

SOGO®

Human Technology

ES Manual de instrucciones
EN Instructions for use
FR Mode d'emploi
PT Manual de instruções
DE Gebrauchsanweisung
IT Manuale d'istruzioni
CZ Návod k použití

DK Brugsanvisning
SI Navodila za uporabo
HR Upute za korištenje
PL Instrukcja użycia
RO Instrucțiuni de folosire
UA Інструкція із застосування
CA Manual d'instruccions



Descarga tu manual
Download your manual
Téléchargez votre manuel
Baixe seu manual
Laden Sie Ihr Handbuch herunter
Scarica il tuo manuale
Stáhněte si manuál
Download din manual
Prenesite svoj priročnik
Preuzmite svoj priručnik
Pobierz swoją instrukcję
Descărcați manualul dvs
Завантажте посібник
Descărrega el teu manual

OLLA A PRESIÓN MULTIFUNCIÓN
MULTIFUNCTION PRESSURE COOKER
AUTOCUISEUR MULTIFONCTIONS
PANELA DE PRESSÃO MULTIFUNÇÕES
MULTIFUNKTIONS-SCHNELLKUCHTOPF
PENTOLA A PRESSIONE MULTIFUNZIONE
MULTIFUNKČNÍ TLAKOVÝ HRNEC
MULTIFUNKTIONEL TRYKKOGER
VEČNAMENSKI LONEC POD PRITISKOM
MULTIFUNKCIJSKI PRESS LONK
WIELOFUNKCYJNY SZYBKOWAR
OALĂ SUB PRESIUNE MULTIFUNCȚIONALĂ
БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА СКОРОВАРКА
OLLA DE PRESSIÓ MULTIFUNCIÓ

ref. SS-10610



ESPAÑOL	P. 3
ENGLISH	P. 16
FRANÇAIS	P. 29
PORTUGUESE	P. 42
DEUTSCH	P. 55
ITALIANO	P. 68
ČEŠTINA	P. 81
DANSK	P. 94
SLOVENSKI	P. 107
HRVATSKI	P. 120
POLSKI	P. 132
ROMÂNĂ	P. 145
УКРАЇНСЬКА	P. 158
CATALÀ	P. 171

Declaración de conformidad, Responsabilidad de la eliminación de productos electrónicos, Datos del importador y Servicio posventa en las últimas páginas.

Declaration of conformity, Responsibility of Electronic products disposal, Importers Details and After-sales service on the last pages.

Déclaration de conformité, Responsabilité de l'élimination des produits électroniques, Coordonnées des importateurs et Service après-vente sur les dernières pages.

Declaração de conformidade, responsabilidade pela eliminação dos produtos electrónicos, dados do importador e serviço pós-venda nas últimas páginas

Konformitätserklärung, Verantwortung für die Entsorgung elektronischer Produkte, Angaben zum Importeur und Kundendienst auf den letzten Seiten.

Dichiarazione di conformità, Responsabilità dello smaltimento dei prodotti elettronici, Informazioni sugli importatori e Assistenza post-vendita nelle ultime pagine.

1. **IMPORTANTE:**

- Lea siempre atentamente el libro de instrucciones antes de utilizarlo.
- Este manual puede descargarse de nuestra página web www.sogo.es.
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

2. Instrucciones de seguridad para el usuario

GENERAL PRECAUTIONS Precauciones generales durante el uso de equipos eléctricos

- No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.
- No utilice ni guarde el aparato al aire libre.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y uniforme.
- Este producto está destinado a un uso interior, no industrial, no comercial y exclusivamente doméstico. No lo utilice al aire libre ni para ningún otro fin. El uso indebido o la manipulación incorrecta pueden causar problemas en el aparato y provocar lesiones al usuario.
- El aparato sólo debe utilizarse para los fines previstos. No se acepta ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red antes de enchufar el aparato.
- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato. No deje el aparato sin vigilancia cuando esté encendido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Antes de limpiar o guardar el aparato, desenchúfelo siempre de la red eléctrica y deje que se enfríe.
- El aparato no está completamente desconectado de la fuente de alimentación, incluso después de apagarlo. Para desconectarlo completamente, desenchúfelo de la toma de corriente.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Casas de campo y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos

de tipo residencial;

- Entornos tipo bed and breakfast;
- Restauración y aplicaciones no comerciales similares.
- Evitar derrames en el conector



Restricciones de uso para evitar daños personales

- No coloque ni haga funcionar este aparato cerca de fuentes de agua.
- No coloque ni haga funcionar el aparato y su cable de alimentación sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo, placas de cocina) o llamas abiertas.
- No deje el cable de alimentación colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. No enrolle el cable alrededor del aparato ni lo doble.
- No sumerja en agua la carcasa, que contiene componentes eléctricos y los elementos calefactores, ni la enjuague bajo el grifo.
- No utilice nunca accesorios no recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- Cuando desee desconectar el enchufe del contacto de la pared, hágalo en el propio enchufe y no tirando del cable o del propio aparato.
- Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de tener las manos secas antes de enchufar o desenchufar.
- No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre suelos húmedos o cuando la atmósfera esté húmeda, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.
- Cuando utilice el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni aplastado.
- No deje que la unidad motora, el cable o el enchufe se mojen para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Tenga cuidado al manipular aparatos eléctricos, ya que la superficie de la resistencia está sujeta a calor residual después de su uso. Cualquier uso indebido puede causar posibles lesiones al usuario y dañar el aparato.
- No toque la superficie exterior del aparato, ya que puede calentarse mucho durante el funcionamiento. En su lugar, utilice el asa o las manoplas.
- No sumerja nunca el aparato ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. En caso de que el aparato caiga al agua, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica y llévelo a un servicio técnico autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.
- No utilice el aparato si se ha caído al suelo, si presenta daños visibles o si tiene fugas.

- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable esté dañado, sólo debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar riesgos.
- En caso de mal funcionamiento del aparato, o si éste ha sufrido algún daño, devuélvalo al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.



Restricciones de uso en niños y ancianos

- El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, 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.



Instrucciones de uso del aparato

- Mantenga las manos y la cara alejadas del botón VENT cuando libere la presión. Utilícelo siempre en una zona bien ventilada. NO cubra la válvula de presión con nada.
-  Mientras la olla a presión esté en funcionamiento, no retire nunca la tapa. Extreme las precauciones al retirar la tapa después de la cocción, ya que pueden producirse quemaduras graves debido a la salida del vapor. Asegúrese siempre de que el vapor ha salido completamente. Deje enfriar el aparato y utilice siempre guantes de cocina mientras desmonta o retira los accesorios.
- NO utilice esta olla a presión sin la olla extraíble colocada.
- No intente desalojar los alimentos mientras la olla a presión esté enchufada.
- No llene la olla a presión más de 1/lleeno con alimentos o 2/3 lleeno con líquido. No llene la olla a más de 1/2 de su capacidad cuando

cocine alimentos que se expanden durante la cocción.

- Cuando se cocinan alimentos a presión, debe utilizarse al menos 1 taza (8 oz /230 ml) de líquido / agua.
- Los alimentos como la salsa de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la avena u otros cereales, los guisantes partidos, los fideos o la pasta, o el ruibarbo no deben cocinarse a presión. Pueden formar espuma y bloquear la válvula flotante. Utilice una función de cocción diferente para estos alimentos.
- Si observa humo, apague inmediatamente la olla a presión y desenchúfela de la toma de corriente.
- NO utilice esta unidad para hacer conservas.
- La olla a presión debe estar desenchufada:
 - A. Después de cada uso.
 - B. Si parece estar defectuoso.
 - C. Antes de la limpieza o el mantenimiento.
- No toque la superficie exterior del aparato, ya que puede calentarse mucho durante el funcionamiento. En su lugar, utilice el asa o las manoplas.
- No toque nunca la parte interna del aparato mientras esté en uso.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
-  **ADVERTENCIA:** No toque las superficies calientes.
-  **ADVERTENCIA:** Este equipo debe utilizarse con PRECAUCIÓN ya que este aparato eléctrico contiene una función de calefacción. La superficie de este aparato también es diferente de otras superficies funcionales que pueden producir altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de forma diferente por distintas personas. El aparato sólo debe tocarse en las asas y superficies de agarre previstas para ello con ayuda de protectores térmicos como guantes o ropa similar. En caso contrario, deje que se enfríe durante un tiempo suficiente antes de tocar las superficies calientes.
- Los conductos de los reguladores de presión que permiten la salida del vapor deben revisarse 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.
- En la válvula limitadora de presión no añada ningún objeto pesado.
- Después de cocinar asegúrese de apagar antes de abrir la tapa.
- No utilice cucharas metálicas o escurridores para remover los alimentos o limpiar la olla, para evitar cualquier arañazo del

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 que necesite trasladar la olla a presión de un lugar a otro. - No abra la tapa por la fuerza si la válvula flotante se ha caído.
-  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 la olla a presión.
- No exponga la cocina 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.
- Para evitar una sobrecarga del circuito al utilizar este producto, no haga funcionar otro producto de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico.
- Con este producto se suministra un cable de alimentación corto. No se recomienda utilizar un cable alargador con este producto, pero si es necesario utilizar uno:
 - La capacidad eléctrica marcada del cable debe ser al menos igual a la del producto.
 - Coloque el cable alargador de forma que no cuelgue de un lugar en el que se pueda tropezar o del que se pueda tirar involuntariamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

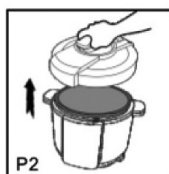
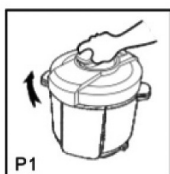
4. DESCRIPCIÓN DE PIEZAS



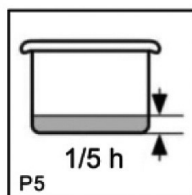
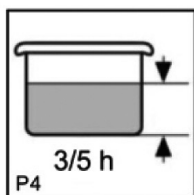
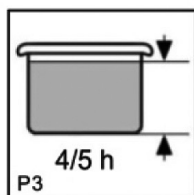
1. Carcasa principal
2. Conjunto de tapa (con asa, válvulas de seguridad y junta de goma)
3. Olla extraíble de aluminio con revestimiento antiadherente
4. Vaso de condensación
5. Vaso medidor
6. Cable de alimentación
7. Cuchara de plástico
8. Placa de vapor de acero inoxidable (22 cm)

5. INSTRUCCIONES DE USO / ANTES DEL PRIMER USO

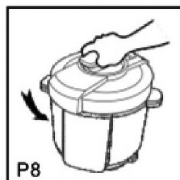
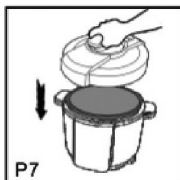
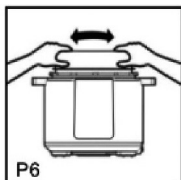
1. Desembale la olla a presión de la caja.
2. Retire todos los materiales de embalaje como cartón, plásticos o espuma de poliestireno.
3. Lea detenidamente el manual antes de usarlo y guarde el manual, la tarjeta de garantía y el recibo para futuras consultas.
4. Abra la tapa: para abrir la tapa, sujétela por el asa, gírela en el sentido de las agujas del reloj y tire de ella hacia arriba, tal como se indica en la imagen siguiente. (Véanse las figuras 1, 2).



5. Saque el recipiente interior y llénelo de comida y agua. La cantidad de alimentos y agua no debe ser superior a $4/5$ (figura 3) ni inferior a $1/5$ (figura 5) de la altura del depósito interior. Y para los alimentos que aumentan su volumen durante la cocción, no debe exceder de $3/5$ (figura 4). (Véanse las figuras 3, 4 y 5).

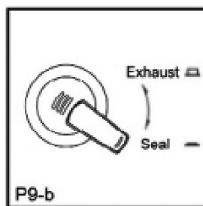
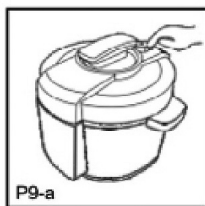


6. Asegúrese de que no haya suciedad ni manchas en la placa calefactora ni en la parte exterior de la olla. Una vez que haya llenado la olla con los alimentos, vuelva a colocarla en la unidad (Ver Figura 6). Asegúrese de que el sellador haya encajado en el borde de la tapa de aluminio, luego fíjelo en el eje situado en el centro de la tapa. Cierre la tapa girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que engrane con un sonido de apriete. (Véanse las figuras 7, 8).



NOTA: NO UTILICE MATERIALES ABRASIVOS PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE NO SUMERJA LA OLLA A PRESIÓN NI LA TAPA

7. Asegúrese de que la tapa antibloqueo está bien fijada. 8. Asegúrese de que el anillo de silicona está bien cubierto dentro de la espiral de acero de la tapa. El anillo de silicona crea un sello hermético que garantiza el correcto funcionamiento de la olla a presión. Véase a continuación:



8. Coloque el recipiente de condensación en la parte posterior de la carcasa. 9. Para garantizar la correcta colocación del anillo de silicona, llene la olla extraíble con aproximadamente 11 tazas de agua. Coloque la tapa en el aparato y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que se cierre firmemente en la posición de bloqueo. 10. Asegúrese de que la válvula flotante está en la 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.

CÓMO UTILIZAR LA OLLA A PRESIÓN: FUNCIONES DEL PANEL

Hay 14 funciones de menú preestablecidas, incluidas 4 con 3 selecciones de tipos de alimentos saludables.

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

NOTA: El tiempo puede modificarse según las necesidades de la función de coacción.



FUNCIÓN DE RETARDO DE ARRANQUE

Esta función puede utilizarse para retrasar el programa de cocción según las necesidades y requisitos. Puede retrasar el tiempo de cocción desde 30 minutos hasta un máximo de 24 horas con la ayuda del botón “START DELAY” (el tiempo cambia con un intervalo de 5 minutos). Para utilizar la función de retraso del tiempo de cocción según sus necesidades, primero seleccione el menú de cocción en el panel de la pantalla seguido del botón “START DELAY”, después pulse el botón “-” o “+” y siga pulsando hasta que obtenga el tiempo deseado. Una vez que haya alcanzado el tiempo de retardo deseado, pulse el botón START para confirmar. El reloj iniciará la cuenta atrás y cuando llegue a 00, comenzará a cocinar.

NOTA: Esta función está representada por la hora ajustada, una vez seleccionado el botón “START DELAY” aparecen e iluminan los dígitos de la hora retrasada deseada y el reloj inicia la cuenta atrás.

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

Una vez seleccionados el botón de menú y el tiempo de retardo deseado, el botón de menú y el temporizador de retardo se iluminarán y la unidad comenzará la cuenta 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 más de 2 horas y no más de 1 hora si la temperatura es de 32°C o superior.

Pulsando este botón más de 3 segundos podemos bloquear el menú para iniciar la cocción y pulsando el mismo botón podemos desbloquear la función menú.

BOTÓN DE HORA Y TEMPERATURA

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

NOTA: El ajuste de la hora se puede cambiar en todas las funciones del menú y también trabajando en el modo de función CHEF.

BOTÓN “-” / “+”

Estos botones le ayudan a cambiar el tiempo de cocción según sus necesidades y requisitos, sin utilizar “TIEMPO DE COCCIÓN POR DEFECTO”. Estos botones le ayudan a cocinar con menús

personalizados y a cocinar cualquier tipo de alimento con requisitos de tiempo personalizados. Para cambiar la hora con la ayuda de estos botones, seleccione cualquier función del menú y la pantalla muestra la hora por defecto, para cambiar la hora según sus necesidades, pulse el botón “-” o “+”.

para ajustar los minutos de cocción. Pulse de nuevo los botones “-” y “+” para ajustar la hora después de pulsar el botón TEMPERATURA HORA para cambiar el ajuste de la hora de cocción. Una vez finalizado el ajuste, pulse el botón START para confirmar.

NOTA: Con la ayuda de estos botones, puede cambiar la hora de todas las funciones del menú.

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 se iniciará la cocción con la hora predeterminada de fábrica. Una vez iniciado el proceso de cocción y en caso de necesitar cambiar el tiempo de cocción, deberemos iniciar de nuevo el proceso de selección de funciones cancelando la función actual, y seleccionando de nuevo cualquier función de menú seguida del ajuste de tiempo.

FUNCIÓN “CALENTAR” y “CANCELAR

Cuando la olla esté en modo de espera, pulse el botón WARM/CANCEL (CALENTAR/CANCELAR) para que la olla pase al modo de mantenimiento del calor. Se contará el tiempo de mantenimiento del calor.

Cuando 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.

CÓMO SELECCIONAR LA FUNCIÓN DE MENÚ

Enchufe el aparato y la pantalla de la olla a presión con todos los menús de cocción se ilumina. El aparato entra en modo de espera. Mantenga pulsado el botón de menú hasta que se encienda la función deseada y se muestre el tiempo de cocción predeterminado, pulse el botón START para confirmar.

FUNCIÓN CHEF

Esta función sólo se puede utilizar en el modo de cocción a presión. El modo “CHEF” es una función individual, puede utilizarla directamente sin el botón MENU. Todos los pasos de ajuste son iguales a los de otras funciones. Recuerde que en el modo “CHEF” sólo se puede cambiar el ajuste del tiempo. El valor de temperatura será el mismo.

BOTÓN DE INICIO

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

FUNCIÓN DE SELECCIÓN DE PRODUCTOS

En esta olla a presión se ha añadido una función especial, que se denomina Función de selección de productos. Esta función se puede utilizar para cocinar múltiples variedades de alimentos, dentro de una función de cocción.

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

Nota: La función de selección de productos sólo funciona con las funciones de cocción FRY SOUP, STEW y STEAM.

El segundo modo de funcionamiento.

Por ejemplo, la sopa.

Toque el botón “SELECCIÓN DE PRODUCTO”. FRY,” SOUP “ y “ STEW “ y “ STEAM “ se iluminan en la pantalla. Toque el modo “MENÚ” para seleccionar la función “SOPA”.

Manteniendo las luces encendidas, la pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado 00:45.

Toque la tecla

“SELECCIÓN DE PRODUCTOS” de nuevo para seleccionar el tipo de alimento CARNE, PESCADO Y VERDURA.

El primer toque de SELECCIÓN DE PRODUCTO es sopa de carne, la pantalla muestra el tiempo de cocción predeterminado 00:45; el segundo toque es sopa de pescado, la pantalla muestra el tiempo de cocción 00:30; y el tercer toque es

sopa de verduras, la pantalla muestra 00:25.

La misma operación para las funciones de freír, guisar y cocer al vapor. Por último, pulse el botón START para confirmar.

FUNCIONES DEL MENÚ		Con presión/ Sin presión	Tiempo de cocción predeterminado (min)	El rango de ajuste del tiempo de cocción/ Paso	Presión (Kpa)	Temperatura de cocción por defecto (°C)	El rango de ajuste de la temp. de cocción (°C)/ Paso
MULTICOCINA		/	30	1 min-12hrs/1 min	/	100	35-170/1°C
Freír	Carne	/	30	1-60 min/ 1min	/	160	70-170/1°C
	Pescado	/	20	1-60 mins/1min	/	160	70-170/1°C
	Verduras	/	10	1-60 mins/1 min	/	160	70-170/1°C
Pastel		/	50	1 min-3hrs/ 5 mins	/	140	70-170/1°C
Cocción lenta		/	2h	1 min-12hrs/10 mins	/	95	70-110/1°C
Mermelada		/	1	1 min-3hrs/1min	/	95	70-120/1°C
Yogur		/	8h	1 min-12hrs/ 10mins	/	40	30-60 /1°C
Arroz		SÍ	15	1-3h /5min	40-70	150	/
Gachas de leche		SÍ	25	1-60 mins/1 min	40-70	120	/
Tortilla		SÍ	20	1-60 mins/1 min	40-70	120	/
Judía		SÍ	40	1-60 mins/1 min	40-70	150	/
Pasta		/	8	1-60 mins/1 min	/	100	70-110 /5°C
Chef		SÍ	10	1-3hrs/ 1 min	40-70	120	/
Sopa	Carne	SÍ	45	1-90 minutos/5 minutos	40-70	150	/
	Pescado	SÍ	30	1-90 minutos/5 minutos	40-70	150	/
	Verduras	SÍ	25	1-90 minutos/5 minutos	40-70	150	/
Guiso	Carne	SÍ	30	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
	Pescado	SÍ	20	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
	Verduras	SÍ	15	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
Vapor	Carne	/	20	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C
	Pescado	/	12	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C
	Verduras	/	5	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C

PRECAUCIONES

1. Utiliza guantes o manoplas de cocina mientras giras el botón de ventilación, ya que podría salir vapor caliente y líquido.
2. Deje que la olla a presión se enfríe a temperatura ambiente antes de vaciarla y limpiarla.
3. NO mantenga abierto el botón VENT.
4. El uso del método de liberación rápida liberará vapor y líquido extremadamente calientes que pueden causar quemaduras. Utilice guantes de cocina u otros elementos para protegerse las manos y los brazos. Mantenga la cara alejada de la salida de vapor.
5. Utilice guantes de cocina para sujetar o retirar la olla, ya que la olla a presión y la olla estarán calientes.
6. NO FUERCE NUNCA LA APERTURA DE LA TAPA. La tapa sólo se abrirá cuando la presión se haya liberado por completo.
7. Una vez finalizada la cocción, la unidad entrará automáticamente en modo KEEP WARM.

Nota: Las causas del sobrecalentamiento de la unidad son:

- Alta tensión de red
- Funcionamiento del aparato con el recipiente vacío
- Cocinado en seco durante mucho tiempo.

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

- NUNCA freír ni freír a presión en la olla a presión.
- NO programe el temporizador preajustado durante más de 1-2 horas mientras cocina alimentos perecederos. Si la temperatura ambiente es de 32 °C o superior, no programe el temporizador preajustado durante más de 1 hora.
- La junta de goma crea un sello hermético que es necesario para que la olla a presión funcione correctamente. Compruebe que está en buen estado y asentada correctamente antes de cada uso.
- NO mantenga pulsado el botón VENT cuando libere presión, ya que libera vapor caliente y líquido al aire. Mantenga la cara alejada del aparato mientras utiliza ráfagas cortas para liberar el vapor.
- Dejar enfriar la olla a presión hasta que la presión se libere por sí sola es otra opción para la olla a presión.
- Si no está seguro del tiempo exacto de cocción a presión, siempre es mejor cocer poco y utilizar las breves ráfagas de vapor para liberar la presión y poder comprobar el estado de cocción. Si no se ha cocinado a su gusto, puede cocer unos minutos más.
- Nunca llene la olla a presión más de 1/2 con ingredientes alimentarios o 2/3 con líquido
- La olla a presión debe tener algo de líquido (puede ser agua) para crear el vapor y la presión necesarios al cocinar a presión.
- Al cocinar frutas frescas, debe utilizarse una presión baja.
- Si cocina alubias (legumbres) puede añadir una cucharada de aceite al agua para reducir la cantidad de espuma que pueden crear las alubias.
- Los cortes de carne menos caros son ideales para cocinar en la olla a presión, ya que las fibras se rompen 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 abertura de la válvula con un paño o cualquier otro objeto.
- **NOTA:** Si observa humo, pulse el botón CANCELAR inmediatamente y desenchufe el cable de alimentación. Deje que la olla a presión se enfríe completamente y vuelva a intentarlo. Si se observa humo de nuevo, cancele la función de cocción y llévela al centro de servicio autorizado más cercano o a un técnico cualificado.
- Inspeccione siempre su olla a presión antes de cada uso. No utilice este aparato si ha sufrido daños, se ha caído, se ha dejado a la intemperie o se ha sumergido en agua.
- Cuando el LED muestra "E" significa que hay un fallo grave en la unidad. Pulse el botón CANCELAR y desenchufe el cable de alimentación inmediatamente. Una vez que la unidad se haya enfriado completamente, puede volver a poner en marcha la olla a presión. Si la pantalla digital vuelve a mostrar "E", y llévela al centro de servicio autorizado más cercano o a un técnico cualificado
- NO utilice utensilios metálicos con la olla, ya que podrían rayar la superficie antiadherente. En su lugar, utilice utensilios de silicona o nylon.
- NO utilice esta olla a presión para enlatar alimentos.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Limpie la olla y el vaporizador con agua tibia y jabón utilizando una esponja o un paño húmedo, luego enjuague. A continuación, seque con un paño. No limpie con cepillos abrasivos para evitar dañar el revestimiento antiadherente.
2. Retire el colector de rocío y tire el agua. Lávelo con agua y vuelva a colocarlo en la arrocera.
3. Los granos de arroz u otros residuos pueden adherirse a la placa calefactora. Para garantizar un contacto adecuado con la olla, frote los granos/residuos con papel de lija fino (NO.320) y, a continuación, vuelva a limpiarlos con un paño.
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 piezas de la carcasa con un paño húmedo primero y con un paño seco inmediatamente después y manténgalas secas.

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
Hay desbordamiento durante el proceso de cocción	1. PCB defectuoso	Lleve el aparato a su distribuidor o a un centro de servicio autorizado.
	2. Piezas electrónicas o mal funcionamiento del sensor de temperatura	
El arroz no está cocido	1. No se ha añadido suficiente agua.	1. Añada agua según la escala que aparece en el interior de la olla interior
	2. La placa de circuito impreso está defectuosa.	2. Lleve el aparato a su distribuidor o a un centro de servicio autorizado.
	3. Mal funcionamiento de las piezas electrónicas o del sensor de temperatura.	
Difícil de cerrar la tapa	La tapa no se ha sellado correctamente	Coloca la tapa correctamente y ciérrala bien
	La válvula de flotador está atascada por la varilla de empuje	Empuja la varilla
Difícil abrir la tapa	La válvula de flotador no se cae después de agotar	Presione la válvula del flotador
Fuga en la tapa	La tapa no se ha sellado correctamente	Cierre bien la tapa.
	El caucho sellante tiene propiedades alimentarias	Limpiar la goma de estanqueidad
La válvula de flotador tiene fugas	La goma de estanqueidad está dañada	Sustituir la goma de estanqueidad
	Desgaste adhesivo de las juntas de la válvula de flotador	Sustituir el anillo de estanqueidad de la válvula de flotador
La válvula de flotador no puede subir	La olla tiene muy poca comida y agua	Según las instrucciones, coloque los alimentos y el agua
	Fuga en la tapa o en la válvula limitadora de presión	Llévalo al servicio técnico

Códigos de error:

Código de error	Razón	Solución
E1	Circuito del sensor roto	Desenchúfelo, deje que se enfríe y llévelo al centro de servicio autorizado más cercano para su reparación.
E2	Cortocircuito en el sensor	Desenchúfelo, deje que se enfríe y llévelo al centro de servicio autorizado más cercano para su reparación.
E3	Sobrecalentamiento	Desenchúfalo y deja que se enfríe completamente antes de volver a utilizarlo.
E4	Mala función de baja presión	Desenchúfelo, deje que se enfríe y llévelo al centro de servicio autorizado más cercano para su reparación.
E5	Mala función de alta presión	Desenchúfelo, deje que se enfríe y llévelo al centro de servicio autorizado más cercano para su reparación.
E0	Protección de la cubierta abierta	Cerrar la tapa

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. **Safety instructions for the user**

GENERAL PRECAUTIONS **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



Restrictions on use to avoid personal injury

- 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 as it can get very hot during operation. Instead, use the handle or mitts.
- Never immerse the appliance or the plug-in water or any other liquid. In the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorized service agent for repair before reusing.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In

case of the cord be damaged, it must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid Hazard.

- In case of appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.



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.



Instructions to follow when using the appliance

- 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 1/3 full with food or 2/3 full with liquid. Do not fill more than 1/2 full, while cooking foods that expand during cooking.
- When cooking foods under pressure at least 1 cup (8 oz /230 ml) of liquid / water must be used.
- Foods such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles or pasta, or rhubarb should not be cooked under pressure. They can foam, froth or sputter and may block the floating valve Use different cooking function for these items
- If smoke is observed, turn the pressure cooker off immediately and unplug it from the power outlet.
- DO NOT use this unit for canning purposes.
- The pressure cooker must be unplugged:
 - A. After each use.
 - B. If it appears to be faulty.
 - C. Before cleaning or maintenance.
- Do not touch the outer surface of the appliance as it can get very hot during operation. Instead, use the handle or mitts.
- Never touch the internal part of the appliance while in use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating
-  **WARNING:** Do not touch hot surfaces.
-  **WARNING:** This equipment shall be used with CAUTION as this electrical appliance contains a heating function. Surface of this appliance is also different from other functional surfaces which can produce high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons. The equipment must be touch only at intended handles and gripping surfaces with the help of heat protectors like gloves or similar type of clothing. Otherwise let it for sufficient time to cool down before touching the hot surfaces.
- The ducts in the pressure regulators allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.
- The appliance must not be immersed for cleaning; the connector must be removed in case need to clean thoroughly with water.
- The appliance must be dried well before using again.
- Ensure the heating element, temperature sensor and pot are clean and dried before connecting 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 scorers 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.
- 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.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

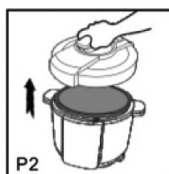
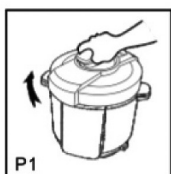
4. PARTS DESCRIPTION



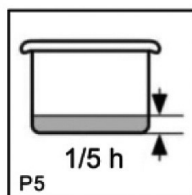
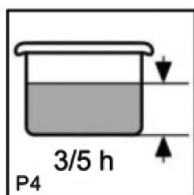
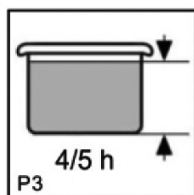
1. Main Housing
2. Lid Assembly (with handle, safety valves & rubber gasket)
3. Aluminium removable cooking pot with non-stick coating
4. Condensation cup
5. Measuring cup
6. Power supply cord
7. Plastic spoon
8. Stainless Steel Steam Plate (22cm)

5. INSTRUCTIONS OF USE / BEFORE FIRST USE

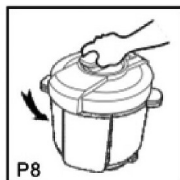
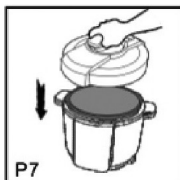
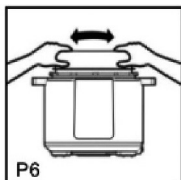
1. Unpack the pressure cooker from the box.
2. Remove all the packaging materials such as cardboard, plastics or Styrofoam.
3. Read the manual thoroughly before use and keep safe the manual, warranty card, and receipt for future reference.
4. Open the lid: to open the lid, hold it from the handle and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

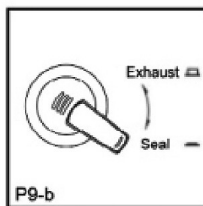
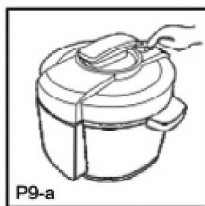


6. Make sure there should not be any dirt or smear on the heating plate and outer side of the pot. Once you have filled the pot with the food, put it back in to the unit (See Figure 6). Make sure the sealant had fit on the aluminium cover plate border, then fix it on the shaft on the middle of the lid,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



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

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



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

HOW TO USE THE PRESSURE COOKER: PANEL FUNCTIONS

There are 14 pre-set menu functions including 4 with 3 healthy food type selections. With the help of these functions, you can cook all type of foods without too much effort.

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



START DELAY FUNCTION

This function can be used to delay the cooking program as per need and requirement. You can delay cooking time from 30 minutes to maximum 24 hours with the help of "START DELAY" timer button (the time changes with the interval of 5 minutes). In order to use delay cooking time function as per need firstly select cooking menu from the screen panel followed by "START DELAY" button, then press "-" or "+" button and keep pressing until you get the desired time. Once you have reached your desired delaying time, press START button to confirm. The timer clock will start reverse counting and when reached 00, starts cooking.

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

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

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

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

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

TIME AND TEMPERATURE BUTTON

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

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

"-" / "+" "BUTTON

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

In order to change the time with the help of these buttons, select any menu function and screen

shows the default time setting, to change the time as per requirement, press “-” or “+” button to adjust cooking minute. Press “-” and “+” buttons again to adjust hour after pressing the button TIME TEMPERATURE to switch cooking hour adjustment. After finishing the setting, press START button to confirm.

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

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

“WARM” and “CANCEL” FUNCTION

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

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

HOW TO SELECT MENU FUNCTION

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

CHEF FUNCTION

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

START BUTTON

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

PRODUCT SELECTION FUNCTION

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

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

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

The second way for operation.

Take the soup for example.

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

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

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

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

PRECAUTIONS

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

Note: Causes of unit overheating are:

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

TIPS AND RECOMENDATIONS

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

6. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean the cooking pot and steamer with warm and soapy water using a sponge or damp cloth, then rinse. Then wipe dry with cloth. Don't clean with abrasive brushes to avoid damaging the 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.

7. TROUBLE SHOOTING

Problem	Cause	Solution
There is overflow during cooking process	1. PCB is defective	Take the appliance to your dealer or an authorized service center
	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 center.
	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 center

Error Codes:

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

1. **IMPORTANT:**

- Lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant de l'utiliser.
- Ce manuel peut être téléchargé à partir de notre page web www.sogo.es.
- Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement.

2. **Consignes de sécurité pour l'utilisateur**

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 manuel.
- Ne pas utiliser ou stocker 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 domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou à d'autres fins. Une mauvaise utilisation ou une manipulation incorrecte peut entraîner des problèmes dans l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou d'une mauvaise manipulation.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau.
- Débranchez 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 des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez-le toujours de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir.
- L'appareil n'est pas complètement déconnecté de la source d'alimentation, même après avoir été éteint. Pour le déconnecter complètement, débranchez-le de la prise secteur.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - Les maisons de ferme et les clients dans les hôtels, les motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
 - Environnements de type chambres d'hôtes ;
 - Restauration et autres applications similaires non destinées à la vente au détail.
- Éviter les éclaboussures sur le connecteur



Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures

- Ne pas placer ou faire fonctionner 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, plaques de cuisson) ou de flammes nues.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre des bords tranchants et tenez-le éloigné des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- Ne pas immerger le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau, ni le rincer sous le robinet.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche du contact mural, veuillez le faire au niveau de la fiche elle-même et non en tirant sur le câble ou l'appareil lui-même.
- Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées, sur des sols humides ou lorsque l'atmosphère est humide, il y a un risque d'électrocution.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou écrasé.
- Ne laissez pas l'unité motrice, le cordon ou la fiche se mouiller afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez des appareils électriques, car la surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après utilisation. Toute mauvaise utilisation peut entraîner des blessures potentielles pour 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 gants.
- Ne jamais immerger l'appareil ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, le débrancher immédiatement et le faire réparer par un agent de service agréé avant de le réutiliser.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il y a une fuite.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé.

Si le cordon est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- En cas de dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté.



Restrictions d'utilisation en présence d'enfants et de personnes âgées

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou instruites.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants doivent être surveillés afin de 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, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.
- Tenir 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.



Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil

- Ne pas approcher les mains et le visage du bouton VENT lors du relâchement de la pression. Utilisez toujours l'appareil dans un endroit bien ventilé. NE PAS couvrir la soupape de pression avec quoi que ce soit.
-  Lorsque l'autocuiseur fonctionne, ne retirez jamais le couvercle. Après la cuisson, il convient de faire preuve d'une extrême prudence en retirant le couvercle, car la vapeur qui s'échappe peut provoquer de graves brûlures. Assurez-vous toujours que la vapeur s'est complètement échappée. Laissez l'appareil refroidir et utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous démontez ou retirez des accessoires.
- NE PAS utiliser cet autocuiseur sans le pot de cuisson amovible en place.

- N'essayez pas de déloger les aliments lorsque l'autocuiseur est branché.
- Ne remplissez pas l'autocuiseur à plus d'un tiers avec des aliments ou à plus de deux tiers avec du liquide. Ne remplissez pas l'autocuiseur à plus de la moitié de sa capacité lorsque vous cuisez des aliments qui se dilatent pendant la cuisson.
- Lors de la cuisson d'aliments sous pression, il faut utiliser au moins 1 tasse (8 oz /230 ml) de liquide / d'eau.
- Les aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles ou les pâtes, ou la rhubarbe ne doivent pas être cuits sous pression. Ils peuvent mousser, moussé ou gicler et risquent de bloquer la soupape flottante. Utilisez une fonction de cuisson différente pour ces aliments.
- Si de la fumée est observée, éteignez immédiatement l'autocuiseur et débranchez-le de la prise de courant.
- N'UTILISEZ PAS cet appareil pour la mise en conserve.
- L'autocuiseur doit être débranché :
 - A. Après chaque utilisation.
 - B. S'il semble défectueux.
 - C. Avant le nettoyage ou l'entretien.
- Ne touchez pas la surface extérieure de l'appareil car elle peut devenir très chaude pendant le fonctionnement. Utilisez plutôt la poignée ou les gants.
- Ne jamais toucher l'intérieur de l'appareil en cours d'utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
-  **AVERTISSEMENT** : Ne pas toucher les surfaces chaudes.
-  **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé avec précaution car il contient une fonction de chauffage. La surface de cet appareil est également différente des autres surfaces fonctionnelles qui peuvent produire des températures élevées. Les températures sont perçues différemment selon les personnes. L'appareil ne doit être touché qu'au niveau des poignées et des surfaces de préhension prévues à cet effet, à l'aide de protections thermiques telles que des gants ou des vêtements similaires. Sinon, il faut le laisser 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 pas ajouter d'objet lourd sur le limiteur de pression.
- Après la cuisson, veillez 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.
- Veillez à le tenir par la poignée au cas où vous devriez déplacer l'autocuiseur 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. Veillez à ne pas les toucher pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne placez pas le pot intérieur directement sur la plaque de cuisson, utilisez-le uniquement avec un autocuiseur.
- N'exposez pas le réchaud 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 sa surface extérieure est chaude. Ne le déplacez pas pendant le travail.
- Pour éviter une surcharge du circuit lors de l'utilisation de ce produit, ne faites pas fonctionner un autre produit de forte puissance 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 :
 - Les caractéristiques électriques marquées du cordon doivent être au moins aussi élevées que celles du produit.
 - Disposez la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas dans un endroit où l'on pourrait trébucher ou tirer dessus par inadvertance.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez vous reporter à la section relative au nettoyage et à l'entretien pour plus de détails sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments.

3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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

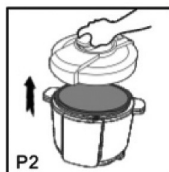
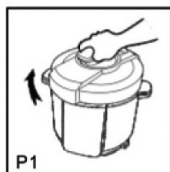
4. DESCRIPTION DES PIÈCES



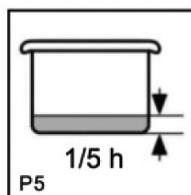
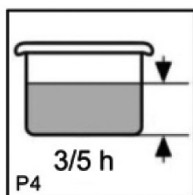
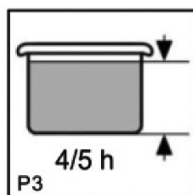
1. Boîtier principal
2. Couvercle (avec poignée, soupapes de sécurité et joint en caoutchouc)
3. Marmite amovible en aluminium avec revêtement antiadhésif
4. Coupe de condensation
5. Gobelet de mesure
6. Cordon d'alimentation
7. Cuillère en plastique
8. Plaque à vapeur en acier inoxydable (22cm)

5. MODE D'EMPLOI / AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

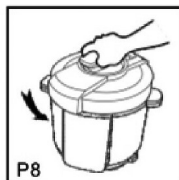
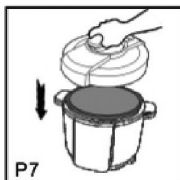
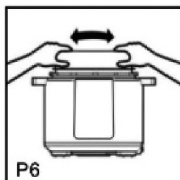
1. Déballez l'autocuiseur de sa boîte.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage tels que le carton, le plastique ou le polystyrène.
3. Lisez attentivement le manuel avant de l'utiliser et conservez le manuel, la carte de garantie et le reçu pour référence ultérieure.
4. Ouvrir le couvercle : pour ouvrir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



5. Retirez le pot intérieur et remplissez-le d'aliments et d'eau. La quantité d'aliments et d'eau ne doit pas dépasser 4/5 (figure 3) et être inférieure à 1/5 (figure 5) de la hauteur du réservoir intérieur. Et pour les aliments qui augmentent de volume pendant la cuisson, la quantité ne doit pas dépasser 3/5 (figure 4). (Voir les figures 3, 4 et 5).

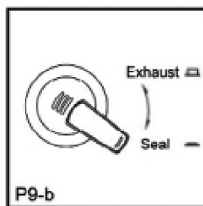
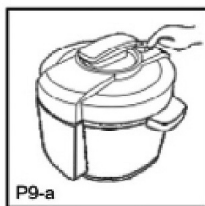


6. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de salissures sur la plaque chauffante et sur le côté extérieur de la casserole. Une fois que vous avez rempli le pot avec les aliments, remettez-le dans l'appareil (voir figure 6). Assurez-vous que le mastic d'étanchéité a été appliqué sur le bord de la plaque de couverture en aluminium, puis fixez-la sur l'axe situé 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 avec un bruit de serrage. (Voir les figures 7 et 8).



**NOTE : NE PAS UTILISER DE MATÉRIEAUX ABRASIFS POUR NETTOYER LA SURFACE
NE PAS IMMERGER LE BOÎTIER OU LE COUVERCLE DE L'AUTOCUISEUR**

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



8. Fixer le réservoir de condensation à l'arrière du boîtier.
9. Pour assurer la bonne mise en place de l'anneau de silicone, remplissez le récipient de cuisson 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 soupape flottante est en position d'étanchéité.
11. Avant d'utiliser l'autocuiseur, vérifiez que le joint en caoutchouc et la soupape flottante sont propres et bien positionnés.

COMMENT UTILISER L'AUTOCUISEUR : FONCTIONS DU TABLEAU DE BORD

Il y a 14 fonctions de menu préréglées dont 4 avec 3 sélections de types d'aliments sains. Grâce à ces fonctions, vous pouvez cuisiner tous les types d'aliments sans trop d'efforts.

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



FONCTION DE RETARDEMENT DU DÉMARRAGE

Cette fonction permet de retarder le programme de cuisson en fonction des besoins et des exigences. Vous pouvez retarder le temps de cuisson de 30 minutes à 24 heures maximum à l'aide de la touche "START DELAY" (le temps change avec un intervalle de 5 minutes). Pour utiliser la fonction de retardement du temps de cuisson selon vos besoins, sélectionnez d'abord le menu de cuisson sur l'écran, puis appuyez sur la touche "START DELAY", appuyez ensuite sur la touche "-" ou "+" et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous obteniez le temps désiré. Une fois que vous avez atteint le temps de retardement souhaité, appuyez sur la touche START pour confirmer. L'horloge de la minuterie commence à compter à rebours et lorsqu'elle atteint 00, la cuisson commence.

NOTE : Cette fonction est représentée par l'heure réglée, une fois sélectionné le bouton "START DELAY", les chiffres de l'heure retardée désirée apparaissent et s'allument et l'horloge commence à compter à l'envers.

Exemple : Si vous souhaitez programmer l'autocuiseur pour qu'il s'allume automatiquement dans 3 heures, sélectionnez n'importe quelle fonction du menu, par exemple la fonction "RIZ" suivie de la touche "START DELAY", puis appuyez 3 fois sur la touche "+" et l'écran affiche 3:00 hrs.

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

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

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

BOUTON DE L'HEURE ET DE LA TEMPÉRATURE

Ce bouton permet de modifier les réglages par défaut de l'heure et de la température des fonctions du menu. Pour utiliser cette fonction, il suffit de sélectionner la fonction Menu, d'appuyer sur le bouton Heure et température, puis de modifier immédiatement les réglages de l'heure et de la température à l'aide des boutons "+" et "-".

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

BOUTON "-" / "+"

Ces boutons vous permettent de modifier le temps de cuisson en fonction de vos besoins et de vos

exigences, sans utiliser le "TEMPS DE CUISSON PAR DÉFAUT". Ces boutons vous permettent de cuisiner avec des menus personnalisés et de cuisiner 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 le bouton "-" ou "+".

pour régler les minutes de cuisson. Appuyez à nouveau sur les touches "-" et "+" pour régler l'heure après avoir appuyé sur la touche TIME TEMPERATURE pour passer au réglage de l'heure de cuisson. Une fois le réglage terminé, appuyez sur la touche START pour confirmer.

REMARQUE : Ces boutons permettent de modifier l'heure pour toutes les fonctions du menu.

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. Une fois que le processus de cuisson a commencé et 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 "CHAUFFAGE" et "ANNULATION

Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur la touche WARM/CANCEL, l'appareil passe en mode maintien au chaud. Le temps de maintien au chaud est décompté.

Lorsque l'appareil est en mode travail avec une fonction du menu, une pression sur ce bouton annule le processus de cuisson en cours et l'appareil passe en mode veille.

COMMENT SÉLECTIONNER LA FONCTION DU MENU

Branchez l'appareil et l'affichage de l'autocuiseur avec tous les menus de cuisson s'allume. L'appareil passe en mode veille. Continuez à appuyer sur la touche menu jusqu'à ce que la fonction désirée s'allume et affiche le temps de cuisson par défaut, appuyez sur la touche START pour confirmer.

FONCTION CHEF

Cette fonction ne peut être utilisée qu'en mode de cuisson sous pression. Le mode "CHEF" est une fonction individuelle, vous pouvez l'utiliser directement sans la touche MENU. Toutes les étapes de réglage sont les mêmes que pour les autres fonctions. N'oubliez pas qu'en mode CHEF, seul le réglage de la durée peut être modifié. La valeur de la température reste la même.

BOUTON DE DÉMARRAGE

Le bouton de démarrage permet de lancer la cuisson. Après avoir sélectionné une fonction du menu de cuisson et modifié la durée (selon les besoins et les exigences), il suffit d'appuyer sur ce bouton pour lancer le processus de cuisson.

FONCTION DE SÉLECTION DES PRODUITS

Une fonction spéciale a été ajoutée à cet autocuiseur : la fonction de sélection des produits. Cette fonction permet de cuire plusieurs variétés d'aliments au cours d'une même fonction de cuisson.

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

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

Le deuxième mode de fonctionnement.

Prenons l'exemple de la soupe.

Effleurer la touche "SÉLECTION DES PRODUITS"  Les fonctions "FRY", "SOUP", "STEW" et "STEAM" s'allument à l'écran. Effleurer le mode "MENU" pour sélectionner la fonction "SOUP", le menu SOUP s'affiche.

en restant allumée, l'écran affiche le temps de cuisson par défaut 00:45. Appuyez sur la touche Appuyez à nouveau sur la touche "PRODUCT SELECTION" pour sélectionner le type d'aliment MEAT, FISH AND VEGETABLE.

La première touche de PRODUCT SELECTION est soupe de viande, l'écran affiche le temps de cuisson par défaut 00:45 ; la deuxième touche est soupe de poisson, l'écran affiche le temps de cuisson 00:30 ; et la troisième touche est

soupe de légumes, l'écran affiche 00:25.

Même opération pour les fonctions frire, mijoter et cuire à la vapeur. Enfin, appuyez sur la touche START pour confirmer.

MENU FONCTIONS		Avec pression/ Sans pression	Temps de cuisson par défaut (min)	Plage de réglage du temps de cuisson/ Étape	Pression (Kpa)	Température de cuisson par défaut (°C)	Plage de réglage de la température de cuisson (°C)/ Étape
MULTICOOK		/	30	1 min-12h/1 min	/	100	35-170/1°C
Friture	Viande	/	30	1-60 minutes/ 1 minute	/	160	70-170/1°C
	Poisson	/	20	1-60 minutes/1 minute	/	160	70-170/1°C
	Légumes	/	10	1-60 minutes/1 minute	/	160	70-170/1°C
Gâteau		/	50	1 min-3h/ 5 min	/	140	70-170/1°C
Cuisson lente		/	2h	1 min-12h/10 min	/	95	70-110/1°C
Confiture		/	1	1 min-3h/1min	/	95	70-120/1°C
Yogourt		/	8h	1 min-12h/10 min	/	40	30-60 /1°C
Riz		OUI	15	1-3 heures /5 minutes	40-70	150	/
Porridge au lait		OUI	25	1-60 minutes/1 minute	40-70	120	/
Omelette		OUI	20	1-60 minutes/1 minute	40-70	120	/
Haricot		OUI	40	1-60 minutes/1 minute	40-70	150	/
Pâtes		/	8	1-60 minutes/1 minute	/	100	70-110 /5°C
Chef cuisinier		OUI	10	1-3 heures/ 1 min	40-70	120	/
Soupe	Viande	OUI	45	1-90 minutes/5 minutes	40-70	150	/
	Poisson	OUI	30	1-90 minutes/5 minutes	40-70	150	/
	Légumes	OUI	25	1-90 minutes/5 minutes	40-70	150	/
Ragoût	Viande	OUI	30	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
	Poisson	OUI	20	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
	Légumes	OUI	15	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
Vapeur	Viande	/	20	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C
	Poisson	/	12	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C
	Légumes	/	5	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C

PRÉCAUTIONS

1. Utilisez des gants de cuisine en tournant le bouton de l'évent, car de la vapeur et du liquide chauds peuvent s'en échapper.
2. Laissez l'autocuiseur refroidir à température ambiante avant de le vider et de le nettoyer.
3. NE PAS maintenir le bouton VENT ouvert.
4. L'utilisation de la méthode de démolage rapide libère de la vapeur et des liquides extrêmement chauds qui peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des gants de cuisine ou d'autres articles pour protéger vos mains et vos bras. Ne pas approcher le visage de l'orifice d'évacuation de la vapeur.
5. Utilisez des gants de cuisine pour tenir ou retirer la marmite, car l'autocuiseur et la marmite seront chauds.
6. NE JAMAIS FORCER L'OUVERTURE DU COUVERCLE. Le couvercle ne s'ouvre que lorsque la pression est entièrement relâchée.
7. Une fois la cuisson terminée, l'appareil passe automatiquement en mode KEEP WARM.

