

# SOGO®

Human Technology

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



OLLA MULTIUSO  
MULTI COOKER  
MULTI CUISEUR  
MULTI FOGÃO  
MULTI KOCHER  
MULTI FORNELLO

Precaución: lea y conserve estas importantes instrucciones  
Caution: please read and preserve these important instructions

ref. SS-10785



Este manual de instrucciones también se puede descargar desde nuestra página web [www.sogo.es](http://www.sogo.es)

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES:**

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y / o lesiones a las personas, incluidas las siguientes:

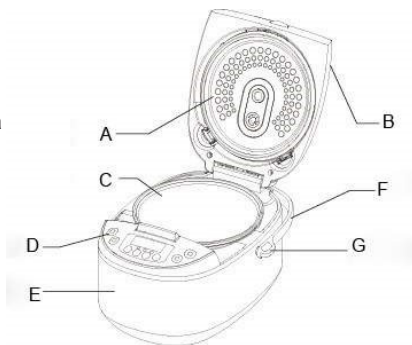
1. El cable de alimentación debe estar bien enchufado a una toma de corriente de pared con conexión a tierra.
2. Mantenga siempre la olla desenchufada cuando no esté en uso o cuando no tenga olla.
3. No coloque la olla en un lugar húmedo o inestable, o cerca de un fuego, una estufa, de lo contrario, la olla se deformará o funcionará mal.
4. Para evitar deformaciones, no haga funcionar la olla con objetos duros ni la caliente en otra estufa. Nunca use otro recipiente en lugar de la olla para cocinar.
5. No cubra la olla con un paño, esto puede deformar o decolorar la tapa exterior.
6. La salida de vapor está muy caliente durante la cocción. Mantenga la cara y las manos alejadas de la tapa exterior y de la salida de vapor.
7. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el aparato y el cable eléctrico en agua o cualquier líquido, ni evite que el líquido entre en las partes eléctricas y el

conector.

8. El fabricante del electrodoméstico debe recomendar el uso de un cable de alimentación cuando esté dañado.
9. Los aparatos pueden ser utilizados por 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 comprenden los peligros involucrados.
10. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
11. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que implica. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario 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.
12. Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como
  - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - casas de campo;
  - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - Ambientes tipo alojamiento y desayuno.
13. La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso.

## 1. COMPONENTES

- A. Tapa interior
- B. Tapa exterior
- C. Olla interior
- D. Botón de apertura de la tapa
- E. Cuerpo principal
- F. Manija
- G. Ranura para cuchara



### ¡Precaución!

- 1) Asegúrese de haber montado correctamente la tapa interior antes de cocinar.



- 2) No levante ni mueva la olla por el asa mientras esté en funcionamiento.



## 2. MODELO DE PRODUCTOS Y ESPECIFICACIONES

Modelo	SS-10785
Voltaje nominal	220-240V~ 50/60Hz
Potencia nominal	900W
Capacidad nominal	5L
Recomendado para	5-10 personas

### 3. TABLA DE COCCIÓN

	Programas	Tiempo de cocción predeterminado	Ajuste de tiempo	Temperatura	Tiempo de calentamiento automático	24 horas preestablecidas
1	Gachas de leche (Milk porridge)	0:10	0:10-1:30 salto de 1 min	-	60 min	Si
2	Estofado (Stew)	1:00	1:00-8:00 salto de 10 min	-	60 min	Si
3	Mi receta (My recipe)	0:05	0:05-24:00 salto de 5 min	35 - 180° salto de 5°	NO	Si
4	Sopa (Soup)	0:50	00:50-4:00 salto de 5 min	-	60 min	Si
5	Vapor (Steam)	0:20	0:20-1:30 salto de 1 min	-	60 min	Si
6	Yogur (Yogurt)	6:00	03:00-12:00 salto de 5 min	-	NO	NO
7	Hornear (Bake)	0:45	0:10-1:30 salto de 5 min	-	60 min	Si
8	Cocción lenta (Slow cook)	5.00	5:00-8:00 salto de 10 min	-	60 min	Si
			primera hora	-		
			segunda hora	-		
			tercera hora	-		
			cuarta y quinta hora	-		
9	Pasta (Pasta)	0:08	0:02-0:20 salto de 1 min	-	60 min	Si
10	Arroz (Rice)	0:40	0:15-1:30 salto de 1 min	-	60 min	Si
11	Freír (Fry)	0:15	0:05-1:00 salto de 5 min	-	NO	NO

### 4. USO DEL APARATO

#### Gachas de leche (Milk porridge)

- Tome un volumen adecuado de arroz con la taza medidora proporcionada. No exceda las cantidades indicadas en el interior de la olla interior. 1 taza de arroz es aprox. 180 ml (aproximadamente 160 g). El volumen máximo de arroz para 4L es 8 tazas y 5L es 10 tazas.
- Lave bien el arroz.
- Ponga el arroz prelavado en la olla interior.
- Agregue agua hasta el nivel indicado en la escala dentro de la olla interior que corresponde al número de tazas de arroz utilizadas. Luego, alise la superficie del arroz. Se recomienda que la proporción normal de agua y arroz sea de 8: 1 para las gachas de leche.
- Coloque la olla interior en la olla arrocera. Asegúrese de que la olla esté colocada correctamente y que la placa calefactora y el exterior de la olla interior estén limpios y secos.
- Cierre la tapa y conecte el cable de alimentación.
- Seleccione la función "Milk Porridge" presionando el botón "Menu". La luz indicadora correspondiente está encendida.
- Configure el tiempo de cocción presionando los botones "Hour" y "Minute".
- Presione el botón "Start" para comenzar a cocinar. El tiempo contará hacia atrás después de comenzar a cocinar.
- Al final del proceso de cocción, el aparato vuelve a emitir un pitido y la luz "Keep warm" se enciende para indicar que el aparato ha cambiado al modo de mantener caliente. Si no necesita mantenerse caliente, presione el botón "Cancel".

#### Estofado (Stew)

- Asegúrese de que la olla esté colocada correctamente y que la placa calefactora y el exterior de la olla interior estén limpios y secos.
- Cierre la tapa y conecte el cable de alimentación.
- Seleccione la función "Stew" pulsando el botón "Menu". Ajuste la hora presionando los botones "Hour"

- y "minute".
- d) Presione el botón "Start" para comenzar a cocinar. El tiempo contará hacia atrás una vez que comience a cocinar.
  - e) Al final del proceso de cocción, el aparato emite 5 pitidos y la luz de "Keep-warm" se enciende para indicar que el aparato ha cambiado al modo de mantenimiento del calor. Si no necesita el modo de mantener caliente, presione el botón "Cancel".

### Mi receta (My recipe)

Esta función le permite configurar su propio programa de cocción con un tiempo de cocción y una temperatura diferentes a los utilizados en los programas automáticos.

- a) Seleccione la función "My recipe" presionando el botón "Menu".
- b) Utilice los botones "Hour" y "Minute" para programar el tiempo de cocción (de 5 minutos a 24 horas).
- c) Utilice el botón "Temperature" para configurar la temperatura deseada (de 35 a 180 ° C)
- d) Presione el botón "Start" para comenzar a cocinar.
- e) Al final del proceso de cocción, el aparato emite 5 pitidos y la luz de "Keep-warm" se enciende para indicar que el aparato ha cambiado al modo de mantenimiento del calor. Si no necesita el modo de mantener caliente, presione el botón "Cancel".

### Sopa (Soup)

- a) Ponga los ingredientes para la sopa en la olla interior y agregar el agua. No exceda el nivel máximo de agua indicado dentro de la olla interior, en la escala
- b) Coloque la olla interior en la olla arrocera. Asegúrese de que la olla esté colocada correctamente y que la placa calefactora y el exterior de la olla interior estén limpios y secos.
- c) Cierre la tapa y conecte el cable de alimentación.
- d) Seleccione la función "Soup" presionando el botón "Menu". La luz indicadora correspondiente está encendida.
- e) Configure el tiempo de cocción presionando los botones "Hour" y "Minute"; el tiempo predeterminado es 1 hora y 30 minutos.
- f) Presione el botón "Start" para comenzar a cocinar. El tiempo contará hacia atrás después de comenzar a cocinar.
- g) Al final del proceso de cocción, el aparato vuelve a emitir un pitido y la luz de "Keep-warm" se enciende para indicar que el aparato ha cambiado al modo de mantener caliente. Si no necesita mantenerse caliente, presione el botón "Cancel".

### Vapor (Steam)

- a) Mida 3 tazas de agua con la taza medidora y viértala en la olla interior. La cantidad de agua necesaria varía según la cantidad de comida que se cuece al vapor.
  - b) Seleccione la función "Steam" presionando el botón "Menu". El tiempo predeterminado es de 15 minutos. Ajuste la hora presionando los botones "Hour" y "Minute".
  - c) Presione el botón "Start" para comenzar a cocinar. El tiempo contará hacia atrás después de comenzar a cocinar.
  - d) Al final del proceso de cocción, el aparato vuelve a emitir un pitido y la luz de "Keep-warm" se enciende para indicar que el aparato ha cambiado al modo de mantener caliente. Si no necesita mantenerse caliente, presione el botón "Cancel".
- Nota:** Si el agua de la olla se seca antes de que finalice el programa, los aparatos también cambiarán a la función de mantener caliente por seguridad.

### Yogur (Yogurt)

- a) Agregue la mezcla de yogur preparada con la caja en la olla interior.
- b) Coloque la olla interior en la olla arrocera. Asegúrese de que la olla esté colocada correctamente y que la placa calefactora y el exterior de la olla interior estén limpios y secos.
- c) Cierre la tapa y conecte el cable de alimentación.
- d) Seleccione la función "Yogurt" presionando el botón "Menu".
- e) Presione el botón "Start" para comenzar a cocinar. El tiempo predeterminado es de 6 horas y se puede ajustar de 4 a 12 horas.
- f) Al final del proceso de cocción, el aparato vuelve a emitir un pitido y la luz de "Keep-warm" se enciende para indicar que el aparato ha cambiado al modo de mantener caliente. Si no necesita mantenerse caliente, presione el botón "Cancel".

## Hornear (Bake)

- a) Mezclar los ingredientes para preparar la mezcla del bizcocho.
  - b) Engrase la olla interior.
  - c) Agregue la mezcla de pastel preparada en el recipiente interior (no más de 250 g).
  - d) Ponga la olla interior en la olla arrocera. Asegúrese de que la olla esté colocada correctamente y que la placa calefactora y el exterior de la olla interior estén limpios y secos.
  - e) Cierre la tapa y conecte el cable de alimentación.
  - f) Seleccione la función "Bake" presionando el botón "Menu".
  - g) Presione el botón "Start" para comenzar a cocinar.
  - h) Al final del proceso de cocción, el aparato vuelve a emitir un pitido y la luz de "Keep-warm" se enciende para indicar que el aparato ha cambiado al modo de mantener caliente. Si no necesita mantenerse caliente, presione el botón "Cancel".
- Nota:** Cuando termine la cocción, el pastel debe sacarse a tiempo para evitar quemarse.

## Cocción lenta (Slow cook)

- a) Asegúrese de que la olla esté colocada correctamente y que la placa calefactora y el exterior de la olla interior estén limpios y secos.
- b) Cierre la tapa y conecte el cable de alimentación.
- c) Seleccione la función "Slow cook" presionando el botón "Menu". Ajuste la hora presionando los botones "Hour" y "Minute".
- d) Presione el botón "Start" para comenzar a cocinar. El tiempo contará hacia atrás una vez que comience a cocinar.
- e) Al final del proceso de cocción, el aparato emite 5 pitidos y la luz de mantenimiento del calor se enciende para indicar que el aparato ha cambiado al modo de "Keep-warm". Si no necesita el modo de "Keep-warm", presione el botón "Cancel".

## Pasta (Pasta)

- a) Asegúrese de que la olla esté colocada correctamente y que la placa calefactora y el exterior de la olla interior estén limpios y secos.
- b) Conecte el cable de alimentación.
- c) Seleccione la función "Pasta" presionando el botón "Menu". Ajuste la hora presionando los botones "Hour" y "Minute".
- d) Presione el botón "Start" para comenzar a cocinar. El tiempo contará hacia atrás una vez que comience a cocinar.
- e) Al final del proceso de cocción, el aparato emite 5 pitidos y la luz de "Keep-warm" se enciende para indicar que el aparato ha cambiado al modo de mantenimiento del calor. Si no necesita el modo de mantener caliente, presione el botón "Cancel".

## Arroz (Rice)

- a) Tome un volumen adecuado de arroz con la taza medidora proporcionada. Cada taza de arroz crudo normalmente da 2 tazones de arroz cocido. No exceda las cantidades indicadas en el interior de la olla interior. 1 taza de arroz es aprox. 180 ml (aproximadamente 160 g). El volumen máximo de arroz para 4L es 8 tazas y 5L es 10 tazas.
- b) Lave bien el arroz en otro recipiente en lugar de en la olla interior.
- c) Ponga el arroz prelavado en la olla interior.
- d) Agregue agua hasta el nivel indicado en la escala dentro de la olla interior que corresponde al número de tazas de arroz utilizadas. Luego, alise la superficie del arroz. Se recomienda que la proporción normal de agua y arroz sea 1: 1.
- e) Coloque la olla interior en la olla arrocera. Asegúrese de que la olla esté colocada correctamente y que la placa calefactora y el exterior de la olla interior estén limpios y secos.
- f) Cierre la tapa y conecte el cable de alimentación.
- g) Seleccione la función "Rice" presionando el botón "Menu". La luz indicadora correspondiente está encendida.
- h) Presione el botón "Start" para comenzar a cocinar. El tiempo contará hacia atrás después de comenzar a cocinar.
- i) Al final del proceso de cocción, el aparato vuelve a emitir un pitido y la luz "Keep-warm" se enciende para indicar que el aparato ha cambiado al modo de mantener caliente. Si no necesita mantenerse caliente, presione el botón "Cancel".

## Fritura (Fry)

- a) Asegúrese de que la olla esté colocada correctamente y que la placa calefactora y el exterior de la olla interior estén limpios y secos.
- b) Conecte el cable de alimentación.
- c) Seleccione la función "Fry" presionando el botón "Menu". Ajuste la hora presionando los botones "Hour" y "Minute".
- d) Presione el botón "Start" para comenzar a cocinar. El tiempo contará hacia atrás una vez que comience a cocinar.
- e) Al final del proceso de cocción, el aparato emite 5 pitidos y la luz de "Keep warm" se enciende para indicar que el aparato ha cambiado al modo de mantenimiento del calor. Si no necesita el modo de mantener caliente, presione el botón "Cancel".

## FUNCIÓN PRESET

La función PRESET se utiliza para programar la hora de inicio de la máquina. La hora de inicio se puede establecer entre 1 minuto y 24 horas.

Para usar esta función, debe seleccionar el menú, cambiar el tiempo predeterminado si es necesario, luego presionar el botón PRESET y configurar el tiempo después del cual desea que la máquina se inicie automáticamente. Por ej. si son las 8 de la mañana y desea que la máquina se encienda a las 11.30 de la mañana, presione el botón PRESET, configure la hora en 3 y los minutos en 30. La máquina se iniciará automáticamente después de las 3.30 horas a las 11.30 de la mañana.

Esta función no se puede utilizar con la función de YOGURT y FRY.

## 5. PRECAUCIÓN

### (1) Peligro

- No cubra la salida de vapor y el regulador de presión cuando la olla arrocera esté en funcionamiento.

### (2) Advertencia

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de la red local antes de conectar el aparato.
- Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté firmemente insertado en la toma de pared.
- Mantenga el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera sobre la que se encuentra el aparato.
- Asegúrese de que el elemento calefactor, el sensor de temperatura y el exterior de la olla interior estén limpios y secos antes de conectar el enchufe a la toma de corriente.
- No utilice el aparato si el anillo de sellado está dañado.
- No enchufe el aparato ni presione ninguno de los botones del panel de control con las manos mojadas.
- Nunca conecte este aparato a un temporizador externo para evitar una situación peligrosa.
- No se acerque al regulador de presión ni a la salida de vapor con la cara o las manos cuando la olla arrocera esté en funcionamiento.
- No abra la tapa mientras el arroz esté hirviendo.
- No abra la tapa inmediatamente después de que haya terminado el proceso de cocción; espere hasta que el vapor dentro de la olla arrocera se haya liberado por completo.
- Compruebe la salida de vapor con regularidad para asegurarse de que no haya obstrucciones.
- Si tiene un marcapasos u otro dispositivo implantado, consulte a su médico antes de utilizar el aparato.

