

SOGO®

Human Technology

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



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

Precaución: lea y conserve estas importantes instrucciones

Este manual se puede descargar desde nuestra página web, www.sogo.es en los siguientes idiomas.

ESPAÑOL, CATALÁN, INGLÉS, FRANCÉS, PORTUGUÉS, ALEMÁN, ITALIANO Y MÁS.

Caution: please read and preserve these important instructions

This manual can be downloaded from our website, www.sogo.es in the following languages.

SPANISH, CATALAN, ENGLISH, FRENCH, PORTUGUESE, GERMAN, ITALIAN AND MORE

ref. SS-10605



ÍNDICE

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

INDICE

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

INDEX

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

INDEX

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

ÍNDICE

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

INDEX

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

1. AVISO IMPORTANTE:

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

2. Definiciones de símbolo



Las siguientes descripciones forman parte de este manual:

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

3. Instrucciones de seguridad para el usuario

I. Precauciones generales durante el uso del equipo eléctrico

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

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

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

II. Restricciones de uso para evitar los daños personales

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

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

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

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

reparación o ajuste.

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

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

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

V. ADVERTENCIA IMPORTANTE

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

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

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

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

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

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

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Voltaje	Frecuencia	Potencia	Capacidad	Presión de Trabajo
SS-10605	AC220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40-70 Kpa

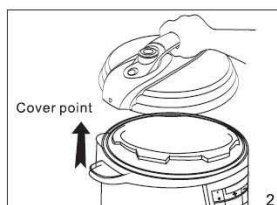
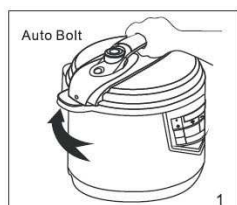
5. DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



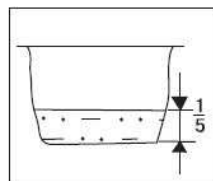
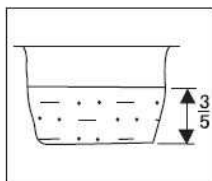
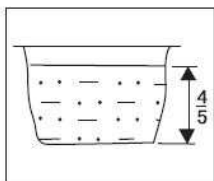
1. Carcasa principal
2. Conjunto de tapa (con asa, válvulas de seguridad y junta de goma)
3. Olla extraíble de aluminio con revestimiento antiadherente
4. Vaso de condensación
5. Vaso medidor
6. Cable de alimentación
7. Cuchara de plástico
8. Plato de vapor de acero inoxidable (22 cm)

6. ANTES DEL PRIMER USO

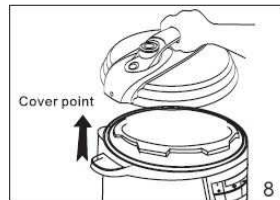
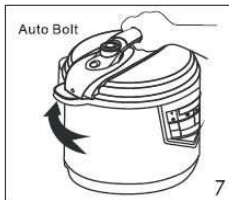
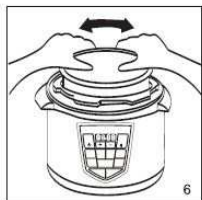
1. Desembale la olla a presión de la caja.
2. Retire todo el material de embalaje como cartón, plástico o espuma de poliestireno.
3. Lea detenidamente este manual antes del primer uso y guarde en un lugar seguro incluyendo la tarjeta de garantía y el recibo para futura referencia.
4. Para abrir la tapa: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



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

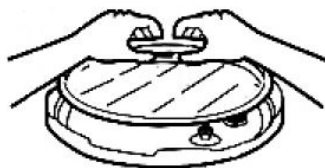


6. Aseguramos de que no haya suciedad ni manchas en la base interior de calentamiento de la olla a presión y ni afuera de la olla extraíble de cocción. Rellenamos la olla con los ingredientes y volvemos a colocar en su posición (Ver Figura 6). Aseguramos de que el sellador se haya ajustado en el borde 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)

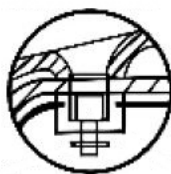


NOTA: NO USE NINGÚN MATERIAL ABRASIVO PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE INTERIOR DE LA OLLA
NOTA: NO SUMERJA EN AGUA NI LA OLLA A PRESIÓN NI LA TAPA

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.

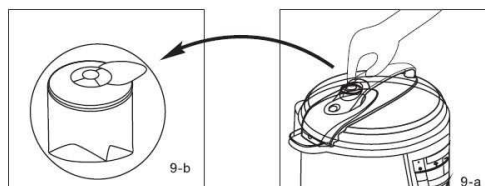


Anillo de silicona



Válvula flotado

8. Colocamos el recipiente colectivo de la condensación en la parte posterior de la olla.
9. Para asegurar que el anillo de silicona esté bien ajustado en la bobina de acero, rellenamos la olla extraíble con 11 vasos de agua aproximadamente, colocamos la tapa y cerramos girando en el sentido antihorario.
10. Aseguramos que la válvula flotante esté en posición "SEAL".
11. Antes de utilizar la olla a presión, compruebe que la junta de goma y la válvula flotante están limpias y colocadas correctamente.



INSTRUCCIONES DE USO

CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN: FUNCIONES DEL PANEL:

Hay 13 funciones de menú preestablecidas que incluyen la función de inicio retardado y las funciones de mantener caliente.

Con la ayuda de estas funciones, podemos cocinar todo tipo de alimentos sin demasiado esfuerzo.

NOTA: El tiempo puede cambiarse según las necesidades de la función de cocción.



TIEMPO DE COCCIÓN PREESTABLECIDO

Cada menú tiene una selección de 3 tiempos de cocción preestablecidos. Toque la función de menú una vez, la pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado, el indicador "Normal" se ilumina. Toque la función de menú dos veces, la pantalla mostrará el tiempo de cocción preestablecido más largo, se encenderá el indicador "Más". Toque la función de menú 3 veces, la pantalla mostrará el tiempo de cocción preestablecido más corto, se encenderá el indicador "Menos".

Por ejemplo, toque la primera función de menú "Sopa/ Caldo", la pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado 00:30, el indicador "Normal" se ilumina. Toque la función de menú "Sopa/ Caldo" dos veces, la pantalla mostrará el tiempo de cocción 00:40, el indicador "Más" se iluminará. Toque la función de menú "Sopa/ Caldo" 3 veces, la pantalla mostrará el tiempo de cocción 00:20, el indicador "Menos" se iluminará. Después de la selección, espere 3 segundos, el aparato confirmará su selección automáticamente. A continuación, entre en el modo de cocción.

FUNCIÓN DE INICIO RETARDADO

Esta función se puede utilizar para retrasar el programa de cocción según la necesidad y el requisito. Puede retrasar el tiempo de cocción desde 30 minutos hasta un máximo de 24 horas con la ayuda del botón del temporizador "DELAY START" (el tiempo cambia con un intervalo de 1 minuto). Para utilizar la función de retraso del tiempo de cocción según sus necesidades, primero seleccione cualquier menú de cocción en el panel de la pantalla seguido del botón "DELAY START", después pulse el botón "-" o "+" y siga pulsando hasta que obtenga el tiempo deseado. Una vez que haya alcanzado el tiempo de retardo deseado, deje la unidad durante unos segundos y automáticamente entrará en el modo de temporizador. El reloj temporizador iniciará la cuenta atrás y cuando llegue a 00, iniciará la cocción.

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

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

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

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

"Botón "+" / "-"

Estos botones le ayudan a cambiar el tiempo de cocción según sus necesidades y requisitos, en lugar de utilizar "TIEMPO DE COCCIÓN PREAJUSTADO". Estos botones le ayudan a cocinar con menús personalizados y a cocinar cualquier tipo de alimento con requisitos de tiempo personalizados.

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

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

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

“FUNCIÓN “MANTENER CALIENTE”

Este botón nos ayuda a mantener la comida caliente hasta que la consumamos. Una vez finalizada la cocción, todas las funciones entrarán automáticamente en modo mantener caliente excepto YOGURT. El indicador de mantenimiento del calor se ilumina y el tiempo de mantenimiento del calor empieza a contar. El aparato tiene un tiempo de mantenimiento de calor de 24 horas.

“FUNCIÓN “CANCELAR

Quando la unidad está en modo de trabajo con cualquier función del menú, pulsando este botón, se cancela el proceso de cocción y la unidad entra en modo de espera. La pantalla muestra "On".

“Botón de nivel de presión”

Con la ayuda de este botón, podemos cambiar el nivel de presión. Esta olla a presión funciona con 2 niveles de presión, Alto y Bajo, y la mayoría de las funciones de menú ya tienen preajustado el nivel de presión dependiendo de la función. Las funciones que tienen preestablecido un nivel de presión bajo pueden cambiarse al nivel de presión alto. presión alta. El icono de presión alta se ilumina en la pantalla digital y lo mismo ocurre con las funciones con nivel de presión preestablecido. mismo modo, para las funciones con un nivel de presión alto preestablecido, podemos cambiar al nivel de presión bajo y la luz del icono de presión baja comenzará a iluminarse. la luz del icono de baja presión comenzará a iluminarse.