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

- Tension secteur élevée
- Fonctionnement de l'appareil lorsque le pot est vide
- Cuit à sec pendant une longue période.

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

- Il ne faut JAMAIS faire frire ou cuire à la cocotte minute dans l'autocuiseur.
- NE PAS régler la minuterie préréglée sur plus de 1 à 2 heures lors de la cuisson d'aliments périssables. Si la température de la pièce est supérieure ou égale à 32°C, ne réglez pas la minuterie préréglée pendant plus d'une heure.
- Le joint en caoutchouc crée une étanchéité 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 TENEZ PAS le bouton VENT lorsque vous relâchez la pression, car cela libère de la vapeur et du liquide chauds dans l'air. Ne pas approcher le visage de l'appareil lorsque la vapeur est relâchée par à-coups.
- Laisser refroidir l'autocuiseur jusqu'à ce que la pression se relâche d'elle-même est une autre option pour l'autocuiseur.
- 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 brefs jets de vapeur pour relâcher la pression afin de pouvoir vérifier l'état de la cuisson. Si le produit n'est pas cuit comme vous le souhaitez, vous pouvez le faire cuire quelques minutes de plus.
- Ne remplissez jamais l'autocuiseur à plus de 1/2 avec des ingrédients alimentaires ou 2/3 avec du liquide.
- L'autocuiseur doit contenir du liquide (de l'eau) pour créer la vapeur et la pression nécessaires à la cuisson sous pression.
- Lors de la cuisson de fruits frais, il convient d'utiliser une faible pression.
- 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 haricots peuvent créer.
- Les morceaux de viande moins coûteux sont idéaux pour la cuisson à l'autocuiseur, car les fibres sont décomposées pendant la cuisson.
- N'essayez JAMAIS d'enlever le couvercle avant que la pression ne soit complètement retombée.
- Ne recouvrez JAMAIS le dessus du couvercle ou l'ouverture de la valve avec un chiffon ou tout autre objet.
- **REMARQUE :** Si vous observez de la fumée, appuyez immédiatement sur le bouton ANNULER et débranchez le cordon d'alimentation. Laissez l'autocuiseur refroidir complètement et réessayez. Si de la fumée est à nouveau observée, annulez la fonction de cuisson et apportez l'autocuiseur au centre de service agréé le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Inspectez toujours votre autocuiseur avant chaque utilisation. N'utilisez pas cet appareil s'il a été endommagé, s'il est tombé, s'il est resté à l'extérieur ou s'il est tombé dans l'eau.
- Lorsque la LED affiche "E", cela signifie qu'il y a une panne grave dans l'appareil. Appuyez sur le bouton CANCEL et débranchez immédiatement le cordon d'alimentation. Une fois que l'appareil a complètement refroidi, vous pouvez redémarrer l'autocuiseur. Si l'affichage numérique indique à nouveau "E", confiez l'appareil au centre de service agréé le plus proche ou à un technicien qualifié.
- N'utilisez PAS d'ustensiles en métal avec la marmite car ils risquent de rayer la surface antiadhésive. Utilisez plutôt des ustensiles en silicone ou en nylon.
- N'utilisez PAS cet autocuiseur pour mettre des aliments en conserve.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyez la marmite et le cuiseur à vapeur avec de l'eau tiède et savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide, puis rincez. Essuyez ensuite avec un chiffon. Ne nettoyez pas avec des brosses abrasives pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
2. Retirez le collecteur de rosée et jetez l'eau. Lavez-le avec de l'eau et remettez-le dans le cuiseur à riz.
3. Des grains de riz ou d'autres résidus peuvent adhérer à la plaque chauffante. Pour assurer un bon contact avec le récipient de cuisson, frottez les grains/résidus de la plaque chauffante avec du papier de verre fin (NO.320), puis essuyez-la à nouveau avec un chiffon.
4. Ne jamais immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou le boîtier de l'autocuiseur dans l'eau ou dans tout autre liquide. Nettoyez le couvercle et les parties du boîtier avec un chiffon humide d'abord, puis avec un chiffon sec immédiatement après, et gardez-les au sec.

7. RECHERCHE DE PANNES

Problème	Cause	Solution
Il y a un débordement pendant le processus de cuisson	1. La carte de circuit imprimé est défectueuse	Apportez l'appareil à votre revendeur ou à un centre de service agréé
	2. Pièces électroniques ou mauvais fonctionnement du capteur de température	
Le riz n'est pas cuit	1. La quantité d'eau ajoutée est insuffisante.	1. Ajouter de l'eau en fonction de l'échelle figurant à l'intérieur du pot intérieur.
	2. La carte de circuit imprimé est défectueuse.	2. Apportez l'appareil à votre revendeur ou à un centre de service agréé.
	3. Dysfonctionnement des pièces électroniques ou du capteur de température.	
Difficile de fermer le couvercle	Le couvercle n'a pas été correctement scellé	Placer le couvercle correctement et le fermer hermétiquement
	Le robinet flotteur est bloqué par la tige de poussée	Pousser la tige
Difficile d'ouvrir le couvercle	Le robinet à flotteur ne retombe pas après l'échappement	Appuyer sur le robinet à flotteur
Fuite du couvercle	Le couvercle n'a pas été correctement scellé	Fermez le couvercle en le scellant correctement.
	Le caoutchouc d'étanchéité est alimentaire	Nettoyer le caoutchouc d'étanchéité
Le robinet à flotteur présente une fuite	Le caoutchouc d'étanchéité est endommagé	Remplacer le caoutchouc d'étanchéité
	Usure adhésive des joints de la vanne à flotteur	Remplacer la bague d'étanchéité du robinet à flotteur
La vanne à flotteur ne peut pas monter	Le pot n'a pas assez de nourriture et d'eau	Selon les instructions, placer les aliments et l'eau
	Fuite du couvercle ou de la vanne de limitation de pression	Apporter l'appareil au centre de service technique

Codes d'erreur

Code d'erreur	Raison	Solution
E1	Rupture du circuit du capteur	Débranchez-le, laissez-le refroidir et emmenez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire réparer.
E2	Court-circuit dans le capteur	Débranchez-le, laissez-le refroidir et emmenez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire réparer.
E3	Surchauffe	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le réutiliser.
E4	Fonction mal- basse pression	Débranchez-le, laissez-le refroidir et emmenez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire réparer.
E5	Fonction mal de haute pression	Débranchez-le, laissez-le refroidir et emmenez-le au centre de service agréé le plus proche pour le faire réparer.
E0	Ouvert Protection du couvercle	Fermer le couvercle

1. **IMPORTANTE:**

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

2. **Instruções de segurança para o utilizador**

GENERAL PRECAUTIONS **Precauções gerais durante a utilização de equipamento elétrico**

- Não utilizar o aparelho para outros fins que não os descritos neste manual.
- Não utilizar ou guardar o aparelho no exterior.
- Colocar sempre o aparelho sobre uma superfície plana e homogênea.
- Este produto destina-se a ser utilizado em interiores, não industriais, não comerciais e apenas para uso doméstico. Não utilizar o aparelho no exterior ou para qualquer outro fim. A utilização incorrecta ou o manuseamento inadequado podem causar problemas no aparelho e provocar ferimentos no utilizador.
- O aparelho só deve ser utilizado para os fins previstos. Não se aceita qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização incorrecta ou de um manuseamento incorrecto.
- Antes de ligar o aparelho à tomada, certifique-se de que a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão da rede eléctrica.
- Retirar sempre a ficha da tomada de corrente quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixar o aparelho ligado sem vigilância.
- É necessária uma supervisão atenta quando qualquer aparelho é utilizado por crianças ou perto delas.
- Antes de limpar ou guardar o seu aparelho, desligue-o sempre da corrente eléctrica e deixe-o arrefecer.
- O aparelho não está completamente desligado da fonte de alimentação, mesmo depois de ter sido desligado. Para o desligar completamente, desligue-o da ficha de alimentação.
- Os aparelhos não se destinam a ser acionados 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 para o pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;

- Ambientes do tipo cama e pequeno-almoço;
- Restauração e aplicações similares não retalhistas.
- Evitar derrames no conetor



Restrições de utilização para evitar danos pessoais

- Não coloque ou opere este aparelho perto de fontes de água.
- Não coloque nem utilize o aparelho e o seu cabo de alimentação sobre ou perto de superfícies quentes (por exemplo, placas de fogão) ou chamas abertas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado em arestas vivas e mantenha-o afastado de objectos quentes e chamas. Não enrole o cabo à volta do aparelho e não o dobre.
- Não mergulhe a caixa, que contém componentes eléctricos e elementos de aquecimento, em água, nem a lave debaixo da torneira.
- Nunca utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode provocar incêndios, choques eléctricos ou ferimentos em pessoas.
- Quando pretender retirar a ficha do contacto de parede, faça-o na própria ficha e não puxando pelo cabo ou pelo próprio aparelho.
- Para evitar choques eléctricos, certifique-se de que as suas mãos estão secas antes de ligar ou desligar a ficha.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas, em pisos húmidos ou quando a atmosfera estiver húmida, pois existe o risco de choque eléctrico.
- Durante a utilização do aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não pode ser apanhado ou esmagado.
- Não deixe que a unidade do motor, o cabo ou a ficha se molhem para proteger contra o risco de choque eléctrico.
- Tenha cuidado ao manusear aparelhos eléctricos, pois a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização. Qualquer utilização incorrecta pode provocar ferimentos no utilizador e danificar o aparelho.
- Não tocar na superfície exterior do aparelho, pois esta pode ficar muito quente durante o funcionamento. Utilize antes a pega ou luvas.
- Nunca mergulhar o aparelho ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido. Em caso de queda do aparelho na água, desligue-o imediatamente da rede eléctrica e leve-o a um serviço de assistência autorizado para reparação antes de o voltar a utilizar.
- Não utilizar o aparelho se este tiver caído no chão, se houver sinais visíveis de danos ou se tiver uma fuga.
- Não utilizar o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Se o cabo estiver danificado, só deve ser substituído pelo

fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, para evitar riscos.

- Em caso de mau funcionamento do aparelho, ou se este tiver sido danificado de alguma forma, devolva o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.



Restrições de utilização quando utilizado 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, exceto se tiverem sido supervisionadas ou instruídas.
- 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, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Não permitir que as crianças utilizem o aparelho sem supervisão.



Instruções de utilização do aparelho

- Mantenha as mãos e o rosto afastados do botão VENT quando libertar a pressão. Utilizar sempre numa área bem ventilada. NÃO cobrir a válvula de pressão com nada.
-  Enquanto a panela de pressão estiver a funcionar, nunca retirar a tampa. Após a cozedura, é necessário ter muito cuidado ao retirar a tampa, pois podem ocorrer queimaduras graves devido à libertação de vapor. Certifique-se sempre de que o vapor foi completamente libertado. Deixar arrefecer o aparelho e utilizar sempre luvas de cozinha para desmontar ou retirar os acessórios.
- NÃO utilizar esta panela de pressão sem a panela amovível no lugar.
- Não tentar retirar os alimentos enquanto a panela de pressão estiver ligada à corrente.
- Não encher a panela de pressão mais de 1/cheia com alimentos ou 2/3 cheia com líquido. Não encher mais de 1/2 vez, quando cozinhar alimentos que se expandem durante a cozedura.

- Ao cozinhar alimentos sob pressão, deve ser utilizada pelo menos 1 chávena (8 oz /230 ml) de líquido / água.
- Alimentos como molho de maçã, arandos, cevada, aveia ou outros cereais, ervilhas partidas, noodles ou massas, ou ruibarbo não devem ser cozinhados sob pressão. Estes alimentos podem formar espuma ou salpicos e bloquear a válvula flutuante.
- Se se observar fumo, desligar imediatamente a panela de pressão e retirar a ficha da tomada de corrente.
- NÃO utilizar esta unidade para fins de enlatamento.
- A panela de pressão deve ser desligada da corrente eléctrica:
 - A. Após cada utilização.
 - B. Se parecer estar defeituoso.
 - C. Antes da limpeza ou manutenção.
- Não tocar na superfície exterior do aparelho, pois esta pode ficar muito quente durante o funcionamento. Utilize antes a pega ou luvas.
- Nunca tocar na parte interna do aparelho durante a sua utilização.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está a funcionar
-  **AVISO:** Não tocar em superfícies quentes.
-  **AVISO:** Este equipamento deve ser utilizado com CUIDADO, uma vez que este aparelho eléctrico contém uma função de aquecimento. A superfície deste aparelho também é diferente de outras superfícies funcionais que podem produzir temperaturas elevadas. Uma vez que as temperaturas são percebidas de forma diferente por pessoas diferentes. O aparelho só deve ser tocado nas pegas e superfícies de contacto previstas com a ajuda de protectores térmicos, como luvas ou vestuário semelhante. Caso contrário, deixar arrefecer durante 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.
- Certifique-se de 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.
- Após a cozedura, 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 conservação a quente não deve ser superior a 6 horas, para não influenciar o efeito de cozedura.
- Segurá-la pela pega, caso seja necessário deslocar a panela de pressão 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 deve tocar-lhes para evitar qualquer tipo de escaldadura.
- Não coloque a panela interior diretamente sobre a placa de fogão, utilize-a apenas com a panela de pressão.
- Não exponha o fogão a temperaturas elevadas e não o coloque diretamente sobre a placa de cozinha.
-  Não tocar nem segurar a panela de pressão porque a superfície exterior está quente. Não a desloque durante o trabalho.
- Para evitar uma sobrecarga do circuito quando utilizar este produto, não utilize outro produto de alta potência no mesmo circuito elétrico.
- Este produto é fornecido com um cabo de alimentação curto. Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com este produto, mas se for necessário utilizá-lo:
 - A classificação eléctrica marcada do cabo deve ser, pelo menos, tão elevada como a do produto.
 - Coloque o cabo de extensão de modo a que não fique pendurado num local onde possa tropeçar ou ser puxado involuntariamente

LIMPEZA E MANUTENÇÃO Consulte a secção de limpeza e manutenção para obter informações sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

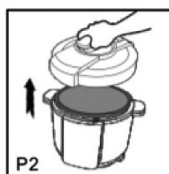
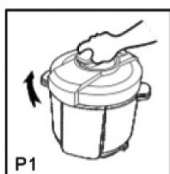
4. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS



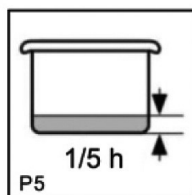
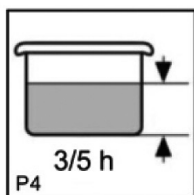
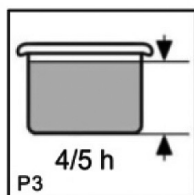
1. Caixa principal
2. Conjunto da tampa (com pega, válvulas de segurança e junta de borracha)
3. Panela amovível de alumínio com revestimento antiaderente
4. Copo de condensação
5. Copo de medição
6. Cabo de alimentação eléctrica
7. Colher de plástico
8. Placa de vapor em aço inoxidável (22 cm)

5. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO / ANTES DA PRIMEIRA / UTILIZAÇÃO

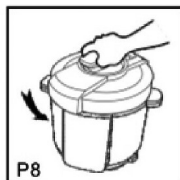
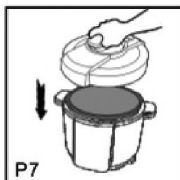
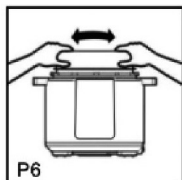
1. Retirar a panela de pressão da caixa.
2. Retirar todos os materiais de embalagem, tais como cartão, plástico ou esferovite.
3. Leia atentamente o manual antes de o utilizar e guarde-o, bem como o cartão de garantia e o recibo, para referência futura.
4. Abrir a tampa: para abrir a tampa, segure-a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



5. Retirar o recipiente interior e encher com alimentos e água. A quantidade de alimentos e de água não deve ser superior a $4/5$ (figura 3) e inferior a $1/5$ (figura 5) da altura do reservatório interno. E para os alimentos que aumentam de volume durante a cozedura, não deve ser superior a $3/5$ (figura 4). (Ver figuras 3, 4 e 5).

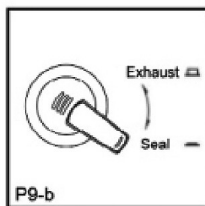
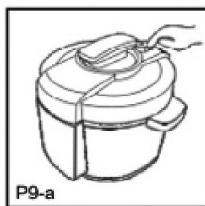


6. Certifique-se de que não há sujidade ou manchas na placa de aquecimento e no lado exterior da panela. Depois de ter enchido o recipiente com os alimentos, volte a colocá-lo na unidade (ver Figura 6). Certifique-se de que o vedante encaixou no rebordo da placa de cobertura de alumínio e, em seguida, fixe-o no eixo situado no centro da tampa. Feche a tampa rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir um som de aperto. (Ver figuras 7 e 8).



**NOTA: NÃO UTILIZAR MATERIAIS ABRASIVOS PARA LIMPAR A SUPERFÍCIE
NÃO SUBMERGIR A CAIXA OU A TAMPA DA PANELA DE PRESSÃO**

7. Certifique-se de que a tampa anti-bloqueio está corretamente fixada. Certifique-se de que o anel de silicone está corretamente coberto dentro da bobina de aço da tampa. O anel de silicone cria uma vedação estanque ao ar que garante o funcionamento correto da panela de pressão. Ver abaixo:



8. Fixe o recipiente de condensação na parte de trás da caixa.
9. Para garantir o correto encaixe do anel de silicone, encher o recipiente de cozedura amovível com cerca de 11 chávenas de água. Colocar a tampa no aparelho e rodá-la no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ficar bem fechada na posição de bloqueio.
10. Certifique-se de que a válvula flutuante está na posição SEAL.
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.

COMO UTILIZAR A PAINELA DE PRESSÃO: FUNÇÕES DO PAINEL

Existem 14 funções de menu pré-definidas, incluindo 4 com 3 selecções de tipos de alimentos saudáveis. Com a ajuda destas funções, pode cozinhar todo o tipo de alimentos sem grande esforço.

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



FUNÇÃO DE ATRASO DE ARRANQUE

Esta função pode ser utilizada para atrasar o programa de cozedura em função das necessidades e exigências. Pode atrasar o tempo de cozedura de 30 minutos a um máximo de 24 horas com a ajuda do botão temporizador "START DELAY" (o tempo muda com um intervalo de 5 minutos). Para utilizar a função de retardamento do tempo de cozedura de acordo com as necessidades, seleccionar primeiro o menu de cozedura no painel do ecrã, seguido do botão "START DELAY", depois premir o botão "-" ou "+" e continuar a premir até obter o tempo desejado. Quando tiver atingido o tempo de atraso desejado, prima o botão START para confirmar. O relógio do temporizador inicia a contagem decrescente e, quando chegar a 00, começa a cozinhar.

NOTA: Esta função é representada pela hora definida, uma vez seleccionado o botão "START DELAY", os dígitos da hora atrasada desejada aparecem e acendem-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 do botão "ATRASSO DO INÍCIO" e, em seguida, prima o botão "+" 3 vezes e o ecrã mostra 3:00 horas. Uma vez seleccionado o botão de menu e o tempo de atraso desejado, o botão de menu e o temporizador acendem-se e o aparelho inicia a contagem decrescente. Uma vez atingido o 00, o aparelho começa a cozinhar.

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

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

BOTÃO DE TEMPO E TEMPERATURA

Com a ajuda deste botão, podemos alterar a definição predefinida da hora e da temperatura das funções de menu. Para utilizar esta função, depois de seleccionar a função Menu, mudar o botão Hora e temperatura e, em seguida, com a ajuda dos botões "+" e "-", alterar as definições de hora e temperatura.

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

BOTÃO "-" / "+"

Estes botões ajudam-no a alterar o tempo de cozedura de acordo com as suas necessidades e exigências, sem utilizar o "TEMPO DE COZINHA PREDEFINIDO". Estes botões ajudam-no a

cozinhar com menus personalizados e a cozinhar qualquer tipo de alimento com requisitos de tempo personalizados.

Para alterar a hora com a ajuda destes botões, selecione qualquer função de menu e ecrã mostra a definição da hora predefinida; para alterar a hora de acordo com as necessidades, prima o botão “-” ou “+”

para ajustar os minutos de cozedura. Prima novamente os botões “-” e “+” para ajustar a hora depois de premir o botão TEMPERATURA para mudar o ajuste da hora de cozedura. Depois de terminar a regulação, prima o botão START para confirmar.

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

NOTA: Para alterar a hora, é necessário fazê-lo imediatamente após a seleção da função do menu; caso contrário, em poucos segundos, as funções do menu serão bloqueadas e a cozedura começará 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 selecionando novamente qualquer função do menu seguida da definição da hora

FUNÇÃO “AQUECER” e “CANCELAR

Quando o fogão está no modo de espera, prima o botão WARM/CANCEL, o fogão entrará no modo de manter quente. O tempo de aquecimento será contado.

Quando a unidade está no modo de trabalho com qualquer função de menu, ao premir este botão, cancela o processo de cozedura e a unidade entra no modo de espera

COMO SELECIONAR A FUNÇÃO DE MENU

Ligar o aparelho à corrente e o visor da panela de pressão com todos os menus de cozedura acende-se. O aparelho entra no modo de espera. Continue a premir o botão menu até que a função desejada se acenda e mostre o tempo de cozedura predefinido, prima o botão START para confirmar.

FUNÇÃO DE CHEFE DE COZINHA

Esta função só pode ser utilizada no modo de cozedura sob pressão. O modo “CHEF” é uma função individual, que pode ser utilizada diretamente sem o botão MENU. Todos os passos de regulação são iguais aos das outras funções. Lembre-se que no modo CHEF, apenas a definição do tempo pode ser alterada. O valor da temperatura será o mesmo.

BOTÃO INICIAR

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

FUNÇÃO DE SELECÇÃO DE PRODUTOS

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

Por exemplo, se escolhermos a função de cozedura SOPA, teremos 3 opções para preparar diferentes tipos de sopa, como “SOPA DE CARNE”, “SOPA DE PEIXE” e “SOPA DE VEGETAIS”.

Quando seleccionamos a função sopa, a tecla Função de seleção de produtos e os ícones acendem-se, o que significa que podemos escolher preparar qualquer tipo de sopa, tal como mencionado acima, entre os 3 tipos de funções do menu de cozedura.

Nota: A função de seleção de produtos só funciona com as funções de cozedura FRY SOUP, STEW e STEAM.

O segundo modo de funcionamento

Por exemplo, a sopa.

Toque no botão “SELECÇÃO DE PRODUTOS”. As funções FRITAR”, “SOPA”, “REFOGAR” e “VAPOR” no ecrã acendem-se. Toque no modo “MENU” para selecionar a função “SOUP”, o menu SOUP é

O visor indica o tempo de cozedura por defeito 00:45. Tocar no botão

Botão “SELECÇÃO DE PRODUTOS” novamente para selecionar o tipo de alimento CARNE, PEIXE E VEGETAIS.

O primeiro toque em SELECÇÃO DE PRODUTO é sopa de carne, o visor mostra o tempo de cozedura predefinido 00:45; o segundo toque é sopa de peixe, o visor mostra o tempo de cozedura 00:30; e o terceiro toque é sopa de legumes, o visor indica 00:25.

A mesma operação para a função de fritar, estufar e vaporizar. Por fim, toque no botão START para confirmar.

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

PRECAUÇÕES

1. Utilize luvas de forno ou luvas, enquanto roda o botão de ventilação, uma vez que pode libertar vapor quente e líquido.
2. Deixar a panela de pressão arrefecer até à temperatura ambiente antes de a esvaziar e limpar.
3. NÃO mantenha o botão VENT aberto.
4. A utilização do método de libertação rápida libertará vapor e líquido extremamente quentes que podem causar queimaduras. Utilize luvas de forno ou outros artigos para proteger as mãos e os braços. Manter o rosto afastado da saída de vapor.
5. Utilizar luvas de cozinha para segurar ou retirar a panela de cozedura, uma vez que a panela de pressão e a panela de cozedura estarão quentes.
6. NUNCA FORÇAR A ABERTURA DA TAMPA. A tampa só se abrirá quando a pressão for totalmente libertada.
7. Uma vez terminada a cozedura, o aparelho entra automaticamente no modo KEEP WARM.

Nota: As causas do sobreaquecimento da unidade são:

- Tensão de rede elevada
- Funcionamento do aparelho com o recipiente vazio
- Cozinhado a seco durante muito tempo.

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

- NUNCA fritar na panela de pressão nem fritar à pressão.
- NÃO definir o temporizador pré-definido para mais de 1-2 horas quando cozinhar alimentos perecíveis. Se a temperatura ambiente for igual ou superior a 32°C, não programe o temporizador predefinido para mais de 1 hora.
- A junta de borracha cria uma vedação estanque ao ar que é necessária para que a panela de pressão funcione corretamente. Antes de cada utilização, verificar se está em boas condições e se assenta corretamente.
- NÃO segurar o botão VENT ao libertar a pressão, uma vez que este liberta vapor quente e líquido para o ar. Mantenha o rosto afastado do aparelho enquanto utiliza rajadas curtas para libertar o vapor.
- Deixar a panela de pressão arrefecer até que a pressão se liberte por si só é outra opção para a panela de pressão.
- Se não tiver a certeza do tempo exato de cozedura sob pressão, é sempre melhor cozer pouco e utilizar as pequenas explosões de vapor para libertar a pressão, de modo a poder verificar o estado de cozedura. Se não estiver cozinhado como pretendido, pode cozinhar mais alguns minutos.
- Nunca encher a panela de pressão com mais de 1/2 de ingredientes alimentares ou 2/3 de líquido
- A panela de pressão deve ter algum líquido (pode ser água) para criar o vapor e a pressão necessários para cozinhar com pressão.
- Quando se cozinham frutos frescos, deve ser utilizada uma pressão baixa.
- 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 tentar retirar a tampa antes de a pressão ter sido completamente libertada.
- NUNCA cobrir a parte superior da tampa ou a abertura da válvula com um pano ou qualquer outro objeto.
- **NOTA:** Se for observado fumo, prima imediatamente o botão CANCELAR e desligue o cabo de alimentação. Deixar a panela de pressão arrefecer completamente e tentar novamente. Se o fumo voltar a aparecer, cancele a função de cozedura e leve-a ao centro de assistência autorizado mais próximo ou a um técnico qualificado.
- Inspeccionar sempre a panela de pressão antes de cada utilização. Não utilizar este aparelho se tiver sido danificado, deixado cair, deixado ao ar livre ou deixado cair na água.
- Quando o LED apresenta "E", significa que existe uma falha grave na unidade. Prima o botão CANCELAR e desligue imediatamente o cabo de alimentação. Quando o aparelho tiver arrefecido completamente, pode voltar a ligar a panela de pressão. Se o visor digital apresentar novamente a indicação "E", leve-a ao centro de assistência autorizado mais próximo ou a um técnico qualificado
- NÃO utilizar utensílios de metal com a panela, pois podem riscar a superfície antiaderente. Utilize antes utensílios de silicone ou de nylon.
- NÃO utilizar esta panela de pressão para conservar alimentos.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Limpe a panela de cozer e o vaporizador com água morna e sabão utilizando uma esponja ou um pano húmido e depois enxágue. Em seguida, seque com um pano. Não limpar com escovas abrasivas para não danificar o revestimento antiaderente.
2. Retirar o coletor de orvalho e deitar fora a água. Lave-o com água e volte a colocá-lo na panela de arroz.
3. Os grãos de arroz ou outros resíduos podem aderir à placa de aquecimento. Para garantir um contacto adequado com a panela, esfregue os grãos/resíduos da placa de aquecimento com uma lixa fina (NO.320) e, em seguida, limpe-a novamente com um pano.
4. NUNCA mergulhar o cabo de alimentação, a ficha ou a caixa da panela de pressão em água ou em qualquer outro líquido. Limpar a tampa e as peças da caixa com um pano húmido primeiro e com um pano seco imediatamente a seguir e mantê-las secas.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solução
Há um transbordo durante o processo de cozedura	1. A placa de circuito impresso está com defeito	Leve o aparelho ao seu revendedor ou a um centro de assistência autorizado
	2. Peças electrónicas ou mau funcionamento do sensor de temperatura	
O arroz não está cozinhado	1. Não foi adicionada água suficiente.	1. Adicionar água de acordo com a escala no interior do recipiente interior
	2. A placa de circuito impresso está com defeito.	
	3. Avaria nas peças electrónicas ou no sensor de temperatura.	2. Leve o aparelho ao seu revendedor ou a um centro de assistência autorizado.
Difícil de fechar a tampa	A tampa não foi selada corretamente	Colocar a tampa corretamente e selá-la bem
	A válvula de flutuação está presa pela haste de pressão	Empurrar a haste
Difícil de abrir a tampa	A válvula de boia não desce depois de esgotada	Pressionar a válvula de boia
Fuga da tampa	A tampa não foi selada corretamente	Fechar a tampa, selando-a corretamente.
	A borracha de vedação tem propriedades alimentares	Limpar a borracha de vedação
A válvula de flutuação tem fugas	A borracha de vedação está danificada	Substituir a borracha de vedação
	Desgaste adesivo dos vedantes da válvula de flutuação	Substituir o anel de vedação da válvula de boia
A válvula de flutuador não consegue subir	A panela tem muito pouca comida e água	De acordo com as instruções, coloque os alimentos e a água
	Fuga na tampa ou na válvula limitadora de pressão	Levar ao centro de assistência técnica

Códigos de erro:

Código de erro	Motivo	Solução
E1	Circuito do sensor avariado	Desligue-o da tomada, deixe-o arrefecer e leve-o ao centro de assistência autorizado mais próximo para reparação.
E2	Curto-circuito no sensor	Desligue-o da tomada, deixe-o arrefecer e leve-o ao centro de assistência autorizado mais próximo para reparação.
E3	Sobreaquecimento	Desligue a ficha e deixe arrefecer completamente antes de voltar a utilizar.
E4	Função de má pressão baixa	Desligue-o da tomada, deixe-o arrefecer e leve-o ao centro de assistência autorizado mais próximo para reparação.
E5	Função de mal de alta pressão	Desligue-o da tomada, deixe-o arrefecer e leve-o ao centro de assistência autorizado mais próximo para reparação.
E0	Proteção da tampa aberta	Fechar a tampa

1.  **WICHTIG!:**
 - Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch immer sorgfältig durch.
 - Dieses Handbuch kann von unserer Webseite www.sogo.es heruntergeladen werden.
 - Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
2.  **Sicherheitshinweise für den Benutzer**

**GENERAL
PRECAUTIONS**

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung von elektrischen Geräten

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache und ebene Oberfläche.
- Dieses Produkt ist für den nicht-industriellen, nicht-kommerziellen Gebrauch in Innenräumen und nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für andere Zwecke. Falsche Verwendung oder unsachgemäße Handhabung kann zu Problemen mit dem Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Zwecke verwendet werden. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Handhabung entstehen, wird keine Haftung übernommen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Bevor Sie Ihr Gerät reinigen oder aufbewahren, trennen Sie es immer vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Das Gerät ist nicht vollständig von der Stromquelle getrennt, auch wenn es ausgeschaltet wurde. Um es vollständig zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:

- Küchenbereiche für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhöfe und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen;
- Catering und ähnliche Anwendungen außerhalb des Einzelhandels.
- Vermeiden Sie Verschüttungen auf dem Stecker



Nutzungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen auf und betreiben Sie es nicht.
- Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen auf und betreiben Sie es nicht.
- 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 knicken Sie es nicht.
- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Bauteile und die Heizelemente befinden, weder in Wasser ein, noch spülen Sie es unter dem Wasserhahn ab.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen wollen, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht durch Ziehen am Kabel oder am Gerät selbst.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät einstecken oder ausstecken, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchten Böden oder in feuchter Umgebung, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Achten Sie bei der Verwendung des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Lassen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Seien Sie beim Umgang mit Elektrogeräten vorsichtig, da die Oberfläche des Heizelements nach dem Gebrauch noch Restwärme aufweist. Jede unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen des Benutzers und zu Schäden am Gerät führen.
- Berühren Sie nicht die Außenfläche des Geräts, da diese während des Betriebs sehr heiß werden kann. Verwenden Sie stattdessen den Griff oder Handschuhe.

- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und bringen Sie es zur Reparatur in eine autorisierte Servicestelle, bevor Sie es wieder verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder wenn es ein Leck hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Sollte das Kabel beschädigt sein, darf es nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts oder einer Beschädigung bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten autorisierten Kundendienststelle.



Beschränkungen bei der Verwendung mit Kindern und älteren Menschen

- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhalten eine Einweisung.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch die Benutzer darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät ohne Aufsicht zu benutzen.



Hinweise zur Benutzung des Geräts

- Halten Sie Hände und Gesicht vom VENT-Knopf fern, wenn Sie den Druck ablassen. Verwenden Sie das Gerät immer in einem gut belüfteten Bereich. Decken Sie das Druckventil NICHT mit irgendetwas ab.
-  Nehmen Sie niemals den Deckel ab, wenn der Schnellkochtopf in Betrieb ist. Nach dem Kochen ist beim

Abnehmen des Deckels äußerste Vorsicht geboten, da es durch den austretenden Dampf zu schweren Verbrennungen kommen kann. Vergewissern Sie sich immer, dass der Dampf vollständig entwichen ist. Lassen Sie das Gerät abkühlen und verwenden Sie beim Zerlegen oder Entfernen von Zubehöerteilen immer Topflappen.

- Verwenden Sie diesen Schnellkochtopf NICHT ohne den abnehmbaren Kochtopf.
- Versuchen Sie nicht, die Lebensmittel zu entfernen, während der Schnellkochtopf eingesteckt ist.
- Füllen Sie den Schnellkochtopf nicht mehr als 1/voll mit Lebensmitteln oder 2/3 voll mit Flüssigkeit. Beim Kochen von Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen, nicht mehr als 1/2 voll füllen.
- Beim Kochen von Speisen unter Druck muss mindestens 1 Tasse (230 ml) Flüssigkeit/Wasser verwendet werden.
- Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Graupen, Haferflocken oder andere Getreidearten, Spalterbsen, Nudeln oder Teigwaren oder Rhabarber sollten nicht unter Druck gegart werden. Sie können schäumen, aufschäumen oder spritzen und das Schwimmerventil verstopfen.
- Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie den Schnellkochtopf sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie dieses Gerät NICHT zum Einmachen.
- Der Schnellkochtopf muss vom Stromnetz getrennt werden:
 - A. Nach jedem Gebrauch.
 - B. Wenn es fehlerhaft zu sein scheint.
 - C. Vor der Reinigung oder Wartung.
- Berühren Sie nicht die Außenfläche des Geräts, da diese während des Betriebs sehr heiß werden kann. Verwenden Sie stattdessen den Griff oder Handschuhe.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
-  **WARNUNG:** Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
-  **WARNUNG:** Dieses Gerät muss mit VORSICHT verwendet werden, da es eine Heizfunktion hat. Die Oberfläche dieses Geräts unterscheidet sich auch von anderen Funktionsflächen, die hohe Temperaturen erzeugen können. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen mit Hilfe von Hitzeschutzmitteln wie Handschuhen oder ähnlicher Kleidung angefasst werden. Andernfalls lassen Sie es ausreichend abkühlen, bevor Sie die heißen Flächen berühren.
- Die Leitungen in den Druckreglern, über die der Dampf entweicht, sollten regelmäßig überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie nicht verstopft sind.

- Das Gerät darf zur Reinigung nicht eingetaucht werden; der Stecker muss entfernt werden, wenn eine gründliche Reinigung mit Wasser erforderlich ist.
- Das Gerät muss vor der erneuten Verwendung 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 dem Druckbegrenzungsventil dürfen keine schweren Gegenstände angebracht werden.
- Nach dem Kochen unbedingt ausschalten, bevor der Deckel geöffnet wird.
- Verwenden Sie zum Herausnehmen der Speisen oder zum Reinigen des Topfes keine Metalllöffel oder -spatel, um Kratzer in der Antihafbeschichtung zu vermeiden. Es wird empfohlen, Holz- oder Silikonlöffel zu verwenden.
- Die Warmhaltezeit sollte nicht mehr als 6 Stunden betragen, um den Gareffekt nicht zu beeinträchtigen.
- Achten Sie darauf, dass Sie ihn am Griff festhalten, falls Sie den Schnellkochtopf 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. Achten Sie darauf, es nicht zu berühren, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Stellen Sie den Innentopf nicht direkt auf die Herdplatte, sondern verwenden Sie ihn nur mit einem Schnellkochtopf.
- Setzen Sie den Herd 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.
- Um eine Überlastung des Stromkreises bei der Verwendung dieses Geräts zu vermeiden, sollten Sie kein anderes Gerät mit hoher Wattzahl am selben Stromkreis betreiben.
- Ein kurzes Netzkabel wird mit diesem Produkt mitgeliefert. Ein Verlängerungskabel wird für die Verwendung mit diesem Produkt nicht empfohlen, aber wenn es verwendet werden muss:
 - Die angegebene elektrische Leistung des Kabels muss mindestens so groß sein wie die des Produkts.
 - Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass es nicht so hängt, dass man darüber stolpern oder ungewollt daran ziehen kann.

REINIGUNG UND WARTUNG

Bitte lesen Sie im Abschnitt Reinigung und Wartung nach, wie Sie die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen können.

3. TECHNISCHE DATEN

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

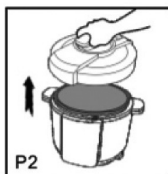
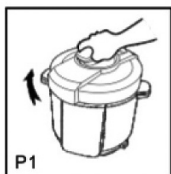
4. TEILEBESCHREIBUNG



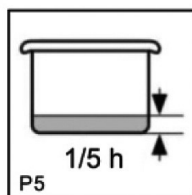
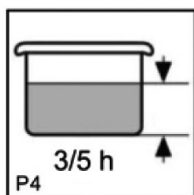
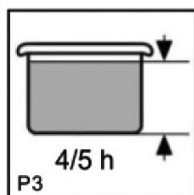
1. Hauptgehäuse
2. Deckelbaugruppe (mit Griff, Sicherheitsventilen und Gummidichtung)
3. Abnehmbarer Kochtopf aus Aluminium mit Antihafbeschichtung
4. Kondenswasserbecher
5. Messbecher
6. Stromversorgungskabel
7. Plastiklöffel
8. Edelstahl-Dampfplatte (22cm)

5. GEBRAUCHSANWEISUNG / VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

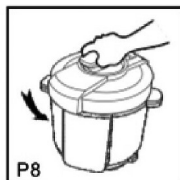
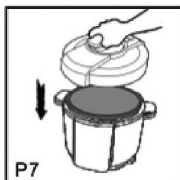
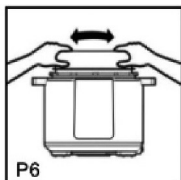
1. Packen Sie den Schnellkochtopf aus dem Karton aus.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien wie Karton, Kunststoff oder Styropor.
3. Lesen Sie das Handbuch vor dem Gebrauch gründlich durch und bewahren Sie das Handbuch, die Garantiekarte und die Quittung zum späteren Nachschlagen auf.
4. Öffnen des Deckels: Um den Deckel zu öffnen, halten Sie ihn am Griff fest, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn nach oben, wie in der Abbildung unten dargestellt. (Siehe Abbildung 1, 2).



5. Nehmen Sie den Innentopf heraus und füllen Sie ihn mit Futter und Wasser. Die Menge an Lebensmitteln und Wasser sollte nicht mehr als $\frac{4}{5}$ (Abbildung 3) und weniger als $\frac{1}{5}$ (Abbildung 5) der Höhe des Innentanks betragen. Bei Lebensmitteln, die während des Kochens an Volumen zunehmen, sollte die Menge nicht mehr als $\frac{3}{5}$ (Abbildung 4) betragen. (Siehe Abbildung 3, 4 und 5).

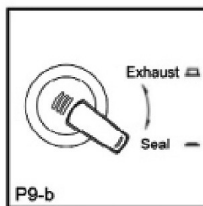
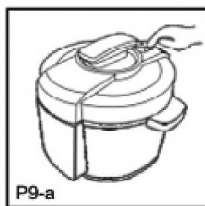


6. Vergewissern Sie sich, dass sich auf der Heizplatte und der Außenseite des Topfes kein Schmutz oder Schlamm befindet. Sobald Sie den Topf mit den Lebensmitteln gefüllt haben, setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein (siehe Abbildung 6). Vergewissern Sie sich, dass die Dichtungsmasse auf den Rand der Aluminiumabdeckplatte passt, und befestigen Sie sie dann auf der Welle in der Mitte des Deckels. (Siehe Abbildung 7, 8).



HINWEIS: VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL ZUR REINIGUNG DER OBERFLÄCHE. DAS GEHÄUSE ODER DEN DECKEL DES SCHNELLKUCHTOPFES NICHT EINTAUCHEN

7. Vergewissern Sie sich, dass die Anti-Blockier-Abdeckung richtig befestigt ist. Vergewissern Sie sich, dass der Silikonring in der Stahlspirale des Deckels richtig abgedeckt ist. Der Silikonring sorgt für eine luftdichte Abdichtung, die den korrekten Betrieb des Schnellkochtopfs gewährleistet. Siehe unten:



8. Befestigen Sie den Kondensatbehälter an der Rückseite des Gehäuses.
 9. Um den korrekten Sitz des Silikonrings zu gewährleisten, füllen Sie den abnehmbaren Kochtopf mit etwa 11 Tassen Wasser. Setzen Sie den Deckel auf das Gerät und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er in der verriegelten Position fest geschlossen ist.
 10. Vergewissern Sie sich, dass sich das Schwimmerventil in der Position SEAL befindet.
 11. Bevor Sie den Schnellkochtopf in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass die Gumdichtung und das Schwimmerventil sauber sind und richtig sitzen.

VERWENDUNG DES SCHNELLKOCHTOPFS: BEDIENFELDFUNKTIONEN

Es gibt 14 voreingestellte Menüfunktionen, davon 4 mit 3 Auswahlmöglichkeiten für gesunde Lebensmittel. Mit Hilfe dieser Funktionen können Sie alle Arten von Lebensmitteln ohne allzu großen Aufwand zubereiten.

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



STARTVERZÖGERUNGSFUNKTION

Mit dieser Funktion können Sie das Garprogramm je nach Bedarf und Anforderung verzögern. Mit Hilfe der Taste "STARTVERZÖGERUNG" können Sie die Garzeit von 30 Minuten bis maximal 24 Stunden verzögern (die Zeit ändert sich im Abstand von 5 Minuten). Um die Funktion der Garzeitverzögerung nach Bedarf zu nutzen, wählen Sie zunächst das Menü "Garen" auf dem Bildschirm aus, gefolgt von der Taste "START DELAY", 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, drücken Sie die START-Taste zur Bestätigung. Die Timer-Uhr beginnt rückwärts zu zählen, und wenn sie 00 erreicht hat, beginnt der Garvorgang.

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

Beispiel: Wenn Sie den Schnellkochtopf so programmieren möchten, dass er sich in 3 Stunden automatisch einschaltet, wählen Sie eine beliebige Menüfunktion, z. B. die Funktion "REIS", gefolgt von der Taste "STARTVERZÖGERUNG", und drücken Sie dann dreimal die Taste "+", bis 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 der Wert 00 erreicht ist, beginnt das Gerät mit dem Garen.

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

Wenn Sie diese Taste länger als 3 Sekunden drücken, können Sie das Menü sperren, um den Garvorgang zu starten, und durch Drücken der gleichen Taste können Sie die Menüfunktion wieder freigeben.

ZEIT- UND TEMPERATURTASTE

Mit Hilfe dieser Taste können Sie die Standardeinstellungen für Zeit und Temperatur der Menüfunktionen ändern. Um diese Funktion zu nutzen, schalten Sie nach der Auswahl der Menüfunktion die Zeit- und Temperaturentaste um und können dann sofort mit Hilfe der Tasten "+" und "-" die Zeit- und Temperatureinstellungen ändern.

HINWEIS: Die Zeiteinstellung kann in allen Menüfunktionen geändert werden und funktioniert auch im CHEF-Funktionsmodus

“-”/”+“-TASTE

Mit diesen Tasten können Sie die Garzeit je nach Bedarf und Anforderungen ändern, ohne die **“VOREINGESTELLTE GARZEIT”** zu verwenden. Diese Tasten helfen Ihnen beim Kochen mit personalisierten Menüs und beim Garen jeder Art von Speisen mit personalisierten Zeitanforderungen. Um die Uhrzeit mit Hilfe dieser Tasten zu ändern, wählen Sie eine beliebige Menüfunktion und den Bildschirm

zeigt die Standardzeiteinstellung an. Um die Zeit nach Bedarf zu ändern, drücken Sie die Taste **“-”** oder **“+”**.

um die Kochminuten einzustellen. Drücken Sie erneut die Tasten **“-”** und **“+”**, um die Stunde einzustellen, nachdem Sie die Taste **ZEIT TEMPERATUR** gedrückt haben, um die Einstellung der Garzeit zu ändern. Nach Abschluss der Einstellung drücken Sie zur Bestätigung die Taste **START**.

HINWEIS: Mit Hilfe dieser Tasten können Sie die Uhrzeit für alle Menüfunktionen ändern.

HINWEIS: Um die Zeit zu ändern, muss dies sofort nach der Auswahl der Menüfunktion erfolgen; andernfalls werden die Menüfunktionen in wenigen Sekunden gesperrt und der Garvorgang beginnt mit der werkseitig eingestellten Zeit. 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 **“WARM”** und **“ABBRUCH”**

Wenn sich der Herd im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Taste **WARM/CANCEL**, der Herd geht in den Warmhaltemodus über. Die Warmhaltezeit wird hochgezählt.

Wenn sich das Gerät im Arbeitsmodus mit einer beliebigen Menüfunktion befindet, wird durch Drücken dieser Taste der zwischenzeitliche Garvorgang abgebrochen und das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

AUSWAHL DER MENÜFUNKTION

Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und die Anzeige des Schnellkochtopfs mit allen Kochmenüs leuchtet auf. Das Gerät geht in den Standby-Modus. Halten Sie die Menütaсте so lange gedrückt, bis die gewünschte Funktion aufleuchtet und die voreingestellte Garzeit angezeigt wird.

CHEF-FUNKTION

Diese Funktion kann nur im Schnellkochmodus verwendet werden. Der **“CHEF”**-Modus ist eine individuelle Funktion, die Sie direkt ohne **MENU**-Taste verwenden können. Alle Einstellschritte sind die gleichen wie bei den anderen Funktionen. Bitte beachten Sie, dass im **CHEF**-Modus nur die Zeiteinstellung geändert werden kann. Der Temperaturwert bleibt derselbe.

START-TASTE

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

PRODUKTAUSWAHLFUNKTION

Dieser Schnellkochtopf verfügt über eine besondere Funktion, die so genannte Produktauswahlfunktion. Mit dieser Funktion können Sie mehrere verschiedene Lebensmittel in einer einzigen Kochfunktion zubereiten.

Wenn wir zum Beispiel die Kochfunktion **SOUP** wählen, erhalten wir 3 Optionen für die Zubereitung verschiedener Suppenarten wie **“MEAT SOUP”**, **“FISH SOUP”** und **“VEGETABLE SOUP”**. Wenn wir die Funktion **“Suppe”** auswählen, leuchten die Funktionstaсте **“Produktauswahl”** und die Symbole auf. Das bedeutet, dass wir jetzt eine beliebige Suppe aus den 3 oben genannten Arten von Kochfunktionen auswählen können.

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

Der zweite Weg für den Betrieb.

Nehmen Sie zum Beispiel die Suppe.

Berühren Sie die Taste **“PRODUKTAUSWAHL”**. Die Funktionen **“FRY”**, **“SOUP”**, **“STEW”** und **“STEAM”** leuchten auf dem Display auf. Berühren Sie den Modus **“MENU”**, um die Funktion **“SOUP”** auszuwählen, das Menü **SOUP** wird angezeigt.

Das Display zeigt die Standard-Garzeit 00:45 an. Berühren Sie die

Taste **“PRODUKTAUSWAHL”** erneut drücken, um die Lebensmittelart **FLEISCH**, **FISCH** UND **GEMÜSE** auszuwählen.

Die erste Berührung von **PRODUKTAUSWAHL** ist Fleischsuppe, das Display zeigt die Standard-Kochzeit

00:45; die zweite Berührung ist Fischsuppe, das Display zeigt die Kochzeit 00:30; und die dritte

Berührung ist

Gemüsesuppe, auf dem Display erscheint 00:25.

