Taste kann eine beliebige Menüfunktion auf dem Display des Bedienfelds ausgewählt werden. Bei der ersten Auswahl leuchtet die Multicook-Garfunktion auf und das Gerät zeigt die Standardzeit und -temperatur an. Um eine beliebige Kochfunktion von der Digitalanzeige auszuwählen, halten Sie die Menüfunktion gedrückt und alle Kochfunktionen beginnen nacheinander zu leuchten. Sobald die gewünschte Menüfunktion aufleuchtet, können Sie den Kochvorgang durch Drücken der Taste "START" starten.

## **CHEF-FUNKTION**

Diese Funktion kann nur im Schnellkochmodus verwendet werden. Um diese Funktion zu nutzen, müssen wir das Gerät einschalten und eine beliebige Menüfunktion mit Hilfe der MENU-Taste auswählen. Nach der Auswahl der Menüfunktion müssen Sie die CHEF-Taste drücken, um die Garzeit zu ändern. Beachten Sie, dass im CHEF-Modus nur die Zeiteinstellung geändert werden kann. Der Temperaturwert bleibt gleich.

## **START-TASTE:**

Mit Hilfe der Starttaste können wir den Garvorgang starten. Nach der Auswahl einer beliebigen Funktion im Kochmenü und der Änderung der Zeit (je nach Bedarf und Anforderung) müssen wir diese Taste drücken, um den Kochvorgang zu starten.

## **PRODUKTAUSWAHL-FUNKTION**

Dieser Schnellkochtopf ist mit einer besonderen Funktion ausgestattet, der Produktauswahlfunktion. Mit dieser Funktion können Sie mehrere verschiedene Lebensmittel in einer Kochfunktion zubereiten.

Wenn wir zum Beispiel die Funktion "Suppe" wählen, erhalten wir 3 Optionen für die Zubereitung verschiedener Suppen wie "Fleischsuppe", "Fischsuppe" und "Gemüsesuppe". Wenn wir die Suppenfunktion auswählen, leuchten die Produktauswahltaste oder die Symbole auf. Das bedeutet, dass wir jetzt eine beliebige Suppe aus allen 3 Arten von Kochmenüfunktionen zubereiten können, wie oben erwähnt.

**Hinweis:** Die Produktauswahlfunktion funktioniert nur mit den Kochfunktionen FRY, SOUP, STEW und STEAM.

## **SO WÄHLEN SIE EINE BELIEBIGE MENÜFUNKTION AUS**

Schließen Sie das Gerät an und das Display des Schnellkochtopfes leuchtet auf. Auf dem digitalen Display wird die Standard-Menü-Funktion angezeigt und das Symbol "MULTICOOK FUNCTION" beginnt zu blinken. Um eine beliebige Menüfunktion auszuwählen, müssen Sie die Menütaste drücken, woraufhin die Leuchte für die Menüfunktion zu blinken beginnt. Auf diese Weise müssen Sie die Menütaste so lange drücken, bis die Leuchte für die gewünschte Menüfunktion zu blinken beginnt und auf dem Display die Standardgarzeit angezeigt wird. Mit Hilfe der "+"- und "-"-Taste können wir die Zeit ändern und sobald wir die Zeit der Kochfunktion mit Hilfe der START-Taste eingestellt haben, können wir mit dem Kochen beginnen.

MENU FUNKTIONEN		Mit Druck/ohne Druck	Voreingestellte Garzeit (min)	Einstellbereich der Garzeit/ Schritt	PRESSURE (Kpa)	Standard Kochtemperatur.( )	Der Einstellbereich der Gartemperatur. ( )/ Schritt
MULTICOOK		/	30	1 min-12hrs/1 min	/	100	35-170/1°C
Fry	Fleisch	/	30	1-60 mins/ 1min	/	160	70-170/1°C
	Fisch	/	20	1-60 mins/1min	/	160	70-170/1°C
	Gemüse	/	10	1-60 mins/1 min	/	160	70-170/1°C
Torte		/	50	1 min-3hrs/ 5 mins	/	140	70-170/1°C
Langsam Kochen		/	2h	1 min-12hrs/10 mins	/	95	70-110/1°C
Marmelade		/	1	1 min-3hrs/1min	/	95	70-120/1°C
Yoghurt		/	8h	1 min-12hrs/ 10mins	/	40	30-60 /1°C
Reis		JA	15	1-3hrs /5mins	40-70	150	/
Milchbrei		JA	25	1-60 mins/1 min	40-70	120	/
Omelett		JA	20	1-60 mins/1 min	40-70	120	/
Bohne		JA	40	1-60 mins/1 min	40-70	150	/
Nudeln		/	8	1-60 mins/1 min	/	100	70-110 /5°C
Koch		JA	10	1-3hrs/ 1 min	40-70	120	/
Suppe	Fleisch	JA	45	1-90 mins/5 mins	40-70	150	/
	Fisch	JA	30	1-90 mins/5 mins	40-70	150	/
	Gemüse	JA	25	1-90 mins/5 mins	40-70	150	/
Eintopf	Fleisch	JA	30	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
	Fisch	JA	20	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
	Gemüse	JA	15	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
Dampf	Fleisch	/	20	1-60mins/1 min	/	100	70-130/5°C
	Fisch	/	12	1-60mins/1 min	/	100	70-130/5°C
	Gemüse	/	5	1-60mins/1 min	/	100	70-130/5°C

### VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Verwenden Sie bei der Betätigung dieser Taste Topflappen oder Ofenhandschuhe, da heiße Dampf oder heiße Flüssigkeiten austreten können.
2. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es leeren und reinigen.
3. Lassen Sie die ENTLÜFTUNGSTASTE NICHT GEÖFFNET.
4. Bei der Schnellentlüftung werden extrem heißer Dampf und extrem heiße Flüssigkeiten abgelassen; es besteht die Gefahr von Verbrennungen. Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Hände und Arme zu schützen, und halten Sie Ihr Gesicht vom Entlüftungsventil fern.
5. Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie den Topfeinsatz festhalten und herausnehmen; das Gerät und der Topf sind sehr heiß.

6. DECKEL NICHT GEWALTSAM ÖFFNEN. Der Deckel lässt sich nur öffnen, nachdem der Druck vollständig abgelassen wurde.
7. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät automatisch den WARMHALTEN-Modus.

**Hinweis:** Die Ursachen für eine Überhitzung des Geräts sind:

- Hohe Netzspannung
- Betrieb des Geräts mit leerem Topf.
- Längeres trockenes Kochen.

