

SOGO[®]

Human Technology

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



ROBOT MULTIFUNCIÓN AUTOMÁTICO
MULTIFUNCTION PRESSURE COOKER
AUTOCUISEUR MULTIFONCTION
PANELA DE PRESSÃO MULTIFUNCIONAL
MULTIFUNKTIONS-SCHNELLKOCHTOPF
PENTOLA A PRESSIONE MULTIFUNZIONE

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

ref. SS-10790



IMPORTANTE:

- **Lea siempre el libro de instrucciones con atención antes de usarlo.**
- **Este manual se puede descargar desde nuestra página web, www.sogo.es**
- **Conserve estas instrucciones para futuras consultas.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA EL USUARIO

- Este producto está diseñado para uso doméstico en interiores, no industrial y no comercial. No utilice el artículo al aire libre ni para ningún otro propósito. El mal uso o el manejo inadecuado pueden causar problemas en el aparato y pueden causar lesiones al usuario.
- La unidad debe usarse solo para los fines previstos. No se acepta ninguna responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de identificación coincida con el voltaje de la red antes de enchufar el aparato.
- No utilice ni almacene el aparato al aire libre.
- Siempre retire el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso. No deje el aparato desatendido cuando esté encendido.
- Es necesario supervisar cuando cualquier aparato eléctrico esta siendo utilizado por o cerca de los niños.
- Antes de limpiar o guardar su electrodoméstico, desenchufe siempre el electrodoméstico de la fuente de alimentación y déjelo enfriar.

- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No coloque ni opere este aparato cerca de fuentes de agua.
- Nunca sumerja el aparato o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. En caso de que el aparato se caiga al agua, desconéctelo inmediatamente del suministro principal y llévelo a un agente de servicio autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.
- No coloque ni utilice el aparato y su cable de alimentación sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo, placas de cocina) o llamas abiertas.
- No deje el cable de alimentación colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. No enrolle el cable alrededor del aparato y no lo doble.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable se dañe, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente calificadas, para evitar peligros.
- En caso de mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se ha dañado de alguna manera, devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- En caso de problemas de hardware, no intente reparar el producto usted mismo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por técnicos cualificados.
- Nunca use accesorios que no sean recomen-

dados por el fabricante.

- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y uniforme.
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- Cuando desee quitar el enchufe del contacto de pared, hágalo por el enchufe mismo y no tirando del cable o del propio aparato.
- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de enchufar o desenchufar.
- No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre suelos húmedos o cuando la atmósfera es húmeda.
- El dispositivo no está completamente desconectado de la fuente de alimentación, incluso después de haberlo apagado. Para desconectarlo por completo, desconéctelo del enchufe de red.
- Mientras usa el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no pueda quedar atrapado o aplastado.
- No permita que la unidad del motor, el cable o el enchufe se mojen para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de

- una manera segura y comprenda los peligros.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
 - Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario.
 - Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
 - 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 rurales y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Entornos tipo alojamiento y desayuno;
 - Catering y aplicaciones similares no minoristas.

INSTRUCCIONES A SEGUIR A LA HORA DE USAR LA OLLA DE PRESION

- Mantenga las manos y la cara alejadas de la perilla VENT cuando libere presión. Siempre use en una area bien ventilada. NO cubra la válvula de presión.
- Mientras la olla a presión esté en funcionamiento, nunca retire la tapa. Después de cocinar, tenga mucho cuidado al retirar la tapa, ya que pueden producirse quemaduras graves por el vapor en su interior. Siempre asegúrese de que el vapor se haya liberado por completo. Siempre use guantes para horno o permita que se enfríen antes de quitar las piezas.
- NO use esta olla a presión sin la olla extraíble en su lugar.
- No intente desalojar los alimentos mientras la

olla a presión está enchufada.

- No llene la olla a presión más de 1/2 lleno de comida o 2/3 lleno de líquido. Cuando cocine alimentos que se expanden durante la cocción, no llene más de la mitad.
- Al cocinar alimentos bajo presión, se debe usar al menos 1 taza (8 oz.) de agua o líquido.
- Los alimentos como el puré de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes, los fideos o la pasta, o el ruibarbo no se deben cocinar a presión. Pueden hacer espuma y pueden bloquear la válvula flotante. Use otra función de cocción para estos artículos.
- Si se observa humo, apague la olla a presión inmediatamente y desconéctela de la toma de corriente.
- NO use esta unidad para propósitos de enlatado.
- La olla a presión debe estar desenchufada:
 - A. Después de cada uso.
 - B. Si parece estar defectuoso.
 - C. Antes de la limpieza o mantenimiento.

Instrucciones a seguir a la hora de usar el aparato

- No toque la superficie del dispositivo. Estos pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. En su lugar, use el asa o manoplas.
- Para evitar una sobrecarga del circuito al usar este producto, no opere otro producto de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico.
- Se proporciona un cable de alimentación corto con este producto. No se recomienda usar un

cable de extensión con este producto, pero si debe usarse uno:

- La clasificación eléctrica marcada del cable debe ser al menos tan buena como la del producto.
- Disponga el cable de extensión de modo que no cuelgue donde pueda tropezar o tirar de él sin querer.
- La superficie del elemento calefactor está sujeta al calor residual después de su uso. Cualquier mal uso puede causar una lesión potencial al usuario y puede dañar el aparato.
- Evita derrames en el conector.

ADVERTENCIA

Lea y comprenda todas las instrucciones. El incumplimiento de todas las instrucciones que se enumeran a continuación puede provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones personales graves. Las advertencias, precauciones e instrucciones discutidas en este manual de instrucciones no pueden cubrir todas las condiciones y situaciones posibles que puedan ocurrir. El operador debe entender que el sentido común y la precaución son factores que no pueden integrarse en este producto, sino que deben ser suministrados por el operador.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para los detalles sobre cómo limpiar las superficies en contacto con los alimentos, consulte la sección de limpieza y mantenimiento.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

Descripción de las partes principales

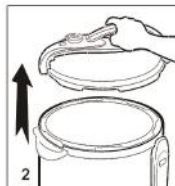


1. Carcasa Principal
2. Tapa (Con Asa, Válvula de seguridad y junta de goma)
3. La olla de aluminio extraíble con revestimiento antiadherente
4. Vaso de condensación
5. Vaso medidor
6. Cable de alimentación
7. Cuchara de plástico
8. Bandeja de vapor de acero inox (22cm)
9. Rejilla de vapor con metal cromado

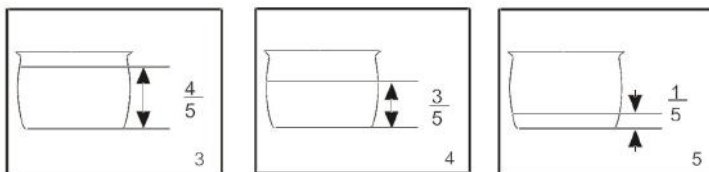
No. de Modelo	Voltaje / Frecuencia	Potencia	Capacidad	Presión
SS-10790	220-240V- 50/60Hz	1000W	6 L	0-70Kpa

ANTES DEL PRIMER USO

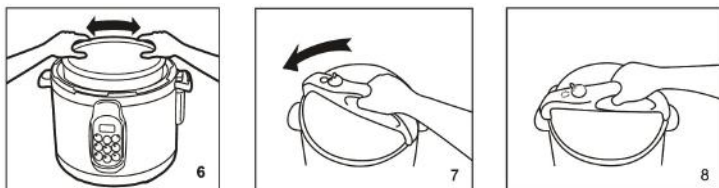
1. Desembale la olla a presión de la caja.
2. Retire todo el material de embalaje como cartón, plástico o espuma de poliestireno.
3. Lea detenidamente este manual antes del primer uso y guarde en un lugar seguro incluyendo la tarjeta de garantía y el recibo para futura referencia.
4. Para abrir la tapa: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



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



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

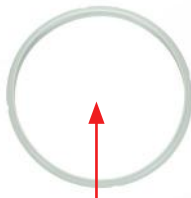


NOTA: NO USE NINGÚN MATERIAL ABRASIVO PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE INTERIOR DE LA OLLA
NOTA: NO SUMERJA EN AGUA NI LA OLLA A PRESIÓN NI LA TAPA

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



Cubierta anti bloqueo



Anillo de Silicona

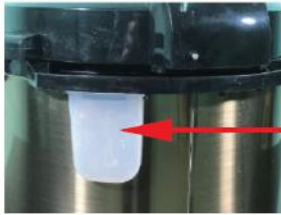


Bobina de acero



Parte Interior de la Tapa

8. Colocamos el recipiente colectivo de la condensación en la parte posterior de la olla como en la imagen de abajo.



Recipiente de condensación

9. Para asegurar que el anillo de silicona esté bien ajustado en la bobina de acero, rellenamos la olla extraíble con 11 vasos de agua aproximadamente, colocamos la tapa y cerramos girando en el sentido antihorario como se puede observar en las imágenes a continuación.



Abierto



Cerrado

10. Aseguramos que la perilla de Vapor, esté en posición "SEAL".



RELEASE



POSICIÓN SEAL

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

CARACTERÍSTICAS



BOTÓN DE LIBERACIÓN DE VAPOR: Este botón, que está situado sobre la manija, se usa para liberar el vapor con ráfagas de vapor cortas.

PRECAUCIÓN: Este aparato se puede calentar mucho durante su uso, No toque las partes exteriores y tome todas las precauciones. Use guantes de silicona.

COMO SE USA LA OLLA A PRESIÓN

FUNCIONES DE PANEL:

Esta olla de presión contiene 18 funciones preestablecidas de cocción, de las cuales 12 son funciones de menú, 3 son funciones de cocción sana y 3 son funciones personalizadas. Con la ayuda de estas funciones, se pueden cocinar todos los tipos de comida sin esfuerzo.

NOTA: El tiempo de cocción se puede cambiar según la necesidad y al gusto.

Función "LOCK"

Podemos usar el botón "LOCK" después de elegir cualquier función del menú para que se quede bloqueado. Esta función nos ayuda a evitar que los niños usen este producto y manipulen el programa de cocción ya configurado. Esta función aparece con la letra "L" en el panel de la pantalla LED. Mientras la unidad está en el modo "BLOQUEO", L se ilumina y permanece iluminado hasta que se acabe el tiempo de cocción o quitamos la función de bloqueo.

Para utilizar la función "LOCK", elegimos cualquier función de menú del panel y, una vez seleccionado, presionamos el botón "LOCK" y la unidad entrará en el modo "BLOQUEO" y L se iluminará. Para quitarlo, presionamos el mismo botón "LOCK" prolongadamente, la función se desbloquea y "L" se apagará.

Nota: No se puede cancelar ninguna función del menú mientras la unidad está en el modo "LOCK". Para cancelar cualquier función de menú, quitamos el modo "LOCK" y cancelamos presionando el botón "STOP".

Función "PRESET" (PARA SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN RETARDADO)

Esta función se utiliza para retrasar el programa de cocción según la necesidad y el requisito. Con la ayuda de esta función podemos retrasar la hora de cocción, de 30 minutos a un máximo de 24 horas (el tiempo cambia en intervalo de 30 minutos). Para utilizar la función de retraso en la hora de cocción, primero elegimos cualquier menú de cocción del panel de la pantalla seguido del botón "PRESET", después de "PRESET" presionamos el botón "+" y seguimos presionando hasta obtener la hora deseada. Una vez que la pantalla muestre la hora de retraso deseada, en pocos segundos la

unidad entrará en el modo "PRESET". El reloj temporizador de la pantalla comenzará a contar hacia atrás y cuando llegue a 00, comenzará a cocinar.

NOTA: Esta función está representada por el símbolo T, al utilizar función "PRESET" (selección de la hora de cocción retardada) la letra T se iluminará y se apagará una vez que comience a cocinar automáticamente.

Ejemplo: si deseamos programar la olla a presión para que se encienda automáticamente en 3 horas, seleccionamos cualquier función del menú, como la función "ARROZ" seguida del botón "PRESET", luego presionamos el botón "+" 6 veces y la pantalla mostrará 3:00 horas. Una vez seleccionada la función menú y fijada la hora de cocción retardada, el botón de menú y la letra T se iluminarán y el temporizador comenzará a contar hacia atrás. Una vez alcanzado el 00, la unidad comienza a cocinar sola.

NOTA:

Los alimentos perecederos como la carne, el pescado, el queso y los productos lácteos no están recomendados para dejar a temperatura ambiente durante más de 2 horas con la función de cocción retardada y no más de 1 hora en caso de que la temperatura sea de 32°C o superior.

"COOKING TIME" TIEMPO DE COCCION

Este botón se utiliza para elegir el tiempo de cocción predeterminado de fábrica. Para cada función de cocción están proporcionados tres tiempos de cocción y se puede elegir según necesidad. El tiempo de cocción por defecto establecido de fábrica, es tiempo de cocción "ESTÁNDAR", si necesita más tiempo, se puede elegir el tiempo de cocción "MAX" y en caso de que necesite menos tiempo de cocción, puede seleccionar "MIN". Los tiempos de cocción se muestran a través de las barras verticales iluminadas en el panel de la pantalla y los minutos se muestran en la pantalla.

Para elegir el tiempo de cocción, encendemos la olla de cocción y seleccionamos cualquier función de menú, la configuración por defecto de fábrica "COOKING TIME" se ilumina y la pantalla muestra el tiempo predeterminado "ESTÁNDAR", si desea cambiarlo por "MIN" o "MAX", puede cambiar presionando el botón "COOKING TIME" y elegir el tiempo de cocción deseado. La pantalla mostrará el mismo tiempo.

Botón "+" / "-"

Estos botones ayudan a cambiar el tiempo de cocción según sus necesidades y requisitos, sin utilizar la función "COOKING TIME". Estos botones ayudan a cocinar con menús personalizados y a cocinar cualquier tipo de comida con requisitos de tiempo personalizados.

Para cambiar la hora con la ayuda de estos botones, seleccionamos cualquier función del menú y la pantalla muestra la configuración de hora predeterminada de fábrica. Para cambiar la hora según las necesidades, presionamos el botón "+" o "-" y seguimos presionando hasta obtener el tiempo requerido, que aparecerá en la pantalla.

NOTA: Con la ayuda de estos botones, puede cambiar el tiempo de cocción de 1 a 59 minutos para todas las funciones del menú con el intervalo de 1 minuto, excepto HEAT UP (de 1 a 99 minutos, con el intervalo de 1 minuto), SLOW COOK (de 2 a 10 Hrs, con el intervalo de 10 minutos); FERMENT (de 2 a 6 hrs, con el intervalo de 10 minutos) Y YOGURT (de 6 a 12 Hrs, con los intervalos de 30 minutos), cada uno.

FUNCIONES DE MENU	Con Presión / Sin Presión	Tiempo de cocción por defecto (min)	Tiempo Min (min)	Tiempo Max (min)	Min. (min)	STANDARD (min)	MAX (Min)	Intervalo de tiempo (Min)	Presión (Kpa)	Temp. °C
MEAT (CARNE)	Si / -	30	1	59	25	30	35	1	50-60	165
BEANS (FRIJOLES)	Si / -	45	1	59	35	45	55	1	50-60	165
RICE (ARROZ)	Si / -	12	1	59	8	12	14	1	50-60	165
STEAM (VAPOR)	Si / -	10	1	59	5	10	15	1	50-60	165
POULTRY (AVES)	Si / -	13	1	59	10	13	16	1	50-60	165
HEATUP (CALENTAR)	Si / -	00	1	99	0	0	0	1	50-60	165
SOUP (SOPA)	Si / -	25	1	59	20	25	30	1	50-60	165
SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)	- / Si	4:00 Hrs	2:00 Hrs	10:00 Hrs	2:00 Hrs	4:00 Hrs	6:00 Hrs	-	-	90
PASTA (PASTA)	Si / Si	5	1	59	3	5	8	1	50-60	165
MULTI-GRAIN (MULTI-GRANO)	Si / -	50	1	59	40	50	59	1	50-60	165
PORRIDGE	Si / Si	25	1	59	15	25	35	1	50-60	165
BABY FOOD (COMIDA INFANTIL)	Si / -	20	1	59	15	20	25	1	50-60	165
FERMENT (FERMENTAR)	- / Si	4Hrs	2Hrs	6Hrs	-	-	-	10	-	40
YOGURT (YOGURT)	- / Si	10Hrs	06 hrs	12 Hrs	-	-	-	30	-	40
CAKE (PASTEL)	- / Si	48	1	59	-	-	-	1	-	120
DIY (COCCION PERSONALIZADA)	- / Si	18	1	59	-	-	-	1	-	130
CHICKEN (POLLO)	Si / -	13	1	59	-	-	-	1	50-60	160
KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)	- / Si	-	-	-	-	--	24Hrs	-		70

Nota: 165°C es la temperatura por defecto en cocción a presión con la tapa cerrada.

Nota: Hay dos modos de cocinado:

- Con presión: cuando la cocción es con presión es con tapa cerrada y la perilla de vapor llevando en la posición "SEAL".
- Sin presión: es sin tapa o tapa colocada, pero sin sellar.

Nota: Gire la perilla de vapor a la posición "SEAL" antes de cocinar a presión.

Evite tocar la Perilla de vapor y válvula de seguridad durante la cocción y la liberación de vapor.

Cuando la válvula de seguridad esté arriba - No abra la tapa.

Cuando la válvula de seguridad esté abajo: La olla a presión está lista para abrir la tapa.

Si quiere mover la olla a presión, mueva usando las 2 manijas laterales y no la manija de la tapa.

KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) / CANCEL (CANCELAR)

CALENTAR (MANTENER CALIENTE):

La comida se puede preparar con la ayuda de cualquier función de MENÚ y, al final del proceso de cocción, la función ("KEEP WARM" comienza a funcionar de forma predeterminada. La luz indicativa del botón Menú se apaga y se enciende el indicador luminoso de la función "KEEP WARM".

Para usar la función "KEEP WARM" presionamos el botón "KEEP WARM", la luz del icono se encenderá y aparecerá el símbolo "bb" en la pantalla LED. La pantalla LED mostrará el período de tiempo del programa para mantener caliente. Podemos cambiar el tiempo deseado con la ayuda del botón "PRESET".

Nota: Se recomienda girar la perilla de vapor a "RELEASE", para detener la función Keep Warm, y simplemente presionar el botón "CANCEL" hasta que la luz indicadora se apague.

Nota: Los alimentos no deben mantenerse calientes durante más de 24 horas. Superar ese tiempo, puede causar cambios en el sabor, la apariencia y/o estropear la comida.

CANCELAR: Este botón se usa para cancelar cualquier función de menú seleccionada.

Presionando este botón podemos cancelar el proceso de cocción en cualquier momento, mientras se cocina o está en la espera.

FUCIONES DE MENÚ

MEAT (CARNE)

Utilizaremos el botón "MEAT" para cocinar carne. El tiempo de cocción predeterminado para esta función es de 30 minutos. La configuración de tiempo de cocción predeterminada de fábrica siempre es el tiempo estándar, pero podemos elegir el tiempo de cocción según las necesidades con la ayuda del botón "COOKING TIME" para el tiempo mínimo y máximo. También podemos configurar el tiempo de cocción personalizado con la ayuda de los botones "+" / "-" (como se ha mencionado en la tabla anterior).

Nota: Esta función es para cocinar con tapa cerrada y cocción a presión.

BEANS (FRIJOLES)

Utilizaremos el botón "BEANS" para cocinar frijoles. El tiempo de cocción predeterminado para esta función es de 45 minutos. La configuración de tiempo de cocción predeterminada de fábrica siempre es el tiempo estándar, pero podemos elegir el tiempo de cocción según las necesidades con la ayuda del botón "COOKING TIME" para el tiempo mínimo y máximo. También podemos configurar el tiempo de cocción personalizado con la ayuda de los botones "+" / "-" (como se ha mencionado en la tabla anterior).

Nota: Esta función es para cocinar con tapa cerrada y cocción a presión.

RICE (ARROZ)

Utilizaremos el botón "RICE" para cocinar arroz. El tiempo de cocción predeterminado para esta función es de 12 minutos. La configuración de tiempo de cocción predeterminada de fábrica siempre es el tiempo estándar, pero podemos elegir el tiempo de cocción según las necesidades con la ayuda del botón "COOKING TIME" para el tiempo mínimo y máximo. También podemos configurar el tiempo de cocción personalizado con la ayuda de los botones "+" / "-" (como se ha mencionado en la tabla anterior).

Nota: Esta función es para cocinar con tapa cerrada y cocción a presión.

STEAM (COCINAR AL VAPOR)

Con la ayuda del botón "STEAM" podemos cocinar al vapor, el tiempo de cocción predeterminado para esta función es de 10 minutos. La configuración de tiempo de cocción predeterminada de fábrica siempre es el tiempo estándar, pero podemos elegir el tiempo de cocción según las necesidades con la ayuda del botón "COOKING TIME" entre el tiempo mínimo o máximo o también

podemos configurar el tiempo de cocción personalizado con la ayuda del botón "+" / "-" (como mencionado en la tabla anterior).

Nota: Esta función es para cocinar con tapa cerrada y cocción a presión.

POULTRY (AVES DE CORRAL)

Con la ayuda del botón "POULTRY" podemos cocinar aves de corral, el tiempo de cocción predeterminado para esta función es de 13 minutos. La configuración de tiempo de cocción predeterminada de fábrica siempre es el tiempo estándar, pero podemos elegir el tiempo de cocción según las necesidades con la ayuda del botón "COOKING TIME" para el tiempo mínimo y máximo. También podemos configurar el tiempo de cocción personalizado con la ayuda de los botones "+" / "-" (como se ha mencionado en la tabla anterior).

Nota: Esta función es para cocinar con tapa cerrada y cocción a presión.

HEAT UP (CALENTAR)

Este botón "HEAT UP" nos ayuda para calentar o cocinar la comida, si esta medio cruda o medio echa, el tiempo de cocción predeterminado para esta función es de 00 minutos. En esta función no hay tiempo de cocción predeterminado de la fábrica, pero podemos configurar el tiempo de cocción personalizado con la ayuda del botón "+" / "-" de 1 minuto hasta 99 minutos (como se ha mencionado en la tabla anterior).

Nota: Esta función es para cocinar con tapa cerrada y cocción a presión.

SOUP (SOPA)

Con la ayuda del botón "SOUP" podemos preparar la sopa de todo tipo, el tiempo de cocción predeterminado para esta función es de 25 minutos. La configuración de tiempo de cocción predeterminada de fábrica siempre es el tiempo estándar, pero podemos elegir el tiempo de cocción según las necesidades con la ayuda del botón "COOKING TIME" para el tiempo mínimo y máximo. También podemos configurar el tiempo de cocción personalizado con la ayuda de los botones "+" / "-" (como se ha mencionado en la tabla anterior).

Nota: Esta función es para cocinar con tapa cerrada y cocción a presión.

SLOW COOK (COCCION LENTA)

Con la ayuda del botón "SLOW COOK" podemos cocinar los platos que necesitan cocción lenta, el tiempo de cocción predeterminado para esta función es de 4 Hrs. La configuración de tiempo de cocción predeterminada de fábrica siempre es el tiempo estándar, pero podemos elegir el tiempo de cocción según las necesidades con la ayuda del botón "COOKING TIME" para el tiempo mínimo y máximo. También podemos configurar el tiempo de cocción personalizado con la ayuda de los botones "+" / "-" (como se ha mencionado en la tabla anterior). El método de la cocción lenta consiste en cocinar a temperaturas bajas (en este caso 90°C) y duración larga, para no quemar la comida ni perder los nutrientes de la comida.

Nota: Esta función es para cocinar con tapa abierta o cerrando la tapa, pero sin sellando. (Cocción sin presión)

PASTA (PASTA)

Con la ayuda de este botón podemos cocinar la "PASTA", el tiempo de cocción predeterminado para esta función es de 5 minutos. La configuración de tiempo de cocción predeterminada de fábrica siempre es el tiempo estándar, pero podemos elegir el tiempo de cocción según las necesidades con la ayuda del botón "COOKING TIME" para el tiempo mínimo y máximo. También podemos configurar el tiempo de cocción personalizado con la ayuda de los botones "+" / "-" (como se ha mencionado en la tabla anterior).

Nota: Esta función es para cocinar tanto con tapa (con presión) como sin tapa (sin presión).

MULTI GRAIN (MULTI CEREALES)

Con la ayuda de este botón podemos cocinar la "MULTI CEREALES", como arroz integral, trigo, cebada, semillas de lino, mijo, avena, quinoa, semillas de calabaza, semillas de girasol, etc., el tiempo de cocción predeterminado para esta función es de 50 minutos. La configuración de tiempo de cocción predeterminada de fábrica siempre es el tiempo estándar, pero podemos elegir el tiempo de cocción según las necesidades con la ayuda del botón "COOKING TIME" para el tiempo mínimo y máximo. También podemos configurar el tiempo de cocción personalizado con la ayuda de los botones "+" / "-" (como se ha mencionado en la tabla anterior).

Nota: Esta función es para cocinar con tapa cerrada y cocción a presión.

PORRIDGE (GACHAS DE AVENA)

Con la ayuda de este botón podemos cocinar la "PORRIDGE", el tiempo de cocción predeterminado para esta función es de 25 minutos. La configuración de tiempo de cocción predeterminada de fábrica siempre es el tiempo estándar, pero podemos elegir el tiempo de cocción según las

necesidades con la ayuda del botón "COOKING TIME" para el tiempo mínimo y máximo. También podemos configurar el tiempo de cocción personalizado con la ayuda de los botones "+" / "-" (como se ha mencionado en la tabla anterior).

Nota: Esta función es para cocinar tanto con tapa (con presión) como sin tapa (sin presión).

HEALTHY COOKING (COCCION SANA)

Hay 3 funciones de menú en el método de cocción sana.

Los menús funciones son:

BABY FOOD (COMIDA INFANTIL)

Agregamos los ingredientes deseados que queremos cocinar en la olla extraíble y colocamos en la olla a presión. Colocamos la tapa y giramos en sentido antihorario para cerrar bien.

Ahora presionamos el botón "HEALTHY COOKING", y siendo el primer menú de "cocción sana" la luz indicadora de función "BABY FOOD" comenzará a parpadear, el tiempo de cocción predeterminado (20 min) aparecerá en la pantalla LED. Podemos ajustar el tiempo con la ayuda del botón "+" / "-", seleccionando entre 15 y 25 minutos. El tiempo cambia con el intervalo de 1 minuto.

Una vez que hayamos seleccionado el tiempo, esperamos unos segundos y la unidad se iniciará automáticamente. La pantalla parpadeará hasta que la unidad alcance su presión correcta y luego el temporizador comenzará la cuenta atrás.

Nota: Esta función es para cocinar con tapa cerrada y cocción a presión.

FERMENT (FERMENTAR)

Agregamos la masa preparada o ingredientes que deseamos fermentar en la olla extraíble y colocamos en la olla a presión. Colocamos la tapa y giramos en sentido antihorario para cerrar bien.

Ahora presionamos el botón "HEALTHY COOKING" y seguimos presionando hasta que la luz indicadora de función FERMENT comience a parpadear, el tiempo de fermentación predeterminado (4 horas) aparecerá en la pantalla LED. Podemos ajustar el tiempo con la ayuda del botón "+" / "-", seleccionando el tiempo entre 2 horas y 6 horas. El tiempo cambia con el intervalo de 10 minutos.