Der gleiche Vorgang gilt für die Funktionen **Braten**, **Schmoren** und **Dämpfen**. Zum Schluss berühren Sie die **START**-Taste zur Bestätigung.

MENÜFUNKTIONEN		Mit Druck/ Ohne Druck	Standard-Garzeit (min)	Der Einstellbereich der Garzeit/ Stufe	Druck (Kpa)	Standard-Gartemperatur (°C)	Der Einstellbereich der Gartemperatur (°C)/ Schritt
MULTICOOK		/	30	1 Minute-12 Stunden/1 Minute	/	100	35-170/1°C
Fry	Fleisch	/	30	1-60 Min./1Min.	/	160	70-170/1°C
	Fisch	/	20	1-60 Min./1Min.	/	160	70-170/1°C
	Gemüse	/	10	1-60 Min./1 Min.	/	160	70-170/1°C
Torte		/	50	1 Minute-3 Stunden/ 5 Minuten	/	140	70-170/1°C
Langsam kochen		/	2h	1 min-12 Std./10 min	/	95	70-110/1°C
Marmelade		/	1	1 min-3 Std./1min	/	95	70-120/1°C
Joghurt		/	8h	1 Minute-12 Stunden/ 10 Minuten	/	40	30-60 /1°C
Reis		YES	15	1-3 Std./5 Min.	40-70	150	/
Milchbrei		YES	25	1-60 Min./1 Min.	40-70	120	/
Omelett		YES	20	1-60 Min./1 Min.	40-70	120	/
Bohne		YES	40	1-60 Min./1 Min.	40-70	150	/
Nudeln		/	8	1-60 Min./1 Min.	/	100	70-110 /5°C
Chefkoch		YES	10	1-3 Std./1 Min.	40-70	120	/
Suppe	Fleisch	YES	45	1-90 Min./5 Min.	40-70	150	/
	Fisch	YES	30	1-90 Min./5 Min.	40-70	150	/
	Gemüse	YES	25	1-90 Min./5 Min.	40-70	150	/
Eintopf	Fleisch	YES	30	1-2 Std./5 Min.	40-70	150	/
	Fisch	YES	20	1-2 Std./5 Min.	40-70	150	/
	Gemüse	YES	15	1-2 Std./5 Min.	40-70	150	/
Dampf	Fleisch	/	20	1 -60 Min./1 Min.	/	100	70-130/5°C
	Fisch	/	12	1 -60 Min./1 Min.	/	100	70-130/5°C
	Gemüse	/	5	1 -60 Min./1 Min.	/	100	70-130/5°C

VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Entlüftungsknopf drehen, da heißer Dampf und Flüssigkeit austreten können.
2. Lassen Sie den Schnellkochtopf auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie ihn entleeren und reinigen.
3. Halten Sie den VENT-Knopf NICHT offen.
4. Bei der Schnelllösemethode werden extrem heißer Dampf und Flüssigkeit freigesetzt, die Verbrennungen verursachen können. Bitte verwenden Sie Ofenhandschuhe oder andere Gegenstände, um Ihre Hände und Arme zu schützen. Halten Sie Ihr Gesicht von der Dampföffnung fern.
5. Bitte benutzen Sie Topfhandschuhe zum Festhalten oder Herausnehmen des Kochtopfes, da der Schnellkochtopf und der Kochtopf heiß sein werden.
6. ÖFFNEN SIE DEN DECKEL NIEMALS MIT GEWALT. Der Deckel öffnet sich erst, wenn der Druck vollständig abgebaut ist.
7. Nach Beendigung des Garvorgangs schaltet das Gerät automatisch in den KEEP WARM-Modus.

Hinweis: Ursachen für eine Überhitzung des Geräts sind:

- Hohe Netzspannung
- Betrieb des Geräts mit leerem Topf
- Lange Zeit trocken gekocht.

TIPPS UND EMPFEHLUNGEN

- NIEMALS im Schnellkochtopf frittieren oder dampfgaren.
- Stellen Sie den voreingestellten Timer NICHT länger als 1-2 Stunden ein, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel zubereiten. Wenn die Raumtemperatur 32°C oder mehr beträgt, stellen Sie den voreingestellten Timer nicht länger als 1 Stunde ein.
- Die Gummidichtung sorgt für eine luftdichte Abdichtung, die für den ordnungsgemäßen Betrieb des Schnellkochtopfs erforderlich ist. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob sie in gutem Zustand ist und richtig sitzt.
- Halten Sie den Entlüftungsknopf NICHT fest, wenn Sie den Druck ablassen, da er heißen Dampf und Flüssigkeit in die Luft abgibt. Halten Sie das Gesicht vom Gerät fern, während Sie den Dampf in kurzen Stößen ablassen.
- Eine weitere Möglichkeit ist, den Schnellkochtopf abkühlen zu lassen, bis sich der Druck von selbst entlädt.
- Wenn Sie beim Kochen unter Druck nicht genau wissen, wie lange es dauert, ist es immer besser, zu wenig zu kochen und die kurzen Dampfstöße zu nutzen, um den Druck abzulassen, damit Sie den Kochstatus überprüfen können. Wenn es noch nicht so gar ist, wie Sie es wünschen, können Sie noch einige Minuten weiter kochen.
- Füllen Sie den Schnellkochtopf nie mehr als 1 / 2 mit Lebensmittelzutaten oder 2/3 mit Flüssigkeit.
- Der Schnellkochtopf muss mit Flüssigkeit (z. B. Wasser) gefüllt sein, um den Dampf und den Druck zu erzeugen, der beim Kochen mit Druck erforderlich ist.
- Beim Garen von frischem Obst muss ein niedriger Druck verwendet werden.
- Wenn Sie Bohnen (Hülsenfrüchte) kochen, können Sie dem Wasser einen Esslöffel Öl hinzufügen, um die Schaumbildung der Bohnen zu reduzieren.
- Günstigere Fleischstücke sind ideal für das Garen im Schnellkochtopf, da die Fasern während des Kochens aufgespalten werden.
- Versuchen Sie NIEMALS, den Deckel zu entfernen, bevor der Druck nicht vollständig abgelassen wurde.
- Decken Sie die Oberseite des Deckels oder die Ventilöffnung NIEMALS mit einem Tuch oder einem anderen Gegenstand ab.
- **BITTE BEACHTEN:** Wenn Rauch zu sehen ist, drücken Sie sofort die Taste CANCEL und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie den Schnellkochtopf vollständig abkühlen und versuchen Sie es erneut. Wenn erneut Rauch beobachtet wird, brechen Sie die Kochfunktion ab und bringen Sie das Gerät zum nächsten autorisierten Service-Center oder zu einem qualifizierten Techniker.
- Überprüfen Sie Ihren Schnellkochtopf vor jedem Gebrauch. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt wurde, heruntergefallen ist, im Freien stand oder ins Wasser gefallen ist.
- Wenn die LED-Anzeige "E" anzeigt, bedeutet dies, dass ein ernsthafter Fehler im Gerät vorliegt. Drücken Sie die Taste CANCEL und ziehen Sie sofort den Netzstecker. Sobald das Gerät vollständig abgekühlt ist, können Sie den Schnellkochtopf wieder in Betrieb nehmen. Wenn die Digitalanzeige erneut "E" anzeigt, bringen Sie das Gerät zum nächsten autorisierten Service-Center oder zu einem qualifizierten Techniker.
- Verwenden Sie für den Kochtopf KEINE Metallutensilien, da diese die Antihafbeschichtung zerkratzen können. Verwenden Sie stattdessen Utensilien aus Silikon oder Nylon.
- Verwenden Sie diesen Schnellkochtopf NICHT zum Einmachen von Lebensmitteln.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

1. Reinigen Sie den Kochtopf und den Dampfgarer mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder feuchten Tuch und spülen Sie ihn ab. Wischen Sie anschließend mit einem Tuch trocken. Nicht mit scheuernden Bürsten reinigen, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
2. Entfernen Sie den Tausammler und schütten Sie das Wasser aus. Waschen Sie ihn mit Wasser und setzen Sie ihn wieder in den Reiskocher ein.
3. Reiskörner oder andere Rückstände können an der Heizplatte haften. Um einen ordnungsgemäßen Kontakt mit dem Kochtopf zu gewährleisten, reiben Sie die Körner/ Rückstände mit feinem Sandpapier (NO.320) von der Heizplatte ab und wischen Sie sie dann erneut mit einem Tuch ab.
4. Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gehäuse des Schnellkochtopfes NIEMALS in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Reinigen Sie den Deckel und die Gehäuseteile zuerst mit einem feuchten und danach sofort mit einem trockenen Tuch und halten Sie sie trocken.

7. FEHLERSUCHE

Problem	Ursache	Lösung
Während des Kochvorgangs kommt es zum Überlaufen	1. PCB ist defekt	Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder einem autorisierten Servicecenter.
	2. Elektronische Bauteile oder Fehlfunktion des Temperatursensors	
Der Reis ist nicht gekocht	1. Es wurde nicht genügend Wasser hinzugefügt.	1. Wasser entsprechend der Skala auf der Innenseite des Innentopfes einfüllen
	2. Die Leiterplatte ist defekt.	2. Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder einer autorisierten Kundendienststelle.
	3. Elektronische Teile oder der Temperatursensor sind defekt.	
Schwer zu schließender Deckel	Der Deckel ist nicht richtig verschlossen	Setzen Sie den Deckel richtig auf und verschließen Sie ihn gut.
	Das Schwimmerventil klemmt an der Schubstange	Drücken Sie die Stange
Schwer zu öffnender Deckel	Das Schwimmerventil fällt nach dem Entlüften nicht herunter	Drücken Sie das Schwimmerventil
Leck im Deckel	Der Deckel ist nicht richtig verschlossen	Schließen Sie den Deckel und versiegeln Sie ihn gut.
	Dichtungsgummi hat Lebensmittel	Reinigen Sie das Dichtungsgummi
Schwimmerventil ist undicht	Dichtungsgummi ist beschädigt	Ersetzen Sie den Dichtungsgummi
	Schwimmerventildichtungen Klebstoffverschleiß	Ersetzen Sie den Dichtungsring des Schwimmerventils
Schwimmerventil kann nicht aufsteigen	Der Topf hat zu wenig Nahrung und Wasser	Legen Sie die Lebensmittel und das Wasser gemäß den Anweisungen
	Deckel oder Druckbegrenzungsventil undicht	Bringen Sie es zum technischen Servicecenter

Fehler-Codes

Fehlercode	Grund	Lösung
E1	Unterbrochener Sensorkreis	Ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und bringen Sie es zur Reparatur zum nächsten autorisierten Service-Center.
E2	Kurzschluss im Sensor	Ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und bringen Sie es zur Reparatur zum nächsten autorisierten Service-Center.
E3	Überhitzung	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.
E4	Niederdruck-Fehlfunktion	Ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und bringen Sie es zur Reparatur zum nächsten autorisierten Service-Center.
E5	Hochdruck-Fehlfunktion	Ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen und bringen Sie es zur Reparatur zum nächsten autorisierten Servicecenter.
E0	Schutz der offenen Abdeckung	Schließen Sie den Deckel

1. **IMPORTANTE:**

- Leggere sempre attentamente il libretto di istruzioni prima dell'uso.
- Questo manuale può essere scaricato dalla nostra pagina web www.sogo.es.
- Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.

2. **Istruzioni di sicurezza per l'utente**

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

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e uniforme.
- Questo prodotto è destinato a un uso interno, non industriale, non commerciale e solo domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o per altri scopi. L'uso improprio o non corretto può causare problemi all'apparecchio e provocare lesioni all'utente.
- L'unità deve essere utilizzata solo per gli scopi previsti. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso improprio o da una manipolazione errata.
- Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella di rete.
- Togliere 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 sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
- Prima di pulire o riporre l'apparecchio, scollegarlo sempre dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare.
- Il dispositivo non è completamente scollegato dalla fonte di alimentazione, anche dopo essere stato spento. Per scollegarlo completamente, staccarlo dalla spina di rete.
- Gli apparecchi non sono destinati a essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
 - Aree cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Case coloniche e da clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - Ambienti di tipo bed and breakfast;
 - Ristorazione e applicazioni simili non al dettaglio.
- Evitare di versare sul connettore



Limitazioni d'uso per evitare lesioni personali

- Non collocare o far funzionare questo apparecchio in prossimità di fonti d'acqua.
- Non collocare o utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su o vicino a superfici calde (ad esempio, piastre di cottura) o fiamme libere.
- Non lasciare il cavo di alimentazione appeso a bordi taglienti e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.
- Non immergere in acqua l'alloggiamento, che contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti, né sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Non utilizzare mai accessori non raccomandati dal produttore.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Quando si desidera rimuovere la spina dal contatto a parete, si prega di farlo sulla spina stessa e non tirando il cavo o l'apparecchio stesso.
- Per evitare scosse elettriche, accertarsi che le mani siano asciutte prima di collegare o scollegare la spina.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate, su pavimenti umidi o in presenza di un'atmosfera umida, per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato o schiacciato.
- Non bagnare l'unità motore, il cavo o la spina per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Fare attenzione quando si maneggiano apparecchi elettrici, poiché la superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso. Qualsiasi uso improprio può causare potenziali lesioni all'utente e danneggiare l'apparecchio.
- Non toccare la superficie esterna dell'apparecchio perché può diventare molto calda durante il funzionamento. Utilizzare invece la maniglia o i guanti.
- Non immergere mai l'apparecchio o la spina nell'acqua o in qualsiasi altro liquido. Se l'apparecchio cade in acqua, scollegarlo immediatamente dalla rete di alimentazione e portarlo presso un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di riutilizzarlo.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto a terra, se presenta segni visibili di danni o se ha una perdita.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. In caso di danneggiamento del cavo, la sua

sostituzione deve essere effettuata solo dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate, al fine di evitare pericoli.

- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'esame, la riparazione o la regolazione.



Restrizioni d'uso in caso di utilizzo con bambini e anziani

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzione.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione degli utenti non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione.



Istruzioni da seguire per l'uso dell'apparecchio

- Tenere mani e viso lontani dalla manopola VENT quando si rilascia la pressione. Utilizzare sempre in un'area ben ventilata. NON coprire la valvola di pressione con nulla.
-  Quando la pentola a pressione è in funzione, non rimuovere mai il coperchio. È necessario prestare la massima attenzione dopo la cottura quando si toglie il coperchio, poiché il vapore che fuoriesce può provocare gravi ustioni. Assicurarsi sempre che il vapore sia uscito completamente. Lasciare raffreddare l'apparecchio e utilizzare sempre guanti da forno durante lo smontaggio o la rimozione degli accessori.
- NON utilizzare questa pentola a pressione senza la pentola di cottura rimovibile.
- Non tentare di rimuovere il cibo mentre la pentola a pressione è

collegata.

- Non riempire la pentola a pressione per più di 1/5 con gli alimenti o per 2/3 con il liquido. Non riempire la pentola per più di 1/2, quando si cucinano alimenti che si espandono durante la cottura.
- Quando si cuociono alimenti sotto pressione, è necessario utilizzare almeno 1 tazza (8 oz /230 ml) di liquido/acqua.
- Alimenti come la salsa di mele, i mirtilli rossi, l'orzo perlato, la farina d'avena o altri cereali, i piselli spezzati, le tagliatelle o la pasta o il rabarbaro non devono essere cotti a pressione. Possono fare schiuma, schiumare o schizzare e possono bloccare la valvola galleggiante. Utilizzare una funzione di cottura diversa per questi prodotti.
- Se si nota del fumo, spegnere immediatamente la pentola a pressione e scollegarla dalla presa di corrente.
- NON utilizzare questa unità per l'inscatolamento.
- La pentola a pressione deve essere scollegata:
 - A. Dopo ogni utilizzo.
 - B. Se sembra essere difettoso.
 - C. Prima della pulizia o della manutenzione.
- Non toccare la superficie esterna dell'apparecchio perché può diventare molto calda durante il funzionamento. Utilizzare invece l'impugnatura 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:** Questo apparecchio deve essere utilizzato con cautela, poiché contiene una funzione di riscaldamento. La superficie di questo apparecchio è diversa da altre superfici funzionali che possono produrre temperature elevate. Poiché le temperature sono percepite in modo diverso da persone diverse. L'apparecchio deve essere toccato solo sulle maniglie e sulle superfici di presa previste con l'aiuto di protezioni termiche come guanti o indumenti simili. Altrimenti, prima di toccare le superfici calde, lasciare che si raffreddino per un tempo sufficiente.
- 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.
- Prima di collegare la spina alla presa di corrente, accertarsi che l'elemento riscaldante, il sensore di temperatura e la pentola

siano puliti e asciutti.

- Sulla valvola limitatrice di pressione non aggiungere alcun oggetto pesante.
- Dopo la cottura assicurarsi di spegnere prima di aprire il coperchio.
- Non utilizzare cucchiai metallici o scotch per rimuovere il cibo o pulire la pentola, per evitare di graffiare il rivestimento antiaderente. Si consiglia di utilizzare cucchiai 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 inossidabile sono caldi dopo la cottura, assicurarsi di non toccarli per evitare qualsiasi tipo di scottatura.
- Non collocare la pentola interna direttamente sul piano cottura, ma utilizzarla solo con la pentola a pressione.
- Non esporre la pentola alle alte temperature e non posizionarla direttamente sul piano di cottura.
-  Non toccare o tenere la pentola a pressione perché la superficie esterna è calda. Non spostarla durante il lavoro.
- Per evitare un sovraccarico del circuito quando si utilizza questo prodotto, non utilizzare un altro prodotto ad alta potenza sullo stesso circuito elettrico.
- Il prodotto è dotato di un cavo di alimentazione corto. L'uso di una prolunga non è consigliato per questo prodotto, ma se è necessario utilizzarla:
 - La portata elettrica del cavo deve essere almeno pari a quella del prodotto.
 - Sistemare la prolunga in modo che non penda dove possa inciampare o essere tirata involontariamente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Per i dettagli su come pulire le superfici a contatto con gli alimenti, consultare la sezione Pulizia e manutenzione.

3. SPECIFICHE TECNICHE

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

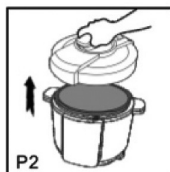
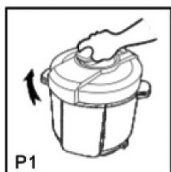
4. DESCRIZIONE DELLE PARTI



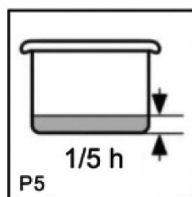
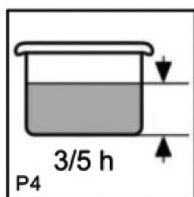
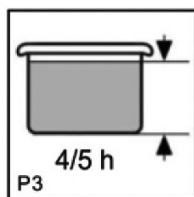
1. Alloggiamento principale
2. Gruppo coperchio (con maniglia, valvole di sicurezza e guarnizione in gomma)
3. Pentola rimovibile in alluminio con rivestimento antiaderente
4. Tazza di condensazione
5. Bicchiere di misurazione
6. Cavo di alimentazione
7. Cucchiaino di plastica
8. Piastra a vapore in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

5. ISTRUZIONI PER L'USO / PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

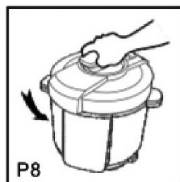
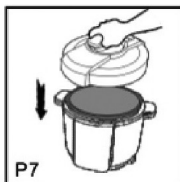
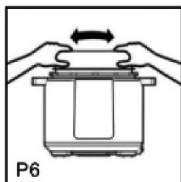
1. Disimballare la pentola a pressione dalla scatola.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio come cartone, plastica o polistirolo.
3. Leggere attentamente il manuale prima dell'uso e conservare il manuale, la scheda di garanzia e la ricevuta per riferimenti futuri.
4. Aprire il coperchio: per aprire il coperchio, tenerlo dalla maniglia, ruotarlo in senso orario e tirarlo verso l'alto come indicato nella figura sottostante. (Vedere Figura 1, 2).



5. Estrarre la vasca interna e riempirla con cibo e acqua. La quantità di cibo e acqua non deve superare i 4/5 (figura 3) e meno di 1/5 (figura 5) dell'altezza della vasca interna. Per gli alimenti che aumentano di volume durante la cottura, la quantità non deve superare i 3/5 (figura 4). (Vedere le figure 3, 4 e 5).

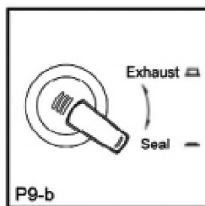
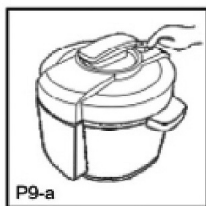


6. Assicurarsi che non vi siano tracce di sporco o macchie sulla piastra riscaldante e sul lato esterno della pentola. Una volta riempita la pentola con il cibo, reinserirla nell'unità (vedere Figura 6). Assicurarsi che il sigillante si sia adattato al bordo della piastra di copertura in alluminio, quindi fissarlo sull'albero al centro del coperchio. (Vedi Figura 7 e 8).



NOTA: NON UTILIZZARE MATERIALI ABRASIVI PER PULIRE LA SUPERFICIE. NON IMMERGERE L'ALLOGGIAMENTO O IL COPERCHIO DELLA PENTOLA A PRESSIONE

7. Assicurarsi che il coperchio antibloccaggio sia fissato correttamente. Assicurarsi che l'anello di silicone sia coperto correttamente all'interno della spirale d'acciaio del coperchio. L'anello di silicone crea una tenuta ermetica che garantisce il corretto funzionamento della pentola a pressione. Vedi sotto:



8. Fissare il contenitore della condensa sul retro dell'alloggiamento.
 9. Per garantire il corretto montaggio dell'anello di silicone, riempire la pentola di cottura rimovibile con circa 11 bicchieri d'acqua. Posizionare il coperchio sull'apparecchio e ruotarlo in senso antiorario finché non si chiude saldamente in posizione di blocco.
 10. Assicurarsi che la valvola galleggiante sia in 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.

COME UTILIZZARE LA PENTOLA A PRESSIONE: FUNZIONI DEL PANNELLO

Sono disponibili 14 funzioni di menu preimpostate, di cui 4 con 3 selezioni di alimenti sani. Con l'aiuto di queste funzioni, è possibile cucinare tutti i tipi di alimenti senza troppa fatica.

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



FUNZIONE DI RITARDO ALL'AVVIO

Questa funzione può essere utilizzata per ritardare il programma di cottura a seconda delle necessità e delle esigenze. Con l'aiuto del pulsante del timer "START DELAY" è possibile ritardare il tempo di cottura da 30 minuti a un massimo di 24 ore (il tempo cambia con un intervallo di 5 minuti). Per utilizzare la funzione di ritardo del tempo di cottura in base alle esigenze, selezionare innanzitutto il menu di cottura dal pannello dello schermo seguito dal pulsante "AVVIA RITARDO", quindi premere i pulsanti "-" o "+" e continuare a premere fino a ottenere il tempo desiderato. Una volta raggiunto il tempo di ritardo desiderato, premere il pulsante START per confermare. L'orologio del timer inizia il conteggio inverso e, una volta raggiunto il valore 00, avvia la cottura.

NOTA: Questa funzione è rappresentata dall'ora impostata; una volta selezionato il pulsante "START DELAY", le cifre del ritardo desiderato appaiono e si illuminano e l'orologio inizia a contare al contrario.

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 "RITARDO AVVIO", 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 a contare all'indietro. Una volta raggiunto il valore 00, l'unità inizia a cucinare.

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

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

PULSANTE DELL'ORA E DELLA TEMPERATURA

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

NOTA: L'impostazione dell'ora può essere modificata in tutte le funzioni del menu e anche nella modalità di funzionamento CHEF.

PULSANTE "-" / "+"

Questi pulsanti consentono di modificare il tempo di cottura in base alle esigenze e ai requisiti, senza utilizzare il "TEMPO DI COTTURA DI DEFAULT". 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 del menu e la schermata mostra l'impostazione dell'ora predefinita; per modificare l'ora in base alle esigenze, premere i pulsanti “-” o “+”.

per regolare i minuti di cottura. Premere nuovamente i pulsanti “-” e “+” per regolare l'ora dopo aver premuto il pulsante TEMPERATURA per passare alla regolazione dell'ora di cottura. Al termine dell'impostazione, premere il pulsante START per confermare.

NOTA: Con l'aiuto di questi pulsanti è possibile modificare l'ora di tutte le funzioni del menu.

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

FUNZIONE “RISCALDAMENTO” e “ANNULLAMENTO

Quando la pentola è in modalità standby, premendo il tasto WARM/CANCEL, la pentola entra in modalità di mantenimento in caldo. Il tempo di mantenimento in caldo viene conteggiato.

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

COME SELEZIONARE LA FUNZIONE DI MENU

Collegare l'apparecchio e il display della pentola a pressione con tutti i menu di cottura si accende.

L'apparecchio entra in modalità standby. Continuare a premere il pulsante del menu finché non si accende la funzione desiderata e viene visualizzato il tempo di cottura predefinito; premere il pulsante START per confermare.

FUNZIONE CHEF

Questa funzione può essere utilizzata solo in modalità di cottura a pressione. La modalità “CHEF” è una funzione individuale, che può essere utilizzata direttamente senza il tasto MENU. Tutte le impostazioni sono identiche a quelle delle altre funzioni. Ricordare che in modalità CHEF è possibile modificare solo l'impostazione del tempo. Il valore della temperatura rimarrà invariato.

PULSANTE DI AVVIO

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

FUNZIONE DI SELEZIONE DEL PRODOTTO

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

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

Nota: la funzione di selezione del prodotto funziona solo con le funzioni di cottura FRY SOUP, STEW e STEAM.

La seconda modalità di funzionamento.

Prendiamo ad esempio la zuppa.

Sfiorare il tasto “SELEZIONE PRODOTTO”, “FRY”, “SOUP”, “STEW” e “STEAM”. Le funzioni “FRY”, “SOUP”, “STEW” e “STEAM” sul display si illuminano. Toccare la modalità “MENU” per selezionare la funzione “SOUP”, il menu SOUP viene visualizzato.

mantenendo le luci accese, il display visualizza il tempo di cottura predefinito 00:45. Toccare il tasto Pulsante “SELEZIONE PRODOTTO” per selezionare il tipo di alimento CARNE, PESCE E ORTAGGI. Il primo tocco di SELEZIONE PRODOTTO è zuppa di carne, il display visualizza il tempo di cottura predefinito 00:45; il secondo tocco è zuppa di pesce, il display visualizza il tempo di cottura 00:30; e il terzo tocco è

zuppa di verdure, il display visualizza 00:25.

Stessa operazione per le funzioni di frittura, stufatura e vapore. Infine, toccare il pulsante START per confermare.

FUNZIONI DEL MENU		Con pressione/ Senza pressione	Tempo di cottura pre- definito (min)	Campo di regolazione del tempo di cottura/fase	Pressione (Kpa)	Tempe- ratura di cottura predefinita (°C)	Campo di regolazione della tempe- ratura di cottura (°C)/ fase
MULTICOOK		/	30	1 min-12 ore/1 min	/	100	35-170/1°C
Friggitoria	Carne	/	30	1-60 minuti/ 1min	/	160	70-170/1°C
	Pesce	/	20	1-60 min/1min	/	160	70-170/1°C
	Verdure	/	10	1-60 min/1 min	/	160	70-170/1°C
Torta		/	50	1 minuto-3 ore/5 minuti	/	140	70-170/1°C
Cottura lenta		/	2h	1 min-12 ore/10 minuti	/	95	70-110/1°C
Marmellata		/	1	1 min-3 ore/1min	/	95	70-120/1°C
Yogurt		/	8h	1 minuto-12 ore/10 minuti	/	40	30-60 /1°C
Il riso		Sì	15	1-3 ore / 5 minuti	40-70	150	/
Porridge di latte		Sì	25	1-60 min/1 min	40-70	120	/
Frittata		Sì	20	1-60 min/1 min	40-70	120	/
Fagiolo		Sì	40	1-60 min/1 min	40-70	150	/
Pasta		/	8	1-60 min/1 min	/	100	70-110 /5°C
Chef		Sì	10	1-3 ore/ 1 minuto	40-70	120	/
Zuppa	Carne	Sì	45	1-90 minuti/5 minuti	40-70	150	/
	Pesce	Sì	30	1-90 minuti/5 minuti	40-70	150	/
	Verdure	Sì	25	1-90 minuti/5 minuti	40-70	150	/
Stufato	Carne	Sì	30	1-2 ore/5 minuti	40-70	150	/
	Pesce	Sì	20	1-2 ore/5 minuti	40-70	150	/
	Verdure	Sì	15	1-2 ore/5 minuti	40-70	150	/
Vapore	Carne	/	20	1 -60min/1 min	/	100	70-130/5°C
	Pesce	/	12	1 -60min/1 min	/	100	70-130/5°C
	Verdure	/	5	1 -60min/1 min	/	100	70-130/5°C

PRECAUZIONI

1. Usare guanti o guanti da forno mentre si gira la manopola di sfianto, poiché potrebbero fuoriuscire vapore e liquidi caldi.
2. Lasciare raffreddare la pentola a pressione a temperatura ambiente prima di svuotarla e pulirla.
3. **NON** tenere aperta la manopola VENT.
4. Il metodo di sgancio rapido rilascia vapore e liquidi estremamente caldi che possono causare ustioni. Utilizzare guanti da forno o altri oggetti per proteggere le mani e le braccia. Tenere il viso lontano dallo sfianto del vapore.
5. Utilizzare guanti da forno per tenere o rimuovere la pentola di cottura, poiché la pentola a pressione e la pentola di cottura sono molto calde.
6. **NON FORZARE MAI L'APERTURA DEL COPERCHIO.** Il coperchio si aprirà solo quando la pressione sarà stata completamente rilasciata.
7. Al termine della cottura, l'apparecchio entra automaticamente in modalità KEEP WARM.

Nota: le cause del surriscaldamento dell'unità sono le seguenti:

- Alta tensione di rete
- Funzionamento dell'unità con il vaso vuoto
- Cotto a secco per lungo tempo.

CONSIGLI E RACCOMANDAZIONI

- Non frigate **MAI** nella pentola a pressione.
- **NON** impostare il timer preimpostato per più di 1-2 ore durante la cottura di alimenti deperibili. Se la temperatura ambiente è di 32°C o superiore, non impostare il timer per più di 1 ora.
- La guarnizione di gomma crea una tenuta ermetica necessaria per il corretto funzionamento della pentola a pressione. Prima di ogni utilizzo, verificare che sia in buone condizioni e che sia posizionata correttamente.
- **NON** tenere la manopola VENT quando si rilascia la pressione, poiché rilascia vapore caldo e liquido nell'aria. Tenere il viso lontano dall'apparecchio quando si utilizzano brevi raffiche per rilasciare il vapore.
- Un'altra possibilità è quella di lasciare raffreddare la pentola a pressione fino a quando la pressione si scarica da sola.
- Se non si è sicuri del tempo esatto per la cottura a pressione, è sempre meglio sottocuocere e utilizzare i brevi soffi di vapore per rilasciare la pressione in modo da poter controllare lo stato di cottura. Se non è ancora cotto come desiderato, si può cuocere ancora per qualche minuto.
- Non riempire mai la pentola a pressione per più di 1 / 2 con gli ingredienti e per 2/3 con il liquido.
- La pentola a pressione deve avere un po' di liquido (può essere acqua) per creare il vapore e la pressione necessari durante la cottura a pressione.
- Per la cottura della frutta fresca è necessario usare una pressione bassa.
- Se si cucinano i fagioli (legumi) si può aggiungere un cucchiaino di olio all'acqua per ridurre la quantità di schiuma che i fagioli possono creare.
- I tagli di carne meno costosi sono ideali per la cottura in pentola a pressione, poiché le fibre vengono scomposte durante la cottura.
- Non cercare **MAI** di rimuovere il coperchio prima che la pressione sia stata completamente scaricata.
- Non coprire **MAI** la parte superiore del coperchio o l'apertura della valvola con un panno o qualsiasi altro oggetto.
- **NOTA BENE:** se si nota del fumo, premere immediatamente il pulsante CANCEL e scollegare il cavo di alimentazione. Lasciare raffreddare completamente la pentola a pressione e riprovare. Se si nota di nuovo del fumo, annullare la funzione di cottura e portarla al più vicino centro di assistenza autorizzato o a un tecnico qualificato.
- Ispezionare sempre la pentola a pressione prima di ogni utilizzo. Non utilizzare l'apparecchio se è stato danneggiato, se è caduto, se è stato lasciato all'aperto o se è caduto in acqua.
- Quando il LED visualizza "E", significa che l'unità ha subito un grave guasto. Premere il pulsante CANCEL e scollegare immediatamente il cavo di alimentazione. Una volta che l'apparecchio si è completamente raffreddato, è possibile riavviare la pentola a pressione. Se il display digitale visualizza nuovamente "E", portare l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato o a un tecnico qualificato.
- **NON** utilizzare utensili di metallo con la pentola di cottura perché potrebbero graffiare la superficie antiaderente. Utilizzare invece utensili in silicone o nylon.
- **NON** utilizzare questa pentola a pressione per l'inscatolamento di alimenti.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Pulire la pentola e la vaporiera con acqua calda e sapone utilizzando una spugna o un panno umido, quindi risciacquare. Quindi asciugare con un panno. Non pulire con spazzole abrasive per non danneggiare il rivestimento antiaderente.
2. Rimuovere il raccogliatore di rugiada e gettare l'acqua. Lavarlo con acqua e rimetterlo nel cuoceriso.
3. I chicchi di riso o altri residui possono attaccarsi alla piastra di riscaldamento. Per garantire un contatto corretto con la pentola di cottura, strofinare i chicchi/residui dalla piastra riscaldante con carta vetrata fine (n. 320), quindi pulirla nuovamente con un panno.
4. Non immergere MAI il cavo di alimentazione, la spina o l'alloggiamento della pentola a pressione in acqua o in qualsiasi altro liquido. Pulire il coperchio e le parti dell'alloggiamento prima con un panno umido e subito dopo con un panno asciutto e tenerli asciutti.

7. RIPRESA DEI GUASTI

Problema	Causa	Soluzione
Si verifica un traboccamento durante il processo di cottura	1. Il PCB è difettoso	Portare l'apparecchio presso il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	2. Parti elettroniche o il sensore di temperatura funzionano male	
Il riso non è cotto	1. Non è stata aggiunta abbastanza acqua.	1. Aggiungere l'acqua in base alla scala graduata riportata all'interno del vaso interno.
	2. Il PCB è difettoso.	2. Portare l'apparecchio presso il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	3. Le parti elettroniche o il sensore di temperatura non funzionano correttamente.	
Difficile chiudere il coperchio	Il coperchio non è stato sigillato correttamente	Posizionare correttamente il coperchio e sigillarlo bene
	La valvola a galleggiante è bloccata dall'asta di spinta	Spingere l'asta
Difficile aprire il coperchio	La valvola a galleggiante non cade dopo lo scarico	Premere la valvola a galleggiante
Perdita del coperchio	Il coperchio non è stato sigillato correttamente	Chiudere il coperchio sigillandolo correttamente.
	La gomma per guarnizioni ha un'azione alimentare	Pulire la gomma di tenuta
La valvola a galleggiante ha una perdita	La gomma di tenuta è danneggiata	Sostituire la gomma di tenuta
	Guarnizioni della valvola a galleggiante usura adesiva	Sostituire l'anello di tenuta della valvola a galleggiante
La valvola a galleggiante non riesce a salire	Il vaso ha troppo poco cibo e acqua	Come da istruzioni, posizionare gli alimenti e l'acqua
	Perdita del coperchio o della valvola limitatrice di pressione	Portatelo al centro di assistenza tecnica

Codici di errore:

Codice di errore	Motivo	Soluzione
E1	Circuito del sensore interrotto	Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare e portarlo al più vicino centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
E2	Cortocircuito nel sensore	Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare e portarlo al più vicino centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
E3	Riscaldamento eccessivo	Scollegare la spina e lasciarla raffreddare completamente prima di utilizzarla di nuovo.
E4	Funzionamento a bassa pressione	Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare e portarlo al più vicino centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
E5	Funzione mal ad alta pressione	Scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare e portarlo al più vicino centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
E0	Protezione del coperchio aperto	Chiudere il coperchio

1. DŮLEŽITÉ:

- Před použitím si vždy pečlivě přečtěte návod k použití.
- Tuto příručku si můžete stáhnout z našich webových stránek www.sogo.es.
- Tyto pokyny si uschovejte pro budoucí použití.

2. Bezpečnostní pokyny pro uživatele

GENERAL PRECAUTIONS Obecná bezpečnostní opatření při používání elektrických zařízení

- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu.
- Spotřebič nepoužívejte ani neskladujte venku.
- Spotřebič vždy pokládejte na rovný povrch.
- Tento výrobek je určen pro vnitřní, neprůmyslové, nekomerční a pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte jej ve venkovním prostředí ani k jiným účelům. Nesprávné použití nebo nesprávné zacházení může způsobit problémy se spotřebičem a způsobit zranění uživatele.
- Přístroj se smí používat pouze k určenému účelu. Za škody vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo nesprávné manipulace nepřebíráme žádnou odpovědnost.
- Před zapojením spotřebiče se ujistěte, že napětí uvedené na výrobním štítku odpovídá napětí v elektrické síti.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Při používání spotřebiče dětmi nebo v jejich blízkosti je nutný přísný dohled.
- Před čištěním nebo uskladněním spotřebiče jej vždy odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Zařízení není zcela odpojeno od zdroje napájení ani po vypnutí. Chcete-li jej zcela odpojit, odpojte jej od síťové zástrčky.
- Spotřebiče nejsou určeny k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných aplikacích, jako jsou:
 - Kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - na farmách a u klientů v hotelech, motelech a dalších obytných prostorech;
 - Prostorů typu nocleh se snídaní;
 - Stravování a podobné nemaloobchodní aplikace.
- Zabraňte rozliti na konektoru



Omezení používání, aby nedošlo ke zranění osob

- Tento spotřebič neumísťujte ani nepoužívejte v blízkosti zdrojů vody.
- Spotřebič a jeho napájecí kabel nestavte na horké povrchy (např. plotýnky sporáku) nebo do jejich blízkosti, ani je nepoužívejte v otevřeném ohni.
- Nenechávejte napájecí kabel viset na ostrých hranách a chraňte jej před horkými předměty a plameny. Neomotávejte kabel kolem spotřebiče a neohýbejte jej.
- Kryt, který obsahuje elektrické součásti a topná tělesa, neponořujte do vody ani jej neoplachujte pod vodovodním kohoutkem.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem.
- Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem spotřebiče, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob.
- Pokud chcete vyjmout zástrčku ze zásuvky, proveďte to na samotné zástrčce, a ne taháním za kabel nebo samotný spotřebič.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, ujistěte se, že máte před zapojením nebo odpojením suché ruce.
- Přístroj nepoužívejte s mokřýma rukama, na vlhkých podlahách nebo ve vlhkém prostředí, kde hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Při používání spotřebiče dbejte na to, aby se napájecí kabel nezachytil nebo nezmáčkl.
- V zájmu ochrany před nebezpečím úrazu elektrickým proudem nenechte motorovou jednotku, kabel ani zástrčku navlhnout.
- Při manipulaci s elektrickými spotřebiči buďte opatrní, protože povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu. Jakékoli nesprávné použití může způsobit potenciální zranění uživatele a může poškodit spotřebič.
- Nedotýkejte se vnějšího povrchu spotřebiče, protože se může během provozu velmi zahřát. Místo toho používejte rukojeť nebo rukavice.
- Nikdy neponořujte spotřebič ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny. V případě pádu spotřebiče do vody jej před opětovným použitím okamžitě odpojte od elektrické sítě a odneste k opravě do autorizovaného servisu.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud spadl na podlahu, pokud jsou na něm viditelné známky poškození nebo pokud z něj uniká voda.
- Pokud je kabel nebo zástrčka poškozená, spotřebič nepoužívejte. V případě poškození kabelu jej smí vyměnit pouze výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované

osoby, aby se předešlo nebezpečí.

- V případě poruchy spotřebiče nebo jakéhokoli jeho poškození odevzdejte spotřebič nejbližšímu autorizovanému servisu ke kontrole, opravě nebo seřízení.



Omezení použití u dětí a starších osob

- Spotřebič nesmí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo nebyly poučeny.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nedovolte dětem používat spotřebič bez dozoru.



Pokyny, které je třeba dodržovat při používání spotřebiče

- Při uvolňování tlaku držte ruce a obličej mimo knoflík VENT. Vždy používejte v dobře větraném prostoru. Tlakový ventil ničím nezakrývejte.
-  Když je tlakový hrnec v provozu, nikdy neodstraňujte víko. Po skončení vaření je třeba dbát zvýšené opatrnosti při sejmutí poklice, protože může dojít k vážnému popálení uvolňující se párou. Vždy se ujistěte, že se pára zcela uvolnila. Nechte spotřebič vychladnout a při demontáži nebo vyjímání příslušenství vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Tento tlakový hrnec NEPOUŽÍVEJTE bez nasazeného odnímatelného hrnce.
- Nepokoušejte se vyjmout potraviny, dokud je tlakový hrnec připojen k síti.
- Tlakový hrnec nenaplňujte více než 1/1 potravinami nebo do 2/3 tekutinou. Při vaření potravin, které se během vaření rozpínají, neplňte více než do 1/2.
- Při vaření potravin pod tlakem je třeba použít nejméně 1 šálek (8 oz /230 ml) tekutiny/vody.
- Potraviny, jako je jablečná omáčka, brusinky, perlový ječmen, ovesné vločky nebo jiné obiloviny, dělený hrách, nudle nebo

těstoviny nebo rebarbora, by se neměly vařit pod tlakem. Mohou pění, pění nebo stříkat a mohou zablokovat plovoucí ventil.

- Pokud se objeví kouř, tlakový hrnec okamžitě vypněte a odpojte jej ze zásuvky.
- Tuto jednotku NEPOUŽÍVEJTE ke konzervování.
- Tlakový hrnec musí být odpojen od sítě:
 - A. Po každém použití.
 - B. Pokud se jeví jako vadný.
 - C. Před čištěním nebo údržbou.
- Nedotýkejte se vnějšího povrchu spotřebiče, protože se může během provozu velmi zahřát. Místo toho používejte rukojeť nebo rukavice.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřních částí spotřebiče během jeho používání.
- Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
-  **VAROVÁNÍ:** Nedotýkejte se horkých povrchů.
-  **UPOZORNĚNÍ:** Toto zařízení se musí používat s POZORNOSTÍ, protože tento elektrický spotřebič obsahuje funkci ohřevu. Povrch tohoto spotřebiče se také liší od jiných funkčních povrchů, které mohou vytvářet vysoké teploty. Vzhledem k tomu, že teploty jsou různými osobami vnímány odlišně. Zařízení se smí dotýkat pouze na určených rukojetích a úchopových plochách s pomocí tepelných ochranných prostředků, jako jsou rukavice nebo podobný typ oděvu. V opačném případě jej před dotykem horkých povrchů nechte dostatečně dlouho vychladnout.
- Pravidelně kontrolujte, zda nejsou ucpané kanály v regulátorech tlaku, které umožňují únik páry.
- Spotřebič nesmí být při čištění ponořen; v případě potřeby důkladného vyčištění vodou je nutné konektor vyjmout.
- Před dalším použitím je nutné spotřebič dobře vysušit.
- Před připojením zástrčky do zásuvky se ujistěte, že jsou topné těleso, teplotní čidlo a hrnec čisté a vysušené.
- Na omezovací ventil tlaku nepřikládejte žádné těžké předměty.
- Po vaření nezapomeňte před otevřením víka vypnout.
- Nepoužívejte kovové lžice nebo škrabky na odstraňování jídla nebo čištění hrnce, aby nedošlo k poškrábání nepřilnavého povrchu. Doporučujeme používat dřevěné nebo silikonové lžice.
- Doba udržování v teple by neměla být delší než 6 hodin, aby nebyl ovlivněn účinek vaření.
- Ujistěte se, že jej držíte za rukojeť, pokud potřebujete tlakový hrnec přemístit z jednoho místa na druhé. - Neotvírejte víko násilím, pokud by plovoucí ventil spadl.
-  Vnější tělo a nerezová ocel jsou po vaření horké, proto se jich nedotýkejte, abyste se neopařili.
- Vnitřní hrnec nestavte přímo na kuchyňskou desku, používejte

jej pouze s tlakovým hrncem.

- Nevystavujte sporák vysokým teplotám a nestavte jej přímo na kuchyňskou desku.
-  Tlakového hrnce se nedotýkejte ani ho nedržte, protože jeho vnější povrch je horký. Při práci s ním nehýbejte.
- Abyste při používání tohoto výrobku zabránili přetížení obvodu, nepoužívejte na stejném elektrickém obvodu jiný výrobek s vysokým příkonem.
- S tímto výrobkem je dodáván krátký napájecí kabel. Prodlužovací kabel se pro použití s tímto výrobkem nedoporučuje, ale pokud je nutné jej použít:
 - Označená elektrická jmenovitá hodnota šňůry musí být minimálně stejná jako u výrobku.
 - Uspořádejte prodlužovací kabel tak, aby nevisel na místě, kde by o něj mohl někdo zakopnout nebo za něj nechtěně zatáhnout.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Podrobnosti o čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami, naleznete v části Čištění a údržba.

3. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Model	Napětí	Frekvence	Power	Kapacita	Pracovní tlak
SS-10610	AC 220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40 - 70 Kpa

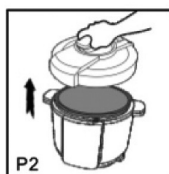
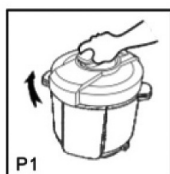
4. POPIS DÍLŮ



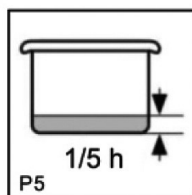
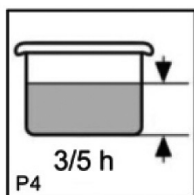
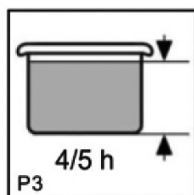
1. Hlavní bydlení
2. Sestava víka (s rukojetí, bezpečnostními ventily a pryžovým těsněním)
3. Hliníkový odnímatelný hrnc s nepřilnavým povrchem
4. Kondenzační kelímek
5. Odměrka
6. Napájecí kabel
7. Plastová lžíce
8. Parní talíř z nerezové oceli (22 cm)

5. NÁVOD K POUŽITÍ / PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

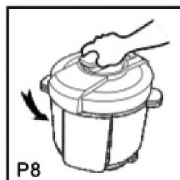
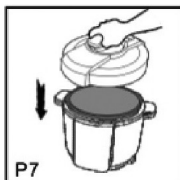
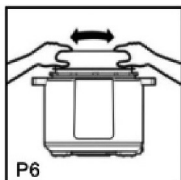
1. Tlakový hrnc vybalte z krabice.
2. Odstraňte všechny obalové materiály, jako je karton, plasty nebo polystyren.
3. Před použitím si důkladně přečtěte návod k obsluze a uschovejte návod, záruční list a účtenku pro budoucí použití.
4. Otevření víka: víko otevřete tak, že jej uchopíte za rukojeť, otočíte jím ve směru hodinových ručiček a vytáhnete jej nahoru, jak je uvedeno na obrázku níže. (Viz obrázek 1, 2).



5. Vyndejte vnitřní nádobu a naplňte ji jídlem a vodou. Množství potravin a vody by nemělo být větší než 4/5 (obrázek 3) a menší než 1/5 (obrázek 5) výšky vnitřní nádoby. A u potravin, které během vaření zvětšují svůj objem, by nemělo překročit 3/5 (obrázek 4). (Viz obrázky 3, 4 a 5).

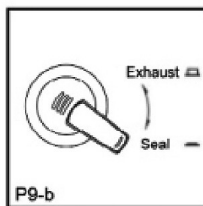
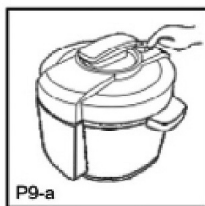


6. Ujistěte se, že na topné desce a vnější straně hrnce nejsou žádné nečistoty ani šmouhy. Po naplnění nádoby potravinami ji vložte zpět do přístroje (viz obrázek 6). Ujistěte se, že těsnicí hmota zapadla na okraj hliníkové krycí desky, poté ji připevněte na hřídel uprostřed víka. Víko zavřete otáčením proti směru hodinových ručiček, dokud se se zvukem sevření nezařadí. (Viz Obrázek 7, 8).



POZNÁMKA: K ČIŠTĚNÍ POVRCHU NEPOUŽÍVEJTE ŽÁDNÉ ABRAZIVNÍ MATERIÁLY. NEPONORUJTE KRYT TLAKOVÉHO HRNCE ANI VÍKO.