## TIPPS UND EMPFEHLUNGEN

- Frittieren Sie NIEMALS Speisen in diesem Gerät, sei es mit Öl oder mit Druck.
- Stellen Sie den Timer mit MAXIMAL 1-2 Stunden ein, wenn Sie verderbliche Zutaten verarbeiten möchten. Stellen Sie den Timer mit maximal 1 Stunde ein, falls die Raumtemperatur 32°C oder mehr beträgt.
- Die Gummidichtung erzeugt einen luftdichten Verschluss, der für einen ordnungsgemäßen Gebrauch des Schnellkochtopfes erforderlich ist. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch des Geräts, dass die Gummidichtung in einwandfreiem Zustand und ordnungsgemäß installiert ist.
- Halten Sie die ENTLÜFTUNGSTASTE NICHT fest, während Druck abgelassen wird, da dabei heißer Dampf und heiße Flüssigkeiten entweichen. Halten Sie Ihr Gesicht vom Gerät fern, wenn Sie Druck per Schnellentlüftung ablassen.
- Eine Alternative dazu ist zu warten, bis der Druck selbständig entweichen ist.
- Falls Sie nicht sicher sind, welche Kochzeit Sie benötigen, wird empfohlen, Speisen etwas kürzer zu kochen und anhand der Schnellentlüftung Druck abzulassen, um den Status der Speisen zu überprüfen. Falls die Speisen dann noch nicht fertig sind, können Sie noch einige Minuten weiterkochen.
- Befüllen Sie das Gerät maximal bis zur Hälfte mit festen Zutaten oder bis zu 2/3 mit Flüssigkeiten.
- In dem Gerät muss immer etwas Flüssigkeit (z.B. Wasser) vorhanden sein, damit Dampf entstehen und Druck aufgebaut werden können.
- Früchte dürfen nur mit niedrigem Druck gekocht werden.
- Wenn Sie Bohnen (Hülsenfrüchte) kochen, wird empfohlen, einen Teelöffel Öl in das Wasser zu geben, um die Menge Schaum, die beim Kochen solcher Zutaten entsteht, zu reduzieren.
- Es wird empfohlen, mit dem Schnellkochtopf preiswerteres Fleisch zu kochen, da beim Kochen die Fasern zerstört werden.
- Versuchen Sie NIEMALS den Deckel zu entfernen, bevor der Druck vollständig abgelassen wurde.
- Der Deckel und die Ventilöffnung dürfen NICHT mit Lappen oder anderen Gegenständen bedeckt werden.
- HINWEIS: Falls Rauch auftritt, drücken Sie umgehend die ABBRECHEN-Taste und trennen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und versuchen Sie dann erneut, ihn in Betrieb zu nehmen. Falls dann weiterhin Rauch auftritt, beenden Sie den Kochvorgang und bringen Sie das Gerät zu einem Kundendienst bzw. Wartungstechniker.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jedem Gebrauch. Verwenden Sie es nicht, falls es beschädigt ist, fallengelassen wurde, im Freien stand oder ins Wasser gefallen ist.
- Die Anzeige "E" im Display weist darauf hin, dass eine Fehlfunktion aufgetreten ist. Drücken Sie umgehend die ABBRECHEN-Taste und ziehen Sie den Netzstecker. Nach dem vollständigen Abkühlen können Sie das Gerät erneut einschalten. Falls dann immer noch die Anzeige "E" erscheint, bringen Sie das Gerät zu einem Kundendienst oder Wartungstechniker.
- Verwenden Sie KEINE Metallgegenstände in dem Topfeinsatz, da anderenfalls die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte. Verwenden Sie stattdessen Silikonbesteck.
- Verwenden Sie dieses Gerät NICHT zum Einwecken.

## 8. REINIGUNG UND WARTUNG

1. Reinigen Sie den Topfeinsatz und den Dämpfeinsatz mit warmem Spülwasser und einem Schwamm oder Lappen; spülen und trocknen Sie dann beides ab. Verwenden Sie für die Reinigung keine kratzenden Bürsten, da anderenfalls die Antihafbeschichtung beschädigt wird.
2. Entfernen und leeren Sie den Auffangbehälter. Reinigen Sie ihn mit Wasser und installieren Sie ihn dann wieder im Gerät.
3. Das Heizelement kann mit Reiskörnern oder anderen Rückständen verschmutzt sein. Um einen ordnungsgemäßen Kontakt des Topfeinsatzes zu gewährleisten, entfernen Sie Rückstände mit feinem Sandpapier (Nr. 320) vom Heizelement und wischen Sie es dann mit einem Lappen ab.
4. Das Netzkabel, der Netzstecker oder das Gehäuse des Geräts dürfen NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Reinigen Sie den Deckel und das Gehäuse mit einem feuchten Lappen und trocknen Sie diese dann mit einem Lappen ab.

## 9. STÖRBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Überlauf während des Kochvorgangs	1. Die PCB ist defekt.	Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder zu einem autorisierten Servicecenter.
	2. Elektronische Teile oder der Temperatursensor funktionieren nicht richtig.	
Reis ist nicht gekocht	1. Es wurde nicht genug Wasser hinzugefügt.	Fügen Sie Wasser gemäß der Skala im Inneren des Innentopfs hinzu.
	2. Die PCB ist defekt.	Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder zu einem autorisierten Servicecenter.
	3. Elektronische Teile oder der Temperatursensor funktionieren nicht richtig.	
Schwieriges Schließen des Deckels	Der Deckel wurde nicht ordnungsgemäß abgedichtet.	Setzen Sie den Deckel richtig auf und verschließen Sie ihn gut.
	Die Schwimmerventil ist durch den Druckstab blockiert.	Drücken Sie den Stab.
Schwieriges Öffnen des Deckels	Das Schwimmerventil fällt nach der Entlüftung nicht herunter.	Drücken Sie die Schwimmerventile.
Deckelleckage	Der Deckel wurde nicht ordnungsgemäß abgedichtet.	Schließen Sie den Deckel und dichten Sie ihn richtig ab.
	Die Dichtungsgummi ist verschmutzt.	Reinigen Sie das Dichtungsgummi.
Schwimmerventil undicht	Das Dichtungsgummi ist beschädigt.	Ersetzen Sie das Dichtungsgummi.
	Das Dichtungsgummi der Schwimmerventildichtung ist abgenutzt.	Ersetzen Sie den Schwimmerventildichtung.
Schwimmerventil kann nicht steigen	Der Topf enthält zu wenig Essen und Wasser.	Platzieren Sie entsprechend den Anweisungen das Essen und das Wasser.
	Undichtigkeit an der Abdeckung oder an der Druckbegrenzungsventil.	Bringen Sie es in das technische Servicecenter.