### (3) Precaución

- Utilice únicamente la cuchara para arroz proporcionada. Evite el uso de utensilios afilados.
- No exponga la olla arrocera a altas temperaturas, ni la coloque sobre una estufa o olla en funcionamiento o aún caliente.
- Inserte siempre la olla interior antes de enchufar el enchufe en la pared y encender la olla arrocera.
- Desenchufe siempre la olla arrocera si no se utiliza durante un período de tiempo prolongado.
- Deje siempre enfriar la olla arrocera antes de limpiarla o moverla.
- No coloque la olla interior directamente sobre un fuego abierto para cocinar arroz.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o con fines profesionales o semiprofesionales o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones de este manual de usuario, la garantía pierde su validez y rechazamos la responsabilidad por los daños causados.



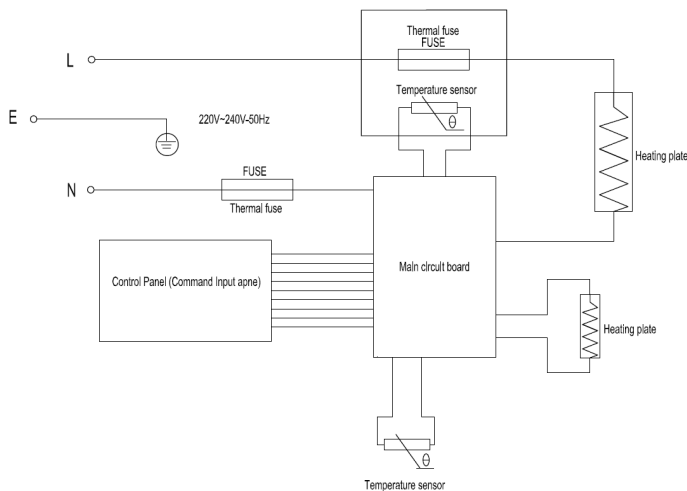
- Coloque la olla arrocera sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
- Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento. Solo toque el panel de control.
- Tenga cuidado con el vapor caliente que sale de la salida de vapor y del regulador de presión durante la cocción o de la olla arrocera cuando abre la tapa.
- No levante ni mueva la olla arrocera por el asa mientras esté en funcionamiento.
- No exponga la olla arrocera a la luz solar directa.
- No inserte objetos metálicos o sustancias extrañas en la ventilación de vapor y el regulador de presión.
- No cocine alimentos pegajosos o que burbujeen mucho, como curry o té de cebada.
- Asegúrese de que la palanca de bloqueo de la tapa esté en la posición de bloqueo antes de encender la olla arrocera.
- No coloque una sustancia magnética sobre la tapa. No utilice el aparato cerca de una sustancia magnética.
- No utilice la olla interior si está deformada.
- No sobrepasar el nivel máximo de agua indicado en la olla interior, para evitar desbordes por el regulador de presión.
- No coloque la cuchara de arroz dentro de la olla mientras cocina.
- Limpiar siempre el aparato después de su uso.

## 6 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Lave la olla de cocción y la vaporera en agua tibia y jabón con una esponja o un paño y enjuague con agua adecuadamente, luego seque con un paño. No limpie con cepillos abrasivos para evitar dañar el revestimiento antiadherente.
2. Saque el colector de rocío y vierta 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 calefactora. Para asegurar un contacto adecuado con la olla de cocción, frote los granos / residuos de la placa calefactora con papel de lija fino (No. 320), luego límpielo nuevamente con un paño.



## 7. DIAGRAMA DE CIRCUITO



## 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Descripción	Causa	Solución
La luz indicadora no se enciende	La placa calefactora no funciona.	1. El cable de alimentación no está bien conectado. 2. la PCB está defectuosa.	1. Verifique la conexión del cable de alimentación. 2. Lleve el aparato a su distribuidor o centro de servicio autorizado.
	La placa calefactora funciona	la PCB está defectuosa.	Lleve el aparato a su distribuidor o centro de servicio autorizado.
La luz indicadora se enciende	La placa calefactora no funciona.	1. Funcionamiento incorrecto de las piezas electrónicas o del sensor de temperatura. 2. El fusible está roto. 3. La PCB está desconectada.	Lleve el aparato a su distribuidor o centro de servicio autorizado.
El arroz se quema o el aparato no se enciende al proceso de conservación del calor de forma automática.		1. La PCB está defectuosa. 2. Funcionamiento incorrecto de los componentes electrónicos o del sensor de temperatura.	Lleve el aparato a su distribuidor o centro de servicio autorizado.
Hay desbordamiento durante el proceso de cocción.		1. La PCB está defectuosa. 2. Funcionamiento incorrecto de los componentes electrónicos o del sensor de temperatura.	Lleve el aparato a su distribuidor o centro de servicio autorizado.
El arroz no está cocido.		1. No se ha añadido suficiente agua. 2. La PCB está defectuosa. 3. Funcionamiento incorrecto de los componentes electrónicos o del sensor de temperatura.	1. Agregue agua de acuerdo con la escala en el interior de la olla interior. 2. Lleve el aparato a su distribuidor o centro de servicio autorizado.
Código de error: E1		El sensor de temperatura en la parte superior está desconectado.	Lleve el aparato a su distribuidor o centro de servicio autorizado.
Código de error: E2		El sensor de temperatura en la parte superior tiene un cortocircuito.	Lleve el aparato a su distribuidor o centro de servicio autorizado.
Código de error: E3		El sensor de temperatura en la parte inferior tiene un cortocircuito.	Lleve el aparato a su distribuidor o centro de servicio autorizado.
Código de error: E4		El sensor de temperatura en la parte inferior está desconectado.	Lleve el aparato a su distribuidor o centro de servicio autorizado.

This instruction manual can also be downloaded from our web page [www.sogo.es](http://www.sogo.es)

## **IMPORTANT SAFEGUARDS:**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

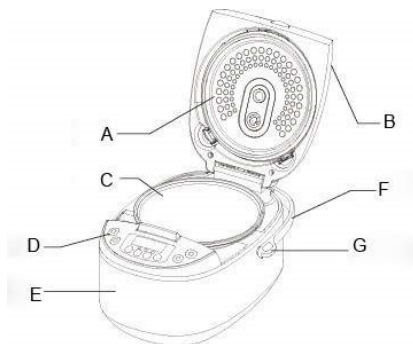
1. The power cord must closely plug into the wall outlet with earthing.
2. Always keep the cooker unplugged when not in use or without cooking pot.
3. Do not place the cooker on a wet or unstable place, or near a firing, heating range, if not, the cooker will deform or malfunction.
4. In order to avoid deforming, do not run the pot with hard objects, or heat the pot on other stove. Never use other container instead of pot to cook.
5. Do not cover the cooker with a cloth, this may warp or discolor the outer lid.
6. The steam vent is very hot during cooking, keep face and hands away from outer lid and steam vent.
7. To protect against electric shock, do not immerse the appliance and electric cord in water or any liquid, or avoid spillage liquid to come into electrical parts and connector.
8. The use of power cord must be recommended by the appliance manufacturer when it is damaged.
9. Appliances can be used by 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

10. Children should be supervised, ensure they do not play the appliance.
11. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. 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 aged less than 8 years
12. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
13. The heating element surface is subject to residual heat after use.

## 1. COMPONENTS

- A. Inner lid
- B. Outer lid
- C. Inner pot
- D. Lid release button
- E. Main body
- F. Handle
- G. Spoon slot



### Caution!

- 1) Please make sure you have correctly assembled the inner lid before cooking.



- 2) Do not lift and move the rice cooker by its handle while it is operating



## 2. PRODUCT MODELS AND SPECIFICATIONS

Model	SS-10785
Rated voltage	220-240V~ 50/60Hz
Rated power	900W
Rated capacity	5L
Recommended for	5-10 persons

### 3. Cooking table

	Programs	Default cooking time	Time adjustment	Temperature	Auto keep warm time	24 hrs preset
1	Milk porridge	0:10	0:10-1:30 step 1 min	-	60 min	Yes
2	Stew	1:00	1:00-8:00 step 10 min	-	60 min	Yes
3	My recipe	0:05	0:05-24:00 step 5 min	35 - 180° step 5 degrees	NO	Yes
4	Soup	0:50	00:50-4:00 step 5 min	-	60 min	Yes
5	Steam	0:20	0:20-1:30 step 1 min	-	60 min	Yes
6	Yogurt	6:00	03:00-12:00 step 5 min	-	NO	NO
7	Bake	0:45	0:10-1:30 step 5 min	-	60 min	Yes
8	Slow cook	5.00	5:00-8:00 step 10 min	-	60 min	Yes
			first hour	-		
			second hour	-		
			third hour	-		
			fourth and fifth hours	-		
9	Pasta	0:08	0:02-0:20 step 1 min	-	60 min	Yes
10	Rice	0:40	0:15-1:30 step 1 min	-	60 min	Yes
11	Fry	0:15	0:05-1:00 step 5 min	-	NO	NO

### 4. USING THE APPLIANCE

#### Milk porridge

- Take suitable volume of rice with the provided measuring cup. Do not exceed the quantities indicated on the inside of the inner pot. 1 cup of rice is approx. 180ml (approx. 160g). Maximum volume of rice for 4L is 8 cups and 5L is 10 cups.
- Wash the rice thoroughly.
- Put the pre-washed rice in the inner pot.
- Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used. Then smooth the surface of the rice. Normal proportion of water and rice is recommended to be 8:1 for porridge.
- Put the inner pot in the rice cooker. Make sure the pot is placed properly and the heating plate and the outside of the inner pot are clean and dry.
- Close the lid and connect the power cord.
- Select "Milk porridge" function by pressing "Menu" button. The corresponding indication light is on.
- Set the cooking time by pressing "Hour" and "Minute" buttons.
- Press "Start" button to start cooking. Time will count down after starting cooking.
- At the end of the cooking process the appliance beeps again and the Keep-Warm light goes on to indicate that the appliance has switched to the keep-warm mode. If you do not need to keep warm, press "Cancel" button.

#### Stew

- Make sure the pot is placed properly and the heating plate and the outside of the inner pot are clean and dry.
- Close the lid and connect the power cord.
- Select "Stew" function by pressing "Menu" button. Adjust time by pressing "Hour" and "Minute" buttons.
- Press "Start" button to start cooking. Time will count down after starting cooking.
- At the end of the cooking process the appliance beeps 5 times and the Keep-Warm light goes on to indicate that the appliance has switched to the keep-warm mode. If you do not need to keep warm, press "Cancel" button.

## My receipt

This function allows you to set your own cooking program with a cooking time and temperature that are different from those used in the automatic programs.

- a) Select the "My recipe" function by pressing "Menu" button.
- b) Use "Hour" and "Minute" buttons to set the cooking time (from 5 minute to 24 hours).
- c) Use the "Temperature" button to set the desired temperature (from 35 to 180°C)
- d) Press the "Start" button to begin cooking.
- e) At the end of the cooking process the appliance beeps 5 times and the Keep-Warm light goes on to indicate that the appliance has switched to the keep-warm mode. If you do not need to keep warm, press "Cancel" button.

## Soup

- a) Put the ingredients for the soup in the inner pot and add the water. Do not exceed the maximum water level indicated inside the inner pot on the scale.
- b) Put the inner pot in the rice cooker. Make sure the pot is placed properly and the heating plate and the outside of the inner pot are clean and dry.
- c) Close the lid and connect the power cord.
- d) Select "Soup" function by pressing "Menu" button. The corresponding indication light is on.
- e) Set the cooking time by pressing "Hour" and "Minute" buttons, but the default time is 1 hour and 30 minutes.
- f) Press "Start" button to start cooking. Time will count down after starting cooking.
- g) At the end of the cooking process the appliance beeps again and the Keep-Warm light goes on to indicate that the appliance has switched to the keep-warm mode. If you do not need to keep warm, press "Cancel" button.

## Steam

- a) Measure 3 cups of water with the measuring cup and pour it into the inner pot. The amount of water required varies according to the quantity of food being steamed.
  - b) Select "Steam" function by pressing "Menu" button. The default time is 15 minutes. Adjust time by pressing "Hour" and "Minute" buttons.
  - c) Press "Start" button to start cooking. Time will count down after starting cooking.
  - d) At the end of the cooking process the appliance beeps again and the Keep-Warm light goes on to indicate that the appliance has switched to the keep-warm mode. If you do not need to keep warm, press "Cancel" button.
- Note:** If the water in the pot dries out before the program ends, the appliances will also switch to keep-warm function for safety.

## Yogurt

- a) Add the prepared yogurt mixture with box into the inner pot.
- b) Put the inner pot in the rice cooker. Make sure the pot is placed properly and the heating plate and the outside of the inner pot are clean and dry.
- c) Close the lid and connect the power cord.
- d) Select "Yogurt" function by pressing "Menu" button.
- e) Press "Start" button to start cooking. The default time is 6 hours and can be adjusted from 4 hours to 12 hours.
- f) At the end of the cooking process the appliance beeps again and the Keep-Warm light goes on to indicate that the appliance has switched to the keep-warm mode. If you do not need to keep warm, press "Cancel" button.

## Bake

- a) Mix the ingredients to prepare the cake mixture.
- b) Grease the inner pot.
- c) Add the prepared cake mixture into the inner pot (no more than 250g).
- d) Put the inner pot in the rice cooker. Make sure the pot is placed properly and the heating plate and the outside of the inner pot are clean and dry.
- e) Close the lid and connect the power cord.
- f) Select "Bake" function by pressing "Menu" button.
- g) Press "Start" button to start cooking.
- h) At the end of the cooking process the appliance beeps again and the Keep-Warm light goes on to indicate that the appliance has switched to the keep-warm mode. If you do not need to keep warm, press "Cancel" button.

**Note:** When cooking finishes, the cake should be taken out timely to avoid getting burned.

### Slow cook

- a) Make sure the pot is placed properly and the heating plate and the outside of the inner pot are clean and dry.
- b) Close the lid and connect the power cord.
- c) Select "Slow Cook" function by pressing "Menu" button. Adjust time by pressing "Hour" and "Minute" buttons.
- d) Press "Start" button to start cooking. Time will count down after starting cooking.
- e) At the end of the cooking process the appliance beeps 5 times and the Keep-Warm light goes on to indicate that the appliance has switched to the keep-warm mode. If you do not need to keep warm, press "Cancel" button.

### Pasta

- a) Make sure the pot is placed properly and the heating plate and the outside of the inner pot are clean and dry.
- b) Connect the power cord.
- c) Select "Pasta" function by pressing "Menu" button. Adjust time by pressing "Hour" and "Minute" buttons.
- d) Press "Start" button to start cooking. Time will count down after starting cooking.
- e) At the end of the cooking process the appliance beeps 5 times and the Keep-Warm light goes on to indicate that the appliance has switched to the keep-warm mode. If you do not need to keep warm, press "Cancel" button.

### Rice

- a) Take suitable volume of rice with the provided measuring cup. Each cup of uncooked rice normally gives 2 bowls of cooked rice. Do not exceed the quantities indicated on the inside of the inner pot. 1 cup of rice is approx. 180ml (approx. 160g). Maximum volume of rice for 4L is 8 cups and 5L is 10 cups.
- b) Wash the rice thoroughly in another container instead of inner pot.
- c) Put the pre-washed rice in the inner pot.
- d) Add water to the level indicated on the scale inside the inner pot that corresponds to the number of cups of rice used. Then smooth the surface of the rice. Normal proportion of water and rice is recommended to be 1:1.
- e) Put the inner pot in the rice cooker. Make sure the pot is placed properly and the heating plate and the outside of the inner pot are clean and dry.
- f) Close the lid and connect the power cord.
- g) Select "Rice" function by pressing "Menu" button. The corresponding indication light is on.
- h) Press "Start" button to start cooking. Time will count down after starting cooking.
- i) At the end of the cooking process the appliance beeps again and the Keep-Warm light goes on to indicate that the appliance has switched to the keep-warm mode. If you do not need to keep warm, press "Cancel" button.

### Fry

- a) Make sure the pot is placed properly and the heating plate and the outside of the inner pot are clean and dry.
- b) Connect the power cord.
- c) Select "Fry" function by pressing "Menu" button. Adjust time by pressing "Hour" and "Minute" buttons.
- d) Press "Start" button to start cooking. Time will count down after starting cooking.
- e) At the end of the cooking process the appliance beeps 5 times and the Keep-Warm light goes on to indicate that the appliance has switched to the keep-warm mode. If you do not need to keep warm, press "Cancel" button.

### PRESET FUNCTION

PRESET function is used to program the start time of the machine.

The start time can be set from 1 min to 24 hours.

To use this function, you need to select the menu, change the default time if required, then press the PRESET button and set the time after which you want the machine to start automatically. For eg. if its 8 am in the morning and you want the machine to start at 11.30 am, press the PRESET button, set the hour to 3 and minute to 30. The machine will start automatically after 3.30 hours at 11.30 am.

