



SAMSPARTY SL
CL CABAÑA 78, 45210 YUNCOS ,TOLEDO,ESPAÑA
B45824786
[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)
MADE IN P.R.C



INSTRUCTIONS

MULTI PRESSURE COOKER

MODEL: 8433325188016



The plastic material in contact with the food is Silicone, BPA free.

CONTENT

GB		01-32
ES		33-64
PL		65-96
IT		97-128
DE		129-160
NL		161-192
FR		193-224
PT		225-256

Precautions

Read all the instructions

1. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment
2. This appliance is for household use only. Do not use outdoors.
3. Keep electrical appliance out of reach from children or inform person. Do not let them use the appliance without supervision.
4. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
5. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
6. Children shall not play with the appliance.
7. Do not immerse any part of the appliance in water or other liquid.
8. Please turn off and unplug the appliance before cleaning, maintenance or relocation and whenever it is not in use.
9. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments;
10. The pressure regulator allowing the escape of steam should be checked regularly to ensure that they are not blocked.
 11. State that the container must not be opened until the pressure has decreased sufficiently.
 12. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
 13. Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles positioned to void spillage of the hot liquids.
 14. The heating element surface is subject to residual heat after use, do not touch.
 15. The cooker cannot gain pressure when the lid is not well closed and the lid cannot be opened when the inner pressure is too high.
 16. Do not let children near the pressure cooker when in use.
 17. Do not put the pressure cooker into a heated oven.
 18. Move the pressure cooker under pressure with the greatest care. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.
 19. Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended.
 20. This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat, see "instruction for use" .
 21. Never forces open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has

completely dropped. See the "instructions for use" .
 22.Never use your pressure cooker without adding water or food, except the Sauté function, this would seriously damage it.

23.Do not fill the cooker beyond 2/3 of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrate vegetables, do not fill the cooker to more than half of its capacity.

24.Use the appropriate heat source(s) according to the instructions for use.

25.After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may smell under the effect of pressure, do not prick the meat which the skin is swollen; you might be scalded.

26.When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.

27.Before each use, check that the valves are not obstructed. See the instructions for use.

28.Never use the pressure cooker in its pressurized mode for deep or shallow frying of food.

29.Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.

30.Only use manufacture' s spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.

31.KEEP THESE INSTRUCTIONS.

Precautions

Warning

- 1.When discharging keep your face or hand away from the relief pipe and from the lid during operation to avoid scald.
- 2.Unplug appliance from mains electricity supply before taking food.
- 3.Don't touch the lid during cooking procedure or in heating status.
- 4.Never block the periphery of the clamping position to ensure safety.
- 5.Never attempt to uncover the cooker when floating valve is flopping or pressure inside.
- 6.Please mind of flowing hot water from the pressure discharging valve when open the cover.
- 7.The silicone ring is not as a safety device.
- 8.Improper installation could cause danger. Please mind of the right installation.
- 9.Avoid spillage on the connector.

Customer service address:

SAMSPARTY Ltd

Cabaña 78, 45210 YUNCOS, TOLEDO, SPAIN



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Specification of the Product

Model	Capacity	Power Supply	Rated Power	Size of Inner Pot	Working Pressure	Keep Warm Temperature
8433325188016	5.5 L	220-240V~50/60Hz	1000W	8.66"	80kPa	140°F~176°F

Accessories:
Spoon



Soup Spoon



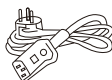
User Manual



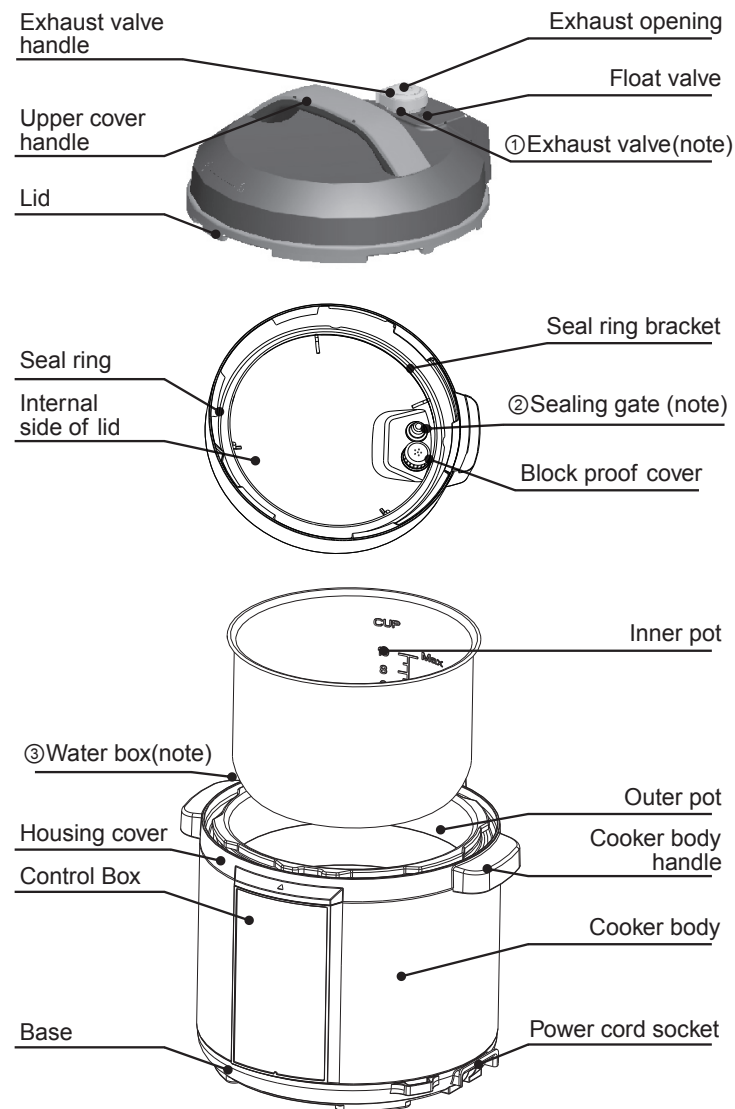
Measuring Cup



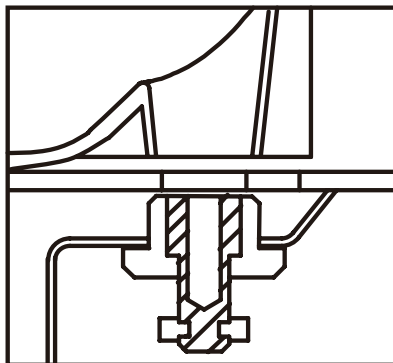
Power Cord Components



Product Structure



Structural diagram of float valve



Tips:

Confirm that the float valve, block proof cover and seal ring are correctly installed before use each time;
Before putting the inner pot into the cooker each time, please remove the dirt and water from the external side of the inner pot and internal side of the external pot;
Please move the product with the handle of the cooker body;
Please remove the water from the housing cover with cloth.

Note:

- ① Exhaust valve: Pull out the exhaust valve from the lid. Clean the internal side of the exhaust valve and the exhaust valve and float valve of the lid with brush and cloth at least once a month.
- ② Sealing gate: Please remove oil and dirt from the sealing gate with detergent and brush. The remained

oil and dirt in it may appear in yellowish. After washing, it may recover to the original color as stainless steel. It is suggested to clean the sealing gate once every 2 months.

③ Water box: After cooking, the steam may stay in the water box of the external pot as water. Water in the box should be removed for avoiding bad odor, please clean it with clean cloth.

Instructions before use

When use for the first time, please take out all accessories from the cooker body, read the User Manual carefully, particularly for the usage and cautions for avoiding property loss or physical injury for you.

Operation Part



Optional pressure maintaining function

This function allows adjusting the pressure level according to the personal requirement by pressing "Pressure Level" button, it requires entering into the "Manual Setting" state.

Cooking Timer Function

If the pressure maintaining time is adjusted by pressing "+" / "-" button, it requires entering into the "Manual Setting" state.

Delay Timer Function

Set the time of finishing cooking by pressing the "+" / "-" button.

Disassemble and install the block proof cover and seal ring

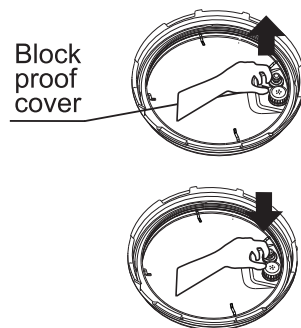
Disassemble and install the block proof cover

Disassemble:

Pull it out upwards

Install:

Press it down to install



1. Check if the seal ring and block proof cover are correctly installed in the upper cover before use each time.
2. After use, please clean the seal ring and around of block proof cover for avoiding jamming the cover, keep it clean to avoid bad odor.

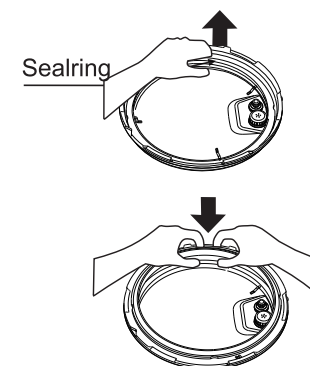
Disassemble and install the seal ring

Disassemble:

Pull it out upwards

Install:

Press it down to install



1. Please do not pull the seal ring, otherwise, the distorted seal ring may influence the seal ring and pressure effect.
2. Do not use the damaged seal ring, please replace it at the authorized repair office.

Use and maintain the inner pot

1. Do not empty

It may cause yellowish and spotted inner pot or distorted bottom if it is empty for a long time.

2. Do not use it to store the acid, alkali and preserved foods for a long period.

Although the inner pot has excellent anti-corrosion performance, it may cause corrosion of certain degree, the suggested time of keep warm shall not exceed 2h.

3. Keep it clean to prolong the service life. Do not immerse it in water for a long period.

Clean the inner pot with soap, weak detergent or warm water to remove dust, oil and dirt.

4. Do not use a metal shovel or other harder tool, otherwise it will damage the inner surface of pot.

Prepare for cooking

1. Opening the lid correctly

- Hold the handle of upper cover, turn it anticlockwise for about 30° till the “▼” mark on the edge of the upper cover aiming at the “▲” mark on the edge of the housing cover, and then lift the upper cover.

2. Check if the parts and accessories of lid are well installed

- Check if the floater valve and exhaust valve are jammed, confirm if the sealing ring and block proof cover are well installed.

3. Take out the inner pot, put the foods and water into the inner pot

- The total amount of foods and water shall not exceed the Max marked on the inner pot.

- The max rice and water amount when cooking shall not exceed the Max on the inner pot.

4. Put the inner pot into the cooker

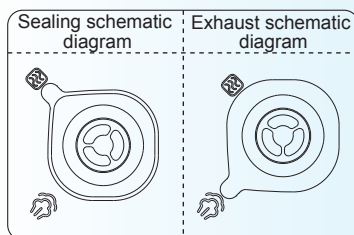
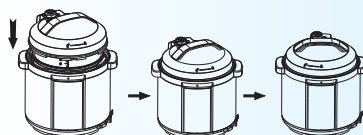
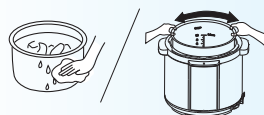
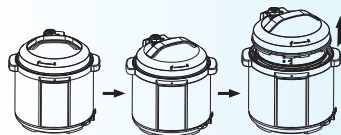
- Wipe to clean the external surface of inner pot, foreign object and water are not allowed on the inner surface of electric pressure cooker;

- Turn the inner pot to left and right to ensure good contact with the heating plate.

5. Safely close the lid

- Before closing the lid, check if the sealing ring is well installed.

- Hold the handle of upper cover, aim the “▼” mark on the edge of the upper cover aiming at the “▲” mark on the edge of the housing cover, put the top cover horizontally on the cooker body, turn the upper cover clockwise for about 30° to the lock place, and aim the “▲”



mark on the edge of the housing cover at the “⊗” mark on the lid.

6. Put the exhaust valve well

- When working, please turn the exhaust valve to the sealing place, which means the electric pressure cooker keeps at sealing state;
- For manual exhaust, please turn the exhaust valve handle to the exhaust place, the electric pressure cooker keeps at the exhaust state; when exhausting, do not keep the hands or face above the exhaust opening;
- Check if the floater valve drops down before working (before heating, the floater valve is down).

Function Selection

General Function

1. Prepare for cooking according to the chapter of “Instructions before use”

2. Switch on If the buttons are inactive when use, please confirm if the lid is closed at the right place, the buttons are inactive if the lid is not closed correctly for product of this series.

3. Select the required function under the standby state, press the “Menu” button to select function, press the “+” / “-” button to switch the function; Different function requires different cooking time, the more the foods, the longer the cooking time.

4. Press one function button, 10s later, the electric pressure cooker starts to select the program of corresponding function 10s after selecting the function, the electric pressure cooker starts working.

When the cooker is working, press the “Keep Warm/ ⏻” button to cancel the current work state and return standby state.

5. After cooking, the cooker may automatically enter into the keep warm state. The time of keep warm shall not exceed 2h! After cooking, the indicator of corresponding function lights off, the keep warm indicator lights on, the cooker makes sound and enters into the keep warm state.
Under the standby state, press the "Keep Warm/  " button, the keep warm indicator lights on, the cooker makes sound and enters into the keep warm state.

Tips:

Under any state, press the "Keep Warm/  " button to cancel the current work state and return standby state.
When the cooker is working, it is normal that it makes "cluck" sound, please set your heart at relax when use.
To cook a small amount of foods, the inner pot may possibly be lifted when opening the lid, please shake the lid to drop the inner pot in the cooker body and then remove the lid.

Safely open the lid

1. Cut off power supply or remove the power plug 2. Exhaust method

A. Quickly open the lid

Turn the exhaust valve to the exhaust place for exhausting, till the float valve drops down. (For non- fluid foods)

B. Generally open the lid

Keep the electric pressure cooker cool naturally till the float valve drops down.

3. Open the lid

Turn the upper cover anticlockwise with the left hand, turn it to the cover open limit place, lift the upper cover with the right hand to open the lid.

Do not open the lid before the pressure in the pot has been

completely released, do not open the lid fiercely if it is difficult to open.

Do not pull out the exhaust valve when turning the exhaust valve.

After cooking fluid foods (porridge and soup), do not turn the exhaust valve, please cut off power supply to make it cool naturally till the float drops before opening the lid.

After cooking a large amount of foods, please do not immediately exhaust, it is suggested to keep warm for a certain moment before opening the lid.

Operation Guidelines

Function	Operation Guidelines
Standby	After supplying power, the default is standby state, the digital screen flashes "----"
Meat	1. Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "  " indicator lights on, the digital screen flashes "P01", 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Meat", the digital screen displays " P01", and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2. Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+" / "-" button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Meat", the digital screen displays the finishing time and starts countdown. Exit work state: Press the "  " button to exit the current work state.

Poultry	1.Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "  " indicator lights on, the digital screen flashes "P01" , then press "+" one time, the digital screen displays "P02" . 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Poultry" , the digital screen displays "P02" , and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2.Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" one time, the digital screen displays "P02" , press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/ "-" button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Meat" , the digital screen displays the finishing time and starts countdown. Exit work state: Press the "  " button to exit the current work state
Vegetable	1.Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "  " indicator lights on, the digital screen flashes "P01" , then press "+" two times, the digital screen displays "P03" . 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Vegetable" , the digital screen displays "P03" , and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2.Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" two times, the digital screen displays "P03" , press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/ "-" button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Vegetable" , the digital screen displays the finishing time and starts countdown. Exit work state: Press the "  " button to exit the current work state.

Steam	1.Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "  " indicator lights on, the digital screen flashes "P01" , then press "+" three times, the digital screen displays "P04" . 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Steam" , the digital screen displays "P04" , and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2.Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" three times, the digital screen displays "P04" , press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/ "-" button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Steam" , the digital screen displays the finishing time and starts countdown. Exit work state: Press the "  " button to exit the current work state.
Sauté	1.Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "  " indicator lights on, the digital screen flashes "P01" , then press "+" four times, the digital screen displays "P05" . 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Saute" , the digital screen displays countdown "0:30" . 2.Exit work state: Press the "  " button to exit the current work state. Please note that this function must be no lid.
Slow Cook	1.Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "  " indicator lights on, the digital screen flashes "P01" , then press "+" five times, the digital screen displays "P06" . 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Slow Cook" , the digital screen displays countdown "8:00" . Exit work state: Press the "  " button to exit the current work state.

White Rice	1.Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "  " indicator lights on, the digital screen flashes "P01" , then press "+" six times, the digital screen displays "P07" . 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "White Rice" , the digital screen displays "P07" , and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2.Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" six times, the digital screen displays "P07" , press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/ "-" button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "White Rice" , the digital screen displays the finishing time and starts countdown. Exit work state: Press the "  " button to exit the current work state.
Brown Rice	1.Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "  " indicator lights on, the digital screen flashes "P01" , then press "+" seven times, the digital screen displays "P08" . 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Brown Rice" , the digital screen displays "P08" , and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2.Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" seven times, the digital screen displays "P08" , press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/ "-" button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Brown Rice" , the digital screen displays the finishing time and starts countdown. Exit work state: Press the "  " button to exit the current work state.

Beams	1.Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "  " indicator lights on, the digital screen flashes "P01" , then press "+" eight times, the digital screen displays "P09" . 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Beans" , the digital screen displays "P09" , and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2.Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" eight times, the digital screen displays "P09" , press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/ "-" button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Beans" , the digital screen displays the finishing time and starts countdown. Exit work state: Press the "Keep Warm" button to exit the current work state.
Broth	1.Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "  " indicator lights on, the digital screen flashes "P01" , then press "+" nine times, the digital screen displays "P10" . 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Broth" , the digital screen displays "P10" , and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2.Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" nine times, the digital screen displays "P10" , press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/ "-" button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Broth" , the digital screen displays the finishing time and starts countdown. Exit work state: Press the "  " button to exit the current work state.

Curry	1.Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "  " indicator lights on, the digital screen flashes "P01" , then press "+" ten times, the digital screen displays "P11" . 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Curry" , the digital screen displays "P11" , and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2.Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" ten times, the digital screen displays "P11" , press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/ "-" button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Curry" , the digital screen displays the finishing time and starts countdown. Exit work state: Press the "  " button to exit the current work state.
Soup	1.Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "  " indicator lights on, the digital screen flashes "P01" , then press "+" eleven times, the digital screen displays "P12" . 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Soup" , the digital screen displays "P12" , and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2.Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" eleven times, the digital screen displays "P12" , press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/ "-" button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Soup" , the digital screen displays the finishing time and starts countdown. Exit work state: Press the "  " button to exit the current work state.

