

MasterPRO
by
Carlo Cracco



**Manuale di istruzioni • Manual de instrucciones
Instruction Manual • Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung • Manual de Instruções**

BGMP-9092



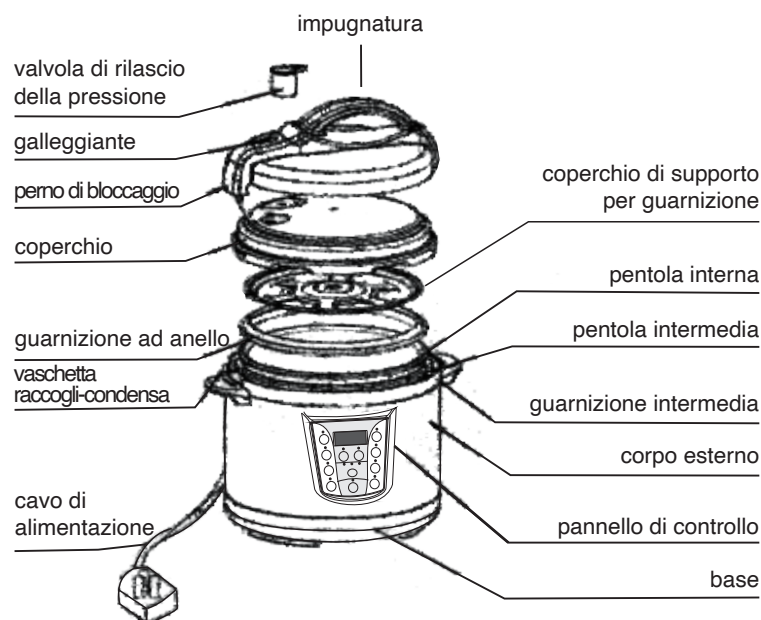
Smaltimento di vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche (applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta separati)

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Invece, deve essere consegnato al punto di raccolta applicabile per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Assicurando che questo prodotto venga smaltito correttamente, contribuirai a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana, che potrebbero altrimenti essere causate da una gestione inappropriata dei rifiuti di questo prodotto. Il riciclaggio dei materiali aiuterà a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi all'ufficio comunale locale, al servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio in cui è stato acquistato il prodotto.



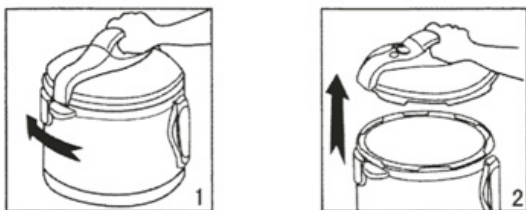
**Pentola a pressione elettrica • Olla a presión eléctrica
Electric pressure cooker • Autocuiseur électrique
Elektrischer Schnellkochtopf • Panela de pressão elétrica**

COMPONENTI



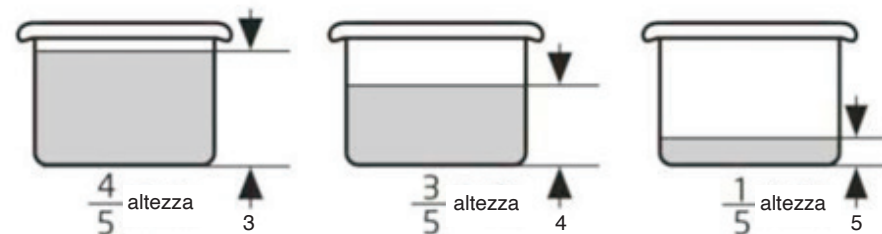
ISTRUZIONI PER L'USO

1. Per aprire il coperchio, afferrare l'impugnatura con la mano, ruotare il coperchio in senso orario fino al "clic", quindi sollevare il coperchio (fig. 1,2).

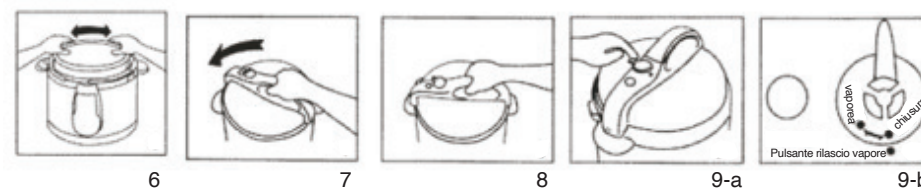


2. Estrarre la pentola interna e versarvi gli alimenti e il liquido.

La quantità di alimenti e liquido non deve superare i $\frac{4}{5}$ dell'altezza della pentola interna. La quantità degli alimenti che si espandono durante la cottura non deve superare i $\frac{3}{5}$ dell'altezza della pentola interna. La quantità di alimenti e liquido non deve essere inferiore a un $\frac{1}{5}$ dell'altezza della pentola interna (fig. 3,4,5).



3. Inserire la pentola interna nella pentola esterna dopo aver pulito la pentola interna e l'elemento riscaldante. Non versare alcun alimento nella pentola esterna o sulla superficie dell'elemento riscaldante. Dopo aver inserito la pentola interna, ruotarla delicatamente verso destra e sinistra per assicurarsi che la pentola interna e l'elemento riscaldante siano correttamente a contatto (fig. 6).



4. Chiusura del coperchio.

- Assicurarsi che la guarnizione ad anello sia stata inserita nell'anello in acciaio inox del coperchio.
- Ruotare la guarnizione ad anello verso destra e sinistra per assicurarsi che sia posizionata in modo uniforme.
- Per bloccare e sbloccare il coperchio, sul bordo della pentola a pressione è presente una scanalatura. Il coperchio deve essere posizionato correttamente rispetto alla pentola, in modo tale che il meccanismo di bloccaggio sia allineato con la scanalatura. Il simbolo "ON" indica la posizione di sbloccaggio, il simbolo "OFF" indica la posizione di bloccaggio.

5. Come illustrato in figura, ruotare la valvola di rilascio della pressione in posizione di chiusura e controllare che il galleggiante sia sceso (fig. 9-a,9-b).

• Collegare l'apparecchio alla presa di corrente. Sul display apparirà "00:00".

• Pulsante "Timer" (premerlo per impostare l'intervallo di avvio ritardato prima di selezionare la modalità di cottura). Ogni pressione aumenta l'intervallo di 0,5 ore, fino a un massimo di 24 ore. (Saltare questo passaggio se non è necessario impostare il timer).

• Premere il pulsante "Mantenimento del calore/Annulla" in modalità stand-by per avviare il mantenimento del calore. Durante il funzionamento o quando il timer è attivo, premere questo pulsante per annullare tutte le impostazioni e tornare alla modalità di standby.

Nota: se la spia di mantenimento al caldo è accesa, assicurarsi di annullare la modalità prima di effettuare altre operazioni.

• Modalità di cottura: "riso", "zuppa", "porridge", "pollo", "carne", "fagioli", ecc.

6. Aprire il coperchio e rimuovere gli alimenti. Quando l'apparecchio emette un segnale acustico e il galleggiante è sceso, è possibile aprire il coperchio e rimuovere gli alimenti. Procedere come descritto di seguito.

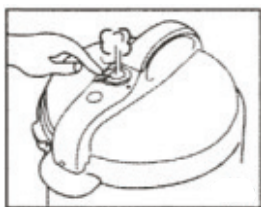
• Premere il pulsante "Annulla/ Mantenimento del calore" per disattivare la modalità di mantenimento del calore.

• Ruotare la valvola di rilascio della pressione fino alla posizione "rilascio vapore" finché il

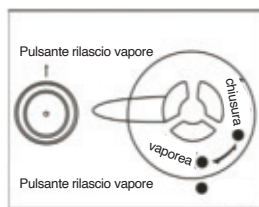
galleggiante non scende (fig. 10-a, 10-b).

• Afferrare l'impugnatura e ruotare il coperchio in senso orario fino al limite laterale. Aprire il coperchio e rimuovere gli alimenti (fig. 1,2).

• Al termine della cottura di alimenti liquidi o viscosi come il porridge, non sarà possibile sollevare la valvola di rilascio della pressione quando l'apparecchio emette il segnale acustico. Attendere che l'apparecchio si raffreddi a sufficienza e che la valvola di rilascio scenda; solo allora sarà possibile rilasciare il vapore ed evitare schizzi.



10-a



10-b

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Assicurarsi sempre che la valvola a galleggiante sia posizionata correttamente prima dell'uso. Un assemblaggio scorretto può impedire l'accumulo di pressione o causare fuoriuscite di vapore dai lati del coperchio.

1. Non toccare le superfici calde. Usare esclusivamente l'impugnatura o i pulsanti.
2. Per evitare il rischio di scossa elettrica, non immergere o risciacquare il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
3. Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini; prestare particolare attenzione quando l'apparecchio è in uso in loro presenza.
4. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è in uso e prima di pulirlo. Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di installare o rimuovere i componenti.
5. Non usare l'apparecchio se presenta malfunzionamenti o danni di qualsiasi tipo o se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati.
6. Non usare accessori o utensili non raccomandati o forniti dal costruttore.
7. Non usare l'apparecchio all'aperto.
8. Evitare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del tavolo del piano di lavoro o che entri a contatto con superfici calde.
9. Non collocare l'apparecchio sopra o in prossimità di fornelli elettrici o a gas o in un forno caldo.
10. Prestare particolare attenzione durante lo spostamento di un apparecchio che contiene olio caldo o altri liquidi caldi.
11. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quello per cui è stato concepito.
12. Questo apparecchio cuoce a pressione. L'uso improprio comporta il rischio di ustioni. Assicurarsi che l'apparecchio sia chiuso correttamente prima dell'uso.
13. Non riempire l'apparecchio oltre la LINEA MAX riportata sulla pentola interna.
14. Assicurarsi che i dispositivi di rilascio della pressione non siano ostruiti prima dell'uso.
15. Non aprire la pentola a pressione finché non si è raffreddata e tutta la pressione interna non è stata rilasciata. Se il coperchio risulta difficile da aprire, l'apparecchio è ancora sotto pressione; non forzare l'apertura. La pressione all'interno dell'apparecchio può essere pericolosa.
16. Non usare la pentola a pressione per friggere sotto pressione.

17. Garantire uno spazio libero sufficiente intorno ai lati e alla parte inferiore e superiore dell'apparecchio quando è in funzione. Non usare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili come strofinacci, carta assorbente, tovaglioli di carta, tende, piatti in plastica, ecc.

18. Collegare il cavo di alimentazione direttamente a una presa di corrente.

19. Non usare l'apparecchio su una superficie instabile.

20. **NON FORZARE MAI L'APERTURA DELLA PENTOLA A PRESSIONE.** Se è necessario aprirla, premere il pulsante **MANTENIMENTO AL CALDO/ANNULLA**, fare scorrere con attenzione la valvola della pressione e assicurarsi che tutto il vapore sia stato rilasciato dalla pentola.

21. Aprire il coperchio lontano da se stessi per evitare il contatto con la cute con l'eventuale calore o vapore residuo.

22. **ATTENZIONE! SUPERFICI CALDE.** L'apparecchio genera calore e vapore durante l'uso. Adottare adeguate precauzioni per evitare il rischio di lesioni, incendio e danni.

23. Non danneggiare la guarnizione ad anello e non sostituirla con altre guarnizioni ad anello.

24. Per evitare di graffiare il rivestimento antiaderente della pentola interna, usare una spatola in legno o plastica.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

1. Il display digitale offre un'ampia gamma di modalità di cottura tra cui riso, zuppa, torta, ecc.
2. Il tempo di cottura è regolabile in base alla ricetta o alle preferenze personali. Al termine del ciclo di cottura, l'apparecchio attiverà automaticamente la modalità di conservazione al caldo.
3. La cottura a pressione digitale utilizza temperature fino a 120°C per creare un ambiente di cottura più sterile e sano rispetto alle modalità di cottura tradizionali.
4. Il timer e le funzioni preimpostate facilitano la cottura.
5. La pentola interna dorata antiaderente è elegante e facile da pulire. Avvio ritardato fino a 24 ore e funzione di mantenimento al caldo.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA INTEGRATI

1. Dispositivo di sicurezza del coperchio: evita l'accumulo di pressione se il coperchio non è chiuso correttamente, e impedisce l'apertura del coperchio fino al completo rilascio della pressione.
2. Dispositivo di controllo della pressione: se durante l'uso la pressione supera il limite impostato, l'apparecchio rilascerà automaticamente l'aria per ridurre la pressione.
3. Dispositivo di limitazione della temperatura: la temperatura della pentola interna è controllata da un microprocessore. Se la temperatura supera il valore impostato, l'apparecchio smetterà di riscaldarsi, e ricomincerà quando la temperatura scende sotto il valore impostato.
4. Protezione contro il surriscaldamento: se la temperatura supera il limite massimo, il fusibile interromperà l'alimentazione per evitare il rischio di incendio.
5. Dispositivo "anti-ostruzione": evita che gli alimenti ostruiscano l'apertura di rilascio della pressione.
6. Dispositivo di rilascio della pressione: se la pressione all'interno della pentola è troppo bassa, gli alimenti non bolliranno. Se la pressione supera il limite massimo, si attiverà il dispositivo di rilascio della pressione. Tale dispositivo controlla la pressione affinché si mantenga a un livello di sicurezza.
7. Dispositivo contro la sovrappressione: in caso di malfunzionamento dei precedenti dispositivi di sicurezza, la pressione verrà rilasciata dai lati sigillati per evitare il rischio di esplosione.