This function cannot be used with YOGURT and FRY function.



## 5. CAUTION

### (1) Danger

- Do not cover the steam vent and the pressure regulator when the rice cooker is operating.

### (2) Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted firmly into the wall socket.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Make sure the heating element, the temperature sensor and the outside of the inner pot are clean and dry before you put the plug in the wall socket.
- Do not use the appliance if the sealing ring is damaged.
- Do not plug in the appliance or press any of the buttons on the control panel with wet hands.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not come near the pressure regulator or the steam vent with your face or hands when the rice cooker is operating.
- Do not open the lid while rice is boiling.
- Do not open the lid immediately after the cooking process has ended, but wait until the steam inside the rice cooker has been released completely.
- Check the steam vent regularly to ensure that there is no blockage.
- If you have a pacemaker or other implanted device, consult your doctor before you use the appliance.

### (3) Caution

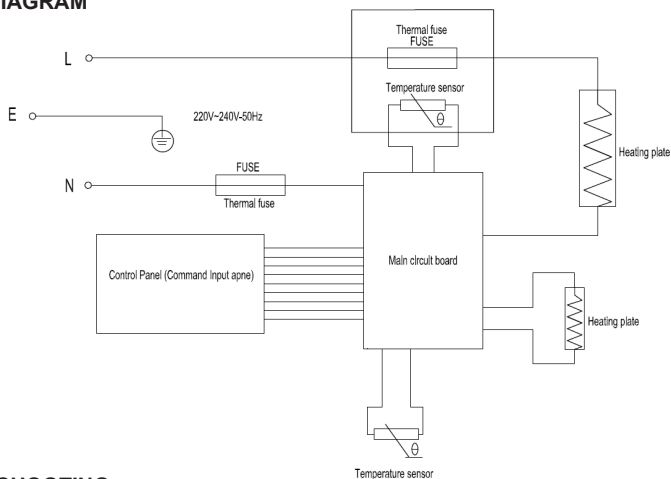
- Only use the rice scoop provided. Avoid using sharp utensils.
- Do not expose the rice cooker to high temperatures, nor place it on a working or still hot stove or cooker.
- Always insert the inner pot before you put the plug in the wall socket and switch on the rice cooker.
- Always unplug the rice cooker if not used for a longer period of time.
- Always let the rice cooker cool down before you clean or move it.
- Do not place the inner pot directly over an open fire to cook rice.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in this user manual, the guarantee becomes invalid and we refuse liability for any damage caused.
- Place the rice cooker on a stable, horizontal and level surface.
- The accessible surfaces may become hot when the appliance is operating. Only touch the control panel.
- Beware of hot steam coming out of the steam vent and pressure regulator during cooking or out of the rice cooker when you open the lid.
- Do not lift and move the rice cooker by its handle while it is operating.
- Do not expose the rice cooker to direct sunlight.
- Do not insert metallic objects or alien substances into the steam vent and pressure regulator.
- Do not cook sticky food or food that bubbles a lot, such as curry or barley tea.
- Make sure the lid lock lever is in lock position before you switch on the rice cooker.
- Do not place a magnetic substance on the lid. Do not use the appliance near a magnetic substance.
- Do not use the inner pot if it is deformed.
- Do not exceed the maximum water level indicated in the inner pot to prevent overflows through the pressure regulator.
- Do not place the rice scoop inside the pot while cooking.
- Always clean the appliance after use.

## 6. CLEAN AND MAINTENANCE

1. Wash the cooking pot and steamer in warm and soapy water using a sponge or cloth and rinse with water properly, then wipe dry with cloth. Don't clean with abrasive brushes to avoid damaging the non-stick coating.
2. Take out the dew collector and pour 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.



## 7. CIRCUIT DIAGRAM



## 8. TROUBLESHOOTING

Problem	Description	Cause	Solution
Indication light does not go on	Heating plate does not work.	1. The power cord is not well connected. 2. PCB is defective.	1. Check power cord connection. 2. Take the appliance to your dealer or an authorized service centre.
	Heating plate works.	PCB is defective.	Take the appliance to your dealer or an authorized service centre.
Indication light goes on	Heating plate does not work.	1. Electronic parts or the temperature sensor malfunction. 2. Fuse is broken. 3. PCB is disconnected.	Take the appliance to your dealer or an authorized service centre.
Rice gets burned or the appliance fails to switch to keep-warm process automatically.		1. PCB is defective. 2. Electronic parts or the temperature sensor malfunction.	Take the appliance to your dealer or an authorized service centre.
There is overflow during cooking process.		1. PCB is defective. 2. Electronic parts or the temperature sensor malfunction.	Take the appliance to your dealer or an authorized service centre.
The rice is not cooked.		1. Not enough water has been added. 2. PCB is defective. 3. Electronic parts or the temperature sensor malfunction.	1. Add water according to the scale on the inside of the inner pot. 2. Take the appliance to your dealer or an authorized service centre.
Error code: E1		Temperature sensor on top is disconnected.	Take the appliance to your dealer or an authorized service centre.
Error code: E2		Temperature sensor on top has a short circuit.	Take the appliance to your dealer or an authorized service centre.
Error code: E3		Temperature sensor on bottom has a short circuit.	Take the appliance to your dealer or an authorized service centre.
Error code: E4		Temperature sensor on bottom is disconnected.	Take the appliance to your dealer or an authorized service centre.

Ce manuel d'instructions peut également être téléchargé à partir de notre page Web [www.sogo.es](http://www.sogo.es)

## **MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES:**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et / ou de blessures corporelles, notamment les suivantes:

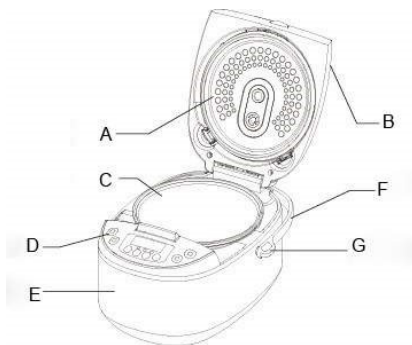
1. Le cordon d'alimentation doit être branché étroitement dans la prise murale avec mise à la terre.
2. Gardez toujours la cuisinière débranchée lorsqu'elle n'est pas utilisée ou qu'elle est sans marmite.
3. Ne placez pas la cuisinière sur un endroit humide ou instable, ou à proximité d'un foyer, d'une cuisinière, sinon la cuisinière se déformera ou fonctionnera mal.
4. Pour éviter de se déformer, ne faites pas couler la casserole avec des objets durs et ne chauffez pas la casserole sur une autre cuisinière. N'utilisez jamais un autre récipient au lieu de la casserole pour cuire.
5. Ne couvrez pas la cuisinière avec un chiffon, cela pourrait déformer ou décolorer le couvercle extérieur.
6. L'évent de vapeur est très chaud pendant la cuisson, gardez votre visage et vos mains éloignés du couvercle extérieur et de l'évent de vapeur.
7. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas l'appareil et le cordon électrique dans l'eau ou tout autre

liquide, et évitez que du liquide ne coule dans les pièces électriques et le connecteur.

8. L'utilisation d'un cordon d'alimentation doit être recommandée par le fabricant de l'appareil lorsqu'il est endommagé.
9. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
10. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
11. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et supervisés. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans
12. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que
  - les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
  - les maisons de ferme;
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
  - des environnements de type chambres d'hôtes.
13. La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.

## 1. COMPOSANTS

- A. Couvercle intérieur
- B. Couvercle extérieur
- C. Pot intérieur
- D. Bouton de dégagement du couvercle
- E. Corps principal
- F. Poignée
- G. Fente pour cuillère



### Mise en garde!

1) Veuillez vous assurer que vous avez correctement assemblé le couvercle intérieur avant la cuisson.



2) Ne soulevez pas et ne déplacez pas la cuisinière par sa poignée pendant qu'elle fonctionne



## 2. MODÈLES DE PRODUITS ET SPÉCIFICATIONS

Modèle	SS-10785
Tension nominale	220-240V~ 50/60Hz
Puissance nominale	900W
Capacité nominale	5L
Recommandé pour	5-10 personnes

### 3. TABLE DE CUISSON

	Programmes	Temps de cuisson para défaut	Réglage de l'heure	Température	Temps de maintien au chaud automatique	24 heures
1	Bouillie de lait (Milk Porridge)	0:10	0:10-1:30	-	60 min	Oui
2	Ragoût (Stew)	1:00	1:00-8:00	-	60 min	Oui
3	Ma recette My recipe	0:05	0:05-24:00	35 - 180°	NON	Oui
4	Soupe (Soup)	0:50	00:50-4:00	-	60 min	Oui
5	Vapeur (Steam)	0:20	0:20-1:30	-	60 min	Oui
6	Yaourt (Yogurt)	6:00	03:00-12:00	-	NON	NON
7	Cuire (Bake)	0:45	0:10-1:30	-	60 min	Oui
8	Cuisson lente (Slow cook)	5.00	5:00-8:00	-	60 min	Oui
			première heure	-		
			deuxième heure	-		
			troisième heure	-		
			quatrième et cinquième heures	-		
9	Pâtes (Pasta)	0:08	0:02-0:20	-	60 min	Oui
10	Riz (Rice)	0:40	0:15-1:30	-	60 min	Oui
11	Frيره (Fry)	0:15	0:05-1:00	-	NON	NON

### 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

#### Bouillie de lait (Milk Porridge)

- Prenez un volume de riz approprié avec la tasse à mesurer fournie. Ne dépassez pas les quantités indiquées à l'intérieur du pot intérieur. 1 tasse de riz équivaut à env. 180 ml (environ 160 g). Le volume maximum de riz pour 4L est de 8 tasses et 5L est de 10 tasses.
- Lavez soigneusement le riz.
- Mettez le riz prélavé dans le pot intérieur.
- Ajouter de l'eau jusqu'au niveau indiqué sur l'échelle à l'intérieur du pot intérieur qui correspond au nombre de tasses de riz utilisé. Puis lissez la surface du riz. Il est recommandé que la proportion normale d'eau et de riz soit de 8: 1 pour la bouillie.
- Mettez le pot intérieur dans le cuiseur à riz. Assurez-vous que le pot est correctement placé et que la plaque chauffante et l'extérieur du pot intérieur sont propres et secs.
- Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.
- Sélectionnez la fonction «Milk Porridge» en appuyant sur le bouton «Menu». Le voyant lumineux correspondant est allumé.
- Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons «Hour» et «Minute».
- Appuyez sur le bouton «Start» pour démarrer la cuisson. Le temps compte à rebours après avoir commencé la cuisson.
- À la fin de la cuisson, l'appareil émet à nouveau un bip et le voyant «Keep-warm» s'allume pour indiquer que l'appareil est passé en mode maintien au chaud. Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton «Cancel».

#### Ragoût (Stew)

- Assurez-vous que le pot est correctement placé et que la plaque chauffante et l'extérieur du pot intérieur sont propres et secs.
- Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.

- c) Sélectionnez la fonction «Stew» en appuyant sur le bouton «Menu». Réglez l'heure en appuyant sur les boutons «Hour» et «Minute».
- d) Appuyez sur le bouton «Start» pour démarrer la cuisson. Le temps décompte une fois la cuisson commencée.
- e) À la fin du processus de cuisson, l'appareil émet 5 bips et le voyant de «Keep-warm» s'allume, pour indiquer que l'appareil est passé en mode de maintien au chaud. Si vous n'avez pas besoin du mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton «Cancel».

### Ma recette (My recipe)

Cette fonction vous permet de définir votre propre programme de cuisson avec une durée et une température de cuisson différentes de celles utilisées dans les programmes automatiques.

- a) Sélectionnez la fonction «My recipe» en appuyant sur le bouton «Menu».
- b) Utilisez les boutons «Hour» et «Minute» pour régler le temps de cuisson (de 5 minutes à 24 heures).
- c) Utilisez le bouton «Temperature» pour régler la température souhaitée (de 35 à 180 ° C)
- d) Appuyez sur le bouton «Start» pour commencer la cuisson.
- e) À la fin de la cuisson, l'appareil émet 5 bips et le voyant de «Keep-warm» s'allume pour indiquer que l'appareil est passé en mode de maintien au chaud. Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton «Cancel».

### Soupe (Soup)

- a) Mettez les ingrédients de la soupe dans la casserole intérieure et ajoutez l'eau. Ne dépassez pas le niveau d'eau maximum indiqué à l'intérieur du pot intérieur, sur l'échelle
- b) Mettez le pot intérieur dans le cuiseur à riz. Assurez-vous que le pot est correctement placé et que la plaque chauffante et l'extérieur du pot intérieur sont propres et secs.
- c) Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.
- d) Sélectionnez la fonction «Soup» en appuyant sur le bouton «Menu». Le voyant lumineux correspondant est allumé.
- e) Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons «Hour» et «Minute»; la durée par défaut est de 1 heure et 30 minutes.
- f) Appuyez sur le bouton «Start» pour démarrer la cuisson. Le temps compte à rebours après le début de la cuisson.
- g) À la fin du processus de cuisson, l'appareil émet à nouveau un bip et le voyant de «Keep-warm» s'allume pour indiquer que l'appareil est passé en mode de maintien au chaud. Si vous n'avez pas besoin de rester au chaud, appuyez sur le bouton «Cancel».

### Vapeur (Steam)

- a) Mesurez 3 tasses d'eau avec la tasse à mesurer et versez-la dans le pot intérieur. La quantité d'eau requise varie en fonction de la quantité d'aliments cuits à la vapeur.
- b) Sélectionnez la fonction «Steam» en appuyant sur le bouton «Menu». La durée par défaut est de 15 minutes. Réglez l'heure en appuyant sur les boutons «Hour» et «Minute».
- c) Appuyez sur le bouton «Start» pour démarrer la cuisson. Le temps compte à rebours après le début de la cuisson.
- d) À la fin du processus de cuisson, l'appareil émet à nouveau un bip et le voyant de «Keep-warm» s'allume pour indiquer que l'appareil est passé en mode de maintien au chaud. Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton «Cancel».

**Remarque:** si l'eau de la casserole sèche avant la fin du programme, l'appareil passera également en fonction de maintien au chaud pour des raisons de sécurité.

### Yaourt (Yogurt)

- a) Ajouter le mélange de yogourt préparé avec la boîte dans le pot intérieur.
- b) Mettez le pot intérieur dans le cuiseur à riz. Assurez-vous que le pot est correctement placé et que la plaque chauffante et l'extérieur du pot intérieur sont propres et secs.
- c) Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.
- d) Sélectionnez la fonction «Yogurt» en appuyant sur le bouton «Menu».
- e) Appuyez sur le bouton «Start» pour démarrer la cuisson. La durée par défaut est de 6 heures et peut être ajustée de 4 heures à 12 heures.
- f) À la fin du processus de cuisson, l'appareil émet à nouveau un bip et le voyant de «Keep-warm» s'allume pour indiquer que l'appareil est passé en mode de maintien au chaud. Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton «Cancel».

## Cuire (Bake)

- a) Mélangez les ingrédients pour préparer le mélange à gâteau.
  - b) Graisser le pot intérieur.
  - c) Ajouter le mélange de gâteau préparé dans le pot intérieur (pas plus de 250 g).
  - d) Mettez le pot intérieur dans le cuiseur à riz. Assurez-vous que le pot est correctement placé et que la plaque chauffante et l'extérieur du pot intérieur sont propres et secs.
  - e) Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.
  - f) Sélectionnez la fonction «Bake» en appuyant sur le bouton «Menu».
  - g) Appuyez sur le bouton «Start» pour démarrer la cuisson.
  - h) À la fin du processus de cuisson, l'appareil émet à nouveau un bip et le voyant de «Keep-warm» s'allume pour indiquer que l'appareil est passé en mode de maintien au chaud. Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton «Cancel».
- Remarque:** Lorsque la cuisson est terminée, le gâteau doit être retiré à temps pour éviter de se brûler.

## Cuisson lente (Slow cook)

- a) Assurez-vous que le pot est correctement placé et que la plaque chauffante et l'extérieur du pot intérieur sont propres et secs.
- b) Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.
- c) Sélectionnez la fonction «Slow cook» en appuyant sur le bouton «Menu». Réglez l'heure en appuyant sur les boutons «Hour» et «Minute».
- d) Appuyez sur le bouton «Start» pour démarrer la cuisson. Le temps décompte une fois la cuisson commencée.
- e) À la fin du processus de cuisson, l'appareil émet 5 bips sonores et le voyant de «Keep-warm» s'allume pour indiquer que l'appareil est passé en mode de maintien au chaud. Si vous n'avez pas besoin du mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton «Cancel».