Multigrain	1.Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "  " indicator lights on, the digital screen flashes "P01" , then press "+" twelve times, the digital screen displays "P13" . 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Soup" , the digital screen displays "P13" , and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2.Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" twelve times, the digital screen displays "P13" , press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/ "-" button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Multigrain" , the digital screen displays the finishing time and starts countdown. Exit work state: Press the "  " button to exit the current work state.
Congee	1.Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "  " indicator lights on, the digital screen flashes "P01" , then press "+" thirteen times, the digital screen displays "P14" . 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Congee" , the digital screen displays "P14" , and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2.Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" thirteen times, the digital screen displays "P14" , press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+"/ "-" button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Congee" , the digital screen displays the finishing time and starts countdown. Exit work state: Press the "  " button to exit the current work state.

Chili	1.Normal cooking: Under standby state, press the "Menu" button, "  " indicator lights on, the digital screen flashes "P01" , then press "+" fourteen times, the digital screen displays "P15" . 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Chili" , the digital screen displays "P15" , and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2.Preset cooking: Under standby state, press the "Menu" button, then press "+" fourteen times, the digital screen displays "P15" , press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+" / "-" button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Chili" , the digital screen displays the finishing time and starts countdown. Exit work state: Press the "  " button to exit the current work state.
Manual Setting	1.Normal cooking: Under standby state, press the "Manual Setting" button, "Manual Setting" and "High" indicators lights on, the digital screen displays "30" . Press the "Cooking Timer" button then press the "+" / "-" button to adjust the pressure keeping time .10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking, the digital screen displays "  " , and starts countdown when pressure rises in the cooker. 2.Preset cooking: Under standby state, press the "Manual Setting" button, "Manual Setting" and "High" indicators lights on, the digital screen displays "30" . Press the "Delay Timer" button again, "Delay Timer" indicator flashes, the digital screen flashes the time, start to adjust the preset time, press the "+" / "-" button to adjust minute, press it once to adjust by 10min. 10s after setting, the product automatically starts preset cooking at "Manual Setting" , the digital screen displays the finishing time and starts countdown. 3.Pressure selection: Under standby state, press the "Manual Setting" button, "Manual Setting" and "High" indicators lights on, the digital screen displays "30" . Adjust the pressure with "Pressure Level" , the "High" lights off, "Low" lights on. 10s later if no button is pressed, the product automatically starts cooking at "Manual Setting" , the digital screen displays "  " , and starts countdown when pressure rises in the cooker. Exit work state: Press the "  " button to exit the current work state.

Keep Warm Function

- After cooking, the electric pressure cooker automatically enters into the keep warm state; Under keep warm state, keep warm indicator lights on;
- Under standby state, you may also press the "Keep Warm" button to keep warm;
- Keep warm temperature is 140°F~176°F;



Daily check and maintenance

- For use the product safely with a longer service life, please carefully check and maintain it.

If followings occur	Solutions
• Power cord and plug is expanded, deformation, damaged and its color is changed. • One part of the power cord and plug are hotter. • Power cord is flexible with discontinuous power supply. • The electric pressure cooker has abnormal heating and generates bad odor. There's abnormal noise or vibration when supply power.	Stop using, and repair it by the authorized repair center.
There's dust or dirt on the plug or socket.	Remove the dust or dirt.

Safety precautions

To avoid personal injury and property loss, be sure to observe the following safety precautions.

- Meaning of the marks:

 Means "Forbidden" items	 General Forbid	 Disassemble Forbidden
	 Wet hands Forbidden	 Contact Forbidden
	 Spray Water Forbidden	
 Means "Mandatory" items	 Must be executed	 Remove the power plug

- The danger caused by mistaken use if following warnings are neglected includes to two grades

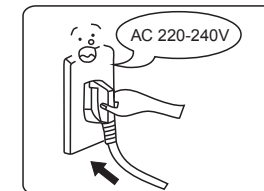
 **Warning:** It may possibly cause death or serious injury if the warning items are disobeyed.

 **Caution:** It may cause physical injury or property damage if the caution items are disobeyed.

 **Warning:**

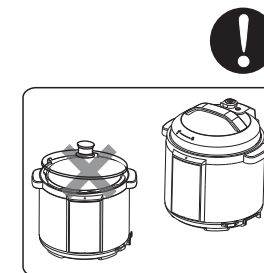
Use 220V~240V power outlet

- Failure to use AC 220V~ 240V electricity can cause fire or electric shock.
- Danger of fire if the bad socket is adopted.



It is strictly prohibited to use other lid

- It is strictly prohibited to use other lid for heating, and in the (switching on) process, the use of non- original lid is not allowed. As this may cause electric shock or safety hazards.



Do not put foreign objects

- It is prohibited to insert metal shavings, needles and other foreign matter in the gap. As this may cause electric shock or movement anomalies.



Modification is prohibited

- Modification or repair by non-professionals is prohibited.
- Violation may cause a fire or electric shock.
- Repair or replacement of parts shall be made in a designated service center.



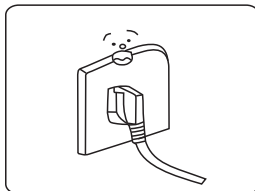
Warning on Opening the lid

- When the electric pressure cooker is not working, there isn't pressure in the pot, the float valve is down;
- When the electric pressure cooker is working, pressure in the cooker rises, float valve ascends; do not fiercely open the lid before the pressure has been completely released;
- If it is difficult to open the lid, please do not open it fiercely, otherwise, it may cause scalding or physical injury.



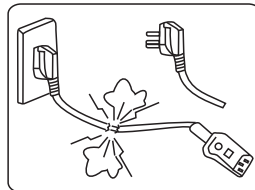
socket shall be used alone

- A socket of more than 10A rated current with grounding wire shall be used alone;
- If shared with other electrical appliances, the socket may cause abnormal heat and result in fire.



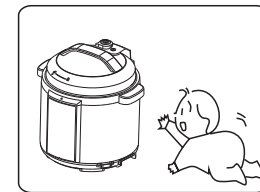
Stop using if the power cord is damaged

- Replace the damaged power cord with special soft cord or replace it with special assembly purchased from the manufacturer or authorized repair center.



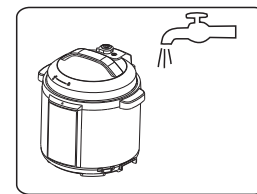
Place the appliance in a location out of reach of infants

- Place the appliance in a location out of reach of infants.
- To avoid electric shock and scald.



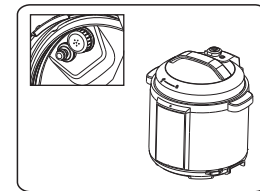
Products may not be immersed or sprinkled in water

- Doing so could cause electric shock and electrical short circuits.



Check periodically

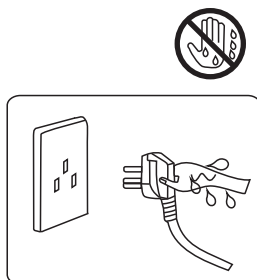
- Be sure to check periodically the block proof cover and exhaust valve core to make sure that they are not be blocked;
- Do not cover the exhaust valve with heavy object or replace it with other object.



⚠ Caution:

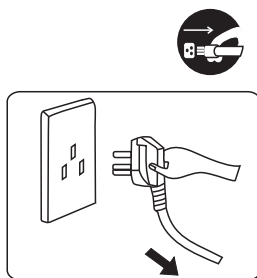
Never pull the plug with a wet hand

- To avoid electric shock.



Unplugging when not in use

- Otherwise, it may produce leakage, fire or failure.



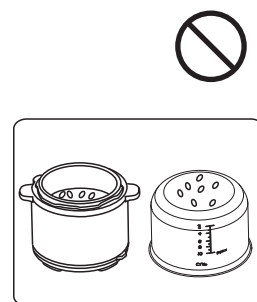
When the cooker is working, please do not touch the lid

- When the cooker is working, lid has high temperature, do not touch it; otherwise, it may possibly cause scalding.



Do not use a pot other than the dedicated pot

- When there is foreign object on the bottom of pot and heating plate surface, remove the foreign object before use. Otherwise, it may cause overheating and work abnormalities etc.



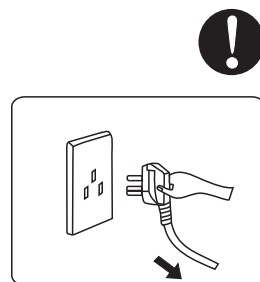
When moving the product, please hold the handle of cooker body

- When moving the product, do not directly hold the handle of lid for avoiding lid dropping.



When pulling the plug, you must pinch the plug

- When pulling the plug, you must pinch the plug;
- Do not pull the power cord, otherwise it will damage the cord, causing electric shock and short circuit.



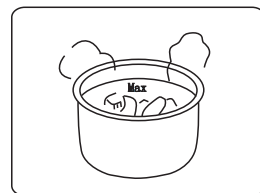
In working, never move your hands to close to the exhaust port.

- In cooking process, never move your hands to close to the exhaust port to avoid burns.
- During cooking, do not cover the vent with a cloth and other items.



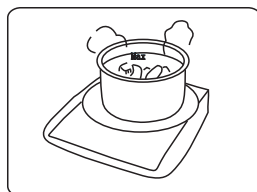
The total amount of food and water can not exceed Max scale

- The total amount of food and water can not exceed Max scale, otherwise food may be cooked unfamiliar, or cause malfunction.



Do not put the inner pot on other appliance for heating

- In order to avoid deformation or fault. Please use the special inner pot.



Do not use in the following locations

- Do not use in unstable locations;
- Do not use in locations near water and fire; Do not use near walls and furniture;
- Do not use in locations exposed to direct sunlight and oil splatter.
- Do not approach the stove for avoiding fire.



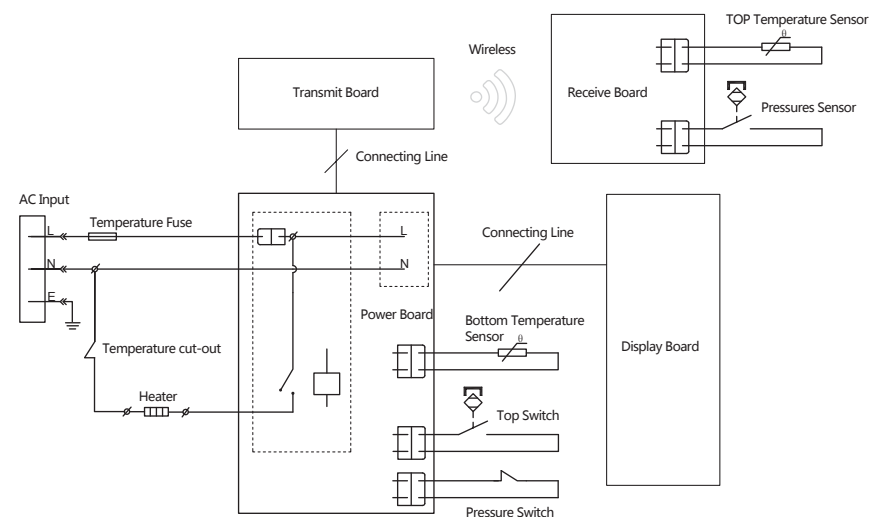
Environment for storing the Product

- Periodically clean the cooker and remove oil and dirt if it is stored on the table.
- Put the electric pressure cooker 30cm away from other kitchen appliances.

Clean after use

1. Clean after each use.
2. Before cleaning and maintenance, please unplug the power cord until the product cool down.
3. Remove the lid and inner pot, clean with detergent first, then rinse well with water and wipe dry with a soft cloth.
4. Clean the internal side of the lid with water, the seal ring, block proof cover, exhaust valve core and float valve can be removed for washing, timely and correctly install them after washing, and then dry the internal side of lid with cloth.
5. Wipe clean the cooker body with a rag, and it is prohibited to soak the cooker body in water or spray water to it.

Electrical Schematic Diagram



Troubleshooting

When followings occur, it is not the cooker fault, please carefully check once before sending it for repair.

S/N	Problem	Reason	Solution
1	Difficult to close the lid	Sealing ring not installed properly	Position the sealing ring well
		The float valve clamps the push rod	Lightly push the push rod
2	Difficult to open the lid	Float valve in the popped-up position	Press the float valve lightly with a chopstick.
		Pressure exists inside the cooker	Open the lid after the pressure is completely released.
3	Steam leaks from the lid	Sealing ring installed improperly	Install the sealing ring as required
		Food debris attached to the sealing ring	Clean the sealing ring
		Sealing ring damaged	Replace the sealing ring
		The lid is not closed correctly	Close the lid correctly
4	Steam leaks from float valve	Food debris on the float valve gasket	Clean the float valve gasket
		Float valve gasket worn-out	Replace the float valve gasket
5	Float valve unable to rise	Too little food and water in inner pot	Add water and food according to the recipe
		Steam leaks from the lid or exhaust valve	Send to the service center for repair
6	Steam comes out from exhaust valve non-stop	Exhaust valve not in sealing position	Turn the exhaust valve to the sealing position
		Pressure control fails	Send to the service center for repair
7	Power indicator doesn't light on	Power socket bad contact	Please check the power socket
8	Rice half cooked or too hard	Too little water	Add water accordingly
		Lid opened prematurely	After cooking cycle completes, leave the lid on for 5 more minutes.
9	Rice too soft	Too much water	Reduce water accordingly
10	All indicators flash	Display screen displays E1	Send to the service center for repair
		Display screen displays E2	
		Display screen displays E5	
		Display screen displays E6	
		Display screen displays E8	
		Control PCB and Launch PCB communication fault	
		Receive PCB and Launch PCB communication fault	
		Display screen displays E13	
		Display screen displays E14	
		Display screen displays E15	
		Display screen displays E17	
		Display screen displays 18	
		Launch PCB fault	
		The lid is on the error position	Placed in the right position

—If the fault is not removed after above check, please contact the authorized service center for repair.

Special Declaration

Addition: Any technical improvements shall be placed in the revised manual without notice; for any changes in appearance and color, those of the actual product shall prevail.

WARRANTY: 2 YEARS

Instrucciones de Seguridad

Lea con atención estas instrucciones

- 1.No utilice ningún aparato con cables o enchufes en mal estado, si funcionan mal o si están dañados de cualquier forma. Lleve el aparato al distribuidor autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- 2.Este aparato está diseñado para un uso doméstico únicamente. No utilice el aparato al aire libre.
- 3.Mantenga el aparato eléctrico fuera del alcance de los niños y personas enfermas. No deje que utilicen este aparato sin supervisión.
- 4.Este aparato no deben utilizarlo los niños. Mantenga el aparato y el cable eléctrico fuera del alcance de los niños.
- 5.Este producto no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento sobre el manejo de estos dispositivos, a menos que estén bajo supervisión de una persona responsable y sean conscientes de los posibles riesgos.
- 6.No deje que los niños jueguen con este aparato.
- 7.No sumerja el aparato ni ninguna de sus partes en agua u otro líquido.
- 8.Apague el aparato y desconéctelo de la corriente eléctrica cuando vaya a realizar de las tareas de limpieza y mantenimiento, a moverlo de sitio, o cuando no vaya a usarlo.
- 9.Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- 10.Compruebe regularmente el estado de la válvula de

evacuación de vapor para asegurarse de que esté libre de obstrucciones.

- 11.No abra la olla a presión antes de que esta se haya enfriado y la presión interna se haya liberado.
- 12.No accione el producto con un temporizador externo o un mando a distancia.
- 13.Los aparatos de cocina se deben colocar sobre una superficie estable y con las asas de tal manera que se evite el derrame de líquidos calientes.
- 14.Las superficies de la olla están muy calientes y mantienen un calor residual tras el uso, no las toque.
- 15.La olla no generará presión si la tapa no está bien cerrada; no debe abrir la tapa si la presión interna es demasiado alta.
- 16.Extreme la precaución cuando use la olla cerca de los niños.
- 17.Nunca coloque la olla a presión dentro de un horno caliente.
- 18.Tenga especial cuidado cuando mueva el aparato. Evite tocar las superficies calientes. Utilice las asas. Utilice protección si fuera necesario.
- 19.Utilice el aparato únicamente para el fin previsto.
- 20.Este aparato cocina a presión. El uso inadecuado puede causar lesiones por quemaduras. Asegúrese de que la tapa esté debidamente cerrada antes de empezar a funcionar. Consulte la sección "Preparación para cocinar"
- 21.No fuerce para extraer la tapa. Asegúrese de que la presión interna se haya liberado completamente antes de abrir la olla a presión. Consulte la sección "instrucciones de uso" .
- 22.No llene la olla por encima del nivel MAX (2/3 lleno). Cuando cocine alimentos que se expanden durante la

cocción, tales como el arroz o las verduras deshidratadas, no llene el artefacto más de la mitad (1/2).

23.Utilice una fuente de calor apropiada, según las instrucciones de uso.

24.No pinche los trozos de carne, como la lengua de buey, que pueden hincharse debido al efecto de la presión. Esto podría producir quemaduras.

25.Al cocinar alimentos pastosos, agite suavemente la olla a presión antes de abrir la tapa para evitar salpicaduras.

26.Verifique siempre, antes de cada utilización, que las válvulas no estén obstruidas. Consulte la sección "instrucciones de uso" .

27.No utilice la olla para freír alimentos a presión.

28.No manipule ninguno de los sistemas de seguridad más allá de lo estipulado en las instrucciones de mantenimiento precisadas en el manual de instrucciones.

29.Utilice únicamente piezas de repuesto originales conforme al modelo correspondiente. En particular, utilice el cuerpo y la tapa del fabricante.

30.CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Instrucciones de seguridad

Atención

1.Mantenga las manos y la cara alejadas de la válvula de escape y de la tapa mientras el aparato esté en funcionamiento para evitar quemaduras.

2.Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica antes de sacar los alimentos.

3.No toque la tapa durante la cocción o mientras esté calentando.

4.Mantenga libre el área de la posición de bloqueo para garantizar su seguridad.

5.No intente abrir la tapa de la olla si la válvula de seguridad está en movimiento o hay presión interna.

6.Preste atención al flujo de agua caliente proveniente de la descarga de presión al abrir la tapa.

7.La junta de silicona no es un dispositivo de seguridad.

8.Una instalación inadecuada podría causar daños. Lleve a cabo una instalación apropiada.

9.Evite derramar líquidos sobre el conector.