Una vez que hayamos seleccionado el tiempo, esperamos unos segundos y la unidad se iniciará automáticamente y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

Nota: Esta función es para cocinar con tapa abierta o cerrando la tapa, pero sin sellando. (Cocción sin presión)

YOGURT (YOGURT)

Agregamos la mezcla preparada para preparar YOGURT en la olla extraíble y la colocamos en la olla a presión. Colocamos la tapa y giramos en sentido antihorario para cerrar bien.

Ahora presionamos el botón "HEALTHY COOKING" y seguimos presionando hasta que la luz indicadora de función YOGURT comience a parpadear, el tiempo de preparación predeterminado (10 horas) aparecerá en la pantalla LED. Podemos ajustar el tiempo con la ayuda del botón "+" / "-", seleccionando el tiempo entre 6 horas y 12 horas. El tiempo cambia con el intervalo de 30 minutos.

Una vez que hayamos seleccionado el tiempo, esperamos unos segundos y la unidad se iniciará automáticamente y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

Nota: Esta función es para cocinar con tapa abierta o cerrando la tapa, pero sin sellando. (Cocción sin presión)

PERSONALIZED COOKING (COCCIÓN PERSONALIZADO)

En esta olla de presión hay 3 funciones de menú de cocción personalizado, podemos cocinar cualquier plato con la ayuda de estas funciones.

Las funciones de cocciones personalizadas son:

CAKE (PASTEL)

Agregamos la masa preparada en el molde de aluminio o vertemos directamente en la olla y colocamos en la olla a presión. Colocamos la tapa y giramos en sentido antihorario para cerrar bien.

Nota: Para proteger el revestimiento antiadherente de la olla, recomendamos usar papel para hornear en la base de la olla y luego verter la masa para hacer el pastel. Otra buena alternativa, reside en el uso de moldes de horno de silicona, si no es posible, rellenar con la masa y colocarla dentro de la olla extraíble.

Ahora presionamos el botón de "PERSONALIZED COOKING", siendo el primer menú la luz indicadora de CAKE comenzará a parpadear, el tiempo predeterminado de función "CAKE" (48 min) aparecerá en la pantalla LED. Podemos ajustar el tiempo con la ayuda del botón "+" / "-", seleccionando el tiempo de 1 min a 59 min. El tiempo cambia con el intervalo de 1 minuto. Una vez que hayamos seleccionado el tiempo, esperamos unos segundos y la unidad se comenzará a hornear automáticamente y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

Nota: Esta función es para cocinar con tapa abierta o cerrando la tapa, pero sin sellando. (Cocción sin presión)

DIY (COCCIÓN PERSONALIZADA)

Con la ayuda de esta función podemos cocinar cualquier plato o menú personalizado. Agregamos los ingredientes que deseamos cocinar en la olla extraíble y colocamos la olla en la olla a presión. Colocamos la tapa y giramos en sentido antihorario para cerrar bien. Presionamos el botón "PERSONALIZED COOKING" y seguimos presionando hasta que la luz indicadora de menú función de cocción personalizada comience a parpadear, el tiempo de cocción predeterminado (18 minutos) aparecerá en la pantalla LED. Podemos ajustar el tiempo con la ayuda del botón "+" / "-" seleccionando el tiempo de 1 min a 59 min. El tiempo cambia con el intervalo de 1 minuto. Una vez que hayamos seleccionado el tiempo, esperamos unos segundos y la unidad se comenzará a hornear automáticamente y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

NOTA: Esta función es para cocinar tanto con tapa (con presión) como sin tapa (sin presión).

CHICKEN (POLLO)

Agregamos el pollo en la olla y colocamos la olla en la olla a presión. Colocamos la tapa y giramos en sentido antihorario para cerrar bien.

Presionamos el botón "CHICKEN" y seguimos presionando hasta que la luz indicadora de CHICKEN comience a parpadear, el tiempo de cocción predeterminado (13 minutos) aparecerá en la pantalla LED. Podemos ajustar el tiempo con la ayuda del botón "+" / "-" seleccionando el tiempo de 1 min a 59 min. El tiempo cambia con el intervalo de 1 minuto. Una vez que hayamos seleccionado el tiempo, la pantalla parpadea hasta que la unidad alcance su presión correcta y en unos segundos la unidad se comenzará a cocinar automáticamente y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

Nota: Esta función es para cocinar con tapa cerrada y cocción a presión.

NOTA: Para seleccionar y cocinar con la ayuda de cualquiera de las funciones del menú mencionados anteriormente, consulte la sección CÓMO COCINAR CON EL MENÚ SELECCIONADO.

CÓMO COCINAR CON EL MENÚ SELECCIONADO:

EJEMPLO:

Para cocinar "RICE", En primer lugar, encendemos el aparato y la pantalla LED mostrará 0000 en la pantalla, seleccionamos la función "RICE" y la luz indicadora comenzará a parpadear. Giramos la perilla de vapor a la posición de sellado y esperamos unos segundos y el aparato comenzará a funcionar automáticamente. La pantalla comenzará a parpadear, hasta que alcance la presión y la temperatura adecuada. El temporizador comenzará la cuenta atrás.

NOTA: Podemos cambiar el tiempo de cocción según las necesidades, siguiendo la sección de configuración de tiempo con la ayuda de las funciones "COOKING TIME" o botón "+" / "-" como detallado anteriormente.

NOTA: Para cambiar la hora, necesitamos cambiarla inmediatamente después de seleccionar la función del menú; de lo contrario, en unos segundos, las funciones de menú quedarán bloqueadas y comenzarán a cocinar con el tiempo predeterminado de fábrica. Entonces una vez que haya comenzado el proceso de cocción debemos iniciar el proceso de selección de funciones nuevamente seguido por la configuración de tiempo, cancelando la función actual.

Apertura de la tapa con el método de liberación de presión normal: en este método, la presión se libera por sí sola. Una vez que finalice la cocción, la unidad emitirá un sonido de "bip, bip" que indica que el proceso de cocción se completó y entrará automáticamente en la función de mantener caliente. Para abrir la tapa, presione el botón CANCELAR y retire el enchufe de la toma de corriente para evitar cualquier cortocircuito, gire la perilla VENT de SEAL a RELEASE para liberar el vapor y deje el aparato durante 10 minutos o más antes de abrir la tapa. Use manoplas o guantes para horno, ya que al girar la perilla de ventilación se puede liberar vapor y líquido caliente. Cuando el vapor se libere por completo y la válvula flotante caiga, deje que la olla a presión se enfríe a temperatura ambiente antes de vaciarla y limpiarla. Puede abrir la tapa girándola en el sentido de las agujas del reloj y retirar la olla.

Nota: Este método de liberación de presión se puede utilizar mientras se cocina "Arroz" o cualquier función del menú, que no deja agua ni líquido en la cesta de cocción.

Nota: Este método de liberación de presión también se puede usar cocinar sin presión.

Apertura de la tapa con el método de liberación rápida de presión: en este método, puede usar el botón de liberación de vapor para liberar la presión con una ráfaga corta. Una vez que finalice la cocción, la unidad emitirá un sonido de "bip, bip" que indica que el proceso de cocción ha finalizado y entrará automáticamente en la función de mantener caliente. Para abrir la tapa, presione el botón CANCELAR y asegúrese de que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente para evitar cualquier cortocircuito, ya que en este método podría salir agua o líquido. Libere el vapor y la presión presionando hacia abajo una vez el botón de liberación de vapor situado en el centro de la tapa. Asegúrese de usar guantes y mantenga la cara alejada del aparato para evitar quemaduras por

vapor. Una vez que el vapor se haya liberado por completo, deja que la olla a presión se enfríe a temperatura ambiente y verifica si la válvula flotante ha bajado antes de abrir la tapa. Puede abrir la tapa girándola en el sentido de las agujas del reloj y retirar la olla.

Nota: estos métodos de liberación de presión se pueden utilizar cuando queda agua o líquido en la olla a presión.

PRECAUCIONES

1. Use manoplas o guantes a la hora de abrir la tapa y vaciar el aparato.
2. Tenga cuidado cuando se gire la perilla de vapor, ya que podría liberarse vapor y/o líquidos calientes.
3. Deje que la olla a presión se enfríe a temperatura ambiente antes de vaciar y limpiar.
3. Deje la perilla de vapor en la posición SEAL a la hora de cocinar a presión.
4. El uso del método de liberación rápida libera vapor y líquido extremadamente calientes, que pueden causar quemaduras. Utilice guantes o manoplas para proteger sus manos y brazos. Mantenga la cara alejada de la salida de vapor.
5. Utilice guantes de horno para sujetar o retirar la olla de cocción extraíble, ya que la olla a presión y la olla de cocción estarán calientes.
6. **NUNCA FUERCE LA APERTURA DE LA TAPA.** La tapa sólo se abrirá cuando la presión esté liberada por completo.
7. Una vez que la cocción termine, la unidad entrará automáticamente en el modo KEEP WARM.

Nota: Las causas de sobrecalentamiento de la unidad son:

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

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

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

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Limpie la olla extraíble y los accesorios de vapor con agua tibia y jabón usando una esponja o

un paño húmedo, enjuagar con agua y luego secar con un paño limpio. No limpie con cepillos abrasivos para evitar dañar el revestimiento antiadherente.

2. Retire el recipiente colector de condensación y tire el agua. Lávelo con agua y vuelva a colocarlo en la olla arrocera.
3. Los granos de arroz u otros residuos pueden adherirse a la placa de calentamiento interior. Para asegurar un contacto adecuado con la olla, frote los granos/residuos de la placa de calentamiento con papel de lija fino (N.º 320), luego límpielo con un paño nuevamente.
4. Nunca sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la carcasa de la olla a presión en agua ni en ningún otro líquido. Limpie la tapa y las partes de la carcasa primero con un paño húmedo y luego un paño seco y mantenerlos secos.

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	Causa	Solución
E1	Circuito de sensor está roto	Desenchufar y dejar enfriar antes de llevar al centro de servicio autorizado más cercano para su reparación.
E2	Cortocircuito en el sensor	Desenchufar y dejar enfriar antes de llevar al centro de servicio autorizado más cercano para su reparación.
E3	Sobrecalentamiento	Desenchufar y dejar enfriar completamente antes de volver a usar
E4	Mal funcionamiento de interruptor de presión	Desenchufar y dejar enfriar antes de llevar al centro de servicio autorizado más cercano para su reparación.

IMPORTANT

- **Always read the instruction book carefully before using.**
- **This manual can be downloaded from our web page www.sogo.es**
- **Keep these instructions for future reference.**

SAFETY INSTRUCTIONS FOR THE USER

- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial and only for household use. Do not use the item outdoors or for any other purpose. Misuse or improper handling may cause problems in the appliance and cause injury to the user.
- The unit must be used only for the intended purposes. No liability is accepted for damages arising from improper use or wrong handling.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Always remove the plug from the power socket when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
- Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not place or operate this appliance near

water sources.

- Never immerse the appliance or the plug-in water or any other liquid. In the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorized service agent for repair before reusing.
- Do not place or operate the appliance and its power cord on or near hot surfaces (e.g., stove plates) or open flames.
- Do not leave the power cord hanging from sharp edges and keep away from hot objects and flames. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In case of the cord be damaged, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid Hazard.
- In case of appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- In case of hardware problems, do not attempt to repair the product yourself. Repairs should only be carried out by qualified technicians.
- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Always place the appliance on to the flat and even surface.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.

- Do not let the appliance operate unattended.
- When you want to remove the plug from the wall contact, please do this at the plug itself and not by pulling on the cable or the appliance itself.
- Make sure your hands are dry before plug or unplugging.
- Do not use the appliance with wet hands, on moist floor or when the ambience is humid.
- The device is not completely disconnected from the power source, even after it has been turned off. To disconnect it completely, disconnect it from the mains plug.
- While using the appliance, make sure that the power cord must not be caught or crushed.
- Do not let the motor unit, cord or plug get wet to protect against risk of electric shock.
- the appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of the children.
- 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 instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards.
- Children shall not play with the appliance.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments;
 - Catering and similar non-retail applications.

THINGS TO REMEMBER WHILE USING PRESSURE COOKER

- Keep hands and face away from the VENT knob when releasing the pressure. Always use in a well-ventilated area. **DO NOT** cover the pressure valve with anything.
- While the pressure cooker is in operation, never remove the lid. Extreme caution must be taken after cooking while removing the lid as serious burns can occur from the releasing

steam. Always make sure the steam has been completely released. Let the appliance cool down and always use oven mitts while disassembling or removing accessories.

- DO NOT use this pressure cooker without the removable cooking pot in place.
- Do not attempt to dislodge food while the pressure cooker is plugged in.
- Do not fill the pressure cooker more than 1/2 full with food or 2/3 full with liquid. Do not fill more than 1/2 full, while cooking foods that expand during cooking.
- When cooking foods under pressure at least 1 cup (8 oz /230 ml) of liquid / water must be used.
- Foods such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles or pasta, or rhubarb should not be cooked under pressure. They can foam, froth or sputter and may block the floating valve. Use different cooking function for these items.
- If smoke is observed, turn the pressure cooker off immediately and unplug it from the power outlet.
- DO NOT use this unit for canning purposes.
- The pressure cooker must be unplugged:
 - A. After each use.
 - B. If it appears to be faulty.
 - C. Before cleaning or maintenance.

Things to remember while using the electrical appliances

- Do not touch the outer surface of the appliance as it can get very hot during operation. Instead, use the handle or mitts.
- To avoid a circuit overload when using this

product, do not operate another high-wattage product on the same electrical circuit.

- A short power supply cord is provided with this product. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:
 - The marked electrical rating of the cord must be at least as great as that of the product.
 - Arrange the extension cord so that it does not hang where it can be tripped over or pulled unintentionally.
 - Be careful, while handling electrical appliances, as the surface of the heating element is subject to residual heat after use. Any misuse may cause potential injury to the user and may damage the appliance.
 - Avoid spillage on the connector

WARNING!

Read and understand all instructions. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions, and instruction discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. The user should understand that common sense and caution are a factor which cannot be built into the product, but must be supplied by the user.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

LIST OF MAIN PARTS

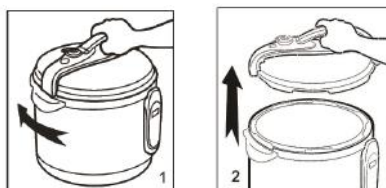


1. Main Housing
2. Lid Assembly (with handle, safety valves & rubber gasket)
3. Aluminium removable cooking pot with non-stick coating
4. Condensation cup
5. Measuring cup
6. Power supply cord
7. Plastic spoon
8. Stainless Steel Steam Plate (22cm)
9. Chromed Metal Steam Rack

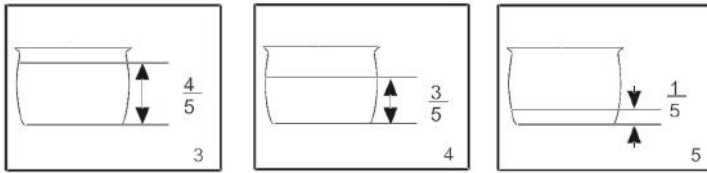
Model No	Voltage	Power	Capacity	Working pressure
SS-10790	220-240V- 50/60Hz	1000W	6 L	0-70Kpa

BEFORE THE FIRST USE

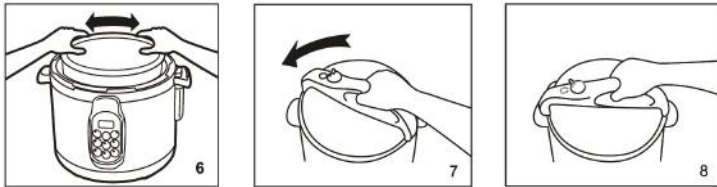
1. Unpack the pressure cooker from the box.
2. Remove all the packaging materials such as cardboard, plastics or Styrofoam.
3. Read the manual thoroughly before use and keep safe the manual, warranty card, and receipt for future reference.
4. Open the lid: to open the lid, hold it from the handle and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



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



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

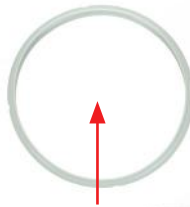


**NOTE: DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIALS TO CLEAN THE SURFACE
DO NOT IMMERSE THE PRESSURE COOKER HOUSING OR LID**

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



Anti blocking cover



Silicone ring

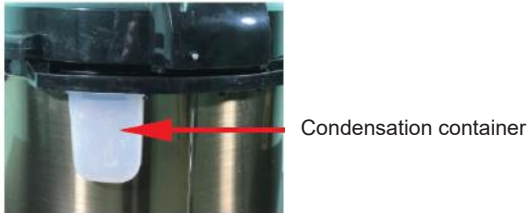


Steel coil

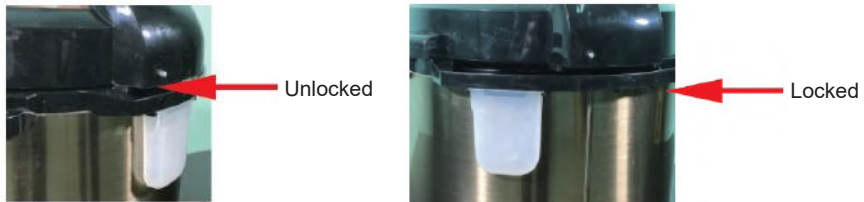


Interior View of Lid

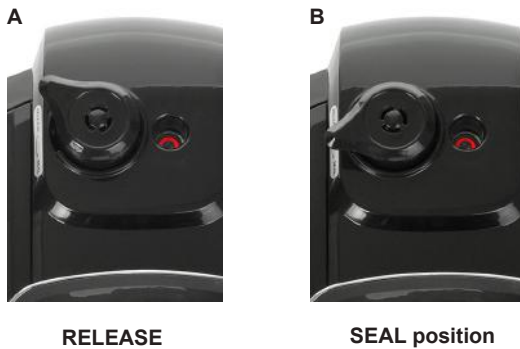
8. Attach the condensation container on to the rear of the housing as per shown in the picture below.



9. To ensure the correct fitting of the silicone ring, fill the removable cooking pot with approximately 11 cups of water. Place the lid on the unit and turn it anti-clockwise until it closed firmly in the locked position (see photos below picture)

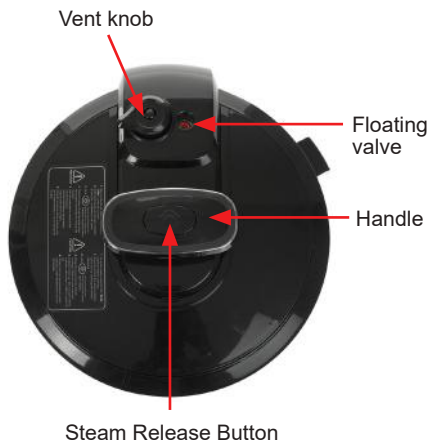
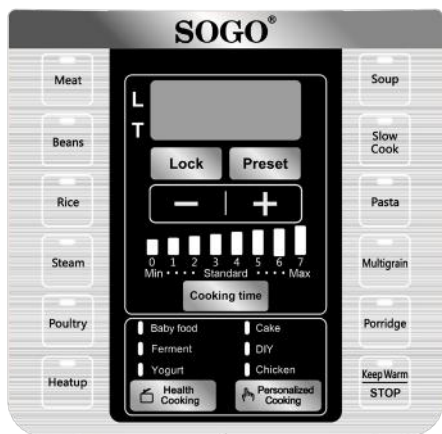


10. Make sure the VENT knob is in the SEAL position (see photo B).



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

FEATURES



Steam Release button: Located on to the lid handle, can be use to take out the steam through short bursts.

NOTE: THIS APPLIANCE CAN GET HOT DURING USE. PLEASE USE CAREFULLY AND DO NOT TOUCH THE OUTER SURFACE, KINDLY USE MITTS OR GLOVES WHILE USING. COMO SE USA LA OLLA A PRESION

HOW TO USE THE PRESURE COOKER:

PANEL FUNCTIONS:

There are 12 pre-set menu functions, 3 healthy cooking function and 3 personalized cooking functions. With the help of these functions, you can cook all type of foods without too much effort.

NOTE: The time can be changed as per cooking function requirement.

“LOCK FUNCTION”

“LOCK” button can be used to lock any menu function when you start cooking, this function helps you to prevent your child from using the product and also manipulating your already set cooking program. This function is shown by the L on the LED screen panel. While unit is in “LOCK” mode L illuminates and keep illuminated until you remove the lock function.

In order to use the “LOCK” function choose any menu function from the panel and once selected press the “LOCK” button immediately, the unit will enter into the “LOCK” mode and L will illuminate. When need to remove it press the same “LOCK” button for little longer time (Long press) and the function will be unlocked and L will un illuminate.

Note: Any menu functions can't be cancelled, while the unit is in “LOCK” mode.

PRESET (PRESET TIMER FUNCTION):

This function can be used to delay the cooking program as per need and requirement. You can delay cooking time from 30 minutes to maximum 24hours with the help of “PRESET” timer button (the time changes with the interval of 30 minutes). In order to use delay cooking time function as per need firstly select any cooking menu from the screen panel followed by “PRESET” button, then press “+” button and keep pressing until you get the desired time. Once you have reached your desired delaying time, leave the unit for few seconds and automatically it enters into the timer mode. The timer clock will start reverse counting and when reached 00, starts cooking.

NOTE: This function is represented by the T symbol, once select the “PRESET” button T will illuminate and the same will un illuminate once it starts cooking

Example: If you wish to program the pressure cooker to automatically turn on in 3 hours, select any menu function, example "RICE" function followed by "PRESET" button then press the "+" button 6 times and screen shows 3:00 hrs.

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

NOTE:

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

"COOKING TIME"

This button can be used to choose the default or prefixed cooking times. For every function three default times have been provided and you can choose accordingly. The factory default cooking time has been set by the "STANDARD" cooking time, if you need more time to cook the food, you can choose the "MAX" default time and in case need less cooking time you can select "MIN" cooking time. The default cooking time shown by the illuminating vertical bars on the screen panel and minutes shows on the screen. In order to choose the default cooking time switch on the appliance and select any menu function the factory default "COOKING TIME" setting illuminates and screen shows default "STANDARD" time, if you want to change it with "MIN" or "MAX" default cooking time press the "COOKING TIME" button and choose the desired cooking time and screen shows the same time.

"+" / "-" button

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

In order to change the time with the help of these buttons, select any menu function and screen shows the factory default time setting, to change the time as per requirement, press "+" or "-" button and keep pressing until you get your desired time. The time will appear on the screen.

NOTE: With the help of these buttons, you can change the time from 1 minute to 59 minutes for all the menu functions with the interval of 1 minute, except REHEAT (1 to 99 minutes, with the interval of 1 minute), SLOW COOK (2Hrs to 10 Hrs, with the interval of 10 minutes) ; FERMENT (from 2 Hrs to 6 hrs, with the interval of 10 minutes) AND YOGURT (6Hrs to 12 Hrs, with the intervals of 30 minutes each).

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

MENU FUNCTIONS	With pressure/ Without Pressure	Default cooking time (min)	Min. time (min)	Max time (min)	LOW (min)	STANDARD (min)	MAX (Min)	TIME INTER-VAL (Min)	PRES-SURE (Kpa)	Temp. °C
MEAT	Yes / -	30	1	59	25	30	35	1	50-60	165
BEANS	Yes / -	45	1	59	35	45	55	1	50-60	165
RICE	Yes / -	12	1	59	8	12	14	1	50-60	165
STEAM	Yes / -	10	1	59	5	10	15	1	50-60	165
POULTRY	Yes / -	13	1	59	10	13	16	1	50-60	165
HEATUP	Yes / -	00	1	99	0	0	0	1	50-60	165
SOUP	Yes / -	25	1	59	20	25	30	1	50-60	165
SLOW COOK	- / Yes	4:00 Hrs	2:00 Hrs	10:00 Hrs	2:00 Hrs	4:00 Hrs	6:00 Hrs	-	-	90
PASTA	Yes / Yes	5	1	59	3	5	8	1	50-60	165
MULTI-GRAIN	Yes / -	50	1	59	40	50	59	1	50-60	165
PORRIDGE	Yes / Yes	25	1	59	15	25	35	1	50-60	165
BABY FOOD	Yes / -	20	1	59	15	20	25	1	50-60	165
FERMENT	- / Yes	4Hrs	2Hrs	6Hrs	-	-	-	10	-	40
YOGURT	- / Yes	10Hrs	06 hrs	12 Hrs	-	-	-	30	-	40
CAKE	- / Yes	48	1	59	-	-	-	1	-	120
DIY	- / Yes	18	1	59	-	-	-	1	-	130
CHICKEN	Yes / -	13	1	59	-	-	-	1	50-60	160
KEEP WARM	- / Yes	-	-	-	-	--	24Hrs	-		70

Note: 165°C is default temperature in cooking with pressure as the lid is closed.

Note: With Pressure: when the cooking is with pressure it is with close lid. But when without pressure it is without lid or lid placed but without sealing.

Note: Turn the Vent knob on to the “SEAL” position before cooking with pressure.

Avoid touching the steam release valve during cooking and steam releasing.

Indicator valve up - Do not open the lid.

Indicator valve down - Safe to open the lid.

When moving the pressure cooker, use the 2 side handles and not the lid handle.

KEEP WARM / CANCEL

KEEP WARM

Food can be prepared with the help of any MENU function and at the end of the cooking process, the KEEP WARM function starts working by default. The Menu button gets off and the KEEP WARM function indicator light comes on.,

In order to use the” KEEP WARM” function independently press” KEEP WARM” button,” KEEP WARM” icon light will switch on and “bb” sign appears on the LED display, The LED display will show time period of the keep warm program. You can change the time with the help of PRESET button.

Note: It is recommended to turn the vent knob to “RELEASE”, to stop Keep Warm function, and simply press the CANCEL/ button until indicator light is off.

Note: Food should not be kept warm for more than 24 hours. More than that may cause change in flavour, appearance and spoil the food.

CANCEL: You can use this button to cancel any selected menu function, also with the help of this button you can cancel the cooking process at any time, while cooking.

MENU FUNCTIONS:

MEAT

You can use this button to cook the “MEAT”, the default cooking time for this function is 30 minutes. The factory default cooking time setting always is the standard time, but you can choose the cooking time as per your requirements with the help of “COOKING TIME” button to choose the Min or Max time or also you can set personalized cooking time with the help of “+” / “-” button (as mentioned in the table).

Note: This function is to cook with closed lid and pressure cooking.

BEANS

You can use this button to cook the “BEANS”, the default cooking time for this function is 45 minutes. The factory default cooking time setting always is the standard time, but you can choose the cooking time as per your requirements with the help of “COOKING TIME” button to choose the Min or Max time or also you can set personalized cooking time with the help of “+” / “-” button (as mentioned in the table).

Note: This function is to cook with closed lid and pressure cooking.

RICE

You can use this button to cook the “RICE”, the default cooking time for this function is 12 minutes. The factory default cooking time setting always is the standard time, but you can choose the cooking time as per your requirements with the help of “COOKING TIME” button to choose the Min or Max time or also you can set personalized cooking time with the help of “+” / “-” button (as mentioned in the table).

Note: This function is to cook with closed lid and pressure cooking.

STEAM

You can use this button to do “STEAM” cooking, the default cooking time for this function is 10 minutes. The factory default cooking time setting always is the standard time, but you can choose the cooking time as per your requirements with the help of “COOKING TIME” button to choose the Min or Max time or also you can set personalized cooking time with the help of “+” / “-” button (as mentioned in the table).

Note: This function is to cook with closed lid and pressure cooking.