CÓMO COCINAR CON LA AYUDA DE LA FUNCIÓN MENÚ

Ajuste del menú: Conecte el aparato y se encenderá la pantalla de la olla a presión. La pantalla digital muestra ON y ahora para empezar a cocinar debe pulsar la función del menú que desea utilizar para cocinar los alimentos.

Ajuste del tiempo: La unidad muestra el tiempo preestablecido de la función de menú que hayamos elegido, en caso de que necesitemos cambiar el tiempo, se puede cambiar con la ayuda de los botones "+" y "-", y la pantalla digital muestra el tiempo de cocción revisado según lo establecido.

Ajuste de la presión: Seleccione la función de menú y la pantalla digital mostrará el tiempo predeterminado y se encenderá la luz de nivel de presión preestablecido. En caso de necesitar cambiar el nivel de presión, pulse el botón de nivel de presión y con la ayuda de los botones "+" y "-" podremos cambiar la presión.

Función de cocción: Una vez que hayamos realizado todos los ajustes de presión y tiempo, podemos empezar el proceso de cocción pulsando la función menú, la unidad empezará a cocinar y el tiempo en la pantalla digital empezará a contar en sentido inverso.

Función mantener caliente: Una vez que la unidad termina la cocción, la pantalla digital muestra la hora ON y la luz de la función de mantener caliente se enciende. Esto significa que cuando la comida esté lista, el aparato empezará a mantenerla caliente.

Todas las funciones del menú se detallan en la siguiente tabla.

MENU	Presion	Tiempo de cocción predefinido			Ajuste del tiempo / intervalo de cocción	Nivel de presión KpA	Ajuste de la presión	Temp. por defecto °C
		Menos(Min.)	Normal Preestablecido	Mas (Min.)				
Sopa/ caldo	SÍ	20	30	40	1-99 mins/ 1min	40-70	Bajo - Alto	105
Carne	SÍ	15	20	30	1-99 mins/ 1min	40-70	Bajo-alto	110
Judías	SÍ	30	40	50	1-99 mins/ 1min	40-70	Bajo-alto	105
Aves	SÍ	15	20	30	1-99 mins/ 1min	40-70	Bajo-alto	105
Arroz	SÍ	10	12	20	1-99 mins/ 1min	40-70	Bajo- Alto	115
Multice reales	SÍ	10	12	20	1-99 mins/ 1min	40-70	Bajo- Alto	105
Gachas	SÍ	15	20	25	1-99 mins/ 1min	40-70	Bajo- Alto	105
Vapor	SÍ	10	15	20	1-99 mins/ 1min	40-70	Bajo- Alto	105
Cocción lenta	SÍ	40	60	80	1-99 mins/ 1min	40-70	Bajo- Alto	95
Saltear	N/A	10	15	20	1-99 mins/ 1min	/	/	150-180(op en lid)
Yogur	N/A	6 h	8 h	12 h	6h -12 h/ 30 min	/	/	40
Cocción a presión	YES	30		50		40-70	Bajo- Alto	130
Inicio retardado	N/A	1 min -24 h						/
Mantener caliente	N/A	24 h						65-70

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.
4. Deje la perilla de vapor en la posición SEAL a la hora de cocinar a presión.
4. El uso del método de liberación rápida libera vapor y líquido extremadamente calientes, que pueden causar quemaduras. Utilice guantes o manoplas para proteger sus manos y brazos. Mantenga la cara alejada de la salida de vapor.
5. Utilice guantes de horno para sujetar o retirar la olla de cocción extraíble, ya que la olla a presión y la olla de cocción estarán calientes.

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

Nota: Las causas de sobrecalentamiento de la unidad son:

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

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

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

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

1. 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.

2. Symbol definition



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

3. Safety instructions for the user

I. General precautions during the use of electrical equipment

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

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

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

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

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

water sources.

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

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

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

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

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

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- This appliance can be used by children aged

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

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

V. IMPORTANT WARNING

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

VI. Instructions to follow when using Air fryer

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

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

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

B. If it appears to be faulty.

C. Before cleaning or maintenance.

- Do not touch the outer surface of the appliance as it can get very hot during operation. Instead, use the handle or mitts.
- Never touch the internal part of the appliance while in use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating
-  **WARNING:** Do not touch hot surfaces.
-  **WARNING:** This equipment shall be used with CAUTION as this electrical appliance contains a heating function. Surface of this appliance is also different from other functional surfaces which can produce high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons. The equipment must be touched only at intended handles and gripping surfaces with the help of heat protectors like gloves or similar type of clothing. Otherwise let it for sufficient time to cool down before touching the hot surfaces.
- The ducts in the pressure regulators allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.
- The appliance must not be immersed for cleaning, the connector must be removed in case need to clean thoroughly with water.
- The appliance must be dried well before using again.
- Ensure the heating element, temperature sensor and pot are clean and dried before con-

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Voltage	Frequency	Power	Capacity	Working pressure
SS-10605	AC220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40-70 Kpa

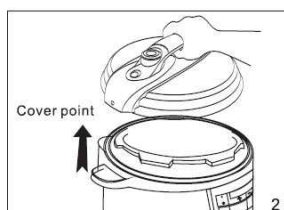
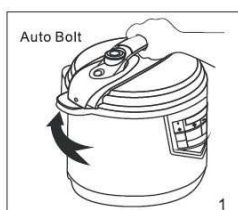
5. PARTS DESCRIPTION



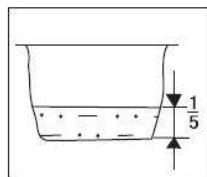
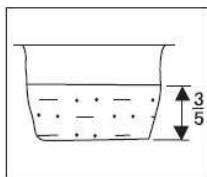
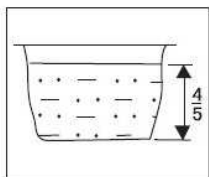
1. Main Housing
2. Lid Assembly (with handle, safety valves & rubber gasket)
3. Aluminium removable cooking pot with non-stick coating
4. Condensation cup
5. Measuring cup
6. Power supply cord
7. Plastic spoon
8. Stainless Steel Steam Plate (22cm)

6. BEFORE FIRST USE

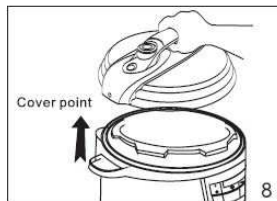
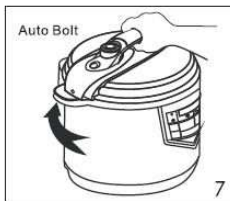
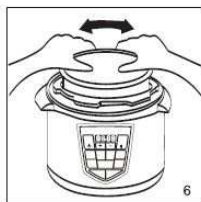
1. Unpack the pressure cooker from the box.
2. Remove all the packaging materials such as cardboard, plastics or Styrofoam.
3. Read the manual thoroughly before use and keep safe the manual, warranty card, and receipt for future reference.
4. Open the lid: to open the lid, hold it from the handle and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



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

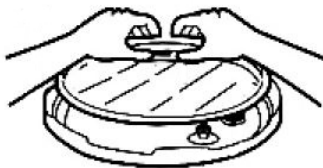


6. Make sure there should not be any dirt or smear on the heating plate and outer side of the pot. Once you have filled the pot with the food, put it back in to the unit (See Figure 6). Make sure the sealant had fit on the aluminium cover plate borde , then fix it on the shaft on the middle of the lid.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

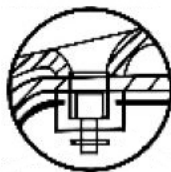


**NOTE: DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIALS TO CLEAN THE SURFACE
DO NOT IMMERSE THE PRESSURE COOKER HOUSING OR LID**

7. Make sure the anti-blocking cover is fixed properl . 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

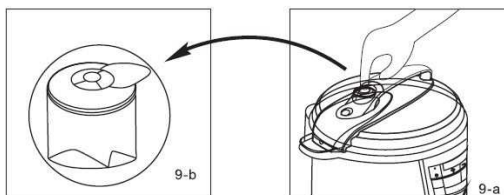


Silicone ring



Float valve

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



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

12. INSTRUCTION FOR USE

HOW TO USE THE PRESURE COOKER: PANEL FUNCTIONS:

There are 13 pre-set menu functions including delay start function and keep warm functions. With the help of these functions, we can cook all type of foods without too much effort

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



PRESET COOKING TIME

Each menu has 3- preset cooking time selection. Touch the menu function one time, the display shows the default cooking time, the indicator "Normal" lights up. Touch the menu function twice, the display shows the longest preset cooking time, the indicator "More" lights up. Touch the menu function 3 times, the display shows the shorter preset cooking time, the indicator "Less" lights up.