## Pâtes (Pasta)

- a) Assurez-vous que le pot est correctement placé et que la plaque chauffante et l'extérieur du pot intérieur sont propres et secs.
- b) Branchez le cordon d'alimentation.
- c) Sélectionnez la fonction «Pasta» en appuyant sur le bouton «Menu». Réglez l'heure en appuyant sur les boutons «Hour» et «Minute».
- d) Appuyez sur le bouton «Start» pour démarrer la cuisson. Le temps décompte une fois la cuisson commencée.
- e) À la fin du processus de cuisson, l'appareil émet 5 bips sonores et le voyant de maintien au chaud s'allume pour indiquer que l'appareil est passé en mode de «Keep-warm». Si vous n'avez pas besoin du mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton «Cancel».

## Riz (Rice)

- a) Prenez un volume de riz approprié avec la tasse à mesurer fournie. Chaque tasse de riz non cuit donne normalement 2 bols de riz cuit. Ne dépassez pas les quantités indiquées à l'intérieur du pot intérieur. 1 tasse de riz équivaut à env. 180 ml (environ 160 g). Le volume maximum de riz pour 4L est de 8 tasses et 5L est de 10 tasses.
- b) Lavez soigneusement le riz dans un autre récipient plutôt que dans le pot intérieur.
- c) Mettez le riz prélavé dans le pot intérieur.
- d) Ajouter de l'eau jusqu'au niveau indiqué sur l'échelle à l'intérieur du pot intérieur qui correspond au nombre de tasses de riz utilisé. Puis lissez la surface du riz. Il est recommandé que la proportion normale d'eau et de riz soit de 1: 1.
- e) Mettez le pot intérieur dans le cuiseur à riz. Assurez-vous que le pot est correctement placé et que la plaque chauffante et l'extérieur du pot intérieur sont propres et secs.
- f) Fermez le couvercle et branchez le cordon d'alimentation.
- g) Sélectionnez la fonction «Rice» en appuyant sur le bouton «Menu». Le voyant lumineux correspondant est allumé.
- h) Appuyez sur le bouton «Start» pour démarrer la cuisson. Le temps compte à rebours après le début de la cuisson.
- i) À la fin de la cuisson, l'appareil émet à nouveau un bip et le voyant «Keep-warm» s'allume pour indiquer que l'appareil est passé en mode maintien au chaud. Si vous n'avez pas besoin de garder au chaud, appuyez sur le bouton «Cancel».



## Friture (Fry)

- a) Assurez-vous que le pot est correctement placé et que la plaque chauffante et l'extérieur du pot intérieur sont propres et secs.
- b) Branchez le cordon d'alimentation.
- c) Sélectionnez la fonction «Fry» en appuyant sur le bouton «Menu». Réglez l'heure en appuyant sur les boutons «Hour» et «Minute».
- d) Appuyez sur le bouton «Start» pour démarrer la cuisson. Le temps décompte une fois la cuisson commencée.
- e) À la fin du processus de cuisson, l'appareil émet 5 bips sonores et le voyant de maintien au chaud s'allume pour indiquer que l'appareil est passé en mode de «Keep-warm». Si vous n'avez pas besoin du mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton «Cancel».

## FONCTION PRESET

La fonction PRESET est utilisée pour programmer l'heure de démarrage de la machine. L'heure de démarrage peut être réglée de 1 min à 24 heures.

Pour utiliser cette fonction, vous devez sélectionner le menu, modifier l'heure par défaut si nécessaire, puis appuyer sur la touche PRESET et régler l'heure après laquelle vous souhaitez que la machine démarre automatiquement. Pour par exemple, s'il est 8 h du matin et que vous souhaitez que la machine démarre à 11 h 30, appuyez sur le bouton PRESET, réglez l'heure sur 3 et les minutes sur 30. La machine démarrera automatiquement après 3 h 30 à 11 h 30. Cette fonction ne peut pas être utilisée avec les fonctions YOGOURT et FRY.

## 5. ATTENTION

### (1) Danger

- Ne couvrez pas l'évent de vapeur et le régulateur de pression lorsque le cuiseur à riz fonctionne.

### (2) Avertissement

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale avant de brancher l'appareil.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est fermement insérée dans la prise murale.
- Tenez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du plan de travail sur lequel se trouve l'appareil.
- Assurez-vous que l'élément chauffant, le capteur de température et l'extérieur du pot intérieur sont propres et secs avant de brancher la fiche dans la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil si la bague d'étanchéité est endommagée.
- Ne branchez pas l'appareil et n'appuyez sur aucune des touches du panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe afin d'éviter une situation dangereuse.
- Ne vous approchez pas du régulateur de pression ou de l'évent de vapeur avec votre visage ou vos mains lorsque le cuiseur à riz fonctionne.
- N'ouvrez pas le couvercle pendant que le riz est en ébullition.
- N'ouvrez pas le couvercle immédiatement après la fin du processus de cuisson; attendez que la vapeur à l'intérieur du cuiseur à riz soit complètement libérée.
- Vérifiez régulièrement l'évent de vapeur pour vous assurer qu'il n'y a pas de blocage.
- Si vous avez un stimulateur cardiaque ou un autre appareil implanté, consultez votre médecin avant d'utiliser l'appareil.

### (3) Attention

- Utilisez uniquement la cuillère à riz fournie. Évitez d'utiliser des ustensiles pointus.
- N'exposez pas le cuiseur à riz à des températures élevées et ne le placez pas sur une cuisinière en état de marche ou encore chaude.
- Insérez toujours le pot intérieur avant de brancher la fiche dans la prise murale et d'allumer le cuiseur à riz.
- Débranchez toujours le cuiseur à riz s'il n'est pas utilisé pendant une longue période.
- Laissez toujours refroidir le cuiseur à riz avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne placez pas le pot intérieur directement sur un feu ouvert pour cuire du riz.
- Si l'appareil n'est pas utilisé correctement ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou

s'il n'est pas utilisé selon les instructions de ce manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et nous déclinons toute responsabilité pour tout dommage causé.

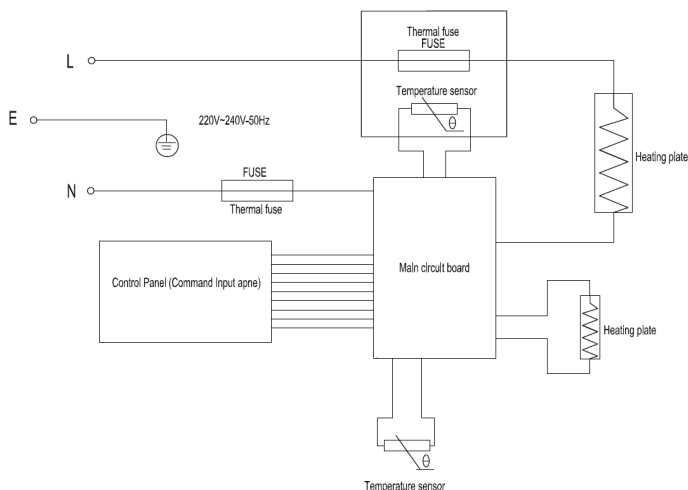
- Placez le cuiseur à riz sur une surface stable, horizontale et plane.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement de l'appareil. Touchez uniquement le panneau de commande.
- Faites attention à la vapeur chaude sortant de l'évent de vapeur et du régulateur de pression pendant la cuisson ou du cuiseur à riz lorsque vous ouvrez le couvercle.
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas le cuiseur à riz par sa poignée pendant qu'il fonctionne.
- N'exposez pas le cuiseur à riz à la lumière directe du soleil.
- N'insérez pas d'objets métalliques ou de substances étrangères dans l'évent de vapeur et le régulateur de pression.
- Ne faites pas cuire des aliments collants ou des aliments qui bouillonnent beaucoup, comme le curry ou le thé d'orge.
- Assurez-vous que le levier de verrouillage du couvercle est en position de verrouillage avant d'allumer le cuiseur à riz.
- Ne placez pas de substance magnétique sur le couvercle. N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une substance magnétique.
- N'utilisez pas le pot intérieur s'il est déformé.
- Ne dépassez pas le niveau d'eau maximum indiqué dans le pot intérieur, pour éviter les débordements à travers le régulateur de pression.
- Ne placez pas la cuillère à riz dans la casserole pendant la cuisson.
- Nettoyez toujours l'appareil après utilisation.

## 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Lavez la marmite et le cuiseur vapeur dans de l'eau tiède et savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon et rincez-les correctement à l'eau, puis essuyez avec un chiffon. Ne nettoyez pas avec des brosses abrasives pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
2. Retirez le collecteur de rosée et versez l'eau. Lavez-le à l'eau et remettez-le dans le cuiseur à riz.
3. Des grains de riz ou d'autres résidus peuvent coller sur la plaque chauffante. Pour assurer un bon contact avec la marmite, frottez les grains / résidus de la plaque chauffante avec du papier de verre fin (N ° 320), puis essuyez-la à nouveau avec un chiffon.



## 7. SCHÉMA DU CIRCUIT



## 8. DÉPANNAGE

Problème	Description	Cause	Solution
Le voyant lumineux ne s'allume pas	La plaque chauffante ne fonctionne pas.	1. Le cordon d'alimentation n'est pas bien connecté. 2. Le PCB est défectueux.	1. Vérifiez la connexion du cordon d'alimentation. 2. Apportez l'appareil à votre revendeur ou à un centre de service autorisé.
	La plaque chauffante fonctionne.	Le PCB est défectueux.	Apportez l'appareil à votre revendeur ou à un centre de service autorisé.
Le voyant lumineux s'allume	La plaque chauffante ne fonctionne pas.	1. Pièces électroniques ou dysfonctionnement du capteur de température. 2. Le fusible est cassé. 3. Le PCB est déconnecté.	Apportez l'appareil à votre revendeur ou à un centre de service autorisé.
Le riz brûle ou l'appareil ne passe pas automatiquement au processus de maintien au chaud.		1. Le PCB est défectueux. 2. Pièces électroniques ou dysfonctionnement du capteur de température.	Apportez l'appareil à votre revendeur ou à un centre de service autorisé.
Il y a un débordement pendant le processus de cuisson		1. Le PCB est défectueux. 2. Pièces électroniques ou dysfonctionnement du capteur de température.	Apportez l'appareil à votre revendeur ou à un centre de service autorisé.
Le riz n'est pas cuit.		1. Pas assez d'eau a été ajoutée. 2. Le PCB est défectueux. 3. Pièces électroniques ou dysfonctionnement du capteur de température.	1. Ajoutez de l'eau selon l'échelle à l'intérieur du pot intérieur. 2. Apportez l'appareil à votre revendeur ou à un centre de service autorisé.
Code d'erreur: E1		Le capteur de température sur le dessus est déconnecté.	Apportez l'appareil à votre revendeur ou à un centre de service autorisé.
Code d'erreur: E2		Le capteur de température sur le dessus a un court-circuit.	Apportez l'appareil à votre revendeur ou à un centre de service autorisé.
Code d'erreur: E3		Le capteur de température en bas a un court-circuit.	Apportez l'appareil à votre revendeur ou à un centre de service autorisé.
Code d'erreur: E4		Le capteur de température en bas est déconnecté.	Apportez l'appareil à votre revendeur ou à un centre de service autorisé.

Este manual de instruções também pode ser baixado da nossa página web **www.sogo.es**

## **IMPORTANTES SALVAGUARDAS:**

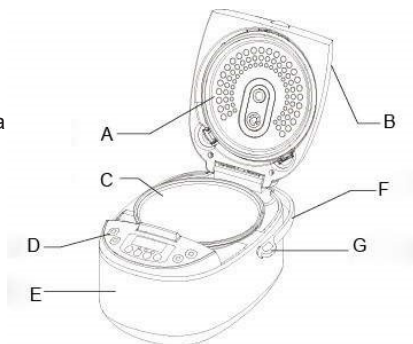
Ao usar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e / ou ferimentos às pessoas, incluindo o seguinte:

1. O cabo de alimentação deve estar bem conectado à tomada da parede com aterramento.
2. Sempre mantenha o fogão desligado quando não estiver em uso ou sem panela.
3. Não coloque o fogão em um local úmido ou instável, ou perto de uma fogueira, uma escala de aquecimento, caso contrário, o fogão irá deformar ou avariar.
4. Para evitar deformações, não deixe a panela funcionar com objetos duros, nem aqueça a panela em outro fogão. Nunca use outro recipiente em vez da panela para cozinhar.
5. Não cubra o fogão com um pano, pois pode deformar ou descolorir a tampa externa.
6. A saída de vapor fica muito quente durante o cozimento, mantenha o rosto e as mãos afastados da tampa externa e da saída de vapor.
7. Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o aparelho e o cabo elétrico em água ou qualquer outro líquido, nem evite que o líquido respingue nas partes elétricas e no conector.

8. O uso de um cabo de alimentação deve ser recomendado pelo fabricante do aparelho quando este estiver danificado.
9. Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos
10. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
11. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de uma forma segura e compreendam os perigos envolvidos. A limpeza e manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos
12. Este aparelho se destina a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como
  - copas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - casas de fazenda;
  - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
  - ambientes do tipo pousada.
13. A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso.

## 1. COMPONENTES

- A. Tapa interna
- B. Tapa externa
- C. Pote interno
- D. Botão de liberação da tampa
- E. Corpo principal
- F. Alça
- G. Spoon slot



### Cuidado!

- 1) Certifique-se de montar corretamente a tampa interna antes de cozinhar.



- 2) Não levante e mova o fogão pela alça enquanto estiver operando



## 2. MODELOS E ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

Modelo	SS-10785
Tensão nominal	220-240V~ 50/60Hz
Potência nominal	900W
Capacidade nominal	5L
Recomendado para	5-10 pessoas

### 3. TABELA DE COZINHA

	Programas	Tempo de cozimento padrão	Ajuste de tempo	Temperatura	Tempo de auto aquecimento	Predefinição de 24 horas
1	Mingau de leite (Milk Porridge)	0:10	0:10-1:30	-	60 min	Sim
2	Ensopado (Stew)	1:00	1:00-8:00	-	60 min	Sim
3	Minha receita (My recipe)	0:05	0:05-24:00	35 - 180°	NÃO	Sim
4	Sopa (Soup)	0:50	00:50-4:00	-	60 min	Sim
5	Vapor (Steam)	0:20	0:20-1:30	-	60 min	Sim
6	logurte (Yogurt)	6:00	03:00-12:00	-	NÃO	NÃO
7	Asse (Bake)	0:45	0:10-1:30	-	60 min	Sim
8	Cozimento lento (Slow cook)	5.00	5:00-8:00	-	60 min	Sim
			primeira hora	-		
			segunda hora	-		
			terceira hora	-		
			quarta e quinta horas	-		
9	Massa (Pasta)	0:08	0:02-0:20	-	60 min	Sim
10	Arroz (Rice)	0:40	0:15-1:30	-	60 min	Sim
11	Fritar (Fry)	0:15	0:05-1:00	-	NÃO	NÃO

### 4. USANDO O APARELHO

#### Mingau de leite (Milk Porridge)

- Pegue um volume adequado de arroz com o copo medidor fornecido. Não exceda as quantidades indicadas no interior da panela interna. 1 xícara de arroz é de aprox. 180ml (aprox. 160g). O volume máximo de arroz para 4L é 8 xícaras e 5L é 10 xícaras.
- Lave bem o arroz.
- Coloque o arroz pré-lavado na panela interna.
- Adicione água até o nível indicado na escala dentro da panela interna que corresponde à quantidade de xícaras de arroz utilizadas. Em seguida, alise a superfície do arroz. Recomenda-se que a proporção normal de água e arroz seja de 8: 1 para o mingau.
- Coloque a panela interna na panela de arroz. Certifique-se de que a panela está colocada corretamente e que a placa de aquecimento e a parte externa da panela interna estão limpas e secas.
- Feche a tampa e conecte o cabo de alimentação.
- Selecione a função "Milk Porridge" pressionando o botão "Menu". A luz de indicação correspondente está acesa.
- Defina o tempo de cozimento pressionando os botões "Hour" e "Minute".
- Pressione o botão "Start" para começar a cozinhar. O tempo será contado após o início do cozimento.
- No final da cozedura, o aparelho emite novamente um sinal sonoro e a luz "Keep-warm" acende-se para indicar que o aparelho mudou para o modo de manter quente. Se você não precisa se aquecer, pressione o botão "Cancel".

#### Ensopado (Stew)

- Certifique-se de que a panela está colocada corretamente e que a placa de aquecimento e a parte externa da panela interna estão limpas e secas.
- Feche a tampa e conecte o cabo de alimentação.
- Selecione a função "Stew" pressionando o botão "Menu". Ajuste a hora pressionando os botões "Hour" e

“Minute”.