POULTRY

You can use this button to cook the “POULTRY” products, the default cooking time for this function is

13 minutes. The factory default cooking time setting always is the standard time, but you can choose the cooking time as per your requirements with the help of "COOKING TIME" button to choose the Min or Max time or also you can set personalized cooking time with the help of "+" / "-" button (as mentioned in the table).

Note: This function is to cook with closed lid and pressure cooking.

HEAT UP

You can use this button to cook the food again if you feel food is under cooked or also this function can be used for personalized cooking, the factory default cooking time for this function is 00 minutes. Also in this function there is not any factory set multiple "COOKING TIME" function, but you can set personalized cooking time with the help of "+" / "-" button up to 99 min (as mentioned in the table).

Note: This function is to cook with closed lid and pressure cooking.

SOUP

You can use this button to prepare "SOUP", the default cooking time for this function is 25 minutes. The factory default cooking time setting always is the standard time, but you can choose the cooking time as per your requirements with the help of "COOKING TIME" button to choose the Min or Max time or also you can set personalized cooking time with the help of "+" / "-" button (as mentioned in the table).

Note: This function is to cook with closed lid and pressure cooking.

SLOW COOK

You can use this button to cook any food with the method of "SLOW COOKING", the default cooking time for this function is 4 Hrs. The factory default cooking time setting always is the standard time, but you can choose the cooking time as per your requirements with the help of "COOKING TIME" button to choose the Min or Max time or also you can set personalized cooking time with the help of "+" / "-" button (as mentioned in the table). It slow cooks foods at a much lower temperature of 90°C over a much longer time without burning the food.

Note: This function is to cook with open lid or you can cover with the lid but without sealing or pressure.

PASTA

You can use this button to cook various types of "PASTAS", the default cooking time for this function is 5 minutes. The factory default cooking time setting always is the standard time, but you can choose the cooking time as per your requirements with the help of "COOKING TIME" button to choose the Min or Max time or also you can set personalized cooking time with the help of "+" / "-" button (as mentioned in the table).

Note: This function helps you to cook in both ways with lid (Pressure cooking) or without lid (without pressure cooking) as well.

MULTI GRAIN (MULTI CEREALS)

You can use this button to cook "MULTIGRAINS", like brown rice, wheat, barley, flax seeds, millet, oats, quinoa, pumpkin seeds, sunflower seeds etc. The default cooking time for this function is 50 minutes. The factory default cooking time setting always is the standard time, but you can choose the cooking time as per your requirements with the help of "COOKING TIME" button to choose the Min or Max time or also you can set personalized cooking time with the help of "+" / "-" button (as mentioned in the table).

Note: This function is to cook with closed lid and pressure cooking.

PORRIDGE

You can use this button to cook the "PORRIDGE", the default cooking time for this function is 25 minutes. The factory default cooking time setting always is the standard time, but you can choose the cooking time as per your requirements with the help of "COOKING TIME" button to choose the Min or Max time or also you can set personalized cooking time with the help of "+" / "-" button (as mentioned in the table).

Note: This function helps you to cook in both ways with lid (Pressure cooking) or without lid (without pressure cooking) as well.

HEALTH COOKING

There are 3 menu functions under health cooking function.

The health cooking menu functions are:

BABY FOOD

Add the BABY FOOD you want to cook in to the removable cooking pot and place the pot in the

pressure cooker. Place the lid on the pressure cooker and turn it counter clockwise to lock it into position.

Now press the HEALTH COOKING button, and BABY FOOD indicator light start flashing, default cooking time (20 min) will appear on the LED display. You can adjust the time with the help of "+" / "-" button, you can select the time from the range of 15 minutes to 25 minutes. The time changes with the interval of 1 minute. Once you have selected the time wait for few seconds, and unit will start automatically. The display will scroll until the unit reach to its correct pressure and then timer will start counting down.

Note: This function is to cook with closed lid and pressure cooking.

FERMENT

Add the food you want to ferment in to the removable cooking pot and place the pot in the pressure cooker. Place the lid on the pressure cooker and turn it counter clockwise to lock it into position.

Now press the HEALTH COOKING button, and keep pressing until the FERMENT indicator light start flashing, default ferment time (4Hrs) will appear on the LED display. You can adjust the time with the help of "+" / "-" button, you can select the time from the range of 2hrs to 6Hrs. The time changes with the interval of 10 minutes. Once you have selected the time wait for few seconds, and unit will start automatically and timer will start counting down.

Note: This function is to cook with open lid or you can cover with the lid but without sealing (no pressure cooking).

YOGURT

Add the YOGURT mixture to prepare the yogurt in to the removable cooking pot and place the pot in the pressure cooker. Place the lid on the pressure cooker and turn it counter clockwise to lock it into position.

Now press the HEALTH COOKING button, and keep pressing until the YOGURT indicator light start flashing, default yogurt time (10Hrs) will appear on the LED display. You can adjust the time with the help of "+" / "-" button, you can select the time from the range of 6hrs to 12Hrs. The time changes with the interval of 30 minutes. Once you have selected the time wait for few seconds, and unit will start automatically and timer will start counting down.

Note: This function is to cook with open lid or you can cover with the lid but without sealing (No pressure cooking).

PERSONALIZED COOKING

In this pressure cooker there are 3 cooking functions as personalized cooking, you can cook any food with the help of these functions.

Personalized cooking functions are

CAKE

Add the prepared batter into the aluminium mould or you can pour directly into the cooking pot as well and place the pot in the pressure cooker. Place the lid on the pressure cooker and turn it counter clockwise to lock it into position.

Note: To safeguard the non-stick coating inside the cooking pot, we recommend you to use baking paper at the base of the pot and then pour in your batter to make your cake. A very good alternative would be to use silicon oven moulds to fill in the cake batter and then place it inside the cooking pot.

Now press the PERSONALIZED COOKING button, and CAKE indicator light start flashing, default CAKE BAKING time (48 min.) will appear on the LED display. You can adjust the time with the help of "+" / "-" button, you can select the time from the range of 1min to 59 min. The time changes with the interval of 1 minute. Once you have selected the time wait for few seconds, and unit will start automatically and timer will start counting down.

Note: This function is to cook with open lid or you can cover with the lid but without sealing (No pressure cooking).

DIY

DO IT YOUR SELF: With the help of this function, you can cook any food or personalized menu: Add desired food to the removable cooking pot and place the pot in the pressure cooker. Place the lid on the pressure cooker and turn it counter clockwise to lock it into position.

Now press the PERSONALIZED COOKING button, and keep pressing until DIY indicator light start flashing, default DIY time (18min) will appear on the LED display. You can adjust the time with the help of "+" / "-" button, you can select the time from the range of 1min to 59 min. The time changes with the interval of 1 minute. Once you have selected the time wait for few seconds, and unit will start automatically and timer will start counting down.

Note: This function helps you to cook in both ways with lid (Pressure cooking) or without lid (without pressure cooking) as well.

CHICKEN

Put the chicken into the cooking pot and place the pot in the pressure cooker. Place the lid on the pressure cooker and turn it counter clockwise to lock it into position.

Now press the HEALTH COOKING button, and keep pressing until CHICKEN indicator light start flashing, default chicken cooking time (13 min.) will appear on the LED display. You can adjust the time with the help of "+" / "-" button, you can select the time from the range of 1min to 59 min. The time changes with the interval of 1 minute. Once you have selected the time wait for few seconds, and unit will start automatically. The display will scroll until the unit reach to its correct pressure and then timer will start counting down.

NOTE: This function is to cook with closed lid and pressure cooking.

NOTE: To select and cook with the help any of the menu functions given above, refer to the section HOW TO COOK WITH SELECTED MENU.

HOW TO COOK WITH ANY SELECTED MENU COOKING FUNCTION:

For example, if we take "RICE" function to cook: Firstly, switch on the appliance and LED screen will show 0000 on the display screen, press the "RICE" button to select the RICE cooking function and RICE indicator light start flashing. Turn the vent knob on to the seal position and wait for few seconds and the appliance starts working automatically. The display starts scrolling until it reaches to correct pressure and temperature and then it will start counting down.

NOTE: User can change the time as per requirement following the COOKING TIME settings or "+" / "-" button time changing setting as detailed above.

NOTE: If need to change the time, change it immediately after selecting menu function, other wise in few seconds the menu functions will get locked with factory default time and appliance will start cooking, and to change it again need to cancel the menu function and select again.

Opening the lid with regular pressure release method: In this method pressure releases on its own. Once the cooking finishes, the unit will have "beep, beep" sound indicating the cooking process is completed and automatically enter into the keep warm function. To open the lid, press the CANCEL button and remove the plug out of the mains socket to avoid any short circuit, turn VENT knob from SEAL to RELEASE to release the steam and leave the appliance for 10 minutes or more before opening the lid. Use oven mitts or gloves, as while turning the vent knob hot steam and liquid might release. When the steam releases completely and floating valve drops, let the pressure cooker cool down to room temperature before emptying and cleaning. You can open the lid by turning it in clockwise direction and remove the cooking pot.

Note : This pressure release method can be used while cooking "Rice" or any menu function, which does not leave any water or liquid in the cooking basket.

Note: This pressure release method can be used in without pressure cooking as well.

Opening the lid with quick pressure release method: In this method you can use steam releasing button to release the pressure with short burst. Once the cooking finishes, the unit will have "beep, beep" sound indicating the cooking process is completed and automatically enter in to the keep warm function. To open the lid, press the CANCEL button and make sure the plug is taken out of the mains socket to avoid any short circuit, as in this method the water or liquid might be released. Release the steam and pressure by pushing down once the steam releasing button situated at the center of the lid. Make sure to use mitts and keep your face away from the the appliance to avoid steam burns. Once the steam releases completely, let the pressure cooker cool down to room temperature and check if the and the floating valve has dropped, before opening the lid. You can open the lid by turning it in clockwise direction and remove the cooking pot.

Note: this pressure release methods can be used when there is water or liquid remaining in the pressure cooker.

PRECAUTIONS

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

Note: Causes of unit overheating are:

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

TIPS AND RECOMENDATIONS

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

6. CLEANING AND MAINTENANCE

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

TROUBLE SHOOTING

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	Reason	Solution
E1	Broken sensor circuit	Unplug it, let it cool down and take it to the nearest authorized service centre for repairing.
E2	Short circuit in the sensor	Unplug it, let it cool down and take it to the nearest authorized service centre for repairing.
E3	Over heating	Unplug and let it cool down completely before using again.
E4	Pressure switch malfunction	Unplug it, let it cool down and take it to the nearest authorized service centre for repairing.

IMPORTANT

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ DESTINÉES AUX UTILISATEURS

- Ce produit est destiné à un usage intérieur, non industriel, non commercial et uniquement à usage domestique. N'utilisez pas le produit à l'extérieur ou à d'autres fins. Une mauvaise utilisation ou une mauvaise manipulation peut causer des défaillances à l'appareil et blesser l'utilisateur.
- L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues. Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une mauvaise manipulation.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension secteur avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez pas et ne stockez pas l'appareil à l'extérieur.
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.

- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir.
- Les appareils ne sont pas destinés à être commandés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne placez pas ou n'utilisez pas cet appareil à proximité de sources d'eau.
- N'immergez jamais l'appareil ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur et apportez-le à un agent de service agréé pour réparation avant de le réutiliser.
- Ne placez pas et ne faites pas fonctionner l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple, des plaques de cuisson) ou de flammes.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur des angles ou des arêtes vives et tenez-le à l'écart des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- En cas de dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- En cas de problèmes matériels, n'essayez pas de réparer le produit vous-même. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et régulière.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche de la prise murale, veuillez le faire au niveau de la fiche elle-même et non en tirant sur le câble ou sur l'appareil lui-même.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de le brancher ou de le débrancher.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur un sol humide ou lorsque l'air de la pièce est humide.
- L'appareil n'est pas complètement déconnecté de la source d'alimentation, même après avoir été éteint. Pour le débrancher complètement, débranchez-le de

la prise secteur.

- Lors de l'utilisation de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit ni coincé ni écrasé.
- Ne laissez pas le bloc moteur, le cordon ou la prise être mouillé pour éviter tout risque d'électrocution.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, à moins que celles-ci ne soient attentivement surveillées et instruites.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que
 - Les cuisines de personnels, les ateliers, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - Les maisons de ferme et par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - Les environnements de type maisons d'hôtes ;
 - La restauration et autres applications similaires non liées à la grande distribution.

Autocuiseur

- Gardez les mains et le visage éloignés du bouton VENT (évent) lorsque vous relâchez la pression. Toujours utiliser dans un endroit bien aéré. NE PAS recouvrir le régulateur de pression.
- Lorsque l'autocuiseur est en marche, ne retirez jamais le couvercle. Une extrême prudence doit être prise après la cuisson tout en retirant le couvercle, car de graves brûlures peuvent survenir à cause de la vapeur dégagée. Assurez-vous toujours que la vapeur s'est complètement échappée. Laissez l'appareil refroidir et utilisez toujours des gants de cuisine lors du démontage ou du retrait des accessoires.
- N'utilisez PAS cet autocuiseur sans la marmite amovible en place.
- N'essayez pas de retirer les aliments lorsque l'autocuiseur est branché.
- Ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de la moitié avec des aliments ou aux 2/3 avec du liquide. Ne le remplissez pas à plus de la moitié, car pendant la cuisson, les aliments augmentent de volume.
- Lors de la cuisson d'aliments sous pression, au moins 1 tasse (8 oz/230 ml) de liquide/ d'eau doit être utilisée.
- Les aliments comme la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, la farine d'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles ou les pâtes voire même la rhubarbe ne doivent pas être cuits sous

pression. Ils ont tendance à former de la mousse, de l'écume et des éclaboussures qui pourraient obstruer la soupape d'échappement. Utilisez une fonction de cuisson différente pour ces aliments.

- Si vous observez de la fumée, éteignez immédiatement l'autocuiseur et débranchez-le de la prise de courant.
- NE PAS utiliser cet appareil à des fins de mise en conserve.
- L'autocuiseur doit être débranché :
A. Après chaque utilisation.
B. S'il semble défectueux.
C. Avant le nettoyage ou l'entretien.

Éléments à retenir lors de l'utilisation des appareils électriques

- Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil, car elle peut devenir très chaude pendant le fonctionnement. Utilisez plutôt la poignée ou les mitaines.
- Pour éviter une surcharge du circuit lors de l'utilisation de ce produit, ne faites pas fonctionner un autre produit une puissance élevée sur le même circuit électrique.
- Un cordon d'alimentation court est fourni avec ce produit. Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec ce produit, mais si une rallonge doit être utilisée :
 - La puissance électrique indiquée sur le cordon doit être au moins égale à celle du produit.
 - Disposez la rallonge de manière à ce

- qu'elle ne pende pas là où elle pourrait faire trébucher ou être tirée par inadvertance.
- Soyez prudent, lors de la manipulation d'appareils électriques, car la surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après chaque utilisation. Toute mauvaise utilisation peut blesser l'utilisateur et endommager l'appareil.
 - Évitez tout déversement sur le connecteur de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Lisez et comprenez toutes les instructions. Le non-respect de toutes les instructions ci-dessous peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures graves. Les avertissements, mises en garde et instructions abordés dans ce mode d'emploi ne peuvent pas couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. L'utilisateur doit comprendre que le bon sens et la prudence sont des facteurs qui ne peuvent pas être intégrés au produit, mais doivent être fournis par l'utilisateur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour plus de détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, consultez la section sur le nettoyage et l'entretien.

**CE PRODUIT EST DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE.
VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS!**

LISTE DES PIÈCES PRINCIPALES

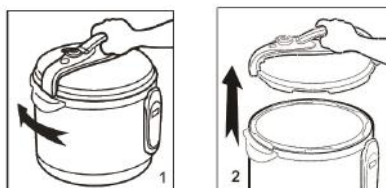


1. Corps principal
2. Couvercle (avec poignée, soupapes de sécurité et joint d'étanchéité en caoutchouc)
3. Cuve amovible en aluminium avec revêtement antiadhésif
4. Récupérateur de condensation
5. Tasse à mesurer
6. Cordon d'alimentation
7. Cuillère en plastique
8. Panier de cuisson vapeur en acier inoxydable (22 cm)
9. Grille de cuisson vapeur en métal chromé

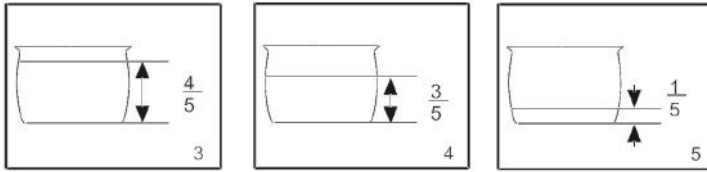
Modèle N°	Tension	Puissance	Capacité	Pression de travail
SS-10790	220-240V- 50/60Hz	1000W	6 L	0-70kPa

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

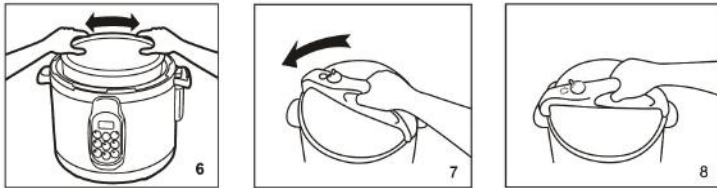
1. Déballez l'autocuiseur de la boîte.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage tels que le carton, le plastique ou la mousse de polystyrène.
3. Lisez attentivement le mode d'emploi avant utilisation et conservez le manuel, la carte de garantie et le reçu pour référence future.
4. Ouvrez le couvercle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



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

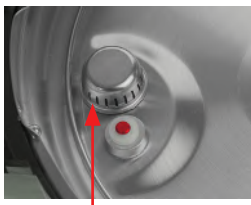


6. Assurez-vous qu'il n'y a pas de saleté ou de tache sur l'élément chauffant et sur le côté extérieur de la cuve. Une fois que vous avez rempli la cuve avec les ingrédients, remettez-la dans l'appareil (voir Figure 6). Assurez-vous que le joint s'est bien ajusté sur le bord intérieur du couvercle en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

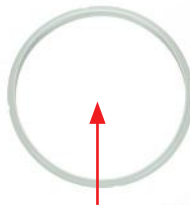


**NE PAS UTILISER DE MATÉRIAUX ABRASIFS POUR NETTOYER LA SURFACE
NE PAS IMMERGER LE CORPS OU LE COUVERCLE DE L'AUTOCUISEUR DANS L'EAU**

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



Verrou du couvercle



Anneau en silicone



Couvercle en acier



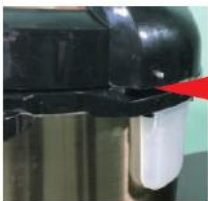
Joint d'étanchéité logé dans la rainure du couvercle

8. Fixez le récupérateur de condensation à l'arrière du corps de l'appareil comme indiqué sur l'image ci-dessous.



Récupérateur de condensation

9. Pour garantir le bon ajustement du joint en silicone, remplissez la cuve amovible avec environ 11 tasses d'eau. Placez le couvercle sur l'appareil et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se ferme fermement en position verrouillée (voir photos ci-dessous).



Déverrouillé



Verrouillé

10. Assurez-vous que le bouton VENT (évent) est en position SEAL (scellée) (voir photo B).



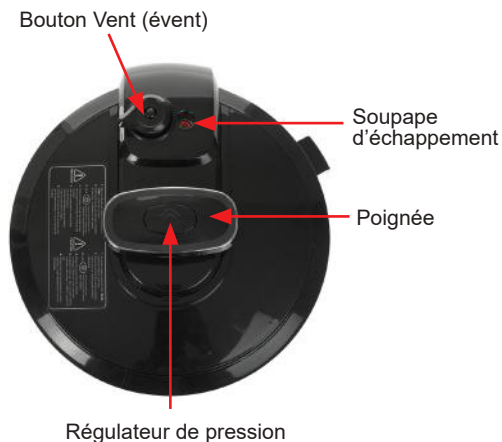
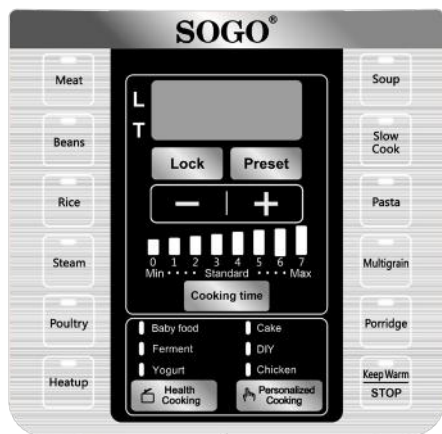
RELEASE



POSITION SEAL

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

CARACTÉRISTIQUES



Bouton Steam Release (bouton pour réguler la pression): situé sur la poignée du couvercle, peut être utilisé pour évacuer l'excédent de vapeur.

REMARQUE: CET APPAREIL PEUT DEVENIR TRÈS CHAUD PENDANT L'UTILISATION. VEUILLEZ L'UTILISER AVEC PRUDENCE ET NE PAS TOUCHER LA SURFACE EXTÉRIEURE. VEUILLEZ UTILISER DES MITAINES OU DES GANTS PENDANT L'UTILISATION.

COMMENT UTILISER L'AUTOCUISEUR:

FONCTIONS DU PANNEAU:

Il y a 12 fonctions prédéfinies dans le menu, 3 fonctions de cuisson saine et 3 fonctions de cuisson personnalisées. Avec l'aide de ces fonctions, vous pouvez cuisiner tous les types d'aliments sans trop d'effort.

REMARQUE: le temps peut être modifié selon les exigences de la fonction de cuisson.

FONCTION DE VERROUILLAGE « LOCK »

Le bouton « LOCK » peut être utilisé pour verrouiller n'importe quelle fonction du menu lorsque vous commencez à cuisiner, cette fonction vous aide à empêcher votre enfant d'utiliser le produit et également de manipuler votre programme de cuisson qui a déjà été défini. Cette fonction est indiquée par le L sur le panneau de l'écran LED. Lorsque l'appareil est en mode « LOCK », L s'allumera et restera allumé jusqu'à ce que vous désactivez la fonction de verrouillage.

Afin d'utiliser la fonction « LOCK », choisissez n'importe quelle fonction du menu sur le panneau et une fois sélectionnée, appuyez immédiatement sur le bouton « LOCK ». L'appareil entrera en mode de verrouillage et L s'allumera. Lorsque vous devez le retirer, appuyez sur le même bouton « LOCK » pendant un peu plus longtemps (appui long) et la fonction sera désactivée. L s'éteindra.

Remarque: aucune fonction de menu ne peut être annulée tant que l'appareil est en mode « LOCK ».

FONCTION MINUTERIE POUR CUISSON DIFFÉRÉE « PRESET »:

Cette fonction peut être utilisée pour retarder le programme de cuisson selon les besoins et les exigences. Vous pouvez retarder le temps de cuisson de 30 minutes à 24 heures maximum à l'aide du bouton de minuterie « PRESET » (le temps change selon un intervalle de 30 minutes). Afin d'utiliser la fonction de temps de cuisson différé selon les besoins, sélectionnez d'abord n'importe quel menu de cuisson à partir du panneau de commande suivi du bouton « PRESET », puis appuyez sur le bouton « + » et maintenez la pression jusqu'à ce que vous obteniez le temps souhaité. Une fois que vous avez atteint le temps différé souhaité, laissez l'appareil pendant quelques secondes pour qu'il entre automatiquement en mode minuterie. L'horloge de la minuterie commencera le compte à

rebours.et une fois atteinte 00, la cuisson commencera.

REMARQUE: cette fonction est représentée par le symbole T, une fois sélectionné, T s'allumera et s'éteindra une fois la cuisson commencée.

Exemple: si vous souhaitez programmer l'autocuiseur pour qu'il s'allume automatiquement dans 3 heures, sélectionnez n'importe quelle fonction du menu, par exemple la fonction « RICE » (riz) suivie du bouton « PRESET », puis appuyez sur le bouton « + » 6 fois pour que l'écran affiche 3:00 heures. Une fois que le bouton de menu et le temps différé souhaité sont sélectionnés, le bouton de menu et la minuterie s'allument et l'appareil commencera le compte à rebours. Une fois atteint 00, l'appareil démarrera la cuisson.

REMARQUE:

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

“COOKING TIME” TEMPS DE CUISSON

Ce bouton peut être utilisé pour choisir les temps de cuisson par défaut ou prédéfini. Pour chaque fonction, trois heures par défaut ont été fournies et vous pouvez choisir en conséquence. Le temps de cuisson par défaut d'usine a été défini par le temps de cuisson « STANDARD », si vous avez besoin de plus de temps pour cuire les aliments, vous pouvez choisir le temps par défaut « MAX » et au cas où vous auriez besoin de moins de temps de cuisson, vous pouvez sélectionner le temps de cuisson « MIN ». Le temps de cuisson par défaut indiqué par les barres verticales lumineuses sur le panneau et les minutes s'affichent à l'écran. Afin de choisir le temps de cuisson par défaut, allumez l'appareil et sélectionnez n'importe quelle fonction du menu, le réglage par défaut « TEMPS DE CUISSON » (COOKING TIME) s'allumera et l'écran affichera le temps de cuisson « STANDARD » par défaut. Si vous souhaitez le modifier avec le temps par défaut « MIN » ou « MAX », appuyez sur le bouton « TEMPS DE CUISSON » (COOKING TIME) et choisissez le temps de cuisson désiré. L'écran affichera le temps sélectionné.

Bouton « + »/« - »

Ces boutons vous aident à modifier le temps de cuisson selon les besoins et les exigences, sans utiliser le bouton « TEMPS DE CUISSON ». Ces boutons vous aident à cuisiner avec des menus personnalisés et à cuisiner tout type d'aliments avec une exigence de temps personnalisée. Afin de changer l'heure à l'aide de ces boutons, sélectionnez n'importe quelle fonction de menu et l'écran affichera le réglage de l'heure par défaut d'usine. Pour changer l'heure selon les besoins, appuyez sur le bouton « + » ou « - » et maintenez enfoncé jusqu'à ce que vous obteniez votre temps souhaité. L'heure apparaîtra à l'écran.

REMARQUE: à l'aide de ces touches, vous pouvez modifier le temps de 1 minute à 59 minutes pour toutes les fonctions du menu, sauf RÉCHAUFFER (1 à 99 minutes, avec un intervalle de 1 minute), CUISSON LENTE (2H à 10 H, avec un intervalle de 10 minutes); FERMENTATION (de 2 h à 6 h, avec un intervalle de 10 minutes) ET YAOURT (de 6 h à 12 h, avec des intervalles de 30 minutes chacun), avec un intervalle de 1 minute.