For example, touch the first menu function "Soup/ Broth", the display shows the default cooking time 00:30, the indicator "Normal" lights up. Touch the menu function "Soup/ Broth" twice, the display shows the cooking time 00:40, the indicator "More" lights up. Touch the menu function "Soup/ Broth" 3 times, the display shows the cooking time 00:20, the indicator "Less" lights up. After selection, just wait for 3 seconds, the cooker will confirm your selection automatically. Then enter the cooking mode.

START DELAY FUNCTION

This function can be used to delay the cooking program as per need and requirement. You can delay cooking time from 30 minutes to maximum 24 hours with the help of "DELAY START" timer button (the time changes with the interval of 1 minute). In order to use delay cooking time function as per need firstly select any cooking menu from the screen panel followed by "DEL Y START" button, then press "+" or "-" 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 time set, once select the "DELAY START" button desired delayed time digits appears and illuminates and clock start counting reverse.

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

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

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

"+" / "-" button

These buttons help you to change the cooking time as per need and requirements, instead of using "PRESET COOKING TIME". These buttons help 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 for all the menu functions as per list below.

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.

“KEEP WARM” FUNCTION

This button helps us to keep the food warm until we consum it. Once the cooking finishes, all functions will automatically enters into keep warm mode except YOGHURT. The keep warm indicator lights up and the keep warm time starts counting. The unit has 24 hours keep warm time.

“CANCEL” FUNCTION

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

“Pressure level button”

With the help of this button, we can switch the pressure level. This pressure cooker works with 2 pressure levels, High and low and mostly of the menu function have already preset pressure level depending on the function. Those functions which has preset Low pressure level we can change to the High pressure level. High pressure icon light illuminates located on the digital display and in the same way for the functions with preset High-pressure level we can change to Low pressure level and low pressure icon light start illuminating.

HOW TO COOK WITH THE HELP OF MENU FUNCTION

Menu setting: Connect the appliance and the pressure cooker display lights up. The digital display shows ON and now to start cooking you must press the menu function you wish to use to cook the food.

Time setting: Unit show the preset time of the meu function which we have chosen, in case need to change the time, can be change with the help of “+” and “-” buttons, and digital display show the revised cooking time as set.

Pressure setting: Select menu function and digital display shows default time and preset pressure level light illuminates. In case need to change the pressure level, press the pressure level button and with the help of “+” and “-” button we can change the pressure.

Cooking function: Once we have done all the pressure and time settings, we can start the cooking process by pressing menu function, unit will start cooking and time on digital display start reverse counting.

Keep warm function: Once unit finishes the cooking, digital display shows ON and keep warm function light turns on. It means when the foods is ready the unit will start working to keep the food warm.

All the menu functions details are as given in the table below.

MENU	Pressure	Preset cooking time			Adjust of cooking time / Interval	PRESSURE Level	Pressure adjustment	Default Temp. °C
		Less (Min.)	Normal(Default cooking time) Min	More (Min.)				
Soup/ Broth	YES	20	30	40	1-99 mins/ 1min	40-70	Low- High	105
Meat	YES	15	20	30	1-99 mins/ 1min	40-70	Low- High	110
Bean	YES	30	40	50	1-99 mins/ 1min	40-70	Low- High	105
Poultry	YES	15	20	30	1-99 mins/ 1min	40-70	Low- High	105
Rice	YES	10	12	20	1-99 mins/ 1min	40-70	Low- High	115
Multigrain	YES	10	12	20	1-99 mins/ 1min	40-70	Low- High	105
Porridge	YES	15	20	25	1-99 mins/ 1min	40-70	Low- High	105
Steam	YES	10	15	20	1-99 mins/ 1min	40-70	Low- High	105
Slow cook	YES	40	60	80	1-99 mins/ 1min	40-70	Low- High	95
Saute	N/A	10	15	20	1-99 mins/ 1min	/	/	150-180(op en lid)
Yoghurt	N/A	6 h	8 h	12 h	6h -12 h/ 30 mins	/	/	40
Pressure cook	YES	30		50		40-70	Low- High	130
Delay start	N/A	1 min -24 h						/
Keep warm	N/A	24 h						65-70

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 KEE WARM mode.

Note: Causes of unit overheating are:

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

TIPS AND RECOMENDATIONS

- NEVER deep fry or pressure fry in the pressure cooker.
- DO NOT set the pre-set timer for more than 1-2 hours while cooking perishable foods. If the room temperature is 32°C or above do not set the pre-set timer for more than 1 hour.
- The rubber gasket creates an air tight seal that is needed for the pressure cooker to operate properly. Check that it is in good condition and seated properly before each use.
- DO NOT hold the VENT knob when releasing pressure as it releases hot steam and liquid into the air. Keep face away from the appliance while using short bursts to release the steam.
- Letting the pressure cooker cool until the pressure is released on its own is another option for the pressure cooker.
- If you are unsure of the exact time when cooking under pressure, it is always better to under cook and use the short bursts of steam to release the pressure so you can check the cooking status. If it has not cooked as per your requirement you can cook for few minutes more.
- Never fill the pressure cooker more than 1 / 2 with food ingredients or 2/3 with liquid
- The pressure cooker must have some liquid (can be water) to create the steam and pressure needed while cooking with pressure.
- While cooking fresh fruits, low pressure must be used.
- If cooking beans (legumes) you might add a tbsp. of oil to the water to reduce the amount of foam that the beans can create.
- Less expensive cuts of meat are ideal for cooking in the pressure cooker as the fibers are 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.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

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

9. TROUBLE SHOOTING

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

1. **i** IMPORTANT:

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

2. Definiciones de símbolo



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

3. Consignes de sécurité pour l'utilisateur

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

V. **AVERTISSEMENT IMPORTANT**

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

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

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

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

pendant son utilisation.

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

limitation de pression.

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Tension	Fréquence	Puissance	Capacité	Pression de Travail
SS-10605	AC220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40-70 Kpa

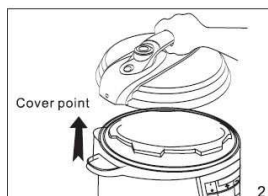
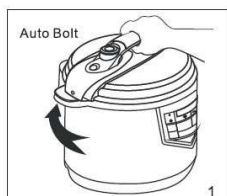
5. DESCRIPTION DES PIÈCES



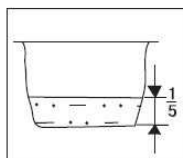
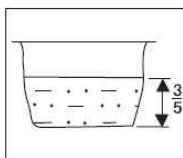
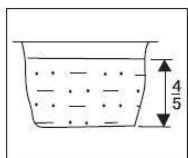
1. Boîtier principal
2. couvercle (avec poignée, soupapes de sécurité et joint en caoutchouc)
3. Pot de cuisson amovible en aluminium avec revêtement antiadhésif
4. Gobelet de condensation
5. Gobelet de mesure
6. Cordon d'alimentation
7. Cuillère en plastique
8. Plaque à vapeur en acier inoxydable (22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

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

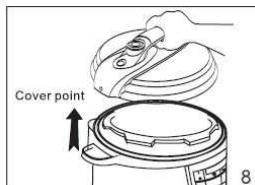
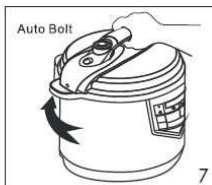
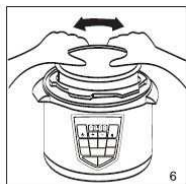
1. Déballez l'autocuiseur de la boîte.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage tels que le carton, le plastique ou la mousse de polystyrène.
3. Lisez attentivement le mode d'emploi avant utilisation et conservez le manuel, la carte de garantie et le reçu pour référence future.
4. Ouvrez le couvercle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



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

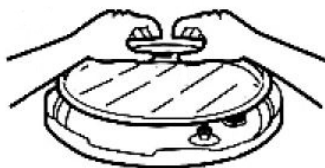


6. Assurez-vous qu'il n'y a pas de saleté ou de tache sur l'élément chauffant et sur le côté extérieur de la cuve. Une fois que vous avez rempli la cuve avec les ingrédients, remettez-la dans l'appareil (voir Figure 6). Assurez-vous que le joint s'est bien ajusté sur le bord intérieur du couvercle en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

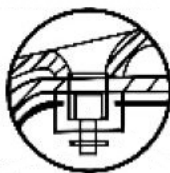


NE PAS UTILISER DE MATÉRIAUX ABRASIFS POUR NETTOYER LA SURFACE
NE PAS IMMERGER LE CORPS OU LE COUVERCLE DE L'AUTOCUISEUR DANS L'EAU

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

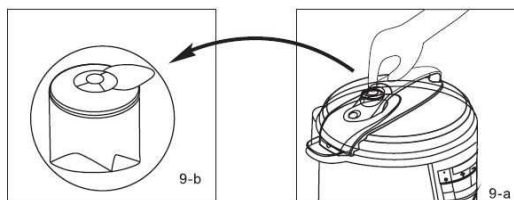


Anneau en silicone



Robinet à flotteur

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



11. Avant d'utiliser l'autocuiseur, vérifiez que le joint en caoutchouc et la soupape flottante sont propres et bien positionnés.