Customer service address:

SAMSPARTY SL

CL CABAÑA 78, 45210 YUNCOS ,TOLEDO,ESPAÑA



Este símbolo indica que producto no debe tirarse a la basura doméstica. Al asegurarse de depositar el aparato en un lugar autorizado, estará contribuyendo a proteger el medio ambiente y la salud humana de posibles daños que podrían ocasionarse en el caso contrario. Deposite este producto en el punto limpio de su localidad o contacte con la tienda donde compró el producto.

Descripción del producto

Modelo	Capacidad	Fuente de Alimentación	Potencia	Tamaño del recipiente interior	Presión	Temperatura de la función mantener calor
8433325188016	5.5 L	220-240V~50/60Hz	1000W	8.66"	80kPa	140°F~176°F

Accesorios:

Cuchara



Cuchara sopera



Manual de Instrucciones



Vaso medidor



Cables eléctricos



Identificación de las partes

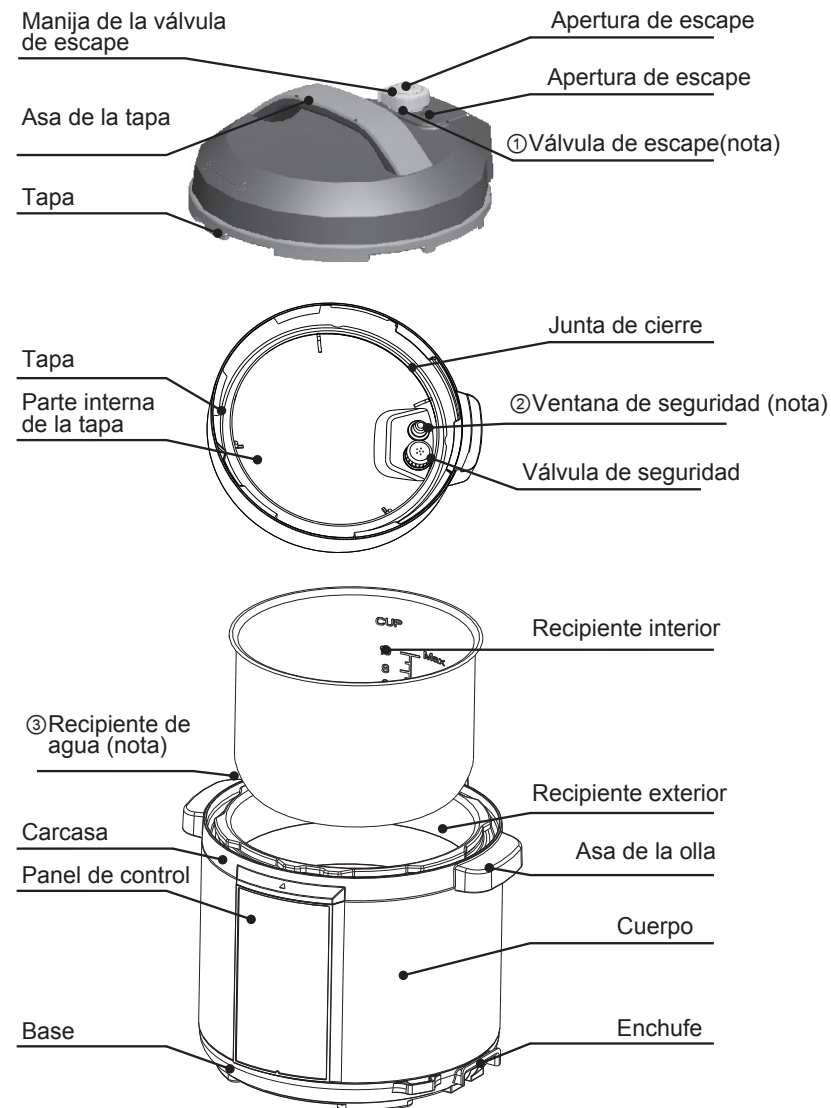
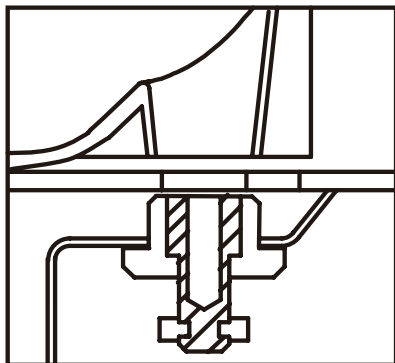


Diagrama estructural de la válvula de seguridad



Consejos:

Asegúrese de que la válvula de seguridad, el cierre de seguridad y el anillo sellador estén correctamente instalados antes de cada uso;

Antes de introducir el recipiente interno en la olla, limpie los restos de suciedad y agua del exterior del recipiente interno y del interior del recipiente externo;

Sírvase del asa del cuerpo de la olla para mover el producto. Seque con un trapo las gotas de agua de la cubierta.

Nota:

① Válvula de escape: Retire la válvula de escape de la tapa. Limpie el interior de la válvula de escape y la válvula de escape y la válvula de seguridad de la tapa con un cepillo y un trapo al menos una vez al mes.

② Ventana de seguridad: Limpie el agua y la suciedad con detergente y un cepillo. Si quedan restos de aceite y

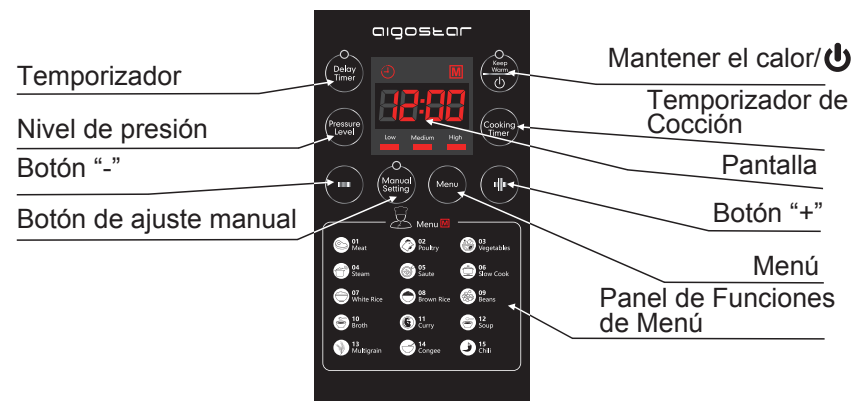
suciedad, pueden aparecer manchas amarillentas. Después de lavarlas puede recuperar su color original de acero inoxidable. Se recomienda limpiar la ventana de seguridad una vez cada 2 meses.

③ Recipiente de agua: Tras la cocción, el vapor podría acumularse en forma de agua en el recipiente de agua del recipiente exterior. Retire el agua del recipiente para evitar malos olores y límpielo con un trapo limpio.

Instrucciones de uso

Antes de usar este aparato por primera vez, saque todos los accesorios del interior de la olla, lea el manual de usuario detenidamente, especialmente el uso y precauciones para evitar daños físicos.

Funcionamiento



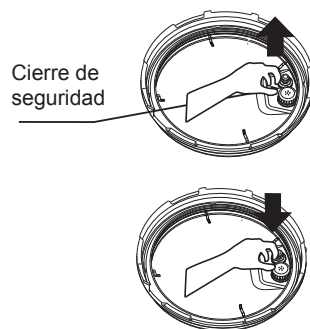
Función opcional de mantenimiento de la presión
 Esta función le permite ajustar el nivel de presión interna deseada presionando el botón "Nivel de Presión". Debe entrar en modo "Ajuste Manual".
 Función de ajuste del tiempo de cocción
 Ajuste el tiempo de cocción presionando el botón "+" / "-". Debe entrar en modo "Ajuste Manual".
 Función de temporizador personalizado
 Seleccione la hora de finalización de la cocción presionando el botón "+" / "-".

Desmonte e instale el cierre de seguridad y el anillo sellador

Desmonte e instale el cierre de seguridad y el anillo sellador

Desmonte:
 Tire hacia arriba

Instale:
 Presione hacia abajo

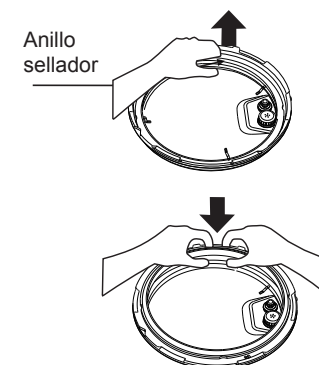


1. Compruebe que el anillo sellador y el cierre de seguridad de la tapa estén correctamente instalados en la tapa superior antes de cada uso.
2. Después de cada uso, limpie el anillo sellador y alrededor del cierre de seguridad para evitar colapsar la cubierta, manténgalo limpio para prevenir malos olores.

Desmonte e instale el anillo sellador

Desmonte:
 Tire hacia arriba

Instale:
 Presione hacia abajo



1. No tire del anillo sellador, de lo contrario, el anillo puede deformarse y alterar la presión.
2. No use la olla si el anillo sellador está dañado. Cámbielo en un centro de reparación autorizado-

Uso y mantenimiento del vaso interior de acero inoxidable

1. No lo vacíe
 Podrían aparecer manchas amarillentas o deformaciones en el fondo si permanece vacío durante un largo periodo de tiempo.
2. No lo use para almacenar ácidos, productos alcalinos o productos de conserva durante largos periodos de tiempo. Aunque el vaso interior tiene una excelente resistencia a la corrosión, podría aparecer una cierta corrosión. El tiempo sugerido de mantenimiento de temperatura no debe exceder las 2h.
3. Manténgalo limpio para alargar su vida útil. No lo sumerja en agua durante un largo periodo de tiempo. Limpie el vaso con jabón, un detergente suave o agua tibia para eliminar el polvo, la suciedad y el aceite.
4. No raye el vaso con espátulas de acero. Ablande la comida quemada del fondo con agua y retírela después.

Preparación para la cocción

1. Abra la tapa correctamente

- Coja el asa de la cubierta superior y gírela en el sentido opuesto de las agujas del reloj hasta que la marca "▼" del borde de la tapa superior apunte a la marca "▲" del borde de la cubierta y levante después la tapa superior.

2. Compruebe que todas las partes y accesorios de la tapa estén bien instalados

- Compruebe que la válvula de seguridad y la válvula de escape no estén bloqueadas, asegúrese de que el anillo sellador y el cierre de seguridad estén bien instalados.

3. Retire el recipiente interior y coloque los alimentos y el agua

- La cantidad total de comida y agua no debe exceder la marca de Max del recipiente interior.

- La cantidad total de arroz y agua no debe exceder la marca de Max del vaso interior.

4. Introduzca el recipiente interior en la olla.

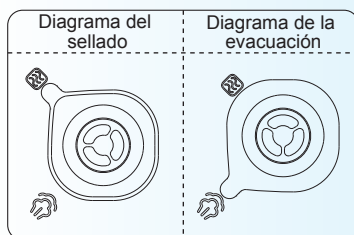
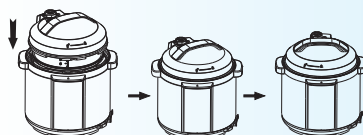
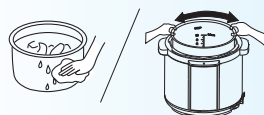
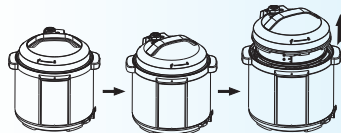
- Limpie la superficie exterior del recipiente interior para eliminar objetos extraños y líquidos en la superficie de la olla a presión eléctrica.

- Gire el recipiente interior de izquierda a derecho para asegurarse de que está en contacto con la placa de calor interna.

5. Cierre cuidadosamente la tapa

- Antes de cerrar la tapa, asegúrese de que el anillo sellador está instalado correctamente.

- Coja el asa de la cubierta superior y colóquela con la marca "▼" del borde de la



cubierta. Coloque la tapa horizontal a la olla y gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj 30° aproximadamente hasta que quede perfectamente encajada en la marca "▲" del borde de la carcasa hacia la marca de "🔒" sobre la tapa.

6. Coloque correctamente la válvula de evacuación

- Mientras la olla esté en uso, coloque la válvula de evacuación en posición de sellado para que la olla a presión eléctrica se mantenga sellada.
- Para evacuación manual, coloque la válvula de evacuación en posición de evacuación para que la olla a presión eléctrica se mantenga en estado de evacuación. Mantenga las manos y la cara alejadas de la salida de vapor.
- Compruebe que la válvula de seguridad esté bajada antes de poner la olla en marcha (antes de calendar la olla, la válvula de seguridad debe estar bajada).

Selección de Funciones

Función General

1. Prepare la cocción siguiendo los métodos descritos en el apartado "Instrucciones de Uso"

2. Encienda la olla. Si los botones no responden mientras está en uso, confirme que la tapa esté bien cerrada en la posición correcta. Los botones no responderán si la tapa no está bien cerrada en este tipo de productos.

3. Seleccione la función deseada. En modo reposo, presione el botón "Menú" para seleccionar una función, presione el botón "+" / "-" para cambiar de función. Cada función necesita un tiempo de cocción diferente, a mayor cantidad de comida, mayor es el tiempo de cocción.

4. Pulse un botón de función, 10s después, olla comenzará para seleccionar el programa de la correspondiente función. 10s después de seleccionar la función, la olla eléctrica comenzará a funcionar, pulse el botón "Mantener Calor/🔥" para cancelar el modo de cocción actual y volver al modo reposo.

5. Al finalizar la cocción, la olla puede volver a ponerse

automáticamente en modo mantener calor. El tiempo en modo mantener calor no debe exceder las 2h.

Al finalizar la cocción, el indicador de la función correspondiente se apaga y se enciende el indicador de mantener calor, la olla hará un sonido y después entrará en modo mantener calor.

En modo reposo, pulse el botón "Mantener Calor/🔥" y se encenderá el indicador de mantener calor, la olla hará un sonido y entrará en modo mantener calor.

Consejo:

En cualquier estado, pulse el botón "Mantener calor/🔥" para cancelar el modo de cocción actual y volver al modo reposo.

Cuando la olla está en funcionamiento, es normal que haga algún ruido, relájese.

Cuando se cocinan pequeñas cantidades de comida, el recipiente interno podría subir al abrir la tapa, agite la tapa para hacer que el recipiente interno caiga en la olla y después retire la tapa.

Abra cuidadosamente la tapa

1.Desenchufe la olla o retírela de la corriente eléctrica.

2.Modos de evacuación

A.Abra la tapa rápidamente

Coloque la válvula de escape en la posición de escape hasta que la válvula de seguridad baje (para alimentos sólidos)

B.Abra la tapa de manera normal

Deja que la olla a presión eléctrica se enfríe hasta que la válvula de seguridad baje.

3.Abra la tapa

Gire la cubierta en el sentido contrario de las agujas del reloj con la mano izquierda hasta que se abra completamente.

Levante la cubierta con la mano derecha para abrir la tapa.

No abra la tapa antes de que la presión de la olla se haya liberado completamente. No fuerce su apertura.

No tire de la válvula de escape al girarla.

Tras cocinar alimentos líquidos como sopa y purés, no mueva la válvula de escape, retire la olla de la corriente eléctrica para dejar que se enfríe hasta que baje la válvula de seguridad y pueda abrir la tapa.

Tras cocinar grandes cantidades de comida, se recomienda mantener el calor un rato antes de abrir la tapa.

Instrucciones de Funcionamiento

Función	Instrucciones
Reposo	Tras enchufar la olla, entrará automáticamente en modo reposo. La pantalla digital parpadeará "----"
Carne	1.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de "Menú" . Se encenderá el indicador "🔥" y en la pantalla parpadeará "P01" , 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo "Carne" y en la pantalla aparecerá "P01" , y comenzará la cuenta atrás cuando aumente la presión en la olla. 2.Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de "Menú" pulse el botón de "Temporizador Personalizado" de nuevo y el indicador de "Temporizador Personalizado" parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de "+"/ "-" para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo "Carne" y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás. 3.Salir del modo de cocción actual: Pulse el botón de "🔥" para salir del modo de cocción actual.

Estofado	1.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de "Menú" . Se encenderá el indicador  y en la pantalla parpadeará "P01" , pulse "+" una vez y en la pantalla aparecerá "P02" . 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo "Estofado" y en la pantalla aparecerá "P02" , y comenzará la cuenta atrás cuando aumente la presión en la olla. 2.Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de "Menú" pulse el botón de "Temporizador Personalizado" de nuevo y el indicador de "Temporizador Personalizado" parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de "+"/ "-" para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo "Estofado" y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás. 3.Salir del modo de cocción actual: Pulse el botón de  para salir del modo de cocción actual.
Verduras	1.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de "Menú" . Se encenderá el indicador  y en la pantalla parpadeará "P01" , pulse "+" dos veces y en la pantalla aparecerá "P03" . 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo "Verduras" y en la pantalla aparecerá "P03" , y comenzará la cuenta atrás cuando aumente la presión en la olla. 2.Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de "Menú" pulse el botón de "Temporizador Personalizado" de nuevo y el indicador de "Temporizador Personalizado" parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de "+"/ "-" para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo "Verduras" y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás. Salir del modo de cocción actual: Pulse el botón de  para salir del modo de cocción actual.

Al Vapor	1.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de "Menú" . Se encenderá el indicador  y en la pantalla parpadeará "P01" , pulse "+" tres veces y en la pantalla aparecerá "P04" . 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo "Al vapor" y en la pantalla aparecerá "P04" , y comenzará la cuenta atrás cuando aumente la presión en la olla. 2.Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de "Menú" pulse el botón de "Temporizador Personalizado" de nuevo y el indicador de "Temporizador Personalizado" parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de "+"/ "-" para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo "Al vapor" y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás. Salir del modo de cocción actual: Pulse el botón de  para salir del modo de cocción actual.
Salteado	1.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de "Menú" . Se encenderá el indicador  y en la pantalla parpadeará "P01" , pulse "+" cuatro veces y en la pantalla aparecerá "P05" . 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo "Salteado" y en la pantalla comenzará la cuenta atrás "0:30" . 2.Salir del modo de cocción actual: Pulse el botón de  para salir del modo de cocción actual. Retire la tapa para utilizar esta función.
A Fuego Lento	1.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de "Menú" . Se encenderá el indicador  y en la pantalla parpadeará "P01" , pulse "+" cinco veces y en la pantalla aparecerá "P06" . 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo "A fuego lento" y en la pantalla comenzará la cuenta atrás "8:00" . Salir del modo de cocción actual: Pulse el botón de  para salir del modo de cocción actual.