FONCTIONS DU MENU	Avec pression/ Sans pression	Temps de cuisson par défaut (min)	Temps minimum (min)	Temps maximum (min)	MIN (min)	STANDARD (min)	MAX (Min)	INTERVALLE DE TEMPS (Min)	PRESION (Kpa)	Température (°C)
MEAT (Viande)	Oui / -	30	1	59	25	30	35	1	50-60	165
BEANS (Haricots)	Oui / -	45	1	59	35	45	55	1	50-60	165
RICE (Riz)	Oui / -	12	1	59	8	12	14	1	50-60	165
STEAM (À la vapeur)	Oui / -	10	1	59	5	10	15	1	50-60	165
POULTRY (Volaille)	Oui / -	13	1	59	10	13	16	1	50-60	165
HEATUP (Réchauffer)	Oui / -	00	1	99	0	0	0	1	50-60	165
SOUP (Soupe)	Oui / -	25	1	59	20	25	30	1	50-60	165
SLOW COOK (Cuisson lente)	- / Oui	4:00 Hrs	2:00 Hrs	10:00 Hrs	2:00 Hrs	4:00 Hrs	6:00 Hrs	-	-	90
PASTA (Pâtes)	Oui / Oui	5	1	59	3	5	8	1	50-60	165
MULTI-GRAIN (Multi-céréales)	Oui / -	50	1	59	40	50	59	1	50-60	165
PORRIDGE	Oui / Oui	25	1	59	15	25	35	1	50-60	165
BABY FOOD (Nourriture pour bébés)	Oui / -	20	1	59	15	20	25	1	50-60	165
FERMENT (Fermentation)	- / Oui	4Hrs	2Hrs	6Hrs	-	-	-	10	-	40
YOGURT (Yaourt)	- / Oui	10Hrs	06 hrs	12 Hrs	-	-	-	30	-	40
CAKE (Gâteau)	- / Oui	48	1	59	-	-	-	1	-	120
DIY (Personnalisée)	- / Oui	18	1	59	-	-	-	1	-	130
CHICKEN (Poulet)	Oui / -	13	1	59	-	-	-	1	50-60	160
KEEP WARM (Maintien au chaud)	- / Oui	-	-	-	-	--	24Hrs	-		70

Remarque: 165 °C est la température par défaut en cuisson avec pression lorsque le couvercle est fermé.

Remarque: avec pression : lorsque la cuisson est sous pression, c'est avec couvercle fermé. Mais quand la cuisson est sans pression l'appareil est sans couvercle ou le couvercle est juste posé, mais sans être scellé.

Remarque : tournez le bouton Vent (évent) sur la position «SEAL» (scellée) avant de cuisiner sous pression.

Évitez de toucher la soupape de décharge de vapeur pendant la cuisson et la libération de vapeur.

Vanne témoin vers le haut - Ne pas ouvrir le couvercle.

Vanne témoin vers le bas – Ouverture sans du couvercle.

Pour déplacer l'autocuiseur, utilisez les 2 poignées latérales et non la poignée du couvercle.

MAINTIEN AU CHAUD/ANNULER MAINTIEN AU CHAUD « KEEP WARM »:

Les aliments peuvent être préparés à l'aide de n'importe quelle fonction du MENU et à la fin du processus de cuisson, la fonction KEEP WARM (maintien au chaud) commencera à fonctionner par défaut. La touche Menu s'éteindra et le voyant de la fonction KEEP WARM (maintien au chaud) s'allumera.

Afin d'utiliser la fonction «KEEP WARM» (maintien au chaud) indépendamment, appuyez sur le bouton «KEEP WARM». Le voyant de l'icône «KEEP WARM» s'allumera et le signe «bb» apparaîtra sur l'écran LED. L'écran LED affichera la durée de la fonction de maintien au chaud. Vous pouvez modifier l'heure à l'aide du bouton PRESET.

Remarque: il est recommandé de tourner le bouton VENT sur «RELEASE», pour arrêter la fonction de maintien au chaud, et d'appuyer simplement sur le bouton CANCEL (Annuler) jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.

Remarque: les aliments ne doivent pas être maintenus au chaud plus de 24 heures au risque d'entraîner un changement de saveur, d'apparence et même gâter la nourriture.

CANCEL/ANNULER: vous pouvez utiliser ce bouton pour annuler n'importe quelle fonction de menu sélectionnée. Également à l'aide de ce bouton, vous pouvez annuler le processus de cuisson à tout moment, pendant la cuisson.

FONCTIONS DU MENU:

MEAT (VIANDE)

Vous pouvez utiliser ce bouton (MEAT) pour cuire la «VIANDE». Le temps de cuisson par défaut pour cette fonction est de 30 minutes. Le réglage du temps de cuisson par défaut en usine est toujours le temps standard, mais vous pouvez choisir le temps de cuisson selon vos besoins à l'aide du bouton du TEMPS DE CUISSON pour choisir le temps Min ou Max. Vous pouvez également définir un temps de cuisson personnalisé avec l'aide du bouton «+»/«-» (comme mentionné dans le tableau).

Remarque: cette fonction permet de cuisiner avec le couvercle fermé et une cuisson sous pression.

BEANS (HARICOTS)

Vous pouvez utiliser ce bouton «BEANS» pour cuire les «HARICOTS». Le temps de cuisson par défaut pour cette fonction est de 45 minutes. Le réglage du temps de cuisson par défaut en usine est toujours le temps standard, mais vous pouvez choisir le temps de cuisson selon vos besoins à l'aide du bouton du TEMPS DE CUISSON pour choisir le temps Min ou Max. Vous pouvez également définir un temps de cuisson personnalisé avec l'aide du bouton «+»/«-» (comme mentionné dans le tableau).

Remarque: cette fonction permet de cuisiner avec le couvercle fermé et une cuisson sous pression

RICE (RIZ)

Vous pouvez utiliser ce bouton «Rice» pour cuire le «RIZ». Le temps de cuisson par défaut pour cette fonction est de 12 minutes. Le réglage du temps de cuisson par défaut en usine est toujours le temps standard, mais vous pouvez choisir le temps de cuisson selon vos besoins à l'aide du bouton du TEMPS DE CUISSON pour choisir le temps Min ou Max. Vous pouvez également définir un temps de cuisson personnalisé avec l'aide du bouton «+»/«-» (comme mentionné dans le tableau).

Remarque: cette fonction permet de cuisiner avec le couvercle fermé et une cuisson sous pression.

STEAM (À LA VAPEUR)

Vous pouvez utiliser ce bouton «STEAM» pour effectuer une cuisson «VAPEUR». Le temps de cuisson par défaut pour cette fonction est de 10 minutes. Le réglage du temps de cuisson par défaut en usine est toujours le temps standard, mais vous pouvez choisir le temps de cuisson selon vos besoins à l'aide du bouton du TEMPS DE CUISSON pour choisir le temps Min ou Max. Vous pouvez également définir un temps de cuisson personnalisé avec l'aide du bouton «+»/«-» (comme mentionné dans le tableau).

Remarque: cette fonction permet de cuisiner avec le couvercle fermé et une cuisson sous pression.

POULTRY (VOLAILLE)

Vous pouvez utiliser cette touche «Poultry» pour cuire les produits à base de «VOLAILLE». Le temps de cuisson par défaut pour cette fonction est de 13 minutes. Le réglage du temps de cuisson par défaut en usine est toujours le temps standard, mais vous pouvez choisir le temps de cuisson selon vos besoins à l'aide du bouton du TEMPS DE CUISSON pour choisir le temps Min ou Max. Vous pouvez également définir un temps de cuisson personnalisé avec l'aide du bouton «+»/«-» (comme mentionné dans le tableau).

Remarque: cette fonction permet de cuisiner avec le couvercle fermé et une cuisson sous pression.

HEAT UP (RÉCHAUFFER)

Vous pouvez utiliser ce bouton «HEAT UP» pour cuire à nouveau les aliments si vous sentez que les aliments sont insuffisamment cuits ou cette fonction peut également être utilisée pour une cuisson personnalisée. Le temps de cuisson par défaut pour cette fonction est de 00 minute. De plus, dans cette fonction, il n'y a pas de fonction multiple pré-réglée en usine concernant le TEMPS DE CUISSON, mais vous pouvez régler le temps de cuisson personnalisé à l'aide du bouton «+»/«-» jusqu'à 99 min (comme mentionné dans le tableau).

Remarque: Cette fonction permet de cuisiner avec le couvercle fermé et une cuisson sous pression.

SOUP (SOUPE)

Vous pouvez utiliser ce bouton «SOUP» pour préparer une «SOUPE». Le temps de cuisson par défaut pour cette fonction est de 25 minutes. Le réglage du temps de cuisson par défaut en usine est toujours le temps standard, mais vous pouvez choisir le temps de cuisson selon vos besoins à l'aide du bouton du TEMPS DE CUISSON pour choisir le temps Min ou Max. Vous pouvez également définir un temps de cuisson personnalisé avec l'aide du bouton «+»/«-» (comme mentionné dans le tableau).

Remarque: cette fonction permet de cuisiner avec le couvercle fermé et une cuisson sous pression.

SLOW COOK (CUISSON LENTE)

Vous pouvez utiliser ce bouton «SLOW COOK» pour cuire n'importe quel aliment avec la méthode de «CUISSON LENTE». Le temps de cuisson par défaut pour cette fonction est de 4 heures. Le réglage du temps de cuisson par défaut en usine est toujours le temps standard, mais vous pouvez choisir le temps de cuisson selon vos besoins à l'aide du bouton du TEMPS DE CUISSON pour choisir le temps Min ou Max. Vous pouvez également définir un temps de cuisson personnalisé avec l'aide du bouton «+»/«-» (comme mentionné dans le tableau). Cette fonction cuit lentement les aliments à une température beaucoup plus basse de 90 ° C pendant une durée beaucoup plus longue sans brûler les aliments.

Remarque: cette fonction permet de cuisiner avec le couvercle ouvert ou vous pouvez couvrir avec le couvercle, mais sans sceller ni mettre sous pression.

PASTA (PÂTES)

Vous pouvez utiliser ce bouton «PASTA» pour cuire différents types de «PÂTES». Le temps de cuisson par défaut pour cette fonction est de 5 minutes. Le réglage du temps de cuisson par défaut en usine est toujours le temps standard, mais vous pouvez choisir le temps de cuisson selon vos besoins à l'aide du bouton du TEMPS DE CUISSON pour choisir le temps Min ou Max. Vous pouvez également définir un temps de cuisson personnalisé avec l'aide du bouton «+»/«-» (comme mentionné dans le tableau).

Remarque: cette fonction vous aide à cuisiner selon les deux options : avec couvercle (cuisson sous pression) ou sans couvercle (cuisson sans pression).

MULTI GRAIN (MULTIGRAINS)

Vous pouvez utiliser ce bouton pour cuire des «MULTIGRAINS», comme du riz brun, du blé, de l'orge, des graines de lin, du millet, de l'avoine, du quinoa, des graines de citrouille, des graines de tournesol, etc. Le temps de cuisson par défaut pour cette fonction est de 50 minutes. Le réglage du temps de cuisson par défaut en usine est toujours le temps standard, mais vous pouvez choisir le temps de cuisson selon vos besoins à l'aide du bouton du TEMPS DE CUISSON pour choisir le temps Min ou Max. Vous pouvez également définir un temps de cuisson personnalisé avec l'aide du bouton «+»/«-» (comme mentionné dans le tableau).

Remarque: cette fonction permet de cuisiner avec le couvercle fermé et une cuisson sous pression.

PORRIDGE (PORRIDGE/BOUILLIE)

Vous pouvez utiliser ce bouton pour cuire du « PORRIDGE ». Le temps de cuisson par défaut pour cette fonction est de 25 minutes. Le réglage du temps de cuisson par défaut en usine est toujours le temps standard, mais vous pouvez choisir le temps de cuisson selon vos besoins à l'aide du bouton du TEMPS DE CUISSON pour choisir le temps Min ou Max. Vous pouvez également définir un temps de cuisson personnalisé avec l'aide du bouton « + »/« - » (comme mentionné dans le tableau).

Remarque: cette fonction vous aide à cuisiner selon les deux options : avec couvercle (cuisson sous pression) ou sans couvercle (cuisson sans pression).

HEALTHY COOKING (CUISINE SANTÉ)

Il y a 3 fonctions sous la fonction de cuisson santé.

Les fonctions du menu de cuisson santé sont :

BABY FOOD (NOURRITURE POUR BÉBÉS)

Ajoutez les ALIMENTS POUR BÉBÉS que vous souhaitez cuisiner dans la cuve amovible et placez-la dans l'autocuiseur. Placez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en position.

Tournez le bouton VENT sur SEAL.

Appuyez maintenant sur le bouton HEALTH COOKING (CUISINE SANTÉ) et le voyant BABY FOOD (NOURRITURE POUR BÉBÉS) commencera à clignoter. Le temps de cuisson par défaut (20 min) s'affichera sur l'écran LED. Vous pouvez régler l'heure à l'aide du bouton « + »/« - ». Vous pouvez sélectionner l'heure dans une plage de 15 minutes à 25 minutes. L'heure change par intervalle de 1 minute. Une fois que vous avez sélectionné le temps, attendez quelques secondes et l'appareil démarrera automatiquement. L'écran défilera jusqu'à ce que l'appareil atteigne sa pression correcte, puis la minuterie commencera le compte à rebours.

Remarque: cette fonction permet de cuisiner avec le couvercle fermé et une cuisson sous pression.

FERMENT (FERMENTATION)

Ajoutez les aliments que vous souhaitez faire fermenter dans la cuve amovible et placez-la dans l'autocuiseur. Placez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en position.

Tournez le bouton VENT sur SEAL.

Appuyez maintenant sur le bouton HEALTH COOKING (CUISINE SANTÉ) et continuez à appuyer jusqu'à ce que le voyant FERMENT (FERMENTATION) commence à clignoter. Le temps de fermentation par défaut (4 heures) apparaîtra sur l'écran LED. Vous pouvez régler l'heure à l'aide du bouton « + »/« - ». Vous pouvez sélectionner l'heure dans la plage de 2 heures à 6 heures. L'heure change par intervalle de 10 minutes. Une fois que vous avez sélectionné le temps, attendez quelques secondes, et l'appareil démarrera automatiquement puis la minuterie commencera le compte à rebours.

Remarque: cette fonction permet de cuisiner avec le couvercle ouvert ou vous pouvez le recouvrir avec le couvercle, mais sans sceller (pas de cuisson sous pression).

YOGURT (YAOURT)

Ajoutez le mélange pour la préparation du YAOURT dans la cuve amovible et placez-la dans l'autocuiseur. Placez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en position.

Tournez le bouton VENT sur SEAL.

Maintenant, appuyez sur le bouton HEALTH COOKING (CUISINE SANTÉ) et continuez à appuyer jusqu'à ce que le voyant lumineux YOGURT commence à clignoter, le temps de préparation du yaourt par défaut (10 heures) apparaîtra sur l'écran LED. Vous pouvez régler l'heure à l'aide du bouton « + »/« - ». Vous pouvez sélectionner l'heure dans la plage de 6 heures à 12 heures. L'heure change par intervalle de 30 minutes. Une fois que vous avez sélectionné le temps, attendez quelques secondes, et l'appareil démarrera automatiquement puis la minuterie commencera le compte à rebours.

Remarque: cette fonction permet de cuisiner avec le couvercle ouvert ou vous pouvez recouvrir avec le couvercle, mais sans sceller (pas de cuisson sous pression).

PERSONALIZED COOKING (CUISINE PERSONNALISÉE)

Dans cet autocuiseur, il y a 3 fonctions de cuisson en tant que cuisson personnalisée, vous pouvez ainsi cuisiner n'importe quel aliment à l'aide de ces fonctions.

Les fonctions de cuisson personnalisées sont :

CAKE (GÂTEAU)

Ajoutez la pâte préparée dans le moule en aluminium ou vous pouvez également verser directement dans la cuve et placez-la dans l'autocuiseur. Placez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en position.

Remarque: pour préserver le revêtement antiadhésif à l'intérieur de la cuve, nous vous conseillons d'utiliser du papier de cuisson au fond de la cuve puis d'y verser votre pâte pour réaliser votre gâteau. Une très bonne alternative serait d'utiliser des moules à four en silicone pour remplir la pâte à gâteau et de la placer ensuite dans la cuve.

Tournez le bouton VENT sur SEAL.

Appuyez maintenant sur le bouton CUISSON PERSONNALISÉE et le voyant CAKE (gâteau) commencera à clignoter. Le temps de CUISSON DU GÂTEAU par défaut (48 min.) apparaîtra sur l'écran LED. Vous pouvez régler l'heure à l'aide du bouton « + »/« - », vous pouvez sélectionner l'heure dans la plage de 1 min à 59 min. L'heure change par intervalle de 1 minute. Une fois que vous avez sélectionné le temps, attendez quelques secondes, et l'appareil démarrera automatiquement puis la minuterie commencera le compte à rebours.

Remarque: cette fonction permet de cuisiner avec le couvercle ouvert ou vous pouvez recouvrir avec le couvercle, mais sans sceller (pas de cuisson sous pression).

DIY (PERSONNALISÉ)

Faites-le vous-même : à l'aide de cette fonction, vous pouvez cuisiner n'importe quel aliment ou selon un menu personnalisé : ajoutez les aliments souhaités dans la cuve amovible et placez-la dans l'autocuiseur. Placez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en position.

Tournez le bouton VENT sur SEAL.

Appuyez maintenant sur le bouton CUISSON PERSONNALISÉE et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le voyant DIY commence à clignoter, le temps de cuisson par défaut (18 min) apparaîtra sur l'écran LED. Vous pouvez régler l'heure à l'aide du bouton « + »/« - ». Vous pouvez sélectionner l'heure dans la plage de 1 min à 59 min. L'heure change par intervalle de 1 minute. Une fois que vous avez sélectionné le temps, attendez quelques secondes, et l'appareil démarrera automatiquement puis la minuterie commencera le compte à rebours.

Remarque: cette fonction vous aide à cuisiner selon les deux options : avec couvercle (cuisson sous pression) ou sans couvercle (cuisson sans pression).

CHICKEN (POULET)

Mettez le poulet dans la cuve et placez-la dans l'autocuiseur. Placez le couvercle sur l'autocuiseur et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en position.

Tournez le bouton VENT sur SEAL.

Appuyez maintenant sur le bouton HEALTH COOKING (CUISINE SANTÉ) et continuez à appuyer jusqu'à ce que le voyant lumineux CHICKEN (POULET) commence à clignoter. Le temps de cuisson du poulet par défaut (13 min.) apparaîtra sur l'écran LED. Vous pouvez régler l'heure à l'aide du bouton « + »/« - ». Vous pouvez sélectionner l'heure dans la plage de 1 min à 59 min. L'heure change par intervalle de 1 minute. Une fois que vous avez sélectionné le temps, attendez quelques secondes et l'appareil démarrera automatiquement. L'écran défilera jusqu'à ce que l'appareil atteigne sa pression correcte, puis la minuterie commencera le compte à rebours.

Remarque: Cette fonction permet de cuisiner avec le couvercle fermé et une cuisson sous pression.

REMARQUE: pour sélectionner et cuisiner à l'aide de l'une des fonctions du menu indiquées ci-dessus, reportez-vous à la section COMMENT CUISINER AVEC LE MENU SÉLECTIONNÉ.

COMMENT CUISINER AVEC N'IMPORTE QUEL MENU SÉLECTIONNÉ

FONCTION DE CUISSON

Par exemple, si nous prenons la fonction « RIZ » pour cuisiner : tout d'abord, allumez l'appareil et l'écran LED affichera 0000 sur l'écran d'affichage, appuyez sur le bouton « RICE » pour sélectionner la fonction de cuisson du RIZ et le voyant lumineux RICE commencera à clignoter. Tournez le bouton VENT sur la position SEAL et attendez quelques secondes puis l'appareil commencera à fonctionner automatiquement. L'écran commencera à défiler jusqu'à ce qu'il atteigne la pression et la température correctes, puis le compte à rebours commence.

REMARQUE: l'utilisateur peut modifier le temps selon les besoins en suivant les paramètres du TEMPS DE CUISSON ou le réglage des paramètres du temps avec le bouton « + »/« - » comme indiqué ci-dessus.

REMARQUE: si vous devez modifier l'heure, modifiez-la immédiatement après avoir sélectionné la fonction de menu, sinon, en quelques secondes, les fonctions de menu seront verrouillées avec le temps par défaut. L'appareil commencera alors à cuire, et pour la modifier à nouveau, vous devrez annuler la fonction de menu et sélectionner à nouveau.

Ouverture du couvercle avec la méthode normale de libération de la pression : Dans cette méthode, la pression se libère d'elle-même. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un "bip, bip" indiquant que le processus de cuisson est terminé et entrera automatiquement dans la fonction de maintien au chaud. Pour ouvrir le couvercle, appuyez sur le bouton CANCEL et retirez la fiche de la prise pour éviter tout court-circuit, tournez le bouton VENT de SEAL à RELEASE pour libérer la vapeur et laissez l'appareil pendant 10 minutes ou plus avant d'ouvrir le couvercle. Utilisez des gants de cuisine ou des mitaines car le fait de tourner le bouton de ventilation peut libérer de la vapeur et du liquide chaud. Lorsque la vapeur est complètement libérée et que la soupape à flotteur descend, laissez l'autocuiseur refroidir à température ambiante avant de le vider et de le nettoyer.

Vous pouvez ouvrir le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et retirer le pot.
Remarque : Cette méthode de relâchement de la pression peut être utilisée pendant la cuisson du « riz » ou de toute fonction de menu, qui ne laisse ni eau ni liquide dans le panier de cuisson.

Remarque : Cette méthode de relâchement de la pression peut également être utilisée lors de la cuisson sans pression.

Ouverture du couvercle avec la méthode de libération rapide de la pression : Dans cette méthode, vous pouvez utiliser le bouton de libération de la vapeur pour relâcher la pression avec une courte rafale. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un "bip, bip" indiquant que le processus de cuisson est terminé et entrera automatiquement dans la fonction de maintien au chaud. Pour ouvrir le couvercle, appuyez sur le bouton CANCEL et assurez-vous que la fiche est débranchée de la prise de courant pour éviter tout court-circuit, car de l'eau ou du liquide peut sortir dans cette méthode. Libérez la vapeur et la pression en appuyant une fois sur le bouton de libération de la vapeur situé au centre du couvercle. Assurez-vous de porter des gants et de garder votre visage éloigné de l'appareil pour éviter les brûlures de vapeur. Une fois que la vapeur s'est complètement échappée, laissez l'autocuiseur refroidir à température ambiante et vérifiez si la soupape à flotteur s'est abaissée avant d'ouvrir le couvercle. Vous pouvez ouvrir le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et retirer le pot.

Remarque : Ces méthodes de relâchement de la pression peuvent être utilisées lorsqu'il reste de l'eau ou du liquide dans l'autocuiseur.

PRÉCAUTIONS

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

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

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

- N'UTILISEZ PAS d'ustensiles en métal avec la marmite, car cela pourrait rayer la surface antiadhésive. Utilisez plutôt des ustensiles en silicone ou en nylon.
- N'UTILISEZ PAS cet autocuiseur à des fins de mise en conserve.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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	Causes possibles	Solutions
E1	Circuit du capteur cassé	Débranchez-le, laissez-le refroidir et apportez-le au centre de service agréé le plus proche pour réparation.
E2	Court-circuit dans le capteur	Débranchez-le, laissez-le refroidir et apportez-le au centre de service agréé le plus proche pour réparation.
E3	Surchauffe	Débranchez et laissez refroidir complètement avant de réutiliser.
E4	Dysfonctionnement du pressostat	Débranchez-le, laissez-le refroidir et apportez-le au centre de service agréé le plus proche pour réparation.

IMPORTANTE

- **Leia sempre cuidadosamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho.**
- **Este manual pode ser descarregado da nossa página web www.sogo.es**
- **Guarde estas instruções para referência futura.**

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PARA O UTILIZADOR

- Este produto destina-se a ser utilizado em espaços interiores, não industrial, não comercial e apenas para uso doméstico. Não utilize o aparelho no exterior ou para qualquer outro fim. A utilização indevida ou o manuseamento incorreto podem causar problemas no aparelho e causar lesões ao utilizador.
- A unidade deve ser utilizada apenas para os fins previstos. Não é aceite qualquer responsabilidade por danos resultantes de utilização indevida ou manuseamento incorreto.
- Certifique-se de que a tensão indicada na chapa de identificação corresponde à tensão da rede antes de ligar o aparelho.
- Não utilize ou armazene o aparelho ao ar livre.
- Remova sempre a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado.
- É necessária uma supervisão rigorosa quando qualquer aparelho está a ser utilizado por ou perto de crianças.
- Antes de limpar ou armazenar o seu aparelho, desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação e deixe-o arrefecer.

- Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Não coloque ou opere este aparelho perto de fontes de água.
- Nunca submerja ou ligue o aparelho debaixo de água ou qualquer outro líquido. Em caso de queda do aparelho na água, desligue imediatamente da tomada e leve-o a um agente de serviço autorizado para reparação antes de o reutilizar.
- Não coloque ou utilize o aparelho e o seu cabo de alimentação em ou perto de superfícies quentes (por exemplo, placas de fogão) ou chamas abertas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sob arestas afiadas e mantenha-o afastado de objetos quentes e chamas abertas. Não enrole o cabo à volta do aparelho e não o dobre.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Caso o cabo esteja danificado, este deve ser substituído apenas pelo fabricante, por um agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar o perigo.
- Em caso de mau funcionamento do aparelho, ou se este tiver sido danificado de qualquer forma, devolva o aparelho à assistência técnica autorizada mais próxima para ser examinado, reparado ou ajustado.
- Em caso de problemas de hardware, não tente reparar o produto você mesmo. As reparações só devem ser efetuadas por técnicos qualificados.
- Nunca utilize acessórios que não sejam reco-

- mendados pelo fabricante.
- A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos em pessoas.
 - Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície plana e uniforme.
 - Não utilize o aparelho para qualquer outro fim que não o descrito neste manual.
 - Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
 - Quando desejar remover a ficha da tomada elétrica, faça-o na própria ficha e não puxe pelo cabo ou pelo aparelho em si.
 - Certifique-se de que as suas mãos estão secas antes de ligar ou desligar a ficha da tomada.
 - Não utilize o aparelho com as mãos molhadas, em piso húmido ou quando o ambiente estiver húmido.
 - O dispositivo não está completamente desligado da fonte de energia, mesmo depois de ter sido desligado. Para o desligar completamente, desligue-o da tomada elétrica.
 - Durante a utilização do aparelho, certifique-se de que o cabo elétrico não fica preso ou esmagado.
 - Não deixe que a unidade motora, cabo ou ficha se molhem para não correr o risco de apanhar um choque elétrico.
 - O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que lhes tenha sido dada supervisão ou instrução.
 - As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

- A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas agrícolas e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
 - Ambientes do tipo pensão;
 - Catering e aplicações similares não retalhistas.

Panela de pressão

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

durante a cozedura.

- Ao cozinhar alimentos sob pressão deve ser utilizado pelo menos 1 chávena (8 oz /230 ml) de líquido/água.
- Alimentos tais como calda de maçã, arandos, cevadinha, aveia ou outros cereais, ervilhas secas, noodles ou massa, ou ruibarbo não devem ser cozinhados sob pressão. Podem espumar ou salpicar e podem bloquear a válvula flutuante. Utilize uma função de cozedura diferente para estes alimentos.
- Se observar fumo a sair da panela de pressão, desligue-a imediatamente e desligue-a da tomada.
- NAO utilize esta unidade para fins de enlatamento.
- A panela de pressão deve ser desligada da tomada:
 - A. Após cada utilização.
 - B. Se estiver defeituosa.
 - C. Antes da limpeza ou manutenção.

Coisas a lembrar durante a utilização dos aparelhos elétricos

- Não toque na superfície exterior do aparelho, pois pode ficar muito quente durante o funcionamento. Em vez disso, utilize as pegas ou luvas.
- Para evitar uma sobrecarga do circuito ao utilizar este produto, não utilize outro produto de alta potência no mesmo circuito elétrico.
- Um cabo de alimentação curto é fornecido com este produto. Um cabo de extensão não é recomendado para utilização com este produ-

to, caso seja necessário:

- A classificação elétrica marcada do cabo deve ser pelo menos tão grande como a do produto.
- Disponha a extensão de modo a que não fique pendurada onde possa ser tropeçada ou puxada involuntariamente.
- Tenha cuidado, ao manusear aparelhos elétricos, pois a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a sua utilização. Qualquer utilização indevida pode causar danos potenciais ao utilizador e pode danificar o aparelho.
- Evite derramamento no conector.