SPECIFICHE TECNICHE

Capacità	Voltaggio	Potenza	Diametro	Pressione di funzionamento	Temperatura di mantenimento al caldo
6L	220V~50Hz	1000W	22cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
8L	220V~50Hz	1300W	26cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
10L	220V~50Hz	1600W	27.5cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
12L	220V~50Hz	1600W	27.5cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
Accessori	 cavo di alimentazione misurino cucchiaio manuale di istruzioni				

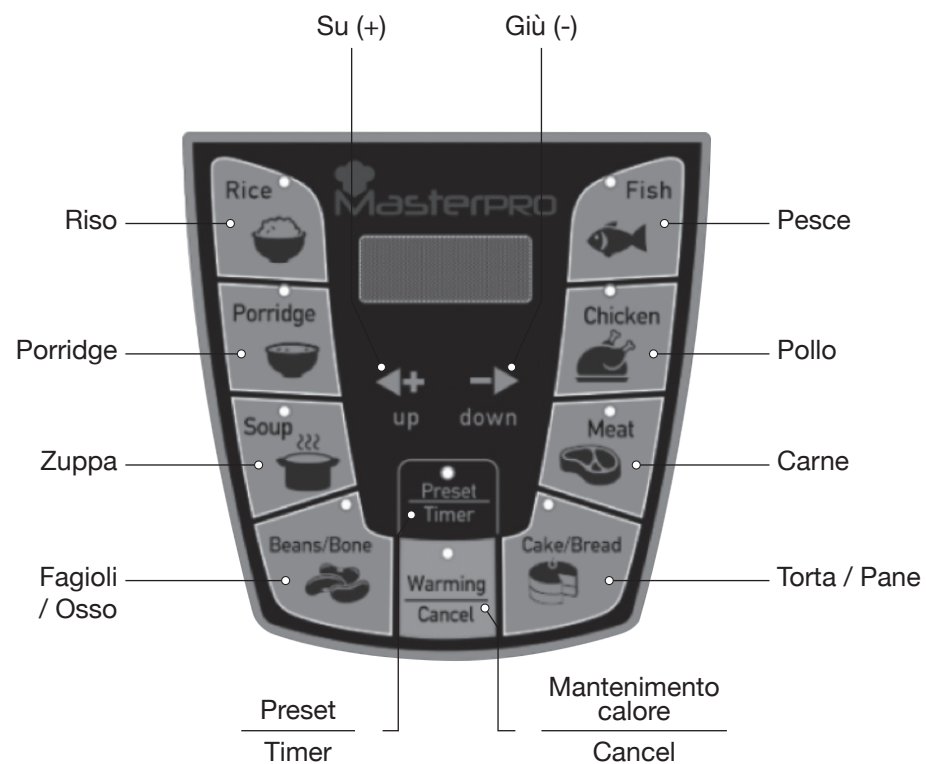
PULIZIA E MANUTENZIONE

- PULIZIA DEI DISPOSITIVI DI SICUREZZA:** dopo ogni utilizzo, è necessario pulire il coperchio e gli altri dispositivi di sicurezza dell'apparecchio.
- VALVOLA DI PRESSIONE:** per rimuovere la valvola di pressione, tirarla verso l'alto per sbloccarla dal meccanismo a molla. Applicare del detersivo delicato e lavarla sotto acqua corrente calda. Dopo la pulizia, assicurarsi che le parti interne caricate a molla si muovano liberamente. Riposizionare la valvola di pressione premendola nel meccanismo a molla. Questo apparecchio richiede una manutenzione minima. Non contiene parti riparabili dall'utente. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Contattare il servizio clienti per informazioni sulla riparazione.
- PULIZIA:** dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e attendere che si raffreddi prima di pulirlo. La pentola a pressione deve essere pulita accuratamente dopo ogni utilizzo per evitare la formazione di macchie dovute a un accumulo di residui alimentari.
- NON VERSARE ACQUA FREDDA NELLA PENTOLA A PRESSIONE QUANDO È CALDA.**
- PULIRE LA BASE DOPO OGNI UTILIZZO CON UNA SPUGNA O UN PANNO MORBIDO E UMIDO, ASSICURANDOSI DI RIMUOVERE TUTTI I RESIDUI ALIMENTARI. NON IMMERGERE LA BASE NELL'ACQUA.** Durante la pulizia del coperchio, rimuovere la guarnizione in silicone e lavarla separatamente con una spugna un panno morbido e acqua calda saponata.
 - Scollegare la pentola a pressione dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente prima di pulirla.
 - Lavare la pentola rimovibile in acqua calda saponata e pulirla con una spugna o un panno morbido. Risciacquarla con acqua pulita e asciugarla con un panno.
 - Lavare il coperchio in acqua calda saponata e pulirla con una spugna o un panno morbido. Risciacquarlo con acqua pulita e asciugarla con un panno.
 - Pulire le superfici esterne rifinite a specchio con una spugna o un panno morbido e umido (un detergente per vetri è ideale per lucidare la superficie).
 - Non usare detersivi chimici aggressivi, pagliette metalliche o detersivi in polvere per pulire l'apparecchio.
 - Assicurarsi sempre che la valvola di pressione e la valvola a galleggiante siano in buone condizioni e prive di residui.

AVVERTENZE

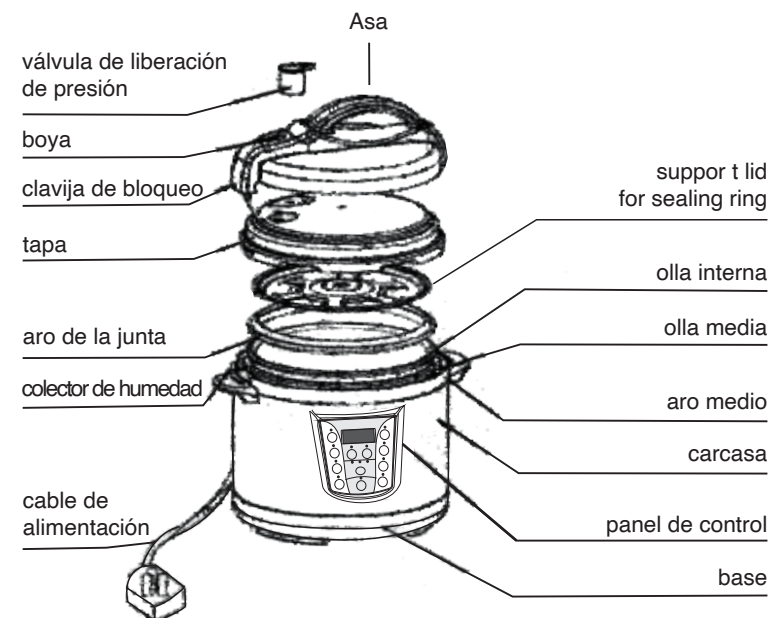
Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio. Non immergere l'apparecchio. Ispezionare regolarmente i tubi del regolatore di pressione che permettono l'evacuazione del vapore per assicurarsi che non siano ostruiti. Non aprire la pentola finché la pressione non è diminuita a sufficienza. Pentola, cucchiaio e bicchiere dosatore lavabili in lavastoviglie; gli altri componenti devono essere lavati a mano.

Funzione	Tempo	Intervallo timer	Tempo preimpostato
Riso	12min	5-20	24h
Porridge	30min	25-40	24h
Zuppa	25min	15-40	24h
Fagioli / Osso	25min	15-35	24h
Pesce	5min	1-15	24h
Pollo	13min	3-23	24h
Carne	20min	10-30	24h
Torta / Pane	18min	8-30	24h
Preimpostato	/	/	24h
Riscaldamento / Cancellazione	24h	/	/



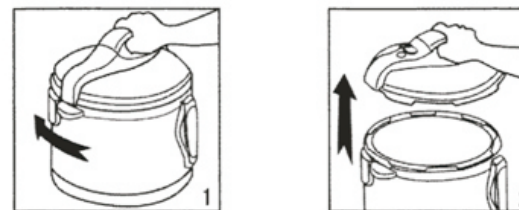
CODICE MOSTRATO	E1	E2	E3	E4
ERRORE	Corto circuito dei sensori	Cortocircuito dei sensori	Surriscaldamento	Errore segnale interruttore

COMPONENTES

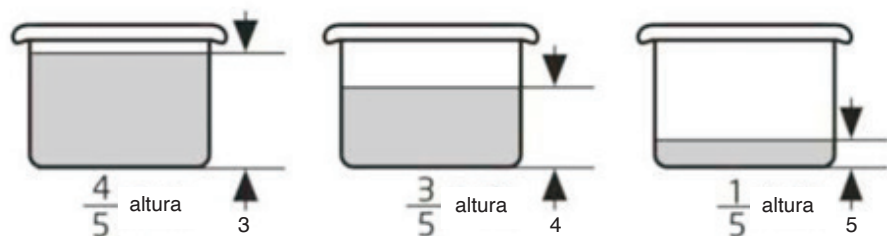


GUÍA DE USO

1. Abra la tapa, sujete el asa con la mano y gire la tapa en sentido horario hasta escuchar un sonido de clic y levántela (Fig. 1-2).



2. Saque la olla interna y eche los alimentos y el agua en ella. Los alimentos y el agua no pueden sobrepasar los 4/5 de la altura de la olla. Los alimentos que se expanden no pueden sobrepasar los 3/5 de la altura de la olla interna. Los alimentos y el agua no pueden estar por debajo de 1/5 de la altura de la olla (Fig. 3-4-5).



3. Coloque la olla interna en la olla externa. Antes de hacerlo, limpie la olla interna y la resistencia. Verifique que no hay residuos en la olla interna o sobre la resistencia. Después de colocar la olla interna, gírela con cuidado hacia la izquierda y derecha. Mantenga la olla interna y la resistencia en contacto (Fig. 6).



4. Cómo cerrar la tapa.

- Compruebe si el aro de la junta está colocado dentro del aro de acero inoxidable de la tapa.
- Gire el aro de la junta hacia la izquierda y verifique que está uniformemente colocado.
- Para abrir y cerrar la tapa, hay una ranura en el borde de la carcasa de la olla. La tapa debe estar colocada de modo que el mecanismo de cierre coincida con la ranura.

La posición ON indica que la tapa está abierta, y la posición OFF que está cerrada.

5. Siguiendo las ilustraciones, gire la válvula de liberación a la posición de cerrado y compruebe si la boya ha descendido (la boya deberá descender antes de poner la olla en funcionamiento) (Fig. 9-a y 9-b).

- Enchúfela y la pantalla mostrará 00:00.

• Botón del temporizador (después de presionarlo, configure el tiempo y presione el botón de confirmación de función), presiónelo una vez para agregar intervalos de 0.5 horas. El temporizador puede programar de 0 a 24 horas. (Si no necesita esta función, ignore este paso).

• Función de calentar/cancelar. En el modo de standby, presione este botón para que la olla empiece a calentar. En el modo de configuración (selección de función o configuración del temporizador), presione este botón para cancelar todas las configuraciones y entrar en el modo de standby.

Nota: Si la luz indicadora de calentamiento está encendida, cancele esta función antes de configurar cualquier otra.

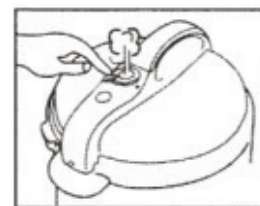
- Selección de tipo de cocción: arroz, sopa, gachas, pollo, carne, alubias/huesos, etc.

6. Abra la tapa y saque la comida. Cuando la pantalla emita un sonido acústico y la boya baje, puede abrir la tapa y sacar la comida. Haga lo siguiente:

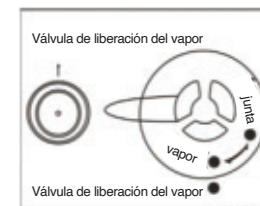
- Presione el botón de cancelar/calentar para salir del modo de calentamiento.
- Gire la válvula de liberación hacia la salida de vapor y espere hasta que baje la boya. (Fig. 10-a, 10-b)

• Sujete el asa y gire la tapa en sentido horario hasta el tope lateral. Luego, abra la tapa y saque la comida (Fig. 1-2).

- Cuando cocine alimentos líquidos, tales como, gachas o líquidos espesos, no podrá levantar la válvula de liberación de vapor al sonar el aviso acústico. Espere a que se hayan enfriado lo suficiente para que baje la boya. Luego puede liberar el vapor ya que de lo contrario los alimentos saldrían en forma de rociado.



10-a



10-b

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Verifique siempre que la válvula de boya está bien colocada antes de usar la olla. Si no estuviera bien colocada, la olla no acumularía presión y el vapor saldría por los lados de la tapa.