### Fehlercodes:

Fehlercode	Grund	Lösung
E1	Defekter Sensorschaltkreis	Ziehen Sie den Stecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und bringen Sie es zum nächstgelegenen autorisierten Servicecenter zur Reparatur.
E2	Kurzschluss im Sensor	Ziehen Sie den Stecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und bringen Sie es zum nächstgelegenen autorisierten Servicecenter zur Reparatur.
E3	Überhitzung	Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
E4	Funktionsstörung bei niedrigem Druck	Ziehen Sie den Stecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und bringen Sie es zum nächstgelegenen autorisierten Servicecenter zur Reparatur.
E5	Funktionsstörung bei hohem Druck	Ziehen Sie den Stecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und bringen Sie es zum nächstgelegenen autorisierten Servicecenter zur Reparatur.
E0	Schutz vor geöffneter Abdeckung	Schließen Sie den Deckel

## 1. **i** IMPORTANTE:

- Leggi sempre attentamente il manuale delle istruzioni prima dell'uso.
- Questo manuale può essere scaricato dal nostro sito [www.sogo.es](http://www.sogo.es)
- Conserva queste istruzioni per riferimento futuro.

## 2. Definizioni dei simboli



- 1- Informazioni importanti e indicazioni per uso benefico
- 2- Segnalazione di pericolo per le persone e la Prodotto.
- 3- Avviso di superficie calda
- 4- Precauzioni durante l'utilizzo di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## 3. Istruzioni di sicurezza per l'utente

### 1. **GENERAL PRECAUTIONS** Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Posiziona sempre l'apparecchio su una superficie piana e regolare
- Questo prodotto è destinato all'uso al coperto, non industriale, non commerciale ed esclusivamente domestico. Non utilizzare

l'apparecchio all'aperto o per altri scopi. L'uso o gestione impropri possono causare problemi all'apparecchio e lesioni all'utente.

- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per gli scopi previsti. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso o gestione errati.
- Prima di collegare l'apparecchio verifica che la tensione indicata sulla targhetta dei dati sia compatibile con la tensione di rete disponibile.
- Stacca sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- È necessaria una stretta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- Prima di pulire o riporre l'apparecchio, staccane sempre la spina e lascialo raffreddare
- Anche dopo essere stato spento, l'apparecchio non è completamente scollegato dalla rete elettrica. Per scollegarlo completamente devi staccare la spina dalla presa di corrente.
- Questo apparecchio non è adatto ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, come:
  - Cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - Agriturismi e uso da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - "Bed and Breakfast" e simili esercizi;
  - Ristorazione e simili esercizi non al dettaglio.
- Evita di versare liquidi sul connettore.



## II. **Restrizioni d'uso per evitare lesioni personali**

- Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito.
- Non posizionare o utilizzare questo apparecchio vicino all'acqua.
- Non posizionare o utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su o vicino a superfici calde (ad es. piastre di cottura) o fiamme libere
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda da spigoli acuti e tienilo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non piegare il cavo e non avvolgerlo all'apparecchio.
- Non immergere in acqua l'alloggiamento, che contiene componenti elettrici e resistenze, né sciacquarlo sotto l'acqua corrente
- Non utilizzare mai accessori non consigliati dal produttore.
- L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
- Per staccare la spina dalla presa elettrica, afferra la spina stessa e non tirare il cavo o l'apparecchio.
- Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che le mani siano asciutte prima di collegare o scollegare.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate, su pavimenti umidi o quando l'atmosfera è umida, c'è il rischio di scosse elettriche.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio, accertati che il cavo di alimentazione non venga intrappolato o schiacciato.
- Non lasciare che l'unità motore, il cavo o la spina si bagnino, per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Fai attenzione durante l'uso di apparecchi

elettrici, poiché la superficie dell'elemento riscaldante conserva calore residuo dopo l'uso. Qualsiasi uso improprio espone al rischio di lesioni all'utente e danni al prodotto.

- Non toccare le superfici esterne dell'apparecchi in quanto possono surriscaldarsi durante il funzionamento. Usa invece il manico o i guanti.

### III. **Restrizioni all'uso del prodotto dovute a cattive condizioni o guasti**

- Non immergere mai l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. In caso di caduta dell'apparecchio in acqua, scollegalo immediatamente dalla rete elettrica e, prima di riutilizzarlo, consegnalo ad un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto sul pavimento, se ci sono segni visibili di danni o se presenta una perdita.
- Non usare l'apparecchio se il cavo o la spina hanno subito danni, nel qual caso dovranno essere sostituiti solo dal produttore, da un suo agente di servizio autorizzato o da persone parimente qualificate per evitare rischi
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, consegnalo al più vicino centro di assistenza autorizzato per eventuali esami, riparazioni o regolazioni.
- In caso di problemi con l'hardware, non tentare di riparare il prodotto da solo. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici qualificati

#### IV. **Restrizioni d'uso se usato con bambini e anziani**


- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi dell'esperienza e perizia necessarie, a meno che non vengano sorvegliate o addestrate.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni, e da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive dell'esperienza e perizia necessarie, purché supervisionati e istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui rischi e pericoli connessi a tale uso.
- I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione affidate all'utente non possono essere effettuate da bambini, a meno che non siano maggiori di 8 anni e sorvegliati.
- Tieni apparecchio e cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione.

#### V. **AVVISO IMPORTANTE**

- Per evitare sovraccarichi elettrici, non usare altri prodotti ad alta potenza sullo stesso circuito elettrico al quale è collegato questo apparecchio.
- Questo apparecchio include un cavo di alimentazione corto. Si sconsiglia l'uso di una prolunga, ma se è necessario utilizzarne una:
  - La potenza elettrica nominale del cavo deve essere almeno pari a quella del prodotto.
  - Stendi la prolunga in modo che non passi

dove può costituire un rischio di inciampo o essere accidentalmente tirata.