12. MODE D'EMPLOI

COMMENT UTILISER L'AUTOCUISEUR : FONCTIONS DU PANNEAU :

Il existe 13 fonctions de menu préréglées, y compris la fonction de démarrage différé et les fonctions de maintien au chaud.

Ces fonctions permettent de cuire tous les types d'aliments sans trop d'efforts

REMARQUE : La durée peut être modifiée en fonction des exigences de la fonction de cuisson.



TEMPS DE CUISSON PRÉRÉGLÉS

Chaque menu dispose de 3 temps de cuisson préréglés. Effleurez une fois la fonction de menu, l'écran affiche le temps de cuisson par défaut, l'indicateur "Normal" s'allume. Effleurez deux fois la fonction de menu, l'écran affiche le temps de cuisson préréglé le plus long, l'indicateur "Plus" s'allume. Effleurez 3 fois la fonction de menu, l'écran affiche le temps de cuisson préréglé le plus court, l'indicateur "Moins" s'allume.

Par exemple, touchez la première fonction du menu "Soupe/Bouillon", l'écran affiche le temps de cuisson par défaut 00:30, l'indicateur "Normal" s'allume. Effleurez deux fois la fonction de menu "Soupe/Bouillon", l'écran affiche le temps de cuisson 00:40, l'indicateur "Plus" s'allume. Effleurez 3 fois la fonction de menu "Soupe/Bouillon", l'écran affiche le temps de cuisson 00:20, l'indicateur "Moins" s'allume. Après la sélection, attendez 3 secondes, l'appareil confirmera automatiquement votre sélection. Ensuite, entrez dans le mode de cuisson.

FONCTION DE RETARDEMENT DU DÉMARRAGE

Cette fonction permet de retarder le programme de cuisson en fonction des besoins et des exigences. Vous pouvez retarder le temps de cuisson de 30 minutes à 24 heures maximum à l'aide de la touche de minuterie "DELAY START" (le temps change avec un intervalle de 1 minute). Pour utiliser la fonction de retardement du temps de cuisson selon vos besoins, sélectionnez d'abord n'importe quel menu de cuisson sur l'écran, puis appuyez sur la touche "DÉPART DIFFÉRÉ", puis appuyez sur la touche "-" ou "+" et continuez à appuyer jusqu'à ce que vous obteniez le temps désiré. Une fois que vous avez atteint le temps de retardement souhaité, laissez l'appareil pendant quelques secondes et il se met automatiquement en mode minuterie. L'horloge de la minuterie commence à compter à rebours et lorsqu'elle atteint 00, la cuisson commence.

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

Exemple : Si vous souhaitez programmer l'autocuiseur pour qu'il se mette automatiquement en marche dans 3 heures, sélectionnez n'importe quelle fonction du menu, par exemple la fonction "RIZ" suivie de la touche "DÉPART DIFFÉRÉ", puis appuyez 3 fois sur la touche "+" et l'écran affiche 3:00 heures.

Une fois que la touche de menu et le délai souhaité sont sélectionnés, la touche de menu et le délai s'allument et l'appareil commence à compter à rebours. Une fois la valeur 00 atteinte, l'appareil démarre la cuisson.

REMARQUE :

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

Bouton "+" / "-"

Ces touches vous permettent de modifier le temps de cuisson en fonction de vos besoins et de vos exigences, au lieu d'utiliser le "TEMPS DE CUISSON PRÉRÉGLÉ". Ces touches vous permettent de cuisiner avec des menus personnalisés et de cuire n'importe quel type d'aliment avec un temps de cuisson personnalisé.

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

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

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

“FONCTION “MAINTIEN AU CHAUD

Cette touche permet de maintenir les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient consommés. Une fois la cuisson terminée, toutes les fonctions passent automatiquement en mode maintien au chaud, à l'exception de YOGHURT. L'indicateur de maintien au chaud s'allume et le temps de maintien au chaud commence à compter. L'appareil dispose d'un temps de maintien au chaud de 24 heures.

FONCTION “ANNULER”

Lorsque l'appareil est en mode travail avec une fonction du menu, il suffit d'appuyer sur ce bouton pour annuler le processus de cuisson en cours et l'appareil passe en mode veille. L'écran affiche "On".

Bouton “Niveau de pression”

Ce bouton permet de changer le niveau de pression. Cet autocuiseur fonctionne avec 2 niveaux de pression, haut et bas, et la plupart des fonctions du menu ont déjà pré-réglé le niveau de pression selon la fonction. Les fonctions qui ont un niveau de pression faible pré-réglé peuvent passer au niveau de pression élevé. L'icône de haute pression s'allume sur l'écran digital et de la même manière pour les fonctions avec un niveau de haute pression pré-réglé, nous pouvons passer au niveau de basse pression et l'icône de basse pression commence à s'allumer.

COMMENT CUISINER AVEC L'AIDE DE LA FONCTION MENU

Réglage du menu : Branchez l'appareil et l'écran de l'autocuiseur s'allume. L'écran numérique affiche ON et pour commencer la cuisson, vous devez appuyer sur la fonction de menu que vous souhaitez utiliser pour cuire les aliments.

Réglage de l'heure : L'appareil affiche le temps pré-réglé de la fonction de menu que nous avons choisie, au cas où il serait nécessaire de changer le temps, il est possible de le faire à l'aide des boutons “+” et “-”, et l'écran numérique affiche le temps de cuisson révisé tel qu'il a été réglé.

Réglage de la pression : Sélectionnez la fonction du menu et l'écran numérique affiche l'heure par défaut et le voyant du niveau de pression pré-réglé s'allume. Si vous souhaitez modifier le niveau de pression, appuyez sur le bouton de niveau de pression et à l'aide des boutons “+” et “-”, vous pouvez modifier la pression.

Fonction de cuisson : Une fois tous les réglages de pression et de temps effectués, vous pouvez lancer le processus de cuisson en appuyant sur la fonction menu. L'appareil démarre la cuisson et le temps affiché sur l'écran numérique commence à compter à l'envers.

Fonction de maintien au chaud : Une fois la cuisson terminée, l'écran numérique affiche ON et le voyant de la fonction de maintien au chaud s'allume. Cela signifie que lorsque les aliments sont prêts, l'appareil se met en marche pour les maintenir au chaud.

Toutes les fonctions du menu sont détaillées dans le tableau ci-dessous.

MENU	Pression	Temps de cuisson pré-réglé			Réglage du temps de cuisson / de l'intervalle	Niveau de pression KpA	Réglage de la pression	Température par défaut °C
		Less (Min.)	Normal Défaut	More (Min.)				
Soupe/ Bouillon	OUI	20	30	40	1-99 mins/ 1min	40-70	Bas- Haut	105
Viande	OUI	15	20	30	1-99 mins/ 1min	40-70	Bas- Haut	110
Haricot	OUI	30	40	50	1-99 mins/ 1min	40-70	Bas- Haut	105
Volaille	OUI	15	20	30	1-99 mins/ 1min	40-70	Bas- Haut	105
Riz	OUI	10	12	20	1-99 mins/ 1min	40-70	Bas- Haut	115
Multi-céréales	OUI	10	12	20	1-99 mins/ 1min	40-70	Bas- Haut	105
Porridge	OUI	15	20	25	1-99 mins/ 1min	40-70	Bas- Haut	105
Vapeur	OUI	10	15	20	1-99 mins/ 1min	40-70	Bas- Haut	105
Cuisson lente	OUI	40	60	80	1-99 mins/ 1min	40-70	Bas-Haut	95
Sauté	N/A	10	15	20	1-99 mins/ 1min	/	/	150-180(op en lid)
Yoghourt	N/A	6 h	8 h	12 h	6h -12 h/ 30 mins	/	/	40
Cuisson sous pression	OUI	30		50		40-70	Bas-Haut	130
Démarrage différé	N/A	1 min -24 h						/
Garder au chaud	N/A	24 h						65-70

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).

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

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

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

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

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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. Essayez 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

9. DÉPANNAGE

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

1. **i** IMPORTANTE:

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

2. Definiciones de símbolo



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

3. Instruções de segurança para o usuário

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

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

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

- Evite derramamento no conector.

II. Restrições de uso para evitar danos pessoais

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

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

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

agente de serviço autorizado para reparação antes de o reutilizar.