1. No toque las superficies calientes del aparato. Utilice las asas o pomos.
2. Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerja o enjuague el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
3. Este aparato nunca debe ser utilizado por niños, y se debe tener mucho cuidado cuando se usa en su presencia.
4. Desenchufe de la toma de corriente cuando no se esté utilizando o antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner a quitar componentes.
5. No use el aparato si tiene el cable o el enchufe dañado, tras averiarse o después de haber sufrido algún daño.
6. No use accesorios o utensilios no recomendados o suministrados por el fabricante.
7. No utilice el aparato en exteriores.
8. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o encimera, ni que haga contacto con superficies calientes.
9. No coloque sobre, o cerca de, un hornillo de gas o eléctrico en un horno caliente.
10. Debe tener mucho cuidado cuando mueva un electrodoméstico que contiene aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
11. No utilice el aparato para fines distintos al uso previsto.
12. Este aparato cocina bajo presión. Un uso incorrecto puede provocar escaldaduras. Verifique que el aparato está bien cerrado antes de ponerlo en funcionamiento.
13. Nunca llene la olla por encima de la marca de LÍNEA MÁXIMA de la olla interna.
14. Compruebe siempre los dispositivos de liberación de presión para verificar que no están obstruidos antes de usar la olla.
15. No abra la olla a presión hasta que se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si fuera difícil abrir la olla, quiere decir que todavía está bajo presión. No la fuerce. La presión de la olla puede ser peligrosa.
16. No use la olla a presión para freír con aceite.
17. Cuando la olla está en funcionamiento debe tener suficiente espacio y ventilación en todos los costados, incluyendo su parte superior e inferior. No la use nunca cerca de materiales inflamables,

tales como paños de cocina, toallas de papel, cortinas, platos de papel, etc.

18. Enchufe siempre el cable eléctrico directamente a la toma de corriente de la pared.

19. No ponga la olla en funcionamiento sobre superficies inestables.

20. NUNCA FUERCE UNA OLLA A PRESIÓN PARA ABRIRLA. Si necesita abrirla, presione el botón de CALENTAR/CAN-CELAR, deslice con cuidado la válvula de presión y compruebe que ha salido todo el vapor de la olla.

21. Abra siempre la tapa en dirección opuesta a sí mismo y evite que su piel entre en contacto con el calor o el vapor residual.

22. CUIDADO CON LAS SUPERFICIES CALIENTES. Este aparato genera calor y deja escapar vapor cuando está en funcionamiento. Tome las precauciones necesarias para evitar lesiones personales, fuegos o daños a la propiedad.

23. No destruya el aro de plástico de la junta ni lo reemplace por otros aros de plástico.

24. Use una cuchara de plástico o de madera para que no se raye el revestimiento antiadherente de la olla interna.

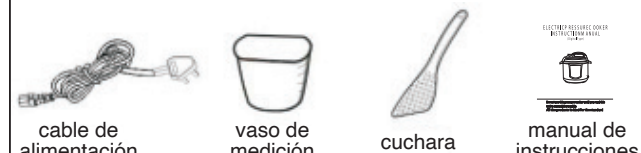
CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

1. La pantalla digital ofrece una amplia gama de opciones de cocción, entre ellas, arroz, sopa, gachas, pasteles, etc.
2. Los tiempos de cocción se ajustan para adaptarse a cualquier receta o preferencia. Al finalizar el ciclo de cocción, el aparato se apagará automáticamente y entrará en modo de conservación de calor.
3. La cocción de presión digital usa una temperatura de 120°C que crea un medio más estéril y saludable si se le compara con los métodos de cocción tradicionales.
4. Las funciones predeterminadas y el temporizador facilitan la elaboración de sus recetas.
5. La olla interna dorada antiadherente tiene un bonito diseño y es fácil de limpiar. Posee funciones de 24 horas de demora y de conservación de calor.

CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD INTEGRADAS

1. Tapa con dispositivo de seguridad: Evita la acumulación de presión si la tapa no está bien cerrada, y no permite que se pueda abrir la tapa antes de que haya salido toda la presión.
2. Protección de control de la presión: Cuando se alcanza la gama de presión nominal, el aire saldrá automáticamente para limitar la presión.
3. Protección de límite de presión: El microordenador controla la temperatura de la olla interna. Cuando la temperatura alcanza la temperatura nominal, el aparato deja de calentar. Cuando la temperatura es menor que la temperatura nominal, el aparato empieza de nuevo a calentar.
4. Protección contra una temperatura excesiva: Si la temperatura sobrepasa el límite, el fusible la corta para evitar un riesgo de incendio.
5. Dispositivo resistente a las obstrucciones: Evita que los alimentos obstruyan el puerto de liberación de vapor.
6. Dispositivo de control de la presión: Durante el uso, la olla está bajo presión. Si la presión es demasiado baja, los alimentos se hierven. Si la presión sobrepasa el límite, el dispositivo de liberación de presión se pone en funcionamiento. El dispositivo puede controlar la presión bien y por tanto la cocción se realiza bajo una presión segura.
7. Protección de descarga de presión excesiva: Este dispositivo puede liberar la presión por las juntas laterales para evitar una explosión.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Capacidad	Voltaje	Alimentación	Diámetro	Presión de funcionamiento	Temperatura de conservación del calor
6L	220V~50Hz	1000W	22cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
8L	220V~50Hz	1300W	26cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
10L	220V~50Hz	1600W	27.5cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
12L	220V~50Hz	1600W	27.5cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
Accesorios					

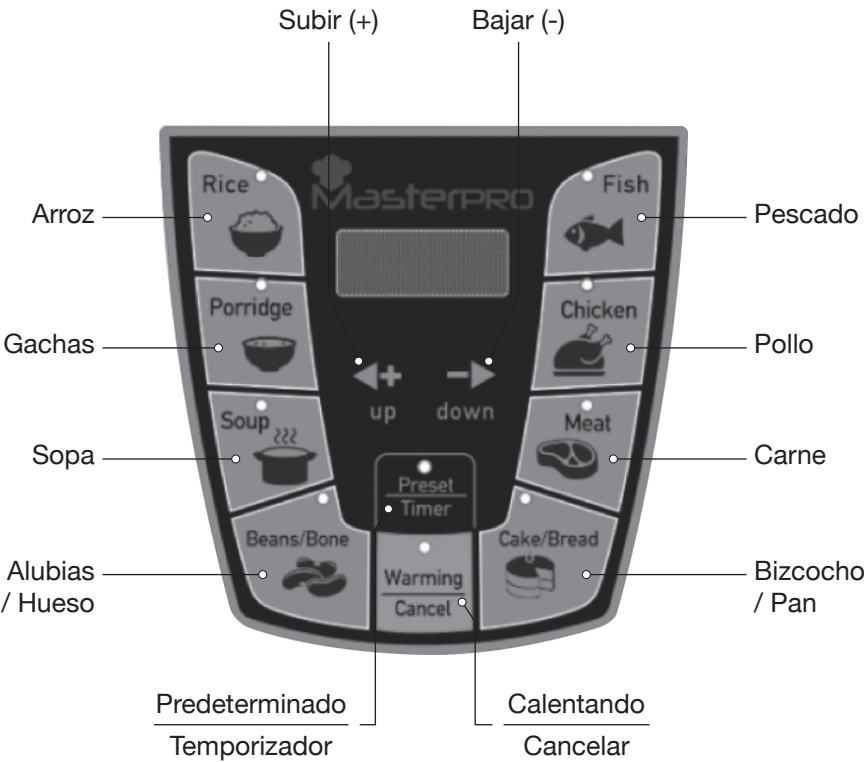
CUIDADO Y LIMPIEZA

1. DISPOSITIVOS DE LIMPIEZA Y SEGURIDAD: Además de la tapa, los otros dispositivos de seguridad de la olla deben limpiarse también después de cada uso.
2. VÁLVULA A PRESIÓN: Para retirar la válvula a presión, tire de ella hacia arriba y se liberará del resorte de su mecanismo de bloqueo. Lávela con un detergente suave bajo el grifo de agua caliente. Después de limpiarla, verifique que la pieza interna del resorte se mueve sin problemas. Vuelva a colocar la válvula de presión en su lugar presionándola sobre el mecanismo del resorte. Este aparato requiere un mantenimiento mínimo. No contiene ninguna pieza que pueda reparar el usuario. Nunca intente reparar el aparato por sí mismo. Consulte con el servicio al cliente para que le informen sobre los servicios técnicos autorizados.
3. CÓMO LIMPIAR EL APARATO: Después de usarlo, desenchúfelo y déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo. La olla debe limpiarse bien después de cada uso para que no se le hagan manchas debido a la acumulación de residuos de la cocción de alimentos.
4. NO ECHES AGUA FRÍA SOBRE LA OLLA A PRESIÓN CALIENTE.
5. LIMPIE LA BASE DESPUÉS DE CADA USO CON UN PAÑO, O ESPONJA, SUAVE Y HÚMEDO. VERIFIQUE QUE NO QUEDAN RESIDUOS DE ALIMENTOS. NO SUMERJA LA BASE EN AGUA para limpiar la tapa, la junta de goma debe retirarse y lavarse por separado con una esponja, un paño suave y agua caliente jabonosa.
 - Desenchufe la olla y déjela enfriar a temperatura ambiente antes de limpiarla.
 - Lave la olla extraíble con agua caliente jabonosa y un paño suave o una esponja. Enjuáguela con agua limpia y séquela con una toalla.
 - Lave la tapa con agua caliente jabonosa y un paño suave o una esponja. Enjuáguela con agua limpia y séquela con una toalla.
 - Pase un paño, o esponja, suave y húmedo por la superficie exterior brillante (el limpiacristales le da brillo a la carcasa).
 - No use nunca detergentes químicos fuertes, estropajos o polvos sobre ninguno de los componentes o piezas.
 - Compruebe siempre que la válvula de presión y la boya de la válvula están en buen estado y no contienen residuos.

NOTA

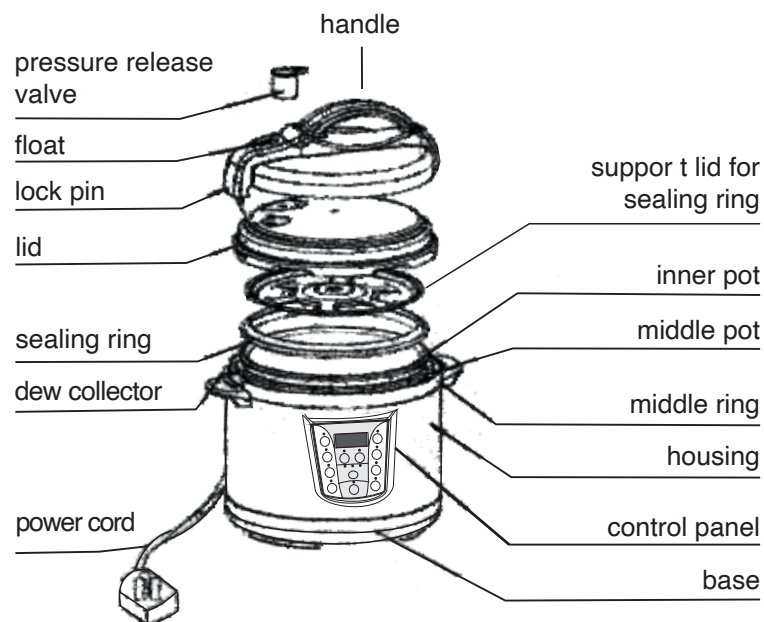
Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por perso-nas (incluidos niños) con discapaci-dades físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con la experiencia o los cono-cimientos necesarios, a menos que estén supervisados o hayan recibido instrucciones acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Deberá vigilarse a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato. El aparato no debe sumergirse. Los conductos del regulador de presión que permiten la liberación del vapor deben examinarse regularmente para comprobar que no están bloqueados. La olla no debe abrirse hasta que la presión haya disminuido lo suficiente. La olla/cuchara/taza medidora pueden lavarse en el lavavajillas. Se recomienda lavar a mano las demás piezas.