## VI. Istruzioni da seguire quando si utilizza la Friggitrice ad aria

- Tieni mani e viso lontani dalla manopola di “SFIATO” mentre rilasci la pressione. Utilizza l’apparecchio sempre in aree ben ventilate. NON coprire la valvola di pressione in alcun modo.
-  Non rimuovere mai il coperchio mentre l’apparecchio è in funzione. Presta estrema attenzione quando rimuovi il coperchio dopo la cottura, poiché il getto di vapore può causare gravi ustioni. Accertati sempre che il vapore sia stato completamente rilasciato. Fai raffreddare l’apparecchio e usa sempre guanti da forno mentre smonti o installi gli accessori.
- NON utilizzare questa pentola a pressione senza il recipiente rimovibile in posizione.
- Non tentare di rimuovere il cibo mentre la pentola a pressione è collegata.
- Non riempire la pentola a pressione per più di 1/2 con ingredienti solidi o 2/3 con liquido. Non riempire per più di 1/2 con cibi che aumentano di volume durante la cottura.
- Quando si cuociono cibi sotto pressione è necessario utilizzare almeno 1 tazza (230ml) di liquido o acqua.
- Alimenti come salsa di mele, mirtilli rossi, orzo perlato, farina d’avena o altri cereali, piselli spezzati, pasta o rabarbaro non vanno cotti

sotto pressione. Possono formare schiuma o residui che bloccherebbero la valvola galleggiante. Per questi elementi usa funzioni di cottura diverse.

- Se noti del fumo, spegni immediatamente la pentola a pressione e staccane la spina.
- **NON** utilizzare questo apparecchio per inscatolare conserve.
- La pentola a pressione deve essere scollegata:
  - A. Dopo ogni uso.
  - B. Se presenta danni o guasti.
  - C. Prima di ogni intervento di pulizia o manutenzione.
- Non toccare le superfici esterne dell'apparecchio in quanto possono surriscaldarsi durante il funzionamento. Usa invece il manico o i guanti.
- Non toccare mai la parte interna dell'apparecchio durante l'uso.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione



- **AVVERTENZA:** non toccare le superfici calde.





- **AVVERTENZA:** questa apparecchiatura

deve essere utilizzata con **ATTENZIONE** poiché questo apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldamento. La superficie di questo apparecchio è inoltre diversa da altre superfici funzionali che possono produrr

alte temperature. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse, l'attrezzatura deve essere toccata solo in corrispondenza delle maniglie e delle superfici di presa previste, con l'aiuto di protezioni termiche come guanti o indumenti simili. In caso contrario, lasciarlo raffreddare per un tempo sufficiente prima di toccare le superfici cal

- I condotti dei regolatori di pressione che consentono la fuoriuscita del vapore devono essere controllati regolarmente per verificare che non siano ostruiti.
- L'apparecchio non deve essere immerso per la pulizia; il connettore deve essere rimosso nel caso in cui sia necessario pulire a fondo con acqua.
- L'apparecchio deve essere ben asciugato prima di essere riutilizzato.
- Assicurarsi che l'elemento riscaldante, il sensore di temperatura e il vaso siano puliti e asciutti prima di collegare la spina alla presa di corrente.
- Sulla valvola limitatrice di pressione non aggiungere oggetti pesanti.
- Dopo la cottura assicurarsi di spegnere prima di aprire il coperchio.
- Non utilizzare cucchiaini metallici o scotch per rimuovere il cibo o pulire la pentola, per evitare di graffiare il rivestimento antiaderente. Si consiglia di utilizzare cucchiaini di legno o di silicone.
- Il tempo di mantenimento in caldo non deve superare le 6 ore, per non influenzare l'effetto della cottura.

- Assicurarsi di tenerla per il manico nel caso in cui sia necessario spostare la pentola a pressione da un luogo all'altro.
- Non aprire il coperchio con la forza, se la valvola galleggiante è caduta.
- Il corpo esterno e l'acciaio inox sono caldi dopo la cottura, assicurarsi di non toccarli per evitare qualsiasi tipo di scottatura.
-  Non collocare la pentola interna direttamente sul piano cottura della cucina, ma utilizzarla solo con la pentola a pressione.
- Non esporre la pentola alle alte temperature e non posizionarla direttamente sul piano cottura.
-  Non toccare o tenere la pentola a pressione perché la superficie esterna è calda. No spostarla durante il lavoro.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

Si prega di fare riferimento alla sezione pulizia e manutenzione per i dettagli su come pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti

#### 4. SPECIFICHE TECNICHE

Modello	Tensione	Frequenza	Potenza	Capacità	Pressione di Lavoro
SS-10610	220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40-70 Kpa

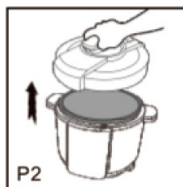
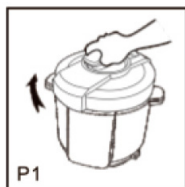
#### 5. DESCRIZIONE DELLE PARTI



1. Alloggiamento principale
2. Gruppo coperchio (con maniglia, valvole di sicurezza e guarnizione in gomma)
3. Pentola di cottura rimovibile in alluminio con rivestimento antiaderente
4. Tazza di condensazione
5. Bicchiere di misurazione
6. Cavo di alimentazione
7. Cucchiaino di plastica
8. Piastra a vapore in acciaio inox (22 cm)

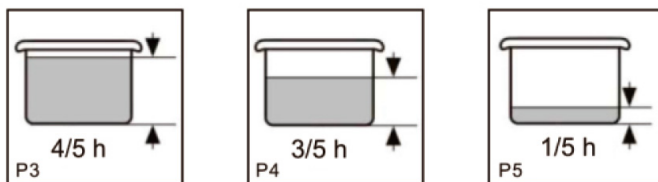
#### 6. PRIMA DELL'USO INIZIALE

1. Estrai la pentola a pressione dalla scatola.
2. Rimuovi tutti i materiali di imballaggio come cartone, plastica o polistirolo.
3. Leggi attentamente questo manuale prima dell'uso e conservalo insieme alla scheda di garanzia e alla ricevuta per riferimento futuro.
4. Per aprire il coperchio, afferralo dal manico, ruotalo in senso orario e tiralo verso l'alto come illustrato qui sotto (vedi figure 1, 2)

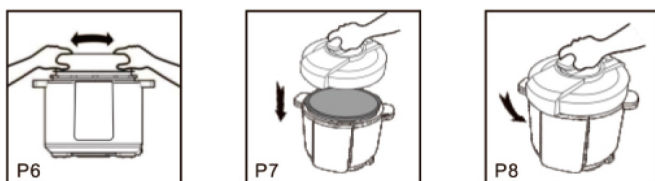




5. Estrai il recipiente interno e riempi con cibo e acqua. La quantità di cibo e acqua non deve eccedere i  $4/5$  (fig. 3) o essere inferiore a  $1/5$  (fig. 5) della capienza totale del serbatoio. Per il ci che aumenta di volume durante la cottura, non si devono superare i  $3/5$  (fig. 4). (vedi fig. 3, 4 e