Arroz Blanco	1.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de "Menú" . Se encenderá el indicador " " y en la pantalla parpadeará "P01" , pulse "+" seis veces y en la pantalla aparecerá "P07" . 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo "Arroz Blanco" y en la pantalla aparecerá "P07" . La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla. 2.Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de "Menú" pulse el botón de "Temporizador Personalizado" de nuevo y el indicador de "Temporizador Personalizado" parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de "+"/ "-" para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo "Arroz Blanco" y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás. Salir del modo de cocción actual: Pulse el botón de " " para salir del modo de cocción actual.
Arroz Integral	1.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de "Menú" . Se encenderá el indicador " " y en la pantalla parpadeará "P01" , pulse "+" siete veces y en la pantalla aparecerá "P08" . 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo "Arroz Integral" y en la pantalla aparecerá "P08" . La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla. 2.Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de "Menú" pulse el botón de "Temporizador Personalizado" de nuevo y el indicador de "Temporizador Personalizado" parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de "+"/ "-" para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo "Arroz Integral" y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás. 3.Salir del modo de cocción actual: Pulse el botón de " " para salir del modo de cocción actual.

Alubias	1.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de "Menú" . Se encenderá el indicador " " y en la pantalla parpadeará "P01" , pulse "+" ocho veces y en la pantalla aparecerá "P09" . 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo "Alubias" y en la pantalla aparecerá "P09" . La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla. 2.Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de "Menú" pulse el botón de "Temporizador Personalizado" de nuevo y el indicador de "Temporizador Personalizado" parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de "+"/ "-" para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo "Alubias" y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás. 3.Salir del modo de cocción actual: Pulse el botón de " " para salir del modo de cocción actual.
Caldo	1.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de "Menú" . Se encenderá el indicador " " y en la pantalla parpadeará "P01" , pulse "+" nueve veces y en la pantalla aparecerá "P10" . 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo "Caldo" y en la pantalla aparecerá "P10" . La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla. 2.Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de "Menú" pulse el botón de "Temporizador Personalizado" de nuevo y el indicador de "Temporizador Personalizado" parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de "+"/ "-" para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo "Caldo" y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás. 3.Salir del modo de cocción actual: Pulse el botón de " " para salir del modo de cocción actual.

Curry	1.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de "Menú" . Se encenderá el indicador "  " y en la pantalla parpadeará "P01" , pulse "+" diez veces y en la pantalla aparecerá "P11" . 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo "Curry" y en la pantalla aparecerá "P11" . La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla. 2.Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de "Menú" pulse el botón de "Temporizador Personalizado" de nuevo y el indicador de "Temporizador Personalizado" parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de "+"/ "-" para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo "Curry" y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás. 3.Salir del modo de cocción actual: Pulse el botón de "  " para salir del modo de cocción actual.
Puré	1.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de "Menú" . Se encenderá el indicador "  " y en la pantalla parpadeará "P01" , pulse "+" once veces y en la pantalla aparecerá "P12" . 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo "Caldo" y en la pantalla aparecerá "P12" . La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla. 2.Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de "Menú" pulse el botón de "Temporizador Personalizado" de nuevo y el indicador de "Temporizador Personalizado" parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de "+"/ "-" para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo "Puré" y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás. 3.Salir del modo de cocción actual: Pulse el botón de "  " para salir del modo de cocción actual.

Granos Integrales	1.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de "Menú" . Se encenderá el indicador "  " y en la pantalla parpadeará "P01" , pulse "+" doce veces y en la pantalla aparecerá "P13" . 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo "Granos Integrales" y en la pantalla aparecerá "P13" . La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla. 2.Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de "Menú" pulse el botón de "Temporizador Personalizado" de nuevo y el indicador de "Temporizador Personalizado" parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de "+"/ "-" para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo "Granos Integrales" y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás. 3.Salir del modo de cocción actual: Pulse el botón de "  " para salir del modo de cocción actual.
Potaje	1.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de "Menú" . Se encenderá el indicador "  " y en la pantalla parpadeará "P01" , pulse "+" trece veces y en la pantalla aparecerá "P14" . 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo "Potaje" y en la pantalla aparecerá "P14" . La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla. 2.Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de "Menú" pulse el botón de "Temporizador Personalizado" de nuevo y el indicador de "Temporizador Personalizado" parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de "+"/ "-" para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo "Potaje" y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás. 3.Salir del modo de cocción actual: Pulse el botón de "  " para salir del modo de cocción actual.

Chile	1.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de "Menú" . Se encenderá el indicador "  " y en la pantalla parpadeará "P01" , pulse "+" catorce veces y en la pantalla aparecerá "P15" . 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar en modo "Chile" y en la pantalla aparecerá "P15" . La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla. 2.Cocción preconfigurada: En modo reposo, pulse el botón de "Menú" pulse el botón de "Temporizador Personalizado" de nuevo y el indicador de "Temporizador Personalizado" parpadeará y también lo hará la pantalla indicando el tiempo. Ajuste el tiempo que desea pulsando el botón de "+" / "-" para seleccionar los minutos. Pulsando una vez, se ajustará a 10 min. 10s después de la configuración, la olla comenzará automáticamente la cocción preconfigurada en modo "Chile" y en la pantalla aparecerá la hora de finalización y comenzará la cuenta atrás. 3.Salir del modo de cocción actual: Pulse el botón de "  " para salir del modo de cocción actual.
Configuración Manual	1.Cocción normal: En modo reposo, presione el botón de "Configuración Manual" . Se encenderán los indicadores de "Configuración Manual" y de "High" y en la pantalla aparecerá "30" . Pulse el botón de "Temporizador" y después pulse el botón de "+" / "-" para ajustar el tiempo de cocción. 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar y en la pantalla aparecerá "  " . La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla. 2.Cocción preconfigurada: En modo reposo, presione el botón de "Configuración Manual" . Se encenderán los indicadores de "Configuración Manual" y de "High" y en la pantalla aparecerá "30" . Pulse el botón de "Temporizador Personalizado" de nuevo y el indicador de "Temporizador Personalizado" parpadeará en la pantalla. Pulse el botón de "+" / "-" para ajustar los minutos en franjas de 10 minutos. 10s después, si no presiona otro botón, la olla comenzará automáticamente a cocinar y en la pantalla aparecerá "  " . La cuenta atrás comenzará cuando aumente la presión en la olla. 3.Salir del modo de cocción actual: Pulse el botón de "  " para salir del modo de cocción actual.

Función Mantener el Calor

- Tras finalizar la cocción, la olla entra automáticamente en modo mantener calor; se encenderá el indicador de mantener calor.
- En modo reposo, puede presionar el botón de "Mantener Calor" para mantener la temperatura
- La temperatura en este modo es de 60-80°C
- El modo mantener calor no debe exceder las 2h



Revisiones Diarias y Mantenimiento

- Use la olla con cuidado para una vida útil más larga. Haga las revisiones necesarias.

Si ocurre lo siguiente	Soluciones
• El cable y el enchufe se han dilatado, deformado, dañado y el color ha cambiado. • Una parte del cable y el enchufe están más calientes. • El cable es flexible y la corriente eléctrica es discontinua. • La olla no calienta de manera normal y genera malos olores. • La olla hace ruidos extraños o vibra cuando está enchufada.	Deje de usar la olla y llévela a un centro de reparación autorizado.
Hay polvo o suciedad en el enchufe.	Elimine el polvo y la suciedad

Precauciones de Seguridad

Para evitar daños físicos o materiales, lea con atención las siguientes instrucciones de seguridad.

- Significado de los símbolos:

 Prohibición	 Prohibición General	 No desmontar
	 No utilizar con las manos húmedas	 No tocar
	 No mojar	
 Obligatorio	 Debe ejecutarse	 Retire el enchufe

- Los daños causados por un uso indebido incluyen dos grados

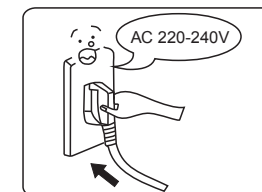
 Peligro: Podría provocar la muerte o serias lesiones si no se siguen las normas de uso.

 Atención: Podría causar daños físicos o materiales si no se siguen las normas de uso

 Atención:

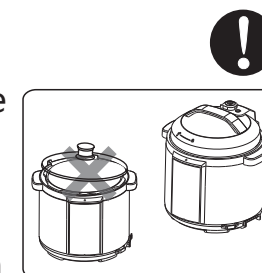
Use una toma de corriente 220V~240V

- Una tensión diferente puede ocasionar incendios o descargas eléctricas.
- El uso de un enchufe inapropiado podría ocasionar un



Queda prohibido el uso de otra tapa

- Queda estrictamente prohibido el uso de otra tapa durante el funcionamiento de la olla. El uso de una tapa que no sea la original no está permitido ya que podría afectar al rendimiento de la olla y poner en riesgo la seguridad del usuario.



No introduzca objetos extraños

- Está prohibido introducir piezas de metal, agujas y objetos extraños ya que esto podría causar descargas eléctricas o anomalías.



No modifique el producto

- La modificación o reparación por personal no profesional está prohibida.
- Esta violación podría causar un incendio o descarga eléctrica.
- La reparación o sustitución de alguno de los componentes debe llevarla a cabo un servicio autorizado.



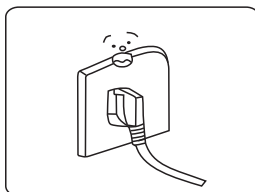
Extreme la precaución al abrir la tapa

- Cuando la corriente eléctrica no esté funcionando y no haya presión en el recipiente interior, la válvula estará hacia abajo;
- Cuando la corriente eléctrica esté funcionando, la presión de la olla aumenta, la válvula sube. No intente abrir la tapa hasta que la presión se haya liberado.
- Si le resulta difícil abrir la tapa, no la fuerce, ya que esto podría causar quemaduras o daños físicos.



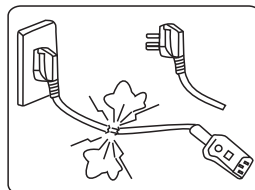
No enchufe más aparatos a la toma de corriente

- Un enchufe de un nivel superior a 10A debe utilizarse solo; si se usa junto con otros electrodomésticos, podrían producirse anomalías o incluso incendios.



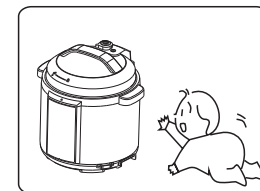
No use el cable si está dañado

- Cambie el cable por un cable especial o por un cable de un vendedor autorizado o centro de reparación.



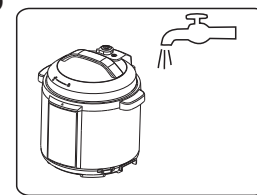
Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños

- Mantenga el aparato fuera del alcance de bebés y niños pequeños;
- Para evitar descargas eléctricas, quemaduras y otros accidentes graves.



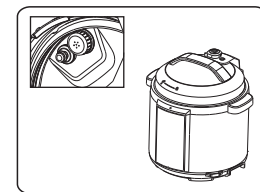
No sumerja la olla ni la moje

- Esto podría causar descargas eléctricas o cortocircuitos.



Revisión periódica

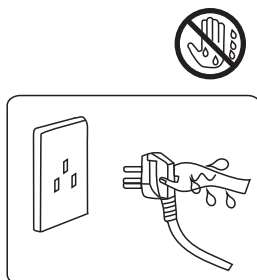
- Revise periódicamente el cierre de seguridad y la válvula de escape para asegurarse de que no estén obstruidas;
- No cubra la válvula de escape con objetos pesados ni la sustituya



⚠ Atención:

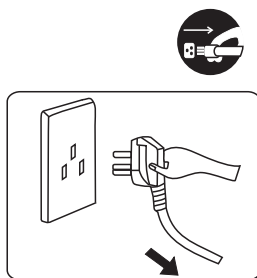
No toque nunca el cable eléctrico con las manos húmedas

- Para evitar una descarga eléctrica.



Desenchufe el aparato cuando no vaya a utilizarlo

- De lo contrario, podrían producirse fugas, un incendio o daños en el aparato.



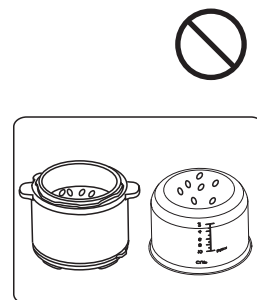
No toque la tapa mientras la olla está en funcionamiento

- Cuando el aparato está funcionando, la tapa alcanza temperaturas muy altas. No la toque, podría quemarse.



Use únicamente el recipiente original

- Cuando hay objetos extraños en el fondo del recipiente o en la superficie de la placa de calentamiento, retírelos antes de usar la olla, de lo contrario podría causar anomalías en el funcionamiento.



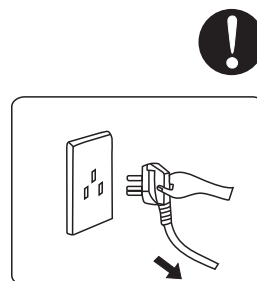
Para mover el aparato, agarre el asa del cuerpo de la olla

- Cuando mueva el aparato, no sujete directamente el asa de la tapa, para evitar que se caiga.



Agarre el enchufe para desenchufarlo.

- Cuando desenchufe el aparato, agarre el enchufe.
- No tire del cable, esto podría dañarlo y causar una descarga eléctrica o un cortocircuito.



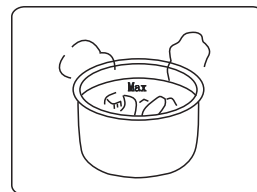
Cuando la olla esté en funcionamiento, no acerque las manos a los orificios de salida de vapor.

- Durante el proceso de cocción, nunca acerque las manos a los orificios de salida de vapor para evitar quemaduras
- Durante la cocción nunca cubra el respiradero con ropa u otros objetos.



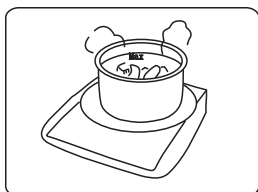
La cantidad total de alimentos y agua no debe exceder la marca de MAX

- La cantidad total de alimentos y agua no debe exceder la marca de MAX; de lo contrario, los alimentos no se cocinarán correctamente y el aparato podría fallar.



No utilice otro aparato para calentar el recipiente

- Para evitar fallos y deformaciones. Utilice únicamente el recipiente original.



No use el aparato en los siguientes lugares

- Superficies inestables;
- Cerca del agua o del fuego;
- Cerca de paredes y muebles
- Expuesto directamente a la luz solar o salpicaduras de aceite.

Almacenamiento del Aparato

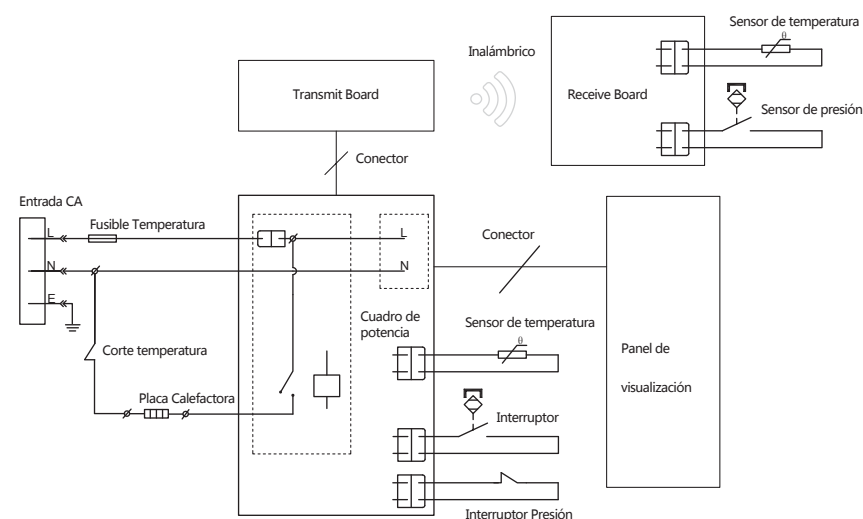
- Lave la olla periódicamente y retire el aceite y la suciedad de la superficie sobre la que vaya a colocar la olla.
- Coloque la olla a 30cm del resto de electrodomésticos.



Limpieza y Mantenimiento

1. Limpie el producto tras cada uso.
2. Antes de realizar la limpieza o el mantenimiento, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica y deje que se enfríe.
3. Retire el recipiente interior y lávelo con detergente. Después aclárelo bien con agua y séquelo con un trapo suave.
4. Lave la parte interior de la tapa con agua, puede retirar el anillo sellador, la válvula de seguridad y el cierre de seguridad para lavarlos y vuelva a colocarlos en su posición original. Seque el interior de la tapa con un trapo.
5. Pase un trapo por la tapa y el exterior del aparato para limpiarlo. No moje el cuerpo de la olla.

Diagrama de Circuitos



Resolución de problemas

Cuando ocurra lo siguiente, no es un defecto del aparato, revíselo bien antes de enviarlo al centro de reparaciones.

S/N	Problema	Causa	Solución
1	Dificultad para cerrar la tapa	No ha instalado correctamente la junta de cierre	Instale correctamente la junta de cierre
		La válvula de seguridad se atasca con la varilla	Empuje la varilla con cuidado
2	Dificultad para abrir la tapa	Válvula de seguridad subida	Presione suavemente la válvula
		Hay presión en el interior de la olla	Abra la tapa cuando la presión se
3	El vapor se escapa por la tapa	No ha instalado correctamente la junta de cierre	Instale correctamente la junta de cierre
		Restos de comida en la junta de cierre	Limpie la junta de cierre
		Junta de cierre dañada	Cambie la junta de cierre
		La tapa no se ha cerrado correctamente	Cierre correctamente la tapa
4	El vapor se escapa por la válvula	Restos de comida en la válvula	Limpie la válvula
		Válvula desgastada	Cambie la válvula
5	La válvula no sube	Agua y alimentos insuficientes en el	Añada más agua y alimentos
		El vapor se escapa por la tapa o por la válvula	Envíe el aparato al centro de reparación
6	Sale vapor de la válvula de escape sin parar	La válvula no está en posición de sellado	Coloque la válvula de escape en
		Fallo de control de presión	Envíe el aparato al centro de reparación
7	El indicador no se enciende	El enchufe no hace contacto	Compruebe el enchufe
8	Arroz a media cocción o demasiado duro	Agua insuficiente	Añada más agua
		Tapa abierta antes de tiempo	Al terminar la cocción, mantenga la tapa cerrada durante 5 minutos
9	Arroz pasado	Demasiado agua	Disminuya la cantidad de agua

S/N	Problema	Causa	Solución
10	Todos los indicadores parpadearán	Aparece E1 en la pantalla	Error del botón sensor
		Aparece E2 en la pantalla	Error del botón sensor
		Aparece E5 en la pantalla	Error del botón sensor de la tapa
		Aparece E6 en la pantalla	Error del botón sensor de la tapa
		Aparece E8 en la pantalla	Error de cambio de presión
		Aparece E11 en la pantalla	Error de comunicación PCB
		Aparece E12 en la pantalla	Error de comunicación PCB
		Aparece E13 en la pantalla	Sensor flotante circuito abierto/cerrado
		Aparece E14 en la pantalla	Error del sensor flotante
		Aparece E15 en la pantalla	Error del sensor de temperatura
		Aparece E17 en la pantalla	Error PCB
		Aparece E18 en la pantalla	Error PCB
		Aparece EC en la pantalla	La tapa no se ha colocado correctamente
			Envíe el aparato al centro de reparación
			Coloque la tapa correctamente

—Si el problema persiste tras realizar las comprobaciones anteriores, póngase en contacto con un centro de reparación autorizado.