Función	Tiempo por defecto	Gama del temporizador	Tiempo de preprogramación
Arroz	12min	5-20	24h
Gachas	30min	25-40	24h
Sopa	25min	15-40	24h
Alubias / Hueso	25min	15-35	24h
Pescado	5min	1-15	24h
Pollo	13min	3-23	24h
Carne	20min	10-30	24h
Bizcocho / Pan	18min	8-30	24h
Predeterminado	/	/	24h
Calentando / Cancelar	24h	/	/



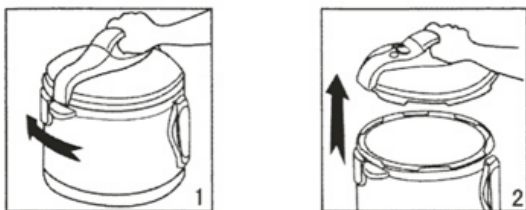
CÓDIGO EN PANTALLA	E1	E2	E3	E4
FALLO	Sensor de corte de circuito	Sensor de cortocircuito	Sobrecalen-tamiento	Fallo del interruptor de señal

COMPONENTS



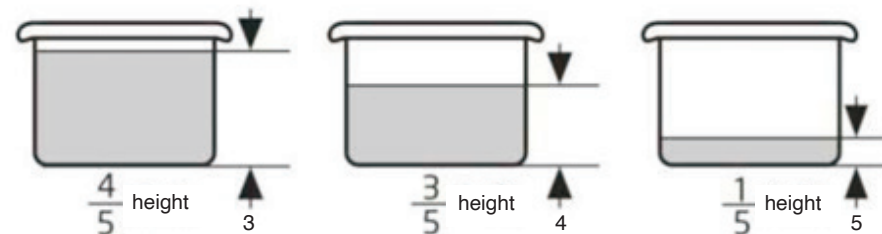
OPERATION GUIDE

1. To open the lid, hold the handle and turn the lid clockwise till a click sound is heard then lift the lid upwards.(pic 1,2)

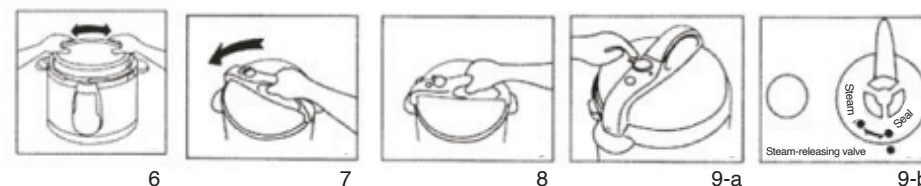


2. Take out the inner pot and put the food and water into the pot.

Food and water can't be over $\frac{4}{5}$ of the inner pot height. Easy expansion food can't be over $\frac{3}{5}$ of the inner pot height. Food and water can't lower than $\frac{1}{5}$ of the inner pot height.(pic 3,4,5)



3. Put the inner pot inside the outer pot. Before that make the inner pot and heating element clean. Don't put any debris inside the outer pot or on the surface of the heating element. After putting the inner pot inside, turn the inner pot softly left and right. Keep the inner pot and heating element are in good contact.(pic 6)



4. To close the lid.

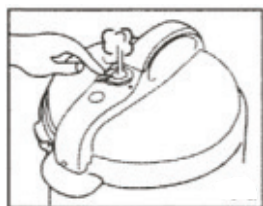
- Check if the sealing ring has been put inside the stainless steel ring of the lid.
- Turn the sealing ring left and right to make sure it is evenly placed.
- For locking and unlocking the lid, there is a slot on the rim of the pressure cooker body. The lid has to be placed accordingly on the body so that the locking mechanism coincides with this slot. The "ON" position means unlock and the "OFF" position means lock
- 5. According to the pictures, turn the release valve to the seal position and check if the float is dropped(the float should be dropped before working).(pic 9-a,9-b)
- Plug in and the display shows "00:00".
- "Timer" button(after press this set the time and press other function button is ok),press one time will add 0.5 hour.0-24 hour can recycle.(Neglect this step if no need)
- "Warm/Cancel", on the standby mode press this button it will begin warm. If on the setting(function selection or timer setting)mode, press this button then it will cancel all the setting and come into standby mode.

Note: If the warm light is on, make sure cancel it before you do other operation.

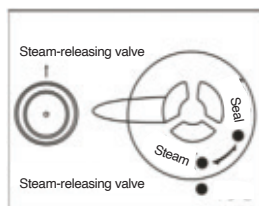
• Cooking selections:" rice", "soup", "porridge", "chicken", "meat", "beans/bones" etc.

6. Open the lid and take out the food. When the display shows "beep" and the float is dropped then you can open the lid and take out the food. Do as below:

- Press button "cancel/warm" to quit the warm mode.
- Turn the release valve to " steam release" position until the float is dropped. (pic 10-a,10-b)
- Hold the handle and turn the lid clockwise to the side limit. Then lift the lid and take out the food.(Pic1,2)
- When you cook liquid food such as porridge or viscous liquid, when it shows" beep" , you can't lift the release valve to release the steam. Make sure to wait it gets cool enough so that the float is dropped. Then you can release the steam otherwise the food may spray.



10-a



10-b

IMPORTANT SAFEGUARDS

Always be sure that float valve is on correctly before use. Incorrect assembly may prevent the cooker from building pressure or allow steam to come out from the sides of the lid.

1. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
2. To protect against electric shock do not immerse or rinse cords or plugs in water or other liquid.
3. This appliance should never be operated by children and special care should be taken when the unit is in use in their presence.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on taking off parts.
5. Do not operate any appliances with a damage cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
6. Do not use any attachments or utensils that were not recommended or supplied by the manufacturer.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or the hot liquids.
11. Do not use appliance for anything other than its intended use.
12. This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating.
13. Never fill the unit above the MAX LINE in the inner pot.
14. Always check the pressure release devices for clogs before use.
15. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the unit is difficult to open, this indicates that the cooker is still pressurized-do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.
16. Do not use the pressure cooker for the pressure frying with oil.
17. When in operation the pressure cooker require sufficient air space on all sides including top and bottom. Never operate the near any flammable materials such as dish towels, paper towels, paper towels, curtains, paper plates, etc.
18. Always plug the electrical cord directly into the wall outlet.
19. Do not operate this appliance on an unstable surface.
20. NEVER FORCE OPEN THE PRESSURE COOKER. if you need to open it, press keep WARM/-CANCEL button carefully slide the pressure valve and make sure all the steam has dissipated from the cooker.
21. Always open the lid away from you to avoid skin contact with any remaining heat or steam.
22. CAUTION HOT SURFACES. This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of personal injury, fires, and damage to property.

23. Do not destroy the plastic sealing ring or replace it with other plastic rings.

24. In order not to scratch the non stick coating inner pot, please use wood or plastic spoon.

SPECIAL FEATURES

1. This digital display offers a wide range of cooking choices including rice, soup, porridge, cake, etc.
2. Cooking time is adjusted to suit any recipe or preference. At the completion of the cooking cycle, the unit will automatically shift to keep warm mode.
3. Digital pressure cooking utilizes temperatures up to 120°C creating a more sterile and healthier environment when compared to traditional cooking methods.
4. With timer and pre-set function to make your cooking more convenient.
5. Golden non-stick inner pot, good look and easy to clean. 24 hours time delay and keep warm function.

BUILT-IN SAFETY FEATURES

1. Lid Safety Device: Prevents pressure built-up if lid is not closed properly and prevents lid from opening until all pressure is released.
2. Pressure control protection: When usage the pressure is up to the rated pressure, it will be release the air automatically for pressure limiting.
3. Temperature limit protection: Microcomputer controls the temperature of inner pot. When the temperature is up to the rated temperature, it will stop heating, when the temperature is lower than the rated temperature, it will begin heating again.
4. Over temperature protection: If the temperature is over the limit, the fuse will cut be cut off to prevent a fire hazard.
5. "Clog Resistant" Device: Prevents food from blocking the steam release port.
6. Pressure control device: During usage, there will be pressure in the pot, if the pressure is too low, the food can't be boiled. If the pressure is over limit, the pressure release device will start. This device can control the pressure well therefore can cook under safe pressure.
7. Overpressure auto-discharging protection: When all the devices above are failure, this device can release the pressure from the seals side to prevent a explosion.

PRODUCTS SPECIFICATION

Capacity	Voltage	Power	Diameter	Working Pressure	Warm-keeping Temperature
6L	220V~50Hz	1000W	22cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
8L	220V~50Hz	1300W	26cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
10L	220V~50Hz	1600W	27.5cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
12L	220V~50Hz	1600W	27.5cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
Accessories					
	power cord	measure cup	spoon	instruction manual	

CARE AND CLEANING

1. CLEANING THE SAFETY DEVICES: In addition to the lid, the other safety devices on the Power Cooker must also be cleaned after each use.

2. THE PRESSURE VALVE: To remove the Pressure Valve, simply pull up and valve will release from its spring lock mechanism. Apply mild detergent and wash it under warm running water. After cleaning, check to see that the interior spring-loaded part moves freely. Put the Pressure Valve back in place by pushing it down onto the spring-loaded mechanism. This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair by yourself. Contact customer service for qualified repair information.

3. TO CLEAN: After use, unplug unit and allow to cool completely before cleaning. The Pressure Cooker must be cleaned thoroughly after each use in order to avoid staining caused by a build-up of food or cooking residue.

4. DO NOT POUR COLD WATER INTO A HOT PRESSURE COOKER.

5. WIPE BASE AFTER EACH USE WITH A SOFT, DAMP CLOTH OR SPONGE, MAKING SURE ALL FOOD RESIDUES IS REMOVED. DO NOT IMMERSE BASE IN WATER when cleaning the lid, the rubber gasket must be removed and washed separately with a sponge or soft cloth and warm soapy water.

- Unplug and let the pressure cooker cool to room temperature before cleaning.
- Wash the removable pot with warm soapy water and clean with a soft cloth or sponge. Rinse off with clean water and towel dry.
- Wash the lid with all with warm, soapy water and clean with a soft cloth or sponge. Rinse off with clean water and towel dry.
- Wipe the mirror finished outer Housing with a damp soft cloth or sponge (glass cleaner gives housing a brilliant luster.).
- Never use harsh chemical detergents, scouring pads or powders on any of the parts or components.
- Always check that the pressure valve and float valve are in good order and debris free.

NOTICE

This appliance is not intended for use 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 concerning.

use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

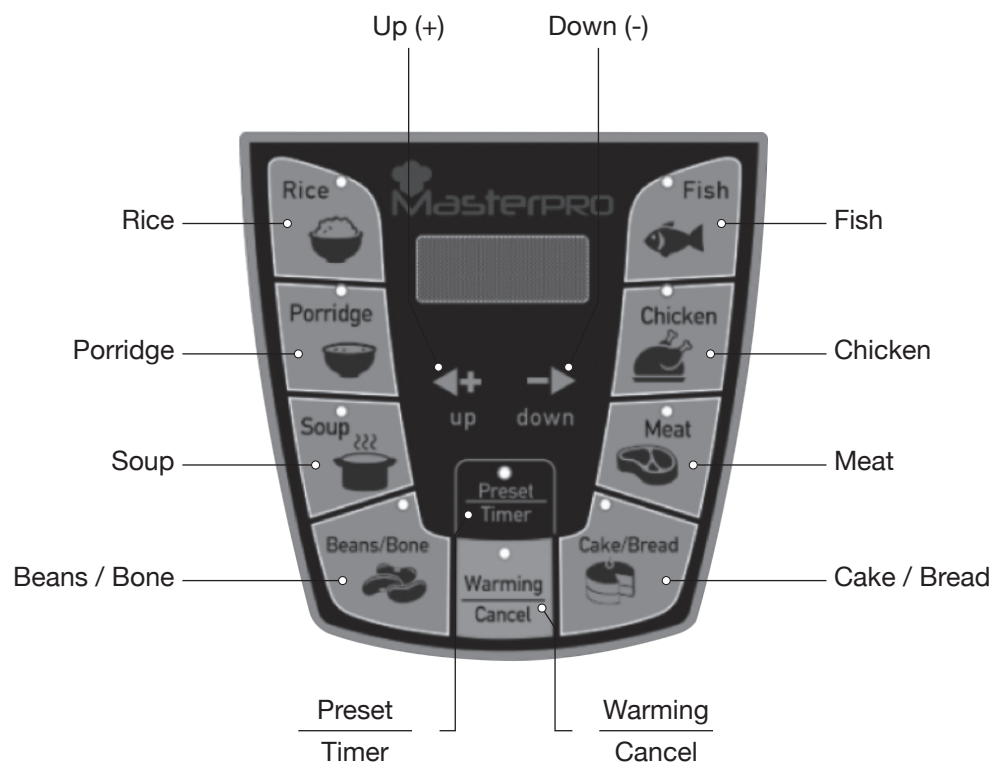
The appliance must not be immersed.

The ducts in the pressure regulator allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.

The container must not be opened until the pressure has decreased sufficiently.

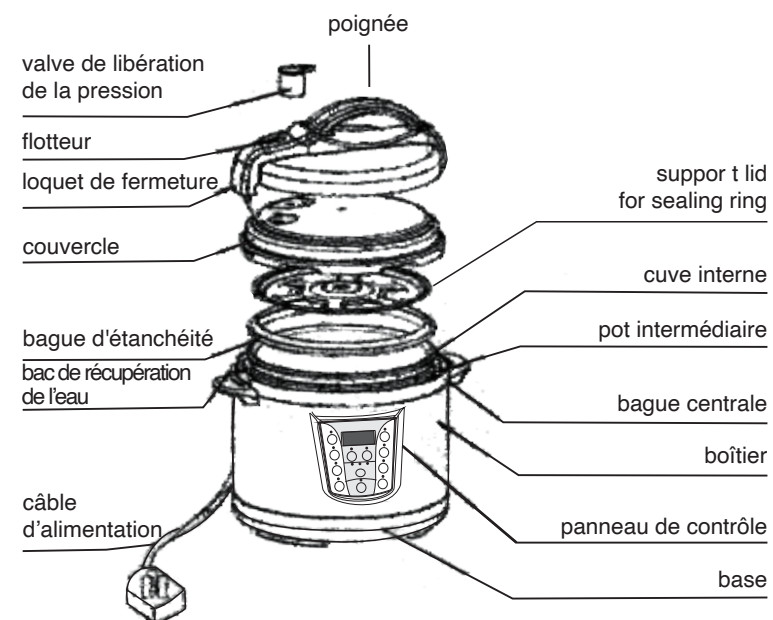
Pot / spoon / measuring cup can put in dishwasher, others hand-wash recommended.