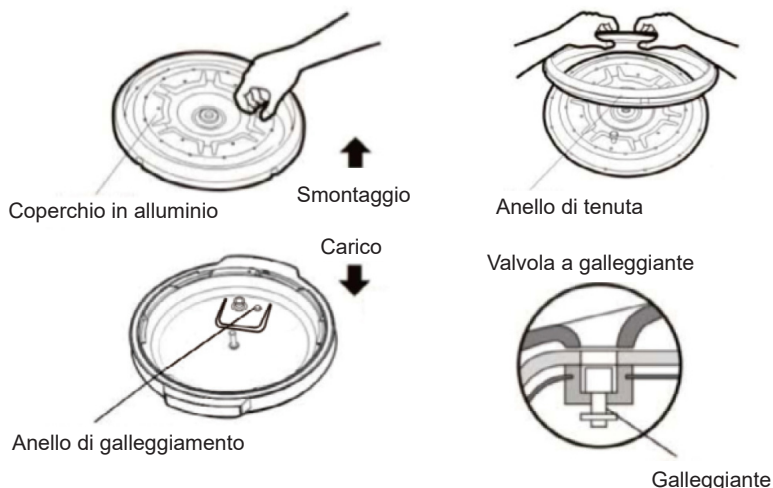


6. Accertati che non vi siano tracce di sporco o sbavature sulla piastra riscaldante e sul lato esterno della pentola. Dopo aver riempito di cibo la pentola, rimettila nell'unità (vedi fig. 6). Accertati che la guarnizione aderisca bene, sigillando il bordo della piastra di copertura in alluminio, quindi fissal sul perno al centro del coperchio. Chiudi il coperchio ruotandolo in senso antiorario finché no scatta in posizione (vedi fig. 7, 8)

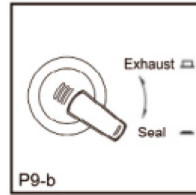
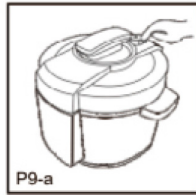


**NON PULIRE LE SUPERFICI UTILIZZANDO MATERIALI ABRASIVI**  
**NON IMMERGERE IN ACQUA L'ALLOGGIAMENTO O IL COPERCHIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE.**

7. Accertati che il coperchio antibloccaggio sia fissato correttamente, e che l'anello in silicone si inserito correttamente all'interno della bobina d'acciaio del coperchio. L'anello in silicone sigilla ermeticamente e garantisce il corretto funzionamento della pentola a pressione (vedi sotto).



8. Monta il raccogliitore della condensa sul retro dell'alloggiamento
9. Per garantire il corretto montaggio dell'anello in silicone, riempi il recipiente di cottura rimovibile con circa 11 tazze di acqua. Posiziona il coperchio sull'unità e ruotalo in senso antiorario finché non si chiude saldamente bloccandosi in posizione.
10. Accertati che la manopola di sfiato sia nella posizione di tenuta



11. Prima di usare l'apparecchio, controlla che guarnizione, valvola flottante e manopola di sfiato siano pulite e posizionate correttamente

## 7. ISTRUZIONI PER L'USO

### COME UTILIZZARE LA PENTOLA A PRESSIONE: FUNZIONI DEL PANNELLO:

Sono disponibili 15 funzioni di menu preimpostate e 3 funzioni di cottura sana.

funzioni. Con l'aiuto di queste funzioni, è possibile cucinare tutti i tipi di alimenti senza troppa fatica.

**NOTA:** il tempo può essere modificato in base alle esigenze della funzione di cottura



### FUNZIONE RITARDO AVVIO

Questa funzione può essere utilizzata per ritardare il programma di cottura in base alle esigenze e ai requisiti. È possibile ritardare il tempo di cottura da 30 minuti a un massimo di 24 ore con l'aiuto del pulsante del timer "START DELAY" (il tempo cambia con un intervallo di 5 minutos). Per utilizzare la funzione di ritardo della cottura in base alle esigenze, selezionare innanzitutto un qualsiasi menu di

cottura dal pannello dello schermo seguito dal pulsante “AVVIA RITARDO”, quindi premere i pulsanti “-” o “+” e continuare a premere fino a ottenere il tempo desiderato. Una volta raggiunto il tempo di ritardo desiderato, lasciare l'apparecchio per qualche secondo e automaticamente entrerà in modalità timer. L'orologio del timer inizia il conteggio inverso e, una volta raggiunto lo 00, avvia la cottura.

**NOTA:** Questa funzione è rappresentata dall'ora impostata; una volta selezionato il pulsante “START DELAY”, le cifre del tempo di ritardo desiderato appaiono e si illuminano e l'orologio inizia il conteggio inverso.

**Esempio:** Se si desidera programmare la pentola a pressione in modo che si accenda automaticamente tra 3 ore, selezionare una qualsiasi funzione del menu, ad esempio la funzione “RISO” seguita dal pulsante “AVVIO RITARDO”, quindi premere il pulsante “+” per 3 volte e sullo schermo viene visualizzato 3:00 ore.

Una volta selezionato il pulsante del menu e il tempo di ritardo desiderato, il pulsante del menu e il timer di ritardo si illuminano e l'unità inizia il conteggio inverso. Una volta raggiunto il valore 00, l'unità inizia a cucinare.

**NOTA:** Gli alimenti deperibili come carne, pollame, pesce, formaggi e latticini non devono essere lasciati a temperatura ambiente per più di 2 ore e non più di 1 ora se la temperatura è di 32°C o superiore.

Premendo questo pulsante per più di 3 secondi si può bloccare il menu per avviare la cottura e premendo lo stesso pulsante si può sbloccare la funzione del menu per modificarla

## PULSANTE ORA E TEMPERATURA

Con l'aiuto di questo pulsante è possibile modificare l'impostazione predefinita dell'ora di tutte le funzioni del menu. Per utilizzare questa funzione, dopo aver selezionato la funzione Menu, premere il pulsante Ora e temperatura e quindi modificare immediatamente le impostazioni dell'ora e della temperatura con l'aiuto dei pulsanti “+” e “-”.

**NOTA:** L'impostazione dell'ora può essere modificata in tutte le funzioni del menu e anche nella modalità di funzionamento CHEF. L'impostazione della temperatura può essere modificata solo nella funzione di cottura “Multicook”.