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

pode causar danos potenciais ao utilizador e pode danificar o aparelho

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

IV. Restrições de uso quando usado com crianças e idosos

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

V. AVISO IMPORTANTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo	Tensão	Frequência	Potencia	Capacidade	Pressão de Trabalho
SS-10605	AC220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40-70 Kpa

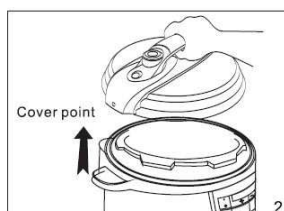
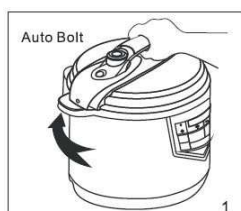
5. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS



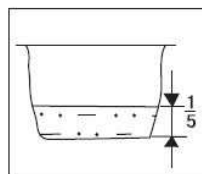
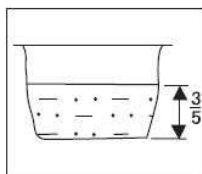
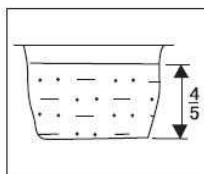
1. Caixa principal
2. Conjunto da tampa (com pega, válvulas de segurança e junta de borracha)
3. Panela amovível de alumínio com revestimento antiaderente
4. Copo de condensação
5. Copo de medição
6. Cabo de alimentação eléctrica
7. Colher de plástico
8. Placa de vapor em aço inoxidável (22 cm)

6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

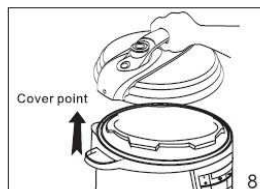
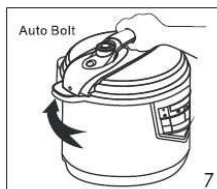
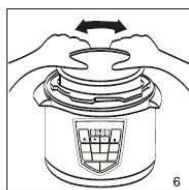
1. Retire a panela de pressão da caixa.
2. Remova todos os materiais de embalagem tais como cartão, plástico ou esferovite.
3. Leia atentamente o manual antes de o utilizar e guarde em segurança o manual, o cartão de garantia e o recibo para referência futura.
4. Abra a tampa: para abrir a tampa, segure-a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



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

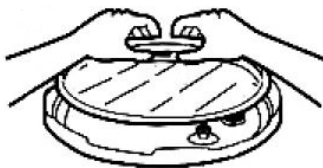


6. Certifique-se de que não deve haver qualquer sujidade ou mancha na placa de aquecimento no lado exterior da cuba. Depois de encher a cuba com comida, volte a colocá-la na unidade (ver figura 6). Certifique-se de que o anel de vedação da tampa esteja bem assente na borda da cuba. Feche a tampa rodando-a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

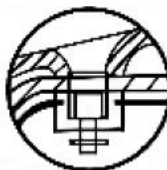


NÃO UTILIZE MATERIAIS ABRASIVOS PARA LIMPAR A SUPERFÍCIE
NÃO MERGULHE A UNIDADE PRINCIPAL OU A TAMPA EM ÁGUA

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.

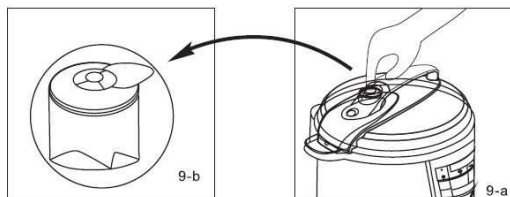


Anel de vedação



Valvula flutuado

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



11. Antes de utilizar a panela de pressão, certifique-se de que a junta de borracha e a válvula flutuante estão limpas e corretamente posicionadas.

12. INSTRUÇÕES DE USO

COMO UTILIZAR A PANELO DE PRESSÃO: FUNÇÕES DO PAINEL:

Existem 13 funções de menu pré-definidas, incluindo a função de início retardado e as funções de manter quente.

Com a ajuda destas funções, podemos cozinhar todo o tipo de alimentos sem grande esforço.

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



TEMPO DE COZEDURA PREDEFINIDO

Cada menu dispõe de uma seleção de 3 tempos de cozedura predefinidos. Tocar uma vez na função menu, o visor apresenta o tempo de cozedura predefinido, o indicador "Normal" acende-se. Tocar duas vezes na função menu, o ecrã apresenta o tempo de cozedura predefinido mais longo, o indicador "Mais" acende-se. Tocar 3 vezes na função de menu, o visor apresenta o tempo de cozedura predefinido mais curto, o indicador "Menos" acende-se.

Por exemplo, tocar na primeira função de menu "Sopa/ Caldo", o visor mostra o tempo de cozedura predefinido 00:30, o indicador " Normal" acende-se. Tocar duas vezes na função de menu "Sopa/ Caldo", o visor mostra o tempo de cozedura 00:40, o indicador " Mais" acende-se. Toque 3 vezes na função de menu "Sopa/ Caldo", o visor mostra o tempo de cozedura 00:20, o indicador "Menos" acende-se. Após a seleção, basta aguardar 3 segundos, o fogão confirma automaticamente a sua seleção. Em seguida, entrar no modo de cozedura.

FUNÇÃO DE ATRASO DO ARRANQUE

Esta função pode ser utilizada para atrasar o programa de cozedura em função das necessidades e exigências. Pode atrasar o tempo de cozedura de 30 minutos a um máximo de 24 horas com a ajuda do botão temporizador "DELAY START" (o tempo muda com um intervalo de 1 minuto). Para utilizar a função de retardamento do tempo de cozedura de acordo com as necessidades, seleccionar em primeiro lugar qualquer menu de cozedura no painel do ecrã, seguido do botão "DELAY START", depois premir o botão "-" ou "+" e continuar a premir até obter o tempo desejado. Uma vez atingido o tempo de retardamento desejado, deixar a unidade durante alguns segundos e esta entra automaticamente no modo de temporizador. O relógio do temporizador inicia a contagem decrescente e, quando chegar a 00, começa a cozinhar.

NOTA: Esta função é representada pelo tempo definido, uma vez selecionado o botão "DEL Y START", os dígitos do tempo de atraso desejado aparecem e iluminam-se e o relógio começa a contar em sentido inverso.

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

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

"Botão "+" / "-

Estes botões ajudam-no a alterar o tempo de cozedura de acordo com as suas necessidades e exigências, em vez de utilizar o "TEMPO DE COZINHA PREDEFINIDO". Estes botões ajudam-no a cozinhar com menus personalizados e a cozinhar qualquer tipo de alimento com requisitos de tempo personalizados.

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

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

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

FUNÇÃO “MANTER QUENTE”

Este botão ajuda-nos a manter os alimentos quentes até os consumirmos. Uma vez terminada a cozedura, todas as funções entram automaticamente no modo de manter quente, exceto YOGHURT. O indicador de manter quente acende-se e o tempo de manter quente começa a contar. O aparelho tem um tempo de aquecimento de 24 horas.

FUNÇÃO “CANCELAR”

Quando o aparelho está no modo de funcionamento com qualquer função de menu, ao premir este botão, cancela o processo de cozedura e o aparelho entra no modo de espera. O visor apresenta a indicação “On”.

“Botão do nível de pressão”

Com a ajuda deste botão, podemos mudar o nível de pressão. Esta panela de pressão funciona com 2 níveis de pressão, alto e baixo, e a maior parte das funções do menu já tem um nível de pressão predefinido dependendo da função. As funções que têm um nível de pressão baixa predefinido podem ser alteradas para o nível de pressão alta. A luz do ícone de alta pressão acende-se no visor digital e, da mesma forma, para as funções com nível de alta pressão predefinido, podemos mudar para o nível de baixa pressão e a luz do ícone de baixa pressão começa a acender-se.

COMO COZINHAR COM A AJUDA DA FUNÇÃO DE MENU

Configuração do menu: Ligar o aparelho e o visor da panela de pressão acende-se. O visor digital indica ON e agora, para começar a cozinhar, deve premir a função de menu que pretende utilizar para cozinhar os alimentos.

Definição da hora: A unidade mostra a hora predefinida da função do menu que escolhemos, caso seja necessário alterar a hora, pode ser alterada com a ajuda dos botões “+” e “-”, e o visor digital mostra o tempo de cozedura revisto conforme definido

Regulação da pressão: Seleccionar a função de menu e o visor digital mostra a hora predefinida e a luz do nível de pressão predefinido acende-se. Caso seja necessário alterar o nível de pressão, premir o botão do nível de pressão e, com a ajuda dos botões “+” e “-”, é possível alterar a pressão.

Função de cozedura: Depois de efetuar todas as definições de pressão e de tempo, podemos iniciar o processo de cozedura premindo a função de menu, a unidade começa a cozinhar e o tempo no visor digital inicia a contagem inversa.

Função de manter quente: Assim que a unidade terminar a cozedura, o visor digital mostra ON e a luz da função manter quente acende-se. Significa que quando os alimentos estiverem prontos, o aparelho começa a funcionar para os manter quentes.