AVISO!

Leia e compreenda todas as instruções. O não cumprimento de todas as instruções listadas abaixo pode resultar em choque elétrico, incêndio ou ferimentos pessoais graves. Os avisos, precauções e instruções discutidos neste manual de instruções não podem abranger todas as condições e situações possíveis que possam ocorrer. O utilizador deve compreender que o senso comum e a precaução são um fator que não pode ser incorporado no produto, mas que deve ser providenciado pelo utilizador.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

**ESTE PRODUTO É DESTINADO APENAS PARA USO DOMÉSTICO.
 GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES!**

LISTA DAS PEÇAS PRINCIPAIS

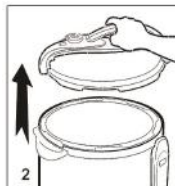


1. Unidade principal
2. Tampa (com pega, válvulas de segurança e anel de vedação de silicone)
3. Cuba com revestimento antiaderente removível
4. Recipiente de condensação
5. Copo medidor
6. Cabo de alimentação
7. Colher de plástico
8. Bandeja para cozedura a vapor em aço inoxidável (22cm)
9. Suporte para cozedura a vapor em metal cromado

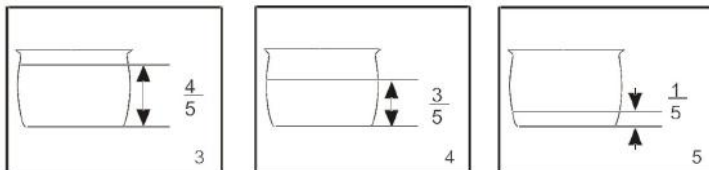
Nº. do modelo	Tensão	Potência	Capacidade	Pressão de funcionamento
SS-10790	220-240V- 50/60Hz	1000W	6 L	0-70Kpa

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

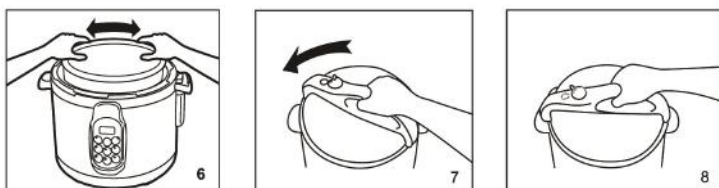
1. Retire a panela de pressão da caixa.
2. Remova todos os materiais de embalagem tais como cartão, plástico ou esferovite.
3. Leia atentamente o manual antes de o utilizar e guarde em segurança o manual, o cartão de garantia e o recibo para referência futura.
4. Abra a tampa: para abrir a tampa, segure-a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



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



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

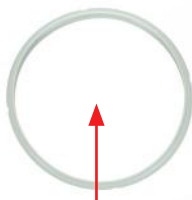


**NÃO UTILIZE MATERIAIS ABRASIVOS PARA LIMPAR A SUPERFÍCIE
NÃO MERGULHE A UNIDADE PRINCIPAL OU A TAMPA EM ÁGUA**

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



Tampa anti bloco



Anel de silicone



Bobina de aço



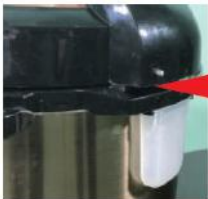
Parte interna da tampa

8. Coloque o recipiente de condensação na parte de trás da unidade, como mostra a figura abaixo.



Recipiente de condensação

9. Para garantir a colocação correta do anel de silicone, encha a cuba com cerca de 11 copos de água. Coloque a tampa sobre a unidade e rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até fechar firmemente na posição bloqueada (ver fotos abaixo da imagem)



Aberto



Fechadas

10. Certifique-se de que o botão VENT (ventilação) está na posição SEAL (selar) (ver fotografia B).



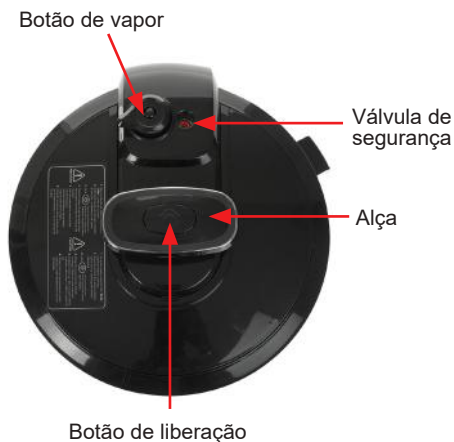
RELEASE



POSIÇÃO SEAL

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

FEATURES



Botão de liberação: localizado na pega da tampa, pode ser utilizado para liberar o vapor.

NOTA: ESTE APARELHO PODE AQUECER DURANTE A SUA UTILIZAÇÃO. POR FAVOR, USE COM CUIDADO E NÃO TOQUE NA SUPERFÍCIE EXTERIOR, USE LUVAS DURANTE A UTILIZAÇÃO.

COMO UTILIZAR A PAINELA DE PRESSÃO

FUNÇÕES DO PAINEL:

Existem 12 funções de menu predefinidas, 3 funções de cozinha saudável e 3 funções de cozinha personalizada. Com a ajuda destas funções, é possível cozinhar todo o tipo de alimentos sem muito esforço.

NOTA: O tempo de cozedura pode ser alterado de acordo com os requisitos da função de cozedura.

LOCK (função de bloqueio)

O botão "LOCK" pode ser utilizado para bloquear qualquer função do menu quando começa a cozinhar, esta função ajuda-o a evitar que o seu filho altere qualquer definição ou programa de culinária já definido. Quando esta função está ativada, o ecrã LED irá exibir um "L". Enquanto a unidade estiver no modo "LOCK", o "L" acende e mantém-se iluminado até desativar a função de bloqueio.

Para utilizar a função "LOCK" escolha qualquer função do menu do painel e uma vez selecionada prima imediatamente o botão "LOCK", a unidade entrará no modo "LOCK" e o "L" irá acender. Quando desejar desativá-lo, prima e segure o mesmo botão "LOCK" e a função será desbloqueada e o "L" irá desligar-se.

Nota: Qualquer função do menu não pode ser cancelada, enquanto a unidade estiver em modo "LOCK".

PRESET (função de temporizador predefinido):

Esta função pode ser utilizada para atrasar o início do programa de cozedura de acordo com a necessidade e exigência. Pode atrasar o início de cozedura de 30 minutos para um máximo de 24 horas com a ajuda do botão de temporização "PRESET" (o tempo muda com o intervalo de 30 minutos). Para utilizar a função de atrasar o início de cozedura, selecione primeiro qualquer menu de cozedura no painel do ecrã, seguido do botão "PRESET", depois prima o botão "+" e continue a premir até obter o tempo desejado. Uma vez atingido o tempo de atraso desejado, deixe a unidade durante alguns segundos para iniciar automaticamente no modo de temporizador. O relógio

temporizador começará a contagem regressiva e quando chegar a 00, começa a cozinhar.

NOTA: esta função é representada pelo símbolo "T", uma vez selecionado o botão "PRESET" o "T" irá acender e o mesmo irá apagar quando começar a cozinhar

Exemplo: se desejar programar a panela de pressão para ligar automaticamente em 3 horas, selecione qualquer função do menu, por exemplo a função "RICE", seguida de botão "PRESET", depois prima o botão "+" 6 vezes e o ecrã irá mostrar "3:00 hrs".

Uma vez selecionado o botão de menu e o tempo de atraso desejado, o botão de menu e o temporizador de atraso acender-se-ão e a unidade irá começar a contagem regressiva. Uma vez atingido o 00, a unidade começa a cozinhar.

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

COOKING TIME (tempo de cozedura)

Este botão pode ser utilizado para escolher os tempos de cozedura padrão ou predefinidos. Para cada função são fornecidos três tempos predefinidos e pode escolher em conformidade. O tempo de cozedura padrão é definido como "STANDARD" (padrão), se precisar de mais tempo para cozinhar os alimentos, pode escolher o tempo predefinido "MAX" (máximo) e no caso de precisar de menos tempo de cozedura, pode seleccionar o tempo de cozedura "MIN" (mínimo). O tempo de cozedura padrão é mostrado pelas barras verticais no painel do ecrã e os minutos são mostrados no ecrã.

Para escolher o tempo de cozedura padrão, ligue o aparelho e selecione qualquer função do menu, "COOKING TIME" irá acender-se e o ecrã irá mostrar "STANDARD", se desejar alterar o tempo de cozedura padrão para "MIN" ou "MAX" prima o botão "COOKING TIME" e escolha o tempo de cozedura desejado e o ecrã irá mostrar o tempo que definiu.

Botão "+" / "-"

Estes botões ajudam a alterar o tempo de cozedura conforme as necessidades e exigências, sem utilizar o "COOKING TIME". Estes botões ajudam-no a cozinhar com menus personalizados e a cozinhar qualquer tipo de comida com o tempo personalizado exigido.

Para alterar o tempo, selecione qualquer função do menu e o ecrã irá mostrar o tempo padrão, de seguida, prima o botão "+" ou "-" e continue a premir até obter o tempo desejado. O tempo irá aparecer no ecrã.

NOTA: com a ajuda destes botões, pode alterar o tempo de 1 minuto para 59 minutos, com intervalo de 1 minuto, para todas as funções do menu, exceto para: "REHEAT" (1 a 99 minutos, com o intervalo de 1 minuto); "SLOW COOK" (2 a 10 horas, com o intervalo de 10 minutos); "FERMENT" (2 a 6 horas, com o intervalo de 10 minutos) e "YOGURT" (6 a 12 horas, com os intervalos de 30 minutos cada).

FUNÇÕES DO MENU	sob/sem pressão	Tempo de cozadura padrão (min)	Tempo mínimo (min)	Tempo Max (min)	Baixo (min)	Padrão (min)	Máx (Min)	Intervalo de tempo (Min)	Pres-são (Kpa)	Temp. °C
MEAT (carne)	Sim / -	30	1	59	25	30	35	1	50-60	165
BEANS (feijões)	Sim / -	45	1	59	35	45	55	1	50-60	165
RICE (arroz)	Sim / -	12	1	59	8	12	14	1	50-60	165
STEAM (vapor)	Sim / -	10	1	59	5	10	15	1	50-60	165
POULTRY (carne de aves)	Sim / -	13	1	59	10	13	16	1	50-60	165
HEATUP (aquecer)	Sim / -	00	1	99	0	0	0	1	50-60	165
SOUP (sopa)	Sim / -	25	1	59	20	25	30	1	50-60	165
SLOW COOK (cozinhar lentamente)	- / Sim	4:00 Hrs	2:00 Hrs	10:00 Hrs	2:00 Hrs	4:00 Hrs	6:00 Hrs	-	-	90
PASTA (massa)	Sim / Sim	5	1	59	3	5	8	1	50-60	165
MULTI-GRAIN (cereais)	Sim / -	50	1	59	40	50	59	1	50-60	165
PORRIDGE U (papas)	Sim / Sim	25	1	59	15	25	35	1	50-60	165
BABY FOOD (comida para bebé)	Sim / -	20	1	59	15	20	25	1	50-60	165
FERMENT (fermentação)	- / Sim	4Hrs	2Hrs	6Hrs	-	-	-	10	-	40
YOGURT (iogurte)	- / Sim	10Hrs	06 hrs	12 Hrs	-	-	-	30	-	40
CAKE (bolo)	- / Sim	48	1	59	-	-	-	1	-	120
DIY (personalizado)	- / Sim	18	1	59	-	-	-	1	-	130
CHICKEN (frango)	Sim / -	13	1	59	-	-	-	1	50-60	160
KEEP WARM (manter quente)	- / Sim	-	-	-	-	--	24Hrs	-		70

Nota: a temperatura padrão durante a cozedura com a tampa fechada é de 165°C.

Nota: com pressão: quando a cozedura é com pressão, a tampa tem de estar fechada. Mas quando é sem pressão, é sem a tampa ou com a tampa colocada, mas sem a borracha de silicone.

Nota: gire o botão “Vent” para a posição “SEAL” antes de cozinhar com pressão.
Evite tocar na válvula de libertação de vapor durante a cozedura e a libertação de vapor.
Válvula indicadora para cima - Não abra a tampa.
Válvula indicadora para baixo – É seguro abrir a tampa.
Ao mover a panela de pressão, utilize as 2 pegas laterais e não pela pega da tampa.

MANTER QUENTE/CANCELAR

KEEP WARM (MANTER QUENTE)

Os alimentos podem ser preparados com a ajuda de qualquer função do menu e, no final do processo de cozedura, a função “KEEP WARM” irá começar a funcionar por defeito. O botão Menu é desligado e a luz indicadora da função “KEEP WARM” acende-se.

Para utilizar a função “KEEP WARM”, prima independentemente o botão “KEEP WARM”, a luz do ícone “KEEP WARM” irá acender-se e aparecer o sinal “bb” no ecrã LED. O ecrã LED irá mostrar o período de tempo do programa de manter quente. Pode alterar o tempo com a ajuda do botão “PRESET”.

Nota: recomendamos que gire o botão “VENT” para “RELEASE” (libertar) para parar a função “KEEP WARM”, e simplesmente premir o botão “CANCEL” até a luz indicadora apagar-se.

Nota: os alimentos não devem ser mantidos quentes por mais de 24 horas. Mais do que isso pode causar alterações no sabor, aparência e estragar os alimentos.

CANCEL (cancelar)

Pode utilizar este botão para cancelar qualquer função do menu selecionada, também com a ajuda deste botão pode cancelar o processo de cozedura em qualquer altura.

FUNÇÕES DO MENU:

MEAT (CARNE)

Pode utilizar este botão para cozinhar carne, o tempo de cozedura padrão para esta função é de 30 minutos, mas pode escolher o tempo de cozedura de acordo com as suas necessidades com a ajuda do botão “COOKING TIME” para escolher o tempo “MIN” ou “MAX” ou também pode definir um tempo de cozedura personalizado com a ajuda do botão “+” / “-” (como mencionado na tabela).

Nota: esta função consiste em cozinhar com a tampa fechada e sob pressão.

BEANS (FEIJÕES)

Pode utilizar este botão para cozinhar feijões, o tempo de cozedura padrão para esta função é de 45 minutos, mas pode escolher o tempo de cozedura de acordo com as suas necessidades com a ajuda do botão “COOKING TIME” para escolher o tempo “MIN” ou “MAX” ou também pode definir um tempo de cozedura personalizado com a ajuda do botão “+” / “-” (como mencionado na tabela).

Nota: esta função consiste em cozinhar com a tampa fechada e sob pressão.

RICE (ARROZ)

Pode utilizar este botão para cozinhar arroz, o tempo de cozedura padrão para esta função é de 12 minutos, mas pode escolher o tempo de cozedura de acordo com as suas necessidades com a ajuda do botão “COOKING TIME” para escolher o tempo “MIN” ou “MAX” ou também pode definir um tempo de cozedura personalizado com a ajuda do botão “+” / “-” (como mencionado na tabela).

Nota: esta função consiste em cozinhar com a tampa fechada e sob pressão.

STEAM (VAPOR)

Pode utilizar este botão para cozinhar a vapor, o tempo de cozedura padrão para esta função é de 10 minutos, mas pode escolher o tempo de cozedura de acordo com as suas necessidades com a ajuda do botão “COOKING TIME” para escolher o tempo “MIN” ou “MAX” ou também pode definir um tempo de cozedura personalizado com a ajuda do botão “+” / “-” (como mencionado na tabela).

Nota: esta função consiste em cozinhar com a tampa fechada e sob pressão.

POULTRY (CARNE DE AVES)

Pode utilizar este botão para cozinhar carne de aves, o tempo de cozedura padrão para esta função é de 13 minutos, mas pode escolher o tempo de cozedura de acordo com as suas necessidades com a ajuda do botão "COOKING TIME" para escolher o tempo "MIN" ou "MAX" ou também pode definir um tempo de cozedura personalizado com a ajuda do botão "+" / "-" (como mencionado na tabela).

Nota: esta função consiste em cozinhar com a tampa fechada e sob pressão.

HEAT UP (AQUECER)

Pode utilizar este botão para cozinhar os alimentos novamente se achar que os alimentos estão malcozinhados, esta função também pode ser utilizada para cozedura personalizada, o tempo de cozedura padrão de fábrica para esta função é de 00 minutos. Nesta função não é possível definir o "COOKING TIME" padrão, mas pode definir um tempo de cozedura personalizado com a ajuda do botão "+" / "-" até 99 min (como mencionado na tabela).

Nota: Esta função consiste em cozinhar com a tampa fechada e sob pressão.

SOUP (SOPA)

Pode utilizar este botão para preparar sopa, o tempo de cozedura padrão para esta função é de 25 minutos, mas pode escolher o tempo de cozedura de acordo com as suas necessidades com a ajuda do botão "COOKING TIME" para escolher o tempo "MIN" ou "MAX" ou também pode definir um tempo de cozedura personalizado com a ajuda do botão "+" / "-" (como mencionado na tabela).

Nota: esta função consiste em cozinhar com a tampa fechada e sob pressão.

SLOW COOK (COZINHAR LENTAMENTE)

Pode utilizar este botão para cozinhar qualquer alimento com o método de cozinhar lentamente, o tempo de cozedura padrão para esta função é de 4 horas, mas pode escolher o tempo de cozedura de acordo com as suas necessidades com a ajuda do botão "COOKING TIME" para escolher o tempo "MIN" ou "MAX" ou também pode definir um tempo de cozedura personalizado com a ajuda do botão "+" / "-" (como mencionado na tabela). Esta função irá cozinhar lentamente os alimentos a uma temperatura baixa de 90°C durante muito mais tempo, sem queimar os alimentos.

Nota: esta função consiste em cozinhar com a tampa aberta ou com a tampa fechada, mas sem a borracha de silicone ou pressão.

PASTA (MASSA)

Pode utilizar este botão para cozinhar vários tipos de massas, o tempo de cozedura padrão para esta função é de 5 minutos, mas pode escolher o tempo de cozedura de acordo com as suas necessidades com a ajuda do botão "COOKING TIME" para escolher o tempo "MIN" ou "MAX" ou também pode definir um tempo de cozedura personalizado com a ajuda do botão "+" / "-" (como mencionado na tabela).

Nota: esta função consiste tanto em cozinhar com a tampa fechada (cozedura sob pressão) como sem a tampa (cozedura sem pressão).

MULTI GRAIN (CEREAIS)

Pode utilizar este botão para cozinhar cereais (arroz integral, trigo, cevada, sementes de linhaça, milho pãoço, aveia, quinoa, sementes de abóbora, sementes de girassol, etc.), o tempo de cozedura padrão para esta função é de 50 minutos, mas pode escolher o tempo de cozedura de acordo com as suas necessidades com a ajuda do botão "COOKING TIME" para escolher o tempo "MIN" ou "MAX" ou também pode definir um tempo de cozedura personalizado com a ajuda do botão "+" / "-" (como mencionado na tabela).

Nota: esta função consiste em cozinhar com a tampa fechada e sob pressão.

PORRIDGE (PAPA)

Pode utilizar este botão para cozinhar papas, o tempo de cozedura padrão para esta função é de 25 minutos, mas pode escolher o tempo de cozedura de acordo com as suas necessidades com a ajuda do botão "COOKING TIME" para escolher o tempo "MIN" ou "MAX" ou também pode definir um tempo de cozedura personalizado com a ajuda do botão "+" / "-" (como mencionado na tabela).

Nota: esta função consiste tanto em cozinhar com a tampa (cozedura sob pressão) como sem a tampa (cozedura sem pressão).

HEALTHY COOKING (COZEDURA SAUDÁVEL)

Existem 3 funções do menu de cozedura saudável, sendo estas as seguintes:

BABY FOOD (COMIDA PARA BEBÉ)

Adicione a comida de bebé que pretende cozinhar na cuba e depois coloque-a na panela de

pressão. Coloque a tampa na panela de pressão e rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para fechá-la.

Gire o botão VENT para SEAL.

Depois prima o botão "HEALTH COOKING" e a luz indicadora "BABY FOOD" irá começar a piscar, o tempo de cozedura padrão (20 min) irá aparecer no ecrã LED. Pode ajustar o tempo com a ajuda do botão "+" / "-", sendo o intervalo deste de 15 minutos a 25 minutos. O tempo muda com o intervalo de 1 minuto. Uma vez selecionado o tempo, aguarde alguns segundos e a unidade irá iniciar automaticamente. O ecrã irá deslocar até a unidade atingir a pressão correta e depois o temporizador começará a contagem decrescente.

Nota: esta função consiste em cozinhar com a tampa fechada e sob pressão.

FERMENT (FERMENTAÇÃO)

Adicione a comida que pretende fermentar na cuba e depois coloque-a na panela de pressão. Coloque a tampa na panela de pressão e rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para fechá-la.

Gire o botão VENT para SEAL.

Depois prima o botão "HEALTH COOKING" e continue a premir até a luz indicadora "FERMENT" começar a piscar, o tempo de fermentação padrão (4 horas) irá aparecer no ecrã LED. Pode ajustar o tempo com a ajuda do botão "+" / "-", sendo o intervalo deste de 2 horas a 6 horas. O tempo muda com o intervalo de 10 minutos. Uma vez selecionado o tempo, aguarde alguns segundos e a unidade irá iniciar automaticamente e o temporizador começará a contagem decrescente.

Nota: esta função consiste em cozinhar com a tampa aberta ou com a tampa fechada, mas sem a borracha de silicone (cozedura sem pressão).

YOGURT (IOGURTE)

Adicione o preparado para fazer iogurte na cuba e depois coloque-a na panela de pressão. Coloque a tampa na panela de pressão e rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para fechá-la.

Gire o botão VENT para SEAL.

Depois prima o botão "HEALTH COOKING" e continue a premir até a luz indicadora "YOGURT" começar a piscar, o tempo de fermentação padrão (10 horas) irá aparecer no ecrã LED. Pode ajustar o tempo com a ajuda do botão "+" / "-", sendo o intervalo deste de 6 horas a 12 horas. O tempo muda com o intervalo de 30 minutos. Uma vez selecionado o tempo, aguarde alguns segundos e a unidade irá iniciar automaticamente e o temporizador começará a contagem decrescente.

Nota: esta função consiste em cozinhar com a tampa aberta ou com a tampa fechada, mas sem a borracha de silicone (cozedura sem pressão).

PERSONALIZED COOKING (COZEDURA PERSONALIZADA)

Nesta panela de pressão existem 3 funções de cozedura personalizada, é possível cozinhar qualquer alimento com a ajuda destas funções, sendo estas as seguintes:

CAKE (bolo)

Adicione a massa numa forma de alumínio ou verta diretamente na cuba e depois coloque-a na panela de pressão. Coloque a tampa na panela de pressão e rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para fechá-la.

Nota: Para proteger a camada antiaderente da cuba, recomendamos que utilize papel vegetal na base e depois verta a sua massa para fazer o seu bolo. Outra alternativa, seria utilizar formas de silicone e colocá-las no interior da cuba.

Gire o botão VENT para SEAL.

Depois prima o botão "PERSONALIZED COOKING" e a luz indicadora "CAKE" começa a piscar, o tempo de cozedura padrão (48 min) irá aparecer no ecrã LED. Pode ajustar o tempo com a ajuda do botão "+" / "-", sendo o intervalo deste de 1 minuto a 59 minutos. O tempo muda com o intervalo de 1 minuto. Uma vez selecionado o tempo, aguarde alguns segundos e a unidade irá iniciar automaticamente e o temporizador começará a contagem decrescente.

Nota: esta função consiste em cozinhar com a tampa aberta ou com a tampa fechada, mas sem a borracha de silicone (cozedura sem pressão).

DIY (PERSONALIZADO)

Com a ajuda desta função, pode cozinhar qualquer comida ou menu personalizado: adicione os alimentos desejados na cuba e depois coloque-a na panela de pressão. Coloque a tampa na panela de pressão e rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para fechá-la.

Gire o botão VENT para SEAL.

Depois prima o botão "PERSONALIZED COOKING" e continue a premir até a luz indicadora "DIY" começar a piscar, o tempo de cozedura padrão (18 min) irá aparecer no ecrã LED. Pode ajustar o

tempo com a ajuda do botão “+” / “-”, sendo o intervalo deste de 1 minuto a 59 minutos. O tempo muda com o intervalo de 1 minuto. Uma vez selecionado o tempo, aguarde alguns segundos e a unidade irá iniciar automaticamente e o temporizador começará a contagem decrescente.

Nota: esta função consiste tanto em cozinhar com a tampa (cozedura sob pressão) como sem a tampa (cozedura sem pressão).

CHICKEN (FRANGO)

Coloque o frango na cuba e depois coloque-a na panela de pressão. Coloque a tampa na panela de pressão e rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para fechá-la.

Gire o botão VENT para SEAL.

Depois prima o botão “PERSONALIZED COOKING” e continue a premir até a luz indicadora “CHICKEN” começar a piscar, o tempo de cozedura padrão (13 min) irá aparecer no ecrã LED.

Pode ajustar o tempo com a ajuda do botão “+” / “-”, sendo o intervalo deste de 1 minuto a 59 minutos. O tempo muda com o intervalo de 1 minuto. Uma vez selecionado o tempo, aguarde alguns segundos e a unidade irá iniciar automaticamente. O ecrã irá deslocar até a unidade atingir a pressão correta e depois o temporizador começará a contagem decrescente.

Nota: esta função consiste em cozinhar com a tampa fechada e sob pressão.

NOTA: para selecionar e cozinhar com a ajuda de qualquer uma das funções do menu acima mencionadas, consulte a secção COMO COZINHAR COM O MENU SELECIONADO.

COMO COZINHAR COM QUALQUER MENU SELECCIONADO

FUNÇÃO DE COZEDURA:

Por exemplo, se desejar utilizar a função “RICE” para cozinhar: em primeiro lugar, ligue o aparelho e o ecrã LED irá mostrar 0000, de seguida, prima o botão “RICE” para selecionar a função de cozedura para o arroz e a luz indicadora “RICE” irá começar a piscar. Gire o botão VENT para a posição SEAL, aguarde alguns segundos e o aparelho irá iniciar automaticamente. O ecrã começa a deslocar até atingir a pressão e temperatura corretas e depois começará a contagem decrescente.

NOTA: o utilizador pode alterar conforme a necessidade, seguindo as definições de “COOKING TIME” ou no botão “+” / “-” para alterar o tempo de cozedura, conforme mencionado acima.

NOTA: se for necessário alterar o tempo, altere-o imediatamente após selecionar a função do menu, caso contrário, em poucos segundos as funções do menu ficarão bloqueadas com o tempo padrão e o aparelho irá iniciar a cozedura. Para o alterar novamente é necessário cancelar a função do menu e selecionar novamente.

Abrindo a tampa com o método normal de liberação de pressão: Neste método, a pressão é liberada por conta própria. Quando o cozimento estiver concluído, a unidade emitirá um som de “bip, bipe” indicando que o processo de cozimento está concluído e entrará automaticamente na função manter quente. Para abrir a tampa, pressione o botão CANCEL e retire o plugue da tomada para evitar qualquer curto-circuito, gire o botão VENT de SEAL para RELEASE para liberar o vapor e deixe o aparelho por 10 minutos ou mais antes de abrir a tampa. Use luvas ou luvas de forno, pois girar o botão de ventilação pode liberar vapor e líquido quente. Quando o vapor for completamente liberado e a válvula da bóia cair, deixe a panela de pressão esfriar até a temperatura ambiente antes de esvaziar e limpar. Você pode abrir a tampa girando-a no sentido horário e remover a panela.