### Pulsante “+” / “-”

Questi pulsanti consentono di modificare il tempo di cottura in base alle esigenze e alle necessità, senza utilizzare il “TEMPO DI COTTURA PREIMPOSTATO”. Questi pulsanti consentono di cucinare con menu personalizzati e di cucinare qualsiasi tipo di alimento con tempi personalizzati.

Per modificare l'ora con l'aiuto di questi pulsanti, selezionare una qualsiasi funzione di menu e sullo schermo viene visualizzata l'impostazione predefinita dell'ora; per modificare l'ora in base alle esigenze, premere i pulsanti “+” o “-” e continuare a premere fino a ottenere l'ora desiderata. L'ora apparirà sullo schermo.

**NOTA:** Con l'aiuto di questi pulsanti, è possibile modificare l'ora per tutte le funzioni del menu come elencato di seguito.

**NOTA:** Per modificare l'ora, è necessario farlo subito dopo aver selezionato la funzione di menu; in caso contrario, dopo pochi secondi, le funzioni di menu verranno bloccate e inizierà la cottura con l'ora predefinita. Una volta avviato il processo di cottura e nel caso in cui sia necessario modificare l'ora di cottura, è necessario ricominciare il processo di selezione delle funzioni annullando la funzione corrente e selezionando nuovamente una qualsiasi funzione di menu seguita dall'impostazione dell'ora.

## “FUNZIONE “RISCALDAMENTO” e “ANNULLAMENTO”

All'accensione dell'apparecchio, le funzioni “WARM” e “CANCEL” si accendono e, dopo aver selezionato una qualsiasi funzione di menu e la funzione di avvio della cottura, si spengono.

Quando l'apparecchio è in modalità di lavoro con una qualsiasi funzione di menu, premendo questo pulsante si annulla il processo di cottura intermedio e l'apparecchio entra in modalità standby.

## **FUNZIONE MENU**

Con l'aiuto di questo pulsante è possibile selezionare qualsiasi funzione di menu dal display del pannello, mentre la prima volta che si seleziona la funzione di cottura Multicook si illumina e il display dell'unità mostra l'ora e la temperatura predefinite. Per selezionare qualsiasi funzione di cottura dal display digitale, continuare a premere la funzione Menu e tutte le funzioni di cottura si illuminano una ad una; una volta illuminata la funzione di menu desiderata, è possibile avviare la cottura premendo il pulsante "START".

## **FUNZIONE CHEF**

Questa funzione può essere utilizzata solo in modalità di cottura a pressione. Per utilizzare questa modalità, occorre accendere l'apparecchio e selezionare una qualsiasi funzione del menu con l'aiuto del pulsante MENU. Dopo aver selezionato la funzione menu, è necessario premere il pulsante CHEF per modificare il tempo di cottura; si ricorda che in modalità CHEF è possibile modificare solo l'impostazione del tempo. Il valore della temperatura rimarrà invariato.

## **PULSANTE DI AVVIO:**

Con l'aiuto del pulsante di avvio è possibile avviare la cottura. Dopo aver selezionato una qualsiasi funzione del menu di cottura e aver modificato l'ora (in base alle esigenze e ai requisiti), è necessario premere questo pulsante per avviare il processo di cottura.

## **FUNZIONE DI SELEZIONE DEI PRODOTTI**

In questa pentola a pressione è stata aggiunta una funzione speciale, chiamata funzione di selezione dei prodotti. Questa funzione può essere utilizzata per cucinare diverse varietà di alimenti all'interno di un'unica funzione di cottura.

Ad esempio, se scegliamo la funzione di cottura SOUP, avremo a disposizione 3 opzioni per la preparazione di diversi tipi di zuppa, come "MEAT SOUP" (zuppa di carne), "FISH SOUP" (zuppa di pesce) e "VEGETABLE SOUP" (zuppa di verdure). Quando si seleziona la funzione zuppa, il tasto della funzione di selezione del prodotto o le icone si illuminano, significa che ora si può scegliere di preparare qualsiasi tipo di zuppa, come indicato sopra, tra tutti e 3 i tipi di funzioni del menu di cottura.

**Nota:** la funzione di selezione dei prodotti funziona solo con le funzioni di cottura FRY SOUP, STEW e STEAM.

## **COME SELEZIONARE UNA FUNZIONE DI MENU**

Collegare l'apparecchio e il display della pentola a pressione si accende. Il display digitale visualizza la funzione Menu predefinita e l'icona "FUNZIONE MU TICOOK" inizia a lampeggiare. Per selezionare una funzione di menu, è necessario premere il pulsante del menu e la luce della funzione di menu successiva inizia a lampeggiare; in questo modo continuiamo a premere il pulsante della funzione MENU finché la luce della funzione di menu desiderata non inizia a lampeggiare e il display visualizza il tempo di cottura predefinito. Con l'aiuto dei pulsanti "+" e "-" possiamo modificare l'ora e, una volta impostata l'ora della funzione di cottura, con l'aiuto del pulsante START, possiamo avviare la cottura.

FUNZIONI DEL MENU		Con pressione/ Senza pressione	Tempo di cottura predefinito(min )	Intervallo di regolazione del tempo di cottura/ Passo	Pressione (Kpa)	Temperatura di cottura predefinita.( )	La gamma di regolazione della temperatura di cottura ( )/ Passo
MULTICOOK		/	30	1 min-12hrs/1 min	/	100	35-170/1°C
Friggere	Carne	/	30	1-60 mins/ 1min	/	160	70-170/1°C
	Pesce	/	20	1-60 mins/1min	/	160	70-170/1°C
	Verdure	/	10	1-60 mins/1 min	/	160	70-170/1°C
Torta		/	50	1 min-3hrs/ 5 mins	/	140	70-170/1°C
Cottura lenta		/	2h	1 min-12hrs/10 mins	/	95	70-110/1°C
Marmellata		/	1	1 min-3hrs/1min	/	95	70-120/1°C
Yogurt		/	8h	1 min-12hrs/ 10mins	/	40	30-60 /1°C
Riso		SI	15	1-3hrs /5mins	40-70	150	/
Porridge di latte		SI	25	1-60 mins/1 min	40-70	120	/
Frittata		SI	20	1-60 mins/1 min	40-70	120	/
Fagiolo		SI	40	1-60 mins/1 min	40-70	150	/
Pasta		/	8	1-60 mins/1 min	/	100	70-110 /5°C
Chef		SI	10	1-3hrs/ 1 min	40-70	120	/
Zuppa	Carne	SI	45	1-90 mins/5 mins	40-70	150	/
	Pesce	SI	30	1-90 mins/5 mins	40-70	150	/
	Verdure	SI	25	1-90 mins/5 mins	40-70	150	/
Stufato	Carne	SI	30	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
	Pesce	SI	20	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
	Verdure	SI	15	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
Vapore	Carne	/	20	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C
	Pesce	/	12	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C
	Verdure	/	5	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C