- d) Pressione o botão “Start” para começar a cozinhar. O tempo será contado regressivamente assim que começar a cozinhar.
- e) No final da cozedura, o aparelho apita 5 vezes e a luz “Keep-warm” acende-se, para indicar que o aparelho mudou para o modo Keep-warm. Se você não precisar do modo de manter aquecido, pressione o botão “Cancel”.

### Minha receita (My recipe)

Esta função permite-lhe definir o seu próprio programa de confeção com tempos e temperaturas de confeção diferentes dos utilizados nos programas automáticos.

- a) Selecione a função “My recipe” pressionando o botão “Menu”.
- b) Use os botões “Hour” e “Minute” para definir o tempo de cozimento (de 5 minutos a 24 horas).
- c) Use o botão “Temperature” para definir a temperatura desejada (de 35 a 180 ° C)
- d) Pressione o botão “Start” para começar a cozinhar.
- e) No final da cozedura, o aparelho emite 5 bips e acende-se o indicador luminoso de “Keep-warm”, para indicar que o aparelho passou para o modo de manutenção de quente. Se você não precisa se aquecer, pressione o botão “Cancel”.

### Sopa (Soup)

- a) Coloque os ingredientes da sopa na panela interna e acrescente a água. Não exceda o nível máximo de água indicado dentro do pote interno, na escala
- b) Coloque a panela interna na panela de arroz. Certifique-se de que a panela está colocada corretamente e que a placa de aquecimento e a parte externa da panela interna estão limpas e secas.
- c) Feche a tampa e conecte o cabo de alimentação.
- d) Selecione a função “Soup” pressionando o botão “Menu”. A luz de indicação correspondente está acesa.
- e) Ajuste o tempo de cozimento pressionando os botões “Hour” e “Minute”; o tempo padrão é 1 hora e 30 minutos.
- f) Pressione o botão “Start” para começar a cozinhar. O tempo será contado após o início do cozimento.
- g) No final da cozedura, o aparelho apita novamente e a luz “Keep-warm” acende-se para indicar que o aparelho mudou para o modo Keep-Warm. Se você não precisa se aquecer, pressione o botão “Cancel”.

### Vapor (Steam)

- a) Meça 3 xícaras de água com o copo medidor e despeje na panela interna. A quantidade de água necessária varia de acordo com a quantidade de alimentos cozidos no vapor.
- b) Selecione a função “Steam” pressionando o botão “Menu”. O tempo padrão é 15 minutos. Ajuste a hora pressionando os botões “Hour” e “Minute”.
- c) Pressione o botão “Start” para começar a cozinhar. O tempo será contado após o início do cozimento.
- d) No final da cozedura, o aparelho apita novamente e a luz “Keep-warm” acende-se para indicar que o aparelho mudou para o modo Keep-Warm. Se você não precisa se aquecer, pressione o botão “Cancel”.

**Nota:** Se a água na panela secar antes do final do programa, os aparelhos também mudarão para a função de manter aquecido por segurança.

### Iogurte (Yogurt)

- a) Adicione a mistura de iogurte preparada com a caixa no pote interno.
- b) Coloque a panela interna na panela de arroz. Certifique-se de que a panela está colocada corretamente e que a placa de aquecimento e a parte externa da panela interna estão limpas e secas.
- c) Feche a tampa e conecte o cabo de alimentação.
- d) Selecione a função “Yogurt” pressionando o botão “Menu”.
- e) Pressione o botão “Start” para começar a cozinhar. O tempo padrão é de 6 horas e pode ser ajustado de 4 a 12 horas.
- f) No final da cozedura, o aparelho apita novamente e a luz “Keep-warm” acende-se para indicar que o aparelho mudou para o modo Keep-Warm. Se você não precisa se aquecer, pressione o botão “Cancel”.

### Asse (Bake)

- a) Misture os ingredientes para preparar a mistura do bolo.
- b) Unte a panela interna.
- c) Adicione a mistura de bolo preparada na panela interna (não mais que 250g).



- d) Coloque a panela interna na panela de arroz. Certifique-se de que a panela está colocada corretamente e que a placa de aquecimento e a parte externa da panela interna estão limpas e secas.
  - e) Feche a tampa e conecte o cabo de alimentação.
  - f) Selecione a função “Bake” pressionando o botão “Menu”.
  - g) Pressione o botão “Start” para começar a cozinhar.
  - h) No final do processo de cozimento, o aparelho apita novamente e a luz “Keep-warm” acende para indicar que o aparelho foi colocado no modo de manter-quente. Se você não precisa se aquecer, pressione o botão “Cancel”.
- Nota:** Quando terminar de cozinhar, o bolo deve ser retirado na hora certa para evitar que se queime.

### Cozimento lento (Slow cook)

- a) Certifique-se de que a panela está colocada corretamente e que a placa de aquecimento e a parte externa da panela interna estão limpas e secas.
- b) Feche a tampa e conecte o cabo de alimentação.
- c) Selecione a função “Slow cook” pressionando o botão “Menu”. Ajuste a hora pressionando os botões “Hour” e “Minute”.
- d) Pressione o botão “Start” para começar a cozinhar. O tempo será contado regressivamente assim que começar a cozinhar.
- e) No final da cozedura o aparelho apita 5 vezes e a luz de “Keep-warm” acende-se, para indicar que o aparelho passou para o modo de manutenção do calor. Se você não precisar do modo de manter aquecido, pressione o botão “Cancel”.

### Massa (Pasta)

- a) Certifique-se de que a panela está colocada corretamente e que a placa de aquecimento e a parte externa da panela interna estão limpas e secas.
- b) Conecte o cabo de alimentação.
- c) Selecione a função “Pasta” pressionando o botão “Menu”. Ajuste a hora pressionando os botões “Hour” e “Minute”.
- d) Pressione o botão “Start” para começar a cozinhar. O tempo será contado regressivamente assim que começar a cozinhar.
- e) No final da cozedura o aparelho apita 5 vezes e a luz de “Keep-warm” acende-se, para indicar que o aparelho passou para o modo de manutenção do calor. Se você não precisar do modo de manter aquecido, pressione o botão “Cancel”.

### Arroz (Rice)

- a) Pegue um volume adequado de arroz com o copo medidor fornecido. Cada xícara de arroz cru normalmente dá 2 tigelas de arroz cozido. Não exceda as quantidades indicadas no interior da panela interna. 1 xícara de arroz é de aprox. 180ml (aprox. 160g). O volume máximo de arroz para 4L é 8 xícaras e 5L é 10 xícaras.
- b) Lave bem o arroz em outro recipiente em vez de na panela interna.
- c) Coloque o arroz pré-lavado na panela interna.
- d) Adicione água até o nível indicado na escala dentro da panela interna que corresponde à quantidade de xícaras de arroz utilizadas. Em seguida, alise a superfície do arroz. A proporção normal de água e arroz é recomendada como 1: 1.
- e) Coloque a panela interna na panela de arroz. Certifique-se de que a panela está colocada corretamente e que a placa de aquecimento e a parte externa da panela interna estão limpas e secas.
- f) Feche a tampa e conecte o cabo de alimentação.
- g) Selecione a função “Rice” pressionando o botão “Menu”. A luz de indicação correspondente está acesa.
- h) Pressione o botão “Start” para começar a cozinhar. O tempo será contado após o início do cozimento.
- i) No final da cozedura, o aparelho emite novamente um sinal sonoro e a luz “Keep-warm” acende-se para indicar que o aparelho mudou para o modo de manter quente. Se você não precisa se aquecer, pressione o botão “Cancel”.

### Fritar (Fry)

- a) Certifique-se de que a panela está colocada corretamente e que a placa de aquecimento e a parte externa da panela interna estão limpas e secas.
- b) Conecte o cabo de alimentação.
- c) Selecione a função “Fry” pressionando o botão “Menu”. Ajuste a hora pressionando os botões “Hour” e “Minute”.
- d) Pressione o botão “Start” para começar a cozinhar. O tempo será contado regressivamente assim que começar a cozinhar.

- e) No final da cozedura o aparelho apita 5 vezes e a luz de "Keep-warm" acende-se, para indicar que o aparelho passou para o modo de manutenção do calor. Se você não precisar do modo de manter aquecido, pressione o botão "Cancel".

## Função PRESET

A função PRESET é usada para programar a hora de início da máquina. A hora de início pode ser definida de 1 minuto a 24 horas.

Para usar esta função, você precisa selecionar o menu, alterar o tempo padrão se necessário e, em seguida, pressionar o botão PRESET e definir o tempo após o qual deseja que a máquina inicie automaticamente. Por exemplo, se são 8h da manhã e você deseja que a máquina inicie às 11h30, pressione o botão PRESET, defina a hora em 3 e os minutos em 30. A máquina iniciará automaticamente após as 3h30 às 11h30. Esta função não pode ser usada com as funções YOGURT e FRY.

## 5. CUIDADO

### (1) Perigo

- Não cubra a saída de vapor e o regulador de pressão quando a panela de arroz estiver funcionando.

### (2) Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de ligar o aparelho.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra. Certifique-se sempre de que o plugue está inserido firmemente na tomada da parede.
- Mantenha o cabo de alimentação fora do alcance das crianças. Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda da mesa ou bancada onde está o aparelho.
- Certifique-se de que o elemento de aquecimento, o sensor de temperatura e a parte externa da panela interna estejam limpos e secos antes de conectar o plugue à tomada.
- Não utilize o aparelho se o anel de vedação estiver danificado.
- Não ligue o aparelho nem pressione qualquer um dos botões do painel de controle com as mãos molhadas.
- Nunca conecte este aparelho a um temporizador externo para evitar uma situação perigosa.
- Não se aproxime do regulador de pressão ou da saída de vapor com o rosto ou as mãos quando a panela de arroz estiver funcionando.
- Não abra a tampa enquanto o arroz estiver fervendo.
- Não abra a tampa imediatamente após o término do cozimento; espere até que o vapor dentro da panela de arroz tenha se dissipado completamente.
- Verifique regularmente a saída de vapor para garantir que não haja bloqueio.
- Se você tem um marca-passos ou outro dispositivo implantado, consulte seu médico antes de usar o aparelho.

### (3) Cuidado

- Use apenas a colher de arroz fornecida. Evite usar utensílios pontiagudos.
- Não exponha a panela elétrica de arroz a altas temperaturas, nem a coloque sobre um fogão que esteja funcionando ou ainda quente.
- Insira sempre a panela interna antes de conectar o plugue à tomada e ligar a panela elétrica de arroz.
- Sempre desligue a panela elétrica de arroz se não for usada por um longo período de tempo.
- Deixe sempre a máquina de fazer arroz esfriar antes de limpá-la ou movê-la.
- Não coloque a panela interna diretamente sobre o fogo para cozinhar arroz.
- Se o aparelho for utilizado indevidamente ou para fins profissionais ou semiprofissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções deste manual do utilizador, a garantia perde a validade e recusamos qualquer responsabilidade por quaisquer danos causados.
- Coloque a panela de arroz em uma superfície estável, horizontal e nivelada.
- As superfícies acessíveis podem ficar quentes durante o funcionamento do aparelho. Toque apenas no painel de controle.
- Tenha cuidado com o vapor quente que sai da saída de vapor e do regulador de pressão durante o cozimento ou da panela de arroz ao abrir a tampa.
- Não levante e mova a panela de arroz pela alça enquanto estiver em funcionamento.
- Não exponha a máquina de fazer arroz à luz solar direta.
- Não insira objetos metálicos ou substâncias estranhas na saída de vapor e no regulador de pressão.
- Não cozinhe alimentos pegajosos ou que borbulhem muito, como curry ou chá de cevada.
- Certifique-se de que a alavanca de travamento da tampa esteja na posição travada antes de ligar a

máquina de fazer arroz.

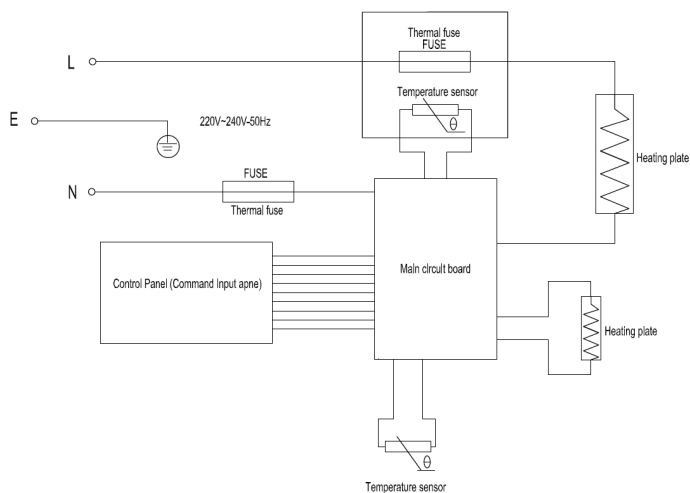
- Não coloque uma substância magnética na tampa. Não use o aparelho perto de uma substância magnética.
- Não use a panela interna se estiver deformada.
- Não ultrapasse o nível máximo de água indicado na panela interna, para evitar transbordamentos através do regulador de pressão.
- Não coloque a colher de arroz dentro da panela durante o cozimento.
- Limpe sempre o aparelho após o uso.

## 6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Lave a panela e o vaporizador em água morna e sabão, usando uma esponja ou pano, enxágue bem com água e seque com um pano. Não limpe com escovas abrasivas para evitar danificar o revestimento antiaderente.
2. Retire o coletor de orvalho e despeje a água. Lave com água e coloque de volta na panela de arroz.
3. Grãos de arroz ou outros resíduos podem grudar na placa de aquecimento. Para garantir um contato adequado com a panela, esfregue os grãos / resíduos da placa de aquecimento com lixa fina (NO.320) e, em seguida, limpe novamente com um pano.



## 7. DIAGRAMA DE CIRCUITO



## 8. SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Descrição	Causa	Solução
A luz indicadora não acende	A placa de aquecimento não funciona.	1. O cabo de alimentação não está bem conectado. 2. o PCB está com defeito.	1. Verifique a conexão do cabo de alimentação. 2. Leve o aparelho ao seu revendedor ou centro de serviço autorizado.
	A placa de aquecimento funciona.	o PCB está com defeito.	Leve o aparelho ao seu revendedor ou centro de serviço autorizado.
A luz indicadora acende	A placa de aquecimento não funciona.	1. Mau funcionamento das peças eletrônicas ou do sensor de temperatura. 2. O fusível está quebrado. 3. O PCB está desconectado.	Leve o aparelho ao seu revendedor ou centro de serviço autorizado.
O arroz queima ou o aparelho não muda para o processo de manter aquecido automaticamente.		1. O PCB está com defeito. 2. Peças eletrônicas ou mau funcionamento do sensor de temperatura.	Leve o aparelho ao seu revendedor ou centro de serviço autorizado.
Há transbordamento durante o processo de cozimento		1. O PCB está com defeito. 2. Peças eletrônicas ou mau funcionamento do sensor de temperatura.	Leve o aparelho ao seu revendedor ou centro de serviço autorizado
O arroz não está cozido.		1. Não foi adicionada água suficiente. 2. O PCB está com defeito. 3. Peças eletrônicas ou mau funcionamento do sensor de temperatura.	1. Adicione água de acordo com a escala no interior da panela interna. 2. Leve o aparelho ao seu revendedor ou centro de serviço autorizado.
Erro de código: E1		O sensor de temperatura na parte superior está desconectado.	Leve o aparelho ao seu revendedor ou centro de serviço autorizado.
Erro de código: E2		O sensor de temperatura na parte superior está em curto-circuito.	Leve o aparelho ao seu revendedor ou centro de serviço autorizado.
Erro de código: E3		O sensor de temperatura na parte inferior está em curto-circuito.	Leve o aparelho ao seu revendedor ou centro de serviço autorizado.
Erro de código: E4		O sensor de temperatura na parte inferior está desconectado.	Leve o aparelho ao seu revendedor ou centro de serviço autorizado.