Function	Default time	Timer range	Preset time
Rice	12min	5-20	24h
Porridge	30min	25-40	24h
Soup	25min	15-40	24h
Beans / Bone	25min	15-35	24h
Fish	5min	1-15	24h
Chicken	13min	3-23	24h
Meat	20min	10-30	24h
Cake / Bread	18min	8-30	24h
Preset	/	/	24h
Warming / Cancel	24h	/	/



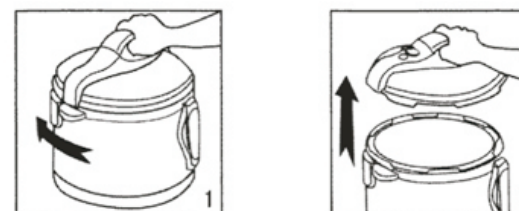
SHOW CODE	E1	E2	E3	E4
FAULT	Sensor cut circuit	Sensor short circuit	Over temperature	Signal switch failure

COMPOSANTS

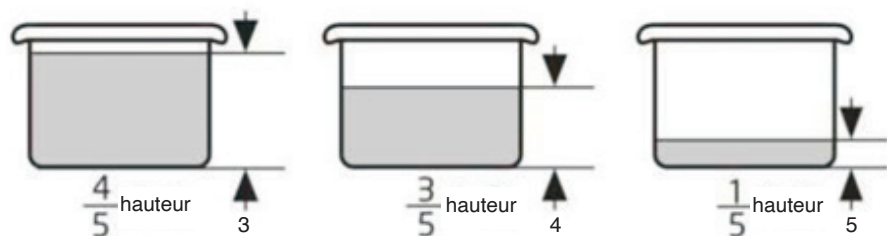


GUIDE DE FONCTIONNEMENT

1. Pour ouvrir le couvercle, tenez la poignée et tournez le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un déclic puis soulevez le couvercle (schémas 1,2).



2. Sortez la cuve interne et versez les aliments et l'eau dans la cuve. Les aliments et l'eau ne doivent pas dépasser les 4/5 ème de la hauteur de la cuve interne. Les aliments qui se dilatent ne doivent pas dépasser les 3/5 ème de la hauteur de la cuve interne. Les aliments et l'eau doivent couvrir au moins 1/5ème de la hauteur de la cuve interne (schémas 3, 4, 5).



3. Placez la cuve interne dans le pot externe. Avant cela, nettoyez la cuve interne et l'élément chauffant. Nettoyez tous les débris à l'intérieur du pot externe ou sur la surface de l'élément chauffant. Après avoir placé la cuve interne à l'intérieur, tournez-la doucement vers la gauche et vers la droite. Maintenez bien la cuve interne et l'élément chauffant en contact.



4. Pour fermer le couvercle.

- Vérifiez si la bague d'étanchéité a été insérée dans la bague en acier inoxydable du couvercle.
- Tournez la bague d'étanchéité à gauche et à droite pour assurer qu'elle se place correctement.
- Pour verrouiller et déverrouiller le couvercle, une fente est prévue sur le bord de l'autocuiseur. Le couvercle doit être placé en conséquence sur le boîtier de sorte que le mécanisme de verrouillage coïncide avec cette fente.

La position "ON" signifie que le couvercle est déverrouillé et la position "OFF" signifie qu'il est verrouillé.

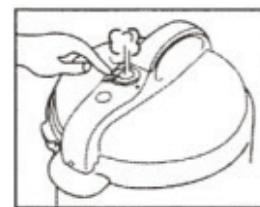
5. Comme illustré sur les schémas, tournez la valve de libération jusqu'à la fermer et vérifiez si le flotteur est tombé (le flotteur doit être en bas avant le fonctionnement) (schémas 9-a, 9-b).

- Branchez l'appareil à une prise murale et "00:00" s'affichera.
- Appuyez sur le bouton du « minuteur » (après avoir réglé l'heure) et configurez la durée du minuteur en pressant le bouton pour ajouter à chaque fois 0,5 heure. Le minuteur peut être réglé de 0 à 24 heures (ignorez cette étape si vous ne voulez pas activer le minuteur).
- Appuyez sur le bouton « Maintien au chaud / Annulation », en mode veille, et l'appareil commencera à chauffer. Si vous êtes en mode de réglage (sélection de fonction ou réglage du minuteur), appuyez sur ce bouton pour annuler tous les réglages et passer en mode de veille.

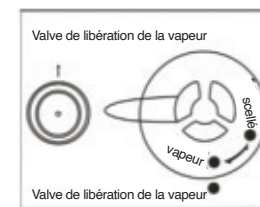
Remarque: Si l'indicateur de maintien au chaud est allumé, assurez-vous d'annuler avant de procéder à une autre opération.

- Choix de cuisson : « riz », « soupe », « porridge », « poulet », « viande », « haricots / os » etc.
- 6. Ouvrez le couvercle et retirez les aliments. Lorsque l'écran affiche « beep » et que le flotteur est tombé, vous pouvez ouvrir le couvercle et sortir les aliments. Procédez comme suit :
 - Appuyez sur le bouton « Maintien au chaud / Annulation » pour quitter le mode de maintien au chaud.
 - Tournez la valve en position de libération de la vapeur jusqu'à ce que le flotteur tombe (schémas 10-a, 10-b).

- Tenez la poignée et tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée latérale. Soulevez ensuite le couvercle et sortez les aliments (schémas 1 et 2).
- Lorsque vous faites cuire des aliments liquides tels que de la bouillie ou des liquides épais, lorsque « beep » s'affiche, vous pouvez soulever la valve de libération de la vapeur. Assurez-vous d'attendre que la température soit suffisamment froide pour que le flotteur tombe. Puis vous pouvez libérer la vapeur.



10-a



10-b

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Assurez-vous toujours que la valve du flotteur soit correctement placée avant l'utilisation.

Un assemblage incorrect peut empêcher l'autocuiseur de créer la pression et la vapeur risque de sortir par les côtés du couvercle.

1. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
2. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le câble ou la prise d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Cet appareil ne doit jamais être utilisé par des enfants et des précautions particulières doivent être prises lorsque l'appareil est utilisé pendant leur présence.
4. Débranchez l'appareil de la prise électrique quand vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des accessoires.
5. N'utilisez jamais un appareil électrique si le câble ou la prise d'alimentation est endommagé, s'il présente des dysfonctionnements ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit.
6. N'utilisez pas des accessoires ou des ustensiles non recommandés par le fabricant.
7. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé en plein air.
8. Ne laissez pas le câble d'alimentation suspendre d'un bord de table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec une surface chaude.
9. Cet appareil ne doit pas être placé sur ou à proximité d'une cuisinière (à gaz ou électrique) ou d'un four chauffant.
10. Soyez extrêmement prudent(e) lorsque vous déplacez l'appareil contenant de l'huile bouillante ou tout autre liquide chaud.
11. N'utilisez pas cet appareil pour une utilisation autre que l'utilisation domestique pour laquelle il a été conçu.
12. Cet appareil cuit les aliments sous pression. Une mauvaise utilisation peut causer des brûlures. Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de l'utiliser.
13. Ne remplissez jamais l'appareil au-dessus de la ligne MAX indiquée dans la cuve interne.
14. Vérifiez toujours que les dispositifs de décompression ne sont pas obstrués.
15. N'ouvrez pas l'autocuiseur avant que l'appareil ne soit refroidi et que toute la pression interne ne soit relâchée. Si l'appareil est difficile à ouvrir, cela indique que l'autocuiseur est toujours sous pression - ne forcez pas pour l'ouvrir. Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse. Toute

pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse.

16. N'utilisez pas l'autocuiseur si son câble d'alimentation est endommagé.

17. L'autocuiseur doit être placé dans un espace suffisant ouvert sur tous les côtés lors du fonctionnement, y compris vers le haut et le bas. Ne faites jamais fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que des torchons, des essuie-tout, des serviettes, des rideaux, des assiettes en papier, etc.

18. Branchez toujours le câble d'alimentation directement dans une prise murale.

19. Ne placez pas l'appareil sur une surface instable.

20. NE FORCEZ JAMAIS L'OUVERTURE DE L'AUTO-CUISEUR. Si vous voulez l'ouvrir, appuyez longuement sur le bouton « Maintien au chaud / Annulation » pour faire glisser doucement la valve de libération de la pression et assurez-vous que toute la vapeur s'est dissipée de l'autocuiseur.

21. Ouvrez toujours le couvercle loin de vous pour éviter tout contact de votre peau avec la chaleur ou la vapeur.

22. ATTENTION SURFACES CHAUDES. Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant son utilisation. Des pré-cautions appropriées doivent être prises pour éviter les risques de blessures, d'incendie et de dommages matériels.

23. Ne cassez pas la bague d'étanchéité en plastique et ne la remplacez pas par une autre bague en plastique.

24. Afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif de la cuve interne, veuillez utiliser une cuillère en bois ou en plastique.

FONCTIONS SPÉCIALES

1. L'affichage numérique offre un large éventail de choix de cuisson, notamment pour le riz, la soupe, le porridge, les gâteaux, etc.
2. Le temps de cuisson est ajusté pour convenir à n'importe quelle recette ou préférence. Une fois que le cycle de cuisson est terminé, l'autocuiseur se mettra automatiquement en mode de maintien au chaud.
3. Une cuisson sous pression utilise des températures jusqu'à 120°C créant un environnement plus stérile et plus sain par rapport aux méthodes de cuisson traditionnelles.
4. Le minuteur et les fonctions pré-réglées permettent une cuisson plus pratique.
5. La cuve intérieure dorée, anti-adhésive et esthétique est facile à nettoyer.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INTÉGRÉS

1. Couvercle de sécurité : Le couvercle retient la pression accumulée ; n'ouvrez pas le couvercle avant que toute la pression ne soit libérée.
2. Dispositif de contrôle de la pression : lorsque la pression dans l'autocuiseur est maximale, l'air sera automatiquement libéré pour limiter la pression.
3. Dispositif de limitation de la température : Le micro-ordinateur contrôle la température de la cuve interne. Lorsque la température atteint le degré maximal, l'appareil cessera de chauffer. Lorsque la température est inférieure à la température nominale, l'appareil recommencera à chauffer.
4. Protection contre la surchauffe : si la température dépasse la limite, le fusible sera coupé pour éviter tout risque d'incendie.
5. Dispositif "anti-blocage" : il empêche les aliments de bloquer le port de libération de la vapeur.
6. Dispositif de contrôle de la pression : lors de l'utilisation, la pression sera maintenue dans la cuve. Si la pression est trop basse, les aliments ne peuvent pas être bouillis. Si la pression est supérieure à la limite, le dispositif de décompression s'activera. Cet appareil peut contrôler la pression et peut

donc cuire sous une pression sécuritaire.

7. Dispositif de libération de vapeur en cas de surpression : lorsque tous les dispositifs ci-dessus ne fonctionnent pas, ce dispositif peut relâcher la pression par les joints latéraux pour empêcher une explosion.

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Capacité	Tension	Alimentation	Diamètre	Pression de fonctionnement	Température de maintien au chaud
6L	220V~50Hz	1000W	22cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
8L	220V~50Hz	1300W	26cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
10L	220V~50Hz	1600W	27.5cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
12L	220V~50Hz	1600W	27.5cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
Accessoires					