## PRECAUZIONI

1. Utilizza guanti da forno o presine, in quanto azionando la manopola di sfiato poiché potrebbe fuoriuscire vapore caldo e a spruzzi.
2. Lascia raffreddare la pentola a pressione a temperatura ambiente prima di svuotarla e pulirla
3. NON tenere aperta la manopola di "SFIATO".
4. L'uso del metodo di rilascio rapido rilascerà vapore e spruzzi estremamente caldi che possono causare ustioni. Utilizza quindi guanti da forno o altre protezioni per proteggere le mani e le braccia. Tieni il viso lontano dallo sfiato del vapore
5. Utilizza guanti da forno per afferrare o spostare la pentola, in quanto la pentola a pressione e il recipiente saranno molto caldi.
6. NON FORZARE MAI L'APERTURA DEL COPERCHIO, il coperchio si aprirà solo quando la

pressione sarà rilasciata del tutto.

- Al termine della cottura l'apparecchio entrerà automaticamente in modalità "MANTENIMENTO CALDO".

**Nota:** le cause di surriscaldamento dell'unità sono:

- Alta tensione di rete
- Funzionamento dell'apparecchio con una pentola vuota.
- Cottura prolungata a secco.

## SUGGERIMENTI E RACCOMANDAZIONI

- Non usare MAI la pentola a pressione per friggere in alcun modo.
- NON impostare il timer su più di 1~2 ore durante la cottura di cibi deperibili, od 1 ora se la temperatura ambiente è di 32°C o superiore.
- La guarnizione in gomma garantisce la chiusura ermetica necessaria per il corretto funzionamento della pentola a pressione. Verifica che sia in buone condizioni e correttamente posizionata prima di ogni utilizzo.
- NON tenere la manopola "SFIATO" quando rilasci la pressione, per l'emissione di vapore caldo e a spruzzi nell'aria. Tieni il viso lontano dall'apparecchio il vapore fuoriesce a brevi getti.
- Un'altra opzione è lasciare raffreddare la pentola a pressione fino a quando la pressione non s'abbassa da sola.
- Se non sei sicuro del tempo necessario per la cottura a pressione, è sempre approssimarlo per difetto e usare brevi getti di vapore per scaricare la pressione in modo da poter controllare lo stato della cottura. Se la pietanza non è cotta puoi cuocerla per qualche minuto in più.
- Non riempire mai la pentola a pressione per più di 1/2 con ingredienti solidi o 2/3 con liquidi.
- La pentola a pressione deve contenere del liquido (può essere acqua) per creare il vapore e la pressione necessari per la cottura.
- Durante la cottura di frutta fresca è necessario utilizzare la bassa pressione.
- Se si cucinano fagioli (legumi) puoi aggiungere all'acqua un cucchiaino d'olio per ridurre la quantità di schiuma che i fagioli possono creare.
- I tagli di carne meno costosi sono ideali per la cottura nella pentola a pressione, poiché le fibre resistenti si rompono durante la cottura.
- NON tentare MAI di rimuovere il coperchio fin quando la pressione non è stata completamente rilasciata.
- NON coprire MAI la parte superiore del coperchio o l'apertura della valvola con un panno o qualsiasi altro oggetto.
- **NOTA BENE:** se noti del fumo, premi immediatamente il tasto "ANNULLA", stacca la spina dell'apparecchio, lascialo raffreddare completamente e riprova. Se osservi nuovamente del fumo, annulla la funzione di cottura e consegna l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato o ad un tecnico qualificato
- Ispeziona sempre la pentola a pressione prima di ogni utilizzo. Non utilizzare questo apparecchio se ha subito danni o cadute, è stato lasciato all'aperto o è caduta in acqua.
- Il messaggio 'E' sul quadrante LED segnala un guasto grave nell'apparecchio. Premi il tasto "ANNULLA" e stacca immediatamente la spina. Una volta che l'apparecchio si è completamente raffreddato, prova a riavviarlo. Se il quadrante LED mostra di nuovo 'E', consegna l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato o ad un tecnico qualificato
- NON usare utensili in metallo con la pentola in quanto potrebbero graffiare la superficie antiaderente. Usa invece utensili in silicone o nylon.
- NON utilizzare questa pentola a pressione per inscatolare conserve.

## 8. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Pulisci il recipiente rimovibile e la vaporiera con acqua tiepida e sapone utilizzando una spugna o un panno umido, quindi risciacqua e asciuga con un panno. Non pulire con spazzole abrasive per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
2. Rimuovi il raccoglitore di condensa e svuotalo, lavalo con acqua e rimettilo nel cuocerisolo.
3. Chicchi di riso o altri residui possono attaccarsi alla piastra riscaldante. Per garantire un corretto contatto con il recipiente rimovibile, rimuovi i chicchi o residui di cibo dalla piastra riscaldante con carta vetrata fine (NO.320), quindi strofinala nuovamente con un panno.
4. NON immergere MAI il cavo di alimentazione, la spina o l'alloggiamento della pentola a pressione in acqua o altri liquidi. Pulisci il coperchio e le parti dell'alloggiamento prima con un panno umido e subito dopo con un panno asciutto, e mantenere asciutte.

## 9. RISOLUZIONE DI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
Trabocco durante la cottura	1. La PCB è difettosa.	Portare l'apparecchio dal rivenditore o in un centro di assistenza autorizzato.
	2. Parti elettroniche o il sensore di temperatura non funzionano correttamente.	
Il riso non è cotto	1. Non è stata aggiunta abbastanza acqua.	Aggiungere acqua secondo la scala all'interno della pentola interna.
	2. La PCB è difettosa.	Portare l'apparecchio dal rivenditore o in un centro di assistenza autorizzato.
	3. Parti elettroniche o il sensore di temperatura non funzionano correttamente.	
Difficoltà a chiudere il coperchio	Il coperchio non è stato sigillato correttamente.	Posizionare il coperchio correttamente e sigillarlo bene.
	La valvola galleggiante è bloccata dalla barra di spinta.	Spingere la barra.
Difficoltà ad aprire il coperchio	La valvola galleggiante non si abbassa dopo la depressurizzazione.	Premere le valvole galleggianti.
Perdita dal coperchio	Il coperchio non è stato sigillato correttamente.	Chiudere il coperchio sigillandolo correttamente.
	La guarnizione ha residui di cibo.	Pulire la guarnizione.
Perdita dalla valvola galleggiante	La guarnizione è danneggiata.	Sostituire la guarnizione.
	L'anello di tenuta della valvola galleggiante è usurato.	Sostituire l'anello di tenuta della valvola galleggiante.
La valvola galleggiante non riesce a salire	La pentola contiene troppo poco cibo e acqua.	Seguire le istruzioni per posizionare il cibo e l'acqua.
	Perdite dalla copertura o dalla valvola di limitazione della pressione.	Portarlo al centro di assistenza tecnica.