Declaración

Podrían producirse mejoras técnicas en el manual de instrucciones sin previo aviso. En caso de cambios en el aspecto y el color del producto, refiérase al producto real.

GARANTÍA: 2 AÑOS

Środki Ostrożności

Przeczytaj całą instrukcję

1. Nie obsługuj żadnego urządzenia z uszkodzonym kablem elektrycznym lub wtyczką lub gdy urządzenie nie działa poprawie lub zostało uszkodzone w jakikolwiek inny sposób.
2. Urządzenie jest tylko do użytku domowego. Nie używaj na zewnątrz.
3. Trzymaj elektryczne urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub osób niepełnosprawnych. Nie pozwól im korzystać z urządzenia bez opieki.
4. Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i kabel elektryczny w miejscu niedostępnym dla dzieci.
5. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo bez doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały one objęte nadzorem lub otrzymały instrukcję dotyczącą użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.
6. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
7. Nie zanurzaj żadnych części urządzenia w wodzie ani innych płynach.
8. Wyłącz i odłącz z kontaktu urządzenie przed czyszczeniem, konserwacją lub przy przenoszeniu i zawsze kiedy nie jest używane.
9. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - pomieszczenia socjalne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;

- w domach gospodarstwa rolnego;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
 - w środowiskach typu "bed and breakfast" ;
10. Regulator ciśnienia pozwalający na ujście pary powinien być regularnie sprawdzany, aby upewnić się, że nie jest zablokowany.
 11. Upewnij się, że pojemnik jest zamknięty, dopóki ciśnienie wewnątrz wystarczająco się nie zmniejszy.
 12. Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego regulatora czasu lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
 13. Urządzenie do gotowania powinno być ustawione na stabilnej powierzchni z uchwytami ustawionymi tak, aby uniemożliwiły wyciek gorących cieczy.
 14. Powierzchnia elementów grzałki po użyciu pozostaje gorąca, nie dotykać.
 15. Urządzenie kuchenne nie może uzyskać ciśnienia, gdy pokrywa nie jest dobrze zamknięta, a pokrywy nie można otworzyć, gdy ciśnienie wewnętrzne jest za wysokie
 16. Nie pozwól, aby dzieci znajdowały się blisko szybkowaru kiedy jest włączony.
 17. Nie wkładaj szybkowaru do nagrzanego piekarnika.
 18. Przesuwaj szybkowar pod ciśnieniem z najwyższą ostrożnością. Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytów i gałek. W razie potrzeby użyj rękawic ochronnych.
 19. Nie wolno używać szybkowaru do celów innych niż te, do których jest przeznaczony.
 20. To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Oparzenia mogą wynikać z niewłaściwego użycia szybkowaru. Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zamknięte przed włączeniem, patrz "instrukcja obsługi".

21. Nigdy nie wolno otwierać szybkowaru na siłę. Nie należy otwierać przed upewnieniem się, że ciśnienie wewnętrzne całkowicie spadło. Zobacz "instrukcję obsługi".

22. Nigdy nie używaj szybkowaru bez dodania wody lub jedzenia, z wyjątkiem funkcji Sauté, może to spowodować poważne uszkodzenia.

23. Nie napełniaj szybkowaru powyżej 2/3 pojemności. Podczas gotowania produktów spożywczych, które rozszerzają się podczas gotowania, takich jak ryż lub suche warzywa, nie napełniaj naczynia powyżej połowy jego pojemności.

24. Użyj odpowiedniego źródła ciepła zgodnie z instrukcją użytkowania.

25. Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. bawoli ozór), które może wydawać zapach pod wpływem ciśnienia, nie należy nakłuwać mięsa, które jest jeszcze nabrzmiące; może spowodować oparzenia.

26. Podczas pieczenia wypieków delikatnie potrząśnij kuchenką przed otwarciem pokrywy, aby uniknąć wyrzucania jedzenia.

27. Przed każdym użyciem sprawdź, czy zawory nie są zatkane. Zobacz "instrukcję obsługi".

28. Nigdy nie używaj szybkowaru w trybie ciśnieniowym do głębokiego lub płytkiego smażenia potraw.

29. Nie ingeruj w żaden z systemów bezpieczeństwa poza instrukcjami konserwacyjnymi wyszczególnionymi w instrukcji obsługi.

30. Używaj części zamiennych wyłącznie od producenta zgodnie z odpowiednim modelem. W szczególności użyj korpusu i pokrywy od tego samego producenta, które są kompatybilne.

31. ZACHOWAJ INSTRUKCJE OBSŁUGI.

Środki Ostrożności

Ostrzeżenie

1. Podczas odłączania trzymaj twarz lub dłoń z dala od wentylu odprowadzającego parę i pokrywy, aby uniknąć oparzenia.
2. Przed podaniem jedzenia odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego.
3. Nie dotykaj pokrywy podczas pieczenia lub w trybie grzania.
4. Nigdy nie blokuj obrzeża pozycji zaciskowych, aby zapewnić bezpieczeństwo.
5. Nigdy nie próbuj odkrywać pokrywy szybkowaru gdy opada zawór pływakowy lub wewnątrz znajduje się ciśnienie.
6. Proszę pamiętać o wyciekającej gorącej wodzie z zaworu rozładowującego ciśnienie po otwarciu pokrywy.
7. Pierścień silikonowy nie jest urządzeniem zabezpieczającym.
8. Nieprawidłowa instalacja może spowodować niebezpieczeństwo. Proszę pamiętać o właściwej instalacji.
9. Unikaj zalania złącza.

Customer service address:

SAMSPARTY SL

CL CABAÑA 78, 45210 YUNCOS , TOLEDO, HISZPANIA



To oznaczenie oznacza, że produkt ten nie powinien być wyrzucany razem z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec potencjalnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzi w wyniku niekontrolowanego usuwania odpadów, należy je poddać recyklingowi w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystania zasobów. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Mogą zabrać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Dane Techniczne

Model	Pojemność	Moc Zasilania	Moc Znamionowa	Rozmiar Naczynia Wewnętrznego	Ciśnienie robocze	Utrzymanie Ciepłej Temperatury
8433325188016	5.5 L	220-240V~ 50/60Hz	1000W	8.66"	80kPa	140°F~176°F

Akcesoria:

Łyżeczka



Łyżka



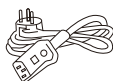
Instrukcja obsługi



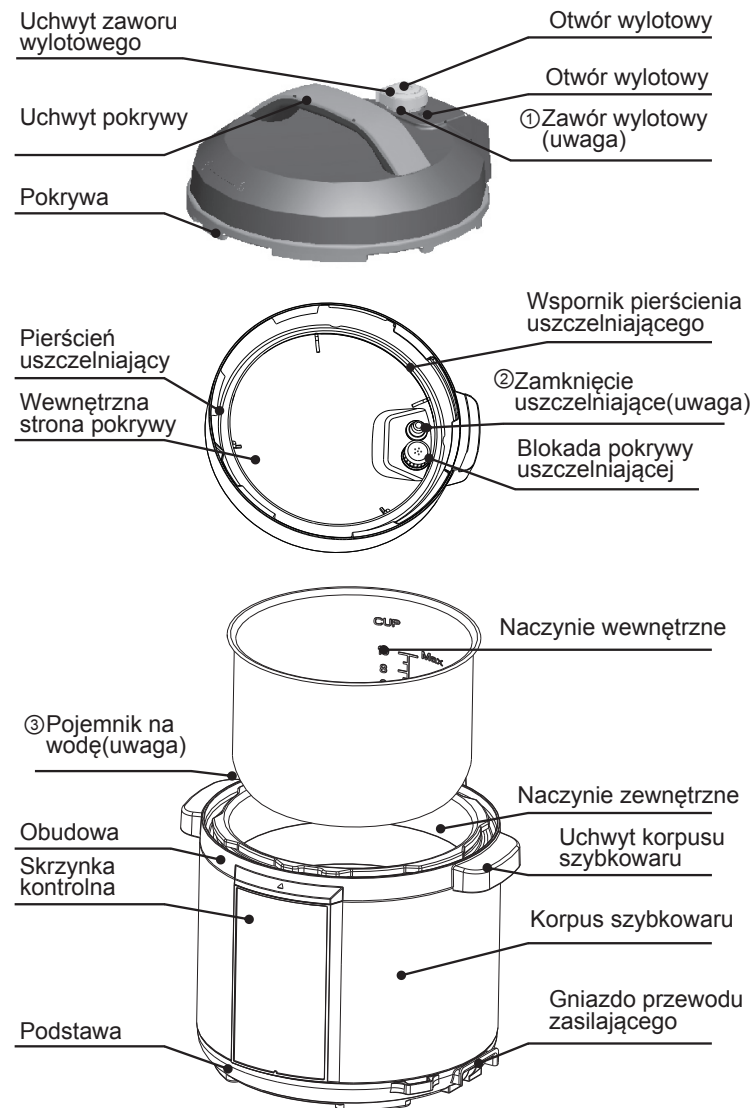
Miarka



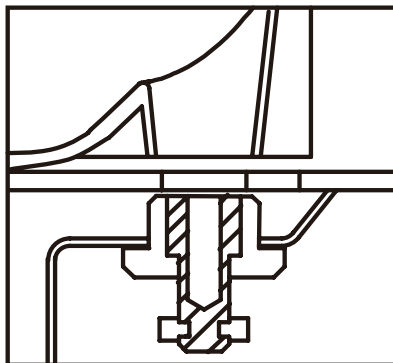
Elementy przewodu zasilającego



Struktura Produktu



Schemat budowy zaworu pływakowego



Wskazówki:

Upewnić się, że zawór pływakowy, pokrywa blokująca i pierścień uszczelniający są prawidłowo zainstalowane przed każdym użyciem;

Przed każdym wkładaniem naczynia wewnętrznego do szybkowaru, usuń brud i wodę z zewnętrznej strony wewnętrznego naczynia i wewnętrznej strony naczynia zewnętrznego;

Proszę przesunąć produkt za pomocą uchwytu korpusu szybkowaru; Usuń wodę z obudowy szmatką.

Uwaga:

- ① Zawór wylotowy: Wyciągnij zawór wylotowy z pokrywy. Oczyszczaj wewnętrzną stronę zaworu wylotowego, sam zawór wylotowy i zawór pływakowy pokrywy pędzelkiem i szmatką co najmniej raz w miesiącu.
- ② Zamknięcie uszczelniające: Usuń olej i brud z uszczelki przy pomocy detergentu i szczotki. Pozostały w nim olej i brud

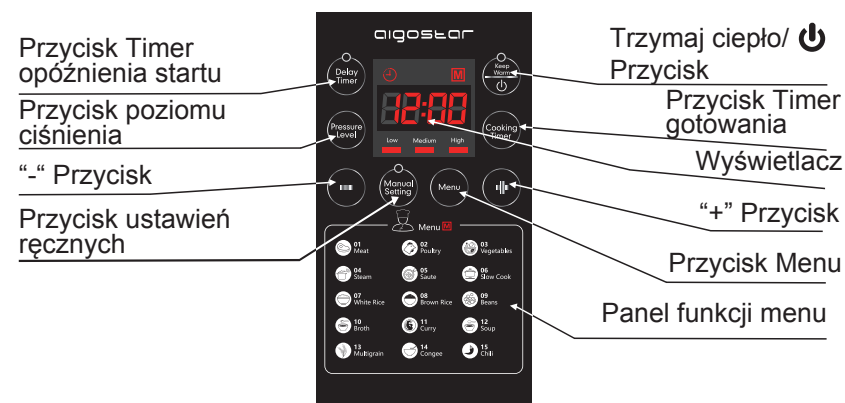
może wydawać się żółtawy. Po umyciu może odzyskać oryginalny kolor stali nierdzewnej. Zaleca się czyszczenie zamknięcia uszczelniającego raz na 2 miesiące.

③ Pojemnik na wodę: po gotowaniu para może się skroplić i w zbiorniku wody naczynia zewnętrznego może pojawić się woda. Wodę ze zbiornika należy usunąć, aby uniknąć nieprzyjemnego zapachu, należy wyczyścić go czystą szmatką.

Instrukcje przed użyciem

Przy pierwszym użyciu wyjmij wszystkie akcesoria z korpusu szybkowaru, dokładnie zapoznaj się z Instrukcją obsługi, szczególnie w odniesieniu do użytkowania i ostrzeżeń, aby uniknąć utraty własności lub obrażeń ciała.

Część operacyjna



Opcjonalna funkcja utrzymywania ciśnienia

Ta funkcja umożliwia regulację poziomu ciśnienia zgodnie z osobistym zapotrzebowaniem poprzez naciśnięcie przycisku "Poziom ciśnienia", wymaga przejścia w stan "Ustawienie ręczne".

Funkcja gotowania

Jeśli czas utrzymywania ciśnienia jest regulowany poprzez naciśnięcie przycisku "+" / "-", należy wejść w stan "Ręczne ustawienie".

Funkcja opóźnienia startu

Ustaw czas zakończenia gotowania, naciskając przycisk "+" / "-".

Demontaż i montaż pokrywy zabezpieczającej blok i pierścień uszczelniający

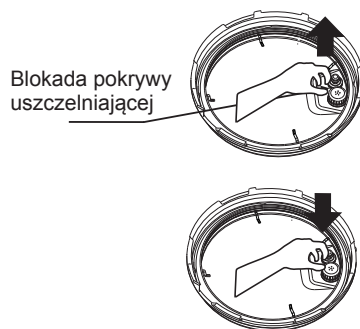
Demontaż i montaż blokady pokrywy uszczelniającej

Demontaż:

Pociągnij do góry

Montaż:

Wciśnij aby zamontować



1. Sprawdź, czy pierścień uszczelniający i pokrywa zabezpieczająca są poprawnie zainstalowane w górnej pokrywie przed każdym użyciem.
2. Po użyciu wyczyść pierścień uszczelniający i wokół blokady pokrywy, aby uniknąć zakleszczenia pokrywy, utrzymuj ją w czystości, aby uniknąć nieprzyjemnego zapachu.

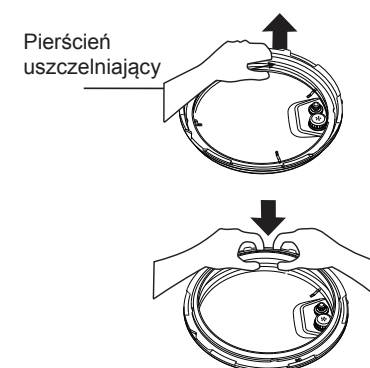
Demontaż i montaż pierścienia uszczelniającego

Demontaż:

Pociągnij do góry

Montaż:

Wciśnij aby zamontować



1. Proszę nie ciągnąć za pierścień uszczelniający, w przeciwnym razie zniekształcony pierścień uszczelniający może wpływać na działanie ciśnienia.
2. Nie używaj uszkodzonego pierścienia uszczelniającego, proszę wymienić go w autoryzowanym serwisie.

Użycie i utrzymanie naczynia wewnętrznego

1. Nie opróżniaj.

Może to spowodować żółknięcie i pojawienie się plam na naczyniu wewnętrznym lub zniekształcenie dna, jeśli jest puste przez długi czas.

2. Nie używaj go do przechowywania kwasu, alkaliów i konserwowanych produktów spożywczych przez długi czas. Mimo, że naczynie wewnętrzne posiada doskonałe wykończenie antykorozyjne, w pewnym stopniu może spowodować korozję, sugerowany czas utrzymywania ciepła nie powinien przekroczyć 2h.

3. Utrzymuj go w czystości, aby przedłużyć jego żywotność. Nie zanurzaj go w wodzie na dłuższy czas.

Wyczyść naczynie wewnętrzne mydłem, słabym detergentem lub ciepłą wodą, aby usunąć kurz, olej i brud.

4. Nie używaj metalowej łyżki ani innego metalowego narzędzia, w przeciwnym razie spowoduje to uszkodzenie wewnętrznej powierzchni garnka.

Przygotowanie do gotowania

1. Prawidłowe otwarcie pokrywy

- Przytrzymaj uchwyt górnej pokrywy, obracaj ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na około 30° aż do "▼" znaku na krawędzi górnej pokrywy, kierując na "▲" znak na krawędzi obudowy, następnie podnieś górną pokrywę.

2. Sprawdź, czy części i akcesoria pokrywy są dobrze zainstalowane

- Sprawdź, czy zawór pływakowy i zawór wylotowy są zablokowane, sprawdź, czy pierścień uszczelniający i pokrywa zabezpieczająca są dobrze zainstalowane.

3. Wyjmij wewnętrzne naczynie, wrzuć żywność i wodę do wewnętrznego naczynia

- Całkowita ilość żywności i wody nie może przekroczyć wartości maksymalnej zaznaczonej na naczyniu wewnętrznym.
- Maksymalna ilość ryżu i wody podczas gotowania nie może przekroczyć wartości maksymalnej zaznaczonej na wewnętrznym naczyniu.

4. Włóż naczynie wewnętrzne do szybkowaru

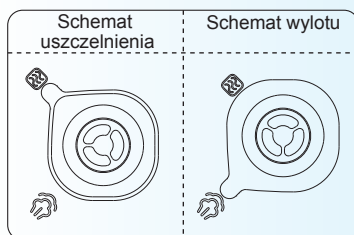
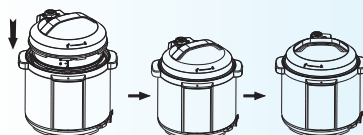
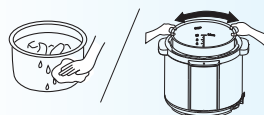
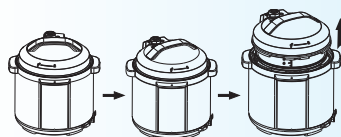
- Wytrzyj powierzchnię zewnętrzną naczynia wewnętrznego, inne przedmioty i woda nie są dozwolone na wewnętrznej powierzchni szybkowaru ciśnieniowego;

- Obróć naczynie wewnętrzne w lewo i w prawo, aby zapewnić dobry kontakt z płytą grzewczą.