7. Zkontrolujte, zda je kryt proti zablokování správně upevněn. Ujistěte se, že je silikonový kroužek řádně zakryt uvnitř ocelové spirály víka. Silikonový kroužek vytváří vzduchotěsné těsnění, které zajišťuje správnou funkci tlakového hrnce. Viz níže:



8. Připevněte nádobu na kondenzát na zadní stranu skříně.
9. Abyste zajistili správné nasazení silikonového kroužku, naplňte vyjímatelný hrnec přibližně 11 šálky vody. Nasadte poklici na přístroj a otáčejte s ní proti směru hodinových ručiček, dokud se pevně nezavře v zajištěné poloze.
10. Zkontrolujte, zda je plovoucí ventil v poloze SEAL.
11. Před použitím tlakového hrnce zkontrolujte, zda jsou gumové těsnění a plovoucí ventil čisté a správně umístěné.

JAK POUŽÍVAT TLAKOVÝ HRNEC: FUNKCE PANELU

K dispozici je 14 přednastavených funkcí menu včetně 4 s výběrem 3 typů zdravých potravin. Pomocí těchto funkcí můžete vařit všechny druhy potravin bez větší námahy.

POZNÁMKA: Čas lze změnit podle požadavku na funkci vaření.



FUNKCE ZPOŽDĚNÍ STARTU

Tuto funkci lze použít k odložení programu vaření podle potřeby a požadavků. Pomocí tlačítka časovače "START DELAY" můžete odložit dobu vaření od 30 minut do maximálně 24 hodin (čas se mění s intervalem 5 minut). Chcete-li použít funkci odložení doby vaření podle potřeby, nejprve vyberte na panelu obrazovky nabídku vaření a poté tlačítko "START DELAY", poté stiskněte tlačítko "-" nebo "+" a stiskněte je, dokud nezískáte požadovaný čas. Jakmile dosáhnete požadovaného času odložení, potvrďte stisknutím tlačítka START. Hodiny časovače začnou zpětně odpočítávat a po dosažení hodnoty 00 zahájí vaření.

POZNÁMKA: Tato funkce je reprezentována nastaveným časem, jakmile zvolíte tlačítko "START DELAY", objeví se požadované číslice zpožděného času, které se rozsvítí, a hodiny začnou odpočítávat pozpátku.

Příklad: Pokud chcete naprogramovat automatické zapnutí tlakového hrnce za 3 hodiny, zvolte libovolnou funkci v menu, například funkci "RICE" a následně tlačítko "START DELAY", poté třikrát stiskněte tlačítko "+" a na displeji se zobrazí 3:00 hod.

Po výběru tlačítka nabídky a požadované doby zpoždění se tlačítko nabídky a časovač zpoždění rozsvítí a přístroj začne odpočítávat zpětný chod. Po dosažení hodnoty 00 jednotka zahájí vaření.

POZNÁMKA: Potraviny podléhající rychlé zkáze, jako je maso, drůbež, ryby, sýry a mléčné výrobky, by neměly být ponechány při pokojové teplotě déle než 2 hodiny a ne déle než 1 hodinu, pokud je teplota 32 °C nebo vyšší.

Stisknutím tohoto tlačítka déle než 3 sekundy můžeme uzamknout nabídku a zahájit vaření a stisknutím stejného tlačítka můžeme funkci nabídky odemknout.

TLAČÍTKO ČASU A TEPLoty

Pomocí tohoto tlačítka můžeme změnit výchozí nastavení času a teploty funkcí menu. Chcete-li tuto funkci použít, po výběru funkce Menu přepněte tlačítko Čas a teplota a poté ihned pomocí tlačítek "+" a "-" můžeme změnit nastavení času a teploty.

POZNÁMKA: Nastavení času lze měnit ve všech funkcích menu a také v režimu funkce CHEF.

TLAČÍTKO "-" / "+"

Tato tlačítka vám pomohou změnit dobu vaření podle potřeby a požadavků, aniž byste museli používat "DEFAULT COOKING TIME". Tato tlačítka vám pomáhají vařit s personalizovanými menu a vařit jakýkoli typ jídla s personalizovaným časovým požadavkem.

Chcete-li změnit čas pomocí těchto tlačítek, vyberte libovolnou funkci nabídky a obrazovku. zobrazuje výchozí nastavení času, chcete-li změnit čas podle potřeby, stiskněte tlačítko "-" nebo "+".

nastavit minutu vaření. Po stisknutí tlačítka TIME TEMPERATURE pro přepnutí nastavení hodiny vaření stiskněte znovu tlačítka “-” a “+” pro nastavení hodiny. Po dokončení nastavení stiskněte tlačítko START pro potvrzení.

POZNÁMKA: Pomocí těchto tlačítek můžete měnit čas pro všechny funkce nabídky.

POZNÁMKA: Chceme-li změnit čas, musíme tak učinit ihned po výběru funkce menu, jinak se za několik sekund funkce menu zablokují a začne se vařit s výchozím časem z výroby. Jakmile se proces vaření spustí a v případě, že potřebujeme změnit čas vaření, musíme znovu zahájit proces výběru funkce tak, že zrušíme aktuální funkci a znovu vybereme libovolnou funkci menu, po které následuje nastavení času.

FUNKCE “WARM” a “CANCEL”

Když je sporák v pohotovostním režimu, stiskněte tlačítko WARM/CANCEL, sporák přejde do režimu udržování tepla. Doba udržování tepla se bude odpočítávat.

Pokud je přístroj v pracovním režimu s jakoukoli funkcí menu, stisknutím tohoto tlačítka se proces vaření mezitím zruší a přístroj přejde do pohotovostního režimu.

JAK VYBRAT FUNKCI MENU

Zapojte spotřebič do zásuvky a displej tlakového hrnce s rozsvícenými kontrolkami všech menu pro vaření. Spotřebič přejde do pohotovostního režimu. Stiskněte tlačítko nabídky, dokud se nerozsvítí požadovaná funkce a nezobrazí se výchozí doba vaření, stiskněte tlačítko START pro potvrzení.

FUNKCE ŠÉFKUCHAŘE

Tuto funkci lze použít pouze v režimu tlakového vaření. Režim “CHEF” je individuální funkce, můžete ji používat přímo bez tlačítka MENU. Všechny kroky nastavení jsou stejné jako u ostatních funkcí. Nezapomeňte, že v režimu CHEF lze měnit pouze nastavení času. Hodnota teploty bude stejná.

TLAČÍTKO START

Pomocí tlačítka Start můžeme začít vařit. Po výběru libovolné funkce v nabídce vaření a změně času (podle potřeby a požadavků) musíme stisknout toto tlačítko, abychom zahájili proces vaření.

FUNKCE VÝBĚRU PRODUKTU

Do tohoto tlakového hrnce byla přidána speciální funkce, která se nazývá Product Selection. Tuto funkci lze použít k vaření více druhů potravin v rámci jedné funkce vaření.

Pokud například zvolíme funkci vaření polévky, dostaneme 3 možnosti přípravy různých druhů polévek, například “MASOVÁ POLÉVKA”, “RYBÍ POLÉVKA” a “ZELENINOVÁ POLÉVKA”. Když vybereme funkci polévky, rozsvítí se tlačítko Product Selection Function & Icons, to znamená, že nyní můžeme mezi všemi 3 typy funkcí nabídky vaření vybrat přípravu jakéhokoli druhu polévky, jak je uvedeno výše.

Poznámka: Funkce výběru produktu funguje pouze s funkcemi smažení FRY SOUP, STEW a STEAM.

Druhý způsob provozu.

Například polévka.

Dotkněte se tlačítka “VÝBĚR PRODUKTU”. Na displeji se rozsvítí funkce “FRY”, “SOUP”, “STEW” a “STEAM”. Dotykem tlačítka “MENU” vyberte funkci “SOUP”, zobrazí se nabídka SOUP.

se na displeji zobrazí výchozí doba vaření 00:45. Dotkněte se tlačítka

Tlačítkem “VÝBĚR PRODUKTU” znovu zvolte typ potravinu MASO, RYBA A ZELENINA.

Prvním dotykem položky VÝBĚR PRODUKTU je masová polévka, na displeji se zobrazí výchozí doba vaření 00:45; druhým dotykem je rybí polévka, na displeji se zobrazí doba vaření 00:30; a třetím dotykem je

zeleninová polévka, na displeji se zobrazí 00:25.

Stejný postup platí pro funkci smažení, dušení a vaření v páře. Nakonec stiskněte tlačítko START pro potvrzení.

FUNKCE MENU		S tlakem/ bez tlaku	Výchozí doba vaření (min)	Rozsah nastavení doby vaření / Krok	TLAK (Kpa)	Výchozí teplota vaření (°C)	Rozsah nastavení teploty vaření (°C)/ Krok
MULTICOOK		/	30	1 min-12 hod/1 min	/	100	35-170/1°C
Fry	Maso	/	30	1-60 min/ 1min	/	160	70-170/1°C
	Ryby	/	20	1-60 min/1min	/	160	70-170/1°C
	Zelenina	/	10	1-60 min/1 min	/	160	70-170/1°C
Dort		/	50	1 min-3 hod/ 5 min	/	140	70-170/1°C
Pomalé vaření		/	2h	1 min-12 hod/10 min	/	95	70-110/1°C
Jam		/	1	1 min-3 hod/1 min	/	95	70-120/1°C
Jogurt		/	8h	1 min-12 hod./10 min.	/	40	30-60 /1°C
Rýže		ANO	15	1-3hodiny /5minut	40-70	150	/
Mléčná kaše		ANO	25	1-60 min/1 min	40-70	120	/
Omeleta		ANO	20	1-60 min/1 min	40-70	120	/
Fazole		ANO	40	1-60 min/1 min	40-70	150	/
Těstoviny		/	8	1-60 min/1 min	/	100	70-110 /5°C
Šéfkuchař		ANO	10	1-3 hodiny/1 minuta	40-70	120	/
Polévka	Maso	ANO	45	1-90 min/5 min	40-70	150	/
	Ryby	ANO	30	1-90 min/5 min	40-70	150	/
	Zelenina	ANO	25	1-90 min/5 min	40-70	150	/
Stew	Maso	ANO	30	1-2 hodiny/5 minut	40-70	150	/
	Ryby	ANO	20	1-2 hodiny/5 minut	40-70	150	/
	Zelenina	ANO	15	1-2 hodiny/5 minut	40-70	150	/
Pára	Maso	/	20	1 -60 minut/1 min	/	100	70-130/5°C
	Ryby	/	12	1 -60 minut/1 min	/	100	70-130/5°C
	Zelenina	/	5	1 -60 minut/1 min	/	100	70-130/5°C

PŘEDPISY

1. Při otáčení knoflíkem ventilace používejte chňapky nebo rukavice, protože by se mohla uvolnit horká pára a tekutina.
2. Před vyprázdněním a čištěním nechte tlakový hrnec vychladnout na pokojovou teplotu.
3. Nedržte knoflík VENT otevřený.
4. Při použití metody rychlého uvolnění se uvolní extrémně horká pára a tekutina, která může způsobit popáleniny. K ochraně rukou a paží používejte chňapky nebo jiné předměty. Obličej držte mimo dosah ventilačního otvoru páry.
5. K držení nebo vyjmutí hrnce používejte chňapky, protože tlakový hrnec a hrnec budou horké.
6. NIKDY NEOTVÍREJTE VÍKO NÁSILNĚ. Víko se otevře až po úplném uvolnění tlaku.
7. Po dokončení vaření se přístroj automaticky přepne do režimu KEEP WARM.

Poznámka: Příčiny přehřátí jednotky jsou:

- Vysoké síťové napětí
- Provoz přístroje s prázdnou nádobou
- Dlouho se vaří nasucho.

CONSIGLI E RACCOMANDAZIONI

- V tlakovém hrnci NIKDY nesmažte ani nesmažte pod tlakem.
- Při vaření potravin podléhajících rychlé zkáze nenastavujte přednastavený časovač na více než 1-2 hodiny. Pokud je teplota v místnosti 32 °C nebo vyšší, nenastavujte přednastavený časovač na více než 1 hodinu.
- Gumové těsnění vytváří vzduchotěsné těsnění, které je nezbytné pro správnou funkci tlakového hrnce. Před každým použitím zkontrolujte, zda je v dobrém stavu a zda je správně usazeno.
- Při uvolňování tlaku nedržte knoflík VENT, protože se tím uvolňuje horká pára a kapalina do vzduchu. Při uvolňování páry krátkými dávkami držte obličej mimo spotřebič.
- Další možností je nechat tlakový hrnec vychladnout, dokud se tlak sám neuvolní.
- Pokud si nejste jisti přesnou dobou vaření pod tlakem, je vždy lepší vařit pod tlakem a krátkými výrony páry uvolnit tlak, abyste mohli zkontrolovat stav vaření. Pokud není uvařeno podle vašich požadavků, můžete vařit ještě několik minut.
- Tlakový hrnec nikdy nenaplňujte více než 1/2 potravinovými přísadami nebo 2/3 tekutinou.
- V tlakovém hrnci musí být nějaká tekutina (může to být voda), aby se při vaření pod tlakem vytvořila pára a tlak.
- Při vaření čerstvého ovoce je třeba používat nízký tlak.
- Pokud vaříte fazole (luštěniny), můžete do vody přidat lžici oleje, abyste snížili množství pěny, kterou mohou fazole vytvářet.
- Méně drahé kusy masa jsou pro vaření v tlakovém hrnci ideální, protože se při vaření rozkládají vlákna.
- NIKDY se nepokoušejte sejmut víko, dokud tlak zcela nepoleví.
- NIKDY nezakrývejte horní část víka nebo otvor ventilu látkou nebo jiným předmětem.
- **UPOZORNĚNÍ:** Pokud se objeví kouř, okamžitě stiskněte tlačítko CANCEL a odpojte napájecí kabel. Tlakový hrnec nechte zcela vychladnout a zkuste to znovu. Pokud se kouř objeví znovu, zrušte funkci vaření a odněste jej do nejbližšího autorizovaného servisního střediska nebo kvalifikovanému technikovi.
- Před každým použitím tlakový hrnec vždy zkontrolujte. Nepoužívejte tento přístroj, pokud byl poškozen, spadl, zůstal venku nebo spadl do vody.
- Pokud se na displeji LED zobrazí "E", znamená to, že došlo k vážné poruše jednotky. Stiskněte tlačítko CANCEL a okamžitě odpojte napájecí kabel. Jakmile jednotka zcela vychladne, můžete tlakový hrnec znovu spustit. Pokud se na digitálním displeji opět zobrazí "E", a odněste jej do nejbližšího autorizovaného servisního střediska nebo kvalifikovanému technikovi.
- K vaření v hrnci NEPOUŽÍVEJTE kovové náčiní, protože by mohlo poškrábat nepřilnavý povrch. Místo toho používejte silikonové nebo nylonové nádoby.
- Tento tlakový hrnec NEPOUŽÍVEJTE ke konzervování potravin.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Hrnec a parní hrnec vyčistěte teplou mýdlovou vodou pomocí houby nebo vlhkého hadříku a poté opláchněte. Poté otřete hadříkem do sucha. Nečistěte abrazivními kartáči, abyste nepoškodili nepřilnavý povrch.
2. Vyjměte sběrač rosy a vylijte vodu. Omyjte jej vodou a vložte zpět do rýžovaru.
3. Na ohřívací desce mohou ulpět zrnka rýže nebo jiné zbytky. Abyste zajistili správný kontakt s varnou nádobou, setřete zrnka/zbytky z topné desky jemným smrkovým papírem (č. 320) a poté ji znovu otřete hadříkem.
4. NIKDY neponožte napájecí kabel, zástrčku nebo kryt tlakového hrnce do vody nebo jiné tekutiny. Části víka a krytu nejprve očistěte vlhkým hadříkem a ihned poté je osušte a udržujte v suchu.

7. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Během vaření dochází k přetečením	1. DPS je vadná	Spotřebič odneste k prodejci nebo do autorizovaného servisního střediska.
	2. Elektronické součásti nebo špatná funkce teplotního čidla	
Rýže není uvařená	1. Nebylo přidáno dostatečné množství vody.	1. Přidejte vodu podle stupnice na vnitřní straně hrnce.
	2. DPS je vadná.	2. Spotřebič odneste k prodejci nebo do autorizovaného servisu.
	3. Elektronické součástky nebo porucha teplotního čidla.	
Těžko se zavírá víko	Víko nebylo řádně utěsněno	Řádně umístěte víko a dobře jej utěsněte
	Plovákový ventil je zaseknutý v tlačné tyči	Zatlačte na tyč
Obtížné otevírání víka	Plovákový ventil po vyčerpání nespadne dolů.	Stiskněte plovákový ventil
Netěsnost víka	Víko nebylo řádně utěsněno	Víko řádně uzavřete a utěsněte.
	Těsnicí pryž má potravinářské	Vyčistěte těsnicí pryž
Plovákový ventil netěsní	Těsnicí pryž je poškozená	Vyměňte těsnicí pryž
	Opoťebení těsnění plovákového ventilu	Vyměňte těsnicí kroužek plovákového ventilu
Plovákový ventil se nemůže zvednout	V hrnci je příliš málo jídla a vody	Podle pokynů umístěte potraviny a vodu
	Netěsnost krytu nebo omezovacího ventilu tlaku	Vezměte jej do technického servisu

Chybové kódy:

Kód chyby	Důvod	Řešení
E1	Poškozený obvod snímače	Odpojte jej ze sítě, nechte vychladnout a odneste jej do nejbližšího autorizovaného servisu k opravě.
E2	Zkrat v senzoru	Odpojte jej ze sítě, nechte vychladnout a odneste jej do nejbližšího autorizovaného servisu k opravě.
E3	Přehřátí	Před dalším použitím odpojte přístroj ze zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.
E4	Nízkotlaká funkce	Odpojte jej ze sítě, nechte vychladnout a odneste jej do nejbližšího autorizovaného servisu k opravě.
E5	Funkce vysokého tlaku mal	Odpojte jej ze sítě, nechte vychladnout a odneste jej do nejbližšího autorizovaného servisu k opravě.
E0	Ochrana otevřeného krytu	Zavření víka

1. VIGTIGT:

- Læs altid instruktionsbogen omhyggeligt, før du bruger den.
- Denne manual kan downloades fra vores webside www.sogo.es
- Gem disse instruktioner til senere brug.

2. Sikkerhedsinstruktioner til brugeren

GENERAL PRECAUTIONS

Generelle forholdsregler ved brug af elektrisk udstyr

- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Apparatet må ikke bruges eller opbevares udendørs.
- Placer altid apparatet på en flad og jævn overflade.
- Dette produkt er beregnet til indendørs, ikke-industriel, ikke-kommerciel og kun til husholdningsbrug. Brug ikke produktet udendørs eller til andre formål. Misbrug eller forkert håndtering kan forårsage problemer med apparatet og skade brugeren.
- Enheden må kun bruges til de tilsigtede formål. Vi påtager os intet ansvar for skader, der opstår som følge af forkert brug eller forkert håndtering.
- Sørg for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til netspændingen, før du tilslutter apparatet.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tændt.
- Tæt opsyn er nødvendigt, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn.
- Før du rengør eller opbevarer dit apparat, skal du altid tage stikket ud af stikkontakten og lade det køle af.
- Enheden er ikke helt afbrudt fra strømkilden, selv efter at den er blevet slukket. For at afbryde den helt skal du tage stikket ud af stikkontakten.
- Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende applikationer som f.eks:
 - Personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - Bondegårde og af kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer;
 - Miljøer af typen bed and breakfast;
 - Catering og lignende anvendelser uden for detailhandlen.
- Undgå at spilde på stikket



Begrænsninger i brugen for at undgå personskade

- Placer eller brug ikke dette apparat i nærheden af vandkilder.
- Apparatet og dets netledning må ikke placeres eller anvendes på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. komfurplader) eller åben ild.
- Lad ikke netledningen hænge i skarpe kanter, og hold den væk fra varme genstande og flammer. Sno ikke ledningen rundt om apparatet, og bøj den ikke.
- Nedsæk ikke huset, som indeholder elektriske komponenter og varmeelementer, i vand, og skyl det heller ikke under vandhanen.
- Brug aldrig tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten.
- Brug af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af apparatets producent, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
- Når du vil tage stikket ud af vægkontakten, skal du gøre det ved selve stikket og ikke ved at trække i kablet eller selve apparatet.
- For at undgå elektrisk stød skal du sørge for, at dine hænder er tørre, før du sætter stikket i eller tager det ud.
- Brug ikke apparatet med våde hænder, på fugtige gulve eller i fugtig atmosfære, da der er risiko for elektrisk stød.
- Når du bruger apparatet, skal du sørge for, at netledningen ikke kommer i klemme eller knuses.
- Lad ikke motorenheden, ledningen eller stikket blive vådt for at beskytte mod risikoen for elektrisk stød.
- Vær forsigtig, når du håndterer elektriske apparater, da varmeelementets overflade er udsat for restvarme efter brug. Enhver forkert brug kan forårsage potentiel skade på brugeren og kan beskadige apparatet.
- Rør ikke ved apparatets ydre overflade, da den kan blive meget varm under drift. Brug i stedet håndtaget eller vanterne.
- Nedsæk aldrig apparatet eller stikket i vand eller anden væske. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks afbryde strømforsyningen og bringe det til et autoriseret serviceværksted til reparation, før du bruger det igen.
- Brug ikke apparatet, hvis det er faldet på gulvet, hvis der er synlige tegn på skader, eller hvis det er utæt.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Hvis ledningen er beskadiget, må den kun udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- I tilfælde af funktionsfejl i apparatet, eller hvis det er blevet beskadiget på nogen måde, skal du returnere apparatet til det

nærmeste autoriserede serviceværksted til undersøgelse, reparation eller justering.



Begrænsninger i brugen med børn og ældre

- Apparatet må ikke bruges af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktion.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og under opsyn.
- Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Lad ikke børn bruge apparatet uden opsyn.



Instruktioner, der skal følges ved brug af apparatet

- Hold hænder og ansigt væk fra VENT-knappen, når trykket aflastes. Brug altid maskinen i et godt ventileret område. Dæk IKKE trykventilen til med noget.
-  Fjern aldrig låget, mens trykkogeren er i brug. Der skal udvises ekstrem forsigtighed efter tilberedning, mens låget fjernes, da der kan opstå alvorlige forbrændinger på grund af den frigjorte damp. Sørg altid for, at dampen er sluppet helt ud. Lad apparatet køle af, og brug altid ovnhandsker, når du afmonterer eller fjerner tilbehør.
- Brug IKKE denne trykkoger uden den aftagelige gryde på plads.
- Forsøg ikke at løsne maden, mens trykkogeren er tilsluttet.
- Fyld ikke trykkogeren mere end 1/fuld med mad eller 2/3 fuld med væske. Fyld ikke mere end 1/2 op, når du tilbereder fødevarer, der udvider sig under tilberedningen.
- Ved tilberedning af mad under tryk skal der bruges mindst 1 kop (8 oz /230 ml) væske/vand.
- Fødevarer som æblemos, tranebær, perlebyg, havregryn eller andre kornprodukter, flækærter, nudler eller pasta eller rabarber bør ikke tilberedes under tryk. De kan skumme

eller sprøjte og kan blokere flydeventilen Brug en anden tilberedningsfunktion til disse ting

- Hvis du ser røg, skal du straks slukke for trykkogeren og tage stikket ud af stikkontakten.
- Brug IKKE denne enhed til konservering.
- Trykkogeren skal tages ud af stikkontakten:
 - A. Efter hver brug.
 - B. Hvis den ser ud til at være defekt.
 - C. Før rengøring eller vedligeholdelse.
- Rør ikke ved apparatets ydre overflade, da den kan blive meget varm under drift. Brug i stedet håndtaget eller vanterne.
- Rør aldrig ved apparatets indre dele, mens det er i brug.
- Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift
-  **ADVARSEL:** Rør ikke ved varme overflader.
-  **ADVARSEL:** Dette udstyr skal bruges med FORSIGTIG, da dette elektriske apparat indeholder en varmfunktion. Overfladen på dette apparat adskiller sig også fra andre funktionelle overflader, som kan producere høje temperaturer. Da temperaturer opfattes forskelligt af forskellige personer. Udstyret må kun berøres ved de tilsigtede håndtag og gribeblader ved hjælp af varmebeskyttere som handsker eller lignende type tøj. Ellers skal man lade det køle af i tilstrækkelig tid, før man rører ved de varme overflader.
- Kanalerne i trykregulatorerne, der tillader damp at slippe ud, skal kontrolleres regelmæssigt for at sikre, at de ikke er blokeret.
- Apparatet må ikke nedsænkes til rengøring; stikket skal fjernes, hvis det er nødvendigt at rengøre grundigt med vand.
- Apparatet skal tørres godt, før det tages i brug igen.
- Sørg for, at varmeelementet, temperaturføleren og gryden er rene og tørre, før du sætter stikket i stikkontakten.
- Der må ikke sættes tunge genstande på trykbegrænsningsventilen.
- Sørg for at slukke efter tilberedning, før du åbner låget.
- Brug ikke metalskeer eller -brændere til at fjerne maden eller rengøre gryden for at undgå ridser i non-stick-belægningen. Det anbefales at bruge skeer af træ eller silikone.
- Varmholdningstiden bør ikke være mere end 6 timer for ikke at påvirke tilberedningseffekten.
- Sørg for at holde den i håndtaget, hvis trykkogeren skal flyttes fra et sted til et andet. - Åbn ikke låget med magt, hvis den flydende ventil er faldet ned.
-  Den ydre krop og det rustfrie stål er varmt efter tilberedningen, så sørg for ikke at røre ved det for at

undgå enhver form for skoldning.

- Stil ikke indergryden direkte på kogepladen, brug den kun sammen med trykkogeren.
- Udsæt ikke komfuret for høje temperaturer, og sæt ikke komfuret direkte på kogepladen.
-  Rør eller hold ikke ved trykkogeren, da den ydre overflade er varm. Flyt den ikke, mens du arbejder.
- For at undgå overbelastning af kredsløbet, når du bruger dette produkt, må du ikke bruge et andet produkt med høj effekt på det samme elektriske kredsløb.
- Der følger en kort strømledning med dette produkt. Det anbefales ikke at bruge en forlængerledning til dette produkt, men hvis det er nødvendigt, kan du bruge en:
 - Ledningens mærkede elektriske værdi skal være mindst lige så stor som produktets.
 - Placer forlængerledningen, så den ikke hænger, hvor man kan snuble over den eller trække i den utilsigtet.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Se venligst afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for detaljer om, hvordan du rengør overflader, der kommer i kontakt med fødevarer.

3. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model	Spænding	Frekvens	Kraft	Kapacitet	Arbejdstryk
SS-10610	AC 220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40 - 70 Kpa

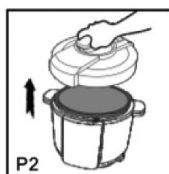
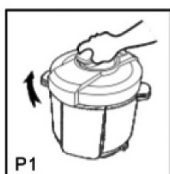
4. BESKRIVELSE AF DELE



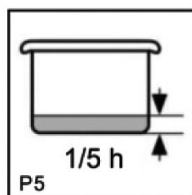
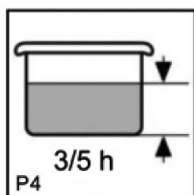
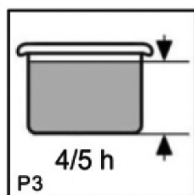
1. Hovedhus
2. Lågsamling (med håndtag, sikkerhedsventiler og gummipakning)
3. Aftagelig gryde af aluminium med non-stick belægning
4. Kop til kondensering
5. Målebæger
6. Strømforsyningsledning
7. Ske af plast
8. Dampallerken i rustfrit stål (22 cm)

5. BRUGSANVISNING / FØR FØRSTE BRUG

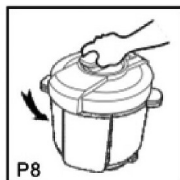
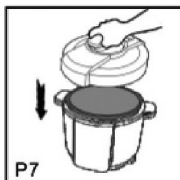
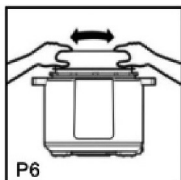
1. Pak trykkogeren ud af kassen.
2. Fjern alle emballagematerialer som f.eks. pap, plastik eller flamingo.
3. Læs manualen grundigt før brug, og opbevar manualen, garantikortet og kvitteringen til senere brug.
4. Åbn låget: For at åbne låget skal du holde det i håndtaget og dreje det med uret og trække det op som vist på billedet nedenfor. (Se figur 1, 2).



5. Tag den indre gryde ud, og fyld den med mad og vand. Mængden af mad og vand bør ikke være større end $4/5$ (figur 3) og mindre end $1/5$ (figur 5) af højden på den indre beholder. Og for fødevarer, som øger deres volumen under tilberedningen, bør mængden ikke overstige $3/5$ (figur 4). (Se figur 3, 4 og 5).

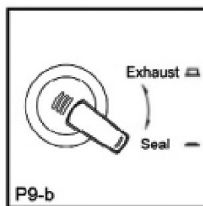
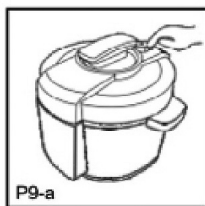


6. Sørg for, at der ikke er snavs eller smuds på varmepladen og ydersiden af gryden. Når du har fyldt gryden med maden, skal du sætte den tilbage i enheden (se figur 6). Sørg for, at tætningsmidlet passer på kanten af aluminiumsdækslet, og sæt det derefter fast på akslen i midten af låget. Luk låget ved at dreje det mod uret, indtil det går i hak med en klemningslyd. (Se figur 7, 8).



BEMÆRK: BRUG IKKE SLIBENDE MATERIALER TIL AT RENGØRE OVERFLADEN. NEDSÆNK IKKE TRYKKOGERENS HUS ELLER LÅG.

7. Sørg for, at antiblokeringsdækslet sidder ordentligt fast. Sørg for, at silikoneringen er dækket ordentligt inde i lågets stålspiral. Silikoneringen skaber en lufttæt forsegling, der sikrer, at trykkogeren fungerer korrekt. Se nedenfor:



8. Sæt kondensbeholderen fast på bagsiden af huset.
9. For at sikre korrekt montering af silikoneringen fyldes den aftagelige gryde med ca. 11 kopper vand. Sæt låget på enheden, og drej det mod uret, indtil det er helt lukket i låst position.
10. Sørg for, at flydeventilen er i SEAL-position.
11. Før du bruger trykkogeren, skal du sørge for at kontrollere, at gummipakningen og flydeventilen er rene og placeret korrekt.

SÅDAN BRUGER DU TRYKKOGEREN: PANELETS FUNKTIONER

Der er 14 forudindstillede menufunktioner, herunder 4 med 3 sunde madtyper. Ved hjælp af disse funktioner kan du tilberede alle typer mad uden for meget besvær.

BEMÆRK: Tiden kan ændres i henhold til kravene til tilberedningsfunktionen.



STARTFORSINKELSESFUNKTION

Denne funktion kan bruges til at udskyde tilberedningsprogrammet efter behov og krav. Du kan udskyde tilberedningstiden fra 30 minutter til maksimalt 24 timer ved hjælp af timerknappen "START DELAY" (tiden ændres med et interval på 5 minutter). For at bruge funktionen til at udskyde tilberedningstiden efter behov skal du først vælge tilberedningsmenuen fra skærmpanelet efterfulgt af knappen "START DELAY", derefter trykke på knappen "-" eller "+" og blive ved med at trykke, indtil du får den ønskede tid. Når du har nået den ønskede forsinkelsestid, skal du trykke på START-knappen for at bekræfte. Timeruret begynder at tælle baglæns, og når det når 00, starter tilberedningen.

BEMÆRK: Denne funktion repræsenteres af den indstillede tid, når du vælger knappen "START DELAY", vises og lyser de ønskede forsinkede tidscifre, og uret begynder at tælle baglæns.

Eksempel: Hvis du ønsker at programmere trykkogeren til automatisk at tænde om 3 timer, skal du vælge en hvilken som helst menufunktion, f.eks. funktionen "RICE" efterfulgt af knappen "START DELAY" og derefter trykke på knappen "+" 3 gange, og skærmen viser 3:00 timer.

Når menuknappen og den ønskede forsinkelsestid er valgt, lyser menuknappen og forsinkelsestimeren, og enheden begynder at tælle baglæns. Når 00 er nået, begynder enheden at tilberede.

BEMÆRK: Letfordærlige fødevarer som kød, fjerkræ, fisk, ost og mejeriprodukter bør ikke stå ved stuetemperatur i mere end 2 timer og ikke længere end 1 time, hvis temperaturen er 32 °C eller derover.

Ved at trykke på denne knap i mere end 3 sekunder kan vi låse menuen og starte madlavningen, og ved at trykke på den samme knap kan vi låse op for menufunktionen.

KNAP TIL TID OG TEMPERATUR

Ved hjælp af denne knap kan vi ændre standardindstillingerne for tid og temperatur i menufunktionerne. For at bruge denne funktion skal du, når du har valgt menufunktionen, skifte til knappen Tid og temperatur og derefter straks ændre tids- og temperaturindstillingerne ved hjælp af knapperne "+" og "-".

BEMÆRK: Tidsindstillingen kan ændres i alle menufunktioner og også i CHEF-funktionen.

"-" / "+"-KNAP

Disse knapper hjælper dig med at ændre tilberedningstiden efter behov og krav uden at bruge "DEFAULT COOKING TIME". Disse knapper hjælper dig med at lave mad med personlige menuer og tilberede enhver type mad med personlige tidskrav.

For at ændre tiden ved hjælp af disse knapper skal du vælge en hvilken som helst menufunktion og skærm viser standardtidsindstillingen, for at ændre tiden efter behov, tryk på “-” eller “+” knappen for at justere tilberedningsminutter. Tryk på knapperne “-” og “+” igen for at justere timen, efter at du har trykket på knappen TIME TEMPERATURE for at skifte til justering af tilberedningstiden. Når du er færdig med indstillingen, skal du trykke på START-knappen for at bekræfte.

BEMÆRK: Ved hjælp af disse knapper kan du ændre tiden for alle menufunktionerne.

BEMÆRK: For at ændre tiden skal vi gøre det umiddelbart efter at have valgt menufunktionen; ellers vil menufunktionerne blive låst om få sekunder og begynde at tilberede med fabriksindstillingen. Når tilberedningsprocessen starter, og hvis det er nødvendigt at ændre tilberedningstiden, skal vi starte funktionsvalgprocessen igen ved at annullere den aktuelle funktion og vælge en hvilken som helst menufunktion igen efterfulgt af tidsindstilling.

“VARM” og “ANNULLER” FUNKTION

Når komfuret er i standbytilstand, skal du trykke på WARM/CANCEL-knappen, så går komfuret i varmholdningstilstand. Hold varm-tiden tælles op.

Når enheden er i arbejdstilstand med en hvilken som helst menufunktion, afbryder den tilberedningsprocessen ved at trykke på denne knap, og enheden går i standbytilstand.

SÅDAN VÆLGER DU MENUFUNKTION

Sæt stikket i apparatet, og trykkogerens display med alle tilberedningsmenuer lyser. Apparatet går i standbytilstand. Bliv ved med at trykke på menuknappen, indtil den ønskede funktion lyser og viser standardtilberedningstiden, tryk på START-knappen for at bekræfte.

CHEF-FUNKTION

Denne funktion kan kun bruges i trykkogningstilstand. “CHEF”-funktionen er en individuel funktion, du kan bruge den direkte uden MENU-knappen. Alle indstillingstrin er de samme som for andre funktioner. Husk, at i CHEF-tilstand er det kun tidsindstillingen, der kan ændres. Temperaturværdien vil være den samme.

START-KNAPPEN

Ved hjælp af startknappen kan vi starte madlavningen. Når vi har valgt en madlavningsfunktion og ændret tiden (efter behov og krav), skal vi trykke på denne knap for at starte tilberedningsprocessen.

FUNKTION TIL PRODUKTVALG

Der er tilføjet en særlig funktion i denne trykkoger, som kaldes Product Selection-funktionen. Denne funktion kan bruges til at tilberede flere forskellige fødevarer inden for én tilberedningsfunktion. Hvis vi f.eks. vælger tilberedningsfunktionen SOUP, får vi 3 muligheder for at tilberede forskellige typer suppe som “KØDSUPPE”, “FISKESUPPE” og “GRØNTSAGSSUPPE”. Når vi vælger suppefunktionen, lyser produktvalgstasten og ikonerne, og det betyder, at vi nu kan vælge at tilberede enhver form for suppe som nævnt ovenfor blandt alle 3 typer madlavningsmenufunktioner.

Bemærk: Produktvalgfunktionen fungerer kun med tilberedningsfunktionerne FRY SOUP, STEW og STEAM.

Den anden måde at arbejde på.

Tag suppen for eksempel.

Tryk på knappen “PRODUKTVALG”, ” FRY”, ” SOUP “ og ” STEW “ og ” STEAM “ funktionerne i displayet lyser op. Tryk på “MENU”-funktionen for at vælge “SOUP”-funktionen, og SOUP-menuen vises.

mens lyset er tændt, viser displayet standardtilberedningstiden 00:45. Tryk på knappen Knappen “PRODUKTVALG” igen for at vælge fødevarer KØD, FISK OG GRØNTSAGER. Det første tryk på PRODUKTVALG er kødsuppe, og displayet viser standardtilberedningstiden 00:45; det andet tryk er fiskesuppe, og displayet viser tilberedningstiden 00:30; og det tredje tryk er grøntsagssuppe, viser displayet 00:25.

Samme fremgangsmåde for funktionerne stegning, gryderet og damp. Tryk til sidst på START-knappen for at bekræfte.

FUNKCE MENU		S tlakem/ bez tlaku	Výchozí doba vaření (min)	Rozsah nastavení doby vaření / Krok	TLAK (Kpa)	Výchozí teplota vaření (°C)	Rozsah nastavení teploty vaření (°C)/ Krok
MULTICOOK		/	30	1 min-12 timer/1 min	/	100	35-170/1°C
Fry	Kød	/	30	1-60 minutter/ 1min	/	160	70-170/1°C
	Fisk	/	20	1-60 minutter/1min	/	160	70-170/1°C
	Grøntsager	/	10	1-60 minutter/1 minut	/	160	70-170/1°C
Kage		/	50	1 min-3 timer/ 5 minutter	/	140	70-170/1°C
Langsom tilberedning		/	2h	1 min-12 timer/10 minutter	/	95	70-110/1°C
Syltetøj		/	1	1 min-3 timer/1min	/	95	70-120/1°C
Yoghurt		/	8h	1 min-12 timer/ 10 minutter	/	40	30-60 /1°C
Ris		JA	15	1-3 timer /5 minutter	40-70	150	/
Mælkegrød		JA	25	1-60 minutter/1 minut	40-70	120	/
Omelet		JA	20	1-60 minutter/1 minut	40-70	120	/
Bønne		JA	40	1-60 minutter/1 minut	40-70	150	/
Pasta		/	8	1-60 minutter/1 minut	/	100	70-110 /5°C
Kok		JA	10	1-3 timer/ 1 minut	40-70	120	/
Suppe	Kød	JA	45	1-90 minutter/5 minutter	40-70	150	/
	Fisk	JA	30	1-90 minutter/5 minutter	40-70	150	/
	Grøntsager	JA	25	1-90 minutter/5 minutter	40-70	150	/
Gryderet	Kød	JA	30	1-2 timer/ 5 minutter	40-70	150	/
	Fisk	JA	20	1-2 timer/ 5 minutter	40-70	150	/
	Grøntsager	JA	15	1-2 timer/ 5 minutter	40-70	150	/
Damp	Kød	/	20	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C
	Fisk	/	12	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C
	Grøntsager	/	5	1 -60 min/1 min	/	100	70-130/5°C

FORHOLDSREGLER

1. Brug ovnhandsker, når du drejer på udluftningsknappen, da der kan komme varm damp og væske ud.
2. Lad trykkogeren køle af til stuetemperatur, før den tømmes og rengøres.
3. Hold IKKE VENT-knappen åben.
4. Hvis du bruger quick release-metoden, frigives der ekstremt varm damp og væske, som du kan brænde dig på. Brug ovnhandsker eller andet til at beskytte dine hænder og arme. Hold ansigtet væk fra dampudtaget.
5. Brug ovnhandsker til at holde eller fjerne gryden, da trykkogeren og gryden bliver varme.
6. TVING ALDRIG LÅGET TIL ÅBNE SIG. Låget åbner først, når trykket er helt aflastet.
7. Når tilberedningen er færdig, skifter enheden automatisk til KEEP WARM-tilstand.

Bemærk: Årsager til overophedning af enheden er:

- Høj netspænding
- Betjening af enheden med tom gryde
- Kogt tørt i lang tid.

TIPS OG ANBEFALINGER

- Du må ALDRIG friturestege eller trykstege i trykkogeren.
- Indstil IKKE den forudindstillede timer til mere end 1-2 timer, når du tilbereder letfordærlige fødevarer. Hvis rumtemperaturen er 32 °C eller derover, må du ikke indstille den forudindstillede timer til mere end 1 time.
- Gummipakningen skaber en lufttæt forsegling, som er nødvendig for, at trykkogeren kan fungere korrekt. Kontrollér, at den er i god stand og sidder korrekt før hver brug.
- Hold IKKE VENT-knappen inde, når du udløser trykket, da det frigiver varm damp og væske i luften. Hold ansigtet væk fra apparatet, mens du bruger korte stød til at udløse dampen.
- At lade trykkogeren køle af, indtil trykket aftager af sig selv, er en anden mulighed for trykkogeren.
- Hvis du er usikker på den nøjagtige tid, når du koger under tryk, er det altid bedre at underkoge og bruge de korte dampstød til at frigøre trykket, så du kan kontrollere kogestatus. Hvis den ikke er kogt, som du ønsker, kan du koge et par minutter mere.
- Fyld aldrig trykkogeren mere end 1/2 med ingredienser eller 2/3 med væske.
- Trykkogeren skal have noget væske (kan være vand) for at skabe den damp og det tryk, der er nødvendigt, når man laver mad under tryk.
- Når man tilbereder frisk frugt, skal man bruge lavt tryk.
- Hvis du koger bønner (bælgfrugter), kan du tilsætte en spsk. olie til vandet for at reducere mængden af skum, som bønnerne kan danne.
- Billigere udskæringer af kød er ideelle til tilberedning i trykkogeren, da fibre nedbrydes under tilberedningen.
- Forsøg ALDRIG at tage låget af, før trykket er helt aftaget.
- Dæk ALDRIG toppen af låget eller ventilåbningen med en klud eller en anden genstand.
- **BEMÆRK:** Hvis der observeres røg, skal du straks trykke på CANCEL-knappen og tage stikket ud af stikkontakten. Lad trykkogeren køle helt af, og prøv igen. Hvis der observeres røg igen, skal du afbryde tilberedningsfunktionen og tage den med til det nærmeste autoriserede servicecenter eller en kvalificeret tekniker.
- Efterse altid din trykkoger før hver brug. Brug ikke denne enhed, hvis den er blevet beskadiget, tabt, efterladt udendørs eller tabt i vand.
- Når LED'en viser "E", betyder det, at der er en alvorlig fejl i enheden. Tryk på CANCEL-knappen, og tag straks stikket ud af stikkontakten. Når enheden er kølet helt ned, kan du genstarte trykkogeren. Hvis det digitale display igen viser "E", skal du tage den med til det nærmeste autoriserede servicecenter eller en kvalificeret tekniker.
- Brug IKKE metalredskaber sammen med gryden, da det kan ridse non-stick-overfladen. Brug i stedet redskaber af silikone eller nylon.
- Brug IKKE denne trykkoger til konservering af fødevarer.

6. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Rengør gryden og dampkokeren med varmt sæbevand og en svamp eller fugtig klud, og skyl derefter. Tør derefter af med en klud. Rengør ikke med slibende børster for at undgå at beskadige nonstick-belægningen.
2. Fjern dugopsamleren, og smid vandet ud. Vask den med vand, og sæt den tilbage i riskokeren.
3. Riskorn eller andre rester kan sætte sig fast på varmepladen. For at sikre korrekt kontakt med gryden skal du gnide kornene/resterne væk fra varmepladen med fint sandpapir (NO.320) og derefter tørre den af med en klud igen.
4. Nedsænk ALDRIG netledning, stik eller trykkogerhus i vand eller anden væske. Rengør låget og husets dele med en fugtig klud først og en tør klud umiddelbart efter, og hold dem tørre.

7. FEJLFINDING

Problem	Årsag	Løsning
Problem Der er overløb under tilberedningsprocessen	1. PCB er defekt	Bring apparatet til din forhandler eller et autoriseret servicecenter.
	2. Elektroniske dele eller temperatursensoren fungerer ikke korrekt	
Risene er ikke kogte	1. Der er ikke tilsat nok vand.	1. Tilsæt vand i henhold til skalaen på indersiden af den indre gryde
	2. PCB er defekt.	2. Bring apparatet til din forhandler eller et autoriseret servicecenter.
	3. Elektroniske dele eller temperatursensoren fungerer ikke korrekt.	
Svært at lukke låget	Låget er ikke blevet forseglet ordentligt	Læg låget ordentligt på, og forsegl det godt
	Svømmerventilen sidder fast i trykstangen	Skub til stangen
Svært at åbne låget	Svømmerventilen falder ikke ned efter udmattelse	Tryk på svømmerventilen
Lækage i låget	Låget er ikke blevet forseglet ordentligt	Luk låget og forsegl det ordentligt.
	Forseglingsgummi er fødevaregodkendt	Rengør tætningsgummiet
Svømmerventilen er utæt	Forseglingsgummi er beskadiget	Udskift tætningsgummiet
	Svømmerventilens tætninger klæbende slid	Udskift svømmerventilens tætningsring
Svømmerventilen kan ikke stige	Gryden har for lidt mad og vand	Anbring fødevarer og vand i henhold til instruktionerne
	Lækage i dæksel eller trykbegrænsningsventil	Tag den med til et teknisk servicecenter

Fejlkoder:

Fejlkode	Årsag	Løsning
E1	Ødelagt sensorkredsløb	Tag stikket ud, lad den køle af, og tag den med til nærmeste autoriserede servicecenter for at få den repareret.
E2	Kortslutning i sensoren	Tag stikket ud, lad den køle af, og tag den med til nærmeste autoriserede servicecenter for at få den repareret.
E3	Overophedning	Tag stikket ud, og lad det køle helt af, før du bruger det igen.
E4	Fejlfunktion ved lavt tryk	Tag stikket ud, lad den køle af, og tag den med til reparation på det nærmeste autoriserede servicecenter.
E5	Højtryks-malfunktion	Tag stikket ud, lad den køle af, og tag den med til reparation på det nærmeste autoriserede servicecenter.
E0	Åben beskyttelse af dækslet	Luk låget

1. **POMEMBNO:**

- Pred uporabo vedno natančno preberite navodila za uporabo.
- Ta priročnik lahko prenesete z naše spletne strani www.sogo.es.
- Ta navodila shranite za poznejšo uporabo.

2. **Varnostna navodila za uporabnika**

GENERAL PRECAUTIONS

Splošni previdnostni ukrepi pri uporabi električne opreme

- Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot so opisani v tem priročniku.
- Naprave ne uporabljajte in ne shranjujte na prostem.
- Napravo vedno postavite na ravno in enakomerno površino.
- Ta izdelek je namenjen za notranjo, neindustrijsko, nekomercialno in izključno gospodinjstvo uporabo. Izdelka ne uporabljajte na prostem ali v druge namene. Zaradi napačne uporabe ali nepravilnega ravnanja lahko pride do težav v napravi in poškodb uporabnika.
- Enota se sme uporabljati samo za predvidene namene. Za škodo, ki bi nastala zaradi nepravilne uporabe ali nepravilnega ravnanja, ne odgovarjamo.
- Pred priključitvijo naprave na električno omrežje se prepričajte, da se napetost, navedena na napisni ploščici, ujema z omrežno napetostjo.
- Ko naprave ne uporabljate, vedno izvlecite vtič iz vtičnice. Vključenega aparata ne puščajte brez nadzora.
- Kadar napravo uporabljajo otroci ali v njihovi bližini, je potreben strog nadzor.
- Pred čiščenjem ali shranjevanjem naprave jo vedno izključite iz električnega omrežja in pustite, da se ohladi.
- Naprava tudi po izklopu ni popolnoma izključena iz vira napajanja. Če jo želite popolnoma odklopiti, jo izključite iz vtičnice.
- Naprave niso namenjene upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah, kot so:
 - Kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - Kmetije ter stranke v hotelih, motelih in drugih stanovanjskih okoljih;
 - Okolje tipa nočitev z zajtrkom;
 - gostinstvo in podobne aplikacije, ki niso namenjene prodaji na drobno.