### Codici di Errore:

Codice di Errore	Motivo	Soluzione
E1	Circuito del sensore danneggiato	Scollegare, lasciare raffreddare e portare il dispositivo al centro di assistenza autorizzato più vicino per la riparazione.
E2	Cortocircuito nel sensore	Scollegare, lasciare raffreddare e portare il dispositivo al centro di assistenza autorizzato più vicino per la riparazione.
E3	Surriscaldamento	Scollegare e lasciare raffreddare completamente prima di usarlo nuovamente.
E4	Malfunzionamento a bassa pressione	Scollegare, lasciare raffreddare e portare il dispositivo al centro di assistenza autorizzato più vicino per la riparazione.
E5	Malfunzionamento ad alta pressione	Scollegare, lasciare raffreddare e portare il dispositivo al centro di assistenza autorizzato più vicino per la riparazione.
E0	Protezione dal coperchio aperto	Chiudere il coperchio

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con la directiva de baja tensión 2014/35/CE.  
La directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.  
La directiva 2015/863 UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos.  
La directiva 2009/125/CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme a la directive Basse Tension 2014/35/CE.  
La directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/UE.  
La directive 2015/863/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements.  
La directive 2009/125/CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.



## DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with EU Low Voltage Directive 2014/35/EC.  
Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU.  
Directive 2015/863/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical.  
Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Diretiva de Baixa Tensão 2014/35/CE.  
A directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE.  
A directiva 2015/863/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos.  
A directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produto relacionados com a energia.



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva UE sulla bassa tensione 2014/35/CE.  
Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.  
Direttiva 2015/863/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose in ambito elettrico.  
Direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.  
Richtlinie 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit.  
Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe i Elektrogeräten.  
Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.







Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no se puede desechar como basura normal o residuos domésticos. Todos los equipos eléctricos, electrónicos y unidades que funcionan con baterías deben reciclarse de manera adecuada y de acuerdo con las leyes municipales locales. Puede reciclarlos llevándolos a un centro de eliminación autorizado por el gobierno o a contenedores especializados que puede encontrar en cualquier gran supermercado cercano, tiendas de productos electrónicos o electrodomésticos o centros comerciales que tengan este tipo de instalaciones disponibles.

**Diseñado por: SOGO** basada en las normas de calidad europeas  
**Importado por:** Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, España  
**Producto fabricado en CHINA. Servicio postventa:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



This symbol on the product or on the packaging indicates that this product can't be disposed as normal rubbish or household waste. All the electrical, electronic equipment's and battery-operated units must recycle in proper manner and according to the local municipal laws. You can recycle them by taking them to government authorized disposal centres or specialized bins which you can find in any nearby big super markets, electronics or electro domestics products stores or malls who have these types of facilities available.

**Designed by: SOGO** based on European quality standards  
**Imported by:** Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain  
**Product manufactured in CHINA. After-sales service:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut pas être jeté comme un déchet normal ou un déchet ménager. Tous les équipements électriques, électroniques et les appareils à piles doivent être recyclés de manière appropriée et conformément aux lois municipales locales. Vous pouvez les recycler en les apportant à un centre d'élimination agréé par le gouvernement ou dans des poubelles spécialisées que vous pouvez trouver dans tous les grands supermarchés à proximité, les magasins de produits spécialisés ou électroménagers ou les centres commerciaux qui disposent de ces types d'installations.

**Élaboré par: SOGO** basé sur les normes de qualité européennes  
**Importé par:** Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne  
**Produit fabriqué en CHINA. Service après-vente:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser descartado como lixo normal ou lixo doméstico. Todos os equipamentos elétricos, eletrônicos e unidades a bateria devem ser reciclados de maneira adequada e de acordo com as leis municipais locais. Você pode reciclá-los levando-os a um centro de descarte autorizado pelo governo ou a lixeiras especializadas que você pode encontrar em grandes supermercados próximos, lojas de produtos eletrônicos ou eletrodomésticos ou shoppings que tenham esse tipo de instalações disponíveis.

**Desenhado por: SOGO** baseado em padrões de qualidade europeus  
**Importado por:** Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha  
**Produto fabricado na CHINA. Serviço pós-venda:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Müll oder Hausmüll entsorgt werden darf. Alle elektrischen, elektronischen Geräte und batteriebetriebenen Geräte müssen auf ordnungsgemäße Weise und entsprechend recycelt werden nach den örtlichen Gemeindegesetzen. Sie können sie recyceln, indem Sie sie zu staatlich autorisierten Entsorgungszentren oder Spezialbehältern bringen, die Sie in nahe gelegenen großen Supermärkten, Elektronik- oder Elektrohaushaltswarengeschäften oder Einkaufszentren finden können, die diese Typen führen der verfügbaren Einrichtungen.

**Entworfen von: SOGO** basiert auf europäischen Qualitätsstandards  
**Eingeführt von:** Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien  
**Produkt hergestellt in CHINA. Kundendienst:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico o rifiuto domestico. Tutte le apparecchiature elettriche, elettroniche e le unità alimentate a batteria devono essere riciclate in modo adeguato e secondo le leggi locali comunali. Puoi riciclarli portandoli in un centro di smaltimento autorizzato dal governo o in contenitori specializzati che puoi trovare nei grandi supermercati, nei negozi di prodotti elettronici o elettrodomestici o nei centri commerciali che dispongono di questo tipo di strutture nelle vicinanze.

**Progettato da: SOGO** basato su standard di qualità europei  
**Importato da:** Sanyan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spagna  
**Prodotto fabbricato in CHINA. Servizio post-vendita:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161





# SOGO<sup>®</sup>

Human Technology

ref. SS-10610