Todos os pormenores das funções do menu são apresentados no quadro seguinte.

MENU	pressão	Tempo de cozedura predefinido			Ajuste do tempo de cozedura / intervalo	Nível de pressão KpA	Ajuste da pressão	Temperatura por defeito °C
		Less (Min.)	Normal Predefinição	More (Min.)				
Sopa/ Caldo	SIM	20	30	40	1-99 mins/ 1min	40-70	Baixo-alto	105
Carne	SIM	15	20	30	1-99 mins/ 1min	40-70	Baixo-alto	110
Feijão	SIM	30	40	50	1-99 mins/ 1min	40-70	Baixo-alto	105
Aves de capoeira	SIM	15	20	30	1-99 mins/ 1min	40-70	Baixo-alto	105
Arroz	SIM	10	12	20	1-99 mins/ 1min	40-70	Baixo-alto	115
Multigrãos	SIM	10	12	20	1-99 mins/ 1min	40-70	Baixo-alto	105
Papas de aveia	SIM	15	20	25	1-99 mins/ 1min	40-70	Baixo-alto	105
Vapor	SIM	10	15	20	1-99 mins/ 1min	40-70	Baixo-alto	105
Cozinha lentamente	SIM	40	60	80	1-99 mins/ 1min	40-70	Baixo-Alto	95
Refogar	N/A	10	15	20	1-99 mins/ 1min	/	/	150-180(op en lid)
logurte	N/A	6 h	8 h	12 h	6h -12 h/ 30 mins	/	/	40
Cozinhar à pressão	SIM	30		50		40-70	Baixo-alto	130
Início retardado	N/A	1 min -24 h						/
Manter quente	N/A	24 h						65-70

PRECAUÇÕES

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

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

Nota: As causas de sobreaquecimento da unidade são:

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

DICAS E RECOMENDAÇÕES

- NUNCA frite nada na panela de pressão.
- NÃO predefina o temporizador mais do que 1 a 2 horas quando cozinhar alimentos perecíveis. Se a temperatura ambiente for de 32°C ou superior, não predefina o temporizador durante mais de 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.
- NOTA: se verificar que está a sair fumo do aparelho, prima imediatamente o botão "CANCEL" e remova o cabo de alimentação. Deixe a panela de pressão arrefecer completamente e tente novamente. Se fumejar 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 a cuba, pois pode riscar a superfície antiaderente. Em vez disso, utilize utensílios de silicone ou nylon.
- NÃO utilize esta panela de pressão para fins de enlatamento

8. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

9. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

1. 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.

2. Symboldefinitione



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

3. Sicherheitshinweise für den Benutzer

I. Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch elektrischer Geräte

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

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

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

II. **Verwendungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden**

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

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

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

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

durchgeführt werden.

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

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

V. **WICHTIGE WARNUNG**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

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

4. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell	Spannung	Frequenz	Leistung	Kapazität	Arbeitsdruck
SS-10605	AC220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40-70 Kpa

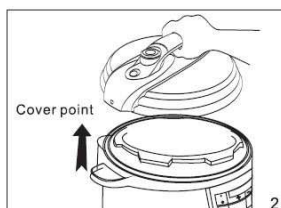
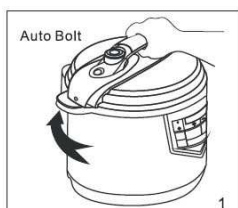
5. TEILEBESCHREIBUNG



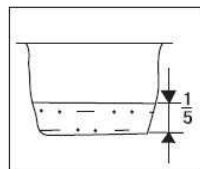
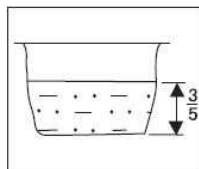
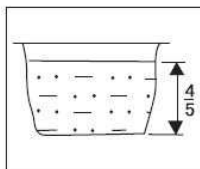
1. Hauptgehäuse
2. Deckelbaugruppe (mit Griff, Sicherheitsventilen und Gummidichtung)
3. Abnehmbarer Kochtopf aus Aluminium mit Antihafbeschichtung
4. Kondenswasserschale
5. Messbecher
6. Stromversorgungskabel
7. Plastiklöffle
8. Edelstahl-Dampfplatte (22 cm)

6. GEBRAUCHSVORBEREITUNG

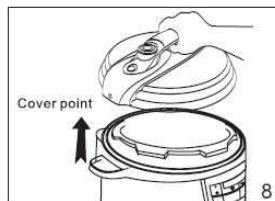
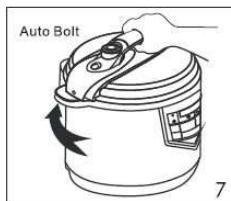
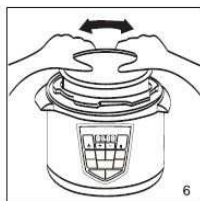
1. Packen Sie den Schnellkochtopf aus.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, wie z.B. Kartons, Kunststoffüten und Styropo .
3. Lesen Sie vor dem Gebrauch sorgfältig die Bedienungsanleitung durch und bewahren Sie diese für ein zukünftiges Nachschlagen gut auf.
4. Deckel öffnen: Halten Sie den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



5. Nehmen Sie den Topfeinsatz heraus und füllen Sie diesen mit allen Zutaten und mit Wasser. Beachten Sie dabei die Obergrenze von $\frac{4}{5}$ (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).

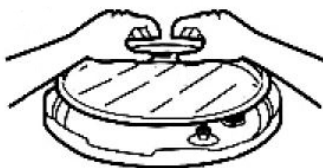


6. Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement und die Außenseite des Topfes frei von Schmutz und Rückständen sind. Setzen Sie dann den befüllten Topf in das Gerät (Abb. 6). Richten Sie dann die Dichtung des Deckels mit der Kante des Topfes aus. Schließen Sie den Deckel, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn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

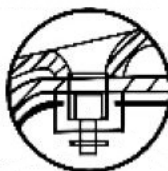


OBERFLÄCHE NICHT MIT SCHEUERNDEN MATERIALIEN REINIGEN GEHÄUSE ODER DECKEL NICHT IN WASSER TAUCHEN

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

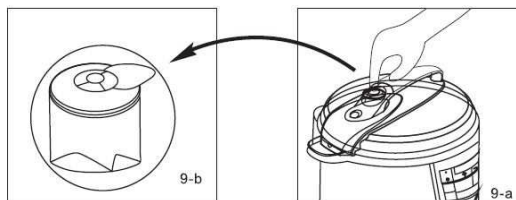


Dichtungsring



Schwimmerventil

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 Schwimmventil auf der Position LUFTDICHT



11. Bevor Sie den Schnellkochtopf in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass die Gummidichtung und das Schwimmventil sauber sind und richtig sitzen.

12. GEBRAUCHSANWEISUNG

BENUTZUNG DES SCHNELLKOCHTOPFS: BEDIENFELDFUNKTIONEN:

Es gibt 13 voreingestellte Menüfunktionen, einschließlich Startverzögerung und Warmhaltefunktion. Mit Hilfe dieser Funktionen können wir alle Arten von Lebensmitteln ohne großen Aufwand zubereiten.

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



VOREINGESTELLTE GARZEIT

In jedem Menü können Sie 3 voreingestellte Garzeiten wählen. Berühren Sie die Menüfunktion einmal, auf dem Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt, die Anzeige "Normal" leuchtet. Berühren Sie die Menüfunktion zweimal, das Display zeigt die längste voreingestellte Garzeit an, die Anzeige "Mehr" leuchtet. Berühren Sie die Menüfunktion dreimal, auf dem Display wird die kürzere voreingestellte Garzeit angezeigt, die Anzeige "Weniger" leuchtet.

Tippen Sie zum Beispiel die erste Menüfunktion "Suppe/Brühe" an, das Display zeigt die voreingestellte Kochzeit 00:30 an, die Anzeige "Normal" leuchtet auf. Berühren Sie die Menüfunktion "Suppe/Brühe" zweimal, auf dem Display erscheint die Garzeit 00:40, die Anzeige "Mehr" leuchtet. Berühren Sie die Menüfunktion "Suppe/Brühe" dreimal, auf dem Display erscheint die Garzeit 00:20, die Anzeige "Weniger" leuchtet auf. Nach der Auswahl warten Sie einfach 3 Sekunden, der Herd bestätigt Ihre Auswahl automatisch. Dann wird der Kochmodus aktiviert.