5. Bezpiecznie zamknij pokrywę

- Przed zamknięciem pokrywy sprawdź, czy pierścień uszczelniający jest prawidłowo zainstalowany.

- Przytrzymaj uchwyt górnej pokrywy, skieruj znak "▼" na krawędzi górnej



pokrywy, kierując na znak "▲" na krawędź obudowy, umieść górną pokrywę poziomo na korpusie szybkowaru, obróć górną pokrywę w kierunku "⌚" zgodnie ze wskazówkami zegara około 30° do miejsca zamka i skieruj znak na krawędzi obudowy na "▲" oznaczenie na pokrywie.

6. Poprawnie umieść zawór wylotowy

- Podczas gotowania przekręć zawór wylotowy do miejsca uszczelnienia, oznacza to, że szybkowar elektryczny zachowa stan uszczelnienia;
- W przypadku ręcznego odparowania, należy przekręcić uchwyt zaworu wylotowego do miejsca wylotu, elektryczny szybkowar pozostaje w pozycji wylotu; gdy odparowujemy, nie trzymaj rąk ani twarzy nad otworem wylotowym;
- Przed uruchomieniem sprawdź, czy zawór pływakowy opadł na dół (przed grzaniem zawór pływakowy powinien być na dole).

Wybór Funkcji

Funkcje Podstawowe

1. Przygotuj się do gotowania zgodnie z rozdziałem "Instrukcje przed użyciem"

2. Włącz. Jeśli przyciski są nieaktywne, upewnij się, że pokrywa jest zamknięta we właściwy sposób. W tym modelu, przyciski są nieaktywne kiedy pokrywa jest niepoprawnie zamknięta.

3. W stanie czuwania wybierz wymaganą funkcję, aby wybrać funkcję naciśnij przycisk "Menu", naciśnij przycisk "+" / "-", aby

przełączyć funkcje; różne funkcje wymagają innego czasu gotowania, im więcej żywności, tym dłuższy czas gotowania.

4. Naciśnij przycisk wybranej funkcji, po 10s elektryczny szybkowar ciśnieniowy zacznie wybierać program odpowiadający wybranej funkcji, po 10s od wybrania funkcji urządzenie rozpocznie prace.

W trakcie pracy urządzenia naciśnij przycisk „Utrzymaj ciepło/⏻” aby anulować bieżący stan pracy i powrócić do stanu czuwania.

5. Po zakończeniu gotowania urządzenie może automatycznie

przejsć w stan utrzymywania ciepła. Czas utrzymywania ciepła nie powinien przekraczać 2h!

Po zakończeniu gotowania wskaźnik odpowiedniej funkcji gaśnie, świeci się wskaźnik ciepłego ogrzewania, urządzenie wydaje dźwięk i wchodzi w stan utrzymywania ciepła.

W stanie czuwania naciśnij przycisk "Utrzymaj ciepło / ", kontrolka "Utrzymaj ciepło" zaświeci się, urządzenie wyemituje dźwięk i przejdzie w stan utrzymywania ciepła.

Wskazówki:

W dowolnym momencie wciśnij przycisk "Utrzymuj Ciepło/", aby anulować bieżący stan pracy i powrócić do stanu czuwania.

W trakcie pracy urządzenia, nie przejmuj się, że urządzenie wydaje specyficzny dźwięk, jest to normalne.

Podczas gotowania niewielkiej ilości jedzenia, wewnętrzne naczynie może się unieść podczas otwierania pokrywy, potrząśnij pokrywą, aby wewnętrzne naczynie opadło, następnie otwórz pokrywę.

Bezpieczne otwieranie pokrywy

1. Odłącz zasilanie prądu lub odłącz wtyczkę z gniazdka.

2. Metody odprowadzenia pary:

A.Szybkie otwarcie pokrywy

Przekręć zawór wylotowy do miejsca odprowadzenia pary, pozostaw aby cała para z wnętrza uszła, a zawór pływakowy opadł na dół (W przypadku żywności niepełnej)

B.Podstawowe otwarcie pokrywy

Pozostaw elektryczny szybownik ciśnieniowy do naturalnego wystygnięcia, aż zawór pływakowy opadnie na dół.

3. Otwarcie pokrywy

Obróć górną pokrywę lewą ręką w kierunku przeciwnym do

ruchu wskazówek zegara, obróć do ogranicznika otwarcia, aby otworzyć pokrywę, podnieś ją prawą ręką.

Nie otwieraj pokrywy, zanim ciśnienie w naczyniu całkowicie nie opadnie, jeśli pokrywę jest trudno otworzyć, nie otwieraj jej na siłę.

Nie ciągnij za zawór wylotowy podczas jego obracania.

Po ugotowaniu płynnej żywności (owsianki i zupy), nie obracaj zaworu wylotowego, należy odciąć zasilanie pozwolić aby schłodziło się naturalnie, otwórz pokrywę dopiero gdy pływak opadnie na dół.

Po ugotowaniu dużej ilości pokarmu, nie wypuszczaj od razu całej pary, zaleca się utrzymać ciepło przez pewien czas przed otwarciem pokrywy.

Wytyczne Obsługi

Funkcje	Wytyczne obsługi
Czuwanie	Po podłączeniu do prądu, ustawiony jest domyślny stan czuwania, wyświetlacz pokazuje "----"
Mięso	1.Podstawowe gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu  " zaświeci się kontrolka, Na wyświetlaczu pojawi się "P01" , po 10s jeśli żaden inny przycisk nie zostanie naciśnięty, urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie na funkcji "Mięso" , wyświetlacz wyświetli „P01” a urządzenie rozpocznie odliczanie, kiedy wzrośnie ciśnienie w urządzeniu. 2.Wstępne gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu" , następnie naciśnij przycisk "Timer opóźnienia startu" , zaświeci się kontrolka "Timer opóźnienia startu" , wyświetlacz wyświetli czas, zacznij programować czas, naciskając przycisk "+"/ "-" ustawisz minuty, naciśnij raz aby ustawić 10minut. 10s po ustawieniu, urządzenie automatycznie zacznie gotować na funkcji "Mięso" , wyświetlacz wyświetli czas końcowy i zacznie odliczać. 3.Zakończ tryb pracy: Naciśnij przycisk "  " aby zakończyć obecny tryb pracy.

Drób	1.Podstawowe gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu  " zaświeci się kontrolka, na wyświetlaczu pojawi się "P01" , następnie naciśnij "+" jeden raz, wyświetlacz wyświetli "P02" . Po 10s jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty, urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie na funkcji "Drób" , wyświetlacz wyświetli "P02" a urządzenie rozpocznie odliczanie, kiedy wzrośnie ciśnienie w urządzeniu. 2.Wstępne gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu " , następnie naciśnij "+" jeden raz, wyświetlacz wyświetli "P02, naciśnij przycisk "Timer opóźnienia startu" , zaświeci się kontrolka "Timer opóźnienia startu" , wyświetlacz wyświetli czas, zacznij programować czas, naciskając przycisk "+"/ "-" ustawisz minuty, naciśnij raz aby ustawić 10minut. 10s po ustawieniu, urządzenie automatycznie zacznie gotować na funkcji "Drób" , wyświetlacz wyświetli czas końcowy I zacznie odliczać. 3.Zakończ tryb pracy: Naciśnij przycisk "  " aby zakończyć obecny tryb pracy.
Warzywa	1.Podstawowe gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu  " zaświeci się kontrolka, na wyświetlaczu pojawi się "P01" , następnie naciśnij "+" dwa razy, wyświetlacz wyświetli "P03" . Po 10s jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty, urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie na funkcji "Warzywa" , wyświetlacz wyświetli "P03" " a urządzenie rozpocznie odliczanie, kiedy wzrośnie ciśnienie w urządzeniu. 2.Wstępne gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu " , następnie naciśnij "+" dwa razy, wyświetlacz wyświetli "P03, naciśnij przycisk "Timer opóźnienia startu" , zaświeci się kontrolka "Timer opóźnienia startu" , wyświetlacz wyświetli czas, zacznij programować czas, naciskając przycisk "+"/ "-" ustawisz minuty, naciśnij raz aby ustawić 10minut. 10s po ustawieniu, urządzenie automatycznie zacznie gotować na funkcji "Warzywa" , wyświetlacz wyświetli czas końcowy I zacznie odliczać. 3.Zakończ tryb pracy: Naciśnij przycisk "  " aby zakończyć obecny tryb pracy.

Gotowanie na parze	1.Podstawowe gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu  " zaświeci się kontrolka, na wyświetlaczu pojawi się "P01" , następnie naciśnij "+" trzy razy, wyświetlacz wyświetli "P04" . Po 10s jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty, urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie na funkcji " Gotowanie na parze" , wyświetlacz wyświetli "P04" a urządzenie rozpocznie odliczanie, kiedy wzrośnie ciśnienie w urządzeniu. 2.Wstępne gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu " , następnie naciśnij "+" trzy razy, wyświetlacz wyświetli "P04" , naciśnij przycisk "Timer opóźnienia startu" , zaświeci się kontrolka "Timer opóźnienia startu" , wyświetlacz wyświetli czas, zacznij programować czas, naciskając przycisk "+"/ "-" ustawisz minuty, naciśnij raz aby ustawić 10minut. 10s po ustawieniu, urządzenie automatycznie zacznie gotować na funkcji " Gotowanie na parze" , wyświetlacz wyświetli czas końcowy I zacznie odliczać. 3.Zakończ tryb pracy: Naciśnij przycisk "  " aby zakończyć obecny tryb pracy.
Sauté	1Podstawowe gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu  " zaświeci się kontrolka, na wyświetlaczu pojawi się "P01" , następnie naciśnij "+" cztery razy, wyświetlacz wyświetli "P05" . Po 10s jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty, produkt automatycznie rozpocznie gotowanie na funkcji "Sauté" , wyświetlacz wyświetli odliczanie „0:30” . 2Zakończ tryb pracy: Naciśnij przycisk "  " aby zakończyć obecny tryb pracy. 3Należy pamiętać, że na tej funkcji gotuje się bez pokrywy.
Sauté Wolne gotowanie	1.1.Podstawowe gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu  " zaświeci się kontrolka, na wyświetlaczu pojawi się "P01" , następnie naciśnij "+" pięć razy, wyświetlacz wyświetli "P06" . Po 10s jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty, urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie na funkcji "Wolne gotowanie" , wyświetlacz wyświetli odliczanie „8:00” . 2.Zakończ tryb pracy: Naciśnij przycisk "  " aby zakończyć obecny tryb pracy.

Biały ryż	1.Podstawowe gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu  " zaświeci się kontrolka, na wyświetlaczu pojawi się "P01" , następnie naciśnij "+" sześć razy, wyświetlacz wyświetli "P07" . Po 10s jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty, urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie na funkcji "Biały ryż" , wyświetlacz wyświetli "P07" a urządzenie rozpocznie odliczanie, kiedy wzrośnie ciśnienie w urządzeniu. 2.Wstępne gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu " , następnie naciśnij "+" sześć razy, wyświetlacz wyświetli "P07" , następnie naciśnij przycisk "Timer opóźnienia startu" , zaświeci się kontrolka "Timer opóźnienia startu" , wyświetlacz wyświetli czas, zacznij programować czas, naciskając przycisk "+"/ "-" ustawisz minuty, naciśnij raz aby ustawić 10minut. 10s po ustawieniu, urządzenie automatycznie zacznie gotować na funkcji "Biały ryż" , wyświetlacz wyświetli czas końcowy I zacznie odliczać. Zakończ tryb pracy: Naciśnij przycisk "  " aby zakończyć obecny tryb pracy.
Brązowy ryż	1.Podstawowe gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu  " zaświeci się kontrolka, na wyświetlaczu pojawi się "P01" , następnie naciśnij "+" siedem razy, wyświetlacz wyświetli "P08" . Po 10s jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty, urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie na funkcji "Brązowy ryż" , wyświetlacz wyświetli "P08" a urządzenie rozpocznie odliczanie, kiedy wzrośnie ciśnienie w urządzeniu. 2.Wstępne gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu " , następnie naciśnij "+" siedem razy, wyświetlacz wyświetli "P08" , następnie naciśnij przycisk "Timer opóźnienia startu" , zaświeci się kontrolka "Timer opóźnienia startu" , wyświetlacz wyświetli czas, zacznij programować czas, naciskając przycisk "+"/ "-" ustawisz minuty, naciśnij raz aby ustawić 10minut. 10s po ustawieniu, urządzenie automatycznie zacznie gotować na funkcji "Brązowy ryż" , wyświetlacz wyświetli czas końcowy I zacznie odliczać. Zakończ tryb pracy: Naciśnij przycisk "  " aby zakończyć obecny tryb pracy.

Fasola	1.Podstawowe gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu  " zaświeci się kontrolka, na wyświetlaczu pojawi się "P01" , następnie naciśnij "+" osiem razy, wyświetlacz wyświetli "P09" . Po 10s jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty, urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie na funkcji "Fasola" , wyświetlacz wyświetli "P09" a urządzenie rozpocznie odliczanie, kiedy wzrośnie ciśnienie w urządzeniu. 2.Wstępne gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu " , następnie naciśnij "+" osiem razy, wyświetlacz wyświetli "P09" , następnie naciśnij przycisk "Timer opóźnienia startu" , zaświeci się kontrolka "Timer opóźnienia startu" , wyświetlacz wyświetli czas, zacznij programować czas, naciskając przycisk "+"/ "-" ustawisz minuty, naciśnij raz aby ustawić 10minut. 10s po ustawieniu, urządzenie automatycznie zacznie gotować na funkcji "Fasola" , wyświetlacz wyświetli czas końcowy I zacznie odliczać. Zakończ tryb pracy: Naciśnij przycisk "  " aby zakończyć obecny tryb pracy.
Bulion	1.Podstawowe gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu  " zaświeci się kontrolka, na wyświetlaczu pojawi się "P01" , następnie naciśnij "+" dziewięć razy, wyświetlacz wyświetli "P10" . Po 10s jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty, urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie na funkcji "Bulion" , wyświetlacz wyświetli "P10" a urządzenie rozpocznie odliczanie, kiedy wzrośnie ciśnienie w urządzeniu. 2.Wstępne gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu " , następnie naciśnij "+" dziewięć razy, wyświetlacz wyświetli "P10" , następnie naciśnij przycisk "Timer opóźnienia startu" , zaświeci się kontrolka "Timer opóźnienia startu" , wyświetlacz wyświetli czas, zacznij programować czas, naciskając przycisk "+"/ "-" ustawisz minuty, naciśnij raz aby ustawić 10minut. 10s po ustawieniu, urządzenie automatycznie zacznie gotować na funkcji "Bulion" , wyświetlacz wyświetli czas końcowy I zacznie odliczać. Zakończ tryb pracy: Naciśnij przycisk "  " aby zakończyć obecny tryb pracy.

Curry	1.Podstawowe gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu  " zaświeci się kontrolka, na wyświetlaczu pojawi się "P01" , następnie naciśnij "+" dziesięć razy, wyświetlacz wyświetli "P11" . Po 10s jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty, urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie na funkcji "Curry" , wyświetlacz wyświetli "P11" a urządzenie rozpocznie odliczanie, kiedy wzrośnie ciśnienie w urządzeniu. 2.Wstępne gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu " , następnie naciśnij "+" dziesięć razy, wyświetlacz wyświetli "P11" , następnie naciśnij przycisk "Timer opóźnienia startu" , zaświeci się kontrolka "Timer opóźnienia startu" , wyświetlacz wyświetli czas, zacznij programować czas, naciskając przycisk "+"/ "-" ustawisz minuty, naciśnij raz aby ustawić 10minut. 10s po ustawieniu, urządzenie automatycznie zacznie gotować na funkcji "Curry" , wyświetlacz wyświetli czas końcowy I zacznie odliczać. Zakończ tryb pracy: Naciśnij przycisk "  " aby zakończyć obecny tryb pracy.
Zupa	1.Podstawowe gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu  " zaświeci się kontrolka, na wyświetlaczu pojawi się "P01" , następnie naciśnij "+" jedenaście razy, wyświetlacz wyświetli "P12" . Po 10s jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty, urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie na funkcji "Zupa" , wyświetlacz wyświetli "P12" a urządzenie rozpocznie odliczanie, kiedy wzrośnie ciśnienie w urządzeniu. 2.Wstępne gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu " , następnie naciśnij "+" jedenaście razy, wyświetlacz wyświetli "P12" , następnie naciśnij przycisk "Timer opóźnienia startu" , zaświeci się kontrolka "Timer opóźnienia startu" , wyświetlacz wyświetli czas, zacznij programować czas, naciskając przycisk "+"/ "-" ustawisz minuty, naciśnij raz aby ustawić 10minut. 10s po ustawieniu, urządzenie automatycznie zacznie gotować na funkcji "Zupa" , wyświetlacz wyświetli czas końcowy I zacznie odliczać. Zakończ tryb pracy: Naciśnij przycisk "  " aby zakończyć obecny tryb pracy.

Wielozmiarnisty	1.Podstawowe gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu  " zaświeci się kontrolka, na wyświetlaczu pojawi się "P01" , następnie naciśnij "+" dwanaście razy, wyświetlacz wyświetli "P13" . Po 10s jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty, urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie na funkcji "Wielozmiarnisty" , wyświetlacz wyświetli "P13" a urządzenie rozpocznie odliczanie, kiedy wzrośnie ciśnienie w urządzeniu. 2.Wstępne gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu " , następnie naciśnij "+" dwanaście razy, wyświetlacz wyświetli "P13" , następnie naciśnij przycisk "Timer opóźnienia startu" , zaświeci się kontrolka "Timer opóźnienia startu" , wyświetlacz wyświetli czas, zacznij programować czas, naciskając przycisk "+"/ "-" ustawisz minuty, naciśnij raz aby ustawić 10minut. 10s po ustawieniu, urządzenie automatycznie zacznie gotować na funkcji "Wielozmiarnisty" , wyświetlacz wyświetli czas końcowy I zacznie odliczać. Zakończ tryb pracy: Naciśnij przycisk "  " aby zakończyć obecny tryb pracy.
Congee	1.Podstawowe gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu  " zaświeci się kontrolka, na wyświetlaczu pojawi się "P01" , następnie naciśnij "+" trzynaście razy, wyświetlacz wyświetli "P14" . Po 10s jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty, urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie na funkcji "Congee" , wyświetlacz wyświetli "P14" a urządzenie rozpocznie odliczanie, kiedy wzrośnie ciśnienie w urządzeniu. 2.Wstępne gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu " , następnie naciśnij "+" trzynaście razy, wyświetlacz wyświetli "P14" , następnie naciśnij przycisk "Timer opóźnienia startu" , zaświeci się kontrolka "Timer opóźnienia startu" , wyświetlacz wyświetli czas, zacznij programować czas, naciskając przycisk "+"/ "-" ustawisz minuty, naciśnij raz aby ustawić 10minut. 10s po ustawieniu, urządzenie automatycznie zacznie gotować na funkcji "Congee" , wyświetlacz wyświetli czas końcowy I zacznie odliczać. Zakończ tryb pracy: Naciśnij przycisk "  " aby zakończyć obecny tryb pracy.