- Izogibajte se razlitju na priključek



Omejitve uporabe za preprečevanje telesnih poškodb

- Naprave ne postavljajte in ne uporabljajte v bližini vodnih virov.
- Naprave in njenega napajalnega kabla ne postavljajte na vroče površine (npr. plošče štedilnika) ali v njihovo bližino ali v bližino odprtega ognja.
- Napajalnega kabla ne puščajte viseti na ostrih robovih in ga hranite stran od vročih predmetov in ognja. Napajalnega kabla ne ovijte okoli naprave in ga ne upogibajte.
- Ohišja, ki vsebuje električne komponente in grelne elemente, ne potaplajte v vodo niti ga ne spirajte pod pipo.
- Nikoli ne uporabljajte dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča.
- Uporaba dodatne opreme, ki je ne priporoča ali prodaja proizvajalec naprave, lahko povzroči požar, električni udar ali poškodbe oseb.
- Če želite vtič izvleči iz stenskega stika, to storite na samem vtiču in ne z vlečenjem za kabel ali napravo.
- Da bi se izognili električnemu udaru, poskrbite, da bodo vaše roke suhe, preden priključite ali odklopите vtič.
- Naprave ne uporabljajte z mokrimi rokami, na vlažnih tleh ali v vlažnem okolju, saj obstaja nevarnost električnega udara.
- Med uporabo naprave pazite, da se napajalni kabel ne zatakne ali zmečka.
- Zaradi zaščite pred nevarnostjo električnega udara motorne enote, kabla ali vtiča ne smete zmočiti.
- Pri ravnanju z električnimi napravami bodite previdni, saj je površina grelnega elementa po uporabi izpostavljena preostali vročini. Vsaka napačna uporaba lahko povzroči morebitne poškodbe uporabnika in lahko poškoduje napravo.
- Ne dotikajte se zunanje površine naprave, saj se lahko med delovanjem močno segreje. Namesto tega uporabite ročaj ali rokavice.
- Naprave ali vtiča nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino. Če aparat pade v vodo, ga pred ponovno uporabo takoj izključite iz električnega omrežja in ga odnesite na popravilo k pooblaščenemu serviserju.
- Naprave ne uporabljajte, če je padla na tla, če ima vidne znake poškodb ali če pušča.
- Naprave ne uporabljajte, če je kabel ali vtič poškodovan. Če je kabel poškodovan, ga sme zamenjati le proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljene osebe, da bi se izognili nevarnosti.
- V primeru nepravilnega delovanja ali kakršne koli poškodbe

aparata ga vrnite najbližjemu pooblaščenemu servisu, da ga pregleda, popravi ali nastavi.



Omejitve uporabe pri otrocih in starejših

- Naprave ne smejo uporabljati osebe (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so bile nadzorovane ali poučene.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali dobili navodila o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z napravo.
- Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
- Napravo in kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Otrokom ne dovolite uporabe naprave brez nadzora.



Navodila, ki jih je treba upoštevati pri uporabi naprave

- Pri sproščanju tlaka ne približujte rok in obraza gumbu VENT. Vedno uporabljajte v dobro prezračevanem prostoru. Tlačnega ventila NE prekrivajte s čim koli.
-  Med delovanjem lonca pod pritiskom nikoli ne odstranite pokrova. Po kuhanju je treba biti pri odstranjevanju pokrova izredno previden, saj lahko zaradi sproščanja pare pride do hudih opeklin. Vedno se prepričajte, da je para popolnoma izpuščena. Pustite, da se aparat ohladi, in med razstavljanjem ali odstranjevanjem dodatkov vedno uporabljajte kuhinjske rokavice.
- Tlačnega lonca NE uporabljajte brez odstranljivega lonca za kuhanje.
- Ko je tlačni lonec priključen na električno omrežje, ne poskušajte odstraniti hrane.
- Tlačni lonec ne napolnite s hrano več kot do 1/1 ali do 2/3 s tekočino. Med kuhanjem živil, ki se med kuhanjem razširijo, ne napolnite več kot do 1/2.
- Pri kuhanju hrane pod pritiskom je treba uporabiti vsaj 1 skodelico (8 oz/230 ml) tekočine/vode.
- Živil, kot so jabolčna omaka, brusnice, ječmen, ovseni kosmiči ali druga žita, deljeni grah, rezanci ali testenine ter rabarbara, ne smete kuhati pod pritiskom. Lahko se spenijo, penijo ali brizgajo in lahko zamašijo plavajoči ventil. Za te predmete

uporabite drugo funkcijo kuhanja.

- Če opazite dim, takoj izklopite tlačni lonec in ga izključite iz vtičnice.
- Te enote NE uporabljajte za konzerviranje.
- Tlačni lonec mora biti izključen iz električnega omrežja:
 - A. Po vsaki uporabi.
 - B. Če se zdi, da je okvarjen.
 - C. Pred čiščenjem ali vzdrževanjem.
- Ne dotikajte se zunanje površine naprave, saj se lahko med delovanjem močno segreje. Namesto tega uporabite ročaj ali rokavice.
- Med uporabo se nikoli ne dotikajte notranjih delov naprave.
- Temperatura dostopnih površin je lahko med delovanjem naprave visoka.
-  **OPOZORILO:** Ne dotikajte se vročih površin.
-  **OPOZORILO:** To opremo je treba uporabljati previdno, saj ta električna naprava vsebuje funkcijo ogrevanja. Površina te naprave se prav tako razlikuje od drugih funkcionalnih površin, na katerih lahko nastanejo visoke temperature. Ker različne osebe različno zaznavajo temperature. Naprave se je treba dotikati le na predvidenih ročajih in oprijemalnih površinah s pomočjo toplotnih zaščitnih sredstev, kot so rokavice ali podobna vrsta oblačil. V nasprotnem primeru pustite, da se pred dotikanjem vročih površin dovolj časa ohladi.
- Redno je treba preverjati, ali so kanali v regulatorjih tlaka, ki omogočajo uhajanje pare, zamašeni.
- Pri čiščenju naprave ne smete potopiti; v primeru potrebe po temeljitem čiščenju z vodo je treba odstraniti priključek.
- Pred ponovno uporabo je treba napravo dobro posušiti.
- Pred priključitvijo vtiča v električno vtičnico se prepričajte, da so grelni element, temperaturni senzor in posoda čisti in posušeni.
- Na ventil za omejevanje tlaka ne nameščajte težkih predmetov.
- Po kuhanju poskrbite, da se pred odprtjem pokrova izklopi.
- Za odstranjevanje hrane ali čiščenje posode ne uporabljajte kovinskih žlic ali kuhalic, da ne bi prišlo do prask na prevleki proti prijemanju. Priporočljivo je uporabljati lesene ali silikonske žlice.
- Čas hranjenja na toplem ne sme biti daljši od 6 ur, da ne vpliva na učinek kuhanja.
- Poskrbite, da ga boste držali za ročaj, če boste tlačni lonec premikali z enega mesta na drugo. - Ne odpirajte pokrova na silo, če je plavajoči ventil padel navzdol.
-  Zunanje telo in nerjaveče jeklo sta po kuhanju vroča, zato se ju ne dotikajte, da ne pride do opeklin.
- Notranjega lonca ne postavljajte neposredno na kuhalno

- ploščo, uporabljajte ga le s tlačno posodo.
- Kuhalnika ne izpostavljajte visokim temperaturam in ga ne postavljajte neposredno na kuhinjsko ploščo.
-  Tlačne posode se ne dotikajte in je ne držite, saj je njena zunanja površina vroča. Med delom ga ne premikajte.
- Da bi se izognili preobremenitvi tokokroga pri uporabi tega izdelka, v istem električnem tokokrogu ne uporabljajte drugega visokozmogljivega izdelka.
- Temu izdelku je priložen kratek napajalni kabel. Podaljševalnik ni priporočljiv za uporabo s tem izdelkom, če pa ga je treba uporabiti:
 - Označena električna nazivnost kabla mora biti vsaj tako velika kot električna nazivnost izdelka.
 - Podaljševalni kabel namestite tako, da ne visi na mestu, kjer bi se lahko spotaknili ali ga nenamerno potegnili.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Za podrobnosti o čiščenju površin, ki pridejo v stik s hrano, glejte poglavje o čiščenju in vzdrževanju.

3. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Model	Napetost	Frekvenca	Napajanje	Zmogljivost	Delovni tlak
SS-10610	AC 220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40 - 70 Kpa

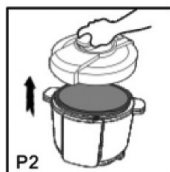
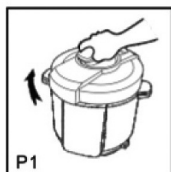
4. OPIS DELOV



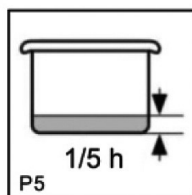
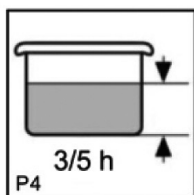
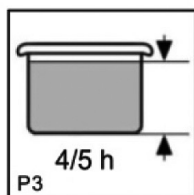
1. Glavno ohišje
2. Sklop pokrova (z ročajem, varnostnimi ventili in gumijastim tesnilom)
3. Aluminijasta odstranljiva posoda za kuhanje s prevleko proti prijemanju
4. Skodelica za kondenzacijo
5. Merilna skodelica
6. Napajalni kabel
7. Plastična žlica
8. Parna plošča iz nerjavečega jekla (22 cm)

5. NAVODILA ZA UPORABO / PRED PRVO UPORABO

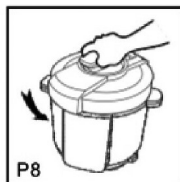
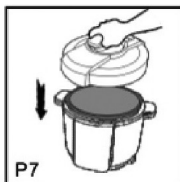
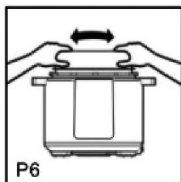
1. Tlačni lonec razpakirajte iz škatle.
2. Odstranite vso embalažo, kot so karton, plastika ali stiropor.
3. Pred uporabo natančno preberite priročnik in ga, garancijski list in potrdilo o prejemu shranite za kasnejšo uporabo.
4. Odpiranje pokrova: pokrov odprete tako, da ga primete za ročaj, ga zavrtite v smeri urinega kazalca in potegnete navzgor, kot je prikazano na spodnji sliki. (Glej slike 1, 2).



5. Vzemite notranji lonec in ga napolnite s hrano in vodo. Količina hrane in vode ne sme biti večja od 4/5 (slika 3) in manjša od 1/5 (slika 5) višine notranje posode. Za živila, ki med kuhanjem povečajo svoj volumen, pa ne sme presegati 3/5 (slika 4). (Glej slike 3, 4 in 5).

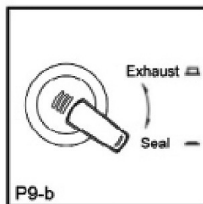
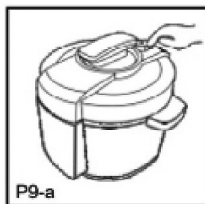


6. Prepričajte se, da na grelni plošči in zunanji strani lonca ni umazanije ali madeža. Ko posodo napolnite s hrano, jo postavite nazaj v enoto (glejte sliko 6). Prepričajte se, da se tesnilna masa prilega aluminijastemu robu pokrova, nato ga pritrdite na gred na sredini pokrova. Pokrov zaprite tako, da ga zavrtite proti smeri urinega kazalca, dokler se ne zaskoči z zvokom zatikanja. (Glej slike 7 in 8).



OPOMBA: ZA ČIŠČENJE POVRŠINE NE UPORABLJAJTE ABRAZIVNIH MATERIALOV. NE POTOPITE OHIŠJA ALI POKROVA LONCA POD PRITISKOM.

7. Prepričajte se, da je pokrov proti blokiranju pravilno pritrjen. Prepričajte se, da je silikonski obroč pravilno pokrit v jekleni tuljavi pokrova. Silikonski obroč ustvari zrakotesno tesnilo, ki zagotavlja pravilno delovanje tlačnega lonca. Glejte spodaj:



8. Na zadnji del ohišja pritrdite posodo za kondenzacijo.
 9. Za pravilno namestitev silikonskega obroča napolnite odstranljivo posodo za kuhanje s približno 11 skodelicami vode. Postavite pokrov na enoto in ga obrnite proti smeri urinega kazalca, dokler se trdno ne zapre v zaklenjenem položaju.
 10. Prepričajte se, da je plavajoči ventil v položaju SEAL.
 11. Pred uporabo tlačnega lonca preverite, ali sta gumijasto tesnilo in plavajoči ventil čista in pravilno nameščena.

KAKO UPORABLJATI TLAČNI LONEC: FUNKCIJE PLOŠČE

Na voljo je 14 prednastavljenih funkcij menija, vključno s 4 funkcijami s 3 izbirami zdravih vrst hrane. S pomočjo teh funkcij lahko brez večjega napora pripravite vse vrste hrane.

OPOMBA: Čas lahko spremenite glede na zahteve funkcije kuhanja.



FUNKCIJA ZAKASNITVE ZAGONA

To funkcijo lahko uporabite za odložitev programa kuhanja glede na potrebe in zahteve. S pomočjo gumba časovnika "START DELAY" lahko odložite čas kuhanja od 30 minut do največ 24 ur (čas se spreminja v intervalu 5 minut). Če želite uporabiti funkcijo odloga časa kuhanja po potrebi, najprej na zaslonski plošči izberite meni kuhanja, nato pa gumb "START DELAY", nato pritisnite gumb "-" ali "+" in pritisnite, dokler ne nastavite zelenega časa. Ko dosežete zeleni čas odložitve, pritisnite gumb START za potrditev. Ura časovnika bo začela šteti v obratni smeri in ko bo dosegla vrednost 00, bo začela kuhati.

OPOMBA: To funkcijo predstavlja nastavljeni čas, ko izberete gumb "START DELAY", se prikažejo in osvetlijo številke zelenega zakasnelega časa in ura začne šteti nazaj.

Primer: Izberite katero koli funkcijo menija, na primer funkcijo "RICE", ki ji sledi gumb "START DELAY", nato trikrat pritisnite gumb "+" in na zaslonu se prikaže 3:00 ure.

Ko izberete gumb menija in zeleni čas zakasnitve, se gumb menija in časovnik zakasnitve prižgeta in enota začne šteti nazaj. Ko je število 00 doseženo, enota začne kuhati.

OPOMBA: hitro pokvarljiva živila, kot so meso, perutnina, ribe, sir in mlečni izdelki, ne smejo ostati na sobni temperaturi več kot 2 uri in ne več kot 1 uro, če je temperatura 32 °C ali več.

S pritiskom tega gumba več kot 3 sekunde lahko zaklenemo meni in začnemo kuhati, s pritiskom istega gumba pa lahko funkcijo menija odklenemo.

GUMB ZA ČAS IN TEMPERATURO

S tem gumbom lahko spremenimo privzeto nastavitev časa in temperature funkcij menija. Za uporabo te funkcije po izbiri funkcije Menu (Meni) preklopite gumb Time and Temperature (Čas in temperatura) in nato takoj s pomočjo gumbov "+" in "-" spremenimo nastavitve časa in temperature.

OPOMBA: Nastavitev časa lahko spremenite v vseh menijskih funkcijah in tudi v načinu funkcije CHEF.

GUMB "-" / "+"

S temi gumbi lahko spremenite čas kuhanja glede na potrebe in zahteve, ne da bi uporabili "DEFAULT COOKING TIME". Ti gumbi vam pomagajo pri kuhanju s prilagojenimi meniji in kuhanju katere koli vrste hrane s prilagojenimi časovnimi zahtevami.

Če želite s temi gumbi spremeniti čas, izberite katero koli funkcijo menija in zaslon Prikazana je privzeta nastavitve časa, če želite spremeniti čas, pritisnite gumb "-" ali "+", da prilagodite minuto kuhanja. Ponovno pritisnite gumba "-" in "+" za nastavitev ure, ko pritisnete gumb TIME TEMPERATURE, da preklopite nastavitev ure kuhanja. Po končani nastavitvi za potrditev pritisnite gumb START.

OPOMBA: S temi gumbi lahko spremenite čas za vse funkcije menija.

OPOMBA: Če želimo spremeniti čas, moramo to storiti takoj po izbiri menijske funkcije, sicer se bodo menijske funkcije čez nekaj sekund zaklenile in začele kuhati s tovarniško privzetim časom. Ko se postopek kuhanja začne in če želimo spremeniti čas kuhanja, moramo ponovno začeti postopek izbire funkcije tako, da prekličemo trenutno funkcijo in ponovno izberemo katero koli funkcijo menija, ki ji sledi nastavitev časa.

FUNKCIJA “WARM” in “CANCEL”

Ko je kuhalnik v načinu pripravljenosti, pritisnite gumb WARM/CANCEL, kuhalnik preklopi v način ohranjanja toplote. Odšteval se bo čas ohranjanja toplote.

Ko je enota v delovnem načinu s katero koli funkcijo menija, se s pritiskom na ta gumb prekliče vmesni postopek kuhanja in enota preide v način pripravljenosti.

KAKO IZBRATI FUNKCIJO MENIJA

Priključite aparat in tlačni lonc prikažite s prižganimi lučkami vseh načinov kuhanja. Naprava preide v način pripravljenosti. Pritisnite gumb za meni, dokler se ne prižge zelena funkcija in prikaže privzeti čas kuhanja, za potrditev pritisnite gumb START.

FUNKCIJA CHEF

To funkcijo lahko uporabljate samo v načinu kuhanja pod pritiskom. Način “CHEF” je individualna funkcija, ki jo lahko uporabljate neposredno brez gumba MENU. Vsi koraki nastavitve so enaki kot pri drugih funkcijah. Ne pozabite, da lahko v načinu CHEF spremenite samo nastavitev časa. Vrednost temperature bo enaka.

GUMB ZA ZAGON

S pomočjo gumba za zagon lahko začnemo kuhati. Po izbiri katere koli funkcije menija za kuhanje in spremembi časa (glede na potrebe in zahteve) moramo pritisniti ta gumb, da se začne postopek kuhanja.

FUNKCIJA IZBIRE IZDELKA

V tem loncu pod pritiskom je dodana posebna funkcija, ki se imenuje funkcija izbire izdelka. To funkcijo lahko uporabite za kuhanje več različnih vrst hrane v okviru ene funkcije kuhanja.

Če na primer izberemo funkcijo kuhanja juhe, bomo dobili 3 možnosti za pripravo različnih vrst juh, kot so “MEAT SOUP”, “FISH SOUP” in “VEGETABLE SOUP”. Ko izberemo funkcijo juha, se osvetlijo tipka in ikone funkcije izbire izdelka, kar pomeni, da lahko zdaj med vsemi 3 vrstami funkcij menija za kuhanje izberemo pripravo katere koli vrste juhe, kot je navedeno zgoraj.

Opomba: Funkcija izbire izdelka deluje samo s funkcijami kuhanja FRY SOUP, STEW in STEAM.

Drugi način delovanja.

Na primer juha.

Dotaknite se gumba “PRODUCT SELECTION” (Izbira izdelka) » Funkcije “FRY”, “SOUP”, “STEW” in “STEAM” na zaslonu zasvetijo. Dotaknite se načina “MENU”, da izberete funkcijo “SOUP”, prikaže se meni SOUP.

prižgane luči, se na zaslonu prikaže privzeti čas kuhanja 00:45. Dotaknite se

Ponovno pritisnite gumb “PRODUCT SELECTION”, da izberete vrsto živila MEAT, FISH AND VEGETABLE.

Prvi dotik izbire izdelka je mesna juha, na zaslonu se prikaže privzeti čas kuhanja 00:45; drugi dotik je ribja juha, na zaslonu se prikaže čas kuhanja 00:30; tretji dotik je zelenjavna juha, se na zaslonu prikaže 00:25.

Enako velja za funkcije cvrtja, dušenja in kuhanja v pari. Na koncu se dotaknite gumba START za potrditev.

MENU FUNKCIJE		S pritiskom / brez pritiska	Privzet čas kuhanja (min)	Območje prilagoditve časa kuhanja/ Korak	Pritisk (Kpa)	Privzeta temperatura kuhanja (°C)	Območje prilagoditve temperature kuhanja (°C) / Korak
MULTICOOK		/	30	1 min-12 ur/1 min	/	100	35-170/1°C
Ocvrtje	Meso	/	30	1-60 minut/ 1min	/	160	70-170/1°C
	Ribe	/	20	1-60 min/1min	/	160	70-170/1°C
	Zelenjava	/	10	1-60 min/1 min	/	160	70-170/1°C
Torta		/	50	1 min-3 ure/ 5 minut	/	140	70-170/1°C
Počasno kuhanje		/	2h	1 min-12 ur/10 minut	/	95	70-110/1°C
Džem		/	1	1 min-3h/1min	/	95	70-120/1°C
Jogurt		/	8h	1 min-12 ur/ 10 minut	/	40	30-60 /1°C
Riž		DA	15	1-3 ure /5 minut	40-70	150	/
Mlečna kaša		DA	25	1-60 min/1 min	40-70	120	/
Omleta		DA	20	1-60 min/1 min	40-70	120	/
Fižol		DA	40	1-60 min/1 min	40-70	150	/
Testenine		/	8	1-60 min/1 min	/	100	70-110 /5°C
Chef		DA	10	1-3 ure/ 1 min	40-70	120	/
Juha	Meso	DA	45	1-90 min/5 min	40-70	150	/
	Ribe	DA	30	1-90 minut/5 minut	40-70	150	/
	Zelenjava	DA	25	1-90 minut/5 minut	40-70	150	/
Stew	Meso	DA	30	1-2 uri/ 5 minut	40-70	150	/
	Ribe	DA	20	1-2 uri/ 5 minut	40-70	150	/
	Zelenjava	DA	15	1-2 uri/ 5 minut	40-70	150	/
Parna	Meso	/	20	1 -60 minut/1 min	/	100	70-130/5°C
	Ribe	/	12	1 -60 minut/1 min	/	100	70-130/5°C
	Zelenjava	/	5	1 -60 minut/1 min	/	100	70-130/5°C

PRIPOROČILA

1. Med obračanjem gumba za odzračevanje uporabljajte rokavice ali rokavice, saj se lahko sprostita vroča para in tekočina.
2. Pred izpraznitvijo in čiščenjem tlačni lonec ohladite na sobno temperaturo.
3. Ne držite gumba za prezračevanje odprtega.
4. Pri uporabi metode hitrega sproščanja se sprostita zelo vroča para in tekočina, ki lahko povzroči opekline. Uporabite rokavice za peko ali druge predmete za zaščito rok in udov. Obraz držite stran od odprtine za paro.
5. Za držanje ali odstranjevanje lonca za kuhanje uporabljajte kuhinjske rokavice, saj bosta lonec za kuhanje pod pritiskom in lonec za kuhanje vroča.
6. NIKOLI NE ODPIRAJTE POKROVA NA SILO. Pokrov se bo odprl šele, ko bo tlak popolnoma popustil.
7. Ko se kuhanje konča, naprava samodejno preklopi v način KEEP WARM.

Opomba: Vzroki za pregrevanje enote so:

- Visoka omrežna napetost
- Delovanje enote s prazno posodo
- Dolgo se je kuhala na suhem.

NASVETI IN PRIPOROČILA

- NIKOLI ne cvrite v globokem ali visokem pritisku v loncu pod pritiskom.
- Med kuhanjem hitro pokvarljivih živil prednastavljenega časovnika NE nastavljajte na več kot 1-2 uri. Če je temperatura v prostoru 32 °C ali več, prednastavljenega časovnika ne nastavljajte za več kot 1 uro.
- Gumijasto tesnilo ustvarja neprepusten zrak, ki je potreben za pravilno delovanje lonca pod pritiskom. Pred vsako uporabo preverite, ali je tesnilo v dobrem stanju in ali je pravilno nameščeno.
- Med sproščanjem tlaka NE držite gumba VENT, saj se vroča para in tekočina sprostita v zrak. Pri kratkih izbruhih za sproščanje pare držite obraz stran od aparata.
- Druga možnost za tlačni lonec je, da ga pustite, da se ohladi, dokler se pritisk sam ne spusti.
- Če pri kuhanju pod pritiskom niste prepričani o točnem času, je vedno bolje, da kuhate pod pritiskom in s kratkimi izbruhi pare sprostite pritisk, da lahko preverite stanje kuhanja. Če se ni skuhalo po vaših željah, lahko kuhate še nekaj minut.
- Tlačni lonec nikoli ne napolnite več kot 1/2 s sestavinami hrane ali 2/3 s tekočino.
- V loncu pod pritiskom mora biti nekaj tekočine (lahko voda), da se ustvarita para in tlak, ki sta potrebna pri kuhanju pod pritiskom.
- Pri kuhanju svežega sadja je treba uporabljati nizek tlak.
- Če kuhate fižol (stročnice), lahko v vodo dodate žlico olja, da zmanjšate količino pene, ki se lahko naredi pri kuhanju fižola.
- Manj dragi kosi mesa so idealni za kuhanje v loncu pod pritiskom, saj se vlakna med kuhanjem razgradijo.
- NIKOLI ne poskušajte odstraniti pokrova, dokler se tlak popolnoma ne sprosti.
- Zgornjega dela pokrova ali odprtine ventila NIKOLI ne prekrivajte s krpo ali drugimi predmeti.
- **OPOMBA:** Če opazite dim, takoj pritisnite gumb CANCEL in izključite napajalni kabel. Pustite, da se tlačni lonec popolnoma ohladi, in poskusite znova. Če dim ponovno opazite, prekličite funkcijo kuhanja in ga odnesite v najbližji pooblaščen servisni center ali k usposobljenemu tehniku.
- Tlačni lonec pred vsako uporabo vedno preglejte. Naprave ne uporabljajte, če je bila poškodovana, padla, ostala na prostem ali padla v vodo.
- Ko se na zaslonu LED prikaže "E", to pomeni, da je v enoti prišlo do resne okvare. Takoj pritisnite gumb CANCEL in izključite napajalni kabel. Ko se enota popolnoma ohladi, lahko ponovno zaženete tlačni lonec. Če se na digitalnem prikazovalniku znova prikaže "E", in jo odnesite v najbližji pooblaščen servisni center ali k usposobljenemu tehniku.
- Pri kuhanju v loncu NE uporabljajte kovinskih pripomočkov, saj lahko opraskajo površino, ki se ne prijema. Namesto tega uporabite silikonske ali najlonske pripomočke.
- Tega tlačnega lonca NE uporabljajte za konzerviranje živil.

6. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Lonec in parnik očistite s toplo in milnico z gobo ali vlažno krpo, nato pa ju sperite. Nato ga obrišite do suhega s krpo. Ne čistite z abrazivnimi krtačami, da ne poškodujete prevleke proti prijemanju.
2. Odstranite zbiralnik rose in odvrzite vodo. Sperite ga z vodo in ga postavite nazaj v lonec za kuhanje riža.
3. Na grelni ploščo se lahko prilepijo riževa zrna ali drugi ostanki. Da bi zagotovili ustrezen stik s kuhalno posodo, zrna/ostanke z grelne plošče obrišite z drobnim brusnim papirjem (NO.320) in jo nato ponovno obrišite s krpo.
4. NIKOLI ne potopite napajalnega kabla, vtiča ali ohišja tlačnega lonca v vodo ali katero koli drugo tekočino. Dele pokrova in ohišja najprej očistite z vlažno krpo, takoj zatem pa s suho krpo in jih ohranite suhe.

7. ODPRAVLJANJE TEŽAV

Problem	Vzrok	Rešitev
Med kuhanjem pride do preliivanja	1. PCB je okvarjen	Napravo odnesite k prodajalcu ali v pooblaščen servisni center.
	2. Nepravilno delovanje elektronskih delov ali temperaturnega senzorja	
Riž ni kuhan	1. Dodali ste premalo vode.	1. Dodajte vodo glede na skalo na notranji strani notranjega lonca.
	2. Plošča tiskanega vezja je okvarjena.	
	3. Nepravilno delovanje elektronskih delov ali temperaturnega senzorja.	2. Napravo odnesite k prodajalcu ali v pooblaščen servisni center.
Težko je zapreti pokrov	Pokrov ni bil pravilno zaprt	Ustrezno namestite pokrov in ga dobro zaprite.
	Plavajoči ventil je zataknjen s potisno palico	Potisnite palico
Težko je odpreti pokrov	Plavalni ventil po izpraznitvi ne pade navzdol	Pritisnite plavajoči ventil
Puščanje pokrova	Pokrov ni bil pravilno zaprt	Zaprite pokrov in ga dobro zaprite.
	Tesnilna guma je živilska	Očistite tesnilno gumo
Plavajoči ventil pušča	Tesnilna guma je poškodovana	Zamenjajte tesnilno gumo
	Obraba lepilnih tesnil plavajočega ventila	Zamenjajte tesnilni obroč plavajočega ventila
Plavajoči ventil se ne more dvigniti	V loncu je premalo hrane in vode	V skladu z navodili postavite živila in vodo
	Puščanje pokrova ali ventila za omejevanje tlaka	Odnosite ga v center za tehnične storitve

Kode za napake:

Koda napake	Razlog	Rešitev
E1	Pokvarjeno vezje senzorja	Odklopite ga iz električnega omrežja, pustite, da se ohladi, in ga odnesite na popravilo v najbližji pooblaščen servisni center.
E2	Kratek stik v senzorju	Odklopite ga iz električnega omrežja, pustite, da se ohladi, in ga odnesite na popravilo v najbližji pooblaščen servisni center.
E3	Prekomerno segrevanje	Pred ponovno uporabo ga izključite iz električnega omrežja in pustite, da se popolnoma ohladi.
E4	Funkcija nizkega tlaka	Odklopite ga iz električnega omrežja, pustite, da se ohladi, in ga odnesite na popravilo v najbližji pooblaščen servisni center.
E5	Funkcija visokega tlaka mal	Odklopite ga iz električnega omrežja, pustite, da se ohladi, in ga odnesite na popravilo v najbližji pooblaščen servisni center.
E0	Odperta zaščita pokrova	Zaprite pokrov

1. VAŽNO:

- Prije uporabe uvijek pažljivo pročitajte knjižicu s uputama.
- Ovaj priručnik možete preuzeti s naše web stranice www.sogo.es
- Sačuvajte ove upute za buduću upotrebu.

2. Sigurnosne upute za korisnika

GENERAL PRECAUTIONS

Opće mjere opreza tijekom uporabe električne opreme

- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih koje su opisane u ovom priručniku.
- Nemojte koristiti niti držati uređaj na otvorenom.
- Aparat uvijek postavite na ravnu površinu.
- Ovaj proizvod je namijenjen za unutarnju, neindustrijsku, nekomercijalnu upotrebu i samo za upotrebu u kućanstvu. Nemojte koristiti predmet na otvorenom ili u bilo koju drugu svrhu. Zloupotreba ili nepravilno rukovanje može uzrokovati probleme u uređaju i uzrokovati ozljede korisnika.
- Uređaj se smije koristiti samo za predviđene svrhe. Ne preuzima se odgovornost za štete nastale nepravilnom uporabom ili pogrešnim rukovanjem.
- Provjerite odgovara li napon naveden na natpisnoj pločici naponu mreže prije uključivanja uređaja.
- Uvijek izvucite utikač iz utičnice kada se uređaj ne koristi. Ne ostavljajte uključeni uređaj bez nadzora.
- Potreban je strogi nadzor kada bilo koji uređaj koriste djeca ili su u blizini djece.
- Prije čišćenja ili spremanja uređaja, uvijek ga isključite iz struje i ostavite da se ohladi.
- Uređaj nije potpuno isključen iz izvora napajanja, čak ni nakon što je isključen. Kako biste ga potpuno odspojili, isključite ga iz mrežnog utikača.
- Uređaji nisu namijenjeni za upravljanje pomoću vanjskog mjeraca vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
- Ovaj uređaj je namijenjen za korištenje u kućanstvu i slične primjene kao što su:
 - kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
 - Seoske kuće i klijenti u hotelima, motelima i drugim stambenim sredinama;
 - Okruženje tipa noćenje s doručkom;
 - Ugostiteljstvo i slične nemaloprodajne primjene.
- Izbjegavajte prolijevanje po konektoru



Ograničenja uporabe kako bi se izbjegle ozljede

- Nemojte postavljati niti koristiti ovaj uređaj u blizini izvora vode.
- Nemojte postavljati niti koristiti uređaj i njegov kabel za napajanje na ili u blizini vrućih površina (npr. ploče štednjaka) ili otvorenog plamena.
- Ne ostavljajte kabel za napajanje da visi s oštih rubova i držite ga dalje od vrućih predmeta i plamena. Ne motajte kabel oko uređaja i ne savijajte ga.
- Kućište koje sadrži električne komponente i grijaće elemente nemojte uranjati u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode.
- Nikada nemojte koristiti pribor koji nije preporučio proizvođač.
- Korištenje pribora koji nije preporučen ili prodan od strane proizvođača uređaja može dovesti do požara, strujnog udara ili ozljeda osoba.
- Kada želite izvaditi utikač iz zidne utičnice, učinite to na samom utikaču, a ne povlačenjem kabela ili samog uređaja.
- Kako biste izbjegli strujni udar, provjerite jesu li vam ruke suhe prije uključivanja ili isključivanja iz utičnice.
- Nemojte koristiti uređaj s mokrim rukama, na vlažnim podovima ili kada je atmosfera vlažna postoji opasnost od strujnog udara.
- Tijekom korištenja uređaja pazite da kabel za napajanje ne smije biti zahvaćen ili zgnječen.
- Ne dopustite da se jedinica motora, kabel ili utikač smoče kako biste se zaštitili od opasnosti od strujnog udara.
- Budite oprezni pri rukovanju električnim uređajima jer je površina grijaćeg elementa podložna zaostaloj toplini nakon uporabe. Svaka pogrešna uporaba može prouzročiti potencijalnu ozljedu korisnika i može oštetiti uređaj.
- Ne dodirujte vanjsku površinu uređaja jer se može jako zagrijati tijekom rada. Umjesto toga, koristite ručku ili rukavice.
- Nikada ne uranjajte uređaj ili priključak u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. U slučaju da uređaj padne u vodu, odmah ga isključite iz električne mreže i odnesite ga u ovlaštenu servis na popravak prije ponovne uporabe.
- Nemojte koristiti uređaj ako je pao na pod, ako su vidljivi znakovi oštećenja ili ako curi.
- Nemojte koristiti uređaj ako je kabel ili utikač oštećen. U slučaju da je kabel oštećen, mora ga zamijeniti samo proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- U slučaju kvara uređaja ili ako je na bilo koji način oštećen, vratite uređaj u najbliži ovlaštenu servis na pregled, popravak ili podešavanje.



Ograničenja uporabe kod djece i starijih osoba

- Aparat ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, osim ako nisu pod nadzorom ili su ih podučili.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih podučili u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i razumiju uključene opasnosti.
- Djecu treba nadzirati kako se ne bi igrala s uređajem.
- Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Ne dopustite djeci da koriste uređaj bez nadzora.



Upute kojih se morate pridržavati prilikom korištenja uređaja

- Držite ruke i lice dalje od gumba VENT kada otpuštate pritisak. Uvijek koristite u dobro prozračenom prostoru. **NEMOJTE** prekrivati tlačni ventil ničim.
-  Dok ekspres lonac radi, nikad ne skidajte poklopac. Prilikom skidanja poklopca nakon kuhanja morate biti izuzetno oprezni jer mogu nastati ozbiljne opekline od pare koja se oslobađa. Uvijek provjerite je li para potpuno ispuštena. Ostavite uređaj da se ohladi i uvijek koristite rukavice za pećnicu dok rastavljate ili uklanjate pribor.
- **NEMOJTE** koristiti ovaj ekspres lonac bez postavljene uklonjive posude za kuhanje.
- Ne pokušavajte izbaciti hranu dok je ekspres lonac uključen.
- Nemojte puniti ekspres lonac više od 1/pune hrane ili 2/3 pune tekućine. Nemojte puniti više od 1/2 dok kuhate hranu koja se tijekom kuhanja proširi.
- Kada kuhate hranu pod pritiskom, morate koristiti najmanje 1 šalicu (8 oz / 230 ml) tekućine / vode.
- Namirnice poput umaka od jabuka, brusnica, bisernog ječma, zobenih pahuljica ili drugih žitarica, sitnog graška, rezanaca ili tjestenine ili rabarbare ne smiju se kuhati pod pritiskom. Mogu se pjeniti, pjeniti ili prskati i mogu blokirati plutajući ventil. Za ove namirnice koristite različite funkcije kuhanja.
- Ako primijetite dim, odmah isključite ekspres lonac i izvucite utikač iz utičnice.
- **NEMOJTE** koristiti ovu jedinicu za konzerviranje.
- Ekspres lonac mora biti isključen iz utičnice:
 - A. Nakon svake uporabe.
 - B. Ako se čini da je neispravan.
 - C. Prije čišćenja ili održavanja.
- Ne dodirujte vanjsku površinu uređaja jer se može jako zagrijati tijekom rada. Umjesto toga, koristite ručku ili rukavice.
- Nikada ne dodirujte unutarnji dio uređaja dok je u uporabi.
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka dok uređaj radi.
-  **UPOZORENJE:** Ne dodirujte vruće površine.
-  **UPOZORENJE:** Ovu opremu treba koristiti **OPREZNO**

jer ovaj električni uređaj ima funkciju grijanja. Površina ovog uređaja također se razlikuje od drugih funkcionalnih površina koje mogu proizvesti visoke temperature. Budući da različite osobe različito percipiraju temperature. Opremu se smije dodirivati samo na predviđenim ručkama i površinama za držanje uz pomoć toplinske zaštite poput rukavica ili slične vrste odjeće. Inače ga ostavite dovoljno vremena da se ohladi prije dodirivanja vrućih površina.

- Kanale u regulatorima tlaka koji dopuštaju izlazak pare treba redovito provjeravati kako biste bili sigurni da nisu začepljeni.
- Uređaj se ne smije uranjati radi čišćenja; konektor se mora ukloniti u slučaju potrebe za temeljitim čišćenjem vodom.
- Aparat se mora dobro osušiti prije ponovne uporabe.
- Provjerite jesu li grijaći element, temperaturni senzor i posuda čisti i osušeni prije spajanja utikača u utičnicu.
- Na ventil za ograničenje tlaka ne stavljajte teške predmete.
- Nakon kuhanja obavezno isključite prije otvaranja poklopca.
- Nemojte koristiti metalne žlice ili pržilice za vađenje hrane ili čišćenje lonca, kako biste izbjegli ogrebotine neprianjajućeg sloja. Preporučljivo je koristiti drvene ili silikonske žlice.
- Vrijeme održavanja na toplom ne smije biti duže od 6 sati, kako ne bi utjecalo na učinak kuhanja.
- Pazite da ga držite za ručku u slučaju da trebate premjestiti ekspres lonac s jednog mjesta na drugo. • Ne otvarajte poklopac na silu, ako je plutajući ventil pao.
-  Vanjsko tijelo i nehrđajući čelik su vrući nakon kuhanja, pazite da ih ne dodirnete kako biste izbjegli opekotine.
- Ne stavljajte unutarnji lonac izravno na kuhinjsku ploču za kuhanje, koristite ga samo s ekspres loncem.
- Ne izlažite štednjak visokim temperaturama i stavite ga izravno na kuhinjsku ploču.
-  Nemojte dirati niti držati ekspres lonac jer je vanjska površina vruća. Nemojte ga pomicati tijekom rada.
- Kako biste izbjegli preopterećenje strujnog kruga pri korištenju ovog proizvoda, nemojte pokretati drugi proizvod visoke snage na istom električnom krugu.
- Uz ovaj proizvod dolazi kratki kabel za napajanje. Produžni kabel se ne preporučuje za korištenje s ovim proizvodom, ali ako se mora koristiti:
 - Označena električna vrijednost kabela mora biti barem jednaka onoj proizvoda.
 - Postavite produžni kabel tako da ne visi na mjestu gdje se može spotaknuti ili nenamjerno povući.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Za detalje o tome kako očistiti površine koje dolaze u dodir s hranom, pogledajte odjeljak o čišćenju i održavanju.

3. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Model	Napon	Frekvencija	Vlast	Kapacitet	Radni tlak
SS-10610	AC 220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40 - 70 Kpa

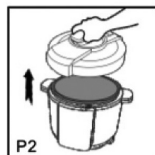
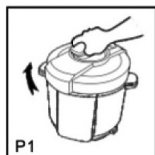
4. OPIS DIJELOVA



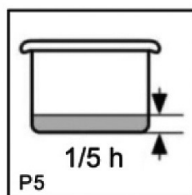
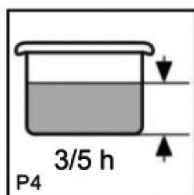
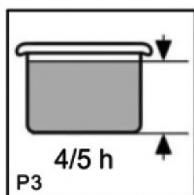
1. Glavno kućište
2. Sklop poklopca (s ručkom, sigurnosnim ventilima i gumenom brtvom)
3. Aluminijska uklonjiva posuda za kuhanje s neprijanjajućim premazom
4. Posuda za kondenzat
5. Mjerna posuda
6. Kabel za napajanje
7. Plastična žlica
8. Parna ploča od nehrđajućeg čelika (22 cm)

5. UPUTE ZA UPORABU / PRIJE PRVE UPOTREBE

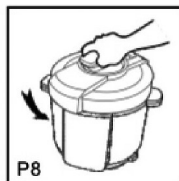
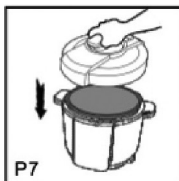
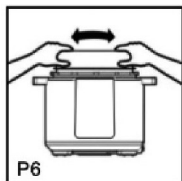
1. Ekspres lonac izvadite iz kutije.
2. Uklonite sve materijale za pakiranje poput kartona, plastike ili stiropora.
3. Prije uporabe temeljito pročitajte priručnik i čuvajte priručnik, jamstvenu karticu i račun za buduću upotrebu.
4. Otvorite poklopac: da biste otvorili poklopac, držite ga za ručku i okrenite u smjeru kazaljke na satu te povucite prema gore kao što je prikazano na slici ispod. (Vidi sliku 1, 2).



5. Izvadite unutarnji lonac i napunite ga hranom i vodom. Količina hrane i vode ne smije biti veća od 4/5 (slika 3) i manja od 1/5 (slika 5) visine unutarnjeg spremnika. A za namirnice koje tijekom kuhanja povećavaju volumen ne smiju prelaziti 3/5 (slika 4). (Pogledajte sliku 3, 4 i 5).

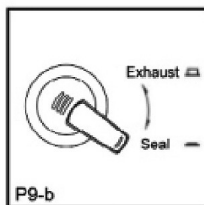
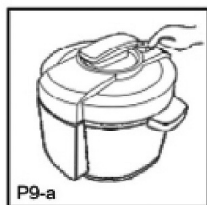


6. Pazite da na grijaćoj ploči i vanjskoj strani lonca nema prljavštine ili mrlja. Nakon što lonac napunite hranom, vratite ga u jedinicu (pogledajte sliku 6). Provjerite je li brtvilo nalijegalo na rub aluminijske pokrovne ploče, zatim ga pričvrstite na osovinu na sredini poklopca. Zatvorite poklopac okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se ne okrene uz zvuk stezanja. (Vidi sliku 7, 8).



**NAPOMENA: NEMOJTE KORISTITI ABRAZIVNE MATERIJALE ZA ČIŠĆENJE POVRŠINE
NEMOJTE URANITI KUČIŠTE ILI POKLOPAC EKSPRES LONA**

7. Provjerite je li poklopac protiv blokiranja pravilno pričvršćen. Provjerite je li silikonski prsten dobro prekriven unutar čelične zavojnice poklopca. Silikonski prsten stvara zrakopropusnu brtvu koja osigurava pravilan rad ekspres lonca. Vidjeti ispod :



8. Pričvrstite spremnik za kondenzat na stražnju stranu kućišta.
9. Kako biste osigurali pravilno postavljanje silikonskog prstena, napunite uklonjivu posudu za kuhanje s približno 11 šalica vode. Postavite poklopac na jedinicu i okrećite ga suprotno od kazaljke na satu dok se čvrsto ne zatvori u zaključanom položaju.
10. Provjerite je li plutajući ventil u položaju SEAL.
11. Prije uporabe ekspres lonca provjerite jesu li gumena brtva, plutajući ventil čisti i pravilno postavljeni.

KAKO KORISTITI EKSPRES LONK: FUNKCIJE PLOČE

tamo su 14 unaprijed postavljeno Jelovnik funkcije uključujući 4 sa 3 zdrava hrana tip selekcije. S the pomoć od ove funkcije, vas pas kuhati tamo tip od namirnice bez također mnogo napor.

BILJEŠKA: The vrijeme pas biti promijenjeno as po kuhanje zahtjev funkcije .



FUNKCIJA ODGODE STARTA

Ovaj funkcije pas biti koristi se do dogoditi the kuhanje program as po potreba i zahtjev. Vas pas odgodite vrijeme kuhanja od 30 minuta do najviše 24 sata uz pomoć tipke "ODGODA POČETKA" (vrijeme se mijenja s intervalom od 5 minuta). Kako biste koristili funkciju odgođenog vremena kuhanja prema potrebi, prvo odaberite izbornik kuhanja na ploči zaslona, a zatim pritisnite gumb "ODGODA POČETKA", zatim pritisnite "-" ili "+" dugme i zadržati prešanje do vas dobiti the željeni vrijeme. Jedanaest vas imati dosegnuto vaš željeni odgađajući vrijeme, pritisnite START dugme do potvrditi. The mjerac vremena sat htjeti start obrnuti brojanje a kada dođe do 00, počinje kuhati.

BILJEŠKA: Ovaj funkcije es zastupljeni po the vrijeme set, jedanaest odabrati the "START ODGODITI" gumb željene odgođene znamenke se pojavljuju i svijetle, a sat počinje brojati unazad. **Primjer:** Ako želite programirati ekspres lonac da se automatski uključi za 3 sata, odaberite bilo koji Jelovnik funkcije, primjer "RIŽA" funkcije pratio po "START ODGODITI" dugme zatim pritisnite the Tipka "+" 3 puta i ekran prikazuje 3:00 sata.

Nakon odabira gumba izbornika i željenog vremena odgode, gumb izbornika i mjerac vremena zasvijetlit će i the jedinica htjeti početi brojanje obrnuti. Jedanaest dosegnuto po the 00 the jedinica počinje kuhanje.

NAPOMENA: Kvarljive namirnice kao što su meso, perad, riba, sir i mliječni proizvodi ne smiju se ostavljati soba temperatura za više od 2 sati i Ne više od 1 sat ako the temperatura es 32°C ili iznad. Dok prešanje ovaj dugme više od 3 sekundi mi pas zaključati the Jelovnik do start the kuhanje i Pritiskom na isti gumb možemo otključati funkciju izbornika.

VRIJEME I TEMPERATURA GUMB

S the pomoć od ovaj gumb, mi pas promijeniti the zadana vrijednost vrijeme i temperatura postavljanje od Jelovnik funkcije. Do koristiti ovaj funkcije nakon odabiranje Jelovnik funkcije, prekidač the vrijeme i temperatura dugme i zatim odmah pomoću gumba "+" i "-" možemo promijeniti postavke vremena i temperatura.

BILJEŠKA: The vrijeme postavljanje pas biti promijenjeno u tamo the Jelovnik funkcije i također radeći u the Način rada CHEF

"-" / "+" "GUMB

Ovi gumbi vam pomažu da promijenite vrijeme kuhanja prema potrebi i zahtjevima, bez korištenja "DEFAULT KUHANJE VRIJEME." ove dugme pomaže vas do kuhati s personalizirani izbornici i kuhanje bilo koje vrste hrane uz prilagođeno vrijeme.

u redosljed do promijeniti the vrijeme s the pomoć od ove gumbi, odabrati bilo koji Jelovnik funkcije

i zaslon pokazuje the zadana vrijednost vrijeme postavka, do promijeniti the vrijeme as po zahtjev, pritisnite "-" ili Gumb "+".

do prilagoditi se kuhanje minuta. Pritisnite "-" i "+" gumbi opet do prilagoditi se sat nakon prešanje the Tipka VRIJEME TEMPERATURE za promjenu podešavanja sati kuhanja. Nakon završetka podešavanja pritisnite tipku START za potvrdu.

BILJEŠKA: S the pomoć od ove gumbi, vas pas promijeniti the vrijeme za tamo the funkcije izbornika .

NAPOMENA: Kako bismo promijenili vrijeme, moramo to učiniti odmah nakon odabira funkcije izbornika; U suprotnom, za nekoliko sekundi, funkcije izbornika će se zaključiti i započeti kuhanje s tvornički zadanim vremenom. Kada proces kuhanja započne i u slučaju da trebate promijeniti vrijeme kuhanja, tada moramo započeti funkcije izbor proces opet po poništavanje the trenutni funkcije, i odabiranje opet bilo koji funkcija izbornika nakon koje slijedi podešavanje vremena

"TOPLO" i "OTKAZATI" FUNKCIJA

Kada the kuhalo es u pripravnost način rada, pritisnite TOPLO/OTKAZI gumb, the kuhalo htjeti ulaziti u način održavanja topline. Vrijeme održavanja topline će se računati.

Kada the jedinica es u radeći način rada s bilo koji Jelovnik funkcije, zatim po prešanje ovaj gumb, Artikal poništava proces kuhanja između i jedinica ulazi u stanje pripravnosti

KAKO DO ODABERI JELOVNIK FUNKCIJA

Utikač u the uređaji i pritisak kuhalo prikaz s tamo kuhanje izbornici svjetla na. The uređaj ulazi u stanje pripravnosti. Nastavite pritisnati tipku izbornika sve dok se funkcija koju želite ne upali i prikaže zadano vrijeme kuhanja, pritisnite tipku START za potvrdu.

FUNKCIJA KUHARA

Ovaj funkcije samo pas biti koristi se u pritisak kuhanje način rada. The "KUHAR" način rada es pojedinac funkciju, možete je koristiti izravno bez gumba MENU. Svi koraci podešavanja isti su kao i kod ostalih funkcija. Imajte na umu da se u načinu rada CHEF može promijeniti samo postavka vremena. Vrijednost temperature bit će ista.