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

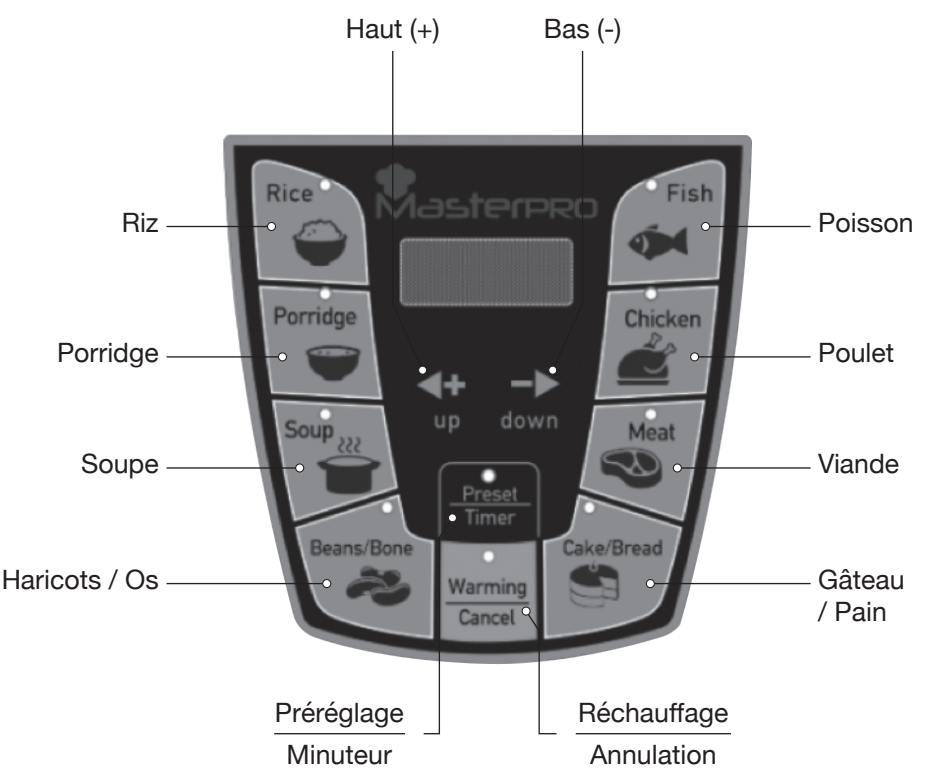
1. NETTOYAGE DES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ : En plus du couvercle, les autres dispositifs de sécurité de l'autocuiseur doivent également être nettoyés après chaque utilisation.
 2. VALVE DE LIBÉRATION DE PRESSION : Pour retirer la valve de pression, tirez simplement la valve pour la dégager de son mécanisme de verrouillage à ressort. Appliquez un détergent doux et lavez-la à l'eau courante chaude. Après le nettoyage, vérifiez que la pièce à ressort intérieure se déplace librement. Remettez la valve de libération de pression en place en la poussant vers le bas sur le mécanisme à ressort. Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même. Contactez le service d'assistance à la clientèle pour obtenir des informations sur les réparations.
 3. NETTOYAGE : Après l'utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de procéder au nettoyage. L'autocuiseur doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation afin d'éviter les taches causées par une accumulation d'aliments ou de résidus de cuisson.
 4. NE VERSEZ PAS D'EAU FROIDE DANS L'AUTO-CUISEUR LORSQU'IL EST CHAUD.
 5. NETTOYEZ LA BASE APRÈS CHAQUE UTILISATION AVEC UN CHIFFON OU UNE ÉPONGE EN VOUS ASSURANT DE RETIRER TOUS LES RÉSIDUS D'ALIMENTS. N'IMMERGEZ PAS LA BASE DANS L'EAU lors du nettoyage du couvercle. Le joint en caoutchouc doit être retiré et lavé séparément avec un chiffon doux ou une éponge et de l'eau chaude et savonneuse.
- Débranchez l'appareil et attendez qu'il ait refroidi jusqu'à la température ambiante avant de le nettoyer.
 - Lavez la cuve amovible avec de l'eau chaude savonneuse et nettoyez-la avec un chiffon doux ou une éponge. Rincez la cuve à l'eau claire et séchez-la à l'aide d'une serviette.
 - Lavez le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse et nettoyez-le avec un chiffon doux ou une éponge. Rincez-le avec de l'eau propre et séchez-le.

- Essayez le boîtier extérieur en fini miroir avec une éponge douce ou un chiffon doux et humide (le nettoyant pour vitres donne un brillant éclatant au boîtier).
- N'utilisez jamais de détergents chimiques corrosifs, de tampons à récurer ou de poudres sur les composants ou différentes parties de l'appareil.
- Vérifiez toujours que la valve de libération de la pression et la valve à flotteur sont en bon état et sans débris.

REMARQUE

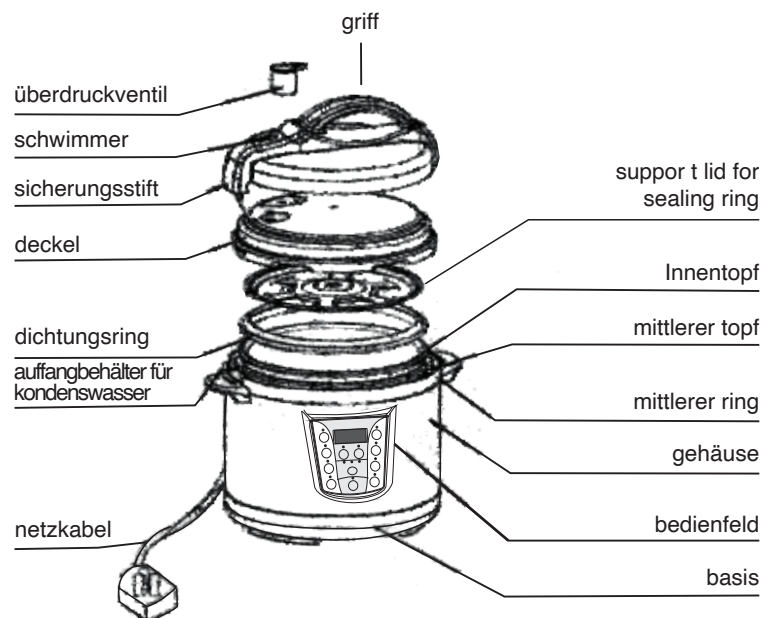
Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des per-sonnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expé-rience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne respons-able de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'util-isation de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau. Les conduits dans le régulateur de pression permettant la libération de la vapeur doivent être vérifiés régulièrement pour assurer qu'ils ne sont pas bouchés. L'autocuiseur ne doit pas être ouvert avant que la pression ait suffisamment diminué. La cuve, la cuillère et le gobelet de mesure peuvent être lavés au lave-vaisselle ; il est recommandé de laver les autres pièces à la main.

Fonction	Durée par défaut	Plage du minuteur	Temps préréglé
Riz	12min	5 à 20	24h
Porridge	30min	25 à 40	24h
Soupe	25min	15 à 40	24h
Haricots / Os	25min	15 à 35	24h
Poisson	5min	1 à 15	24h
Poulet	13min	3 à 23	24h
Viande	20min	10 à 30	24h
Gâteau / Pain	18min	8 à 30	24h
Préréglage	/	/	24h
Réchauffage / Annulation	24h	/	/



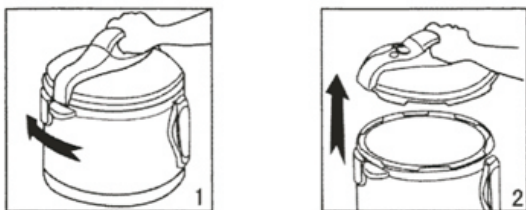
AFFICHER LE CODE	E1	E2	E3	E4
ERREUR	Circuit de coupure du capteur	Court-circuit du capteur	Surchauffe	Défaillance du commutateur de signal

BESTANDTEILE

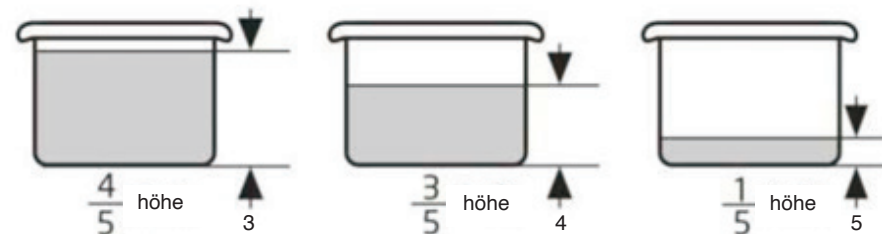


BETRIEBSANLEITUNG

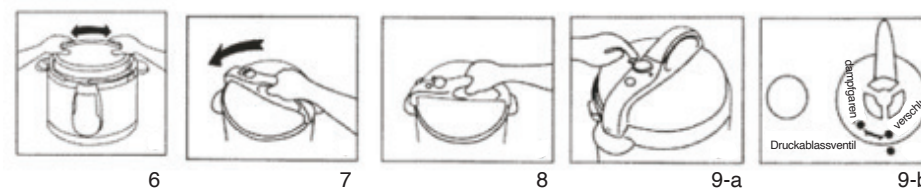
1. Halten Sie zum Öffnen des Deckels den Griff mit einer Hand und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören. Heben Sie dann den Deckel an (Abb. 1, 2).



2. Nehmen Sie den Innentopf heraus und geben Sie Zutaten und Wasser in den Topf. Der Innentopf darf nur bis zu 4/5 seiner Höhe mit Lebensmitteln und Wasser gefüllt werden. Bei Lebensmitteln, die stark aufquellen, darf der Innentopf nur bis zu 3/5 seiner Höhe gefüllt werden. Der Innentopf muss mindestens bis zu 1/5 seiner Höhe mit Zutaten und Wasser gefüllt werden.



3. Stellen Sie den Innentopf in den Außentopf. Reinigen Sie zuvor den Innentopf und das Heizelement. Geben Sie keine Fremdkörper in den Außentopf oder auf die Fläche des Heizelements. Nachdem Sie den Innentopf eingesetzt haben, drehen Sie ihn leicht nach links und rechts. Achten Sie darauf, dass Innentopf und Heizelement sich vollständig berühren (Abb. 6).



4. Schließen des Deckels.

- Prüfen Sie, ob der Dichtungsring in den Edelstahlring des Deckels eingesetzt ist.
- Drehen Sie den Dichtungsring mit Ihrer Hand nach links und rechts, damit er bündig auf dem Edelstahlring sitzt.
- Zum Verriegeln und Entriegeln des Deckels finden Sie einen Schlitz am Rand des Schnellkochtopfs. Der Deckel muss so auf den Topf gesetzt werden, dass der Verriegelungsmechanismus auf den Schlitz ausgerichtet ist. Die „ON“ Position bedeutet, dass der Deckel entriegelt ist, und die „OFF“ Position, dass er verriegelt ist.

5. Drehen Sie, wie in den Abbildungen gezeigt, das Ventil in die Verschlussposition und prüfen Sie, ob der Schwimmer unten ist (der Schwimmer sollte vor dem Betrieb in die unterste Position gebracht werden) (Abb. 9a bis 9b).

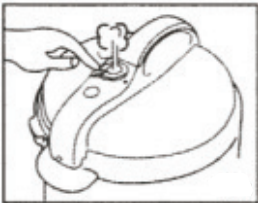
- Verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose. Das Display zeigt daraufhin „00:00“ an.
- Timer: Stellen Sie nach dem Drücken der Taste die Zeit ein und drücken Sie dann einen anderen Funktionsknopf zur Bestätigung. Einmal Drücken erhöht die Zeit um jeweils eine halbe Stunde, bis 24 Stunden erreicht sind und das Gerät wieder bei 0 beginnt. (Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie die Timer-Funktion nicht benötigen.)
- Warm/Cancel: Drücken Sie diese Taste im Stand-by-Modus, das Gerät aktiviert dann die Warmhalte-Funktion. Drücken Sie diese Taste beim Einstellen (Auswahl der Funktion oder Einstellen des Timers), um alle Einstellungen rückgängig zu machen und in den Stand-by-Modus zu schalten.

Hinweis: Wenn die Warmhalteanzeige leuchtet, deaktivieren Sie die Funktion, bevor Sie andere Funktionen auswählen.

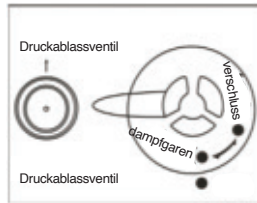
- Auswahl des Garmodus: „Reis“, „Suppe“, „Haferbrei“, „Hühnchen“, „Fleisch“, „Bohnen/Knochen“ usw.

6. Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die gegarten Speisen heraus. Wenn das Display „Beep“ anzeigt und der Schwimmer gesunken ist, können Sie den Deckel öffnen und die Speisen entnehmen. Folgen Sie den unten stehenden Schritten:

- Drücken Sie die Taste „Cancel/Warm“, um den Warmhalte-Modus zu deaktivieren.
- Drehen Sie das Ventil auf die Dampfablass-Position, bis der Schwimmer gesunken ist (Abb. 10-a, 10-b).
- Halten Sie den Griff und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Öffnen Sie dann den Deckel und nehmen Sie die gegarten Speisen heraus (Abb. 1, 2).
- Wenn Sie flüssige Speisen wie Haferbrei oder dickflüssige Speisen kochen und das Display „Beep“ anzeigt, können Sie das Ablassventil nicht öffnen, um Dampf abzulassen. Warten Sie, bis das Gerät ausreichend abgekühlt ist und der Schwimmer unten ist. Anschließend können Sie den Dampf ablassen, andernfalls würden die Speisen herausspritzen.



10-a



10-b

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Stellen Sie vor dem Gebrauch immer sicher, dass das Schwimmerventil korrekt befestigt ist. Ein fehlerhaft zusammengesetzter Garer kann keinen Druck aufbauen oder Dampf durch die Seiten des Deckels ablassen.

1. Berühren Sie nicht die heißen Flächen. Fassen Sie an den Griffen oder Knäufen an.
2. Zum Schutz vor einem Stromschlag spülen oder tauchen Sie das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Dieses Gerät sollte niemals von Kindern bedient werden. Lassen Sie besondere Vorsicht walten, wenn das Gerät in Anwesenheit von Kindern benutzt wird.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor dem Reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Bestandteile befestigen oder abnehmen.
5. Benutzen Sie kein Gerät, dessen Netzkabel- oder -stecker beschädigt ist, das nicht ordnungsgemäß funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
6. Verwenden Sie kein Zubehör oder Utensilien, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
8. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen oder heiße Flächen berühren.
9. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherdes oder in einen aufgeheizten Ofen.
10. Lassen Sie äußerste Vorsicht walten, wenn Sie ein Gerät, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, umstellen.
11. Benutzen Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
12. Dieses Gerät erzeugt zum Garen Wasserdampfdruck. Unsachgemäße Benutzung kann zu Verbrühungen führen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt verschlossen ist, bevor Sie es benutzen.
13. Füllen Sie das Gerät immer nur bis zur MAX-Markierung im Innentopf.