Nota: Este método de liberação de pressão pode ser usado ao cozinhar “Arroz” ou qualquer função do menu, que não deixa água ou líquido na cesta de cozimento.

Nota: Este método de liberação de pressão também pode ser usado ao cozinhar sem pressão.

Abrindo a tampa com o método de liberação rápida de pressão: Neste método, você pode usar o botão de liberação de vapor para liberar a pressão com um curto jato. Quando o cozimento estiver concluído, a unidade emitirá um som de “bip, bipe” indicando que o processo de cozimento está concluído e entrará automaticamente na função manter quente. Para abrir a tampa, pressione o botão CANCEL e certifique-se de que o plugue esteja desconectado da tomada para evitar curto-circuito, pois pode sair água ou líquido neste método. Libere o vapor e a pressão pressionando uma vez o botão de liberação de vapor localizado no centro da tampa. Certifique-se de usar luvas e manter o rosto longe do aparelho para evitar queimaduras de vapor. Uma vez que o vapor tenha sido totalmente liberado, deixe a panela de pressão esfriar até a temperatura ambiente e verifique se a válvula da bóia baixou antes de abrir a tampa. Você pode abrir a tampa girando-a no sentido horário e remover a panela.

Observação: Esses métodos de liberação de pressão podem ser usados quando houver água ou líquido na panela de pressão.

PRECAUÇÕES

1. Utilize luvas enquanto gira o botão VENT, pois pode libertar vapor e líquido quente
2. Deixe a panela de pressão arrefecer até à temperatura ambiente antes e a limpar.
3. NÃO mantenha o botão VENT aberto
4. A utilização do método de libertação rápida irá libertar vapor e líquido extremamente quente que pode causar queimaduras. Utilize luvas para proteger as suas mãos e braços. Mantenha o rosto afastado do ventilador de vapor.
5. Utilize luvas para segurar ou retirar a cuba, pois a panela de pressão e a cuba estarão quentes.
6. NUNCA FORCE A ABERTURA DA TAMPA. A tampa só se irá abrir quando a pressão totalmente libertada.
7. Uma vez terminada a cozedura, a unidade irá entrar automaticamente no modo "KEEP WARM".

DICAS E RECOMENDAÇÕES

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

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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. 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.
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.

Código de erro	Motivo	Solução
E1	Circuito do sensor avariado	Desligue o aparelho da tomada, deixe-o arrefecer e leve-o ao centro de serviço autorizado mais próximo para reparação.
E2	Curto-circuito no sensor	Desligue o aparelho da tomada, deixe-o arrefecer e leve-o ao centro de serviço autorizado mais próximo para reparação.
E3	Sobreaquecimento	Desligue e deixe esfriar completamente antes de usar novamente.
E4	Pressóstato avariado	Desligue o aparelho da tomada, deixe-o arrefecer e leve-o ao centro de serviço autorizado mais próximo para reparação.

WICHTIG:

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

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Dieses Produkt ist für den Innengebrauch im Haushalt bestimmt – nicht zu industriellen oder kommerziellen Zwecken. Verwenden Sie den Artikel nicht im Freien. Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung können Probleme im Gerät verursachen und den Benutzer verletzen.
- Nicht zweckentfremden. Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch unsachgemäße Verwendung oder falsche Handhabung entstehen.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt,

- wenn es eingeschaltet und in Betrieb ist.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen oder Lagern des Geräts immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
 - Die Geräte darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
 - Stellen und betreiben Sie es das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen.
 - Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie es sofort von der Stromversorgung und bringen es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst, bevor Sie es wiederverwenden.
 - Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen auf.
 - Lassen Sie das Netzkabel nicht an scharfen Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und Flammen fern. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und biegen Sie es nicht.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Im Falle einer Beschädigung des Kabels darf es nur vom Hersteller, seinen Servicemitarbeitern oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
 - Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts, oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde, senden Sie das Gerät

zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung zurück.

- Versuchen Sie bei Hardwareproblemen nicht, das Produkt selbst zu reparieren. Reparaturen sollten nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.
- Wenn Sie den Stecker aus dem Wandkontakt ziehen möchten, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht durch Ziehen am Kabel oder am Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker ein- oder ausstecken.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das vom Gerätehersteller nicht empfohlen oder verkauft wird, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen von Personen führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Fläche.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchtem Boden oder bei in feuchter Atmosphäre.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig von der Stromquelle getrennt. Um es vollständig zu trennen, ziehen Sie es vom Netzstecker.
- Stellen Sie während der Verwendung des Geräts sicher, dass das Netzkabel nicht

- eingeklemmt oder gequetscht werden kann.
- Lassen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
 - Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie wurden beaufsichtigt oder unterwiesen.
 - Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern.
 - Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
 - Das Gerät ist für den Einsatz im Haushalt geeignet sowie in ähnlicher Umgebung wie z.B.:
 - Küchenbereiche in Geschäften, Büros etc.;
 - Bauernhäuser, Hotels, Motels und andere Wohnumgebungen;
 - Bed & Breakfast-Umgebungen;
 - Catering und Umgebungen außerhalb des Einzelhandels.

Dampfkochtopf

- Halten Sie Hände und Gesicht von der VENT-Taste weg, während Sie Druck ablassen. Nur an einem gut belüfteten Ort verwenden. Das Druckventil darf NICHT mit Gegenständen bedeckt werden.

- Entfernen Sie während des Betriebs des Schnellkochtopfs niemals den Deckel. Beim Öffnen des Topfs nach Abschluss des Kochvorgangs ist besondere Vorsicht geboten, da durch den austretenden Dampf schwere Verbrennungen verursacht werden können. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass der gesamte Dampf abgelassen wurde. Lassen Sie das Gerät abkühlen und verwenden Sie immer Topflappen, während Sie Zubehör abnehmen bzw. entfernen.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf NUR mit dem ordnungsgemäß installierten Kochbehälter.
- Versuchen Sie nicht, Speisen aus dem Topf zu nehmen, während dieser angeschlossen ist.
- Der Schnellkochtopf darf nur bis zur Hälfte mit festen Zutaten oder bis zu 2/3 mit Flüssigkeit befüllt werden. Falls Sie Speisen zubereiten, deren Zutaten während des Kochvorgangs aufquellen, dann füllen Sie den Topf maximal bis zur Hälfte mit solchen Zutaten.
- Wenn Sie Speisen mit Druck zubereiten, muss mindestens 1 Tasse (8 oz /230 ml) Flüssigkeit/ Wasser hinzugegeben werden.
- Speisen wie Apfelmus, Preiselbeeren, Graupen, Hafer oder andere Zerealien, Spalterbsen, Nudeln und Pasta oder Rhabarber dürfen nicht mit Druck zubereitet werden. Diese Speisen könnten aufschäumen oder spritzen und so das Schwimmventil blockieren. Bereiten Sie solche Speisen mit anderen Kochfunktionen zu.
- Falls Rauch entsteht, schalten Sie den

Schnellkochtopf umgehend aus und trennen Sie ihn vom Netzstrom.

- Verwenden Sie dieses Gerät NICHT zum Einwecken.
- Das Gerät muss in folgenden Situationen vom Netzstrom getrennt werden:
 - A. Nach jedem Gebrauch.
 - B. Wenn Fehlfunktionen auftreten.
 - C. Vor der Reinigung und Wartung.

Anweisungen, die bei der Verwendung des Geräts zu befolgen sind

- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Gerätes, da diese während des Betriebs sehr heiß werden kann. Verwenden Sie stattdessen den Griff oder die Handschuhe.
- Um eine Überlastung des Stromkreises bei Verwendung dieses Produkts zu vermeiden, betreiben Sie kein anderes Produkt mit hoher Leistung im selben Stromkreis.
- Dieses Produkt enthält ein kurzes Netzkabel. Ein Verlängerungskabel wird für die Verwendung mit diesem Produkt nicht empfohlen, aber wenn eines verwendet werden muss:
 - Die gekennzeichnete elektrische Leistung des Kabels muss mindestens so hoch sein wie die des Produkts.
 - Positionieren Sie das Verlängerungskabel so, dass es nicht unbeabsichtigt herausgezogen werden kann.
 - Seien Sie beim Umgang mit Elektrogeräten vorsichtig, da die Oberfläche des

Heizelements nach Gebrauch einer Restwärme unterliegt. Jeglicher Missbrauch kann zu Verletzungen des Benutzers führen und das Gerät beschädigen.

- Vermeiden Sie Verschütten auf dem Stecker.

WARNUNG!

Lesen und verinnerlichen Sie alle Anleitungen. Bei Nichteinhaltung der nachfolgenden Anleitungen besteht die Gefahr von Stromschlägen, Bränden oder schweren Verletzungen. Trotz der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Warnungen, Vorsichtsmaßnahmen und Anleitungen bestehen immer noch Restrisiken. Nutzer sollten daher verstehen, dass ein gesunder Menschenverstand und allgemeine Vorsicht nicht gänzlich durch Sicherheitsmaßnahmen ersetzt werden können und als wichtige Eigenschaften vom Nutzer selbst an den Tag gelegt werden müssen.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

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

**NUR FÜR DEN PRIVATEN HEIMGEBRAUCH.
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN!**

TEILEÜBERSICHT

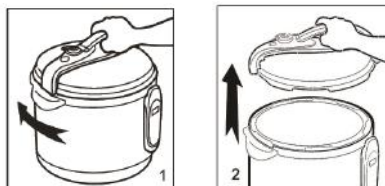


1. Gerätekörper
2. Deckel (mit Griff, Sicherheitsventil & Gummiabdichtung)
3. Herausnehmbarer Topfeinsatz aus Aluminium mit Antihaftbeschichtung
4. Auffangbehälter
5. Messbecher
6. Netzkabel
7. Kunststofföffel
8. Dampfeinsatz aus Edelstahl (22cm)
9. Dampfgarer aus verchromtem Metall

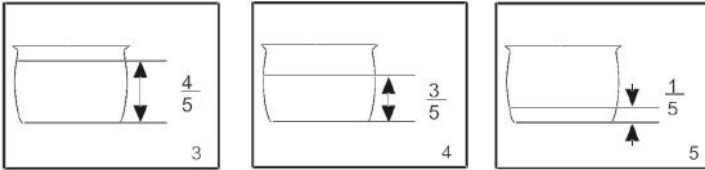
Modell-Nr.	Spannung	Leistung	Kapazität	Betriebsdruck
SS-10790	220-240V- 50/60Hz	1000W	6 L	0-70Kpa

VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH

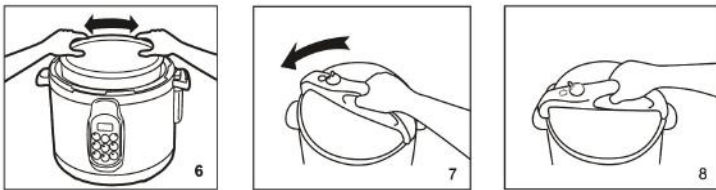
1. Packen Sie den Schnellkochtopf aus.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, wie z.B. Kartons, Kunststofftüten und Styropor.
3. Lesen Sie vor dem Gebrauch sorgfältig die Bedienungsanleitung durch und bewahren Sie diese für ein zukünftiges Nachschlagen gut auf.
4. Deckel öffnen: Halten Sie den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



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



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

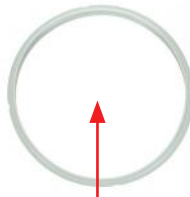


**OBERFLÄCHE NICHT MIT SCHEUERNDEN MATERIALIEN REINIGEN
GEHÄUSE ODER DECKEL NICHT IN WASSER TAUCHEN**

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



Anti-Block-Abdeckung



Silikonring



Stahlspule



Innere Kappe

8. Installieren Sie den Auffangbehälter gemäß Abbildung an der Rückseite des Gehäuses.



9. Um einen ordnungsgemäßen Sitz des Silikonrings zu gewährleisten, füllen Sie den herausnehmbaren Topfeinsatz mit ungefähr 11 Tassen Wasser. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er sicher eingerastet ist (siehe nachfolgende Abbildungen).



10. Vergewissern Sie sich, dass die ENTLÜFTUNGSTASTE auf der Position LUFTDICHT



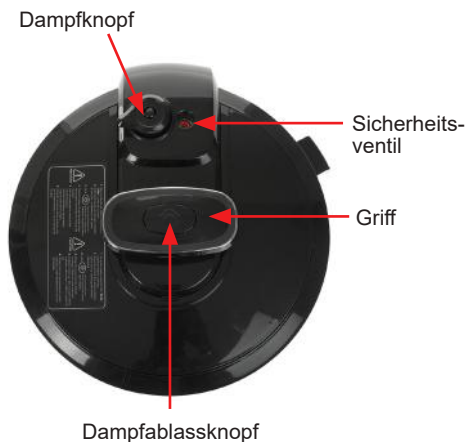
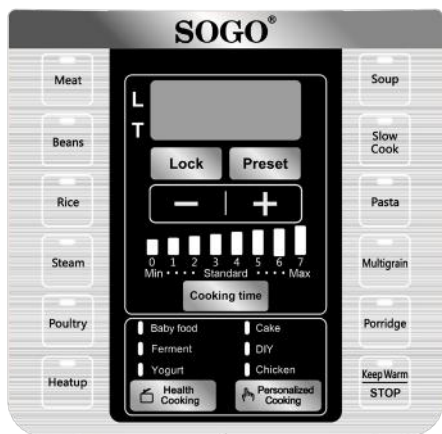
RELEASE



POSITION LUFTDICHT STEHT

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

MERKMALE



Dampfstoß-Taste: Diese Taste am Griff des Deckels dient dazu, Dampf in Stößen abzulassen.

HINWEIS: DIESES GERÄT WIRD WÄHREND DES BETRIEBS HEISS. HANDHABEN SIE ES MIT VORSICHT UND BERÜHREN SIE NICHT DIE ÄUSSERE OBERFLÄCHE. VERWENDEN SIE TOPFLAPPEN ODER OFENHANDSCHUHE WÄHREND DES GEBRAUCHS.

VERWENDUNG DES SCHNELLKOCHTOPFS:

TASTEN UND FUNKTIONEN:

Das Gerät verfügt über 12 voreingestellte Programme, 3 gesunde Kochfunktionen und 3 benutzerdefinierbare Programme. Sie können also ohne viel Mühe viele Arten von Speisen zubereiten.

HINWEIS: Sie können die Kochzeit je nach Programm individuell anpassen.

“SPERREN”-FUNKTION

Verwenden Sie die “SPERREN”-Taste, um ein ausgewähltes Kochprogramm zu sichern. Durch diese Funktion wird verhindert, dass Kinder das Gerät verwenden oder ein eingestelltes Programm durch versehentliches Drücken von Tasten verändert wird. Bei aktivierter Funktion erscheint im LED-Display ein L. Die Anzeige verschwindet wieder, wenn Sie die “SPERREN”-Funktion deaktivieren. Um die “SPERREN”-Funktion zu aktivieren, wählen Sie zunächst über das Bedienfeld ein Kochprogramm aus und drücken Sie dann umgehend die “SPERREN”-Taste. Das Gerät aktiviert den “SPERREN”-Modus und im Display erscheint die Anzeige L. Zum Deaktivieren drücken Sie die “SPERREN”-Taste etwas länger; die Anzeige L im Display erlischt.

Hinweis: Solange die “SPERREN”-Funktion aktiviert ist, können Sie das Kochprogramm nicht ändern.

TIMER-FUNKTION:

Mit dieser Funktion können Sie den Start eines Programms verzögern, und zwar um einen Zeitraum von 30 Minuten bis maximal 24 Stunden. Verwenden Sie dafür die “TIMER”-Taste; das Einstellungsintervall beträgt 30 Minuten. Wählen Sie zunächst ein Kochprogramm aus und drücken Sie dann umgehend die “TIMER”-Taste. Drücken Sie dann wiederholt die Taste “+”, bis die gewünschte Zeiteinstellung angezeigt wird. Warten Sie dann einige Sekunden; das Gerät aktiviert dann automatisch den Timer. Der Timer fängt an rückwärtszulaufen. Nach Ablauf des Timers startet das Gerät den Kochvorgang.

HINWEIS: Nach dem Drücken der “TIMER”-Taste erscheint im Display die Anzeige T. Die Anzeige erlischt, wenn der Timer abgelaufen ist und das Kochprogramm gestartet wurde.

Beispiel: Sie möchten den Start eines Kochprogramms um 3 Stunden verzögern. Wählen Sie dafür das gewünschte Programm, z.B. "REIS", drücken Sie die Taste "TIMER" und anschließend 6 Mal die Taste "+", bis im Display die Anzeige 3:00 erscheint.

Nach der Auswahl des Programms und des Timers leuchten die entsprechenden Tasten auf und der Countdown beginnt zu laufen. Nach Ablauf des Timers startet das Gerät den Kochvorgang.

HINWEIS:

Verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Käse und Milchprodukte sollten nicht länger als 2 Stunden bei Raumtemperatur oder länger als 1 Stunde bei Temperaturen von 32°C oder höher gelagert werden.

"COOKING TIME" KOCHZEIT

Mit dieser Taste stellen Sie die Kochzeit mit dem vorgegebenen oder einem selbst definierten Wert ein. Für jedes Programm können Sie aus drei vorgegebenen Kochzeiten auswählen. Die werkseitig eingestellte Zeit ist die "STANDARD"-Kochzeit. Falls Sie eine längere bzw. kürzere Kochzeit benötigen, können Sie die "MAX"- bzw. "MIN"-Einstellung auswählen. Im Display wird die jeweilige

Zeiteinstellung angezeigt. Um die Standard-Kochzeit auszuwählen, schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie ein Kochprogramm aus. Das Gerät aktiviert die werkseitige "KOCHZEIT" und im Display wird die "STANDARD"-Kochzeit angezeigt. Drücken Sie die "KOCHZEIT"-Taste zur Auswahl der "MIN"- oder "MAX"-Einstellung; im Display erscheint die entsprechende Anzeige.

Tasten "+" / "-"

Mit diesen Tasten können Sie die KOCHZEIT individuell einstellen, z.B. wenn Sie mit einem benutzerdefinierten Programm kochen oder die Kochzeit eines der Programme individuell anpassen möchten.

Um die Zeiteinstellung mithilfe dieser Tasten zu ändern, wählen Sie zunächst ein Programm aus; im Display wird dann die Standardzeit angezeigt. Drücken Sie nun wiederholt die Tasten "+" oder "-", bis die gewünschte Kochzeit im Display angezeigt wird.

HINWEIS: Sie können mit diesen Tasten die Kochzeit mit einem Wert zwischen 1 und 59 Minuten einstellen; mit jedem Drücken dieser Tasten ändert sich die Einstellung um 1 Minute. Für folgende Programme gelten andere Einstellungen: AUFWÄRMEN (1 bis 99 Minuten, Intervall 1 Minute), LANGSAMES GAREN (2 bis 10 Stunden, Intervall 10 Minuten), FERMENTIEREN (2 bis 6 Stunden, Intervall 10 Minuten), und JOGHURT (6 bis 12 Stunden, Intervall 30 Minuten).

PROGRAMM	Mit Druck / ohne Druck	Standard-Kochzeit (min)	Min. Zeit (min)	Max. Zeit (min)	NIE-DRIG (min)	STANDARD (min)	MAX (Min)	INTERVALL (min)	DRUCK (KPa)	Temp. °C
MEAT (FLEISCH)	Ja / -	30	1	59	25	30	35	1	50-60	165
BEANS (BOHNEN)	Ja / -	45	1	59	35	45	55	1	50-60	165
RICE (REIS)	Ja / -	12	1	59	8	12	14	1	50-60	165
STEAM (DÄMPFEN)	Ja / -	10	1	59	5	10	15	1	50-60	165
POULTRY (GEFLÜGEL)	Ja / -	13	1	59	10	13	16	1	50-60	165
HEATUP (AUFWÄRMEN)	Ja / -	00	1	99	0	0	0	1	50-60	165
SOUP (SUPPE)	Ja / -	25	1	59	20	25	30	1	50-60	165
SLOW COOK (LANGSAM GAREN)	- / Ja	4:00 Hrs	2:00 Hrs	10:00 Hrs	2:00 Hrs	4:00 Hrs	6:00 Hrs	-	-	90
PASTA (PASTA)	Ja / Ja	5	1	59	3	5	8	1	50-60	165
MULTIGRAIN (MEHRKORN)	Ja / -	50	1	59	40	50	59	1	50-60	165
BREI	Ja / Ja	25	1	59	15	25	35	1	50-60	165
BABY FOOD (BABY-NAHRUNG)	Ja / -	20	1	59	15	20	25	1	50-60	165
FERMENT (FERMENTIEREN)	- / Ja	4Hrs	2Hrs	6Hrs	-	-	-	10	-	40
YOGURT (JOGHURT)	- / Ja	10Hrs	06 hrs	12 Hrs	-	-	-	30	-	40
CAKE (KUCHEN)	- / Ja	48	1	59	-	-	-	1	-	120
DIY	- / Ja	18	1	59	-	-	-	1	-	130
CHICKEN (HÜHNCHEN)	Ja / -	13	1	59	-	-	-	1	50-60	160
KEEP WARM (WARMHALTEN)	- / Ja	-	-	-	-	--	24Hrs	-		70

Hinweis: Die Standardtemperatur beträgt 165°C, wenn bei geschlossenem Deckel mit Druck gekocht wird.

Hinweis: Hoher Druck: Das Kochen mit Druck funktioniert nur mit geschlossenem Deckel. Wenn Sie ohne Druck kochen, können Sie den Deckel abnehmen bzw. ohne luftdichtes Verschließen auf das Gerät legen.

Hinweis: Drehen Sie die Entlüftungstaste bis zur Position "LUFTDICHT", bevor Sie mit Druck kochen.

Berühren Sie während des Kochens und des Ablassens von Druck nicht das Entlüftungsventil.

Anzeige Ventil oben – Deckel nicht öffnen.

Anzeige Ventil unten – Deckel darf geöffnet werden.

Wenn Sie das Gerät umstellen, tragen Sie es an den beiden seitlichen Griffen und nicht am Griff des Deckels.

WARMHALTEN/ ABBRECHEN

WARMHALTEN:

Sie können mit einer Vielzahl von Programmen Speisen zubereiten. Nach Ablauf eines Kochprogramms aktiviert das Gerät automatisch die Warmhalten-Funktion. Die Programmtaste hört auf zu leuchten und die WARMHALTEN-Anzeige leuchtet auf.

Sie können die "WARMHALTEN"-Funktion auch unabhängig davon verwenden. Drücken Sie dafür die "WARMHALTEN"-TASTE; die "WARMHALTEN"-Anzeige leuchtet auf und im Display werden die Anzeige "bb", die Kochzeit sowie das Programm angezeigt. Sie können den Start der Kochzeit mit der TIMER-Taste einstellen.

Hinweis: Es wird empfohlen, die Entlüftungstaste bis zur Position "ENTLÜFTEN" zu drehen, um die Warmhalten-Funktion zu beenden, und einfach die ABBRECHEN-Taste zu drücken, bis die Anzeige erlischt.

Hinweis: Speisen sollten maximal 24 Stunden warmgehalten werden. Anderenfalls könnten die Speisen hinsichtlich des Geschmacks und Aussehens verderben.

ABBRECHEN: Mit dieser Taste können Sie die Auswahl eines Kochprogramms bzw. während des Kochens jederzeit den Kochvorgang abbrechen.

KOCHPROGRAMME:

MEAT (FLEISCH)

Mit diesem Programm können Sie "FLEISCH" zubereiten. Die Standard-Kochzeit beträgt 30 Minuten, Sie können die Kochzeit jedoch je nach Bedarf mit der "KOCHZEIT"-Taste (Min./Max.-Kochzeit) oder den Tasten "+" / "-" (siehe Tabelle) einstellen.

Hinweis: Bei dieser Funktion wird mit Druck gekocht; der Deckel muss daher geschlossen werden.

BEANS (BOHNEN)

Mit diesem Programm können Sie "BOHNEN" zubereiten. Die Standard-Kochzeit beträgt 45 Minuten, Sie können die Kochzeit jedoch je nach Bedarf mit der "KOCHZEIT"-Taste (Min./Max.-Kochzeit) oder den Tasten "+" / "-" (siehe Tabelle) einstellen.

Hinweis: Bei dieser Funktion wird mit Druck gekocht; der Deckel muss daher geschlossen werden.

RICE (REIS)

Mit diesem Programm können Sie "REIS" zubereiten. Die Standard-Kochzeit beträgt 12 Minuten, Sie können die Kochzeit jedoch je nach Bedarf mit der "KOCHZEIT"-Taste (Min./Max.-Kochzeit) oder den Tasten "+" / "-" (siehe Tabelle) einstellen.

Hinweis: Bei dieser Funktion wird mit Druck gekocht; der Deckel muss daher geschlossen werden.

STEAM (DÄMPFEN)

Mit diesem Programm können Sie Speisen "DÄMPFEN". Die Standard-Kochzeit beträgt 10 Minuten, Sie können die Kochzeit jedoch je nach Bedarf mit der "KOCHZEIT"-Taste (Min./Max.-Kochzeit) oder den Tasten "+" / "-" (siehe Tabelle) einstellen.

Hinweis: Bei dieser Funktion wird mit Druck gekocht; der Deckel muss daher geschlossen werden.

POULTRY (GEFLÜGEL)

Mit diesem Programm können Sie "GEFLÜGEL" zubereiten. Die Standard-Kochzeit beträgt 13 Minuten, Sie können die Kochzeit jedoch je nach Bedarf mit der "KOCHZEIT"-Taste (Min./Max.-

Kochzeit) oder den Tasten "+" / "-" (siehe Tabelle) einstellen.

Hinweis: Bei dieser Funktion wird mit Druck gekocht; der Deckel muss daher geschlossen werden.

HEAT UP (AUFWÄRMEN)

Mit dieser Funktion können Sie Speisen erneut kochen, falls diese noch nicht ganz durch sind, oder Sie können die Kochzeit individuell einstellen. Die Standard-Kochzeit beträgt 00 Minuten, und es gibt keine min. bzw. max. "KOCHZEIT"-Einstellungen. Die gewünschte Kochzeit stellen Sie mit den Tasten "+" / "-" mit einem Wert von bis zu 99 Minuten (siehe Tabelle) ein.

Hinweis: Bei dieser Funktion wird mit Druck gekocht; der Deckel muss daher geschlossen werden.

SOUP (SUPPE)

Mit diesem Programm können Sie "SUPPE" zubereiten. Die Standard-Kochzeit beträgt 25 Minuten, Sie können die Kochzeit jedoch je nach Bedarf mit der "KOCHZEIT"-Taste (Min./Max.-Kochzeit) oder den Tasten "+" / "-" (siehe Tabelle) einstellen.

Hinweis: Bei dieser Funktion wird mit Druck gekocht; der Deckel muss daher geschlossen werden.

SLOW COOK (LANGSAMES GAREN)

Mit diesem Programm können Sie Speisen "LANGSAM GAREN". Die Standard-Kochzeit beträgt 4 Stunden, Sie können die Kochzeit jedoch je nach Bedarf mit der "KOCHZEIT"-Taste (Min./Max.-Kochzeit) oder den Tasten "+" / "-" (siehe Tabelle) einstellen. Speisen werden bei einer niedrigen Temperatur - 90°C zubereitet, damit sie nicht anbrennen.