Diese Bedienungsanleitung kann auch von unserer Webseite [www.sogo.es](http://www.sogo.es)

## **WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN:**

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr von Feuer, Stromschlag und / oder Verletzungen von Personen zu verringern, einschließlich der folgenden:

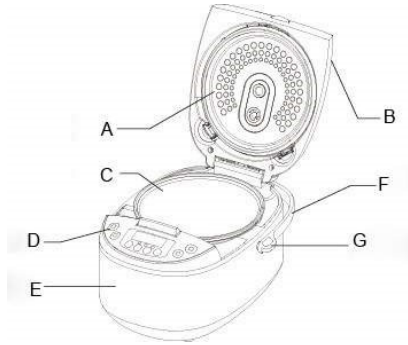
1. Das Netzkabel muss mit Erdung fest in die Steckdose eingesteckt sein.
2. Lassen Sie den Herd immer vom Stromnetz getrennt, wenn er nicht verwendet wird oder ohne Kochtopf ist.
3. Stellen Sie den Herd nicht an einem nassen oder instabilen Ort oder in der Nähe eines Brennbereichs oder eines Heizbereichs auf. Andernfalls verformt sich der Herd oder funktioniert nicht richtig.
4. Um eine Verformung zu vermeiden, lassen Sie den Topf nicht mit harten Gegenständen laufen und erhitzen Sie ihn nicht auf einem anderen Herd. Verwenden Sie zum Kochen niemals einen anderen Behälter anstelle des Topfes.
5. Decken Sie den Herd nicht mit einem Tuch ab, da dies den äußeren Deckel verziehen oder verfärben kann.
6. Die Dampfentlüftung ist während des Kochens sehr heiß. Halten Sie Gesicht und Hände vom äußeren Deckel und der Dampfentlüftung fern.
7. Tauchen Sie das Gerät und das Stromkabel zum Schutz vor elektrischem Schlag nicht in Wasser oder Flüssigkeiten ein und vermeiden

Sie, dass verschüttete Flüssigkeit in die elektrischen Teile und den Stecker gelangt.

8. Die Verwendung eines Netzkabels muss vom Gerätehersteller empfohlen werden, wenn es beschädigt ist.
9. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie auf sichere Weise beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen
10. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
11. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf
12. Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen wie z
  - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhäuser;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - Bed & Breakfast-Umgebungen.
13. Die Oberfläche des Heizelements ist nach Gebrauch Restwärme ausgesetzt.

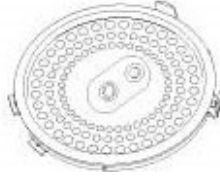
## 1. KOMPONENTEN

- A. Innendeckel
- B. Außendeckel
- C. Innentopf
- D. Deckelentriegelungsknopf
- E. Hauptkörper
- F. Griff
- G. Löffelschlitz



### Vorsicht!

1) Bitte stellen Sie vor dem Kochen sicher, dass Sie den inneren Deckel richtig zusammengebaut haben.



2) Heben und bewegen Sie den Herd nicht am Griff, während er in Betrieb ist



## 2. PRODUKTMODELLE UND SPEZIFIKATIONEN

Modell	SS-10785
Nennspannung	220-240V~ 50/60Hz
Nennleistung	900W
Nennkapazität	5L
Empfohlen für	5-10 personen

### 3. KOCHTABELLE

	Programme	Standardgarzeit	Zeiteinstellung	Temperatur	Automatische Warmhaltezeit	24 Stunden voreingestellt
1	<b>Milchbrei (Milk porridge)</b>	0:10	0:10-1:30	-	60 min	Ja
2	<b>Eintopf (Stew)</b>	1:00	1:00-8:00	-	60 min	Ja
3	<b>Mein Rezept My recipe</b>	0:05	0:05-24:00	35 - 180°	NEIN	Ja
4	<b>Suppe (Soup)</b>	0:50	00:50-4:00	-	60 min	Ja
5	<b>Dampf (Steam)</b>	0:20	0:20-1:30	-	60 min	Ja
6	<b>Joghurt (Yogurt)</b>	6:00	03:00-12:00	-	NEIN	NEIN
7	<b>Backen (Bake)</b>	0:45	0:10-1:30	-	60 min	Ja
8	<b>Langsames Kochen (Slow cook)</b>	5.00	5:00-8:00	-	60 min	Ja
			erste Stunde	-		
			zweite Stunde	-		
			dritte Stunde	-		
			vierte und fünfte Stunde	-		
9	<b>Pasta (Pasta)</b>	0:08	0:02-0:20	-	60 min	Ja
10	<b>Reis (Rice)</b>	0:40	0:15-1:30	-	60 min	Ja
11	<b>Braten (Fry)</b>	0:15	0:05-1:00	-	NEIN	NEIN

### 4. VERWENDUNG DES GERÄTS

#### Milchbrei (Milk Porridge)

- Nehmen Sie mit dem mitgelieferten Messbecher ein geeignetes Reisolumen. Überschreiten Sie nicht die auf der Innenseite des Innentopfs angegebenen Mengen. 1 Tasse Reis ist ca. 180 ml (ca. 160 g). Das maximale Reisolumen für 4 l beträgt 8 Tassen und 5 l 10 Tassen.
- Waschen Sie den Reis gründlich.
- Den vorgewaschenen Reis in den Innentopf geben.
- Fügen Sie Wasser bis zu dem auf der Skala im Innentopf angegebenen Wert hinzu, der der Anzahl der verwendeten Tassen Reis entspricht. Dann die Oberfläche des Reises glätten. Für Brei wird ein normales Verhältnis von Wasser und Reis von 8:1 empfohlen.
- Stellen Sie den Innentopf in den Reiskocher. Stellen Sie sicher, dass der Topf richtig platziert ist und die Heizplatte und die Außenseite des inneren Topfes sauber und trocken sind.
- Schließen Sie den Deckel und schließen Sie das Netzkabel an.
- Wählen Sie die Funktion „Milk Porridge“ durch Drücken der Taste „Menu“. Die entsprechende Anzeigelampe leuchtet.
- Stellen Sie die Garzeit durch Drücken der Tasten „Hour“ und „Minute“ ein.
- Drücken Sie die „Start“-Taste, um mit dem Kochen zu beginnen. Die Zeit läuft nach dem Kochen ab.
- Am Ende des Garvorgangs piept das Gerät erneut und die Anzeige „Keep-warm“ leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät in den Warmhaltemodus geschaltet hat. Wenn Sie sich nicht warm halten müssen, drücken Sie die Taste „Cancel“.

#### Eintopf (Stew)

- Stellen Sie sicher, dass der Topf richtig platziert ist und die Heizplatte und die Außenseite des inneren Topfes sauber und trocken sind.
- Schließen Sie den Deckel und schließen Sie das Netzkabel an.
- Wählen Sie die Funktion „Stew“ durch Drücken der Taste „Menu“. Stellen Sie die Zeit durch Drücken



- der Tasten „Hour“ und „Minute“ ein.
- d) Drücken Sie die Taste „Start“, um mit dem Kochen zu beginnen. Die Zeit läuft ab, sobald mit dem Kochen begonnen wird.
- e) Am Ende des Garvorgangs piept das Gerät fünfmal und das „Keep-warm“ Licht leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät in den Warmhaltemodus geschaltet hat. Wenn Sie nicht warm halten müssen, drücken Sie die Taste „Cancel“.

### Mein Rezept (My recipe)

Mit dieser Funktion können Sie Ihr eigenes Kochprogramm mit einer Garzeit und -temperatur einstellen, die sich von den in den automatischen Programmen verwendeten unterscheiden.

- a) Wählen Sie die Funktion „My recipe“ durch Drücken der Taste „Menu“.
- b) Stellen Sie mit den Tasten „Hour“ und „Minute“ die Garzeit ein (von 5 Minuten bis 24 Stunden).
- c) Stellen Sie mit der Taste „Temperature“ die gewünschte Temperatur ein (von 35 bis 180°C).
- d) Drücken Sie die „Start“-Taste, um mit dem Kochen zu beginnen.
- e) Am Ende des Garvorgangs piept das Gerät fünfmal und das „Keep-warm“ Licht leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät in den Warmhaltemodus geschaltet hat. Wenn Sie sich nicht warm halten müssen, drücken Sie die Taste „Cancel“.

### Suppe (Soup)

- a) Geben Sie die Zutaten für die Suppe in den Innentopf und geben Sie das Wasser hinzu. Überschreiten Sie nicht den auf der Waage im Innentopf angegebenen maximalen Wasserstand.
- b) Stellen Sie den Innentopf in den Reiskocher. Stellen Sie sicher, dass der Topf richtig platziert ist und die Heizplatte und die Außenseite des inneren Topfes sauber und trocken sind.
- c) Schließen Sie den Deckel und schließen Sie das Netzkabel an.
- d) Wählen Sie die Funktion „Soup“ durch Drücken der Taste „Menu“. Die entsprechende Anzeigelampe leuchtet.
- e) Stellen Sie die Garzeit durch Drücken der Tasten „Hour“ und „Minute“ ein. Die Standardzeit beträgt 1 Stunde und 30 Minuten.
- f) Drücken Sie die Taste „Start“, um mit dem Kochen zu beginnen. Die Zeit läuft nach dem Kochen ab.
- g) Am Ende des Garvorgangs piept das Gerät erneut und das „Keep-warm“ Licht leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät in den Warmhaltemodus geschaltet hat. Wenn Sie sich nicht warm halten müssen, drücken Sie die Taste „Cancel“.

### Dampf (Steam)

- a) Messen Sie 3 Tassen Wasser mit dem Messbecher und gießen Sie ihn in den Innentopf. Die benötigte Wassermenge hängt von der Menge der gedämpften Lebensmittel ab.
- b) Wählen Sie die Funktion „Steam“ durch Drücken der Taste „Menu“. Die Standardzeit beträgt 15 Minuten. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Tasten „Hour“ und „Minute“ drücken.
- c) Drücken Sie die Taste „Start“, um mit dem Kochen zu beginnen. Die Zeit läuft nach dem Kochen ab.
- d) Am Ende des Garvorgangs piept das Gerät erneut und das „Keep-warm“ Licht leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät in den Warmhaltemodus geschaltet hat. Wenn Sie sich nicht warm halten müssen, drücken Sie die Taste „Cancel“.
- Hinweis:** Wenn das Wasser im Topf vor Programmende austrocknet, schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen auch auf die Warmhaltefunktion um.

### Joghurt (Yogurt)

- a) Die vorbereitete Joghurtmischung mit der Schachtel in den Innentopf geben.
- b) Stellen Sie den Innentopf in den Reiskocher. Stellen Sie sicher, dass der Topf richtig platziert ist und die Heizplatte und die Außenseite des inneren Topfes sauber und trocken sind.
- c) Schließen Sie den Deckel und schließen Sie das Netzkabel an.
- d) Wählen Sie die Funktion „Yogurt“ durch Drücken der Taste „Menu“.
- e) Drücken Sie die Taste „Start“, um mit dem Kochen zu beginnen. Die Standardzeit beträgt 6 Stunden und kann von 4 Stunden auf 12 Stunden eingestellt werden.
- f) Am Ende des Garvorgangs piept das Gerät erneut und das „Keep-warm“ Licht leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät in den Warmhaltemodus geschaltet hat. Wenn Sie sich nicht warm halten müssen, drücken Sie die Taste „Cancel“.

### Backen (Bake)

- a) Mischen Sie die Zutaten, um die Kuchenmischung zuzubereiten.
- b) Fetten Sie den Innentopf ein.
- c) Die vorbereitete Kuchenmischung in den Innentopf geben (nicht mehr als 250 g).

- d) Stellen Sie den inneren Topf in den Reiskocher. Stellen Sie sicher, dass der Topf richtig platziert ist und die Heizplatte und die Außenseite des inneren Topfes sauber und trocken sind.
  - e) Schließen Sie den Deckel und schließen Sie das Netzkabel an.
  - f) Wählen Sie die Funktion „Bake“ durch Drücken der Taste „Menu“.
  - g) Drücken Sie die Taste „Start“, um mit dem Kochen zu beginnen.
  - h) Am Ende des Garvorgangs piept das Gerät erneut und das „Keep-warm“ Licht leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät in den Warmhaltemodus geschaltet hat. Wenn Sie sich nicht warm halten müssen, drücken Sie die Taste „Cancel“.
- Hinweis:** Wenn der Garvorgang beendet ist, sollte der Kuchen rechtzeitig herausgenommen werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

### Langsames Kochen (Slow cook)

- a) Stellen Sie sicher, dass der Topf richtig platziert ist und die Heizplatte und die Außenseite des inneren Topfes sauber und trocken sind.
- b) Schließen Sie den Deckel und schließen Sie das Netzkabel an.
- c) Wählen Sie die Funktion „Slow Cook“ durch Drücken der Taste „Menu“. Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Tasten „Hour“ und „Minute“ ein.
- d) Drücken Sie die Taste „Start“, um mit dem Kochen zu beginnen. Die Zeit läuft ab, sobald mit dem Kochen begonnen wird.
- e) Am Ende des Garvorgangs piept das Gerät fünfmal und das „Keep-warm“ Licht leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät in den Warmhaltemodus geschaltet hat. Wenn Sie den Warmhaltemodus nicht benötigen, drücken Sie die Taste „Cancel“.

### Pasta (Pasta)

- a) Stellen Sie sicher, dass der Topf richtig platziert ist und die Heizplatte und die Außenseite des inneren Topfes sauber und trocken sind.
- b) Schließen Sie das Netzkabel an.
- c) Wählen Sie die Funktion „Pasta“ durch Drücken der Taste „Menu“. Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Tasten „Hour“ und „Minute“ ein.
- d) Drücken Sie die Taste „Start“, um mit dem Kochen zu beginnen. Die Zeit läuft ab, sobald mit dem Kochen begonnen wird.
- e) Am Ende des Garvorgangs piept das Gerät fünfmal und das „Keep-warm“ Licht leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät in den Warmhaltemodus geschaltet hat. Wenn Sie den Warmhaltemodus nicht benötigen, drücken Sie die Taste „Cancel“.

### Reis (Rice)

- a) Nehmen Sie mit dem mitgelieferten Messbecher ein geeignetes Reisolumen. Jede Tasse ungekochten Reises ergibt normalerweise 2 Schalen gekochten Reis. Überschreiten Sie nicht die auf der Innenseite des Innentopfes angegebenen Mengen. 1 Tasse Reis ist ca. 180 ml (ca. 160 g). Das maximale Reisolumen für 4 l beträgt 8 Tassen und 5 l 10 Tassen.
- b) Waschen Sie den Reis gründlich in einem anderen Behälter anstatt im Innentopf.
- c) Den vorgewaschenen Reis in den Innentopf geben.
- d) Fügen Sie Wasser bis zu dem auf der Skala im Innentopf angegebenen Wert hinzu, der der Anzahl der verwendeten Tassen Reis entspricht. Dann die Oberfläche des Reises glätten. Das normale Verhältnis von Wasser und Reis wird mit 1: 1 empfohlen.
- e) Stellen Sie den Innentopf in den Reiskocher. Stellen Sie sicher, dass der Topf richtig platziert ist und die Heizplatte und die Außenseite des inneren Topfes sauber und trocken sind.
- f) Schließen Sie den Deckel und schließen Sie das Netzkabel an.
- g) Wählen Sie die Funktion „Rice“ durch Drücken der Taste „Menu“. Die entsprechende Anzeigelampe leuchtet.
- h) Drücken Sie die Taste „Start“, um mit dem Kochen zu beginnen. Die Zeit läuft nach dem Kochen ab.
- i) Am Ende des Garvorgangs piept das Gerät erneut und die Anzeige „Keep-warm“ leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät in den Warmhaltemodus geschaltet hat. Wenn Sie sich nicht warm halten müssen, drücken Sie die Taste „Cancel“.

### Braten (Fry)

- a) Stellen Sie sicher, dass der Topf richtig platziert ist und die Heizplatte und die Außenseite des inneren Topfes sauber und trocken sind.
- b) Schließen Sie das Netzkabel an.
- c) Wählen Sie die Funktion „Fry“ durch Drücken der Taste „Menu“. Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Tasten „Hour“ und „Minute“ ein.
- d) Drücken Sie die Taste „Start“, um mit dem Kochen zu beginnen. Die Zeit läuft ab, sobald mit dem

- Kochen begonnen wird.
- e) Am Ende des Garvorgangs piept das Gerät fünfmal und das „Keep-warm“ Licht leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät in den Warmhaltemodus geschaltet hat. Wenn Sie den Warmhaltemodus nicht benötigen, drücken Sie die Taste „Cancel“.

## **PRESET-Funktion**

Mit der PRESET-Funktion wird die Startzeit der Maschine programmiert. Die Startzeit kann zwischen 1 Minute und 24 Stunden eingestellt werden.

Um diese Funktion zu verwenden, müssen Sie das Menü auswählen, bei Bedarf die Standardzeit ändern, dann die PRESET-Taste drücken und die Zeit einstellen, nach der das Gerät automatisch gestartet werden soll. Zum Beispiel. Wenn es 8 Uhr morgens ist und Sie möchten, dass die Maschine um 11.30 Uhr startet, drücken Sie die PRESET-Taste, stellen Sie die Stunde auf 3 und die Minute auf 30 ein. Die Maschine startet automatisch nach 3.30 Uhr um 11.30 Uhr. Diese Funktion kann nicht mit den Funktionen YOGURT und FRY verwendet werden.