14. Prüfen vor dem Gebrauch immer, ob die Dampfablassvorrichtungen blockiert sind.
15. Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, wenn das Gerät abgekühlt und der innere Druck abgebaut ist. Wenn der Deckel sich schwer öffnen lässt, steht der Schnellkochtopf noch unter Druck – öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt. Druck im Schnellkochtopf kann eine Gefahr darstellen.
16. Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht zum Frittieren mit Öl.
17. Wenn der Schnellkochtopf in Betrieb ist, muss an allen Seiten, einschließlich Ober- und Unterseite, ausreichend Platz sein. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren Materialien wie Geschirrhandtüchern, Papiertüchern, Vorhängen, Papptellern usw.
18. Verbinden Sie das Netzkabel immer direkt mit der Wandsteckdose.
19. Benutzen Sie dieses Gerät nicht auf einer instabilen Fläche.
20. ÖFFNEN SIE DEN SCHNELLKOCHTOPF NIEMALS MIT GEWALT, halten Sie die „WARM/CANCEL“ Taste gedrückt, schieben Sie vorsichtig das Druckventil und stellen Sie sicher, dass sämtlicher Dampf aus dem Schnellkochtopf abgelassen ist.
21. Öffnen Sie den Deckel immer von Ihnen abgewandt, um zu vermeiden, dass Ihre Haut mit der Resthitze oder mit Dampf in Berührung kommt.
22. VORSICHT – HEISSE FLÄCHEN Dieses Gerät erzeugt Hitze und Dampf, der während des Gebrauchs entweicht. Es müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr von Verletzungen, Feuer und Sachschäden zu vermeiden.
23. Beschädigen Sie nicht den Kunststoffdichtungsring und ersetzen Sie ihn nicht durch andere Kunststoffringe.
24. Bitte benutzen Sie Holz- oder Kunststofflöffel, um die Antihafbeschichtung des Innentopfes nicht zu zerkratzen.

BESONDERE EIGENSCHAFTEN

1. Das digitale Display bietet eine Vielzahl von Zubereitungsoptionen, darunter Reis, Suppe, Haferbrei, Kuchen usw.
2. Die Garzeit kann entsprechend jedes beliebigen Rezeptes oder nach Geschmack angepasst werden. Nach Beendigung des Garzyklus schaltet das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus.
3. Das digitale Dampf-garen erfolgt bei Temperaturen bis zu 120 °C, wodurch ein sterileres und gesünderes Umfeld im Vergleich zu herkömmlichen Garmethoden erzeugt wird.
4. Timer und voreingestellte Funktionen erleichtern Ihnen das Kochen.
5. Der goldfarbene antihafbeschichtete Innentopf sieht schön aus und ist einfach zu reinigen. Außerdem bietet das Produkt eine Startfunktion mit 24 Stunden Verzögerung und eine Warmhaltefunktion.

INTEGRIERTE SCHUTZVORRICHTUNGEN

1. Deckelverriegelung: Verhindert, dass sich Druck aufbaut, wenn der Deckel nicht korrekt verschlossen ist, und verhindert, dass der Deckel geöffnet wird, bevor der Druck vollständig abgebaut ist.
2. Druckbegrenzung: Wenn beim Dampf-garen der erforderliche Druck erreicht ist, wird automatisch Luft abgelassen, um den Druck zu begrenzen.
3. Temperaturbegrenzung: Ein Microcomputer regelt die Temperatur des Innentopfes. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, hört das Produkt auf, sich aufzuheizen; wenn die eingestellte Temperatur wieder sinkt, erhitzt sich das Gerät erneut.
4. Überhitzungsschutz: Wenn die Temperatur das Limit überschreitet, unterbricht die Sicherung den Stromkreis, um einen Brand zu verhindern.
5. Blockierschutz: Verhindert, dass Lebensmittel die Dampfaustrittsöffnung blockieren.
6. Druckreglung: Während des Gebrauchs baut sich Druck im Topf auf. Wenn der Druck zu niedrig ist,

können die Lebensmittel nicht gegart werden. Wenn der Druck das Limit überschreitet, wird die Druckregelungsvorrichtung aktiviert. Diese Vorrichtung reguliert den Druck, sodass die Speisen unter Druck auf sichere Weise gegart werden können.

7. Automatischer Abbau von Überdruck: Wenn alle der oben genannten Schutzvorrichtungen ausfallen, wird dieses Gerät den Druck über die Seiten der Dichtungen ablassen, um eine Explosion zu verhindern.

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Fassungsvermögen	Spannung	Leistung	Durchmesser	Arbeitsdruck	Warmhalte-temperatur
6L	220V~50Hz	1000W	22cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
8L	220V~50Hz	1300W	26cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
10L	220V~50Hz	1600W	27.5cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
12L	220V~50Hz	1600W	27.5cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
Zubehör	 netzkabel messbecher löffel bedienungsanleitung				

PFLEGE UND REINIGUNG

1. REINIGUNG DER SCHUTZVORRICHTUNGEN: Neben dem Deckel müssen auch die anderen Schutzvorrichtungen am Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

2. DAS DRUCKVENTIL: Ziehen Sie das Druckventil zum Entfernen einfach nach oben. Das Ventil löst sich dann aus seiner Federverriegelung. Waschen Sie es mit einem milden Geschirrspülmittel unter warmem, laufendem Wasser. Prüfen Sie nach dem Reinigen, ob das innere federbelastete Element sich frei bewegen lässt. Setzen Sie das Druckventil wieder ein, indem Sie es nach unten auf den Federmechanismus drücken. Dieses Gerät ist pflegeleicht. Es enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst, um es von einer Fachkraft reparieren zu lassen.

3. REINIGUNG: Ziehen Sie den Stecker des Gerätes nach dem Gebrauch aus der Steckdose und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen. Der Schnellkochtopf muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden, um Verfärbungen durch Ablagerung von Speiseresten oder Garrückstände zu vermeiden.

4. GIESSEN SIE KEIN KALTES WASSER IN EINEN HEISSEN SCHNELLKOCHTOPF.

5. WISCHEN SIE NACH JEDEM GEBRAUCH DIE BASIS MIT EINEM WEICHEN, FEUCHTEN TUCH ODER SCHWAMM AB, UM ALLE SPEISERESTE ZU ENTFERNEN. BASIS NICHT IN WASSER TAUCHEN. Zum Reinigen des Deckels muss die Gummidichtung entfernt und separat mit einem Schwamm oder weichen Tuch und warmem Seifenwasser gereinigt werden.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Schnellkochtopf vor dem Reinigen abkühlen.

- Waschen Sie den entnehmbaren Topf mit warmem Seifenwasser und reinigen Sie ihn mit einem

weichen Tuch oder Schwamm. Spülen Sie ihn mit klarem Wasser und trocknen Sie ihn ab.

- Waschen Sie den Deckel mit warmem Seifenwasser ab und reinigen Sie ihn mit einem weichen Tuch oder Schwamm. Spülen Sie ihn mit klarem Wasser und trocknen Sie ihn ab.

- Wischen Sie das Hochglanz-Außengehäuse mit einem feuchten, weichen Tuch oder Schwamm ab. (Glasreiniger verleiht dem Gehäuse schönen Glanz.)

- Verwenden Sie niemals aggressive chemische Reiniger, Scheuerschwämme oder -pulver für eines der Teile oder Elemente.

- Prüfen Sie immer, ob das Druckventil und das Schwimmerventil in gutem Zustand und frei von Ablagerungen sind.

HINWEIS

Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten eingeschränkt sind, oder denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt; es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in die Benutzung des Gerätes unterwiesen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Das Gerät darf nicht in Flüssigkeiten getaucht werden.

Die Kanäle im Druckregler, durch die der Dampf entweichen kann, sollten regelmäßig geprüft werden, um sicherzustellen, dass sie nicht verstopft sind.

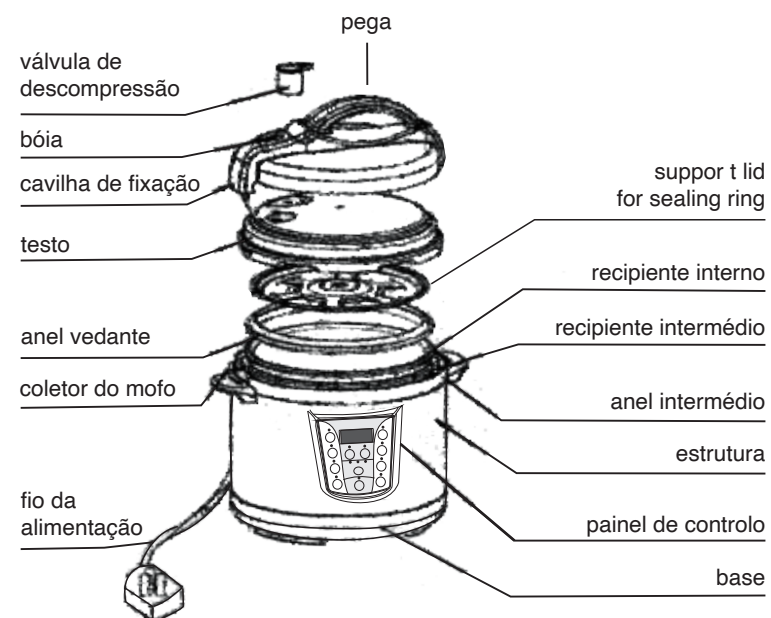
Der Behälter darf erst geöffnet werden, nachdem sich der Druck ausreichend abgebaut hat.

Topf / Löffel / Messbecher können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden; die restlichen Teile sind mit der Hand zu spülen.

Funktion	Standard-Zeit	Timer-Bereich	Voreingestellte Zeit
Reis	12min	5-20	24h
Porridge / Haferbrei	30min	25-40	24h
Suppe	25min	15-40	24h
Bohnen / Knochen	25min	15-35	24h
Fisch	5min	1-15	24h
Huhn	13min	3-23	24h
Fleisch	20min	10-30	24h
Kuchen / Brot	18min	8-30	24h
Voreingestellt	/	/	24h
Warmhalten / Abbrechen	24h	/	/

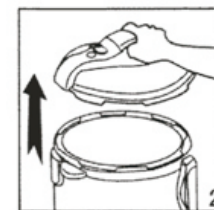
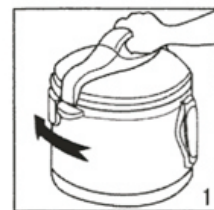


COMPONENTES



GUIA DE FUNCIONAMENTO

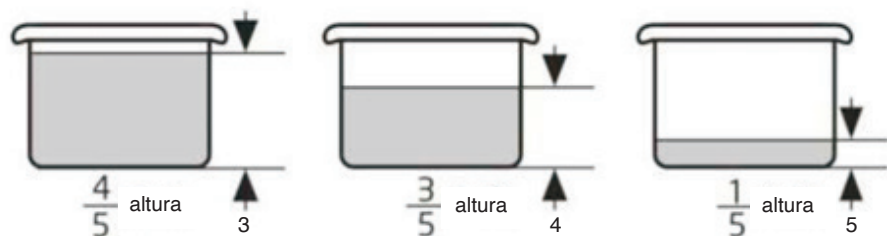
1. Abra o testo, segure a pega e rode o testo no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir um som e levante o testo para cima (Imagem 1, 2).



2. Retire o recipiente interno e coloque os alimentos e água no recipiente.

Os alimentos e a água não podem ultrapassar 4/5 da altura do recipiente interno. Os alimentos de expansão fácil não podem ultrapassar 3/5 da altura do recipiente interno. Os alimentos e a água não podem ser inferiores a 1/5 da altura do recipiente interno (Imagem 3, 4, 5).

CODE ANZEIGEN	E1	E2	E3	E4
FEHLER	Sensorkreis unterbrochen	Sensorkurzschluss	Zu hohe Temperatur	Signalschalter defekt



3. Coloque o recipiente interno dentro do recipiente externo. Antes disso, limpe o recipiente interno e o elemento de aquecimento. Não coloque resíduos dentro do recipiente externo ou na superfície do elemento de aquecimento. Após colocar o recipiente interno no interior, rode suavemente o recipiente interno para a esquerda e para a direita. Mantenha o recipiente interno e o elemento de aquecimento em contacto de forma correta (Imagem 6).



4. Feche o teste.

- Verifique se o anel vedante foi colocado no interior do anel de aço inoxidável do teste.
- Rode o anel vedante para a esquerda e para a direita, para se certificar de que fica colocado uniformemente.
- Para fechar e abrir o teste, existe uma ranhura no aro da estrutura da panela de pressão. O teste tem de ser colocado na estrutura de modo a que o mecanismo de bloqueio encaixe nesta ranhura. A posição "ON" significa que está desbloqueado e "OFF" significa que está bloqueado.

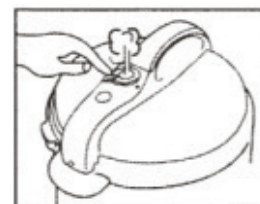
5. De acordo com as imagens, rode a válvula de libertação para a posição de fechada e verifique se a bóia desceu (a bóia deverá descer antes do funcionamento (Imagem 9-a, 9-b)).