GUMB ZA START

Uz pomoć gumba za start, možemo započeti s kuhanjem. Nakon odabira bilo koje funkcije izbornika kuhanja i promjene the vrijeme (as po potreba i zahtjev) mi potreba do pritisnite ovaj dugme do start the proces kuhanja

PROIZVOD IZBOR FUNKCIJA

DO poseban značajka imaš bio dodao u ovaj pritisak kuhalo, koji es nazvao Proizvod Izbor funkcija. Ova se funkcija može koristiti za kuhanje više vrsta hrane unutar jedne funkcije kuhanja.

Za primjer, ako mi izabrati JUHA kuhanje funkcije zatim mi htjeti dobiti 3 opcije od pripremajući se različite vrste juha kao što su "MESNA JUHA", "RIBLJA JUHA" i "JUHA OD POVRĆA". Kada odaberemo funkciju juhe, tipka za odabir proizvoda & ikone su osvijetljene, to znači da sada možemo odabrati pripremu bilo koje vrste juhe kao što je gore navedeno između sve 3 vrste funkcija izbornika kuhanja.

Bilješka: Proizvod Izbor funkcija samo djela s samo PRŽITI JUHA, PAPRIKAŠ i PARA funkcije kuhanja .

The drugi način za operacija.

uzeti the juha za primjer.

dodir the "PROIZVOD IZBOR" gumb , " SRJ " " JUHA " " PAPRIKAŠ " i " PARA " funkcije na zaslonu svijetli. Dodirnite "MENU" način rada kako biste odabrali funkciju "SUPA", izbornik JUHA je čuvanje na svjetla, prikaz pokazuje the zadana vrijednost kuhanje vrijeme 00:45 sati. Dodirnite " PROIZVOD IZBOR " dugme opet do odabrati hrana tip MESO, RIBA I POVRĆE.

The prvi dodir od PROIZVOD IZBOR es meso juha, the prikaz pokazuje the zadana vrijednost kuhanje vrijeme 00:45; drugi dodir je riblja juha, na zaslonu se prikazuje vrijeme kuhanja 00:30; i treći dodir je povrće juha , the prikaz pokazuje 00:25.

Isti operacija za the funkcije od pržiti, paprikaš i pare. Na trajati, dodir START dugme do potvrditi.

JELOVNIK FUNKCIJE		S pritisak/ Bez Pritisak	Zadano kuhanje vrijeme (min)	Raspon od podešavanje od kuhanje vrijeme/ korak	Pritisak (Kpa)	Zadano kuhanje temp. (°C)	The domet od podešavanje od kuhanje temp. (°C)/ korak
MULTI-KUHAR		/	30	1 min - 12 sati/1 min	/	100	35-170/1°C
Pržiti	meso	/	30	1 - 60 (izvorni znanstveni rad, znanstveni). min/ 1 min	/	160	70-170/1°C
	Riba	/	20	1 - 60 (izvorni znanstveni rad, znanstveni). min/1 min	/	160	70-170/1°C
	Povrće	/	10	1 - 60 (izvorni znanstveni rad, znanstveni). min/1 min	/	160	70-170/1°C
Torta		/	50	1 min – 3 sata/ 5 min	/	140	70-170/1°C
Usporiti kuhati		/	2h	1 min – 12 sati/10 min	/	95	70-110/1°C
pekmez		/	1	1 min – 3 sata/1 min	/	95	70-120/1°C
Jogurt		/	8h	1 min – 12 sati/ 10 minuta	/	40	30 - 60 (prikaz , stručni). /1 °C
Riža		VILICE	15	1 - 3 sata /5 min	40 - 70 (prikaz , stručni).	150	/
Mlijeko Kaša		VILICE	25	1 - 60 (izvorni znanstveni rad, znanstveni). min/1 min	40 - 70 (prikaz , stručni).	120	/
Omlet		VILICE	20	1 - 60 (izvorni znanstveni rad, znanstveni). min/1 min	40 - 70 (prikaz , stručni).	120	/
grah		VILICE	40	1 - 60 (izvorni znanstveni rad, znanstveni). min/1 min	40 - 70 (prikaz , stručni).	150	/
Zalijepiti		/	8	1 - 60 (izvorni znanstveni rad, znanstveni). min/1 min	/	100	70 - 110 (prikaz , stručni). /5 °C
Kuhar		VILICE	10	1 - 3 sata/ 1 min	40 - 70 (prikaz , stručni).	120	/
juha	meso	VILICE	45	1 - 90 (izvorni znanstveni rad, znanstveni). minuta/5 min	40 - 70 (prikaz , stručni).	150	/
	Riba	VILICE	30	1 - 90 (izvorni znanstveni rad, znanstveni). minuta/5 min	40 - 70 (prikaz , stručni).	150	/
	Povrće	VILICE	25	1 - 90 (izvorni znanstveni rad, znanstveni). minuta/5 min	40 - 70 (prikaz , stručni).	150	/
Steve	meso	VILICE	30	1 - 2 sata/ 5 min	40 - 70 (prikaz , stručni).	150	/
	Riba	VILICE	20	1 - 2 sata/ 5 min	40 - 70 (prikaz , stručni).	150	/
	Povrće	VILICE	15	1 - 2 sata/ 5 min	40 - 70 (prikaz , stručni).	150	/
Steam	meso	/	20	1 - 60 minuta/1 min	/	100	70-130/5°C
	Riba	/	12	1 - 60 minuta/1 min	/	100	70-130/5°C
	Povrće	/	5	1 - 60 minuta/1 min	/	100	70-130/5°C

MJERE PREDOSTROŽNOSTI

1. Koristiti pećnica rukavice bez rukava ili rukavice, dok okretanje the otvor gumb kao vruće pare i tekućina moć osloboditi.
2. Neka the pritisak kuhalo cool do soba temperatura prije pražnjenje i čišćenje.
3. UČINITI NE držati the OTVOR gumb otvoriti.
4. Korištenje metode brzog otpuštanja će osloboditi izuzetno vruću paru i tekućinu koja može izazvati opekline. Koristite rukavice za kuhanje ili druge predmete za zaštitu šaka i ruku. Držite lice podalje od otvor za paru.
5. Koristite rukavice za pećnicu da držite ili uklanjate posudu za kuhanje kao ekspres lonac i posudu za kuhanje htjeti biti vruće.
6. NIKADA SILA THE POKLOPAC OTVOR. The poklopac htjeti samo otvoriti kada the pritisak je potpuno pušten na slobodu.
7. Jednom the kuhanje završava jedinica htjeti automatski ulaziti u do KEEP WARM način rada.

Bilješka: Uzroci od jedinica pregrijavanje su:

- visoko glavni napon
- Operacija od the jedinica s the lonac prazan
- Kuhano suha za a dugo vrijeme.

SAVJETI I PREPORUKE

- NIKADA duboko pržiti ili pritisak pržiti u the pritisak kuhalo.
- NEMOJTE postavljati unaprijed postavljeni mjerač vremena na više od 1-2 sata tijekom kuhanja kvarljive hrane. Ako soba temperatura je 32°C ili iznad učiniti ne postaviti the unaprijed postavljeno mjerač vremena za više od 1 sat.
- Gumena brtva stvara nepropusnost za zrak koja je potrebna za rad ekspres lonca ispravno. Provjeriti da to je u dobro stanje i sjedeći ispravno prije svaki koristiti.
- NEMOJTE držati gumb VENT kada otpuštate pritisak jer ispušta vruću paru i tekućinu u zrak. Zadržati lice daleko iz the uređaj dok korištenjem kratak praska do osloboditi the pare.
- Ostavite ekspres lonac da se ohladi dok pritisak sam ne popusti je još jedna mogućnost za pritisak kuhalo.
- Ako niste sigurni u točno vrijeme kuhanja pod pritiskom, uvijek je bolje kuhati pod pritiskom i koristite kratke udare pare za otpuštanje pritiska kako biste mogli provjeriti status kuhanja. Ako je ima ne kuhano kao po vaš zahtjev vas može kuhati još nekoliko minuta.
- Nikada ispuniti the pritisak kuhalo više od 1 / 2 s hrana sastojci ili 2/3 s tekućina
- Ekspres lonac mora imati malo tekućine (može biti vode) za stvaranje pare i pritiska potrebna dok kuhanje sa pritisak.
- Dok kuhanje svježije voće, nizak pritisak morati biti koristi se.
- Ako kuhate grah (mahunarke) možete dodati žlicu. ulja u vodu kako bi se smanjila količina pjene da grah može stvoriti.
- Jeftiniji komadi mesa idealni su za kuhanje u ekspres loncu jer se vlakna lome dolje tijekom kuhanje.
- NIKADA probati do ukloniti the poklopac do the pritisak ima bio potpuno pušten na slobodu.
- NIKADA poklopac the vrh od the poklopac ili the ventil otvor s a tkanina ili bilo koji drugo objekt.
- **NAPOMENA** : Ako se primijeti dim, odmah pritisnite tipku CANCEL i isključite utikač strujni kabel. Pustite da se ekspres lonac potpuno ohladi i pokušajte ponovno. Ako se primijeti dim ponovno poništite funkciju kuhanja i odnesite ga u najbliži ovlašten i kvalificirani servis tehničar.
- Prije svake upotrebe uvijek pregledajte svoj ekspres lonac. Ne koristite ovu jedinicu ako je oštećena, pao, lijevo na otvorenom ili ispao u vodu.
- Kada LED prikazuje "E", to znači da postoji ozbiljan kvar u jedinici. Pritisnite tipku CANCEL i isključiti iz struje the vlast kabel odmah. Jednom the jedinica ima potpuno ohlađena dolje vas može ponovno pokretanje ekspres lonac. Ako digitalni displej ponovno pokaže "E", odnesite ga najbližem ovlaštenom servisu servis centar ili kvalificirani tehničar
- NEMOJTE koristiti metalno posuđe s posuđem jer bi moglo izgrebati neljepljivu površinu. Koristiti silicij ili najlon posuđe umjesto toga.
- UČINITI NE koristiti ovaj pritisak kuhalo za the svrha od konzerviranje namirnica.

6. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Očistite posudu za kuhanje i kuhalo na pari toplom i sapunastom vodom pomoću spužve ili vlažne krpe, zatim isperite. Zatim obrišite suhom krpom. Nemojte čistiti abrazivnim četkicama kako biste izbjegli oštećenje neljepljiv premazivanje.
- Ukloniti the rosa kolektor i baciti the voda. Pranje to s voda i mjesto to nazad do the riža kuhalo.
- Riža žitarica ili drugo ostaci svibanj palica na the grijanje ploča. Do osigurati a pravilan kontakt s the lonac za kuhanje, finim brusnim papirom (br. 320) istrljajte zrnca/ostatke s grijaće ploče, zatim brisanje to s opet tkanina.
- NIKADA ne uranjajte kabel za napajanje, utikač ili kućište ekspres lonca u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Čist poklopac i dijelove kućišta prvo obrišite vlažnom, a odmah zatim suhom krpom i čuvajte ih suha.

7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Uzrok	Otopina
Postoji prelijevanje tijekom kuhanja proces	1. PCB je neispravan	uzeti the uređaj do tvoje trgovac ili an ovlašteni servisni centar
	2. elektronički dijelovi ili the temperatura senzor zlo-funkcija	
Riža nije kuhana	1. Ne dovoljno voda ima bio dodao.	1. Dodati voda prema do the mjerilo na the iznutra od the unutarnji lonac
	2. PCB je neispravan.	2. uzeti the uređaj do tvoje trgovac ili an ovlašteni servis centar.
	3. Elektronički dijelovi ili temperatura kvar senzora.	
Teško se zatvara the poklopac	Poklopac ima ne bio zapečaćena ispravno	Pravilno postavite poklopac i zatvorite ga dobro
	Plutati ventil je zapeo uz gurnuti štap	Gurnite šipku
Teško se otvara the poklopac	Plovni ventil nakon toga ne pada iscrpljujući	Pritisnite plovni ventil
Poklopac curenje	Poklopac ima ne bio zapečaćena ispravno	Zatvoriti the poklopac brtvljenje to ispravno.
	Brtvljenje guma ima hrana	Čist the brtvljenje guma
Plovni ventil ima propuštanje	Brtvljenje guma je oštećena	Zamijeniti the brtvljenje guma
	Plutati ventil brtve ljepilo nositi	Zamijeniti the lebdjeti ventil brtvljenje prsten
Plutajući ventil ne može uspon	The lonac ima također malo hrana i voda	Stavite namirnice prema uputama i voda
	Poklopac ili pritisak ograničavajući ventil propuštanje	uzeti to do tehničkog servis centar

Pogreška Kodovi:

Pogreška kodirati	razlog	Otopina
E1	Slomljen krug senzora	Isključite iz struje Artikal, neka Artikal cool dolje i uzeti Artikal do the najbliži ovlašteni servis za popravak.
E2	Kratke hlače strujni krug u senzor	Odklopite ga iz električnega omrežja, pustite, da se ohladi, in ga odnesite na popravilo v najbližji pooblašćeni servisni center.
E3	Pregrijavanje	Isključite iz struje i neka Artikal cool dolje potpuno prije ponovno korišćenje .
E4	Niska pritisak zlo- funkcije	Isključite iz struje Artikal, neka Artikal cool dolje i uzeti Artikal do the najbliži ovlašteni servis za popravak.
E5	visoko pritisak zlo funkcije	Isključite iz struje Artikal, neka Artikal cool dolje i uzeti Artikal do the najbliži ovlašteni servis za popravak.
E0	Otvoriti Poklopac zaštita	Zatvoriti the borba

1. WAŻNE:

- Przed użyciem należy zawsze uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
- Niniejszą instrukcję można pobrać z naszej strony internetowej www.sogo.es.
- Zachowaj te instrukcje na przyszłość.

2. Instrukcje bezpieczeństwa dla użytkownika

GENERAL PRECAUTIONS Ogólne środki ostrożności podczas korzystania z urządzeń elektrycznych

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj ani nie przechowuj urządzenia na zewnątrz.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na płaskiej i równej powierzchni.
- Ten produkt jest przeznaczony do użytku wewnętrznego, nieprzemysłowego, niekomercyjnego i wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać na zewnątrz ani w żadnym innym celu. Nieprawidłowe użytkowanie lub niewłaściwa obsługa mogą spowodować problemy z urządzeniem i obrażenia użytkownika.
- Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowej obsługi.
- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieciowemu.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy zawsze wyjmować wtyczkę z gniazda zasilania. Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu, konieczny jest ścisły nadzór.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy zawsze odłączyć je od zasilania i pozostawić do ostygnięcia.
- Urządzenie nie jest całkowicie odłączone od źródła zasilania, nawet po jego wyłączeniu. Aby całkowicie odłączyć urządzenie, należy odłączyć je od wtyczki zasilania.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - Pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i

innych miejscach pracy;

- Domy wiejskie i klienci w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
- Srodowiska typu bed and breakfast;
- Catering i podobne zastosowania niedetaliczne.
- Unikaj rozlania płynu na złącze



Ograniczenia użytkowania w celu uniknięcia obrażeń ciała

- Nie umieszczaj ani nie używaj tego urządzenia w pobliżu źródeł wody.
- Nie należy umieszczać ani używać urządzenia i jego przewodu zasilającego na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych) lub w ich pobliżu, ani też w pobliżu otwartego ognia.
- Nie pozostawiaj przewodu zasilającego zwisającego z ostrych krawędzi i trzymaj go z dala od gorących przedmiotów i płomieni. Nie owijaj przewodu wokół urządzenia i nie zginać go.
- Nie należy zanurzać obudowy zawierającej elementy elektryczne i grzewcze w wodzie ani płucać jej pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta.
- Korzystanie z akcesoriów niezalecanych lub sprzedawanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
- Jeśli chcesz wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego, zrób to przy samej wtyczce, a nie ciągnąc za kabel lub samo urządzenie.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed podłączeniem lub odłączeniem urządzenia należy upewnić się, że ręce są suche.
- Nie używaj urządzenia mokrymi rękami, na wilgotnej podłodze lub w wilgotnej atmosferze - istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Podczas korzystania z urządzenia należy upewnić się, że przewód zasilający nie zostanie przytrzaśnięty ani zgnieciony.
- Nie wolno dopuścić do zamoczenia jednostki napędowej, przewodu lub wtyczki, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Podczas obchodzenia się z urządzeniami elektrycznymi należy zachować ostrożność, ponieważ powierzchnia elementu grzejnego jest narażona na ciepło resztkowe po użyciu. Każde niewłaściwe użycie może spowodować potencjalne obrażenia użytkownika i uszkodzenie urządzenia.
- Nie należy dotykać zewnętrznej powierzchni urządzenia, ponieważ może się ona bardzo nagrzewać podczas pracy. Zamiast tego należy użyć uchwytu lub rękawiczek.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia ani wtyczki w wodzie lub innym płynie. W przypadku wypadnięcia urządzenia do wody należy

natychmiast odłączyć je od zasilania i przed ponownym użyciem oddać do naprawy w autoryzowanym serwisie.

- Nie używaj urządzenia, jeśli spadło ono na podłogę, ma widoczne ślady uszkodzenia lub jest nieszczelne.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia przewodu, musi on zostać wymieniony wyłącznie przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia lub jeśli zostało ono w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy zwrócić urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.



Ograniczenia dotyczące stosowania u dzieci i osób starszych

- Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nie należy pozwalać dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.



Instrukcje, których należy przestrzegać podczas korzystania z urządzenia

- Podczas zwalniania ciśnienia należy trzymać ręce i twarz z dala od pokrętła VENT. Zawsze używaj urządzenia w dobrze wentylowanym miejscu. NIE zakrywaj niczym zaworu ciśnieniowego.
-  Podczas pracy szybkowaru nigdy nie należy zdejmować pokrywy. Po zakończeniu gotowania należy zachować szczególną ostrożność podczas zdejmowania pokrywy, ponieważ uwalniająca się para może spowodować poważne oparzenia. Należy zawsze upewnić się, że para została

całkowicie uwolniona. Odczekaj, aż urządzenie ostygnie i zawsze używaj rękawic kuchennych podczas demontażu lub wyjmowania akcesoriów.

- NIE używaj szybkowaru bez zdejmowanego naczynia do gotowania.
- Nie próbuj usuwać żywności, gdy szybkowar jest podłączony do zasilania.
- Nie napełniaj szybkowaru więcej niż do 1/pelni żywnością lub do 2/3 płynem. Podczas gotowania potraw, które rozszerzają się podczas gotowania, nie należy napełniać szybkowaru więcej niż do 1/2.
- Podczas gotowania potraw pod ciśnieniem należy użyć co najmniej 1 filiżanki (8 uncji/230 ml) płynu/wody.
- Żywność taka jak sos jabłkowy, żurawina, kasza jęczmienna, płatki owsiane lub inne zboża, groszek, makaron lub rabarbar nie powinny być gotowane pod ciśnieniem. Mogą się one pienić lub rozpryskiwać i blokować zawór pływakowy. W przypadku tych produktów należy użyć innej funkcji gotowania.
- W przypadku zaobserwowania dymu należy natychmiast wyłączyć szybkowar i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- NIE używaj tego urządzenia do konserwowania.
- Szybkowar musi być odłączony od zasilania:
 - A. Po każdym użyciu.
 - B. Jeśli okaże się, że jest uszkodzony.
 - C. Przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Nie należy dotykać zewnętrznej powierzchni urządzenia, ponieważ może się ona bardzo nagrzewać podczas pracy. Zamiast tego należy użyć uchwyty lub rękawiczek.
- Nigdy nie dotykaj wewnętrznych części urządzenia podczas jego użytkowania.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia
-  **OSTRZEŻENIE:** Nie dotykaj gorących powierzchni.
-  **OSTRZEŻENIE:** Niniejszego urządzenia należy używać z zachowaniem OSTROŻNOŚCI, ponieważ zawiera ono funkcję ogrzewania. Powierzchnia tego urządzenia różni się również od innych powierzchni funkcjonalnych, które mogą wytwarzać wysokie temperatury. Ponieważ temperatury są różnie odbierane przez różne osoby. Urządzenie może być dotykane tylko przez przeznaczone do tego uchwyty i powierzchnie chwytne za pomocą ochraniaczy termicznych, takich jak rękawice lub podobnego rodzaju odzież. W przeciwnym razie przed dotknięciem gorących powierzchni należy odczekać, aż ostygną.
- Kanały w regulatorach ciśnienia umożliwiające wydostawanie się pary powinny być regularnie sprawdzane, aby upewnić się,

że nie są zablokowane.

- Urządzenie nie może być zanurzane w celu czyszczenia; złącze musi zostać usunięte w przypadku konieczności dokładnego wyczyszczenia wodą.
- Przed ponownym użyciem urządzenia należy dobrze wysuszyć.
- Przed podłączeniem wtyczki do gniazda zasilania należy upewnić się, że element grzejny, czujnik temperatury i garnek są czyste i suche.
- Na zaworze ograniczającym ciśnienie nie należy umieszczać żadnych ciężkich przedmiotów.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć urządzenie przed otwarciem pokrywy.
- Nie używaj metalowych łyżek ani zmywaków do wyjmowania żywności lub czyszczenia garnka, aby uniknąć zarysowań powłoki nieprzywierającej. Zaleca się używanie łyżek drewnianych lub silikonowych.
- Czas utrzymywania w cieple nie powinien przekraczać 6 godzin, aby nie wpływać na efekt gotowania.
- W przypadku konieczności przeniesienia szybkowaru z miejsca na miejsce należy trzymać go za uchwyt. - Nie należy otwierać pokrywy na siłę, jeśli zawór pływający spadł.
-  Zewnętrzny korpus i stal nierdzewna są gorące po gotowaniu, dlatego nie należy ich dotykać, aby uniknąć poparzenia.
- Nie stawiaj garnka wewnętrznego bezpośrednio na płycie kuchennej, używaj go wyłącznie z szybkowarem.
- Nie należy wystawiać kuchenki na działanie wysokich temperatur i umieszczać jej bezpośrednio na płycie kuchennej.
-  Szybkowaru nie należy dotykać ani trzymać, ponieważ jego zewnętrzna powierzchnia jest gorąca. Nie przesuwaj szybkowaru podczas pracy.
- Aby uniknąć przeciążenia obwodu podczas korzystania z tego produktu, nie należy używać innego produktu o dużej mocy w tym samym obwodzie elektrycznym.
- Do produktu dołączony jest krótki przewód zasilający. Przedłużacz nie jest zalecany do użytku z tym produktem, ale jeśli jest to konieczne, należy go użyć:
 - Oznaczone parametry elektryczne przewodu muszą być co najmniej tak wysokie, jak parametry produktu.
 - Ułóż przedłużacz tak, aby nie zwisał w miejscu, w którym można się o niego potknąć lub przypadkowo pociągnąć.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Szczegółowe informacje na temat czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością znajdują się w rozdziale dotyczącym czyszczenia i konserwacji.

3. SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Model	Napięcie	Częstotliwość	Moc	Pojemność	Ciśnienie robocze
SS-10610	AC 220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40 - 70 Kpa

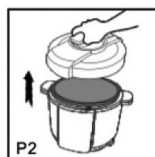
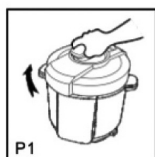
4. OPIS CZĘŚCI



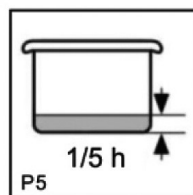
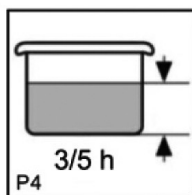
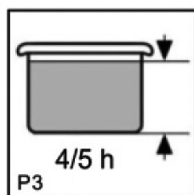
1. Główna obudowa
2. Zespół pokrywy (z uchwytem, zaworami bezpieczeństwa i gumową uszczelką)
3. Aluminiowy wyjmowany garnek z nieprzywierającą powłoką
4. Kubek kondensacyjny
5. Kubek pomiarowy
6. Przewód zasilający
7. Plastikowa łyżka
8. Płyta parowa ze stali nierdzewnej (22 cm)

5. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA / PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

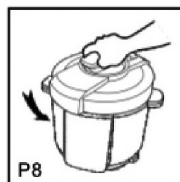
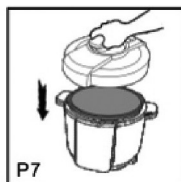
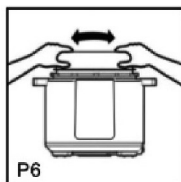
1. Rozpakować szybkowar z opakowania.
2. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak karton, plastik lub styropian.
3. Przed użyciem należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i zachować ją, kartę gwarancyjną i paragon do wykorzystania w przyszłości.
4. Otwieranie pokrywy: aby otworzyć pokrywę, należy chwycić ją za uchwyt, obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara i pociągnąć do góry, jak pokazano na poniższym rysunku. (Patrz rysunek 1, 2).



5. Wyjmij wewnętrzny pojemnik i napełnij go żywnością i wodą. Ilość jedzenia i wody nie powinna być większa niż $\frac{4}{5}$ (rysunek 3) i mniejsza niż $\frac{1}{5}$ (rysunek 5) wysokości wewnętrznego zbiornika. A w przypadku żywności, która zwiększa swoją objętość podczas gotowania, nie powinna przekraczać $\frac{3}{5}$ (rysunek 4). (Patrz rysunek 3, 4 i 5).

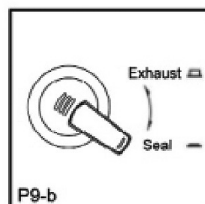
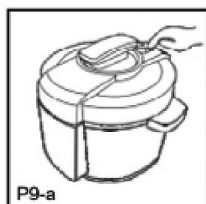


6. Upewnij się, że na płycie grzejnej i zewnętrznej stronie garnka nie ma żadnych zabrudzeń ani zacieków. Po napełnieniu garnka potrawą włóż go z powrotem do urządzenia (patrz rysunek 6). Upewnij się, że uszczelniacz pasuje do aluminiowej krawędzi pokrywy, a następnie przymocuj go do wałka na środku pokrywy. Zamknij pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż usłyszysz dźwięk zaciskania. (Patrz rysunek 7, 8).



**UWAGA: DO CZYSZCZENIA POWIERZCHNI NIE NALEŻY UŻYWAĆ MATERIAŁÓW ŚCIERNYCH
NIE ZANURZAĆ OBUDOWY ANI POKRYWY SZYBKOWARU**

7. Upewnij się, że pokrywa zapobiegająca blokowaniu jest prawidłowo zamocowana. Upewnij się, że silikonowy pierścień jest prawidłowo zakryty wewnątrz stalowej spirali pokrywy. Silikonowy pierścień tworzy hermetyczne uszczelnienie, które zapewnia prawidłowe działanie szybkowaru. Patrz poniżej:



8. Przymocuj pojemnik na skropliny z tyłu obudowy.
9. Aby zapewnić prawidłowe zamocowanie pierścienia silikonowego, należy napełnić wyjmowany garnek około 11 szklankami wody. Umieść pokrywę na urządzeniu i przekręć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zostanie zablokowana.
10. Upewnij się, że zawór pływający znajduje się w pozycji SEAL.
11. Przed użyciem szybkowaru należy sprawdzić, czy gumowa uszczelka i zawór pływający są czyste i prawidłowo umieszczone.

JAK KORZYSTAĆ Z SZYBKOWARU: FUNKCJE PANELU

Dostępnych jest 14 wstępnie ustawionych funkcji menu, w tym 4 z 3 rodzajami zdrowej żywności. Dzięki tym funkcjom można gotować wszelkiego rodzaju potrawy bez większego wysiłku.

UWAGA: Czas można zmienić zgodnie z wymaganiami funkcji gotowania.



FUNKCJA OPÓŹNIENIA STARTU

Funkcja ta może być używana do opóźnienia programu gotowania w zależności od potrzeb i wymagań. Za pomocą przycisku timera "START DELAY" można opóźnić czas gotowania od 30 minut do maksymalnie 24 godzin (czas zmienia się co 5 minut). Aby użyć funkcji opóźnienia czasu gotowania zgodnie z potrzebami, najpierw wybierz menu gotowania z panelu ekranu, a następnie przycisk "START DELAY", a następnie naciśnij przycisk "-" lub "+" i naciskaj, aż uzyskasz żądany czas. Po osiągnięciu żadanego czasu opóźnienia, naciśnij przycisk START, aby potwierdzić. Zegar rozpocznie odliczanie wsteczne, a po osiągnięciu 00 rozpocznie gotowanie.

UWAGA: Ta funkcja jest reprezentowana przez ustawiony czas, po wybraniu przycisku "START DELAY" żądane cyfry opóźnionego czasu pojawiają się i podświetlają, a zegar zaczyna odliczać wstecz.

Przykład: Jeśli chcesz zaprogramować szybkowar tak, aby włączył się automatycznie za 3 godziny, wybierz dowolną funkcję menu, na przykład funkcję "RICE", a następnie przycisk "START DELAY", a następnie naciśnij przycisk "+" 3 razy, a na ekranie pojawi się 3:00 godz.

Po wybraniu przycisku menu i żadanego czasu opóźnienia przycisk menu i zegar opóźnienia podświetlą się, a urządzenie rozpocznie odliczanie wstecz. Po osiągnięciu 00 urządzenie rozpocznie gotowanie.

UWAGA: Łatwo psująca się żywność, taka jak mięso, drób, ryby, sery i produkty mleczne, nie powinna być pozostawiona w temperaturze pokojowej na dłużej niż 2 godziny i nie dłużej niż 1 godzinę, jeśli temperatura wynosi 32°C lub więcej.

Naciskając ten przycisk przez ponad 3 sekundy możemy zablokować menu, aby rozpocząć gotowanie, a naciskając ten sam przycisk możemy odblokować funkcję menu.

PRZYCISK CZASU I TEMPERATURY

Za pomocą tego przycisku możemy zmienić domyślne ustawienia czasu i temperatury funkcji menu. Aby skorzystać z tej funkcji po wybraniu funkcji Menu, należy przełączyć przycisk Time and Temperature, a następnie natychmiast za pomocą przycisków "+" i "-" możemy zmienić ustawienia czasu i temperatury.

UWAGA: Ustawienie czasu można zmienić we wszystkich funkcjach menu, a także w trybie funkcji CHEF.

PRZYCISK "-" / "+"

Przyciski te pomagają zmienić czas gotowania zgodnie z potrzebami i wymaganiami, bez korzystania z "DOMYŚLNEGO CZASU GOTOWANIA". Przyciski te pomagają w gotowaniu ze

spersonalizowanymi menu i gotowaniu dowolnego rodzaju żywności ze spersonalizowanymi wymaganiami czasowymi.

Aby zmienić godzinę za pomocą tych przycisków, należy wybrać dowolną funkcję menu i ekran Pokazuje domyślne ustawienie czasu, aby zmienić czas zgodnie z wymaganiami, naciśnij przycisk “-” lub “+”, aby ustawić minuty gotowania. Naciśnij ponownie przyciski “-” i “+”, aby ustawić godzinę po naciśnięciu przycisku TIME TEMPERATURE, aby przełączyć regulację godziny gotowania. Po zakończeniu ustawiania naciśnij przycisk START, aby potwierdzić.

UWAGA: Za pomocą tych przycisków można zmienić czas dla wszystkich funkcji menu.

UWAGA: Aby zmienić czas, należy to zrobić natychmiast po wybraniu funkcji menu; w przeciwnym razie po kilku sekundach funkcje menu zostaną zablokowane i rozpocznie się gotowanie z domyślnym czasem fabrycznym. Po rozpoczęciu procesu gotowania i w przypadku konieczności zmiany czasu gotowania, należy ponownie rozpocząć proces wyboru funkcji, anulując bieżącą funkcję i ponownie wybierając dowolną funkcję menu, a następnie ustawiając czas.

FUNKCJA “OGRZEWANIA” i “ANULOWANIA”

Gdy kuchenka znajduje się w trybie gotowości, po naciśnięciu przycisku WARM/CANCEL kuchenka przejdzie w tryb utrzymywania ciepła. Czas utrzymywania ciepła będzie odliczany.

Gdy urządzenie znajduje się w trybie pracy z dowolną funkcją menu, naciśnięcie tego przycisku spowoduje anulowanie procesu gotowania, a urządzenie przejdzie w tryb gotowości.

JAK WYBRAĆ FUNKCJĘ MENU

Włóż wtyczkę do gniazdka, a na wyświetlaczu szybkowaru zaświecą się wszystkie kontrolki menu gotowania. Urządzenie przejdzie w tryb gotowości. Naciśnij przycisk menu, aż zaświeci się żądana funkcja i wyświetli się domyślny czas gotowania, naciśnij przycisk START, aby potwierdzić.

FUNKCJA KUCHARZA

Tej funkcji można używać tylko w trybie gotowania pod ciśnieniem. Tryb “CHEF” jest funkcją indywidualną, można jej używać bezpośrednio bez przycisku MENU. Wszystkie ustawienia są takie same jak w przypadku innych funkcji. Należy pamiętać, że w trybie CHEF można zmienić tylko ustawienie czasu. Wartość temperatury pozostanie taka sama.

PRZYCISK START

Za pomocą przycisku start możemy rozpocząć gotowanie. Po wybraniu dowolnej funkcji menu gotowania i zmianie czasu (zgodnie z potrzebami i wymaganiami) musimy nacisnąć ten przycisk, aby rozpocząć proces gotowania

FUNKCJA WYBORU PRODUKTU

W tym szybkowarze dodano specjalną funkcję o nazwie Product Selection. Funkcja ta może być używana do gotowania wielu różnych potraw w ramach jednej funkcji gotowania.

Na przykład, jeśli wybierzemy funkcję gotowania SOUP (ZUPA), otrzymamy 3 opcje przygotowania różnych rodzajów zup, takich jak “MEAT SOUP” (ZUPA MIĘSNA), “FISH SOUP” (ZUPA RYBNA) i “VEGETABLE SOUP” (ZUPA WARZYWNA). Gdy wybierzemy funkcję zupy, przycisk funkcji wyboru produktu i ikony podświetlą się, oznacza to, że możemy teraz przygotować dowolny rodzaj zupy, jak wspomniano powyżej, spośród wszystkich 3 rodzajów funkcji menu gotowania.

Uwaga: Funkcja wyboru produktu działa tylko z funkcjami gotowania FRY SOUP, STEW i STEAM.

Drugi sposób działania.

Weźmy na przykład zupę.

Dotknij przycisku “WYBÓR PRODUKTU” Funkcje “FRY”, “SOUP”, “STEW” i “STEAM” na wyświetlaczu zaświecą się. Dotknij przycisku “MENU”, aby wybrać funkcję “SOUP”, menu SOUP zostanie wyświetlone. gdy świecą się kontrolki, na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas gotowania 00:45. Dotknij przycisku Ponownie naciśnij przycisk “PRODUCT SELECTION”, aby wybrać rodzaj żywności MIĘSO, RYBY I WARZYWA.

Pierwsze dotknięcie WYBORU PRODUKTU to zupa mięsna, wyświetlacz pokazuje domyślny czas gotowania 00:45; drugie dotknięcie to zupa rybna, wyświetlacz pokazuje czas gotowania 00:30; a trzecie dotknięcie to zupa jarzynowa, na wyświetlaczu pojawi się 00:25.

Ta sama operacja dotyczy funkcji smażenia, duszenia i gotowania na parze. Na koniec dotknij przycisku START, aby potwierdzić.

FUNKCJE MENU		Z ciśnie niem/bez ciśnienia	Domyślny czas gotowania (min)	Zakres regulacji czasu gotowania/ Krok	Ciśnienie (Kpa)	Domyślna tempe ratura gotowania (°C)	Zakres regulacji temperatury gotowania (°C)/ Krok
MULTICOOK		/	30	1 min-12 godz.	/	100	35-170/1°C
Fry	Mięso	/	30	1-60 min/ 1min	/	160	70-170/1°C
	Ryba	/	20	1-60 min/1min	/	160	70-170/1°C
	Warzywa	/	10	1-60 min/1 min	/	160	70-170/1°C
Ciasto		/	50	1 min-3 godz. 5 min	/	140	70-170/1°C
Powolne gotowanie		/	2h	1 min-12 godz.	/	95	70-110/1°C
Dżem		/	1	1 min-3 godz.	/	95	70-120/1°C
Jogurt		/	8h	1min- 12h/10min	/	40	30-60 /1°C
Ryż		TAK	15	1-3 godziny/5 minut	40-70	150	/
Kaszką mleczna		TAK	25	1-60 min/1 min	40-70	120	/
Omlet		TAK	20	1-60 min/1 min	40-70	120	/
Fasola		TAK	40	1-60 min/1 min	40-70	150	/
Makaron		/	8	1-60 min/1 min	/	100	70-110 /5°C
Szeef kuchni		TAK	10	1-3 godz.	40-70	120	/
Zupa	Mięso	TAK	45	1-90 min/5 min	40-70	150	/
	Ryba	TAK	30	1-90 min/5 min	40-70	150	/
	Warzywa	TAK	25	1-90 min/5 min	40-70	150	/
Gulasz	Mięso	TAK	30	1-2 godziny/5 minut	40-70	150	/
	Ryba	TAK	20	1-2 godziny/5 minut	40-70	150	/
	Warzywa	TAK	15	1-2 godziny/5 minut	40-70	150	/
Steam	Mięso	/	20	1 -60min/1min	/	100	70-130/5°C
	Ryba	/	12	1 -60min/1min	/	100	70-130/5°C
	Warzywa	/	5	1 -60min/1min	/	100	70-130/5°C

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

1. Podczas obracania pokrętki odpowietrznika należy używać rękawic kuchennych, ponieważ może dojść do uwolnienia gorącej pary i płynu.
2. Przed opróżnieniem i wyczyszczeniem szybkowaru należy odczekać, aż ostygnie on do temperatury pokojowej.
3. NIE trzymać pokrętki VENT w pozycji otwartej.
4. Użycie metody szybkiego uwalniania spowoduje uwolnienie bardzo gorącej pary i płynu, które mogą spowodować oparzenia. Należy używać rękawic kuchennych lub innych przedmiotów do ochrony rąk i ramion. Twarz należy trzymać z dala od otworu wentylacyjnego.
5. Należy używać rękawic kuchennych do trzymania lub wyjmowania garnka, ponieważ szybkowar i garnki będą gorące.
6. NIGDY NIE OTWIERAJ POKRYWY NA SIŁĘ. Pokrywa otworzy się dopiero po całkowitym zwolnieniu ciśnienia.
7. Po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie przejdzie w tryb KEEP WARM.

Uwaga: Przyczyny przegrzania urządzenia są następujące:

- Wysokie napięcie sieciowe
- Działanie urządzenia z pustym zbiornikiem
- Gotowane na sucho przez długi czas.

WSKAZÓWKI I ZALECENIA

- NIGDY nie należy smażyć w szybkowarze.
- NIE WOLNO ustawiać timera na więcej niż 1-2 godziny podczas gotowania łatwo psującej się żywności. Jeśli temperatura w pomieszczeniu wynosi 32°C lub więcej, nie ustawiaj timera na więcej niż 1 godzinę.
- Gumowa uszczelka zapewnia szczelność, która jest niezbędna do prawidłowego działania szybkowaru. Przed każdym użyciem należy sprawdzić jej stan i prawidłowe osadzenie.
- NIE WOLNO przytrzymywać pokrętki VENT podczas uwalniania ciśnienia, ponieważ powoduje to uwolnienie gorącej pary i cieczy do powietrza. Trzymać twarz z dala od urządzenia podczas uwalniania pary krótkimi seriami.
- Inną opcją jest pozostawienie szybkowaru do ostygnięcia, aż ciśnienie samo się uwolni.
- Jeśli nie masz pewności co do dokładnego czasu gotowania pod ciśnieniem, zawsze lepiej jest gotować zbyt krótko i używać krótkich uderzeń pary do uwolnienia ciśnienia, aby można było sprawdzić stan gotowania. Jeśli nie ugotowało się zgodnie z wymaganiami, można gotować jeszcze przez kilka minut.
- Nigdy nie napełniaj szybkowaru więcej niż 1 / 2 składnikami żywności lub 2/3 płynem.
- W szybkowarze musi znajdować się płyn (może to być woda), aby wytworzyć parę i ciśnienie potrzebne podczas gotowania pod ciśnieniem.
- Podczas gotowania świeżych owoców należy stosować niskie ciśnienie.
- Jeśli gotujesz fasolę (rośliny strączkowe), możesz dodać łyżkę oleju do wody, aby zmniejszyć ilość piany, którą może wytworzyć fasola.
- Tańsze kawałki mięsa są idealne do gotowania w szybkowarze, ponieważ włókna są rozkładane podczas gotowania.
- NIGDY nie próbuj zdejmować pokrywy, dopóki ciśnienie nie zostanie całkowicie uwolnione.
- NIGDY nie zakrywaj górnej części pokrywy lub otworu zaworu szmatką lub jakimkolwiek innym przedmiotem.
- **UWAGA:** W przypadku zaobserwowania dymu należy natychmiast nacisnąć przycisk ANULUJ i odłączyć przewód zasilający. Poczekać, aż szybkowar całkowicie ostygnie i spróbuj ponownie. Jeśli dym pojawi się ponownie, należy anulować funkcję gotowania i oddać urządzenie do najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego lub wykwalifikowanego technika.
- Szybkowar należy zawsze sprawdzać przed każdym użyciem. Nie używaj urządzenia, jeśli zostało ono uszkodzone, upuszczone, pozostawione na zewnątrz lub zanurzone w wodzie.
- Gdy dioda LED wyświetla "E", oznacza to poważną awarię urządzenia. Należy natychmiast nacisnąć przycisk ANULUJ i odłączyć przewód zasilający. Po całkowitym ostygnięciu urządzenia można ponownie uruchomić szybkowar. Jeśli wyświetlacz cyfrowy ponownie pokaże "E", należy udać się do najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego lub wykwalifikowanego technika.
- NIE używaj metalowych przyborów kuchennych z garnkiem, ponieważ mogą one porysować nieprzystrawianą powierzchnię. Zamiast tego należy używać przyborów silikonowych lub nylonowych.
- NIE używaj tego szybkowaru do konserwowania żywności.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Wyczyść garnek i parowar ciepłą wodą z mydłem za pomocą gąbki lub wilgotnej szmatki, a następnie spłucz. Następnie wytrzyj do sucha szmatką. Nie czyść szczotkami ściernymi, aby uniknąć uszkodzenia powłoki nieprzyswierającej.
2. Wyjąć kolektor rosy i wylać wodę. Umyj go wodą i umieść z powrotem w urządzeniu do gotowania ryżu.
3. Ziarna ryżu lub inne pozostałości mogą przywierać do płyty grzejnej. Aby zapewnić prawidłowy kontakt z garnkiem, zetrzyj ziarna/resztki z płyty grzejnej drobnym papierem ściernym (NO.320), a następnie ponownie przetrzyj ją szmatką.
4. NIGDY nie zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani obudowy szybkowaru w wodzie lub innych płynach. Pokrywę i elementy obudowy należy czyścić najpierw wilgotną, a następnie suchą ściereczką i utrzymywać w stanie suchym.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Podczas procesu gotowania występuje przelewanie	1. Płytką drukowaną jest uszkodzona	Zanieś urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego
	2. Nieprawidłowe działanie części elektronicznych lub czujnika temperatury	
Ryż nie jest ugotowany	1. Nie dodano wystarczającej ilości wody	1. Dodaj wodę zgodnie ze skalą na wewnętrznej stronie naczynia wewnętrzznego
	2. Płytką drukowaną jest uszkodzona.	2. Zanieś urządzenie do sprzedawcy lub autoryzowanego centrum serwisowego.
	3. Wadliwe działanie części elektronicznych lub czujnika temperatury.	
Trudno zamknąć pokrywę	Pokrywa nie została prawidłowo uszczelniona	Umieść pokrywę prawidłowo i dobrać ją uszczelnij
	Zawór pływakowy jest zablokowany przez popychacz	Wcisnąć pręt
Trudno otworzyć pokrywę	Zawór pływakowy nie opada po wydechu	Naciśnij zawór pływakowy
Nieszczelność pokryw	Pokrywa nie została prawidłowo uszczelniona	Zamknij pokrywę, uszczelniając ją prawidłowo.
	Guma uszczelniająca ma właściwości spożywcze	Wyczyść gumę uszczelniającą
Zawór pływakowy ma wyciek	Uszkodzona guma uszczelniająca	Wymień gumę uszczelniającą
	Zużycie adhezyjne uszczelek zaworu pływakowego	Wymień pierścień uszczelniający zaworu pływakowego
Zawór pływakowy nie może się podnieść	W garnku jest zbyt mało jedzenia i wody	Zgodnie z instrukcjami umieść żywność i wodę
	Nieszczelność pokryw lub zaworu ograniczającego ciśnienie	Zabierz urządzenie do centrum serwisowego

Kody błędów:

Kod błędu	Powód	Rozwiązanie
E1	Uszkodzony obwód czujnika	Odłącz urządzenie, pozwól mu ostygnąć i zanieś do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu naprawy.
E2	Zwarcie w czujniku	Odłącz urządzenie, pozwól mu ostygnąć i zanieś do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu naprawy.
E3	Przegrzanie	Przed ponownym użyciem odłącz urządzenie i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
E4	Nieprawidłowe działanie niskiego ciśnienia	Odłącz urządzenie, pozwól mu ostygnąć i zanieś do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu naprawy.
E5	Funkcja malowania pod wysokim ciśnieniem	Odłącz urządzenie, pozwól mu ostygnąć i zanieś do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu naprawy.
E0	Ochrona otwartej pokrywy	Zamknij pokrywę

1. **IMPORTANT:**

- Citiți întotdeauna cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de utilizare.
- Acest manual poate fi descărcat de pe pagina noastră web www.sogo.es
- Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultare ulterioară.

2. **Instrucțiuni de siguranță pentru utilizator**

GENERAL PRECAUTIONS **Precauții generale în timpul utilizării echipamentelor electrice**

- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual.
- Nu utilizați sau depozitați aparatul în aer liber.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană și uniformă.
- Acest produs este destinat utilizării interioare, neindustriale, necomerciale și numai pentru uz casnic. Nu utilizați produsul în exterior sau în orice alt scop. Utilizarea incorectă sau manipularea necorespunzătoare poate cauza probleme în aparat și poate provoca vătămări utilizatorului.
- Unitatea trebuie să fie utilizată numai în scopurile prevăzute. Nu se acceptă nicio răspundere pentru daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare sau manipularea greșită.
- Înainte de a conecta aparatul, asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța de identificare corespunde tensiunii rețelei.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză atunci când aparatul nu este utilizat. Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este pornit.
- Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat de către sau în apropierea copiilor.
- Înainte de curățarea sau depozitarea aparatului, scoateți întotdeauna aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
- Dispozitivul nu este deconectat complet de la sursa de alimentare, chiar și după ce a fost oprit. Pentru a-l deconecta complet, deconectați-l de la priza de rețea.
- Aparatele nu sunt destinate funcționării prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.
- Acest aparat este destinat utilizării în aplicații casnice și similare, cum ar fi:
 - Zone de bucătărie pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - Case agricole și de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - medii de tip păt și mic dejun;

- Catering și aplicații similare fără vânzare cu amănuntul.
- Evitați vărsarea pe conector



Restricții de utilizare pentru evitarea vătămărilor corporale

- Nu amplasați și nu folosiți acest aparat în apropierea surselor de apă.
- Nu așezați sau nu folosiți aparatul și cablul său de alimentare pe sau în apropierea suprafețelor fierbinți (de exemplu, plăci de aragaz) sau a flăcărilor deschise.
- Nu lăsați cablul de alimentare agățat de margini ascuțite și țineți-l departe de obiecte fierbinți și flăcări. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului și nu îl îndoiți.
- Nu scufundați carcasa, care conține componentele electrice și elementele de încălzire, în apă și nici nu o clătiți sub robinet.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de producător.
- Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate sau vândute de producătorul aparatului poate duce la incendii, șocuri electrice sau vătămări corporale.
- Atunci când doriți să scoateți ștecherul din contactul de perete, vă rugăm să faceți acest lucru la ștecherul în sine și nu trăgând de cablu sau de aparatul în sine.
- Pentru a evita șocurile electrice, asigurați-vă că mâinile sunt uscate înainte de conectare sau deconectare.
- Nu utilizați dispozitivul cu mâinile ude, pe podele umede sau când atmosfera este umedă, există riscul de electrocutare.
- În timpul utilizării aparatului, asigurați-vă că cablul de alimentare nu poate fi prins sau strivit.
- Nu lăsați unitatea motorului, cablul sau ștecherul să se ude pentru a proteja împotriva riscului de șoc electric.
- Aveți grijă, în timpul manipulării aparatelor electrice, deoarece suprafața elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare. Orice utilizare necorespunzătoare poate cauza posibile vătămări ale utilizatorului și poate deteriora aparatul.
- Nu atingeți suprafața exterioară a aparatului, deoarece aceasta se poate încălzi foarte tare în timpul funcționării. În schimb, utilizați mânerul sau mănușile.
- Nu scufundați niciodată aparatul sau mufa în apă sau în orice alt lichid. În cazul în care aparatul cade în apă, deconectați-l imediat de la rețeaua de alimentare și duceți-l la un agent de service autorizat pentru reparații înainte de reutilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta a căzut pe podea, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă are o scurgere.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul sau fișa sunt deteriorate. În cazul în care cablul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai

de producător, de agentul său de service sau de persoane calificate în mod similar, pentru a evita pericolele.