## **5. VORSICHT**

### **(1) Gefahr**

- Decken Sie die Dampfentlüftung und den Druckregler nicht ab, wenn der Reiskocher in Betrieb ist.

### **(2) Warnung**

- Überprüfen Sie, ob die am Gerät angegebene Spannung der lokalen Netzspannung entspricht, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Stellen Sie immer sicher, dass der Stecker fest in der Steckdose steckt.
- Bewahren Sie das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht.
- Stellen Sie sicher, dass das Heizelement, der Temperatursensor und die Außenseite des Innentopfs sauber und trocken sind, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Dichtring beschädigt ist.
- Schließen Sie das Gerät nicht an und drücken Sie keine der Tasten auf dem Bedienfeld mit nassen Händen.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an einen externen Zeitschalter an, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
- Gehen Sie nicht mit Gesicht oder Händen in die Nähe des Druckreglers oder der Dampfentlüftung, wenn der Reiskocher in Betrieb ist.
- Öffnen Sie den Deckel nicht, während der Reis kocht.
- Öffnen Sie den Deckel nicht sofort nach Beendigung des Garvorgangs. Warten Sie, bis der Dampf im Reiskocher vollständig abgelassen ist.
- Überprüfen Sie die Dampfentlüftung regelmäßig, um sicherzustellen, dass keine Verstopfung vorliegt.
- Wenn Sie einen Herzschrittmacher oder ein anderes implantiertes Gerät haben, konsultieren Sie Ihren Arzt, bevor Sie das Gerät verwenden.

### **(3) Vorsicht**

- Verwenden Sie nur die mitgelieferte Reisschaufel. Vermeiden Sie scharfe Utensilien.
- Setzen Sie den Reiskocher keinen hohen Temperaturen aus und stellen Sie ihn nicht auf einen funktionierenden oder noch heißen Herd oder Ofen.
- Stecken Sie immer den Innentopf ein, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken und den Reiskocher einschalten.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen.
- Lassen Sie den Reiskocher immer abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder bewegen.
- Stellen Sie den Innentopf nicht direkt über ein offenes Feuer, um Reis zu kochen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir lehnen die Haftung für verursachte Schäden ab.
- Stellen Sie den Reiskocher auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
- Die zugänglichen Oberflächen können heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist. Berühren Sie nur das Bedienfeld.
- Achten Sie beim Öffnen des Deckels darauf, dass beim Kochen heißer Dampf aus der Dampfentlüftung und dem Druckregler oder aus dem Reiskocher austritt.
- Heben und bewegen Sie den Reiskocher während des Betriebs nicht am Griff.
- Setzen Sie den Reiskocher keinem direkten Sonnenlicht aus.

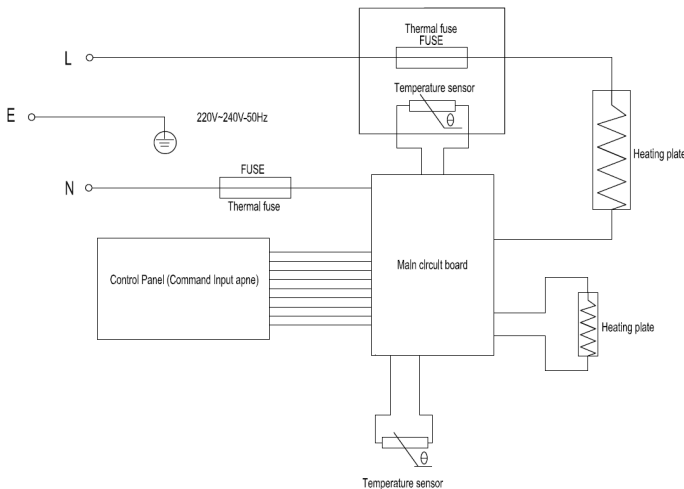
- Führen Sie keine metallischen Gegenstände oder Fremdkörper in die Dampfentlüftung und den Druckregler ein.
- Kochen Sie keine klebrigen oder stark sprudelnden Lebensmittel wie Curry- oder Gerstentee.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Deckelverriegelungshebel in der Verriegelungsposition befindet, bevor Sie den Reiskocher einschalten.
- Legen Sie keine magnetische Substanz auf den Deckel. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer magnetischen Substanz.
- Verwenden Sie den Innentopf nicht, wenn er deformiert ist.
- Überschreiten Sie nicht den im Innentopf angegebenen maximalen Wasserstand, um ein Überlaufen des Druckreglers zu vermeiden.
- Stellen Sie die Reisschaufel beim Kochen nicht in den Topf.
- Reinigen Sie immer das Gerät nach Gebrauch.

## 6. REINIGUNG UND WARTUNG

1. Waschen Sie den Kochtopf und den Dampfgerar mit einem Schwamm oder Tuch in warmem Seifenwasser und spülen Sie ihn gründlich mit Wasser ab. Wischen Sie ihn dann mit einem Tuch trocken. Reinigen Sie nicht mit Schleifbürsten, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
2. Nehmen Sie den Taukollektor heraus und gießen Sie das Wasser ein. Waschen Sie es mit Wasser und stellen Sie es zurück in den Reiskocher.
3. Reiskörner oder andere Rückstände können auf der Heizplatte haften bleiben. Um einen ordnungsgemäßen Kontakt mit dem Kochtopf zu gewährleisten, reiben Sie die Körner / Rückstände mit feinem Sandpapier (Nr. 320) von der Heizplatte ab und wischen Sie sie erneut mit einem Tuch ab.



## 7. SCHALTPLAN



## 8. FEHLERBEHEBUNG

Problem	Beschreibung	Ursache	Lösung
Die Anzeigelampe geht nicht an	Die Heizplatte funktioniert nicht.	1. Das Netzkabel ist nicht richtig angeschlossen. 2. PCB ist defekt.	1. Überprüfen Sie die Netzkabelverbindung. 2. Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder einem autorisierten Servicecenter.
	Die Heizplatte funktioniert.	PCB ist defekt.	Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder einem autorisierten Servicecenter.
Die Anzeigelampe leuchtet auf	Die Heizplatte funktioniert nicht.	1. Fehlfunktion der elektronischen Teile oder des Temperatursensors. 2. Die Sicherung ist defekt. 3. PCB ist nicht angeschlossen.	Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder einem autorisierten Servicecenter.
Reis wird verbrannt oder das Gerät schaltet nicht automatisch auf den Warmhaltevorgang um.		1. PCB ist defekt. 2. Fehlfunktion der elektronischen Teile oder des Temperatursensors.	Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder einem autorisierten Servicecenter.
Während des Garvorgangs tritt ein Überlauf auf		1. PCB ist defekt. 2. Fehlfunktion der elektronischen Teile oder des Temperatursensors.	Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder einem autorisierten Servicecenter.
Der Reis wird nicht gekocht.		1. Es wurde nicht genug Wasser hingefügt. 2. PCB ist defekt. 3. Fehlfunktion der elektronischen Teile oder des Temperatursensors.	1. Fügen Sie Wasser gemäß der Skala auf der Innenseite des Innentopfs hinzu. 2. Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder einem autorisierten Servicecenter.
Fehlercode: E1		Der Temperatursensor oben ist nicht angeschlossen.	Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder einem autorisierten Servicecenter.
Fehlercode: E2		Der Temperatursensor oben hat einen Kurzschluss.	Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder einem autorisierten Servicecenter.
Fehlercode: E3		Der Temperatursensor unten hat einen Kurzschluss.	Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder einem autorisierten Servicecenter.
Fehlercode: E4		Der Temperatursensor unten ist nicht angeschlossen.	Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder einem autorisierten Servicecenter.

Questo manuale di istruzioni può anche essere scaricato dalla nostra pagina web [www.sogo.es](http://www.sogo.es)

## **MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI:**

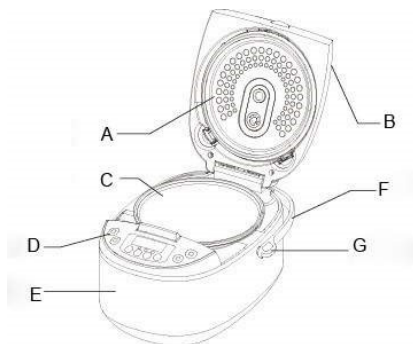
Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e / o lesioni alle persone, comprese le seguenti:

1. Il cavo di alimentazione deve essere ben inserito nella presa a muro con messa a terra.
2. Tenere sempre il fornello scollegato dalla presa di corrente quando non è in uso o è senza pentola.
3. Non posizionare il fornello su un luogo umido o instabile, o vicino a un fuoco, una gamma di riscaldamento, in caso contrario, il fornello si deformerà o non funzionerà.
4. Per evitare deformazioni, non far funzionare la pentola con oggetti duri, né riscaldare la pentola su altri fornelli. Non usare mai altri contenitori al posto della pentola per cucinare.
5. Non coprire la cucina con un panno, questo potrebbe deformare o scolorire il coperchio esterno.
6. Lo sfiato del vapore è molto caldo durante la cottura, tenere il viso e le mani lontani dal coperchio esterno e dallo sfiato del vapore.
7. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere l'apparecchio e il cavo elettrico in acqua o in altri liquidi, o evitare che la fuoriuscita di liquido penetri nelle parti elettriche e nel connettore.

8. L'uso di un cavo di alimentazione deve essere consigliato dal produttore dell'apparecchio quando è danneggiato.
9. Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli coinvolti
10. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
11. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i pericoli coinvolti. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni
12. Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili come
  - aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - case coloniche;
  - da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - ambienti tipo bed and breakfast.
13. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.

## 1. COMPONENTI

- A. Coperchio interno
- B. Coperchio esterno
- C. Vaso interno
- D. Pulsante di rilascio del coperchio
- E. Corpo principale
- F. Maniglia
- G. Slot per cucchiaio



### Attenzione!

- 1) Assicuratevi di aver montato correttamente il coperchio interno prima della cottura.



- 2) Non sollevare e spostare la cucina dalla maniglia mentre è in funzione



## 2. MODELLI E SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Modello	SS-10785
Tensione nominale	220-240V~ 50/60Hz
Potenza nominale	900W
Capacità nominale	5L
Consigliato per	5-10 persone



### 3. TABELLA DI COTTURA

	Programmi	Tempo di cottura predefinito	Regolazione dell'ora	Temperatura	Tempo di riscaldamento	24 ore preimpostate
1	Porridge di latte (Milk porridge)	0:10	0:10-1:30	-	60 min	Sì
2	Stufato (Stew)	1:00	1:00-8:00	-	60 min	Sì
3	La mia ricetta (My recipe)	0:05	0:05-24:00	35 - 180°	NO	Sì
4	Zuppa (Soup)	0:50	00:50-4:00	-	60 min	Sì
5	Vapore (Steam)	0:20	0:20-1:30	-	60 min	Sì
6	Yogurt (Yogurt)	6:00	03:00-12:00	-	NO	NO
7	Infornare (Bake)	0:45	0:10-1:30	-	60 min	Sì
8	Cottura lenta (Slow cook)	5.00	5:00-8:00	-	60 min	Sì
			prima ora	-		
			seconda ora	-		
			terza ora	-		
			quarta e quinta ora	-		
9	Pasta (Pasta)	0:08	0:02-0:20	-	60 min	Sì
10	Riso (Rice)	0:40	0:15-1:30	-	60 min	Sì
11	Frittura (Fry)	0:15	0:05-1:00	-	NO	NO

### 4. UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

#### Porridge di latte (Milk porridge)

- Assumere una quantità adeguata di riso con il misurino in dotazione. Non superare le quantità indicate all'interno della pentola interna. 1 tazza di riso è di ca. 180 ml (circa 160 g). Il volume massimo di riso per 4 litri è di 8 tazze e 5 litri è di 10 tazze.
- Lavare accuratamente il riso.
- Mettere il riso pre-lavato nella pentola interna.
- Aggiungere acqua fino al livello indicato sulla scala all'interno della pentola interna che corrisponde al numero di tazze di riso utilizzate. Quindi liscia la superficie del riso. La proporzione normale di acqua e riso è consigliata di 8: 1 per il porridge.
- Mettere la pentola interna nella risottiera. Assicurati che la pentola sia posizionata correttamente e che la piastra riscaldante e l'esterno della pentola interna siano puliti e asciutti.
- Chiudere il coperchio e collegare il cavo di alimentazione.
- Selezionare la funzione "Milk Porridge" premendo il pulsante "Menu". La spia di indicazione corrispondente è accesa.
- Impostare il tempo di cottura premendo i pulsanti "Hour" e "Minute".
- Premere il pulsante "Start" per avviare la cottura. Il conto alla rovescia inizierà dopo l'inizio della cottura.
- Al termine del processo di cottura l'apparecchio emette nuovamente un segnale acustico e la spia "Keep warm" si accende per indicare che l'apparecchio è passato alla modalità di mantenimento in caldo. Se non è necessario tenerlo al caldo, premere il pulsante "Cancel".

#### Stufato (Stew)

- Assicurati che la pentola sia posizionata correttamente e che la piastra riscaldante e l'esterno della pentola interna siano puliti e asciutti.
- Chiudere il coperchio e collegare il cavo di alimentazione.

- c) Selezionare la funzione "Stew" premendo il pulsante "Menu". Regolare l'ora premendo i pulsanti "Hour" e "Minute".
- d) Premere il pulsante "Start" per avviare la cottura. Il tempo inizierà il conto alla rovescia una volta iniziata la cottura.
- e) Al termine del processo di cottura l'apparecchio emette 5 bip e la spia "Keep-warm" si accende, ad indicare che l'apparecchio è passato alla modalità di mantenimento-caldo. Se non è necessaria la modalità di mantenimento in caldo, premere il pulsante "Cancel".

### La mia ricetta (My recipe)

Questa funzione permette di impostare il proprio programma di cottura con tempi e temperature di cottura diversi da quelli utilizzati nei programmi automatici.

- a) Selezionare la funzione "My recipe" premendo il pulsante "Menu".
- b) Utilizzare i pulsanti "Hour" e "Minute" per impostare il tempo di cottura (da 5 minuti a 24 ore).
- c) Utilizzare il pulsante "Temperature" per impostare la temperatura desiderata (da 35 a 180 ° C)
- d) Premere il pulsante "Start" per iniziare la cottura.
- e) Al termine del processo di cottura, l'apparecchio emette 5 bip e la spia di "Keep warm" si accende, ad indicare che l'apparecchio è passato alla modalità di mantenimento in caldo. Se non è necessario tenerlo al caldo, premere il pulsante "Cancel".

### Zuppa (Soup)

- a) Mettere gli ingredienti per la zuppa nella pentola interna e aggiungere l'acqua. Non superare il livello massimo di acqua indicato all'interno della pentola interna, sulla scala
- b) Mettere la pentola interna nella risottiera. Assicurati che la pentola sia posizionata correttamente e che la piastra riscaldante e l'esterno della pentola interna siano puliti e asciutti.
- c) Chiudere il coperchio e collegare il cavo di alimentazione.
- d) Selezionare la funzione "Soup" premendo il pulsante "Menu". La spia di indicazione corrispondente è accesa.
- e) Impostare il tempo di cottura premendo i pulsanti "Hour" e "Minute"; il tempo predefinito è 1 ora e 30 minuti.
- f) Premere il pulsante "Start" per avviare la cottura. Il tempo inizierà il conto alla rovescia dopo l'inizio della cottura.
- g) Al termine del processo di cottura l'apparecchio emette nuovamente un segnale acustico e la spia "Keep-Warm" si accende per indicare che l'apparecchio è passato alla modalità di di mantenimento-caldo. Se non è necessario tenerlo al caldo, premere il pulsante "Cancel".

### Vapore (Steam)

- a) Misura 3 tazze di acqua con il misurino e versala nella pentola interna. La quantità di acqua necessaria varia in base alla quantità di cibo cotto a vapore.
- b) Selezionare la funzione "Steam" premendo il pulsante "Menu". Il tempo predefinito è 15 minuti. Regolare l'ora premendo i pulsanti "Hour" e "Minute".
- c) Premere il pulsante "Start" per avviare la cottura. Il conto alla rovescia inizierà dopo l'inizio della cottura.
- d) Al termine del processo di cottura l'apparecchio emette nuovamente un segnale acustico e la spia "Keep-Warm" si accende per indicare che l'apparecchio è passato alla modalità di mantenimento-caldo. Se non è necessario tenerlo al caldo, premere il pulsante "Cancel".