STARTVERZÖGERUNGSFUNKTION

Mit dieser Funktion können Sie das Garprogramm je nach Bedarf und Anforderung verzögern. Mit Hilfe der "DELAY START"-Taste können Sie die Garzeit von 30 Minuten bis maximal 24 Stunden verzögern (die Zeit ändert sich im Abstand von 1 Minute). Um die Funktion der Garzeitverzögerung nach Bedarf zu nutzen, wählen Sie zunächst ein beliebiges Kochmenü auf dem Bildschirm aus, gefolgt von der Taste "VERZÖGERTER START", drücken Sie dann die Taste "-" oder "+" und halten Sie sie gedrückt, bis Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben. Sobald Sie die gewünschte Verzögerungszeit erreicht haben, lassen Sie das Gerät für einige Sekunden stehen und es geht automatisch in den Timer-Modus über. Die Timer-Uhr beginnt rückwärts zu zählen, und bei Erreichen von 00 beginnt der Garvorgang.

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

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

HINWEIS:

Verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Käse und Molkereiprodukte sollten nicht länger als 2 Stunden bei Raumtemperatur gelagert werden.

Raumtemperatur nicht länger als 2 Stunden und nicht länger als 1 Stunde bei einer Temperatur von 32°C oder mehr aufbewahrt werden.

"+" / "-"-Taste

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

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

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

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

FUNKTION "WARMHALTEN"

Mit dieser Taste können Sie die Speisen bis zum Verzehr warmhalten. Nach Beendigung des Garvorgangs schalten alle Funktionen außer YOGHURT automatisch in den Warmhaltemodus. Die Warmhalteanzeige leuchtet auf und die Warmhaltezeit beginnt zu zählen. Das Gerät hat eine Warmhaltezeit von 24 Stunden. **FUNKTION "ABBRUCH"** Wenn sich das Gerät im Arbeitsmodus mit einer beliebigen Menüfunktion befindet, wird durch Drücken dieser Taste der zwischenzeitliche Garvorgang abgebrochen und das Gerät geht in den Standby-Modus. Auf dem Display wird "On" angezeigt.

Schaltfläche "Druckstufe"

Mit Hilfe dieser Taste können wir die Druckstufe umschalten. Dieser Schnellkochtopf arbeitet mit 2 Druckstufen, Hoch und Niedrig und die meisten Menüfunktionen haben bereits eine voreingestellte Druckstufe abhängig von der Funktion. Bei den Funktionen, für die eine niedrige Druckstufe voreingestellt ist, können wir auf die hohe Druckstufe umschalten. Das Hochdruck-Symbol leuchtet auf der Digitalanzeige auf und bei den Funktionen mit voreingestellter Hochdruckstufe können wir auf die Niederdruckstufe wechseln und das Niederdruck-Symbol beginnt zu leuchten.

WIE MAN MIT HILFE DER MENÜFUNKTION KOCHT

Einstellung des Menüs: Schließen Sie das Gerät an und das Display des Schnellkochtopfes leuchtet auf. Die Digitalanzeige zeigt die ON an. Um den Garvorgang zu starten, müssen Sie nun die gewünschte Menüfunktion zum Garen der Speisen drücken.

Zeiteinstellung: Das Gerät zeigt die voreingestellte Zeit der von uns gewählten Menüfunktion an. Wenn Sie die Zeit ändern möchten, können Sie dies mit den Tasten "+" und "-" tun, und die Digitalanzeige zeigt die eingestellte Kochzeit an.

Druckeinstellung: Wählen Sie die Menüfunktion und die Digitalanzeige zeigt die voreingestellte Zeit und die voreingestellte Druckstufe leuchtet auf. Falls Sie den Druck ändern möchten, drücken Sie die Drucktaste und mit Hilfe der Tasten "+" und "-" können Sie den Druck ändern.

Kochfunktion: Sobald wir alle Druck- und Zeiteinstellungen vorgenommen haben, können wir den Kochvorgang durch Drücken der Menüfunktion starten, das Gerät beginnt zu kochen und die Zeit auf der Digitalanzeige beginnt rückwärts zu zählen.

Warmhaltefunktion: Sobald das Gerät den Garvorgang beendet hat, zeigt die Digitalanzeige ON Uhr an und die Warmhaltefunktion leuchtet auf. Das bedeutet, dass das Gerät mit dem Warmhalten der Speisen beginnt, sobald diese fertig sind.

Die Einzelheiten der Menüfunktionen sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt.

MENU	Pressure	Voreingestellte Garzeit			Einstellung der Garzeit / Intervall	Druckstufe KpA	Einstellung des Drucks	Standard-Temperatur °C
		Less (Min.)	Normal Voreinstellung	More (Min.)				
Suppe/ Brühe	JA	20	30	40	1-99 mins/ 1min	40-70	Niedrig-Hoch	105
Fleisch	JA	15	20	30	1-99 mins/ 1min	40-70	Niedrig-Hoch	110
Bohnen	JA	30	40	50	1-99 mins/ 1min	40-70	Niedrig-Hoch	105
Geflügel	JA	15	20	30	1-99 mins/ 1min	40-70	Niedrig-Hoch	105
Reis	JA	10	12	20	1-99 mins/ 1min	40-70	Niedrig-Hoch	115
Mehrkorn	JA	10	12	20	1-99 mins/ 1min	40-70	Niedrig-Hoch	105
Brei	JA	15	20	25	1-99 mins/ 1min	40-70	Niedrig-Hoch	105
Dampf	JA	10	15	20	1-99 mins/ 1min	40-70	Niedrig-Hoch	105
Langsam kochen	JA	40	60	80	1-99 mins/ 1min	40-70	Niedrig-Hoch	95
Sautieren	N/A	10	15	20	1-99 mins/ 1min	/	/	150-180(open lid)
Joghurt	N/A	6 h	8 h	12 h	6h -12 h/ 30 mins	/	/	40
Schnell kochen	JA	30		50		40-70	Niedrig-Hoch	130
Verzögerter Start	N/A	1 min -24 h						/
Warmhalten	N/A	24 h						65-70

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.

Hinweis: Die Ursachen für eine Überhitzung des Geräts sind:

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

TIPPS UND EMPFEHLUNGEN

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

8. REINIGUNG UND WARTUNG

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

9. STÖRBEHEBUNG

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

Fehlercodes:

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

1. **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.

2. Definizioni dei simboli



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

3. Istruzioni di sicurezza per l'utente

I. **Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

V. AVVISO IMPORTANTE

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

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

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

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

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

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



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



- **AVVERTENZA:** questa apparecchiatura

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

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

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

4. SPECIFICHE TECNICHE

Modello	Tensione	Frequenza	Potenza	Capacità	Pressione di Lavoro
SS-10605	AC220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40-70 Kpa

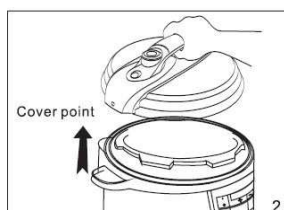
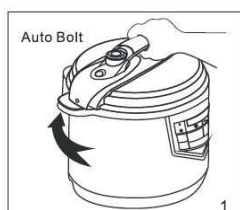
5. DESCRIZIONE DELLE PARTI



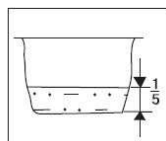
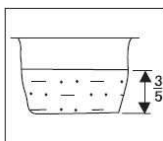
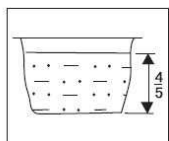
1. Alloggiamento principale
2. Gruppo coperchio (con maniglia, valvole di sicurezza e guarnizione in gomma)
3. Pentola di cottura rimovibile in alluminio con rivestimento antiaderente
4. Tazza di condensazione
5. Bicchiere di misurazione
6. Cavo di alimentazione
7. Cucchiaino di plastica
8. Piastra a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

6. PRIMA DELL'USO INIZIALE

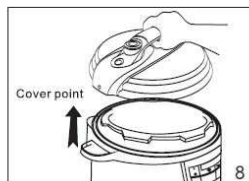
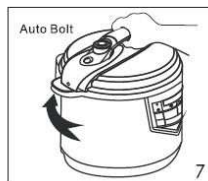
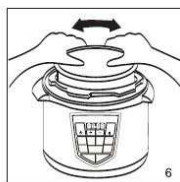
1. Estrai la pentola a pressione dalla scatola.
2. Rimuovi tutti i materiali di imballaggio come cartone, plastica o polistirolo.
3. Leggi attentamente questo manuale prima dell'uso e conservalo insieme alla scheda di garanzia e alla ricevuta per riferimento futuro.
4. Per aprire il coperchio, afferralo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



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



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



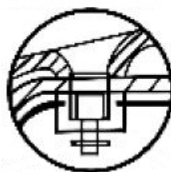
NON PULIRE LE SUPERFICI UTILIZZANDO MATERIALI ABRASIVI

NON IMMERGERE IN ACQUA L'ALLOGGIAMENTO O IL COPERCHIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE.