- Ligue e o visor apresenta "00:00".
- Botão do "Temporizador" (após premi-lo, defina o tempo e prima outro botão de função). Premir uma vez adiciona meia hora. Pode escolher 0-24 horas (se não for necessário, ignore este passo).
- "Manter quente/Cancelar". No modo inativo, prima este botão para iniciar o aquecimento. Se estiver no modo de definição (seleção da função ou definição do temporizador), prima este botão para cancelar todas as definições e voltar ao modo inativo.

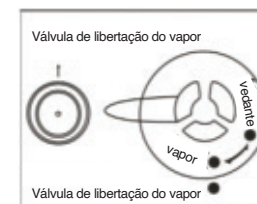
Nota: Se a luz de aquecimento estiver ligada, certifique-se de que a cancela antes de efetuar outras operações.

- Seleções de confeção: "Arroz", "sopa", "papa", "frango", "carne", "feijões/ossos", etc.
6. Abra o teste e retire os alimentos. Quando o visor apresentar "beep" e a bóia descer, pode abrir o teste e retirar os alimentos. Proceda do seguinte modo:
- Prima o botão "Manter quente/Cancelar" para sair do modo de aquecimento.
 - Rode a válvula para a posição de "libertação do vapor" até a bóia descer. (Imagem 10-a, 10-b)
 - Segure a pega e rode o teste no sentido dos ponteiros do relógio para o limite lateral. De seguida, levante o teste e retire os alimentos (Imagem 1, 2).
 - Quando cozinhar alimentos líquidos, como papas ou líquido viscoso, quando for apresentado

"beep", pode levantar a válvula de libertação para libertar o vapor. Certifique-se de que espera até ficar suficientemente frio para a bóia descer. De seguida, pode libertar o vapor, caso contrário, os alimentos são ejetados.



10-a



10-b

NOTAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Certifique-se de que a válvula da bóia está colocada correta-mente antes da utilização. Uma montagem incorreta pode impedir que a panela de pressão acumule pressão ou pode permitir que o vapor saia pelas partes laterais do teste.

1. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas ou os botões.
2. Para se proteger contra choques elétricos, não coloque o fio ou ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.
3. Este aparelho nunca deverá ser utilizado por crianças, e deverá ter um cuidado especial quando utilizar a unidade na sua presença.
4. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de realizar a limpeza. Deixe o aparelho arrefecer antes colocar ou retirar peças.
5. Não opere nenhum aparelho com um fio ou ficha danificados ou depois de anomalias do equipamento, ou que tenha sido danificado de qualquer forma.
6. Não utilize quaisquer acessórios ou utensílios para além dos recomendados pelo fabricante.
7. Não use no exterior.
8. Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada ou entrar em contacto com superfícies quentes.
9. Não coloque em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico que esteja quente, ou num forno aquecido.
10. Deve ter muito cuidado quando mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos.
11. Não use o aparelho para outros fins para além daqueles para que foi previsto.
12. Esta panela cozinha sob pressão. Um uso inadequado pode dar origem a escaldões. Certifique-se de que a unidade está devidamente fechada antes da utilização.
13. Nunca encha a unidade acima da LINHA MÁXIMA no recipiente interno.
14. Antes da utilização, verifique sempre os dispositivos de libertação de pressão quanto a obstruções.
15. Não abra a panela de pressão até que a unidade tenha arrefecido e toda a pressão interna tenha sido libertada. Se tiver dificuldades em abrir a unidade, isso significa que a panela de pressão ainda está sob pressão. Não force a sua abertura. Qualquer pressão na panela pode ser perigosa.
16. Não utilize a panela de pressão para fritar sob pressão com óleo.
17. Quando estiver a funcionar, a panela de pressão requer espaço suficiente em seu redor, incluindo por cima e por baixo. Nunca utilize perto de quaisquer materiais inflamáveis, como toalhas, toalhas de papel, cortinas, pratos de papel, etc.
18. Ligue sempre a ficha diretamente a uma tomada.

19. Não utilize este aparelho numa superfície instável.

20. NUNCA FORCE A ABERTURA DA PAINEL DE PRESSÃO. Se tiver de a abrir, mantenha premido o botão de MANTER QUENTE/CANCELAR e faça deslizar cuidadosamente a válvula de pressão. Certifique-se de que todo o vapor se dissipou.

21. Abra sempre o tampo afastado de si, para evitar o contacto da pele com qualquer calor ou vapor restante.

22. CUIDADO, SUPERFÍCIES QUENTES. Este aparelho gera calor e liberta vapor durante a utilização. Tome as devidas precauções para evitar o risco de lesões pessoais, fogo e danos patrimoniais.

23. Não destrua o anel vedante de plástico nem o substitua por outros anéis de plástico.

24. De modo a não riscar o recipiente interno com revestimento antiaderente, use uma colher de plástico ou de pau.

CARACTERÍSTICAS ESPECIAIS

1. O visor digital oferece uma variada gama de escolhas de confeção, incluindo arroz, sopa, papa, bolo, etc.
2. O tempo de confeção é ajustado para ir de encontro à sua receita ou preferências. No final do ciclo de confeção, a unidade passa automaticamente para o modo de manter quente.
3. A panela de pressão digital utiliza temperaturas até 120 °C, criando um ambiente mais estéril e saudável quando comparado com os métodos de confeção tradicionais.
4. Com temporizador e função predefinida, pode tornar o cozinhar mais conveniente.
5. Recipiente interno antiaderente dourado, aparência bonita e fácil de limpar. Função diferida de 24 horas e função de manter quente.

CARACTERÍSTICAS DE SEGURANÇA INCORPORADAS

1. Dispositivo de segurança do tampo: Evita que a pressão se acumule se o tampo não for fechado corretamente e evita que o tampo se abra até que toda a pressão seja libertada.
2. Proteção de controlo da pressão: Durante a utilização, a pressão sobe até ao valor nominal, libertando automaticamente o ar para limitar a pressão.
3. Proteção de limite da temperatura: O microcomputador controla a temperatura do recipiente interno. Quando a temperatura atingir o seu valor nominal, pára de aquecer. Quando a temperatura for inferior ao valor nominal, começa a aquecer de novo.
4. Proteção contra o sobreaquecimento: Se a temperatura ultrapassar o limite, a alimentação é desativada para evitar um perigo de fogo.
5. Dispositivo "resistente a obstruções": Evita que os alimentos bloqueiem a porta de libertação do vapor.
6. Dispositivo de controlo da pressão: Durante a utilização, haverá pressão no recipiente. Se a pressão for demasiado baixa, os alimentos não podem ser cozinhados. Se a pressão ultrapassar o limite, o dispositivo de libertação da pressão é ativado. Este dispositivo pode controlar a pressão, podendo assim cozinhar com uma pressão segura.
7. Proteção de descarga automática da pressão excessiva: Quando todos os dispositivos apresentarem acima falharem, este produto pode libertar pressão a partir dos vedantes, para evitar uma explosão.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

Capacidade	Voltagem	Potência	Diâmetro	Pressão de funcionamento	Temperatura da opção de manter quente
6L	220V~50Hz	1000W	22cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
8L	220V~50Hz	1300W	26cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
10L	220V~50Hz	1600W	27.5cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
12L	220V~50Hz	1600W	27.5cm	0 ~ 90KPa	60~80°C
Acessórios	  fio da alimentação  copo de medição  colher  manual de instruções				

CUIDADOS E LIMPEZA

1. LIMPEZA DOS DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA: Para além do tampo, os outros dispositivos de segurança na panela de pressão também têm de ser limpos após cada utilização.
2. A VÁLVULA DE PRESSÃO: Para retirar a válvula de pressão, basta puxar para cima e a válvula é libertada do mecanismo de bloqueio de mola. Passe detergente neutro e lave com água quente corrente. Após a limpeza, verifique se as peças interiores de mola se movem livremente. Volte a colocar a válvula de pressão pressionando para baixo o mecanismo de mola. Este aparelho requer pouca manutenção. Ele não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Não tente reparar o aparelho sozinho. Contacte o serviço de apoio ao cliente para se informar quanto a uma reparação qualificada.
3. PARA LIMPAR: Após a utilização, desligue a unidade da alimentação e permita que arrefeça completamente antes de guardar. A panela de pressão tem de ser bem limpa após cada utilização, para evitar manchas causadas pelo amontoar de resíduos de alimentos ou de confeção.
4. NÃO VERTA ÁGUA FRIA NUMA PAINEL DE PRESSÃO QUENTE.
5. LIMPE A BASE APÓS A UTILIZAÇÃO COM UM PANO SUAVE E LIGEIRAMENTE EMBEBIDO EM ÁGUA, OU UMA ESPONJA. CERTIFIQUE-SE DE QUE TODOS OS RESÍDUOS DE ALIMENTOS SÃO ELIMINADOS. NÃO COLOQUE A BASE DENTRO DE ÁGUA. Quando lavar o tampo, a junta de borracha tem de ser retirada e lavada em separado com uma esponja ou um pano suave e água quente com detergente.
 - Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente antes de proceder à limpeza.
 - Lave o recipiente amovível com água quente e detergente e limpe com um pano suave ou esponja. Passe por água quente e seque com uma toalha.
 - Lave o tampo com água quente e detergente e limpe com um pano suave ou esponja. Passe por água quente e seque com uma toalha.
 - Passe a estrutura exterior espelhada com um pano suave ou esponja (um produto de limpeza para vidros dá brilho).
 - Nunca use detergentes químicos abrasivos, esfregões ou pós em nenhuma peça ou componente.
 - Certifique-se sempre de que a válvula de pressão e a válvula da bôia estão em bom estado e que não contém resíduos.

OBSERVAÇÃO

Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções em relação à unidade.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

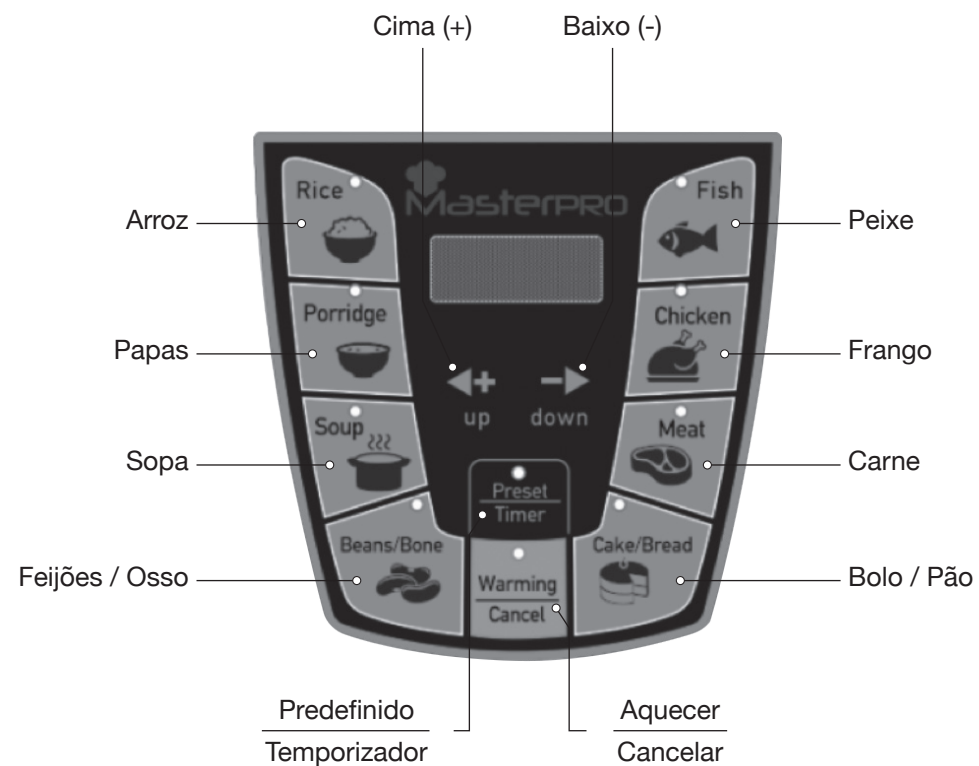
Não coloque o aparelho dentro de água.

As condutas no regulador da pressão que permitem a saída do vapor deverão ser verificadas regularmente, para se certificar de que não estão bloqueadas.

O recipiente não pode ser aberto até a pressão ter descido o suficiente.

O recipiente, colher e copo de medição podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Recomendamos que as outras partes sejam lavadas à mão.

Função	Tempo padrão	Temporizador	Tempo predefinido
Arroz	12min	5-20	24h
Papas	30min	25-40	24h
Sopa	25min	15-40	24h
Feijões / Osso	25min	15-35	24h
Peixe	5min	1-15	24h
Frango	13min	3-23	24h
Carne	20min	10-30	24h
Bolo / Pão	18min	8-30	24h
Predefinido	/	/	24h
Aquecer / Cancelar	24h	/	/



CÓDIGO APRESENTADO	E1	E2	E3	E4
FALHA	Corte do circuito do sensor	Curto-circuito do sensor	Excesso de temperatura	Falha do interruptor do sinal