### Yogurt (Yogurt)

- a) Aggiungere la miscela di yogurt preparata con la scatola nella pentola interna.
- b) Mettere la pentola interna nella risottiera. Assicurati che la pentola sia posizionata correttamente e che la piastra riscaldante e l'esterno della pentola interna siano puliti e asciutti.
- c) Chiudere il coperchio e collegare il cavo di alimentazione.
- d) Selezionare la funzione "Yogurt" premendo il pulsante "Menu".
- e) Premere il pulsante "Start" per avviare la cottura. Il tempo predefinito è 6 ore e può essere regolato da 4 ore a 12 ore.
- f) Al termine del processo di cottura l'apparecchio emette nuovamente un segnale acustico e la spia "Keep-Warm" si accende per indicare che l'apparecchio è passato alla modalità di mantenimento-caldo. Se non è necessario tenerlo al caldo, premere il pulsante "Cancel".

**Nota:** non utilizzare il preset per lo yogurt, poiché il latte potrebbe essersi deteriorato una volta esposto all'aria per lungo tempo.

## Infornare (Bake)

- a) Mescolare gli ingredienti per preparare la miscela della torta.
  - b) Ungere la pentola interna.
  - c) Aggiungere la miscela per dolci preparata nella pentola interna (non più di 250 g).
  - d) Mettere la pentola interna nella risottiera. Assicurati che la pentola sia posizionata correttamente e che la piastra riscaldante e l'esterno della pentola interna siano puliti e asciutti.
  - e) Chiudere il coperchio e collegare il cavo di alimentazione.
  - f) Selezionare la funzione "Bake" premendo il pulsante "Menu".
  - g) Premere il pulsante "Start" per avviare la cottura.
  - h) Al termine del processo di cottura l'apparecchio emette nuovamente un segnale acustico e la spia "Keep-Warm" si accende per indicare che l'apparecchio è passato alla modalità di mantenimento caldo. Se non è necessario tenerlo al caldo, premere il pulsante "Cancel".
- Nota:** Al termine della cottura, la torta deve essere estratta tempestivamente per evitare di bruciarsi.

## Cottura lenta (Slow cook)

- a) Assicurati che la pentola sia posizionata correttamente e che la piastra riscaldante e l'esterno della pentola interna siano puliti e asciutti.
- b) Chiudere il coperchio e collegare il cavo di alimentazione.
- c) Selezionare la funzione "Slow cook" premendo il pulsante "Menu". Regolare l'ora premendo i pulsanti "Hour" e "Minute".
- d) Premere il pulsante "Start" per avviare la cottura. Il tempo inizierà il conto alla rovescia una volta iniziata la cottura.
- e) Al termine del processo di cottura l'apparecchio emette 5 bip e la spia di "Keep-Warm" si accende, ad indicare che l'apparecchio è passato alla modalità di mantenimento in caldo. Se non è necessaria la modalità di mantenimento in caldo, premere il pulsante "Cancel".

## Pasta (Pasta)

- a) Assicurati che la pentola sia posizionata correttamente e che la piastra riscaldante e l'esterno della pentola interna siano puliti e asciutti.
- b) Collegare il cavo di alimentazione.
- c) Selezionare la funzione "Pasta" premendo il pulsante "Menu". Regolare l'ora premendo i pulsanti "Hour" e "Minute".
- d) Premere il pulsante "Start" per avviare la cottura. Il tempo inizierà il conto alla rovescia una volta iniziata la cottura.
- e) Al termine del processo di cottura l'apparecchio emette 5 bip e la spia di mantenimento in caldo si accende, ad indicare che l'apparecchio è passato alla modalità di "Keep warm". Se non è necessaria la modalità di mantenimento in caldo, premere il pulsante "Cancel".

## Riso (Rice)

- a) Assumere una quantità adeguata di riso con il misurino in dotazione. Ogni tazza di riso crudo normalmente dà 2 ciotole di riso cotto. Non superare le quantità indicate all'interno della pentola interna. 1 tazza di riso è di ca. 180 ml (circa 160 g). Il volume massimo di riso per 4 litri è di 8 tazze e 5 litri è di 10 tazze.
- b) Lavare accuratamente il riso in un altro contenitore invece che nella pentola interna.
- c) Mettere il riso pre-lavato nella pentola interna.
- d) Aggiungere acqua fino al livello indicato sulla scala all'interno della pentola interna che corrisponde al numero di tazze di riso utilizzate. Quindi liscia la superficie del riso. Si consiglia una proporzione normale di acqua e riso di 1: 1.
- e) Mettere la pentola interna nella risottiera. Assicurati che la pentola sia posizionata correttamente e che la piastra riscaldante e l'esterno della pentola interna siano puliti e asciutti.
- f) Chiudere il coperchio e collegare il cavo di alimentazione.
- g) Selezionare la funzione "Rice" premendo il pulsante "Menu". La spia di indicazione corrispondente è accesa.
- h) Premere il pulsante "Start" per avviare la cottura. Il conto alla rovescia inizierà dopo l'inizio della cottura.
- i) Al termine del processo di cottura l'apparecchio emette nuovamente un segnale acustico e la spia "Keep-Warm" si accende per indicare che l'apparecchio è passato alla modalità di mantenimento in caldo. Se non è necessario tenerlo al caldo, premere il pulsante "Cancel".

## Frittura (Fry)

- a) Assicurarsi che la pentola sia posizionata correttamente e che la piastra riscaldante e l'esterno della pentola interna siano puliti e asciutti.
- b) Collegare il cavo di alimentazione.
- c) Selezionare la funzione "Fry" premendo il pulsante "Menu". Regolare l'ora premendo i pulsanti "Hour" e "Minute".
- d) Premere il pulsante "Start" per avviare la cottura. Il tempo inizierà il conto alla rovescia una volta iniziata la cottura.
- e) Al termine del processo di cottura l'apparecchio emette 5 bip e la spia di "Keep-Warm" si accende, ad indicare che l'apparecchio è passato alla modalità di mantenimento in caldo. Se non è necessaria la modalità di mantenimento in caldo, premere il pulsante "Cancel".

## Funzione PRESET

La funzione PRESET viene utilizzata per programmare l'ora di avvio della macchina. L'ora di inizio può essere impostata da 1 min a 24 ore.

Per utilizzare questa funzione, è necessario selezionare il menu, modificare l'ora predefinita se necessario, quindi premere il pulsante PRESET e impostare l'ora dopo la quale si desidera che la macchina si avvii automaticamente. Per es. se sono le 8 del mattino e si desidera che la macchina si avvii alle 11.30, premere il pulsante PRESET, impostare l'ora a 3 e i minuti a 30. La macchina partirà automaticamente dopo le 3.30 alle 11.30. Questa funzione non può essere utilizzata con la funzione YOGURT e FRY.

## 5. ATTENZIONE

### (1) Pericolo

- Non coprire lo sfiato del vapore e il regolatore di pressione quando la cuoceriso è in funzione.

### (2) Attenzione

- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale prima di collegare l'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a una presa a muro con messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita saldamente nella presa a muro.
- Tenere il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui si trova l'apparecchio.
- Assicurarsi che l'elemento riscaldante, il sensore di temperatura e l'esterno della pentola interna siano puliti e asciutti prima di inserire la spina nella presa a muro.
- Non utilizzare l'apparecchio se l'anello di tenuta è danneggiato.
- Non collegare l'elettrodomestico né premere alcun pulsante sul pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non collegare mai questo apparecchio a un temporizzatore esterno per evitare situazioni pericolose.
- Non avvicinarsi al regolatore di pressione o allo sfiato del vapore con il viso o le mani quando la cuoceriso è in funzione.
- Non aprire il coperchio mentre il riso bolle.
- Non aprire il coperchio immediatamente dopo che il processo di cottura è terminato; attendere che il vapore all'interno della risottiera sia stato rilasciato completamente.
- Controllare regolarmente lo sfiato del vapore per assicurarsi che non vi siano ostruzioni.
- Se si dispone di un pacemaker o di un altro dispositivo impiantato, consultare il proprio medico prima di utilizzare l'apparecchio.

### (3) Attenzione

- Utilizzare solo il misurino per riso fornito. Evita di usare utensili appuntiti.
- Non esporre il cuoceriso a temperature elevate, né posizionarlo su un fornello funzionante o ancora caldo.
- Inserire sempre la pentola interna prima di inserire la spina nella presa di corrente e accendere la cuoceriso.
- Scollegare sempre il cuoceriso se non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo.
- Lasciate sempre raffreddare la risottiera prima di pulirla o spostarla.
- Non posizionare la pentola interna direttamente sul fuoco per cuocere il riso.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali o se

non viene utilizzato secondo le istruzioni del presente manuale d'uso, la garanzia decade e si declina ogni responsabilità per eventuali danni causati.

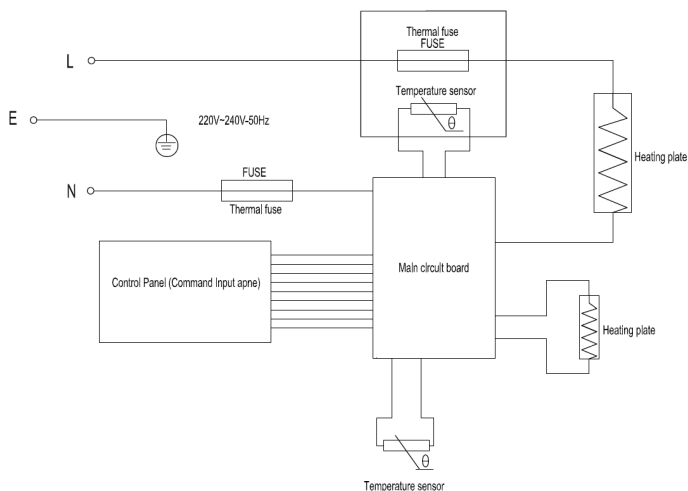
- Posizionare la cuoceriso su una superficie stabile, orizzontale e piana.
- Le superfici accessibili possono diventare calde quando l'apparecchio è in funzione. Toccare solo il pannello di controllo.
- Fare attenzione al vapore caldo che fuoriesce dallo sfiato del vapore e dal regolatore di pressione durante la cottura o dal cuoceriso quando si apre il coperchio.
- Non sollevare e spostare la cuoceriso per la maniglia mentre è in funzione.
- Non esporre il cuoceriso alla luce solare diretta.
- Non inserire oggetti metallici o sostanze estranee nello sfiato del vapore e nel regolatore di pressione.
- Non cuocere cibi appiccicosi o cibi con molte bolle, come il curry o il tè d'orzo.
- Accertarsi che la leva di blocco del coperchio sia nella posizione di blocco prima di accendere la cuoceriso.
- Non posizionare una sostanza magnetica sul coperchio. Non utilizzare l'apparecchio vicino a una sostanza magnetica.
- Non utilizzare la pentola interna se è deformata.
- Non superare il livello massimo dell'acqua indicato nella pentola interna, per evitare trabocchi attraverso il regolatore di pressione.
- Non mettere la paletta per riso nella pentola durante la cottura.
- Pulire sempre l'apparecchio dopo l'uso.

## 6. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Lavare la pentola e la vaporiera con acqua calda e sapone utilizzando una spugna o un panno e risciacquare con acqua adeguatamente, quindi asciugare con un panno. Non pulire con spazzole abrasive per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
2. Estrarre il raccogliore di condensa e versare l'acqua. Lavallo con acqua e rimettilo nella risottiera.
3. Chicchi di riso o altri residui possono attaccarsi alla piastra riscaldante. Per garantire un corretto contatto con la pentola, strofinare via i chicchi / residui dalla piastra riscaldante con carta vetrata fine (NO.320), quindi asciugare nuovamente con un panno.



## 7. SCHEMA ELETTRICO



## 8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Descrizione	Causa	Soluzione
La spia luminosa non si accende	La piastra riscaldante non funziona.	1. Il cavo di alimentazione non è ben collegato. 2. Il PCB è difettoso.	1. Verifique la conexión del cable de alimentación. 2. Lleve el aparato a su distribuidor o centro de servicio autorizado.
	La piastra riscaldante funziona.	il PCB è difettoso.	Portare l'apparecchio dal rivenditore o da un centro di assistenza autorizzato.
La spia luminosa si accende	La piastra riscaldante non funziona.	1. Malfunzionamento delle parti elettroniche o del sensore di temperatura. 2. Il fusibile è rotto. 3. Il PCB è scollegato.	Portare l'apparecchio dal rivenditore o da un centro di assistenza autorizzato.
Il riso si brucia o l'apparecchio non passa automaticamente al processo di mantenimento in caldo.		1. Il PCB è difettoso. 2. Malfunzionamento delle parti elettroniche o del sensore di temperatura.	Portare l'apparecchio dal rivenditore o da un centro di assistenza autorizzato.
C'è un trabocco durante il processo di cottura.		1. Il PCB è difettoso. 2. Malfunzionamento delle parti elettroniche o del sensore di temperatura.	Portare l'apparecchio dal rivenditore o da un centro di assistenza autorizzato.
Il riso non è cotto.		1. Non è stata aggiunta abbastanza acqua. 2. Il PCB è difettoso. 3. Malfunzionamento delle parti elettroniche o del sensore di temperatura.	1. Aggiungere l'acqua secondo la scala all'interno della pentola interna. 2. Portare l'apparecchio dal rivenditore o da un centro di assistenza autorizzato.
Codice di errore: E1		Il sensore di temperatura sulla parte superiore è scollegato.	Portare l'apparecchio dal rivenditore o da un centro di assistenza autorizzato.
Codice di errore: E2		Il sensore di temperatura sulla parte superiore ha un cortocircuito.	Portare l'apparecchio dal rivenditore o da un centro di assistenza autorizzato.
Codice di errore: E3		Il sensore di temperatura sul fondo ha un cortocircuito.	Portare l'apparecchio dal rivenditore o da un centro di assistenza autorizzato.
Codice di errore: E4		Il sensore di temperatura sul fondo è scollegato.	Portare l'apparecchio dal rivenditore o da un centro di assistenza autorizzato.

## 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 y electrónicos y la Directiva 2009/125 CE en los requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.



## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Directiva 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 e da Directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos produto relacionados com a energia.



## DECLARATION OF CONFORMITY

This device complies with 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 and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva sulla Bassa Tensione 2014/35/EC, Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE, Direttiva 2015/863/EU sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle Apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/CE relativa ai requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme à 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 et la directive 2009/125/CE électriques et électroniques sur les exigences en matière d'éco conception applicables aux produits liés à l'énergie.



## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht die 2014/35/EG Niederspannungs Richtlinie, die 2014/30/EU Elektromagnetische Verträglichkeit Richtlinie, die 2015/863/EU Richtlinie auf die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die 2009/125/CE Richtlinie auf die die Ökodesign-Anforderungen für energieverbrauchsrelevante Produkte.



Este símbolo significa que, si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).



**Importado por:**

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

Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).



**Importado por:**

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,  
C/ Barcas 2, 2  
46002 Valencia, Espanha  
Produto fabricado na P.R.C - projetado pelo  
SOGO com base nas normas de qualidade  
europeias.  
Serviço pós-venda: [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) /  
[sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161

This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE).



**Imported by:**

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,  
C/ Barcas 2, 2  
46002 Valencia, Spain  
Product made in P.R.C. – Designed by  
SOGO based on the European Quality  
Standards  
Customer Service: [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) /  
[sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161

Questo simbolo indica che nel caso in qui si desidera smaltire il prodotto una volta la sua vita lavorativa è finite si dovrebbe prendere ad un agente autorizzato di rifiuti per la raccolta selettiva di apparecchi elettriche ed elettroniche (WEEE).



**Importato da:**

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,  
C/ Barcas 2, 2  
46002 Valencia, Espanha  
Produto fatto a P.R.C - Disegnato da SOGO  
in base alla Norme di Qualità Europea  
Servizio al cliente: [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) /  
[sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161

Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



**Importé par:**

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,  
C/ Barcas 2, 2  
46002 Valencia, Espagne  
Produit fabriqué en P.R.C - Conçu par  
SOGO sur la base des normes de qualité  
européennes.  
Service après-vente: [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) /  
[sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161

Dieses Symbol bedeutet, dass für den Fall, möchten Sie das Produkt entsorgen, sobald seine Lebensdauer beendet ist, sollen Sie sich an einen autorisierten Abfallmittel wenden, für die Abfällen von Elektro- und Elektronikgeräten selektive Sammlung (WEEE).



**Importiert durch:**

Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,  
C/ Barcas 2, 2  
46002 Valencia, Spain  
Produkt gemacht in P.R.C. -Entworfen von  
Sogo auf der Grundlage der europäischen  
Qualitätsstandards  
Kundendienst: [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-10785