Chili	1.Podstawowe gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu"  , zaświeci się kontrolka, na wyświetlaczu pojawi się "P01" , następnie naciśnij "+" czternaście razy, wyświetlacz wyświetli "P15" . Po 10s jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty, urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie na funkcji "Chili" , wyświetlacz wyświetli "P15" a urządzenie rozpocznie odliczanie, kiedy wzrośnie ciśnienie w urządzeniu. 2.Wstępne gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Menu" , następnie naciśnij "+" czternaście razy, wyświetlacz wyświetli "P15" , następnie naciśnij przycisk "Timer opóźnienia startu" , zaświeci się kontrolka "Timer opóźnienia startu" , wyświetlacz wyświetli czas, zacznij programować czas, naciskając przycisk "+"/ "-" ustawisz minuty, naciśnij raz aby ustawić 10minut. 10s po ustawieniu, urządzenie automatycznie zacznie gotować na funkcji "Chili" , wyświetlacz wyświetli czas końcowy I zacznie odliczać. Zakończ tryb pracy: Naciśnij przycisk  aby zakończyć obecny tryb pracy.
Ustawienia Ręczne	1.Podstawowe gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Ustawienia Ręczne" , zaświeci się kontrolka „Ustawienia Ręczne” i „Mocne nagrzewanie” , wyświetlacz wyświetli " 30" , naciśnij przycisk "Czas gotowania" , następnie naciśnij przycisk "+"/ "-" aby ustawić czas utrzymania ciśnienia . Po 10s jeśli żaden przycisk nie zostanie naciśnięty, urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie, wyświetlacz wyświetli  a urządzenie rozpocznie odliczanie, kiedy wzrośnie ciśnienie w urządzeniu. 2.Wstępne gotowanie: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Ustawienia Ręczne" , zaświeci się kontrolka „Ustawienia Ręczne” i „Mocne nagrzewanie” , wyświetlacz wyświetli " 30" . Naciśnij przycisk "Timer opóźnienia startu" , zaświeci się kontrolka "Timer opóźnienia startu" , wyświetlacz wyświetli czas, zacznij programować czas, naciskając przycisk "+"/ "-" ustawisz minuty, naciśnij raz aby ustawić 10minut. 10s po ustawieniu, urządzenie automatycznie zacznie gotować na funkcji "Ustawienia Ręczne" , wyświetlacz wyświetli czas końcowy I zacznie odliczać. 3.Wybór ciśnienia: W trybie czuwania naciśnij przycisk "Ręczne ustawianie", zaświeci się kontrolka "Ustawienia Ręczne" i "Mocne nagrzewanie", na wyświetlaczu pojawi się "30". Wyreguluj ciśnienie za pomocą "Poziom ciśnienia", wyłącz kontrolkę "Mocne nagrzewanie", włącz kontrolkę "Słabe nagrzewanie". Po 10s jeśli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie na funkcji "Ustawienia Ręczne", wyświetlacz wyświetli  a urządzenie rozpocznie odliczanie, kiedy wzrośnie ciśnienie w urządzeniu. Zakończ tryb pracy: Naciśnij przycisk  aby zakończyć obecny tryb pracy.

Funkcja Utrzymaj Ciepło

- Po gotowaniu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb „utrzymaj ciepło” ; w trybie „utrzymaj ciepło” , zapali się kontrolka;
- W trybie czuwania, możesz również wcisnąć przycisk "utrzymaj ciepło" , aby utrzymać ciepło w urządzeniu;
- Temperatura utrzymania ciepła wynosi 140° F~176°F;



Codzienna kontrola I konserwacja

- Aby bezpiecznie używać produktu przez długi okres, należy go dokładnie sprawdzać i konserwować.

Jeśli pojawią się następujące:	Rozwiązanie
• Kabel zasilający lub wtyczka są rozszerzone, odkształcone, uszkodzone, ich kolor się zmienił • Jedna część kabla zasilającego lub wtyczki nagrzewa się. • Elastyczny przewód zasilający nie ma stałego dopływu prądu • Elektryczny szybkiwar ciśnieniowy nieprawidłowo się nagrzewa I wytwarza nieprzyjemny zapach Występują trzaski i wibracje podczas zasilania.	Przestań korzystać z urządzenia I napraw w autoryzowanym serwisie.
Pojawił się kurz I brud na wtyczce lub gnieździe	Usuń kurz lub brud.

Środki ostrożności

Aby uniknąć obrażeń ciała i utraty mienia, należy przestrzegać następujących zasad bezpieczeństwa.

- Znaczenie oznakowań:

 Oznacza przedmioty "Zakazane"	 Ogólny zakaz	 Demontaż zakazany
	 Mokre ręce zakazane	 Kontakt zakazany
	 Zalanie wodą zakazane	
 Oznacza przedmioty "Obowiązkowe"	 Musi zostać wykonane	 Wyjąć wtyczkę

- Niebezpieczeństwo spowodowane niepoprawnym użytkowaniem w przypadku zaniedbania poniższych ostrzeżeń obejmuje dwie kategorie:

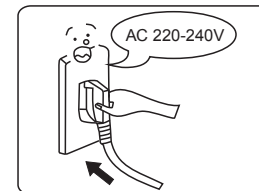
 **Ostrzeżenie** Może powodować śmierć lub poważne obrażenia, jeśli środki ostrożności nie będą przestrzegane.

 **Uwaga** Może powodować obrażenia fizyczne lub uszkodzenie mienia, jeśli uwagi nie będą przestrzegane.

Ostrzeżenie

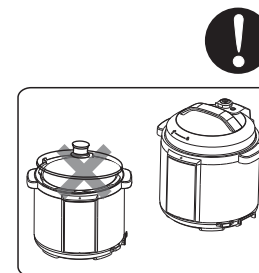
Użyj gniazda o mocy 220V~240V

- Nie można użyć zasilania AC 220V~240V, może spowodować pożar lub porażenie prądem
- Zagrożenie pożarem, jeśli zostanie użyte złe gniazdo



Używanie innej pokrywy jest surowo zabronione

- Używanie innej pokrywy do gotowania i w trybie (włączonym) jest surowo zabronione, Używanie nie oryginalnej pokrywy jest niedozwolone, może spowodować porażenie prądem lub zagrożenie bezpieczeństwa.



Nie wkładaj obcych elementów

- Wkładanie metalowych ostrzy, igieł lub innych obcych elementów jest zabronione, ponieważ może powodować porażenie prądem lub zagrażać bezpieczeństwu.



Modyfikacje są zabronione

- Nieprofesjonalne modyfikacje lub naprawy są zabronione.
- Uszkodzenie może spowodować pożar lub porażenie prądem.
- Naprawy lub wymiany części należy dokonywać w wyznaczonym punkcie serwisowym.



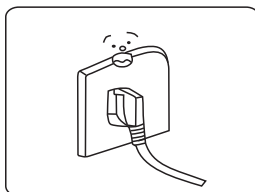
Ostrzeżenie podczas otwierania pokrywy

- Gdy szybownik ciśnieniowy nie działa, w naczyniu nie ma ciśnienia, zawór pływakowy jest opuszczony
- Gdy szybownik ciśnieniowy działa, ciśnienie w naczyniu wzrasta, zawór pływakowy unosi się; zanim ciśnienie zostanie całkowicie zwolnione, nie należy otwierać pokrywy na siłę.
- Jeżeli trudno jest otworzyć pokrywę, nie należy otwierać jej na siłę, inaczej może dojść do poparzenia lub innych obrażeń ciała.



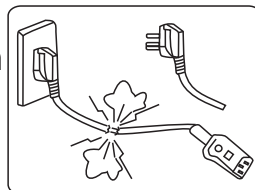
Powinno być użyte osobne gniazdo

- Gniazdo z uziemieniem o prądzie znamionowym większym niż 10A powinno być użyte osobno;
- Jeśli jest używane z innym elektrycznym urządzeniem, gniazdo może powodować nadmierne nagrzewanie się i prowadzić do pożaru.



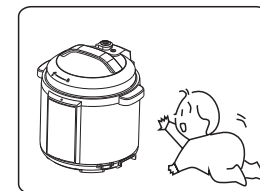
Przestań używać kiedy kabel zasilający jest uszkodzony

- Wymień uszkodzony kabel zasilający na inny tymczasowy kabel lub zestaw zakupiony u producenta lub w autoryzowanym serwisie. Schowaj



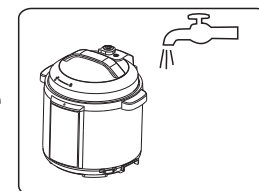
urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci

- Schowaj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Aby uniknąć porażenia prądem lub poparzenia.



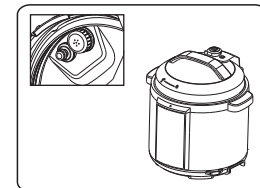
Urządzenia nie mogą być zanurzane ani spryskiwane wodą

- Postępowanie w ten sposób może powodować porażenie prądem lub zwarcie elektryczne.



Kontroluj okresowo

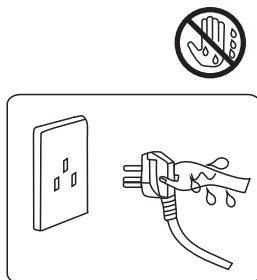
- Należy sprawdzać okresowo pokrywę blokującą i rdzeń zaworu wylotowego, aby upewnić się, że nie są zablokowane;
- Nie zakrywaj zaworu wylotowego ciężkim przedmiotem ani nie zastępuj go innym przedmiotem.



⚠ Uwagi

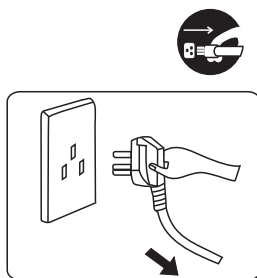
Nigdy nie odłączaj wtyczki mokrymi rękoma

- Aby uniknąć porażenia prądem.



Odłącz z prądu kiedy nie używasz

- W innym przypadku, może spowodować wyciek, pożar lub uszkodzenie.



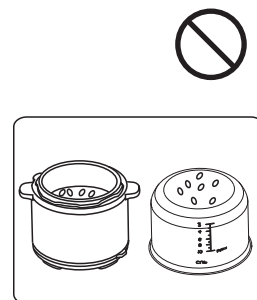
Kiedy urządzenie jest w trybie pracy, nie dotykaj pokrywy

- Kiedy urządzenie jest w trakcie pracy, pokrywa osiąga wysoką temperaturę, nie dotykaj jej; inaczej, może spowodować poparzenie.



Nie używaj innego naczynia niż przeznaczone

- Kiedy na dnie naczynia I płyty grzewczej znajduje się jakiś obcy przedmiot, wyjmij go przed użyciem; w przeciwnym razie może spowodować przegrzanie I nieprawidłowe działanie itp.



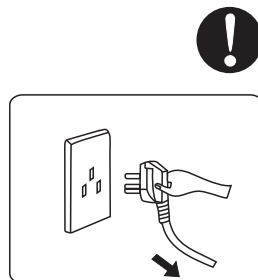
Podczas przestawiania urządzenia, trzymaj za uchwyty obudowy

- Podczas przenoszenia urządzenia, nie trzymaj bezpośrednio za uchwyt pokrywy, aby uniknąć zrzucenia pokrywy.



Podczas ciągnięcia za wtyczkę, musisz przytrzymać gniazdo

- Kiedy ciągniesz za wtyczkę, przytrzymaj gniazdo;
- Nie ciągnij za kabel, w przeciwnym razie uszkodzisz kabel, powodując porażenie prądem lub zwarcie.



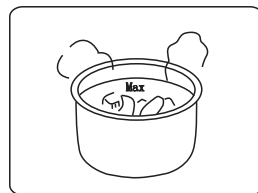
Podczas pracy, nigdy nie trzymaj rąk za blisko zaworu wylotowego.

- Podczas procesu gotowania, nigdy nie zbliżaj rąk za blisko zaworu wylotowego, aby uniknąć poparzeń.
- W trakcie gotowania, nigdy nie zakrywaj wylotu szmatką lub innym przedmiotem.



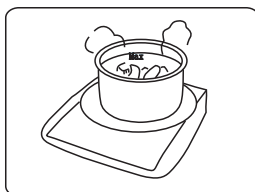
Łączna ilość jedzenia lub wody nie może przekroczyć maksymalnej skali

- Łączna ilość jedzenia I wody nie może przekroczyć maksymalnej skali, w innym przypadku jedzenie może być niedogotowane lub powodować dysfunkcje przewodu pokarmowego.



Nie używaj naczynia wewnętrznego do innych urządzeń

- W celu uniknięcia deformacji lub uszkodzenia. Używaj specjalnego naczynia wewnętrznego



Nie używaj w następujących miejscach:

- Nie używaj na niestabilnym podłożu;
- Nie używaj w miejscach blisko wody I ognia; nie używaj blisko ścian I mebli;
- Nie używaj w miejscach wystawionych na bezpośrednie działanie promieni słonecznych i przyskającego oleju.
- Nie zbliżaj do pieca, aby uniknąć pożaru.



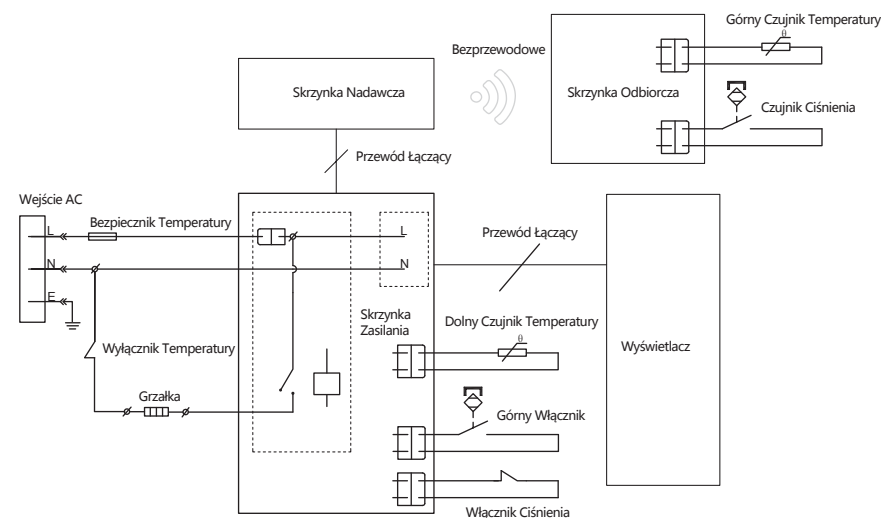
Środowisko przechowywania produktu

- Okresowo czyść urządzenie I usuwaj olej I brud jeśli jest przechowywane na stole.
- Trzymaj szybownik ciśnieniowy w odległości 30cm od innych urządzeń kuchennych.

Czyszczenie po użyciu

1. Czyść po każdym użyciu.
2. Przed czyszczeniem i konserwacją, odłącz kabel elektryczny, poczekaj aż urządzenie ostygnie.
3. Usuń pokrywę i naczynie wewnętrzne, najpierw wyczyść detergentem, spłucz dobrze wodą i wytrzyj suchą szmatką.
4. Wyczyść wewnętrzną stronę pokrywy wodą, pierścień uszczelniający, blokadę pokrywy uszczelniającej, zawór wylotowy i zawór pływakowy mogą być wyciągnięte do mycia, po umyciu poprawnie je zamontuj, następnie do sucha wytrzyj wewnętrzną stronę pokrywy szmatką.
5. Wytrzyj korpus urządzenia szmatką, zabronione jest zanurzanie korpusu w wodzie lub oblewanie go wodą.

Schemat Elektryczny



Rozwiązywanie Problemów

W przypadku wystąpienia poniższych błędów nie jest to wina urządzenia, należy dokładnie sprawdzić przed wysłaniem do naprawy.

S/N	Problem	Powód	Rozwiązanie
1	Trudności z zamknięciem pokryw y	Pierścień uszczelniający zamontowany niepoprawnie Zawór pływakowy zaciska popychacz	Umieść odpowiednio pierścień uszczelniający Delikatnie pchnij popychacz
2	Trudności z otwarciem pokryw y	Zawór pływakowy jest uniesiony Ciśnienie wewnątrz urządzenia	Delikatnie wcisnij zawór pływakowy za pomocą pałeczka Otwórz pokrywę po całkowitym ujęciu ciśnienia
3	Para wyciekająca z pokryw y	Pierścień uszczelniający zamontowany niepoprawnie Pozostałości jedzenia przyłączone do pierścienia uszczelniającego Uszkodzony pierścień uszczelniający Pokrywa jest niepoprawnie zamknięta	Poprawnie zamontuj pierścień uszczelniający Wyczyść pierścień uszczelniający Wymień pierścień uszczelniający Poprawnie zamknij pokrywę
4	Para wyciekająca z zaworu pływakowego	Pozostałości jedzenia przyłączone do zaworu pływakowego Zużyta uszczelka zaworu pływakowego	Wyczyść zawór pływakowy Wymień uszczelkę zaworu pływakowego
5	Zawór pływakowy nie może się podnieść	Za mało jedzenia i wody w naczyniu wewnętrznym Para wycieka z pokryw y lub zaworu wylotowego	Dodaj jedzenie lub wodę według przepisu Wyślij do serwisu w celu naprawy
6	Para cały czas wycieka z zaworu wylotowego	Zawór wylotowy nie znajduje się w pozycji uszczelniającej Uszkodzenie kontroli ciśnienia	Przekręć zawór wylotowy do pozycji uszczelnienia Wyślij do serwisu w celu naprawy
7	Kontrolka zasilania nie świeci się	Niepoprawne podłączenie do gniazda zasilania Za mało wody	Sprawdź gniazdo zasilania Dodaj odpowiednią ilość wody
8	Ryż niedogotowany lub zbyt twardy	Pokrywa otworzyła się przedwcześnie	Po zakończeniu cyklu gotowania pozostaw zamkniętą pokrywę na 5 minut.
9	Ryż rozgotowany	Za dużo wody	Odejmij odpowiednią ilość wody
10	Wszystkie kontrolki bezpieczeństwa	Wyświetlacz w wyświetla E1 Wyświetlacz w wyświetla E2 Wyświetlacz w wyświetla E5 Wyświetlacz w wyświetla E6 Wyświetlacz w wyświetla E8 Wyświetlacz w wyświetla E11 Wyświetlacz w wyświetla E12 Wyświetlacz w wyświetla E13 Wyświetlacz w wyświetla E14 Wyświetlacz w wyświetla E15 Wyświetlacz w wyświetla E17 Wyświetlacz w wyświetla E18 Wyświetlacz w wyświetla EC	Dolny czujnik w obwodzie otwartym Zwarcie na czujniku dolnym Czujnik pokryw y w obwodzie otwartym Zwarcie na czujniku pokryw y Usterka przełącznika ciśnienia Sterowanie PCB i uruchomienie błęd komunikacji PCB Odebranie PCB i uruchomienie komunikatu o błędzie komunikacji PCB Otwarty/zwarty czujnik pływaka Niepowodzenie naprawy czujnika pływaka Czujnik temperatury na błędzie odbioru PCB Odbieranie błęd PCB Uruchomienie błęd PCB Pokrywa znajduje się w pozycji błęd

— Jeśli usterka nie zostanie usunięta po powyższej kontroli, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym w celu naprawy.