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

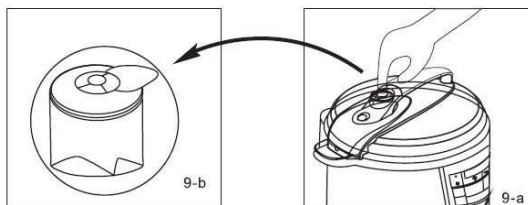


Anello di tenuta



Valvola a galleggiante

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



11. Prima di utilizzare la pentola a pressione, verificare che la guarnizione di gomma e la valvola galleggiante siano pulite e posizionate correttamente.

12. ISTRUZIONI PER L'USO

COME UTILIZZARE LA PENTOLA A PRESSIONE: FUNZIONI DEL PANNELLO:

Sono disponibili 13 funzioni di menu preimpostate, tra cui la funzione di avvio ritardato e la funzione di mantenimento in caldo.

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

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



TEMPO DI COTTURA PREIMPOSTATO

Ciascun menu prevede la selezione di 3 tempi di cottura preimpostati. Toccare una volta la funzione di menu, il display visualizza il tempo di cottura predefinito, l'indicatore " Normale" si accende. Toccando due volte la funzione menu, il display visualizza il tempo di cottura preimpostato più lungo, l'indicatore " More" si accende. Toccando 3 volte la funzione di menu, il display visualizza il tempo di cottura preimpostato più breve, l'indicatore "Meno" si accende.

Ad esempio, toccando la prima funzione del menu "Zuppa/ Brodo", il display visualizza il tempo di cottura predefinito 00:30, l'indicatore " Normale" si accende. Toccando due volte la funzione di menu "Zuppa/ Brodo", il display visualizza il tempo di cottura 00:40, l'indicatore "Più" si accende. Toccare 3 volte la funzione di menu "Zuppa/ Brodo", il display visualizza il tempo di cottura 00:20, l'indicatore "Meno" si accende. Dopo la selezione, attendere 3 secondi: il fornello confermerà automaticamente la selezione. Quindi accedere alla modalità di cottura.

FUNZIONE RITARDO AVVIO

Questa funzione può essere utilizzata per ritardare il programma di cottura in base alle esigenze e ai requisiti. È possibile ritardare il tempo di cottura da 30 minuti a un massimo di 24 ore con l'aiuto del pulsante del timer "AVVIO RITARDATO" (il tempo cambia con un intervallo di 1 minuto). Per utilizzare la funzione di ritardo della cottura in base alle esigenze, selezionare innanzitutto qualsiasi menu di cottura dal pannello dello schermo seguito dal pulsante "AVVIO RITARDATO", quindi premere i pulsanti "-" o "+" e continuare a premere fino a ottenere il tempo desiderato. Una volta raggiunto il tempo di ritardo desiderato, lasciare l'apparecchio per qualche secondo e automaticamente entrerà in modalità timer. L'orologio del timer inizia il conteggio inverso e, una volta raggiunto lo 00, avvia la cottura.

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

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

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

NOTA:

Gli alimenti deperibili come carne, pollame, pesce, formaggi e latticini non devono essere lasciati a temperatura ambiente per più di 2 ore.

a temperatura ambiente per più di 2 ore e non più di 1 ora se la temperatura è di 32°C o superiore.

Pulsante "+" / "-"

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

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

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

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

FUNZIONE “MANTENERE IN CALDO”

Questo pulsante ci aiuta a mantenere il cibo caldo fino a quando non lo consumiamo. Al termine della cottura, tutte le funzioni passano automaticamente alla modalità di mantenimento in caldo, tranne YOGHURT. L'indicatore di mantenimento in caldo si accende e inizia il conteggio del tempo di mantenimento in caldo. L'unità ha un tempo di mantenimento in caldo di 24 ore.

FUNZIONE “ANNULLAMENTO”

Quando l'apparecchio è in modalità di lavoro con una qualsiasi funzione del menu, premendo questo pulsante si annulla il processo di cottura in corso e l'apparecchio entra in modalità standby. Il schermo visualizza "On".

Pulsante “Livello di pressione”

Con l'aiuto di questo pulsante è possibile cambiare il livello di pressione. Questa pentola a pressione funziona con 2 livelli di pressione, alta e bassa, e la maggior parte delle funzioni del menu hanno già un livello di pressione preimpostato, a seconda della funzione. Le funzioni che hanno il livello di pressione basso preimpostato possono passare al livello di pressione alto. L'icona dell'alta pressione si accende sul display digitale e allo stesso modo per le funzioni con il livello di alta pressione preimpostato possiamo passare al livello di bassa pressione e l'icona della bassa pressione si accende..

COME CUCINARE CON L'AIUTO DELLA FUNZIONE MENU

Impostazione del menu: Collegare l'apparecchio e il display della pentola a pressione si accende. Il display digitale visualizza ON e ora per avviare la cottura è necessario premere la funzione del menu che si desidera utilizzare per cuocere il cibo.

Impostazione dell'ora: L'unità mostra l'ora preimpostata della funzione menu che abbiamo scelto; se è necessario modificare l'ora, è possibile farlo con l'aiuto dei pulsanti "+" e "-" e il display digitale mostra il tempo di cottura modificato rispetto a quello impostato

Impostazione della pressione: Selezionando la funzione menu, il display digitale mostra l'ora predefinita e la spia del livello di pressione preimpostato si accende. Se è necessario modificare il livello di pressione, premere il pulsante del livello di pressione e con l'aiuto dei pulsanti "+" e "-" è possibile modificare la pressione

Funzione di cottura: Una volta effettuate tutte le impostazioni di pressione e tempo, possiamo avviare il processo di cottura premendo la funzione menu; l'unità inizierà a cuocere e il tempo sul display digitale inizierà il conteggio inverso.

Funzione di mantenimento in caldo: Una volta terminata la cottura, il display digitale visualizza ON e la spia della funzione di mantenimento in caldo si accende. Ciò significa che quando il cibo è pronto, l'unità inizia a lavorare per mantenere il cibo caldo.

Tutti i dettagli delle funzioni del menu sono riportati nella tabella seguente.

Menu	Pressure	Tempo di cottura preimpostato			Regolazione del tempo di cottura/ intervallo	Livello di pressione KpA	Regolazione della pressione	Temperatura predefinita a °C
		Less (Min.)	Normal Predefinito	More (Min.)				
Zuppa/ Brodo	Sì	20	30	40	1-99 mins/ 1min	40-70	Basso-alto	105
Carne	Sì	15	20	30	1-99 mins/ 1min	40-70	Basso-alto	110
Fagioli	Sì	30	40	50	1-99 mins/ 1min	40-70	Basso-alto	105
Pollame	Sì	15	20	30	1-99 mins/ 1min	40-70	Basso-alto	105
Riso	Sì	10	12	20	1-99 mins/ 1min	40-70	Basso-alto	115
Multicereali	Sì	10	12	20	1-99 mins/ 1min	40-70	Basso-alto	105
Porridge	Sì	15	20	25	1-99 mins/ 1min	40-70	Basso-alto	105
Vapore	Sì	10	15	20	1-99 mins/ 1min	40-70	Basso-alto	105
Cuocere lento	Sì	40	60	80	1-99 mins/ 1min	40-70	Basso-alto	95
Saltare in padella	N/A	10	15	20	1-99 mins/ 1min	/	/	150-180(op en lid)
Yogurt	N/A	6 h	8 h	12 h	6h -12 h/ 30 mins	/	/	40
Cottura a pressione	SI	30		50		40-70	Basso-Alto	130
Avvio ritardato	N/A	1 min -24 h						/
Mantenere in caldo	N/A	24 h						65-70

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".

Nota: le cause di surriscaldamento dell'unità sono:

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

SUGGERIMENTI E RACCOMANDAZIONI

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

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Pulisci il recipiente rimovibile e la vaporiera con acqua tiepida e sapone utilizzando una spugna o un panno umido, quindi risciacqua e asciuga con un panno. Non pulire con spazzole abrasive per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
2. Rimuovi il raccoglitore di condensa e svuotalo, lavalo con acqua e rimettilo nel 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 mantenere asciutte.

9. RISOLUZIONE DI PROBLEMI

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

Codici di Errore:

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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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



DECLARATION OF CONFORMITY

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



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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





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

Diseñado por: SOGO basada en las normas de calidad europeas

Importado por: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, España

Producto fabricado en CHINA. Servicio postventa: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Designed by: SOGO based on European quality standards

Imported by: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain

Product manufactured in CHINA. After-sales service: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Élaboré par: SOGO basé sur les normes de qualité européennes

Importé par: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne

Produit fabriqué en CHINA. Service après-vente: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Desenhado por: SOGO baseado em padrões de qualidade europeus

Importado por: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha

Produto fabricado na CHINA. Serviço pós-venda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Entworfen von: SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards

Eingeführt von: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien

Produkt hergestellt in CHINA. Kundendienst: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



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

Progettato da: SOGO basato su standard di qualità europei

Importato da: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spagna

Prodotto fabbricato in CHINA. Servizio post-vendita: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161





SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10605