Hinweis: Bei dieser Funktion können Sie den Topf geöffnet lassen oder mit Deckel (ohne luftdichtes Verschließen) kochen; es wird ohne Druck gekocht.

PASTA (PASTA)

Mit diesem Programm können Sie "PASTA" zubereiten. Die Standard-Kochzeit beträgt 5 Minuten, Sie können die Kochzeit jedoch je nach Bedarf mit der "KOCHZEIT"-Taste (Min./Max.-Kochzeit) oder den Tasten "+" / "-" (siehe Tabelle) einstellen.

Hinweis: Bei dieser Funktion können Sie sowohl mit Deckel (mit Druck) als auch ohne Deckel (ohne Druck) kochen.

MULTI GRAIN (MEHRKORN)

Mit diesem Programm können Sie "MEHRKORN"-Speisen zubereiten, wie z.B. brauner Reis, Weizen, Gerste, Leinsamen, Hirse, Hafer, Quinoa, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, usw. Die Standard-Kochzeit beträgt 50 Minuten, Sie können die Kochzeit jedoch je nach Bedarf mit der "KOCHZEIT"-Taste (Min./Max.-Kochzeit) oder den Tasten "+" / "-" (siehe Tabelle) einstellen.

Hinweis: Bei dieser Funktion wird mit Druck gekocht; der Deckel muss daher geschlossen werden.

PORRIDGE (BREI)

Mit diesem Programm können Sie "BREI" zubereiten. Die Standard-Kochzeit beträgt 25 Minuten, Sie können die Kochzeit jedoch je nach Bedarf mit der "KOCHZEIT"-Taste (Min./Max.-Kochzeit) oder den Tasten "+" / "-" (siehe Tabelle) einstellen.

Hinweis: Bei dieser Funktion können Sie sowohl mit Deckel (mit Druck) als auch ohne Deckel (ohne Druck) kochen.

GESUNDES KOCHEN

Das Gerät verfügt über 3 Funktionen des gesunden Kochens.

Dies sind folgende Programme:

BABY FOOD (BABY-NAHRUNG)

Geben Sie die Zutaten für die zu kochende BABY-NAHRUNG in den herausnehmbaren Topf und setzen Sie dann den Topf in das Gerät. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er sicher einrastet.

Drehen Sie die ENTLÜFTUNGSTASTE bis zur Position LUFTDICHT.

Drücken Sie nun die Taste GESUNDES KOCHEN; die Anzeige BABY-NAHRUNG beginnt zu blinken und im Display wird die Standard-Kochzeit (20 min) angezeigt. Sie können mit den Tasten "+" / "-" die Kochzeit mit einem Wert zwischen 15 und 25 Minuten einstellen; mit jedem Drücken der Tasten ändert sich die Einstellung um 1 Minute. Wenn die gewünschte Zeit angezeigt wird, warten Sie einige Sekunden; das Gerät startet dann automatisch. Die Druckanzeige ändert sich, bis der Zieldruck angezeigt wird und im Anschluss daran beginnt der Countdown zu laufen.

Hinweis: Bei dieser Funktion wird mit Druck gekocht; der Deckel muss daher geschlossen werden.

FERMENT (FERMENTIEREN)

Geben Sie die zu fermentierenden Lebensmittel in den Topf und setzen Sie dann den Topf in das Gerät. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er

sicher einrastet.

Drehen Sie die ENTLÜFTUNGSTASTE bis zur Position LUFTDICHT.

Drücken Sie nun die Taste GESUNDES KOCHEN, bis die FERMENTIEREN-Anzeige aufleuchtet. Im Display wird die Standardzeit (4 Stunden) angezeigt. Sie können mit den Tasten "+" / "-" die Kochzeit mit einem Wert zwischen 2 und 6 Stunden einstellen; mit jedem Drücken der Tasten ändert sich die Einstellung um 10 Minuten. Wenn die gewünschte Zeit angezeigt wird, warten Sie einige Sekunden; das Gerät startet dann automatisch.

Hinweis: Bei dieser Funktion können Sie den Topf geöffnet lassen oder mit Deckel (ohne luftdichtes Verschließen) kochen; es wird ohne Druck gekocht.

YOGURT (JOGHURT)

Geben Sie alle Zutaten für den JOGHURT in den Topf und setzen Sie dann den Topf in das Gerät. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er sicher einrastet.

Drehen Sie die ENTLÜFTUNGSTASTE bis zur Position LUFTDICHT.

Drücken Sie nun die Taste GESUNDES KOCHEN, bis die JOGHURT-Anzeige aufleuchtet. Im Display wird die Standardzeit (10 Stunden) angezeigt. Sie können mit den Tasten "+" / "-" die Kochzeit mit einem Wert zwischen 6 und 12 Stunden einstellen; mit jedem Drücken der Tasten ändert sich die Einstellung um 30 Minuten. Wenn die gewünschte Zeit angezeigt wird, warten Sie einige Sekunden; das Gerät startet dann automatisch.

Hinweis: Bei dieser Funktion können Sie den Topf geöffnet lassen oder mit Deckel (ohne luftdichtes Schließen) kochen; es wird ohne Druck gekocht.

PERSONALIZED COOKING (BENUTZERDEFINIERTER PROGRAMME)

Das Gerät verfügt über 3 benutzerdefinierte Programme, mit denen Sie Speisen je nach Bedarf und Vorliebe zubereiten können.

Dies sind folgende Funktionen:

CAKE (KUCHEN)

Geben Sie den Kuchenteig in die Aluminiumform oder direkt in den Topfeinsatz und setzen Sie dann den Topf in das Gerät. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er sicher einrastet.

Hinweis: Um die Antihafbeschichtung im Inneren des Topfes zu schützen, wird empfohlen, den Topf mit Backpapier auszulegen und dann mit dem Teig zu befüllen. Alternativ dazu können Sie auch Silikonformen verwenden und in den Topfeinsatz stellen.

Drehen Sie die ENTLÜFTUNGSTASTE bis zur Position LUFTDICHT.

Drücken Sie nun die DIY-Taste; die KUCHEN-Anzeige fängt an zu blinken und im Display wird die Standard-BACKZEIT (48 min) angezeigt. Sie können die Zeit auch mit den Tasten "+" / "-" mit einem Wert zwischen 1 und 59 Minuten einstellen. Mit jedem Drücken der Taste ändert sich die Einstellung um 1 Minute. Wenn die gewünschte Zeit angezeigt wird, warten Sie einige Sekunden; das Gerät startet dann automatisch.

Hinweis: Bei dieser Funktion können Sie den Topf geöffnet lassen oder mit Deckel (ohne luftdichtes Schließen) kochen; es wird ohne Druck gekocht.

DIY

SELBER ZUBEREITEN: Mit dieser Funktion kochen Sie ganz individuell. Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Topfeinsatz und setzen Sie den Topf in das Gerät. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er sicher einrastet.

Drehen Sie die ENTLÜFTUNGSTASTE bis zur Position LUFTDICHT.

Drücken Sie nun die DIY-Taste, bis die DIY-Anzeige anfängt zu blinken und im Display die Standard-BACKZEIT (18 min) angezeigt wird. Sie können die Zeit auch mit den Tasten "+" / "-" mit einem Wert zwischen 1 und 59 Minuten einstellen. Mit jedem Drücken der Taste ändert sich die Einstellung um 1 Minute. Wenn die gewünschte Zeit angezeigt wird, warten Sie einige Sekunden; das Gerät startet dann automatisch.

Hinweis: Bei dieser Funktion können Sie sowohl mit Deckel (mit Druck) als auch ohne Deckel (ohne Druck) kochen.

CHICKEN (HÜHNCHEN)

Legen Sie das Hühnchen in den Topfeinsatz und setzen Sie dann den Topf in das Gerät. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er sicher einrastet.

Drehen Sie die ENTLÜFTUNGSTASTE bis zur Position LUFTDICHT.

Drücken Sie nun die Taste GESUNDES KOCHEN, bis die HÜHNCHEN-Anzeige anfängt zu blinken und im Display die Standard-BACKZEIT (13 min) angezeigt wird. Sie können die Zeit auch mit

den Tasten "+" / "-" mit einem Wert zwischen 1 und 59 Minuten einstellen. Mit jedem Drücken der Taste ändert sich die Einstellung um 1 Minute. Wenn die gewünschte Zeit angezeigt wird, warten Sie einige Sekunden; das Gerät startet dann automatisch. Die Druckanzeige ändert sich, bis der Zieldruck angezeigt wird und im Anschluss daran beginnt der Countdown zu laufen.

Hinweis: Bei dieser Funktion wird mit Druck gekocht; der Deckel muss daher geschlossen werden.

HINWEIS: Um eine der oben genannten Funktionen auswählen und damit kochen zu können, informieren Sie sich bitte weiterführend im Kapitel KOCHEN MIT EINEM AUSGEWÄHLTEN PROGRAMM.

KOCHEN MIT EINEM AUSGEWÄHLTEN PROGRAMM ANLEITUNGEN ZUM KOCHEN:

Beispiel: Kochen mit dem Programm "REIS": Schalten Sie zunächst das Gerät ein; im Display erscheint die Anzeige 0000. Drücken Sie die "REIS"-Taste zur Auswahl des REIS-Programms; die REIS-Anzeige beginnt dann zu blinken. Drehen Sie die Entlüftungstaste bis zur luftdichten Position und warten Sie einige Sekunden; das Gerät startet dann automatisch den Kochvorgang. Druck und Temperatur ändern sich im Display, bis die entsprechenden Zieleinstellungen erreicht sind, und dann fängt der Countdown an rückwärtszulaufen.

HINWEIS: Sie können die Zeiteinstellung wie bereits erläutert über die KOCHZEIT-Taste oder mit den Tasten "+" / "-" anpassen.

HINWEIS: Falls Sie die Zeit ändern möchten, dann tun Sie dies unmittelbar nach der Auswahl des Kochprogramms, da das Programm anderenfalls nach einigen Sekunden mit der werkseitigen Kochzeit gespeichert und der Kochvorgang gestartet wird. Um dann die Zeit einstellen zu können, müssten Sie den Kochvorgang abbrechen und das Programm von neuem auswählen.

Öffnen des Deckels mit der normalen Druckentlastungsmethode: Bei dieser Methode baut sich der Druck von selbst ab. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen „Piep, Piep“-Ton ab, der anzeigt, dass der Garvorgang abgeschlossen ist, und wechselt automatisch in die Warmhaltefunktion. Um den Deckel zu öffnen, drücken Sie die CANCEL-Taste und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um einen Kurzschluss zu vermeiden, drehen Sie den VENT-Knopf von SEAL auf RELEASE, um den Dampf abzulassen, und lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten stehen, bevor Sie den Deckel öffnen. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Handschuhe, da beim Drehen des Entlüftungsknopfs Dampf und heiße Flüssigkeit freigesetzt werden können. Wenn der Dampf vollständig abgelassen ist und das Schwimmerventil abfällt, lassen Sie den Schnellkochtopf auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ihn entleeren und reinigen. Sie können den Deckel öffnen, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen und den Topf entnehmen.

Hinweis: Diese Druckentlastungsmethode kann beim Kochen von „Reis“ oder jeder Menüfunktion verwendet werden, bei der kein Wasser oder Flüssigkeit im Garkorb zurückbleibt.

Hinweis: Diese Druckentlastungsmethode kann auch beim drucklosen Garen angewendet werden.

Öffnen des Deckels mit der schnellen Druckentlastungsmethode: Bei dieser Methode können Sie mit der Dampfentriegelungstaste den Druck mit einem kurzen Stoß ablassen. Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen „Piep, Piep“-Ton ab, der anzeigt, dass der Garvorgang abgeschlossen ist, und wechselt automatisch in die Warmhaltefunktion. Um den Deckel zu öffnen, drücken Sie die CANCEL-Taste und vergewissern Sie sich, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen ist, um einen Kurzschluss zu vermeiden, da bei dieser Methode Wasser oder Flüssigkeit austreten kann. Lassen Sie Dampf und Druck ab, indem Sie einmal auf die Dampf freigabetaste in der Mitte des Deckels drücken. Tragen Sie unbedingt Handschuhe und halten Sie Ihr Gesicht vom Gerät fern, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Sobald der Dampf vollständig entwichen ist, lassen Sie den Schnellkochtopf auf Raumtemperatur abkühlen und überprüfen Sie, ob sich das Schwimmerventil abgesenkt hat, bevor Sie den Deckel öffnen. Sie können den Deckel öffnen, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen und den Topf entnehmen.

Hinweis: Diese Druckentlastungsmethoden können verwendet werden, wenn Wasser oder Flüssigkeit im Schnellkochtopf zurückbleibt.

VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Verwenden Sie bei der Betätigung dieser Taste Topflappen oder Ofenhandschuhe, da heißer Dampf oder heiße Flüssigkeiten austreten können.
2. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es leeren und reinigen.
3. Lassen Sie die ENTLÜFTUNGSTASTE NICHT GEÖFFNET.
4. Bei der Schnellentlüftung werden extrem heißer Dampf und extrem heiße Flüssigkeiten abgelassen; es besteht die Gefahr von Verbrennungen. Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Hände und Arme zu schützen, und halten Sie Ihr Gesicht vom Entlüftungsventil fern.
5. Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie den Topfeinsatz festhalten und herausnehmen; das Gerät und der Topf sind sehr heiß.
6. DECKEL NICHT GEWALTSAM ÖFFNEN. Der Deckel lässt sich nur öffnen, nachdem der Druck vollständig abgelassen wurde.
7. Nach Abschluss des Kochvorgangs aktiviert das Gerät automatisch den WARMHALTEN-Modus.

TIPPS UND EMPFEHLUNGEN

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

6. REINIGUNG UND WARTUNG

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

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.

Error- Code	Ursache	Behebung
E1	Kreislauf-Sensor defekt	Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom, lassen Sie es abkühlen und bringen Sie es dann zum Reparieren in eine Kundendienstwerkstatt vor Ort.
E2	Kurzschluss am Sensor	Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom, lassen Sie es abkühlen und bringen Sie es dann zum Reparieren in eine Kundendienstwerkstatt vor Ort.
E3	Überhitzung	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden
E4	Druckschalter defekt	Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom, lassen Sie es abkühlen und bringen Sie es dann zum Reparieren in eine Kundendienstwerkstatt vor Ort.

IMPORTANTE

- **Leggi sempre attentamente il manuale delle istruzioni prima dell'uso.**
- **Questo manuale può essere scaricato dal nostro sito www.sogo.es**
- **Conserva queste istruzioni per riferimento futuro.**

ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER L'UTENTE

- Questo prodotto è destinato all'uso al coperto, non industriale, non commerciale ed esclusivamente domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o per altri scopi. L'uso o gestione impropri possono causare problemi all'apparecchio e lesioni all'utente.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per gli scopi previsti. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso o gestione errati.
- Prima di collegare l'apparecchio verifica che la tensione indicata sulla targhetta dei dati sia compatibile con la tensione di rete disponibile.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Stacca sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- È necessaria una stretta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- Prima di pulire o riporre l'apparecchio, staccane sempre la spina e lascialo raffreddare.

- Questo apparecchio non è adatto ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Non posizionare o utilizzare questo apparecchio vicino all'acqua.
- Non immergere mai l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. In caso di caduta dell'apparecchio in acqua, scollegalo immediatamente dalla rete elettrica e, prima di riutilizzarlo, consegnalo ad un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
- Non posizionare o utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su o vicino a superfici calde (ad es. piastre di cottura) o fiamme libere.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda da spigoli acuti e tienilo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non piegare il cavo e non avvolgerlo all'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio se il cavo o la spina hanno subito danni, nel qual caso dovranno essere sostituiti solo dal produttore, da un suo agente di servizio autorizzato o da persone parimente qualificate per evitare rischi.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, consegnalo al più vicino centro di assistenza autorizzato per eventuali esami, riparazioni o regolazioni.
- In caso di problemi con l'hardware, non tentare di riparare il prodotto da solo. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici qualificati.
- Non utilizzare mai accessori non consigliati dal

produttore.

- L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
- Posiziona sempre l'apparecchio su una superficie piana e regolare.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito.
- Per staccare la spina dalla presa elettrica, afferra la spina stessa e non tirare il cavo o l'apparecchio.
- Prima di attaccare o staccare la spina, accertati di avere le mani asciutte.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate, su pavimenti umidi o in ambienti umidi.
- Anche dopo essere stato spento, l'apparecchio non è completamente scollegato dalla rete elettrica. Per scollegarlo completamente devi staccare la spina dalla presa di corrente.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio, accertati che il cavo di alimentazione non venga intrappolato o schiacciato.
- Non lasciare che l'unità motore, il cavo o la spina si bagnino, per evitare il rischio di scosse elettriche.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive dell'esperienza e perizia necessarie, a meno che non vengano sorvegliate o addestrate.
- I bambini devono essere sorvegliati per assi-

- curarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione affidate all'utente non devono essere effettuate da bambini.
 - Tieni l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
 - Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, come:
 - Cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Agriturismi e uso da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - "Bed and Breakfast" e simili esercizi;
 - Ristorazione e simili esercizi non al dettaglio.

Pentola a pressione

- Tieni mani e viso lontani dalla manopola di "SFIATO" mentre rilasci la pressione. Utilizza l'apparecchio sempre in aree ben ventilate. **NON** coprire la valvola di pressione in alcun modo.
- Non rimuovere mai il coperchio mentre l'apparecchio è in funzione. Presta estrema attenzione quando rimuovi il coperchio dopo la cottura, poiché il getto di vapore può causare gravi ustioni. Accertati sempre che il vapore sia stato completamente rilasciato. Fai raffreddare l'apparecchio e usa sempre guanti da forno mentre smonti o installi gli accessori.
- **NON** utilizzare questa pentola a pressione senza il recipiente rimovibile in posizione.
- Non tentare di rimuovere il cibo mentre la pentola a pressione è collegata.

- Non riempire la pentola a pressione per più di 1/2 con ingredienti solidi o 2/3 con liquido. Non riempire per più di 1/2 con cibi che aumentano di volume durante la cottura.
- Quando si cuociono cibi sotto pressione è necessario utilizzare almeno 1 tazza (230ml) di liquido o acqua.
- Alimenti come salsa di mele, mirtilli rossi, orzo perlato, farina d'avena o altri cereali, piselli spezzati, pasta o rabarbaro non vanno cotti sotto pressione. Possono formare schiuma o residui che bloccherebbero la valvola galleggiante. Per questi elementi usa funzioni di cottura diverse.
- Se noti del fumo, spegni immediatamente la pentola a pressione e staccane la spina.
- **NON** utilizzare questo apparecchio per inscatolare conserve.
- La pentola a pressione deve essere scollegata:
 - A. Dopo ogni uso.
 - B. Se presenta danni o guasti.
 - C. Prima di ogni intervento di pulizia o manutenzione.

Avvertenze per l'utilizzo degli elettrodomestici

- Non toccare le superfici esterne dell'apparecchio in quanto possono surriscaldarsi durante il funzionamento. Usa invece il manico o i guanti.
- Per evitare sovraccarichi elettrici, non usare altri prodotto ad alta potenza sullo stesso circuito elettrico al quale è collegato questo

- apparecchio.
- Questo apparecchio include un cavo di alimentazione corto. Si sconsiglia l'uso di una prolunga, ma se è necessario utilizzarne una:
 - La potenza elettrica nominale del cavo deve essere almeno pari a quella del prodotto.
 - Stendi la prolunga in modo che non passi dove può costituire un rischio di inciampo o essere accidentalmente tirata.
 - Fai attenzione durante l'uso di apparecchi elettrici, poiché la superficie dell'elemento riscaldante conserva calore residuo dopo l'uso. Qualsiasi uso improprio espone al rischio di lesioni all'utente e danni al prodotto.
 - Evita di versare liquidi sul connettore.

AVVERTENZA!

Studia con attenzione tutte le istruzioni. La mancata osservanza di qualsiasi istruzione qui riportata può causare scosse elettriche, incendi o gravi lesioni personali. Le avvertenze, le precauzioni e le istruzioni contenute in questo manuale non possono coprire tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. Il buon senso e la cautela sono fattori che non possono essere inclusi nel prodotto, ma devono essere forniti dall'utente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

**QUESTO PRODOTTO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE AD UN USO DOMESTICO.
CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI!**

ELENCO DELLE COMPONENTI PRINCIPALI

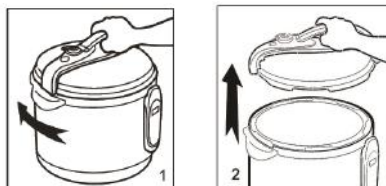


1. Alloggiamento principale
2. Gruppo coperchio (con maniglia, valvole di sicurezza e guarnizione in gomma)
3. Recipiente rimovibile in alluminio con rivestimento antiaderente
4. Raccogliatore di condensa
5. Misurino
6. Cavo di alimentazione
7. Cucchiaino in plastica
8. Piastra per vapore in acciaio inossidabile (22cm)
9. Griglia per cottura a vapore in metallo cromato

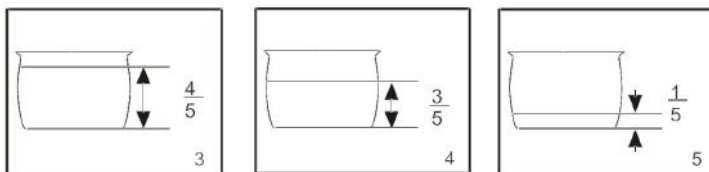
No. Modello	Voltaggio	Potenza	Capacità	Pressione operativa
SS-10790	220~240V- 50/60Hz	1000W	6L	0~70Kpa

PRIMA DELL'USO INIZIALE

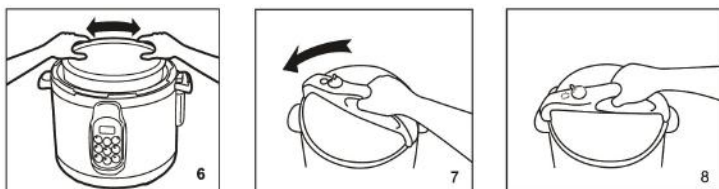
1. Estrai la pentola a pressione dalla scatola.
2. Rimuovi tutti i materiali di imballaggio come cartone, plastica o polistirolo.
3. Leggi attentamente questo manuale prima dell'uso e conservalo insieme alla scheda di garanzia e alla ricevuta per riferimento futuro.
4. Per aprire il coperchio, afferralo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



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



6. Accertati che non vi siano tracce di sporco o sbavature sulla piastra riscaldante e sul lato esterno della pentola. Dopo aver riempito di cibo la pentola, rimettila nell'unità (vedi fig. 6). Accertati che la guarnizione aderisca bene, sigillando il bordo della piastra di copertura in alluminio, quindi fissala sul perno al centro del coperchio. Chiudi il coperchio ruotandolo in senso antiorario finché non scatta in posizione (vedi fig. 7, 8).

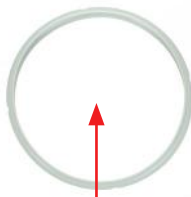


**NON PULIRE LE SUPERFICI UTILIZZANDO MATERIALI ABRASIVI
NON IMMERGERE IN ACQUA L'ALLOGGIAMENTO O IL COPERCHIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE.**

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



Copertura antibloccaggio



Anello in silicone



Bobina d'acciaio



Parte interna del coperchio

8. Monta il raccogliore della condensa sul retro dell'alloggiamento come qui sotto illustrato.



Raccogliore della condensa

9. Per garantire il corretto montaggio dell'anello in silicone, riempi il recipiente di cottura rimovibile con circa 11 tazze di acqua. Posiziona il coperchio sull'unità e ruotalo in senso antiorario finché non si chiude saldamente bloccandosi in posizione (vedi le foto qui sotto).



Sbloccato



Bloccato

10. Accertati che la manopola di sfiato sia nella posizione di tenuta (vedi la foto B).



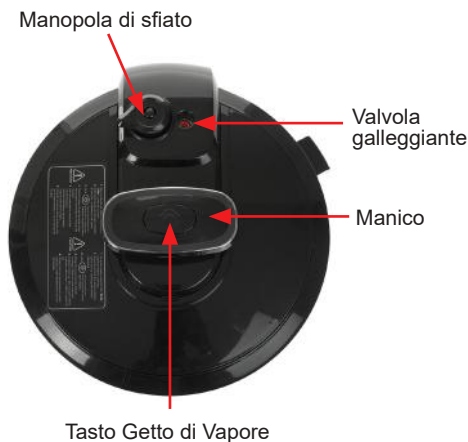
RELEASE



POSIZIONE DI TENUTA

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

CARATTERISTICHE



Tasto Getto di Vapore: situato sul manico del coperchio, può essere utilizzato per espellere il vapore attraverso dei getti.

NOTA: QUESTO APPARECCHIO PUÒ RISCALDARSI DURANTE L'USO. UTILIZZALO CON ATTENZIONE E NON TOCCARE LA SUPERFICIE ESTERNA, UTILIZZARE DEI GUANTI O DELLE PRESINE DURANTE L'USO.

COME USARE LA PENTOLA A PRESSIONE:

FUNZIONI DEL PANNELLO:

L'apparecchio dispone di 12 funzioni preimpostate, 3 funzioni di cottura sana e 3 funzioni di cottura personalizzate. Con l'aiuto di queste funzioni, puoi cucinare qualsiasi pietanza senza troppi sforzi.

NOTA: il tempo può essere modificato come necessario per la relativa funzione di cottura.

“FUNZIONE DI BLOCCO”

Il tasto “LOCK” può essere utilizzato per bloccare qualsiasi funzione di menu a cottura avviata, e impedire la manipolazione accidentale, anche da parte dei bambini, del programma di cottura già impostato. Questa funzione è confermata dalla 'L' sul quadrante LED. Con l'apparecchio in modalità “LOCK” la 'L' resterà accesa, fin quando la funzione di blocco non viene disattivata.

Nota: con l'apparecchio in modalità “BLOCCO” non è possibile annullare alcuna funzione.

PREIMPOSTAZIONI (FUNZIONE DI PREPOSTAZIONE DEL TIMER):

Questa funzione serve a ritardare l'inizio del programma di cottura come desiderato. È possibile ritardare il tempo di cottura da 30 minuti ad un massimo di 24 ore premendo il tasto “PRESET” (il tempo incrementa di 30 minuti alla volta). Per poter ritardare l'avvio della cottura seleziona prima una qualsiasi funzione dal pannello, premi poi il tasto “PRESET”, quindi tieni premuto il tasto '+' fino a selezionare il tempo desiderato. Dopo aver selezionato il tempo desiderato, attendi alcuni secondi e l'apparecchio entrerà automaticamente nella modalità 'TIMER'. Il timer inizierà il conto alla rovescia, al termine del quale la cottura avrà inizio.

NOTA: Questa funzione è rappresentata dal simbolo 'T', una volta premuto il tasto “PRESET” questo si illuminerà, e lo stesso si illuminerà una volta iniziata la cottura.

Esempio: Se si desidera programmare la pentola pressione per attivarsi automaticamente dopo 3 ore, seleziona una qualsiasi funzione di menu (es. “RICE”, riso), premi poi il tasto “PRESET”, quindi premi per sei volte il tasto '+', e il quadrante mostrerà il tempo di 3:00 (hh:mm).