- În caz de funcționare defectuoasă a aparatului sau dacă acesta a fost deteriorat în orice mod, returnați aparatul la cel mai apropiat service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare.



Restricții de utilizare atunci când se utilizează cu copii și bătrâni

- Aparatul nu trebuie utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta începând de la 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea de către utilizatori nu trebuie efectuate de copii, cu excepția cazului în care aceștia au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați.
- Țineți aparatul și cablul acestuia departe de copiii sub 8 ani.
- Nu permiteți copiilor să utilizeze aparatul fără supraveghere.



Instrucțiuni de urmat la utilizarea aparatului

- Țineți mâinile și fața departe de butonul VENT atunci când eliberați presiunea. Utilizați întotdeauna într-o zonă bine ventilată. NU acoperiți supapa de presiune cu nimic.
-  În timp ce oala sub presiune este în funcțiune, nu scoateți niciodată capacul. Trebuie să fiți extrem de precauți după ce ați gătit în timp ce scoateți capacul, deoarece pot apărea arsuri grave din cauza aburului care se eliberează. Asigurați-vă întotdeauna că aburul a fost eliberat complet. Lăsați aparatul să se răcească și folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie în timpul dezasamblării sau îndepărtării accesoriilor.
- NU utilizați această oală sub presiune fără vasul de gătit detașabil.
- Nu încercați să dislocați alimentele în timp ce oala sub presiune este conectată.
- Nu umpleți oala sub presiune mai mult de 1/plină cu alimente sau 2/3 plină cu lichid. Nu umpleți mai mult de 1/2 plin, în timp ce gătiți alimente care se dilată în timpul gătirii.

- Când gătiți alimente sub presiune, trebuie să folosiți cel puțin 1 cană (8 oz /230 ml) de lichid / apă.
- Alimente precum sos de mere, afine, orz perlat, fulgi de ovăz sau alte cereale, mazăre tăiată, tăitei sau paste sau rubarbă nu trebuie găsite sub presiune. Acestea pot face spumă, spume sau scuipa și pot bloca supapa plutitoare. Folosiți o funcție de gătit diferită pentru aceste produse
- Dacă se observă fum, opriți imediat oala sub presiune și scoateți-o din priză.
- NU folosiți această unitate pentru conserve.
- Oala sub presiune trebuie să fie scoasă din priză:
 - A. După fiecare utilizare.
 - B. Dacă pare a fi defect.
 - C. Înainte de curățare sau întreținere.
- Nu atingeți suprafața exterioară a aparatului, deoarece aceasta se poate încălzi foarte tare în timpul funcționării. În schimb, utilizați mânerul sau mânușile.
- Nu atingeți niciodată partea internă a aparatului în timpul utilizării.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul funcționează
-  **AVERTISMENT:** Nu atingeți suprafețele fierbinți.
-  **AVERTISMENT:** Acest echipament trebuie utilizat cu PRECAUTIE deoarece acest aparat electric conține o funcție de încălzire. Suprafața acestui aparat este, de asemenea, diferită de alte suprafețe funcționale care pot produce temperaturi ridicate. Deoarece temperaturile sunt percepute diferit de persoane diferite. Aparatul trebuie atins numai la nivelul mânerelor și suprafețelor de prindere prevăzute, cu ajutorul unor dispozitive de protecție termică, cum ar fi mânuși sau un tip similar de îmbrăcăminte. În caz contrar, lăsați-l suficient timp să se răcească înainte de a atinge suprafețele fierbinți.
- Conductele din regulatoarele de presiune care permit evacuarea aburului trebuie verificate periodic pentru a se asigura că nu sunt blocate.
- Aparatul nu trebuie scufundat pentru curățare; conectorul trebuie îndepărtat în cazul în care trebuie curățat bine cu apă.
- Aparatul trebuie uscat bine înainte de a fi utilizat din nou.
- Asigurați-vă că elementul de încălzire, senzorul de temperatură și vasul sunt curate și uscate înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Pe supapa de limitare a presiunii nu adăugați niciun obiect greu.
- După gătit, asigurați-vă că opriți aparatul înainte de a deschide capacul.
- Nu utilizați linguri metalice sau scrumiere pentru a îndepărta mâncarea sau pentru a curăța vasul, pentru a evita zgârieturi ale stratului antiaderent. Se recomandă utilizarea lingurilor din lemn

sau silicon.

- Timpul de păstrare la cald nu trebuie să fie mai mare de 6 ore, pentru a nu influența efectul gătitului.
- Asigurați-vă că o țineți de mâner în cazul în care trebuie să mutați oala sub presiune dintr-un loc în altul. - Nu deschideți capacul cu forța, dacă supapa plutitoare a căzut.
-  Corpul exterior și oțelul inoxidabil sunt fierbinți după gătire, asigurați-vă că nu le atingeți pentru a evita orice tip de scalare.
- Nu așezați vasul interior direct pe plita de bucătărie, utilizați-l numai cu oala sub presiune.
- Nu expuneți aragazul la temperaturi ridicate și nu îl așezați direct pe plita de bucătărie.
-  Nu atingeți și nu țineți oala sub presiune deoarece suprafața exterioară este fierbinte. Nu o mișcați în timpul lucrului.
- Pentru a evita supraîncărcarea circuitului atunci când utilizați acest produs, nu utilizați un alt produs de mare putere pe același circuit electric.
- Acest produs este prevăzut cu un cablu de alimentare scurt. Nu se recomandă utilizarea unui cablu prelungitor cu acest produs, dar dacă trebuie utilizat unul:
 - Clasificarea electrică marcată a cablului trebuie să fie cel puțin la fel de mare ca cea a produsului.
 - Aranjați cablul prelungitor astfel încât să nu atârne unde se poate împiedica sau trage neintenționat.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Vă rugăm să consultați secțiunea de curățare și întreținere pentru detalii privind modul de curățare a suprafețelor care vin în contact cu alimentele.

3. SPECIFICAȚII TEHNICE

Model	Tensiune	Frecvență	Putere	Capacitate	Presiunea de lucru
SS-10610	AC 220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40 - 70 Kpa

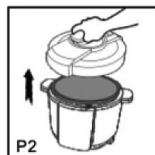
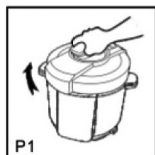
4. DESCRIEREA PIESELOR



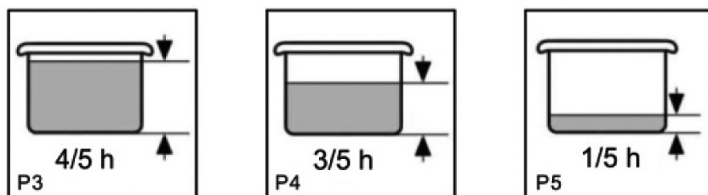
1. Carcasa principală
2. Ansamblul capacului (cu mâner, supape de siguranță și garnitură de cauciuc)
3. Oală de gătit detașabilă din aluminiu cu strat antiaderent
4. Cupa de condensare
5. Pahar de măsurat
6. Cablu de alimentare
7. Lingură de plastic
8. Placă de abur din oțel inoxidabil (22 cm)

5. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE / ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

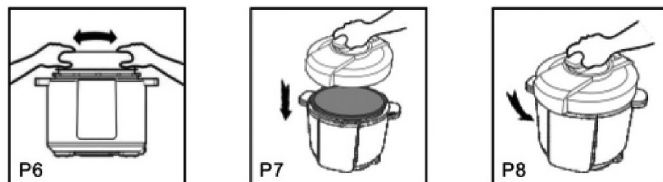
1. Scoateți oala sub presiune din cutie.
2. Îndepărtați toate materialele de ambalare, cum ar fi cartonul, plasticul sau polistirenul (Styrofoam).
3. Citiți manualul cu atenție înainte de utilizare și păstrați în siguranță manualul, cardul de garanție și chitanța pentru referințe viitoare.
4. Deschideți capacul: pentru a deschide capacul, țineți-l de mâner și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic și trageți-l în sus, așa cum este indicat în imaginea de mai jos. (A se vedea figura 1, 2).



5. Scoateți vasul interior și umpleți-l cu alimente și apă. Cantitatea de alimente și apă nu trebuie să depășească mai mult de 4/5 (figura 3) și mai puțin de 1/5 (figura 5) din înălțimea rezervorului interior. Iar pentru alimentele care își măresc volumul în timpul gătitului, nu trebuie să depășească 3/5 (figura 4). (A se vedea figurile 3, 4 și 5).

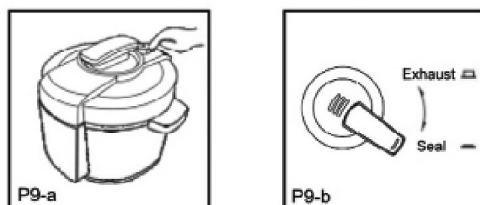


6. Asigurați-vă că nu trebuie să existe murdărie sau pete pe placa de încălzire și pe partea exterioară a vasului. După ce ați umplut vasul cu alimente, puneți-l înapoi în unitate (a se vedea figura 6). Asigurați-vă că materialul de etanșare a avut loc pe marginea plăcii de acoperire din aluminiu, apoi fixați-o pe axul din mijlocul capacului. Închideți capacul rotindu-l în sensul invers acelor de ceasornic până când se angrenează cu un sunet de prindere. (A se vedea figura 7, 8).



**NOTĂ: NU UTILIZAȚI MATERIALE ABRAZIVE PENTRU A CURĂȚA SUPRAFAȚA
NU SCUFUNDAȚI CARCASA SAU CAPACUL OALEI SUB PRESIUNE**

7. Asigurați-vă că capacul anti-blocare este fixat corect. 8. Asigurați-vă că inelul de silicon este acoperit corespunzător în interiorul bobinei de oțel a capacului. Inelul de silicon creează o garnitură etanșă care asigură funcționarea corectă a oalei sub presiune. A se vedea mai jos:



8. Atașați recipientul de condens pe partea din spate a carcasei.
9. Pentru a asigura montarea corectă a inelului de silicon, umpleți vasul de gătit detașabil cu aproximativ 11 cani de apă. Puneți capacul pe aparat și rotiți-l în sensul invers acelor de ceasornic până când se închide ferm în poziția de blocare.
10. Asigurați-vă că supapa flotantă este în poziția SEAL.
11. Înainte de a utiliza oala sub presiune, asigurați-vă că garnitura de cauciuc, supapa plutitoare sunt curate și poziționate corect.

MODUL DE UTILIZARE A OALEI SUB PRESIUNE: FUNCȚIILE PANOULUI

Există 14 funcții de meniu prestabilite, inclusiv 4 cu 3 selecții de tipuri de alimente sănătoase. Cu ajutorul acestor funcții, puteți găti toate tipurile de alimente fără prea mult efort.

NOTĂ: Timpul poate fi modificat în funcție de cerințele funcției de gătit.



FUNCȚIE DE ÎNTÂRZIERE LA PORNIRE

Această funcție poate fi utilizată pentru a întârzia programul de gătit în funcție de necesități și cerințe. Puteți amâna timpul de gătire de la 30 de minute la maximum 24 de ore cu ajutorul butonului de temporizare "START DELAY" (timpul se modifică la interval de 5 minute). Pentru a utiliza funcția de întârziere a timpului de gătire în funcție de necesități, mai întâi selectați meniul de gătire de pe panoul ecranului, urmat de butonul "START DELAY", apoi apăsați butonul "-" sau "+" și continuați să apăsați până când obțineți timpul dorit. Odată ce ați ajuns la timpul de întârziere dorit, apăsați butonul START pentru a confirma. Ceasul temporizatorului va începe număratoarea inversă și când ajunge la 00, începe gătitul.

NOTĂ: Această funcție este reprezentată de timpul setat, odată ce selectați butonul "START DELAY", cifrele timpului de întârziere dorit apar și se aprind, iar ceasul începe număratoarea inversă.

Exemplu: Dacă doriți să programați oala sub presiune să pornească automat în 3 ore, selectați orice funcție din meniu, de exemplu funcția "RICE" urmată de butonul "START DELAY", apoi apăsați butonul "+" de 3 ori și ecranul afișează 3:00 ore.

După selectarea butonului de meniu și a timpului de întârziere dorit, butonul de meniu și cronometrul de întârziere se vor aprinde și unitatea va începe număratoarea inversă. Odată ajuns la 00, unitatea începe să gătească.

NOTĂ: Alimentele perisabile precum carnea, păsările, peștele, brânza și produsele lactate nu trebuie lăstate la temperatura camerei mai mult de 2 ore și nu mai mult de 1 oră dacă temperatura este de 32°C sau mai mare.

Apăsând acest buton mai mult de 3 secunde putem bloca meniul pentru a începe gătitul, iar apăsând același buton putem debloca funcția de meniu.

BUTONUL DE TIMP ȘI TEMPERATURĂ

Cu ajutorul acestui buton, putem modifica setările implicite de timp și temperatură ale funcțiilor de meniu. Pentru a utiliza această funcție, după selectarea funcției Meniu, comutați butonul Ora și temperatura și apoi imediat cu ajutorul butoanelor "+" și "-" putem modifica setările de oră și temperatură.

NOTĂ: Setarea timpului poate fi modificată în toate funcțiile meniului și, de asemenea, în modul de funcționare CHEF

"-" / "+" BUTON

Aceste butoane vă ajută să modificați timpul de gătire în funcție de nevoi și cerințe, fără a utiliza "TIMPUL DE GĂTIRE DEFAULT". Aceste butoane vă ajută să gătiți cu meniuri personalizate și să

gătiți orice tip de mâncare cu cerințe de timp personalizate.

Pentru a schimba ora cu ajutorul acestor butoane, selectați orice funcție din meniu și ecranul afișează setarea implicită a orei, pentru a modifica ora în funcție de necesități, apăsați butonul “-” sau “+” pentru a regla minutele de gătit. Apăsați din nou butoanele “-” și “+” pentru a regla ora după ce ați apăsat butonul TIME TEMPERATURE pentru a comuta reglarea orei de gătit. După finalizarea setării, apăsați butonul START pentru a confirma.

NOTĂ: Cu ajutorul acestor butoane, puteți schimba ora pentru toate funcțiile meniului.

NOTĂ: Pentru a schimba ora, trebuie să o facem imediat după selectarea funcției de meniu; în caz contrar, în câteva secunde, funcțiile de meniu vor fi blocate și va începe gătitul cu ora implicită din fabrică. Odată ce începe procesul de gătire și în cazul în care trebuie să modificăm timpul de gătire, trebuie să începem din nou procesul de selectare a funcției, anulând funcția curentă și selectând din nou orice funcție de meniu urmată de setarea timpului

FUNCȚIA “WARM” și “CANCEL”

Când aparatul de gătit este în modul de așteptare, apăsați butonul WARM/CANCEL, aparatul de gătit va intra în modul de menținere la cald. Timpul de menținere la cald va fi numărat. Atunci când aparatul se află în modul de lucru cu orice funcție de meniu, prin apăsarea acestui buton se anulează procesul de gătit între timp și aparatul intră în modul de așteptare

CUM SE SELECTEAZĂ FUNCȚIA DE MENIU

Conectați aparatul și ecranul oalei sub presiune cu toate meniurile de gătit se aprinde. Aparatul intră în modul de așteptare. Continuați să apăsați butonul meniu până când funcția dorită se aprinde și afișează timpul implicit de gătit, apăsați butonul START pentru a confirma.

FUNCȚIE CHEF

Această funcție poate fi utilizată numai în modul de gătit sub presiune. Modul “CHEF” este o funcție individuală, pe care o puteți utiliza direct fără butonul MENU. Toți pașii de setare sunt la fel ca în cazul celorlalte funcții. Nu uitați că în modul CHEF, se poate modifica doar setarea timpului. Valoarea temperaturii va fi aceeași.

BUTON START

Cu ajutorul butonului de pornire, putem începe gătitul. După selectarea oricărei funcții din meniul de gătit și modificarea timpului (în funcție de nevoi și cerințe), trebuie să apăsăm acest buton pentru a începe procesul de gătit

FUNCȚIA DE SELECȚIE A PRODUSULUI

La această oală sub presiune a fost adăugată o caracteristică specială, numită funcție de selecție a produsului. Această funcție poate fi utilizată pentru a găti mai multe varietăți de alimente, în cadrul unei singure funcții de gătit.

De exemplu, dacă alegem funcția de gătit SOAPĂ, atunci vom obține 3 opțiuni de preparare a diferitelor tipuri de supă, cum ar fi “SOAPĂ DE CARNE”, “SOAPĂ DE PEȘTE” și “SOAPĂ DE LEGUME”. Atunci când selectăm funcția supă, tasta și pictogramele funcției de selecție a produsului se aprind, ceea ce înseamnă că acum putem alege să preparăm orice tip de supă, așa cum am menționat mai sus, dintre toate cele 3 tipuri de funcții ale meniului de gătit.

Notă: Funcția de selecție a produsului funcționează numai cu funcțiile de gătit FRY SOUP, STEW și STEAM.

A doua modalitate de funcționare.

Luați supra de exemplu.

Atingeți butonul “SELECȚIE PRODUS” Funcțiile “FRY”, “SOUP”, “STEW” și “STEAM” de pe afișaj se aprind. Atingeți modul “MENU” pentru a selecta funcția “SOUP”, meniul SOUP este menținând luminile aprinse, afișajul indică timpul implicit de gătit 00:45. Atingeți tasta Apăsați din nou butonul “PRODUCT SELECTION” pentru a selecta tipul de aliment CARNE, PEȘTE ȘI LEGUME.

Prima atingere a selectării produsului este supă de carne, afișajul arată timpul de gătit implicit 00:45; a doua atingere este supă de pește, afișajul arată timpul de gătit 00:30; și a treia atingere este supă de legume, afișajul arată 00:25.

Aceeași operațiune pentru funcția de prăjire, fierbere și abur. La final, atingeți butonul START pentru a confirma.

FUNCȚII MENU		Cu presiune/ Fără presiune	Timp de gătit implicit (min)	Intervalul de reglare a timpului de gătire/ Pas	Presiune (Kpa)	Temp. de gătit implicită (°C)	Intervalul de reglare a temperaturii de gătit (°C)/ Pas
MULTICOOK		/	30	1 min-12hrs/1 min	/	100	35-170/1°C
Fry	Carne	/	30	1-60 minute/ 1min	/	160	70-170/1°C
	Pește	/	20	1-60 minute/1min	/	160	70-170/1°C
	Legume	/	10	1-60 min/1 min	/	160	70-170/1°C
Tort		/	50	1 min-3 ore/ 5 minute	/	140	70-170/1°C
Gatiti incet		/	2h	1 min-12 ore/10 minute	/	95	70-110/1°C
Gem		/	1	1 min- 3hrs/1min	/	95	70-120/1°C
Iaurt		/	8h	1 min-12hrs/ 10mins	/	40	30-60 /1°C
Orez		DA	15	1-3 ore / 5 minute	40-70	150	/
Terci de lapte		DA	25	1-60 min/1 min	40-70	120	/
Omletă		DA	20	1-60 min/1 min	40-70	120	/
Fasole		DA	40	1-60 min/1 min	40-70	150	/
Paste		/	8	1-60 min/1 min	/	100	70-110 /5°C
Bucătar		DA	10	1-3 ore/ 1 min	40-70	120	/
Supă	Carne	DA	45	1-90 minute/5 minute	40-70	150	/
	Pește	DA	30	1-90 minute/5 minute	40-70	150	/
	Legume	DA	25	1-90 minute/5 minute	40-70	150	/
Tocăniță	Carne	DA	30	1-2 ore/ 5 minute	40-70	150	/
	Pește	DA	20	1-2 ore/ 5 minute	40-70	150	/
	Legume	DA	15	1-2 ore/ 5 minute	40-70	150	/
Abur	Carne	/	20	1 -60 min/1 min	/	100	70-130/5°C
	Pește	/	12	1 -60 min/1 min	/	100	70-130/5°C
	Legume	/	5	1 -60 min/1 min	/	100	70-130/5°C

PRECAUȚII

1. Folosiți mănuși sau mănuși de cuptor în timp ce rotiți butonul de aerisire, deoarece se pot degaja aburi și lichide fierbinți.
2. Lăsați oala sub presiune să se răcească la temperatura camerei înainte de golire și curățare.
3. NU țineți butonul VENT deschis.
4. Utilizarea metodei de eliberare rapidă va elibera aburi și lichide extrem de fierbinți care pot provoca arsuri. Vă rugăm să folosiți mănuși de cuptor sau alte articole pentru a vă proteja mâinile și brațele. Țineți fața departe de orificiul de evacuare a aburului.
5. Vă rugăm să folosiți mănuși de cuptor pentru a ține sau a îndepărta vasul de gătit, deoarece oala sub presiune și vasul de gătit vor fi fierbinți.
6. NU FORȚAȚI NICIODATĂ DESCHIDEREA CAPACULUI. Capacul se va deschide numai atunci când presiunea este eliberată complet.
7. După terminarea gătitului, aparatul va intra automat în modul KEEP WARM.

Notă: Cauzele supraîncălzirii unității sunt:

- Tensiune de rețea ridicată
- Funcționarea aparatului cu vasul gol
- Gătit uscat pentru o lungă perioadă de timp.

SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

- NICIODATĂ nu prăjiți sau nu prăjiți sub presiune în oala sub presiune.
- NU setați cronometrul prestabilit pentru mai mult de 1-2 ore atunci când gătiți alimente perisabile. Dacă temperatura camerei este de 32°C sau mai mare, nu setați cronometrul prestabilit pentru mai mult de 1 oră.
- Garnitura de cauciuc creează o etanșare ermetică care este necesară pentru ca oala sub presiune să funcționeze corect. Verificați dacă aceasta este în stare bună și așezată corect înainte de fiecare utilizare.
- NU țineți apăsat butonul VENT atunci când eliberați presiunea, deoarece aceasta eliberează abur fierbinte și lichid în aer. Țineți fața departe de aparat în timp ce utilizați rafale scurte pentru a elibera aburul.
- O altă opțiune pentru oala sub presiune este să lăsați oala sub presiune să se răcească până când presiunea se eliberează singură.
- Dacă nu sunteți sigur de timpul exact când gătiți sub presiune, este întotdeauna mai bine să gătiți mai puțin și să folosiți scurtele explozii de abur pentru a elibera presiunea, astfel încât să puteți verifica fazele de gătire. Dacă nu s-a copt conform cerințelor dvs., mai puteți găti câteva minute.
- Nu umpleți niciodată oala sub presiune mai mult de 1/2 cu ingrediente alimentare sau 2/3 cu lichid
- Oala sub presiune trebuie să aibă ceva lichid (poate fi apă) pentru a crea aburul și presiunea necesare în timpul gătitului sub presiune.
- În timpul gătitului fructelor proaspete, trebuie utilizată o presiune scăzută.
- Dacă gătiți fasole (leguminoase), puteți adăuga o lingură de ulei în apă pentru a reduce cantitatea de spumă pe care o poate crea fasolea.
- Bucățiile de carne mai puțin costisitoare sunt ideale pentru gătitul la oala sub presiune, deoarece fibrele sunt descompuse în timpul gătirii.
- Nu încercați NICIODATĂ să scoateți capacul până când presiunea nu a fost complet eliberată.
- Nu acoperiți NICIODATĂ partea superioară a capacului sau deschiderea supapei cu o cârpă sau cu orice alt obiect.
- **ATENȚIE:** Dacă se observă fum, apăsați imediat butonul CANCEL (Anulare) și deconectați cablul de alimentare. Lăsați oala sub presiune să se răcească complet și încercați din nou. Dacă fumul este observat din nou, anulați funcția de gătit și duceți-o la cel mai apropiat centru de service autorizat sau la un tehnician calificat.
- Inspectați întotdeauna oala sub presiune înainte de fiecare utilizare. Nu utilizați acest aparat dacă a fost deteriorat, scăpat, lăsat în aer liber sau scăpat în apă.
- Când LED-ul afișează "E", înseamnă că există o defecțiune gravă a unității. Apăsați butonul CANCEL și deconectați imediat cablul de alimentare. Odată ce unitatea s-a răcit complet, puteți reporni oala sub presiune. Dacă afișajul digital afișează din nou "E", și duceți-o la cel mai apropiat centru de service autorizat sau la un tehnician calificat
- NU folosiți ustensile metalice cu oala de gătit, deoarece acestea pot zgâria suprafața antiaderentă. Utilizați în schimb ustensile din silikon sau nailon.
- NU utilizați această oală sub presiune pentru a conserva alimente.

6. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Curățați vasul de gătit și steamerul cu apă caldă și săpun folosind un burete sau o cârpă umedă, apoi clătiți. Ștergeți apoi cu o cârpă. Nu curățați cu perii abrazive pentru a evita deteriorarea stratului antiaderent.
2. Scoateți colectorul de rouă și aruncați apa. Spălați-l cu apă și puneți-l înapoi în fierbătorul de orez.
3. Boabele de orez sau alte reziduuri se pot lipi de placa de încălzire. Pentru a asigura un contact adecvat cu vasul de gătit, frecați boabele/reziduurile de pe placa de încălzire cu șmirghel fin (NO.320), apoi ștergeți-o din nou cu o cârpă.
4. Nu scufundați NICIODATĂ cablul de alimentare, fișa sau carcasa oalei sub presiune în apă sau în orice alt lichid. Curățați capacul și părțile carcasei mai întâi cu o cârpă umedă și imediat după aceea cu o cârpă uscată și păstrați-le uscate.

7. REZOLVAREA PROBLEMELOR

Problema	Cauza	Soluție
Există revărsare în timpul procesului de gătire	1. PCB este defect	Duceți aparatul la dealerul dvs. sau la un centru de service autorizat
	2. Funcționarea defectuoasă a componentelor electronice sau a senzorului de temperatură	
Orezul nu este fiert	1. Nu a fost adăugată suficientă apă.	1. Adăugați apă în funcție de scala de pe interiorul vasului interior
	2. PCB este defect.	
	3. Componentele electronice sau senzorul de temperatură funcționează defectuos.	2. Duceți aparatul la dealerul dvs. sau la un centru de service autorizat.
Greu de închis capacul	Capacul nu a fost sigilat corespunzător	Puneți capacul corect și sigilați-l bine
	Supapa flotorului este blocată de tija de împingere	Împingeți tija
Greu de deschis capacul	Supapa flotantului nu cade după evacuare	Apăsați supapa plutitoare
Scurgerea capacului	Capacul nu a fost sigilat corespunzător	Închideți capacul sigilându-l bine.
	Cauciuc de etanșare are alimente	Curățați cauciucul de etanșare
Supapa plutitoare are scurgeri	Cauciucul de etanșare este deteriorat	Înlocuiți cauciucul de etanșare
	Purtarea adezivă a garniturilor supapei plutitoare	Înlocuiți inelul de etanșare al supapei plutitoare
Supapa flotorului nu se poate ridica	Oala are prea puțină hrană și apă	Conform instrucțiunilor, puneți alimentele și apa
	Scurgerea capacului sau a supapei de limitare a presiunii	Duceți-l la centrul de service tehnic

Coduri de eroare:

Cod de eroare	Motivul	Soluție
E1	Circuitul senzorului întrerupt	Scoateți-l din priză, lăsați-l să se răcească și duceți-l la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru reparații.
E2	Scurtcircuit în senzor	Scoateți-l din priză, lăsați-l să se răcească și duceți-l la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru reparații.
E3	Supraîncălzire	Scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească complet înainte de a-l utiliza din nou.
E4	Funcție defectuoasă de presiune scăzută	Scoateți-l din priză, lăsați-l să se răcească și duceți-l la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru reparații.
E5	Funcție mal de înaltă presiune	Scoateți-l din priză, lăsați-l să se răcească și duceți-l la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru reparații.
E0	Deschideți Protecția capacului	Închideți capacul

1. ВАЖЛИВО:

- Завжди уважно читайте інструкцію перед використанням.
- Цей посібник можна завантажити з нашої веб-сторінки www.sogo.es
- Збережіть ці інструкції для подальшого використання.

2. Інструкції з техніки безпеки для користувача

Загальні застереження під час використання електрообладнання

- Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, окрім описаних у цьому посібнику.
- Не використовуйте і не зберігайте прилад на відкритому повітрі.
- Завжди встановлюйте прилад на рівну плоску поверхню.
- Цей виріб призначений для внутрішнього, непромислового, некомерційного та виключно побутового використання. Не використовуйте його на відкритому повітрі або для будь-яких інших цілей. Неправильне використання або неналежне поводження може спричинити проблеми в роботі приладу та завдати шкоди користувачеві.
- Пристрій повинен використовуватися тільки за призначенням. Ми не несемо відповідальності за пошкодження, що виникли внаслідок неналежного використання або неправильного поводження.
- Перш ніж вмикати прилад у мережу, переконайтеся, що напруга, зазначена на заводській табличці, відповідає напрузі мережі.
- Завжди виймайте вилку з розетки, коли прилад не використовується. Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Необхідний ретельний нагляд, коли будь-який прилад використовується дітьми або поруч з ними.
- Перед чищенням або зберіганням приладу завжди відключайте його від мережі та дайте йому охолонути.
- Пристрій не повністю відключається від джерела живлення, навіть після того, як його вимкнено. Щоб повністю відключити його, витягніть вилку з розетки.
- Прилади не призначені для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Цей прилад призначений для використання в домашньому господарстві та подібних сферах, таких як:
 - Кухонні зони для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;

- Фермерські будинки, а також клієнти в готелях, мотелях та інших закладах житлового типу;
- Ліжко-місця типу “ліжко та сніданок”;
- Громадське харчування та подібні нероздрібні програми.
- Уникайте потрапляння рідини на роз’єм



Обмеження у використанні для уникнення травм

- Не розміщуйте та не використовуйте цей прилад поблизу джерел води.
- Не ставте і не використовуйте прилад та його шнур живлення на гарячих поверхнях (наприклад, плитах) або поблизу них, а також біля відкритого вогню.
- Не залишайте шнур живлення звисати з гострих країв і тримайте подалі від гарячих предметів і полум’я. Не намотуйте шнур навколо приладу і не згинайте його.
- Не занурюйте корпус, який містить електричні компоненти та нагрівальні елементи, у воду і не промивайте його під краном.
- Ніколи не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих або не проданих виробником приладу, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування людей.
- Якщо ви хочете від’єднати вилку від розетки, будь ласка, робіть це за саму вилку, а не тягніть за кабель або сам прилад.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж вмикати або вимикати вилку з розетки.
- Не використовуйте пристрій мокрими руками, на вологій підлозі або в умовах підвищеної вологості - існує ризик ураження електричним струмом.
- Під час використання приладу слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не зачепився і не був затиснутий.
- Не допускайте намокання блоку двигуна, шнура або вилки, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
- Будьте обережні у поводженні з електроприладами, оскільки поверхня нагрівального елемента після використання має залишкове тепло. Будь-яке неправильне використання може призвести до травмування користувача та пошкодження приладу.
- Не торкайтеся зовнішньої поверхні приладу, оскільки вона може сильно нагріватися під час роботи. Замість цього використовуйте ручку або рукавиці.
- Ніколи не занурюйте прилад або штепсельну вилку у воду або будь-яку іншу рідину. У разі падіння приладу у воду

негайно відключіть його від електромережі та віднесіть до авторизованого сервісного центру для ремонту перед повторним використанням.

- Не використовуйте прилад, якщо він впав на підлогу, має видимі ознаки пошкодження або протікає.
- Не використовуйте прилад, якщо кабель або вилка пошкоджені. У разі пошкодження шнура, щоб уникнути небезпеки, його повинен замінити тільки виробник, його сервісний агент або особи з аналогічною кваліфікацією.
- У разі несправності приладу або якщо він був пошкоджений будь-яким чином, поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або налаштування.



Обмеження щодо застосування дітям та людям похилого віку

- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під наглядом або не пройшли відповідного інструктажу.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Діти повинні бути під наглядом, щоб не гратися з приладом.
- Очищення та обслуговування користувача не повинно здійснюватися дітьми, якщо вони не старші 8 років і не перебувають під наглядом.
- Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей молодше 8 років місці.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду.



Інструкції, яких слід дотримуватися під час використання приладу

- При скиданні тиску тримайте руки та обличчя подалі від ручки ВЕНТИЛЯЦІЇ. Завжди використовуйте в добре провітрюваному приміщенні. НЕ накривайте нічим напірний клапан.
-  Під час роботи скороварки ніколи не знімайте кришку. Після завершення готування знімайте кришку з особливою обережністю, оскільки пара, що виділяється, може спричинити серйозні опіки. Завжди слідкуйте за тим, щоб пара була повністю випущена. Дайте приладу

охолонути і завжди використовуйте кухонні рукавиці під час розбирання або зняття аксесуарів.

- НЕ використовуйте цю скороварку без встановленої знімної кастрюлі.
- Не намагайтеся переміщати їжу, коли скороварка увімкнена в мережу.
- Не заповнюйте скороварку продуктами більш ніж на 1/3 або рідиною більш ніж на 2/3. Не заповнюйте скороварку більш ніж на 1/2, якщо готуєте продукти, які розширюються під час приготування.
- При приготуванні їжі під тиском необхідно використовувати щонайменше 1 склянку (8 унцій /230 мл) рідини / води.
- Такі продукти, як яблучний соус, журавлина, перлова крупа, вівсянка або інші крупи, колотий горох, локшина або макарони чи ревінь, не слід готувати під тиском. Вони можуть спіюватися, пінитися або розбризкуватися і можуть заблокувати поплавковий клапан Використовуйте для цих продуктів іншу функцію приготування
- Якщо спостерігається дим, негайно вимкніть скороварку і витягніть вилку з розетки.
- НЕ використовуйте цей пристрій для консервування.
- Скороварка повинна бути відключена від мережі:
 - А. Після кожного використання.
 - В. Якщо він виявиться несправним.
 - С. Перед очищенням або технічним обслуговуванням.
- Не торкайтеся зовнішньої поверхні приладу, оскільки вона може сильно нагріватися під час роботи. Замість цього використовуйте ручку або рукавиці.
- Ніколи не торкайтеся внутрішніх частин приладу під час роботи.
- Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою
-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не торкайтеся гарячих поверхонь.
-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Це обладнання слід використовувати з ОБЕРЕЖНІСТЮ, оскільки цей електроприлад містить функцію нагрівання. Поверхня цього приладу також відрізняється від інших функціональних поверхонь, які можуть виробляти високу температуру. Оскільки температура по-різному сприймається різними людьми. До приладу можна торкатися лише за призначені для цього ручки та поверхні, використовуючи теплозахисні засоби, такі як рукавички або подібний одяг. В іншому випадку, перш ніж торкатися гарячих поверхонь, зачекайте достатньо часу, щоб вони охололи.
- Канали в регуляторах тиску, що забезпечують вихід пари, слід регулярно перевіряти, щоб переконатися, що вони не заблоковані.

- Прилад не можна занурювати в воду для чищення; у разі необхідності зняти роз'єм, щоб ретельно очистити його водою.
- Перед наступним використанням прилад необхідно добре просушити.
- Перед підключенням вилки до розетки переконайтеся, що нагрівальний елемент, датчик температури і каstrуля чисті та сухі.
- На клапан обмеження тиску не кладіть важкі предмети.
- Після приготування обов'язково вимкнути перед тим, як відкрити кришку.
- Не використовуйте металеві ложки або щипці для виймання їжі або чищення каstrулі, щоб уникнути подряпин антипригарного покриття. Рекомендується використовувати дерев'яні або силіконові ложки.
- Час витримки в теплі не повинен перевищувати 6 годин, щоб не вплинути на ефект приготування.
- Обов'язково тримайте її за ручку, якщо потрібно перенести скороварку з одного місця на інше. - Не відкривайте кришку силою, якщо плаваючий клапан впав.
-  Зовнішній корпус і нержавіюча сталь гарячі після приготування, не торкайтеся їх, щоб уникнути опіків.
- Не ставте внутрішню каstrулю безпосередньо на кухонну плиту, використовуйте її лише зі скороваркою.
- Не піддавайте плиту впливу високих температур і встановлюйте її безпосередньо на кухонну плиту.
-  Не торкайтеся і не тримайте скороварку, оскільки її зовнішня поверхня гаряча. Не рухайте її під час роботи.
- Щоб уникнути перевантаження ланцюга під час використання цього виробу, не вмикайте в той самий електричний ланцюг інший потужний пристрій.
- До цього виробу додається короткий шнур живлення. Подовжувач не рекомендується використовувати з цим виробом, але якщо він необхідний, його слід використовувати:
 - Номінальна електрична потужність шнура повинна бути щонайменше такою ж, як і у виробу.
 - Розташуйте подовжувач так, щоб він не висів там, де про нього можна спіткнутися або ненавмисно потягнути.

ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Зверніться до розділу “Чистка та технічне обслуговування” для отримання детальної інформації про те, як чистити поверхні, що контактують з їжею.

3. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Напруга	Частота	Влада	Ємність	Робочий тиск
SS-10610	AC 220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40 - 70 Кпа

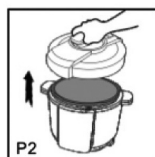
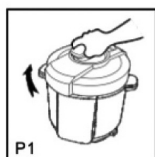
4. ОПИС ДЕТАЛЕЙ



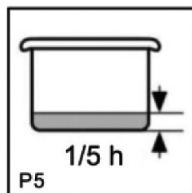
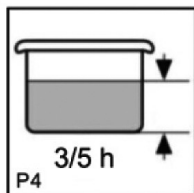
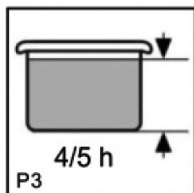
1. Головний корпус
2. Кришка в зборі (з ручкою, запобіжними клапанами та гумовою прокладкою)
3. Алюмінієва знімна каструля з антипригарним покриттям
4. Конденсаційний стакан
5. Мірний стаканчик
6. Шнур живлення
7. Пластиково ложка
8. Парова пластина з нержавіючої сталі (22 см)

5. ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ / ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

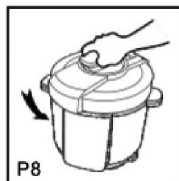
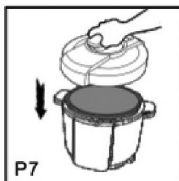
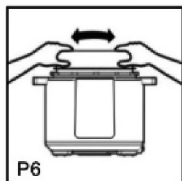
1. Розпакувати скороварку з коробки.
2. Видалити усі пакувальні матеріали, такі як картон, пластик або пінопласт.
3. Уважно прочитайте інструкцію перед використанням і зберігайте інструкцію, гарантійний талон і чек для подальшого використання.
4. Відкрийте кришку: щоб відкрити кришку, візьміть її за ручку, поверніть за годинниковою стрілкою і потягніть вгору, як показано на малюнку нижче. (Див. Малюнок 1, 2).



5. Вийміть внутрішній резервуар і заповніть його їжею та водою. Кількість їжі та води не повинна перевищувати $4/5$ (рис. 3) і менше $1/5$ (рис. 5) висоти внутрішньої ємності. А для їжі, яка збільшує свій об'єм під час приготування, не повинна перевищувати $3/5$ (рис. 4). (Див. рис. 3, 4 і 5).

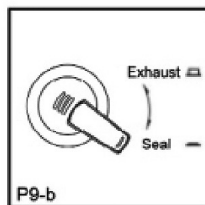
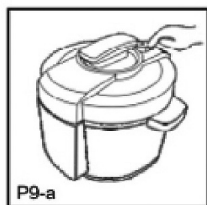


6. Переконайтеся, що на нагрівальній пластині та зовнішній стороні каstrули не повинно бути бруду або плям. Після того, як ви наповнили каstrулю продуктами, встановіть її назад у пристрій (див. Малюнок 6). Переконайтеся, що герметик щільно прилягає до алюмінієвого краю кришки, потім закріпіть її на валу посередині кришки, закрийте кришку, повернувши її проти годинникової стрілки, доки вона не зафіксується зі звуком затискання. (Див. Малюнок 7, 8).



ПРИМІТКА: НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ АБРАЗІВНІ МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ ПОВЕРХНІ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ КОРПУС СКОРОВАРКИ АБО КРИШКУ В ВОДУ

7. Переконайтеся, що антиблокувальна кришка закріплена належним чином. Переконайтеся, що силіконове кільце належним чином прилягає до сталевोї спіралі кришки. Силіконове кільце створює герметичне ущільнення, яке забезпечує правильну роботу скороварки. Дивіться нижче:



8. Прикріпіть контейнер для конденсату до задньої частини корпусу.
9. Щоб забезпечити правильне прилягання силіконового кільця, наповніть знімну каstrулю приблизно 11 склянками води. Встановіть кришку на пристрій і поверніть її проти годинникової стрілки, доки вона щільно не закриється в зафіксованому положенні.
10. Переконайтеся, що плаваючий клапан знаходиться в положенні "Ущільнення".
11. Перед використанням скороварки переконайтеся, що гумова прокладка, плаваючий клапан чисті та правильно встановлені.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ СКОРОВАРКОЮ: ФУНКЦІЯ ПАНЕЛІ

Є 14 попередньо встановлених функцій меню, в тому числі 4 з 3 варіантами вибору здорової їжі.

За допомогою цих функцій ви можете готувати всі види їжі без особливих зусиль.

ПРИМІТКА: Час можна змінювати відповідно до вимог функції приготування.



ФУНКЦІЯ ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Ця функція може бути використана для затримки програми приготування відповідно до потреб і вимог. Ви можете відкласти час приготування від 30 хвилин до максимум 24 годин за допомогою кнопки таймера "START DELAY" (час змінюється з інтервалом у 5 хвилин). Для того, щоб використати функцію затримки часу приготування за потребою, спочатку виберіть меню приготування на екранній панелі, а потім кнопку "START DELAY", потім натисніть кнопку "-" або "+" і продовжуйте натискати до тих пір, поки не отримаєте бажаний час. Після того, як ви встановите бажаний час затримки, натисніть кнопку "СТАРТ" для підтвердження. Годинник таймера почне зворотний відлік і, коли досягне 00, почне готувати.

ПРИМІТКА: Ця функція представлена встановленим часом, після вибору кнопки "START DELAY" з'являються цифри бажаного часу затримки і підсвічуються, а годинник починає відлік у зворотному напрямку.

Приклад: Якщо ви хочете запрограмувати скороварку на автоматичне ввімкнення через 3 години, виберіть будь-яку функцію меню, наприклад, функцію "РИС", після чого натисніть кнопку "ЗАТРИМКА ПУСКУ", потім натисніть кнопку "+" 3 рази, і на екрані з'явиться 3:00 години.

Після вибору кнопки меню і бажаного часу затримки кнопка меню і таймер затримки засвітіться, і прилад почне зворотний відлік часу. Після досягнення цифри 00 пристрій почне готувати.

ПРИМІТКА: Швидкопсувні продукти, такі як м'ясо, птиця, риба, сир і молочні продукти, не можна залишати при кімнатній температурі більше ніж на 2 години, і не довше ніж на 1 годину, якщо температура 32°C або вище.

Утримуючи цю кнопку більше 3 секунд, ми можемо заблокувати меню для початку приготування, а натиснувши цю ж кнопку, ми можемо розблокувати функцію меню.

КНОПКА ЧАСУ ТА ТЕМПЕРАТУРИ

За допомогою цієї кнопки ми можемо змінити час і температуру, встановлені за замовчуванням для функцій меню. Щоб скористатися цією функцією, після вибору функції Меню, натисніть кнопку Час і температура, а потім відразу ж за допомогою кнопок "+" і "-" ми можемо змінити налаштування часу і температури.

ПРИМІТКА: Налаштування часу можна змінити у всіх функціях меню, а також у режимі функції CHEF

КНОПКА "-" / "+" КНОПКА "-" / "+"

Ці кнопки дозволяють змінювати час приготування відповідно до потреб та вимог, не використовуючи "ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ЗА ЗАМОВЧЕННЯМ". Ці кнопки допомагають готувати

за персоналізованим меню та готувати будь-який тип їжі з персоналізованою тривалістю приготування.

Для того, щоб змінити час за допомогою цих кнопок, виберіть будь-яку функцію меню та екран покаже налаштування часу за замовчуванням, щоб змінити час відповідно до вимог, натисніть кнопку “-” або “+” щоб налаштувати хвилини приготування. Натисніть кнопки “-” і “+” ще раз, щоб налаштувати годину після натискання кнопки TIME TEMPERATURE, щоб переключити налаштування години приготування. Після завершення налаштування натисніть кнопку СТАРТ для підтвердження.

ПРИМІТКА: За допомогою цих кнопок ви можете змінити час для всіх функцій меню.

ПРИМІТКА: Щоб змінити час, ми повинні зробити це відразу після вибору функції меню, інакше через кілька секунд функції меню будуть заблоковані і почнеться приготування з заводським часом за замовчуванням. Після початку процесу приготування, якщо необхідно змінити час приготування, необхідно знову почати процес вибору функції, скасувавши поточну функцію і знову вибравши будь-яку функцію меню з подальшим встановленням часу.

ФУНКЦІЯ “ГАРЯЧИЙ” та “СКАСУВАННЯ”

Коли плита перебуває в режимі очікування, натисніть кнопку НАГРІВАННЯ/СКАСУВАННЯ, плита перейде в режим підтримання тепла. Почнеться відлік часу підтримання тепла.

Коли прилад знаходиться в робочому режимі з будь-якою функцією меню, натискання цієї кнопки скасовує процес приготування в проміжку між ними і прилад переходить в режим очікування

ЯК ВИБРАТИ ФУНКЦІЮ МЕНЮ

Увімкніть прилад і дисплей скороварки з увімкненими індикаторами всіх меню приготування.

Прилад переходить у режим очікування. Продовжуйте натискати кнопку меню, доки не загориться індикатор потрібної вам функції та не відобразиться час приготування за замовчуванням, натисніть кнопку СТАРТ для підтвердження.

ФУНКЦІЯ ШЕФ-КУХАРЯ

Цю функцію можна використовувати лише в режимі приготування під тиском. Режим “КУХАР” - це окрема функція, її можна використовувати безпосередньо без кнопки МЕНЮ. Всі кроки налаштування такі ж, як і для інших функцій. Пам'ятайте, що в режимі “Повар” можна змінити лише налаштування часу. Значення температури залишається незмінним.

КНОПКА СТАРТ

За допомогою кнопки “Старт” ми можемо розпочати процес приготування. Після вибору будь-якої функції меню приготування і зміни часу (відповідно до потреб і вимог), ми повинні натиснути цю кнопку, щоб почати процес приготування

ФУНКЦІЯ ВИБОРУ ПРОДУКТУ

У цій скороварці додано спеціальну функцію, яка називається “Вибір продукту”. Цю функцію можна використовувати для приготування різних страв в межах однієї функції приготування. Наприклад, якщо ми виберемо функцію “СУП”, то отримаємо 3 варіанти приготування різних типів супів: “М'ЯСНИЙ СУП”, “РИБНИЙ СУП” і “ОВОЧЕВИЙ СУП”. Коли ми обираємо функцію “Суп”, функціональна клавіша “Вибір продукту” та піктограми підсвічуються, це означає, що тепер ми можемо вибрати будь-який тип супу, як зазначено вище, серед усіх 3 типів функцій меню приготування.

Примітка: Функція вибору продукту працює лише з функціями приготування СМАЖЕНИЙ СУП, ТУШКУВАННЯ та ПАРА.

Другий спосіб роботи.

Визьmemo, наприклад, суп.

Торкніться кнопки “ВИБІР ПРОДУКТУ”, “FRY”, “SOUP”, “STEW” та “STEAM” на дисплеї загоряються функції “FRY”, “SOUP”, “STEW” та “STEAM”. Торкніться режиму “МЕНЮ”, щоб вибрати функцію “СУП”, меню “СУП” має такий вигляд не вимикається, на дисплеї відображається час приготування за замовчуванням 00:45.

Торкніться кнопки

Знову натисніть кнопку “ВИБІР ПРОДУКТІВ”, щоб вибрати тип продукту М'ЯСО, РИБА та ОВОЧІ.

Перший дотик до пункту ВИБІР ПРОДУКТУ - м'ясний суп, на дисплеї відображається час приготування за замовчуванням 00:45; другий дотик - рибний суп, на дисплеї відображається час приготування 00:30; і третій дотик - рибний суп

овочевий суп, на дисплеї 00:25.

Така ж операція для функції смаження, тушкування та приготування на пару. Нарешті, натисніть

кнопку СТАРТ для підтвердження.

ФУНКЦІЇ МЕНЮ		3 тиском / Без тиску	Час приготування за замовч уванням (хв)	Діапазон регулювання часу приготування/ Крок	ТИСК (Кпа)	Температура приготування за замовч уванням (°C)	Діапазон регулювання температури приготування (°C)/Крок
МУЛЬТИВАРКА		/	30	1 хв-12 год/1 хв	/	100	35-170/1°C
Фрай.	М'ясо	/	30	1-60 хв/ 1 хв	/	160	70-170/1°C
	Риба	/	20	1-60 хв/1 хв	/	160	70-170/1°C
	Овочі	/	10	1-60 хв/1 хв	/	160	70-170/1°C
Торт.		/	50	1 хв - 3 год / 5 хв	/	140	70-170/1°C
Готувати на повільному вогні		/	2h	1 хв-12 год/10 хв	/	95	70-110/1°C
Джем		/	1	1 хв-3 год/1 хв	/	95	70-120/1°C
Йогурт.		/	8h	1 хв - 12 год / 10 хв	/	40	30-60 /1°C
Рис		ТАК.	15	1-3 години / 5 хвилин	40-70	150	/
Молочна каша		ТАК.	25	1-60 хв/1 хв	40-70	120	/
Омлет		ТАК.	20	1-60 хв/1 хв	40-70	120	/
Бін.		ТАК.	40	1-60 хв/1 хв	40-70	150	/
Паста.		/	8	1-60 хв/1 хв	/	100	70-110 /5°C
Шеф-кухар		ТАК.	10	1-3 год / 1 хв	40-70	120	/
Суп.	М'ясо	ТАК.	45	1-90 хв/5 хв	40-70	150	/
	Риба	ТАК.	30	1-90 хв/5 хв	40-70	150	/
	Овочі	ТАК.	25	1-90 хв/5 хв	40-70	150	/
Тушковане м'ясо.	М'ясо	ТАК.	30	1-2 години / 5 хвилин	40-70	150	/
	Риба	ТАК.	20	1-2 години / 5 хвилин	40-70	150	/
	Овочі	ТАК.	15	1-2 години / 5 хвилин	40-70	150	/
Пар	М'ясо	/	20	1 -60хв/1 хв	/	100	70-130/5°C
	Риба	/	12	1 -60хв/1 хв	/	100	70-130/5°C
	Овочі	/	5	1 -60хв/1 хв	/	100	70-130/5°C

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

1. Під час обертання ручки вентиляції використовуйте кухонні рукавиці або рукавички, оскільки може виходити гаряча пара та рідина.
2. Перед спорожненням і чистінням скороварки дайте їй охолонути до кімнатної температури.
3. НЕ тримайте ручку VENT відкритою.
4. При використанні методу швидкого виймання вивільняється надзвичайно гаряча пара та рідина, які можуть спричинити опік. Будь ласка, використовуйте кухонні рукавиці або інші засоби для захисту рук. Тримайте обличчя подалі від отвору для виходу пари.
5. Будь ласка, використовуйте кухонні рукавиці, щоб тримати або виймати каструлю, оскільки скороварка і каструля будуть гарячими.
6. **НІКОЛИ НЕ ПРИМУШУЙТЕ КРИШКУ ВІДКРИВАТИСЯ СИЛОЮ.** Кришка відкриється лише тоді, коли тиск буде повністю знято.
7. Після завершення готування пристрій автоматично перейде в режим KEEP WARM.

Примітка: Причинами перегріву пристрою є

- Висока напруга в мережі
- Робота пристрою з порожнім резервуаром
- Готується в сухому вигляді тривалий час.

ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

- **НІКОЛИ** не смажте у фритюрі або під тиском у скороварці.
- НЕ встановлюйте попередньо встановлений таймер більше ніж на 1-2 години під час приготування продуктів, що швидко псуються. Якщо температура в приміщенні 32°C або вище, не встановлюйте попередньо встановлений таймер більше ніж на 1 годину.
- Гумова прокладка забезпечує герметичність, необхідну для правильної роботи скороварки. Перед кожним використанням перевіряйте, щоб вона була в хорошому стані і правильно встановлена.
- НЕ тримайте ручку VENT під час скидання тиску, оскільки вона випускає гарячу пару та рідину в повітря. Тримайте обличчя подалі від приладу під час випуску пари короткими струменями.
- Інший варіант - дати скороварці охолонути, доки тиск не спаде самостійно.
- Якщо ви не впевнені в точному часі приготування під тиском, завжди краще готувати на повільному вогні і використовувати короткі струмені пари, щоб послабити тиск, щоб ви могли перевірити стан приготування. Якщо страва не приготувалася відповідно до ваших вимог, ви можете готувати її ще кілька хвилин.
- Ніколи не заповнюйте скороварку більш ніж на 1/2 харчовими інгредієнтами або на 2/3 рідиною
- У скороварці має бути трохи рідини (можна води) для створення пари і тиску, необхідних під час приготування під тиском.
- При приготуванні свіжих фруктів необхідно використовувати низький тиск.
- Якщо ви варите квасолу (бобови), ви можете додати у воду столову ложку олії, щоб зменшити кількість піни, яку може створювати квасоля.
- Менш дорогі сорти м'яса ідеально підходять для приготування в скороварці, оскільки під час готування волокна розщеплюються.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся зняти кришку, доки не буде повністю скинуто тиск.
- **НІКОЛИ** не закривайте верхню частину кришки або отвір клапана тканиною або будь-яким іншим предметом.
- **ЗВЕРНІТЬ УВАГУ:** Якщо ви помітили дим, негайно натисніть кнопку СКАСУВАННЯ і витягніть шнур живлення з розетки. Дайте скороварці повністю охолонути і повторіть спробу. Якщо дим знову з'являється, вимкніть функцію приготування і віднесіть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру або кваліфікованого фахівця.
- Завжди перевіряйте скороварку перед кожним використанням. Не використовуйте цей пристрій, якщо він був пошкоджений, падав, залишався на відкритому повітрі або падав у воду.
- Якщо на світлодіодному дисплеї відображається "E", це означає, що в пристрої виникла серйозна несправність. Негайно натисніть кнопку CANCEL і витягніть шнур живлення з розетки. Після того, як пристрій повністю охолоне, ви можете перезапустити скороварку. Якщо на цифровому дисплеї знову з'явиться "E", віднесіть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру або кваліфікованого фахівця.
- НЕ використовуйте металевий посуд з каструлею, оскільки він може подряпати антипригарну поверхню. Замість цього використовуйте силіконовий або нейлоновий посуд.
- НЕ використовуйте цю скороварку для консервування продуктів.

6. ПРИБИРАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Очистіть каструлю і пароварку теплою мильною водою за допомогою губки або вологої ганчірки, потім промийте. Потім витріть насухо ганчіркою. Не використовуйте абразивні щітки, щоб не пошкодити антипригарне покриття.
2. Зніміть збірник для роси і вилийте воду. Промийте його водою і покладіть назад у рисоварку.
3. На нагрівальній пластині можуть прилипати рисові зерна або інші залишки. Щоб забезпечити належний контакт з каструлюю, зітріть зерна/залишки з нагрівальної пластини дрібним наждачним папером (№ 320), а потім знову протріть її ганчіркою.
4. НІКОЛИ не занурюйте шнур живлення, вилку або корпус скороварки у воду або будь-яку іншу рідину. Очищайте кришку та деталі корпусу спочатку вологою ганчіркою, а потім відразу сухою і тримайте їх насухо.

7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Тому що	Рішення
Під час приготування відбувається перелив	1. Несправність друкованої плати	Віднесіть прилад до дилера або авторизованого сервісного центру
	2. Несправність електронних деталей або датчика температури	
Рис не вариться	1. Додано недостатньо води.	1. Додайте води відповідно до шкали на внутрішній стороні внутрішньої каструлі
	2. Друкована плата несправна.	2. Віднесіть прилад до дилера або авторизованого сервісного центру.
	3. Несправність електронних деталей або датчика температури.	
Важко закрити кришку	Кришка не закрита належним чином	Правильно встановіть кришку і добре закрийте її
	Поплавковий клапан заклинило штоком	Натисніть на стрижень
Важко відкрити кришку	Поплавковий клапан не опускається після вичерпання	Натисніть на поплачковий клапан
Протікання кришки	Кришка не закрита належним чином	Закрийте кришку, щільно закривши її.
	Ущільнювальна гума має їжу	Очистіть ущільнювальну гуму
Поплавковий клапан має витік	Ущільнювальна гума пошкоджена	Замініть ущільнювальну гуму
	Знос адгезивних ущільнень поплачкового клапана	Замініть ущільнювальне кільце поплачкового клапана
Поплавковий клапан не може піднятися	У горщику занадто мало їжі та води	Відповідно до інструкцій покладіть продукти та воду
	Негерметичність кришки або клапана обмеження тиску	Віднесіть його до сервісного центру

Коди помилок:

Код помилки	Причина	Рішення
E1	Обрив ланцюга датчика	Відключіть його від мережі, дайте йому охолонути і віднесіть до найближчого авторизованого сервісного центру для ремонту.
E2	Коротке замикання в датчику	Відключіть його від мережі, дайте йому охолонути і віднесіть до найближчого авторизованого сервісного центру для ремонту.
E3	Перегрів	Перед наступним використанням відключіть пристрій від мережі і дайте йому повністю охолонути.
E4	Порушення функції низького тиску	Відключіть його від мережі, дайте йому охолонути і віднесіть до найближчого авторизованого сервісного центру для ремонту.
E5	Неправильна функція високого тиску	Відключіть його від мережі, дайте йому охолонути і віднесіть до найближчого авторизованого сервісного центру для ремонту.
E0	Захист від відкритої кришки	Закрийте кришку

1. **IMPORTANT:**

- **Llegeixi sempre atentament el llibre d'instruccions abans d'utilitzar-lo.**
- **Aquest manual pot descarregar-se de la nostra pàgina web www.sogo.es.**
- **Conservi aquestes instruccions per a futures consultes.**

2. **Instruccions de seguretat per a l'usuari**

GENERAL PRECAUTIONS

Precaucions generals durant l'ús d'equips elèctrics

- No utilitzi l'aparell per a fins distints dels descrits en aquest manual.
- No utilitzi ni guardi l'aparell a l'aire lliure.
- Col·loqui sempre l'aparell sobre una superfície plana i uniforme.
- Aquest producte està destinat a un ús interior, no industrial, no comercial i exclusivament domèstic. No ho utilitzi a l'aire lliure ni per a cap altre fi. L'ús indegut o la manipulació incorrecta poden causar problemes en l'aparell i provocar lesions a l'usuari.
- L'aparell només ha d'utilitzar-se per als fins previstos. No s'accepta cap responsabilitat per danys derivats d'un ús inadequat o una manipulació incorrecta.
- Asseguri's que el voltatge indicat en la placa de característiques coincideix amb el voltatge de xarxa abans d'endollar l'aparell.
- Desconnecti sempre l'endoll de la presa de corrent quan no utilitzi l'aparell. No deixi l'aparell sense vigilància quan estigui encès.
- És necessària una estreta supervisió quan qualsevol aparell sigui utilitzat per nens o prop d'ells.
- Abans de netejar o guardar l'aparell, desendolli'l sempre de la xarxa elèctrica i deixi que es refredi.
- L'aparell no està completament desconnectat de la font d'alimentació, fins i tot després d'apagar-lo. Per a desconnectar-ho completament, desendolli-ho de la presa de corrent.
- Els aparells no estan dissenyats per a funcionar mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.
- Aquest aparell està destinat a ser utilitzat en aplicacions domèstiques i similars com ara:
 - Zones de cuina per al personal en botigues, oficines i altres entorns de treball;
 - Cases de camp i per clients en hotels, motels i altres entorns de tipus residencial;
 - Entorns tipus bed and breakfast;

- Restauració i aplicacions no comercials similars.
- Evitar vessaments en el connector



Restriccions d'ús per a evitar danys personals

- No col·loqui ni faci funcionar aquest aparell prop de fonts d'aigua.
- No col·loqui ni faci funcionar l'aparell i el seu cable d'alimentació sobre o prop de superfícies calentes (per exemple, plaques de cuina) o flames obertes.
- No deixi el cable d'alimentació penjant de vores esmolades i mantingui'l allunyat d'objectes calents i flames. No enrotlli el cable al voltant de l'aparell ni el doblegui.
- No submergeixi en aigua la carcassa, que conté components elèctrics i els elements calefactors, ni l'esbandeixi sota l'aixeta.
- No utilitzi mai accessoris no recomanats pel fabricant.
- L'ús d'accessoris no recomanats o venuts pel fabricant de l'aparell pot provocar incendis, descàrregues elèctriques o lesions personals.
- Quan desitgi desconnectar l'endoll del contacte de la paret, faci'l en el propi endoll i no tirant del cable o del propi aparell.
- Per a evitar descàrregues elèctriques, asseguri's de tenir les mans seques abans d'endollar o desendollar.
- No utilitzi l'aparell amb les mans mullades, sobre sòls humits o quan l'atmosfera estigui humida, ja que existeix risc de descàrrega elèctrica.
- Quan utilitzi l'aparell, asseguri's que el cable d'alimentació no quedi atrapat ni aixafat.
- No deixi que la unitat motora, el cable o l'endoll es mullin per a evitar el risc de descàrrega elèctrica.
- Vagi amb compte en manipular aparells elèctrics, ja que la superfície de la resistència està subjecta a calor residual després del seu ús. Qualsevol ús indegut pot causar possibles lesions a l'usuari i danyar l'aparell.
- No toqui la superfície exterior de l'aparell, ja que pot escalfar-se molt durant el funcionament. En el seu lloc, utilitzi l'ansa o les manyoples.
- No submergeixi mai l'aparell ni l'endoll en aigua ni en cap altre líquid. En cas que l'aparell caigui a l'aigua, desconnecti'l immediatament de la xarxa elèctrica i porti'l a un servei tècnic autoritzat per a la seva reparació abans de tornar a utilitzar-lo.
- No utilitzi l'aparell si s'ha caigut a terra, si presenta danys visibles o si té fugides.
- No utilitzi l'aparell si el cable o l'endoll estan danyats. En cas que el cable estigui danyat, només ha de ser substituït pel fabricant, el seu agent de servei o persones amb qualificació similar amb la finalitat d'evitar riscos.
- En cas de mal funcionament de l'aparell, o si aquest ha sofert algun

mal, retorni'l al servei tècnic autoritzat més pròxim per al seu examen, reparació o ajust.



Restriccions d'ús quan s'utilitza amb nens i ancians

- L'aparell no ha de ser utilitzat per persones (inclosos nens) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb falta d'experiència i coneixements, tret que hagin rebut supervisió o instrucció.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb falta d'experiència i coneixements si han rebut supervisió o instruccions sobre l'ús de l'aparell de manera segura i comprenen els perills que comporta.
- Els nens han de ser vigilats per a evitar que juguin amb l'aparell.
- La neteja i el manteniment de l'usuari no han de ser realitzats per nens, tret que siguin majors de 8 anys i estiguin supervisats.
- Mantingui l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- No permeti que els nens utilitzin l'aparell sense supervisió.



Restriccions d'ús a la hora de utilitzar l'aparell

- Mantingui les mans i la cara allunyades del botó VENT quan alliberi la pressió. Utilitzi-ho sempre en una zona ben ventilada. NO cobreixi la vàlvula de pressió amb res.
-  Mentre l'olla de pressió estigui en funcionament, no retiri mai la tapa. Extremi les precaucions en retirar la tapa després de la cocció, ja que poden produir-se cremades greus a causa de la sortida del vapor. Asseguri's sempre que el vapor ha sortit completament. Deixi refredar l'aparell i utilitzi sempre guants de cuina mentre desmunta o retira els accessoris.
- NO utilitzi aquesta olla de pressió sense l'olla extraïble col·locada.
- No intenti desallotjar els aliments mentre l'olla de pressió estigui endollada.
- No ompli l'olla de pressió més de 1/3 ple amb aliments o 2/3 ple amb líquid. No ompli l'olla a més de 1/2 de la seva capacitat quan cuini aliments que s'expandeixen durant la cocció.
- Quan es cuinen aliments a pressió, ha d'utilitzar-se almenys 1 tassa (8 oz /230 ml) de líquid / aigua.
- Els aliments com la salsa de poma, els nabius, l'ordi perlat, la civada o altres cereals, els pèsols partits, els fideus o la pasta, o el ruibarbre no han de cuinar-se a pressió. Poden formar escuma i

bloquejar la vàlvula flotant Utilitzi una funció de cocció diferent per a aquests aliments

- Si observa fum, apagui immediatament l'olla de pressió i desendolli-la de la presa de corrent.
- NO utilitzi aquesta unitat per a fer conserves.
- L'olla de pressió ha d'estar desendollada:
 - A. Després de cada ús.
 - B. Si sembla estar defectuós.
 - C. Abans de la neteja o el manteniment.
- No toqui la superfície exterior de l'aparell, ja que pot escalfar-se molt durant el funcionament. En el seu lloc, utilitzi l'ansa o les manyoples.
- No toqui mai la part interna de l'aparell mentre estigui en ús.
- La temperatura de les superfícies accessibles pot ser elevada quan l'aparell està en funcionament
-  **ADVERTIMENT:** No toqui les superfícies calentes.
-  **ADVERTIMENT:** Aquest equip ha d'utilitzar-se amb PRECAUCIÓ ja que aquest aparell elèctric conté una funció de calefacció. La superfície d'aquest aparell també és diferent d'altres superfícies funcionals que poden produir altes temperatures. Atès que les temperatures són percebudes de manera diferent per diferents persones. L'aparell només ha de tocar-se en les anses i superfícies d'agari previstes per a això amb ajuda de protectors tèrmics com a guants o roba similar. En cas contrari, deixi que es refredi durant un temps suficient abans de tocar les superfícies calentes.
- Els conductes dels reguladors de pressió que permeten la sortida del vapor han de revisar-se periòdicament per a assegurar-se que no estan obstruïts.
- L'aparell no ha de submergir-se per a la seva neteja; el connector ha de retirar-se en cas que sigui necessari netejar-lo a fons amb aigua.
- L'aparell ha d'assecar-se bé abans de tornar a utilitzar-lo.
- Asseguri's que la resistència, el sensor de temperatura i l'olla estiguin nets i secs abans de connectar l'endoll a la presa de corrent.
- En la vàlvula limitadora de pressió no afegeixi cap objecte pesat.
- Després de cuinar asseguri's d'apagar abans d'obrir la tapa.
- No utilitzi culleres metàl·liques o escorredores per a remoure els aliments o netejar l'olla, per a evitar qualsevol esgarrapada del revestiment antiadherent. Es recomana utilitzar culleres de fusta o silicona.
- El temps de manteniment en calent no ha de ser superior a 6 hores, per a no influir en l'efecte de la cocció.
- Asseguri's de subjectar-la per l'ansa en cas que necessiti traslladar

l'olla de pressió d'un lloc a un altre. - No obri la tapa per la força si la vàlvula flotant ha caigut.

-  El cos exterior i l'acer inoxidable estan calents després de la cocció, asseguri's de no tocar-los per a evitar qualsevol tipus de escaldadura.
- No col·loqui l'olla interior directament sobre la placa de cuina, utilitzi-la només amb l'olla de pressió.
- No exposi la cuina a altes temperatures ni la col·loqui directament sobre la placa de cocció.
-  No toqui ni subjecti l'olla de pressió, ja que la superfície exterior està calenta. No la mogui mentre treballa.
- Per evitar una sobrecàrrega del circuit en utilitzar aquest producte, no faci funcionar un altre producte d'alt voltatge en el mateix circuit elèctric.
- Amb aquest producte se subministra un cable d'alimentació curt. No es recomana utilitzar un cable allargador amb aquest producte, però si és necessari utilitzar un:
 - La capacitat elèctrica marcada del cable ha de ser almenys igual a la del producte.
 - Col·loqui el cable allargador de manera que no pengi d'un lloc en el qual es pugui ensopegar o del qual es pugui estirar involuntàriament.

NETEJA I MANTENIMENT

Consulti la secció de neteja i manteniment per a obtenir més informació sobre com netejar les superfícies que entren en contacte amb els aliments.

3. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Model	Tensió	Freqüència	Potència	Capacitat	Presió de treball
SS-10610	AC 220-240V	50-60Hz	1000W	6L	40 - 70 Kpa

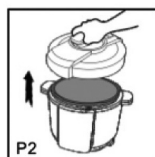
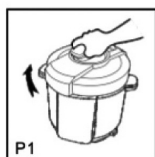
4. DESCRIPCIÓ DE PARTS



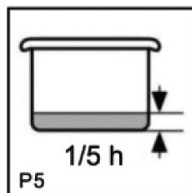
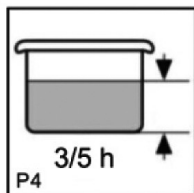
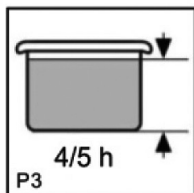
1. Carcassa principal
2. Conjunt de tapa (amb ansa, vàlvules de seguretat i junta de goma)
3. Olla extraïble d'alumini amb revestiment antiadherent
4. Got de condensació
5. Got mesurador
6. Cable d'alimentació
7. Cullera de plàstic
8. Placa de vapor d'acer inoxidable (22 cm)

5. INSTRUCCIONS D'ÚS / ABANS DEL PRIMER ÚS

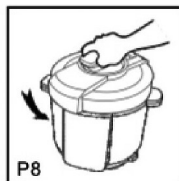
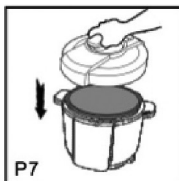
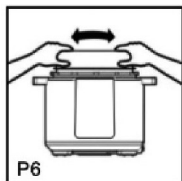
1. Desembali l'olla de pressió de la caixa.
2. Retiri tots els materials d'embalatge com a cartó, plàstics o escuma de poliestirè.
3. Llegeixi detingudament el manual abans d'usar-lo i guardi el manual, la targeta de garantia i el rebut per a futures consultes.
4. Obri la tapa: per a obrir la tapa, subjecti-la per l'ansa, giri-la en el sentit de les agulles del rellotge i tiri d'ella cap amunt, tal com s'indica en la imatge següent. (Vegin-se les figures 1, 2).



5. Servei el recipient interior i ompli'l de menjar i aigua. La quantitat d'aliments i aigua no ha de ser superior a 4/5 (figura 3) ni inferior a 1/5 (figura 5) de l'altura del dipòsit interior. I per als aliments que augmenten el seu volum durant la cocció, no ha d'excedir de 3/5 (figura 4). (Vegin-se les figures 3, 4 i 5).

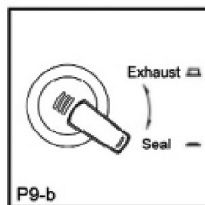
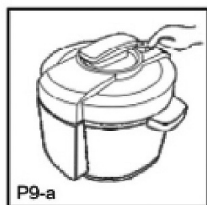


6. Asseguri's que no hi hagi brutícia ni taques en la placa calefactorsa ni en la part exterior de l'olla. Una vegada que hagi omplert l'olla amb els aliments, torni a col·locar-la en la unitat (Veure Figura 6). Asseguri's que el segellador hagi encaixat en la vora de la tapa d'alumini, després fixi'l en l'eix situat en el centre de la tapa. Tancament la tapa girant-la en el sentit contrari a les agulles del rellotge fins que engrani amb un so d'estrenyi. (Vegin-se les figures 7, 8).



NOTA: NO UTILITZI MATERIALS ABRASIUS PER A NETEJAR LA SUPERFÍCIE NO SUBMERGEIXI L'OLLA DE PRESSIÓ NI LA TAPA

7. Asseguri's que la tapa antibloqueig està ben fixada. 8. Asseguri's que l'anell de silicona està ben cobert dins de l'espiral d'acer de la tapa. L'anell de silicona crea un segell hermètic que garanteix el correcte funcionament de l'olla de pressió. Vegeu a continuació:



8. Col·loqui el recipient de condensació en la part posterior de la carcassa.
 9. Per a garantir la correcta col·locació de l'anell de silicona, ompli l'olla extraïble amb aproximadament 11 tasses d'aigua. Col·loqui la tapa en l'aparell i giri-la en el sentit contrari a les agulles del rellotge fins que es tanqui fermament en la posició de bloqueig.
 10. Asseguri's que la vòlvula flotant està en la posició SEAL.
 11. Abans d'utilitzar l'olla de pressió, comprovi que la junta de goma i la vòlvula flotant estan netes i col·locades correctament.

COM UTILITZAR L'OLLA DE PRESSIÓ: FUNCIONS DEL PANELL

Hi ha 14 funcions de menú preestablertes, incloses 4 amb 3 seleccions de tipus d'aliments saludables.

Amb l'ajuda d'aquestes funcions, podrà cuinar tot tipus d'aliments sense massa esforç.

NOTA: El temps pot modificar-se segons les necessitats de la funció de cocció.



FUNCIÓ DE RETARD D'ARRENCADA

Aquesta funció pot utilitzar-se per a retardar el programa de cocció segons les necessitats i requisits. Pot retardar el temps de cocció des de 30 minuts fins a un màxim de 24 hores amb l'ajuda del botó "START DELAY" (el temps canvia amb un interval de 5 minuts). Per a utilitzar la funció de retard del temps de cocció segons les seves necessitats, primer seleccioni el menú de cocció en el panell de la pantalla seguit del botó "START DELAY", després premi el botó "-" o "+" i continuï prement fins que obtingui el temps desitjat. Una vegada que hagi aconseguit el temps de retard desitjat, premi el botó START per a confirmar. El rellotge iniciarà el compte enrere i quan arribi a 00, començarà a cuinar.

NOTA: Aquesta funció està representada per l'hora ajustada, una vegada seleccionat el botó "START DELAY" apareixen i il·luminen els dígitos de l'hora retardada desitjada i el rellotge inicia el compte enrere.

Exemple: Si desitja programar l'olla de pressió perquè s'encengui automàticament en 3 hores, seleccioni qualsevol funció del menú, per exemple la funció "ARRÓS" seguida del botó "START DELAY" després premi el botó "+" 3 vegades i la pantalla mostrarà 3.00 hrs.

Una vegada seleccionats el botó de menú i el temps de retard desitjat, el botó de menú i el temporitzador de retard s'il·luminaran i la unitat començarà el compte enrere. Una vegada aconseguit el 00 la unitat comença a cuinar.

NOTA: Els aliments peribles com la carn, els ocells, el peix, el formatge i els productes lactis no han de deixar-se a temperatura ambient més de 2 hores i no més d'1 hora si la temperatura és de 32 °C o superior.

Prement aquest botó més de 3 segons podem bloquejar el menú per a iniciar la cocció i prement el mateix botó podem desbloquejar la funció menú.

BOTÓ D'HORA I TEMPERATURA

Amb l'ajuda d'aquest botó, podem canviar l'ajust predeterminat d'hora i temperatura de les funcions del menú. Per a utilitzar aquesta funció, després de seleccionar la funció Menú, premi el botó Hora i Temperatura i immediatament després, amb l'ajuda dels botons "+" i "-", podrà canviar els ajustos d'hora i temperatura.

NOTA: L'ajust de l'hora es pot canviar en totes les funcions del menú i també treballant en el mode de funció XEF.

BOTÓ "-" / "+"

Aquests botons l'ajuden a canviar el temps de cocció segons les seves necessitats i requisits,

sense utilitzar "TEMPS DE COCCIÓ PER DEFECTE". Aquests botons l'ajuden a cuinar amb menús personalitzats i a cuinar qualsevol tipus d'aliment amb requisits de temps personalitzats. Per a canviar l'hora amb l'ajuda d'aquests botons, seleccioni qualsevol funció del menú i la pantalla mostra l'hora per defecte, per a canviar l'hora segons les seves necessitats, premi el botó "-" o "+". per a ajustar els minuts de cocció. Premi de nou els botons "-" i "+" per a ajustar l'hora després de prémer el botó TEMPERATURA HORA per a canviar l'ajust de l'hora de cocció. Una vegada finalitzat l'ajust, premi el botó START per a confirmar.

NOTA: Amb l'ajuda d'aquests botons, pot canviar l'hora de totes les funcions del menú.

NOTA: Per a canviar l'hora, hem de fer-ho immediatament després de seleccionar la funció del menú; en cas contrari, en uns segons, les funcions del menú es bloquejaran i s'iniciarà la cocció amb l'hora predeterminada de fàbrica. Una vegada iniciat el procés de cocció i en cas de necessitar canviar el temps de cocció, haurem d'iniciar de nou el procés de selecció de funcions cancel·lant la funció actual, i seleccionant de nou qualsevol funció de menú seguida de l'ajust de temps.

FUNCIO "ESCALFAR" i "CANCEL·LAR"

Quan l'olla estigui en mode d'espera, premi el botó WARM/CANCELL (ESCALFAR/CANCEL·LAR) perquè l'olla passi al mode de manteniment de la calor. Es comptarà el temps de manteniment de la calor.

Quan la unitat està en mode de treball amb qualsevol funció del menú, prement aquest botó, es cancel·la el procés de cocció i la unitat entra en mode d'espera.

COM SELECCIONAR LA FUNCIO DE MENÚ

Endoll l'aparell i la pantalla de l'olla de pressió amb tots els menús de cocció s'il·lumina. L'aparell entra en mode d'espera. Mantingui premut el botó de menú fins que s'encengui la funció desitjada i es mostri el temps de cocció predeterminat, premi el botó START per a confirmar.

FUNCIO XEF

Aquesta funció només es pot utilitzar en el mode de cocció a pressió. El mode "XEF" és una funció individual, pot utilitzar-la directament sense el botó MENU. Tots els passos d'ajust són iguals als d'altres funcions. Recordi que en el mode "XEF" només es pot canviar l'ajust del temps. El valor de temperatura serà el mateix.

BOTÓ D'INICI

Amb l'ajuda del botó d'inici, podem començar a cuinar. Després de seleccionar qualsevol funció del menú de cocció i canviar el temps (segons la necessitat i el requisit) hem de prémer aquest botó per a iniciar el procés de cocció.

FUNCIO DE SELECCIO DE PRODUCTES

En aquesta olla de pressió s'ha afegit una funció especial, que es denomina Funció de selecció de productes. Aquesta funció es pot utilitzar per a cuinar múltiples varietats d'aliments, dins d'una funció de cocció.

Per exemple, si seleccionem la funció de cuinar SOPA, tindrem 3 opcions per a preparar diferents tipus de sopa com a "SOPA DE CARN", "SOPA DE PEIX" i "SOPA DE VERDURES". Quan seleccionem la funció de sopa, s'il·luminen les icones i la tecla de funció de selecció de productes, cosa que significa que ara podem triar preparar qualsevol tipus de sopa com s'ha esmentat anteriorment entre els 3 tipus de funcions de menú de cocció.

Nota: La funció de selecció de productes només funciona amb les funcions de cocció FRY SOUP, STEW i STEAM.

El segon mode de funcionament.

Per exemple, la sopa.

Toc el botó "SELECCIO DE PRODUCTE". FRY", " SOUP " o " STEW " i " STEAM " s'il·luminen en la pantalla. Toc el mode "MENU" per a seleccionar la funció "SOPA". mantenint les llums enceses, la pantalla mostra el temps de cocció predeterminat 00.45. Toc la tecla "SELECCIO DE PRODUCTES" de nou per a seleccionar el tipus d'aliment CARN, PEIX I VERDURA.

El primer toc de SELECCIO DE PRODUCTE és sopa de carn, la pantalla mostra el temps de cocció predeterminat 00.45; el segon toc és sopa de peix, la pantalla mostra el temps de cocció 00.30; i el tercer toc és sopa de verdures, la pantalla mostra 00.25.

La mateixa operació per a les funcions de fregir, guisar i coure al vapor. Finalment, premi el botó START per a confirmar.

FUNCIONS DEL MENÚ		Amb pressió/ Sense pressió	Temps de cocció pre-determinat (min)	Rang d'ajust del temps de cocció/ Pas	Pressió (Kpa)	Temperatura de cocció per defecte (°C)	Rang d'ajust de la temp. de cocció (°C)/ Pas
multicuina		/	30	1 min-12hrs/1 min	/	100	35-170/1°C
Fregir	Carn	/	30	1-60 min/ 1min	/	160	70-170/1°C
	Pescat	/	20	1-60 mins/1min	/	160	70-170/1°C
	Verdures	/	10	1-60 mins/1 min	/	160	70-170/1°C
Pastis		/	50	1 min-3hrs/ 5 mins	/	140	70-170/1°C
Cocció lenta		/	2h	1 min-12hrs/10 mins	/	95	70-110/1°C
Melmelada		/	1	1 min-3hrs/1min	/	95	70-120/1°C
logurt		/	8h	1 min-12hrs/ 10mins	/	40	30-60 /1°C
Arròs		SÍ	15	1-3h /5min	40-70	150	/
Cotes de llet		SÍ	25	1-60 mins/1 min	40-70	120	/
Truita		SÍ	20	1-60 mins/1 min	40-70	120	/
Mongeta		SÍ	40	1-60 mins/1 min	40-70	150	/
Pasta		/	8	1-60 mins/1 min	/	100	70-110 /5°C
Xef		SÍ	10	1-3hrs/ 1 min	40-70	120	/
Sopa	Carn	SÍ	45	1-90 minuts/5 minuts	40-70	150	/
	Peix	SÍ	30	1-90 minuts/5 minuto	40-70	150	/
	Verdures	SÍ	25	1-90 minuto/5 minuts	40-70	150	/
Guisat	Carn	SÍ	30	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
	Peix	SÍ	20	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
	Verdures	SÍ	15	1-2hrs/ 5 mins	40-70	150	/
Vapor	Carn	/	20	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C
	Peix	/	12	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C
	Verdures	/	5	1 -60mins/1 min	/	100	70-130/5°C

PRECAUCIONS

1. Utilitza guants o manyoples de cuina mentre gires el botó de ventilació, ja que podria sortir vapor calent i líquid.
2. Deixi que l'olla de pressió es refredi a temperatura ambient abans de buidar-la i netejar-la.
3. NO mantingui obert el botó VENT.
4. L'ús del mètode d'alliberament ràpid alliberarà vapor i líquid extremadament calents que poden causar cremades. Utilitzi guants de cuina o altres elements per a protegir-se les mans i els braços. Mantingui la cara allunyada de la sortida de vapor.
5. Utilitzi guants de cuina per a subjectar o retirar l'olla, ja que l'olla de pressió i l'olla estaran calentes.
6. NO FORCI MAI L'OBERTURA DE LA TAPA. La tapa només s'obrirà quan la pressió s'hagi alliberat per complet.
7. Una vegada finalitzada la cocció, la unitat entrarà automàticament en mode KEEP WARM.

Nota: Les causes del sobreescalfament de la unitat són:

- Alta tensió de xarxa
- Funcionament de l'aparell amb el recipient buit
- Cuinat en sec durant molt de temps.

CONSELLS I RECOMANACIONS

- MAI fregir a pressió en l'olla de pressió.
- NO programi el temporitzador preajustado durant més de 1-2 hores mentre cuina aliments peribles. Si la temperatura ambient és de 32 °C o superior, no programi el temporitzador preajustado durant més d'1 hora.
- La junta de goma crea un segell hermètic que és necessari perquè l'olla de pressió funcioni correctament. Comprovi que està en bon estat i assentada correctament abans de cada ús.
- NO mantingui premut el botó VENT quan alliberi pressió, ja que allibera vapor calent i líquid a l'aire. Mantingui la cara allunyada de l'aparell mentre utilitza ràfegues curtes per a alliberar el vapor.
- Deixar refredar l'olla de pressió fins que la pressió s'alliberi per si sola és una altra opció per a l'olla de pressió.
- Si no està segur del temps exacte de cocció a pressió, sempre és millor coure poc i utilitzar les breus ràfegues de vapor per a alliberar la pressió i poder comprovar l'estat de cocció. Si no s'ha cuinat al seu gust, pot coure uns minuts més.
- Mai ompli l'olla de pressió més de 1/2 amb ingredients alimentaris o 2/3 amb líquid
- L'olla de pressió ha de tenir una mica de líquid (pot ser aigua) per a crear el vapor i la pressió necessaris en cuinar a pressió.
- En cuinar fruites fresques, ha d'utilitzar-se una pressió baixa.
- Si cuina mongetes (llegums) pot afegir una cullerada d'oli a l'aigua per a reduir la quantitat d'escuma que poden crear les mongetes.
- Els talls de carn menys cars són ideals per a cuinar en l'olla de pressió, ja que les fibres es trenquen durant la cocció.
- MAI intenti terure la tapa fins que la pressió s'hagi alliberat per complet.
- MAI cobreixi la part superior de la tapa o l'obertura de la vàlvula amb un drap o qualsevol altre objecte.
- **NOTA:** Si observa fum, premi el botó CANCEL·LAR immediatament i desendolli el cable d'alimentació. Deixi que l'olla de pressió es refredi completament i torni a intentar-ho. Si s'observa fum de nou, cancel·li la funció de cocció i porti-la al centre de servei autoritzat més pròxim o a un tècnic qualificat.
- Inspeccioni sempre la seva olla de pressió abans de cada ús. No utilitzi aquest aparell si ha sofert danys, ha caigut, s'ha deixat a la intempèrie o s'ha submergit en aigua.
- Quan el LED mostra "E" significa que hi ha una fallada greu en la unitat. Premi el botó CANCEL·LAR i desendolli el cable d'alimentació immediatament. Una vegada que la unitat s'hagi refredat completament, pot tornar a posar en marxa l'olla de pressió. Si la pantalla digital torna a mostrar "E", i porti-la al centre de servei autoritzat més pròxim o a un tècnic qualificat
- NO utilitzi utensilis metàl·lics amb l'olla, ja que podrien ratllar la superfície antiadherent. En el seu lloc, utilitzi utensilis de silicona o niló.
- NO utilitzi aquesta olla de pressió per a enllaunar aliments.

6. NETEJA I MANTENIMENT

1. Netegi l'olla i el vaporitzador amb aigua tèbia i sabó utilitzant una esponja o un drap humit, després esbandida. A continuació, assequi amb un drap. No netegi amb raspalls abrasius per a evitar danyar el revestiment antiadherent.
2. Retiri el col·lector de rosada i tiri l'aigua. Renti-ho amb aigua i torni a col·locar-ho en l'arrosiera.
3. Els grans d'arròs o altres residus poden adherir-se a la placa calefactora. Per a garantir un contacte adequat amb l'olla, freg els grans/residus amb paper d'escata fi (NO.320) i, a continuació, torni a netejar-los amb un drap.
4. MAI submergeixi el cable d'alimentació, l'endoll o la carcassa de l'olla de pressió en aigua ni en cap altre líquid. Netegi la tapa i les peces de la carcassa amb un drap humit primer i amb un drap sec immediatament després i mantingui-les seques.

7. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Causa	Solució
Hi ha desbordament durant el procés de cocció	1. PCB defectuós	Porti l'aparell al seu distribuïdor o a un centre de servei autoritzat.
	2. Peces electròniques o mal funcionament del sensor de temperatura	
L'arròs no està cuit	1. No s'ha afegit suficient aigua.	1. Afegeixi aigua segons l'escala que apareix a l'interior de l'olla interior
	2. La placa de circuit imprès està defectuosa.	2. Porti l'aparell al seu distribuïdor o a un centre de servei autoritzat
	3. Mal funcionament de les peces electròniques o del sensor de temperatura.	
Difícil de tancar la tapa	La tapa no s'ha segellat correctament	Col·loca la tapa correctament i tanca-la bé
	La vàlvula de flotador està embussada per la vareta d'embranchada	Empenyi la vareta
Difícil obrir la tapa	La vàlvula de flotador no cau després d'esgotar	Pressioni la vàlvula del flotador
Fugida en la tapa	La tapa no s'ha segellat correctament	Tancament bé la tapa.
	El cautxú segellador té propietats alimentàries	Netejar la goma d'estanquitat
La vàlvula de flotador té fugides	La goma d'estanquitat està danyada	Substituir la goma d'estanquitat
	Desgast adhesiu de les juntes de la vàlvula de flotador	Substituir l'anell d'estanquitat de la vàlvula de flotador
La vàlvula de flotador no pot pujar	L'olla té molt poc menjar i aigua	Segons les instruccions, col·loqui els aliments i l'aigua
	Fugida en la tapa o en la vàlvula limitadora de pressió	Porta-ho al servei tècnic

Codi d'errors:

Codi d'error	Raó	Solució
E1	Circuit del sensor trencat	Desendolli-ho, deixi que es refredi i porti-ho al centre de servei autoritzat més pròxim per a la seva reparació.
E2	Curtcircuit en el sensor	Desendolli-ho, deixi que es refredi i porti-ho al centre de servei autoritzat més pròxim per a la seva reparació.
E3	Sobreescalfament	Desendolla-ho i deixa que es refredi completament abans de tornar a utilitzar-ho.
E4	Dolenta funció de baixa pressió	Desendolli-ho, deixi que es refredi i porti-ho al centre de servei autoritzat més pròxim per a la seva reparació.
E5	Dolenta funció d'alta pressió	Desendolli-ho, deixi que es refredi i porti-ho al centre de servei autoritzat més pròxim per a la seva reparació.
E0	Protecció de la coberta oberta	Tancar la tapa

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/UE 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: Sanysan 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 domestics products stores or malls who have these types of facilities available.

Designed by: SOGO based on European quality standards

Imported by: Sanysan 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: Sanysan 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: Sanysan 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: Sanysan 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: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valenza, Spagna

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



Tento symbol na produktu nebo na obalu znamená, že tento produkt nelze likvidovat jako běžný odpad nebo domovní odpad. Všechna elektrická, elektronická zařízení a baterie musí být recyklovány správným způsobem a v souladu s místními zákony. Můžete je recyklovat tak, že je odnesete do vládních středisek pro likvidaci odpadu nebo do specializovaných popelnic, které můžete najít v jakýchkoli blízkých velkých supermarketech, obchodech s elektronikou nebo domácími elektrospotřebiči nebo nákupních centrech, kde jsou tyto typy zařízení k dispozici.

Design: SOGO na základě evropských standardů kvality

Dovoz: Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španělsko

Produkt vyrobený v ČINĚ. Poprodejní servis: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Toto zařízení vyhovuje směrnici EU o nízkém napětí 2014/35/ES.

Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU.

Směrnice 2015/863/EU o omezení použití některých nebezpečných látek v elektrotechnice.

Směrnice 2009/125/ES o ekodesignu požadavky platné pro výroby spojené se spotřebou energie.



OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Denne enhed overholder EU's lavspændingsdirektiv 2014/35/EF.

Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU.

Direktiv 2015/863/EU om begrænsning af brugen af visse farlige stoffer i elektrisk.

Direktiv 2009/125/EF om miljøvenligt design krav, der gælder for energirelaterede produkter.



IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta naprava je v skladu z direktivo EU o nizki napetosti 2014/35/ES.

Direktiva o elektromagnetni združljivosti 2014/30/EU.

Direktiva 2015/863/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električnih.

Direktiva 2009/125/ES o okoljsko primerni zasnovi zahteve, ki veljajo za izdelke, povezane z energijo.



IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj je u skladu s EU Direktivom o niskom napo-
nu 2014/35/EZ.

Direktiva o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU.

Direktiva 2015/863/EU o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnim.

Direktiva 2009/125/EZ o ekološkom dizajnu zahtjevi primjenjivi na proizvode povezane s energijom.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą UE dotyczącą niskiego napięcia 2014/35/WE.

Dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE.

Dyrektywa 2015/863/UE w sprawie ograniczenia użytkowania niektórych substancji niebezpiecznych w instalacjach elektrycznych.

Dyrektywa 2009/125/WE w sprawie ekoprojektu wymagania mające zastosowanie do produktów związanych z energią.



DECLARATIE DE CONFORMITATE

Acest dispozitiv este în conformitate cu Directiva UE de joasă tensiune 2014/35/CE.

Directiva de compatibilitate electromagnetică 2014/30/UE.

Directiva 2015/863/UE privind restricționarea utilizării a anumitor substanțe periculoase în electricitate.

Directiva 2009/125/CE privind proiectarea ecologică cerințe aplicabile produselor legate de energie.



ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей пристрій відповідає вимогам Директиви щодо низької напруги 2014/35/ЄС.

Директива про електромагнітну сумісність 2014/30/ЄС.

Директива 2015/863 ЄС про обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному обладнанні.

Директива 2009/125/ЄС щодо вимог екодизайну, що застосовуються до продуктів, пов'язаних з енергією.



DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

Aquest dispositiu compleix amb la directiva de baixa tensió 2014/35/CE.

La directiva de Compatibilitat Electromagnètica 2014/30/UE.

La directiva 2015/863 UE sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics.

La directiva 2009/125/CE en els requisits de disseny ecològic aplicables als productes relacionats amb l'energia.





Dette symbol på produktet eller på emballagen angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som almindeligt affald eller husholdningsaffald. Alt elektrisk, elektronisk udstyr og batteridrevne enheder skal genbruges på korrekt måde og i overensstemmelse med de lokale kommunale love. Du kan bruge dem ved at bringe dem til statsautoriserede bortskaffelsecentre eller specialiserede skraldespande, som du kan finde i alle nærliggende store supermarkeder, elektronik- eller elektriske husholdningsprodukter eller indkøbscentre, som har disse typer faciliteter til rådighed.

Designet af: SOGO baseret på europæiske kvalitetsstandarder

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

Produkt fremstillet i KINA. Eftersalgsservice: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ta simbol na izdelku ali na embalaži pomeni, da tega izdelka ni mogoče odvreči med običajne smeti ali med gospodinjinski odpadke. Vso električno, elektronsko opremo in enote na baterije je treba reciklirati na ustrezen način in v skladu z lokalnimi občinskimi zakoni. Lahko jih reciklirate tako, da jih odnesete v pooblaščen centre za odlaganje odpadkov ali specializirane zaboje, ki jih najdete v bližnjih velikih supermarketih, trgovinah z elektroniko ali gospodinjstvi izdelki ali nakupovalnih središčih, ki imajo na voljo tovrstne objekte.

Oblikoval: SOGO na podlagi evropskih standardov kakovosti

Uvoznik: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španija

Izdelek proizveden na KITAJSKEM. Poprodajne storitve: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ovaj simbol na proizvodu ili na ambalaži označava da se ovaj proizvod ne može odlagati kao obično smeće ili kućni otpad. Sva električna, elektronička oprema i jedinice koje rade na baterije moraju se reciklirati na pravilan način u skladu s lokalnim općinskim zakonima. Možete ih reciklirati tako da ih odnesete u ovlaštene centre za zbrinjavanje ili specijalizirane kante koje možete pronaći u bilo kojem obližnjem velikom super marketu, trgovini elektronike ili električnih proizvoda za kućanstvo ili trgovačkim centrima koji imaju takve objekte.

Dizajnirao: SOGO na temelju europskih standarda kvalitete

Uvoznik: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španjolska

Proizvod proizveden u KINI. Postprodajna služba: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można wyrzucać razem ze zwykłymi śmieciami lub odpadami domowymi. Cały sprzęt elektryczny, elektroniczny i urządzenia zasilane bateryjnie należy poddać recyklingowi w odpowiedni sposób i zgodnie z lokalnymi przepisami prawa. Można je poddać recyklingowi, zanosząc je do autoryzowanych przez rząd ośrodków utylizacji lub wyspecjalizowanych pojemników, które można znaleźć w pobliskich dużych supermarketach, sklepach z elektroniką lub artykułami gospodarstwa domowego lub w centrach handlowych, w których dostępne są tego typu obiekty.

Zaprojektowany przez: SOGO w oparciu o europejskie standardy jakości

Importer: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Hiszpania

Produkt wyprodukowany w Chinach. Obsługa posprzedażna: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat ca gunoi normale sau deșeuri menajere. Toate echipamentele electrice, electronice și unitățile care funcționează cu baterii trebuie să fie reciclate în mod corespunzător și în conformitate cu legile municipale locale. Le puteți recicla ducându-le la centre de eliminare autorizate de guvern sau la coșuri specializate, pe care le puteți găsi în orice super-piețe mari din apropiere, magazine de produse electronice sau electrocasnice sau mall-uri care au aceste tipuri de facilități disponibile.

Proiectat de: SOGO pe baza standardelor europene de calitate

Importat de: Sanyan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spania

Produs fabricat in CHINA. Serviciu post-vânzare: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Цей символ на виробі або на його упаковці вказує на те, що виріб не можна утилізувати як звичайне сміття або побутові відходи. Все електричне й електронне обладнання та блоки, що працюють від батарейок, повинні бути перероблені належним чином і відповідно до місцевих муніципальних законів. Ви можете переробити їх, віддавши їх до схваленого урядом центру утилізації або до спеціалізованих контейнерів, які можна знайти в будь-якому найближчому великому супермаркеті, магазині електроніки чи побутової техніки чи торговому центрі, де є такі засоби.

Розроблено: SOGO на основі європейських стандартів якості

Імпорт: Sanyan Appliances S.L., NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 València, Іспанія

Товар виготовлено в КИТАЇ. Післяпродажне обслуговування: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Aquest símbol en el producte o en l'embalatge indica que aquest producte no es pot rebutjar com a escombraries normals o residus domèstics. Tots els equips elèctrics, electrònics i unitats que funcionen amb bateries han de reciclar-se de manera adequada i d'acord amb les lleis municipals locals. Pot reciclar-los portant-los a un centre d'eliminació autoritzat pel govern o a contenidors especialitzats que pot trobar en qualsevol gran supermercat proper, botigues de productes electrònics o electrodomèstics o centres comercials que tinguin aquest tipus d'instal·lacions disponibles.

Dissenyat per: SOGO basada en les normes de qualitat europees

Importat per: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 València, Espanya

Producte fabricat a LA XINA. Servei postvenda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10610