Una volta premuto il tasto Menu e selezionato il tempo desiderato, il tasto Menu e il timer si illuminano e l'apparecchio inizierà il conto alla rovescia, al termine del quale avrà inizio la cottura.

NOTA:

I cibi deperibili come carne, pollame, pesce, formaggio e prodotti lattiero-caseari non devono essere lasciati a temperatura ambiente per più di due ore, o per più di un ora se la temperatura supera i 32°C.

“COOKING TIME” TEMPO DI COTTURA

Usa questo tasto per scegliere i tempi di cottura predefiniti o prefissati. Per ogni funzione sono previsti tre tempi predefiniti tra i quali scegliere. Il tempo di cottura predefinito nelle impostazioni di fabbrica e quello “STANDARD”. Se hai necessita di più tempo per cuocere il cibo puoi scegliere il tempo predefinito “MAX”, o puoi selezionare il tempo predefinito “MIN” nel caso hai bisogno di un tempo di cottura inferiore. Sul quadrante apparirà il tempo di cottura predefinito indicato da barre verticali illuminate e dai minuti. Per scegliere il tempo di cottura predefinito accendi l'apparecchio e selezionare una qualsiasi funzione dal menu. Sul quadrante apparirà il “TEMPO DI COTTURA” predefinito “STANDARD” per quella funzione. Se desideri puoi scegliere tra i tempi di cottura predefiniti “MIN” o “MAX” premendo il tasto “TEMPO DI COTTURA” e il tempo di cottura selezionato verrà mostrato sul quadrante.

Tasti ‘+’ / ‘-’

consentono di cucinare in modo personalizzato e di preparare qualsiasi tipo di pietanza con un tempo di cottura personalizzato.

Per modificare il tempo con l'aiuto di questi tasti, seleziona qualsiasi funzione dal menu per visualizzare sullo schermo il tempo predefinito per tale funzione, quindi modificalo come desideri premendo i tasti ‘+’ e ‘-’ fino a selezionare il tempo desiderato, che apparirà sullo schermo.

NOTA: con l'aiuto di questi tasti è possibile modificare il tempo da 1~59 minuti con incrementi di 1 minuto per tutte le funzioni del menu, eccetto per le funzioni “RISCALDA”, programmabile da 1~99 minuti con incrementi di 1 minuto, “COTTURA LENTA” da 2~10 ore con incrementi di 10 minuti, “FERMENTAZIONE” da 2~6 ore con incrementi di 10 minuti, e “YOGURT” da 6~12 ore con incrementi di 30 minuti.

FUNZIONE MENU	Con/ Senza pressione	Tempo default (min)	Tempo min (min)	Tempo Max (min)	BAS-SO (min)	STANDARD (min)	MAX (Min)	+/- (Min)	(Kpa)	Temp. °C
MEAT (CARNE)	Sì / -	30	1	59	25	30	35	1	50-60	165
BEANS (FAGIOLI)	Sì / -	45	1	59	35	45	55	1	50-60	165
RICE (RISO)	Sì / -	12	1	59	8	12	14	1	50-60	165
STEAM (VAPORE)	Sì / -	10	1	59	5	10	15	1	50-60	165
POULTRY (POLLAME)	Sì / -	13	1	59	10	13	16	1	50-60	165
HEATUP (RISCALDA)	Sì / -	00	1	99	0	0	0	1	50-60	165
SOUP (ZUPPA)	Sì / -	25	1	59	20	25	30	1	50-60	165
SLOW COOK (COTTURA LENTA)	- / Sì	4:00 Hrs	2:00 Hrs	10:00 Hrs	2:00 Hrs	4:00 Hrs	6:00 Hrs	-	-	90
PASTA (PASTA)	Sì / Sì	5	1	59	3	5	8	1	50-60	165
MULTI-GRAIN (MULTI-GRANO)	Sì / -	50	1	59	40	50	59	1	50-60	165
PORRIDGE	Sì / Sì	25	1	59	15	25	35	1	50-60	165
BABY FOOD (CIBO PER NEONATI)	Sì / -	20	1	59	15	20	25	1	50-60	165
FERMENT (FERMENTATA)	- / Sì	4Hrs	2Hrs	6Hrs	-	-	-	10	-	40
YOGURT (YOGURT)	- / Sì	10Hrs	06 hrs	12 Hrs	-	-	-	30	-	40
CAKE (TORTE)	- / Sì	48	1	59	-	-	-	1	-	120
DIY (FAI DA TE)	- / Sì	18	1	59	-	-	-	1	-	130
CHICKEN (POLLO)	Sì / -	13	1	59	-	-	-	1	50-60	160
KEEP WARM (MANTIENI IN CALDO)	- / Sì	-	-	-	-	--	24Hrs	-		70

Nota: 165°C è la temperatura predefinita per la cottura a pressione con il coperchio chiuso.

Nota: la cottura a pressione si effettua con il coperchio chiuso, ma la cottura senza pressione può essere effettuata con o senza il coperchio.

Nota: ruota la manopola di sfiato in posizione "SEAL" prima di cucinare a pressione.

Evitare di toccare la valvola del vapore durante la cottura e il rilascio del vapore.

Indicatore della valvola alzato – Non aprire il coperchio.

Indicatore della valvola abbassato – Puoi aprire il coperchio senza rischi.

Per spostare la pentola a pressione, afferrala dai due manici laterali a mai dal manico del coperchio.

KEEP WARM (RISCALDA) / CANCEL (ANULLA)

KEEP WARM (RISCALDA):

Le pietanze possono essere preparate con l'ausilio di qualsiasi funzione del MENU, e al termine della cottura, si attiverà automaticamente la funzione "MANTIENI IN CALDO". Il tasto MENU si spegne e la spia della funzione "MANTIENI IN CALDO" si accende.

Per usare la funzione "MANTIENI IN CALDO" in modo indipendente, premi il tasto "MANTIENI IN CALDO", l'icona "MANTIENI IN CALDO" si accende e sul quadrante LED appare la scritta "bb", e il quadrante LED indicherà il tempo programmato per il mantenimento in caldo. È possibile modificare il tempo usando il tasto PRESET.

Nota: sposta la manopola di sfiato su "RILASCIATA" per interrompere la funzione di mantenimento in caldo, e semplicemente premi il tasto "ANNULLA" fino allo spegnimento della spia.

Nota: il cibo non va mantenuto in caldo per più di 24 ore, in quanto potrebbe variare nel sapore e nell'aspetto, o comunque rovinarsi.

CANCEL (ANULLA):

Usa questo tasto per annullare qualsiasi funzione selezionata dal menu, e inoltre per annullare la cottura in qualsiasi momento.

FUNZIONI DEL MENU:

MEAT (CARNE)

Premi questo tasto per cucinare la carne. Il tempo di cottura standard predefinito per questa funzione è di 30 minuti, ma puoi scegliere il tempo di cottura secondo le tue esigenze con l'aiuto del tasto "TEMPO DI COTTURA" per scegliere il tempo Min. o Max., oppure puoi anche impostare un tempo di cottura personalizzato con l'aiuto dei tasti '+' / '-' (vedi tabella).

Nota: questa funzione si usa con il coperchio chiuso e la pentola a pressione.

BEANS (FAGIOLI)

Premi questo tasto per cucinare i fagioli. Il tempo di cottura standard predefinito per questa funzione è di 45 minuti, ma puoi scegliere il tempo di cottura secondo le tue esigenze con l'aiuto del tasto "TEMPO DI COTTURA" per scegliere il tempo Min. o Max., oppure puoi anche impostare un tempo di cottura personalizzato con l'aiuto dei tasti '+' / '-' (vedi tabella).

Nota: questa funzione si usa con il coperchio chiuso e la pentola a pressione.

RICE (RISO)

Premi questo tasto per cucinare il riso. Il tempo di cottura standard predefinito per questa funzione è di 12 minuti, ma puoi scegliere il tempo di cottura secondo le tue esigenze con l'aiuto del tasto "TEMPO DI COTTURA" per scegliere il tempo Min. o Max., oppure puoi anche impostare un tempo di cottura personalizzato con l'aiuto dei tasti '+' / '-' (vedi tabella).

Nota: questa funzione si usa con il coperchio chiuso e la pentola a pressione.

STEAM (VAPORE)

Premi questo tasto per cucinare a vapore. Il tempo di cottura standard predefinito per questa funzione è di 10 minuti, ma puoi scegliere il tempo di cottura secondo le tue esigenze con l'aiuto del tasto "TEMPO DI COTTURA" per scegliere il tempo Min. o Max., oppure puoi anche impostare un tempo di cottura personalizzato con l'aiuto dei tasti '+' / '-' (vedi tabella).

Nota: questa funzione si usa con il coperchio chiuso e la pentola a pressione.

POULTRY (POLLAME)

Premi questo tasto per cucinare il pollame. Il tempo di cottura standard predefinito per questa

funzione è di 13 minuti, ma puoi scegliere il tempo di cottura secondo le tue esigenze con l'aiuto del tasto "TEMPO DI COTTURA" per scegliere il tempo Min. o Max., oppure puoi anche impostare un tempo di cottura personalizzato con l'aiuto dei tasti '+' / '-' (vedi tabella).

Nota: questa funzione si usa con il coperchio chiuso e la pentola a pressione

HEAT UP (ZUPPA)

Premi questo tasto per cucinare ulteriormente il cibo, nel caso risulti poco cotto, o per impostare una cottura personalizzata. Il tempo di cottura standard predefinito per questa funzione è di 00 minuti. Inoltre, questa funzione non ha un tempo di cottura predefinito reimpostabile con la funzione "TEMPO DI COTTURA", ma il tempo di cottura è programmabile usando i tasti '+' / '-' (vedi tabella).

Nota: questa funzione si usa con il coperchio chiuso e la pentola a pressione.

SOUP (SOPA)

Premi questo tasto per preparare una zuppa. Il tempo di cottura standard predefinito per questa funzione è di 25 minuti, ma puoi scegliere il tempo di cottura secondo le tue esigenze con l'aiuto del tasto "TEMPO DI COTTURA" per scegliere il tempo Min. o Max., oppure puoi anche impostare un tempo di cottura personalizzato con l'aiuto dei tasti '+' / '-' (vedi tabella).

Nota: questa funzione si usa con il coperchio chiuso e la pentola a pressione.

SLOW COOK (COTTURA LENTA)

Premi questo tasto per cucinare qualsiasi pietanza con il metodo della "COTTURA LENTA". Il tempo di cottura standard predefinito per questa funzione è di 25 minuti, ma puoi scegliere il tempo di cottura secondo le tue esigenze con l'aiuto del tasto "TEMPO DI COTTURA" per scegliere il tempo Min. o Max., oppure puoi anche impostare un tempo di cottura personalizzato con l'aiuto dei tasti '+' / '-' (vedi tabella). Il cibo verrà cotto ad una temperatura di 90°C per un periodo più lungo, senza che venga bruciato.

Nota: questa funzione si usa con il coperchio aperto, oppure con il coperchio appoggiato, ma non sigillato o serrato.

PASTA (PASTA)

Premi questo tasto per cucinare vari tipi di pasta. Il tempo di cottura standard predefinito per questa funzione è di 5 minuti, ma puoi scegliere il tempo di cottura secondo le tue esigenze con l'aiuto del tasto "TEMPO DI COTTURA" per scegliere il tempo Min. o Max., oppure puoi anche impostare un tempo di cottura personalizzato con l'aiuto dei tasti '+' / '-' (vedi tabella).

Nota: questa funzione consente di cuocere sia con coperchio (cottura a pressione) che senza coperchio (cottura non a pressione).

MULTI GRAIN (MULTIGRANO)

Premi questo tasto per cucinare vari tipi di cereali, come riso integrale, grano, orzo, semi di lino, miglio, avena, quinoa, semi di zucca, semi di girasole, e altro ancora. Il tempo di cottura standard predefinito per questa funzione è di 50 minuti, ma puoi scegliere il tempo di cottura secondo le tue esigenze con l'aiuto del tasto "TEMPO DI COTTURA" per scegliere il tempo Min. o Max., oppure puoi anche impostare un tempo di cottura personalizzato con l'aiuto dei tasti '+' / '-' (vedi tabella).

Nota: questa funzione si usa con il coperchio chiuso e la pentola a pressione.

PORRIDGE

Premi questo tasto per preparare del porridge. Il tempo di cottura standard predefinito per questa funzione è di 25 minuti, ma puoi scegliere il tempo di cottura secondo le tue esigenze con l'aiuto del tasto "TEMPO DI COTTURA" per scegliere il tempo Min. o Max., oppure puoi anche impostare un tempo di cottura personalizzato con l'aiuto dei tasti '+' / '-' (vedi tabella).

Nota: questa funzione consente di cuocere sia con coperchio (cottura a pressione) che senza coperchio (cottura non a pressione).

HEALTHY COOKING (COTTURA SANA)

La funzione di cottura sana include tre opzioni.

Le opzioni del menù di cucina sana sono:

BABY FOOD (CIBO PER NEONATI)

Aggiungi il "CIBO PER NEONATI" nel recipiente rimovibile e inseriscilo nella pentola a pressione. Metti il coperchio sulla pentola a pressione e ruotalo in senso antiorario per bloccarlo in posizione. Sposta la manopola di "SFIATO" su "TENUTA".

A questo punto premi il tasto "COTTURA SANA", e la spia "CIBO PER NEONATI" inizierà a lampeggiare, sul quadrante LED compare il tempo di cottura predefinito (20 min.). Puoi regolare il tempo con i tasti '+' / '-' da 15-25 minuti con incrementi di un minuto. Una volta selezionato il

tempo, attendi alcuni secondi e l'apparecchio si avvierà automaticamente. Il quadrante scorrerà fino a quando l'apparecchio non raggiunge la pressione corretta, quindi il timer inizierà il conto alla rovescia.

Nota: questa funzione si usa con il coperchio chiuso e la pentola a pressione.

FERMENT (FERMENTA)

Aggiungi il cibo che vuoi fermentare nella recipiente di cottura rimovibile e inseriscilo nella pentola a pressione. Metti il coperchio sulla pentola a pressione e ruotalo in senso antiorario per bloccarlo in posizione.

Sposta la manopola di "SFIATO" su "TENUTA".

A questo punto premi più volte il tasto "COTTURA SANA" fino a quando la spia "FERMENTA" inizia a lampeggiare, e sul quadrante LED apparirà il tempo predefinito di 4 ore. È possibile regolare il tempo di cottura con i tasti '+' / '-' da 2~6 ore con incrementi di 10 minuti. Dopo aver selezionato il tempo, attendi alcuni secondi e l'apparecchio si avvierà automaticamente e il timer inizierà il conto alla rovescia.

Nota: questa funzione si usa con il coperchio aperto, o con il coperchio appoggiato, ma non sigillato o serrato, e senza cottura a pressione.

YOGURT (YOGURT)

Aggiungi la miscela per preparare lo yogurt nel recipiente di cottura rimovibile e inseriscilo nella pentola a pressione. Metti il coperchio sulla pentola a pressione e ruotalo in senso antiorario per bloccarlo in posizione.

Sposta la manopola di "SFIATO" su "TENUTA".

Premi più volte il tasto "COTTURA SANA" fino a che la spia "YOGURT" inizi a lampeggiare, e sul quadrante LED apparirà il tempo predefinito di 10 ore per la funzione "YOGURT". È possibile regolare il tempo di cottura con i tasti '+' / '-' tra 6~12 ore con incrementi di 30 minuti. Dopo aver selezionato il tempo di cottura, attendi alcuni secondi, l'apparecchio si avvierà automaticamente e il timer inizierà il conto alla rovescia.

Nota: questa funzione si usa con il coperchio aperto, o con il coperchio appoggiato, ma non sigillato o serrato, e senza cottura a pressione.

PERSONALIZED COOKING (COTTURA PERSONALIZZATA)

Questa pentola a pressione dispone di 3 opzioni per la cottura personalizzata, con le quali è possibile cucinare qualsiasi pietanza.

Le opzioni per la cottura personalizzata sono:

CAKE (TORTE)

Versa l'impasto nello stampo di alluminio oppure versalo direttamente nel recipiente rimovibile e inseriscilo nella pentola a pressione. Metti il coperchio sulla pentola a pressione e ruotalo in senso antiorario per bloccarlo in posizione.

Nota: per salvaguardare il rivestimento antiaderente all'interno del recipiente rimovibile ti consigliamo di foderarne la base con carta da forno e poi versare l'impasto per la torta. Un'ottima alternativa sarebbe quella di utilizzare degli stampini da forno in silicone, riempiendoli di pastella per poi metterla all'interno della pentola.

Sposta la manopola di "SFIATO" su "TENUTA".

A questo punto premi il tasto "COTTURA PERSONALIZZATA", la spia "TORTA" inizierà a lampeggiare e sul quadrante LED apparirà il tempo di cottura predefinito di 48 minuti. È possibile regolare il tempo di cottura con i tasti '+' / '-' da 1~59 minuti con incrementi di 1 minuto. Dopo aver selezionato il tempo di cottura, attendi alcuni secondi e l'apparecchio si avvierà automaticamente e il timer inizierà il conto alla rovescia.

Nota: questa funzione si usa con il coperchio aperto, o con il coperchio appoggiato, ma non sigillato o serrato, e senza cottura a pressione.

DIY (FAI DA TE)

Usa questa funzione per cucinare qualsiasi pietanza o menu personalizzato: aggiungi gli ingredienti nel recipiente rimovibile e inseriscilo nella pentola a pressione. Metti il coperchio sulla pentola a pressione e ruotalo in senso antiorario per bloccarlo in posizione.

Sposta la manopola di "SFIATO" su "TENUTA".

Ora premi il tasto "COTTURA PERSONALIZZATA" fino a quando la spia "FAI DA TE" inizierà a lampeggiare, sul quadrante LED apparirà il tempo predefinito di 18 minuti per questa funzione. È possibile regolare il tempo di cottura con i tasti '+' / '-' da 1~59 minuti con incrementi di 1 minuto. Dopo aver selezionato il tempo di cottura, attendi alcuni secondi e l'apparecchio si avvierà automaticamente e il timer inizierà il conto alla rovescia.

Nota: questa funzione consente di cuocere sia con coperchio (cottura a pressione) che senza

coperchio (cottura non a pressione).

CHICKEN (POLLO)

Metti il pollo nella recipiente rimovibile e inseriscilo nella pentola a pressione. Metti il coperchio sulla pentola a pressione e ruotalo in senso antiorario per bloccarlo in posizione.

Sposta la manopola di "SFIATO" su "TENUTA".

A questo punto premi il tasto "COTTURA SANA" fin quando la spia "POLLO" inizi a lampeggiare, e sul quadrante LED apparirà il tempo di cottura predefinito di 13. Puoi regolare il tempo di cottura con i tasti '+' / '-' da 1~59 minuti con incrementi di 1 minuto. Dopo aver selezionato il tempo di cottura, attendi alcuni secondi, l'apparecchio si avvierà automaticamente e il timer inizierà il conto alla rovescia.

Nota: questa funzione si usa con il coperchio chiuso e la pentola a pressione.

NOTA: Per cucinare usando una qualsiasi delle funzioni di cui sopra, vedi la sezione "Come cucinare selezionando una funzione".

COME CUCINARE SELEZIONANDO UNA FUNZIONE

FUNZIONI DI COTTURA:

Ad esempio, usando la funzione "RISO" per cucinare: innanzitutto accendi l'apparecchio, e sul quadrante LED leggerai 0000, quindi premi il tasto "RISO" per selezionare la funzione di cottura "RISO", e la spia "RISO" inizierà a lampeggiare, quindi ruota la manopola di sfiato in posizione di chiusura, attendi qualche secondo e l'apparecchio si avvierà automaticamente, mentre il quadrante inizierà a scorrere fino a raggiungere la pressione e la temperatura corrette, infine inizierà il conto alla rovescia.

NOTA: puoi modificare il tempo di cottura come desideri, sia seguendo le impostazioni predefinite del "TEMPO DI COTTURA" che usando i tasti '+' / '-' come descritto sopra.

NOTA: modifica il tempo di cottura subito dopo aver selezionato la funzione dal menu, altrimenti in pochi secondi la cottura avrà inizio con le impostazioni predefinite, e per modificarle sarà necessario annullare la funzione menu e ricominciare la procedura d'accapo.

Apertura del coperchio con il normale metodo di rilascio della pressione: in questo metodo, la pressione si rilascia da sola. Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un "beep, beep" che indica che il processo di cottura è completo e entrerà automaticamente nella funzione di mantenimento in caldo. Per aprire il coperchio, premere il pulsante CANCEL e rimuovere la spina dalla presa per evitare cortocircuiti, ruotare la manopola VENT da SEAL a RELEASE per rilasciare il vapore e lasciare l'apparecchio per 10 minuti o più prima di aprire il coperchio. Utilizzare guanti da forno o guanti poiché ruotando la manopola di sfiato si potrebbe rilasciare vapore e liquido caldo. Quando il vapore è completamente rilasciato e la valvola a galleggiante si abbassa, lasciare raffreddare la pentola a pressione a temperatura ambiente prima di svuotarla e pulirla. Puoi aprire il coperchio ruotandolo in senso orario e rimuovere la pentola.

Nota: questo metodo di rilascio della pressione può essere utilizzato durante la cottura del "Riso" o qualsiasi funzione del menu, che non lascia acqua o liquidi nel cestello di cottura.

Nota: questo metodo di rilascio della pressione può essere utilizzato anche durante la cottura senza pressione.

Apertura del coperchio con il metodo di rilascio rapido della pressione: in questo metodo, è possibile utilizzare il pulsante di rilascio del vapore per rilasciare la pressione con un breve scoppio. Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un "beep, beep" che indica che il processo di cottura è completo e entrerà automaticamente nella funzione di mantenimento in caldo. Per aprire il coperchio, premere il pulsante ANNULLA e assicurarsi che la spina sia scollegata dalla presa di corrente per evitare cortocircuiti, poiché in questo metodo potrebbero fuoriuscire acqua o liquidi. Rilascia vapore e pressione premendo una volta il pulsante di rilascio del vapore situato al centro del coperchio. Assicurati di indossare i guanti e di tenere il viso lontano dall'apparecchio per evitare ustioni da vapore. Una volta che il vapore è completamente uscito, lasciare raffreddare la pentola a pressione a temperatura ambiente e controllare se la valvola a galleggiante si è abbassata prima di aprire il coperchio. Puoi aprire il coperchio ruotandolo in senso orario e rimuovere la pentola.

Nota: questi metodi di rilascio della pressione possono essere utilizzati quando nella pentola a pressione rimangono acqua o liquidi.

PRECAUZIONI

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

SUGGERIMENTI E RACCOMANDAZIONI

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

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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	Causa	Soluzione
E1	Guasto al circuito sensore	Stacca la spina, lascia raffreddare l'apparecchio e consegnalo al più vicino centro di assistenza autorizzato per le riparazioni.
E2	Cortocircuito del sensore	Stacca la spina, lascia raffreddare l'apparecchio e consegnalo al più vicino centro di assistenza autorizzato per le riparazioni.
E3	Surriscaldamento	Scollegare e lasciare raffreddare completamente prima di riutilizzare.
E4	Malfunzionamento del pressostato	Stacca la spina, lascia raffreddare l'apparecchio e consegnalo al più vicino centro di assistenza autorizzato per le riparazioni.

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/EU, 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
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 /
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 /
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
Prodotto fatto a P.R.C - Disegnato da SOGO
in base alla Norme di Qualità Europea
Servizio al cliente: www.sogosat.com /
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:

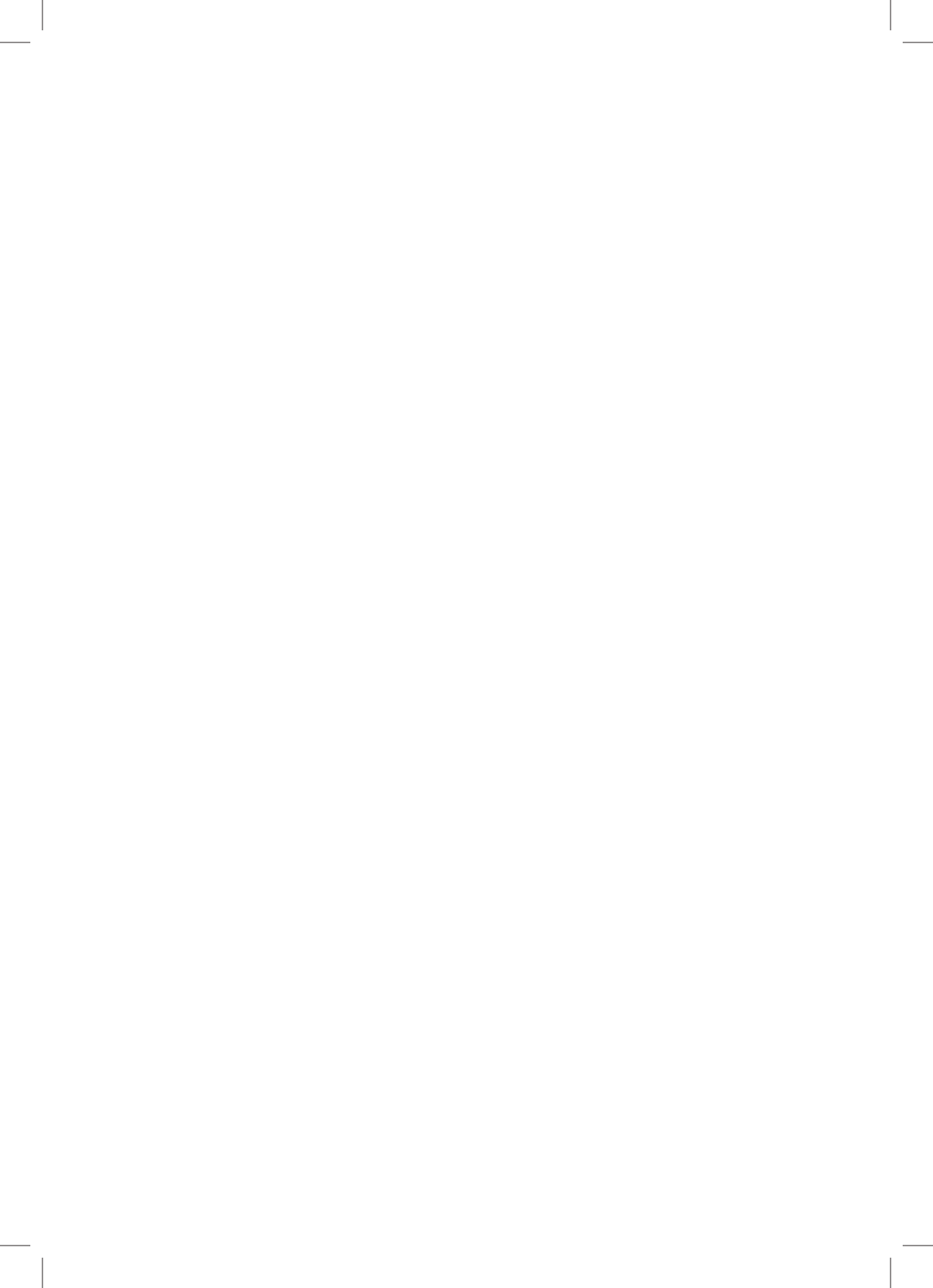
Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056,
C/ Barcas 2, 2
46002 Valencia, Espagne
Produit fabriqué en P.R.C - Conçu par
SOGO sur la base des normes de qualité
européennes.
Service après-vente: www.sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

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 /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161





SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10790