Specialna Deklaracja

Dodatkowo: Wszelkie ulepszenia techniczne zostaną umieszczone w poprawionej instrukcji bez powiadomienia; w przypadku jakichkolwiek zmian wyglądu i koloru obowiązują warunki rzeczywistego produktu.

Gwarancja: 2 lata

Precauzioni

Leggere tutte le istruzioni

1. Non utilizzare alcun apparecchio con cavo o spina danneggiati o dopo che l'apparecchio ha funzionato male o è stato danneggiato in alcun modo. Restituire l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'esame, la riparazione o la regolazione.
2. Questo apparecchio è destinato solo per uso domestico. Non usare all'aperto.
3. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini o persone non istruite. Non lasciare che usino l'apparecchio senza supervisione.
4. Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini.
5. Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sotto supervisione o hanno ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli e i rischi connessi.
6. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
7. Non immergere alcuna parte dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
8. Spegner e scollegare l'apparecchio prima della pulizia, manutenzione o trasferimento e ogni volta che non è in uso.
9. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:
 - Aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Case di campagna;

- Da clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;

- Bed & Breakfast e ambienti simili;

10. Il regolatore di pressione che consente la fuoriuscita del vapore deve essere controllato regolarmente per assicurarsi che le valvole non siano bloccate.

11. Il contenitore non deve essere aperto fino a quando la pressione non è diminuita sufficientemente.

12. L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato mediante un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.

13. Gli apparecchi di cottura devono essere posizionati in una posizione stabile con le maniglie posizionate in modo da evitare fuoriuscite di liquidi caldi.

14. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso, non toccare.

15. Il fornello non può guadagnare pressione quando il coperchio non è ben chiuso e il coperchio non può essere aperto quando la pressione interna è troppo alta.

16. Non lasciare che i bambini si avvicinino alla pentola a pressione quando è in uso.

17. Non mettere la pentola a pressione in un forno riscaldato.

18. Muovere la pentola a pressione quando è in funzione, con la massima cura. Non toccare le superfici calde. Usa le maniglie e le manopole. Se necessario, utilizzare la protezione.

19. Non usare la pentola a pressione per uno scopo diverso da quello a cui è destinata.

20. Questo apparecchio cuoce sotto pressione. Le scottature possono derivare dall'uso inappropriato della pentola a pressione. Assicurarsi che il fornello sia correttamente chiuso prima di applicare il calore, vedere "istruzioni per l'uso".

21. Non forzare mai per aprire la pentola a pressione. Non aprire prima di essersi assicurati che la pressione interna sia completamente scesa. Vedi le "istruzioni per l'uso".
22. Non usare mai la pentola a pressione senza aggiungere acqua o cibo, ad eccezione della funzione Sauté, ciò la danneggerebbe gravemente.
23. Non riempire la pentola oltre i 2/3 della sua capacità. Quando si cuociono alimenti che si espandono durante la cottura, come il riso o le verdure disidratate, non riempire la pentola per più della metà della sua capacità.
24. Utilizzare le fonti di calore appropriate secondo le istruzioni per l'uso.
25. Dopo aver cucinato la carne con una pelle (ad es. Lingua di bue) che può gonfiare sotto l'effetto della pressione, non pungere la carne; Vi è rischio di fuoriuscita vapore e scottature.
26. Durante la cottura di cibi pastosi, agitare delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio per evitare l'espulsione del cibo.
27. Prima di ogni utilizzo, controllare che le valvole non siano ostruite. Vedi le istruzioni per l'uso.
28. Non usare mai la pentola a pressione nella sua modalità pressurizzata per friggere o cucinare poco cibo.
29. Non manomettere nessuno dei sistemi di sicurezza oltre le istruzioni di manutenzione specificate nelle istruzioni per l'uso.
30. Utilizzare solo pezzi di ricambio del produttore in conformità con il modello pertinente. In particolare, utilizzare un corpo e un coperchio dello stesso produttore indicati come compatibili.
31. CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI.

Precauzioni

Attenzione

1. Durante lo scarico tenere il viso e le mani lontano dal tubo di scarico e dal coperchio durante l'operazione, per evitare scottature.
2. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di prendere il cibo.
3. Non toccare il coperchio durante la procedura di cottura o in stato di riscaldamento.
4. Non bloccare mai la periferia della posizione di bloccaggio per garantire la sicurezza.
5. Non tentare mai di scoprire il fornello quando la valvola fluttuante si sta piegando o si sta comprimendo.
6. Ricordarsi di far scorrere acqua calda dalla valvola di scarico della pressione quando si apre il coperchio.
7. L'anello di silicone non è un dispositivo di sicurezza.
8. Un'installazione non corretta potrebbe causare pericolo. Ti preghiamo di installare correttamente.
9. Evitare fuoriuscite di liquidi sul connettore.

Customer service address:

SAMSPARTY SL
CL CABAÑA 78, 45210 YUNCOS , TOLEDO, SPAGNA



Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per smaltire il dispositivo, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Specifiche del prodotto

Modello	Capacità	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Dimensione del vaso interno	Pressione lavorativa	Mantenimento a caldo della temperatura
8433325188016	5.5 L	220-240V~ 50/60Hz	1000W	8.66"	80kPa	140°F~176°F

Accessori :

Cucchiaino



Cucchiaino da zuppa



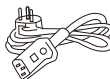
Manuale utente



Misurino



Componenti del cavo di alimentazione



Struttura del prodotto

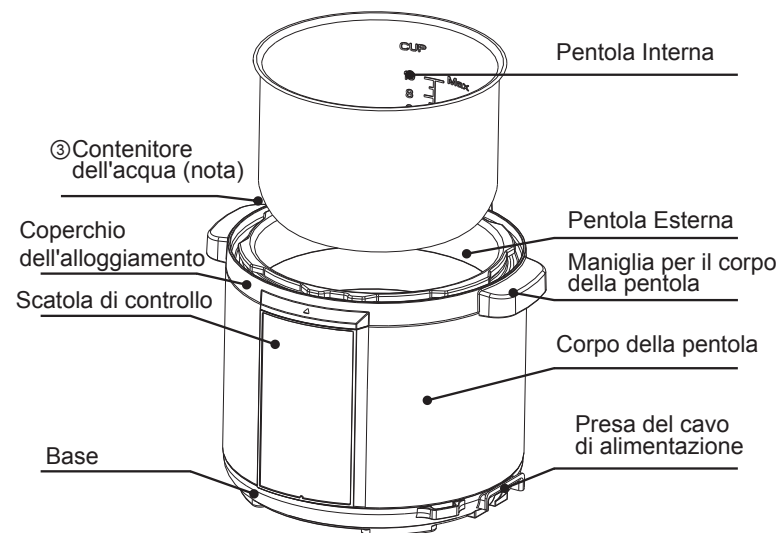
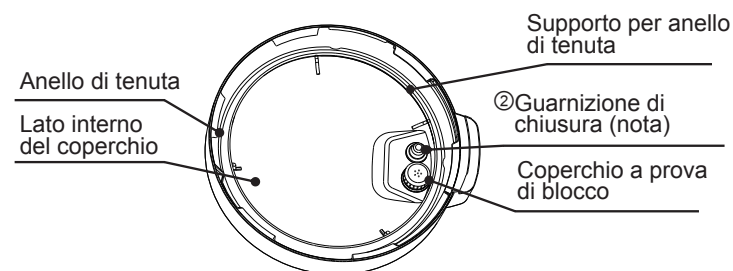
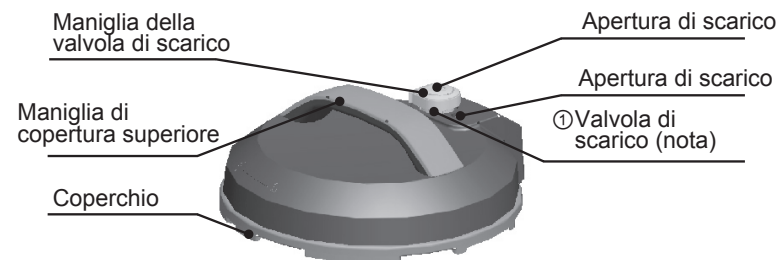
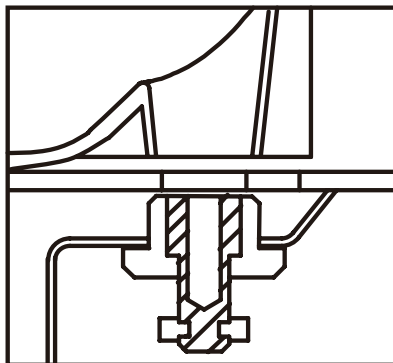


Diagramma strutturale della valvola a galleggiante



Suggerimenti:

Verificare che la valvola galleggiante, il coperchio a prova di blocco e l'anello di tenuta siano installati correttamente prima dell'uso ogni volta;

Prima di mettere la pentola interna nella pentola, ogni volta, rimuovere lo sporco e l'acqua dal lato esterno della pentola interna e dal lato interno della pentola esterna;

Si prega di spostare il prodotto utilizzando le maniglie; Si prega di rimuovere l'acqua dal coperchio con un panno.

Note:

① Valvola di scarico: estraete la valvola di scarico dal coperchio. Pulire la valvola di scarico e la valvola galleggiante del coperchio con una spazzola e un panno almeno una volta al mese.

② Manicotto di tenuta: rimuovere olio e sporcizia dalla guarnizione di tenuta con detergente e spazzola. Il rimanente

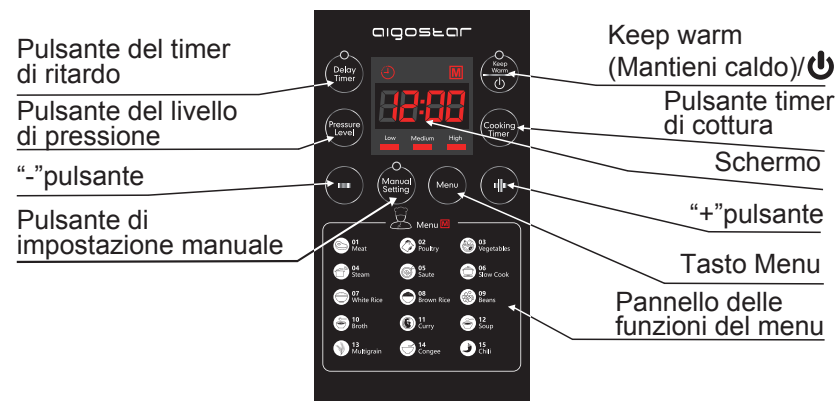
olio e sporcizia possono apparire giallastri. Dopo il lavaggio, può recuperare il colore originale dell'acciaio inossidabile. Si consiglia di pulire la guarnizione sigillante una volta ogni 2 mesi.

③ Contenitore dell'acqua: dopo la cottura, il vapore può rimanere nel vaso della pentola esterna. Pulire con un panno morbido.

Istruzioni prima dell'uso

Quando si usa per la prima volta, estrarre tutti gli accessori dal corpo del fornello, leggere attentamente il Manuale dell'istruzione, in particolare per l'uso e le precauzioni da prendere per evitare danni all'apparecchio o lesioni fisiche.

Operation Part



Funzione di mantenimento della pressione opzionale
Questa funzione consente di regolare il livello di pressione in base alle esigenze personali premendo il pulsante "Livello di pressione", è necessario entrare nello stato "Impostazione manuale".

Funzione timer di cottura

Se il tempo di mantenimento della pressione viene regolato premendo il pulsante "+" / "-", è necessario entrare nello stato "Impostazione manuale".

Funzione timer di ritardo

Impostare l'ora di fine cottura premendo il tasto "+" / "-".

Smontare e installare il coperchio a prova di blocco e l'anello di tenuta

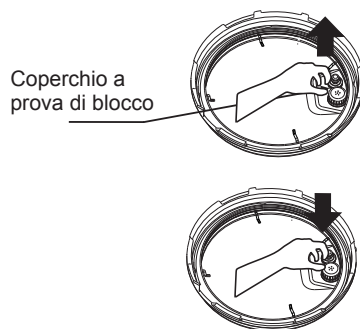
Smontare e installare la copertura a prova di blocco

Smontare:

Tiralo verso l'alto

Installare:

Premilo verso il basso per installare



1. Controllare se l'anello di tenuta e il coperchio a prova di blocco sono installati correttamente nel coperchio superiore prima di usare la pentola.

2. Dopo l'uso, pulire la guarnizione dell'anello e il bordo del coperchio a prova di blocco per evitare di bloccarlo, tenerlo pulito per evitare cattivi odori.

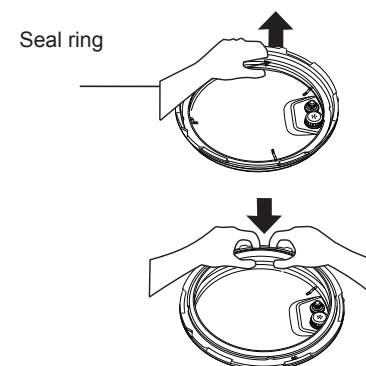
Smontare e installare l'anello di tenuta

Smontare:

Tiralo verso l'alto

Installare:

Premilo verso il basso per installare



1. Non forzare troppo l'anello di tenuta, perché se si dovesse sformare potrebbe influenzare l'effetto di tenuta e l'effetto della pressione.

2. Non utilizzare la guarnizione danneggiata, si prega di sostituirla presso l'ufficio di riparazione autorizzato.

Uso e mantenimento del vaso interno

1. Non svuotare

Se la pentola non viene utilizzata per lunghi periodi, il vaso interno potrebbe ingiallire.

2. Non utilizzarlo per conservare gli alimenti acidi, alcalini e conservati per un lungo periodo.

Sebbene il vaso interno abbia eccellenti prestazioni anti-corrosione, può causare una certa corrosione, il tempo consigliato per il riscaldamento non deve superare le 2 ore.

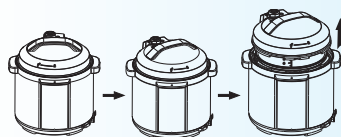
3. Mantenerlo pulito per prolungare la vita del prodotto. Non immergerlo in acqua per un lungo periodo. Pulire la pentola interna con un panno morbido, detergente delicato o acqua tiepida per rimuovere polvere, olio e sporcizia.

4. Non usare una pala di metallo o altro strumento più duro, altrimenti danneggerebbe la superficie interna del vaso.

Preparazione alla cottura

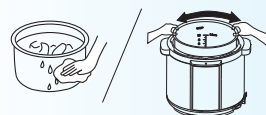
1. Aprire il coperchio correttamente

- Afferrare la maniglia del coperchio superiore, ruotarla in senso antiorario per circa 30° fino a "▼" segnato sul bordo del coperchio superiore puntando verso il segno "▲" segnato sul bordo del coperchio della custodia, quindi sollevare il coperchio superiore



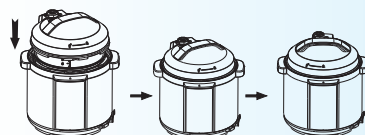
2. Controllare se le parti e gli accessori del coperchio sono installati correttamente

- Controllare se la valvola galleggiante e la valvola di scarico sono ostruite, confermare che l'anello di tenuta e il coperchio siano a prova di blocco e siano installati correttamente.



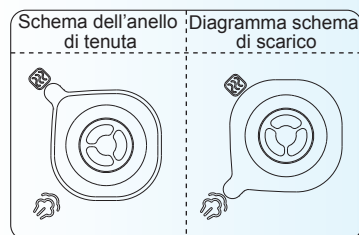
3. Tira fuori la pentola interna, metti gli alimenti e l'acqua nella pentola interna

- La quantità totale di cibi e acqua non deve superare il valore massimo indicato sulla pentola interna.
- La quantità massima di riso e acqua durante la cottura non deve superare il massimo sulla pentola interna.



4. Metti la pentola interna nel fornello

- Strofinare per pulire la superficie esterna del vaso interno, non sono ammessi oggetti estranei e acqua sulla superficie interna della pentola a pressione elettrica;
- Ruotare il vaso interno verso sinistra e destra per garantire un buon contatto con la piastra di riscaldamento.



5. Chiudere in sicurezza il coperchio

- Prima di chiudere il coperchio, verificare che l'anello di tenuta sia installato correttamente.
- Afferrare la maniglia del coperchio

superiore, puntare il segno "▼" sul bordo del coperchio superiore puntando verso il segno "▲" sul bordo del coperchio dell'alloggiamento, posizionare il coperchio superiore orizzontalmente sul corpo del fornello, ruotare il coperchio superiore in senso orario per circa 30° al posto di blocco e mirare il segno "▲" allineare il coperchio sul segno "⊗".

6. Posizionare correttamente la valvola di scarico

- Quando si lavora, si prega di girare la valvola di scarico nel luogo di tenuta;
- Per lo scarico manuale, ruotare la maniglia della valvola di scarico nel punto di scarico, la pentola a pressione elettrica si mantiene allo stato di scarico; quando si esaurisce, non tenere le mani e la faccia al di sopra dell'apertura di scarico;
- Controllare se la valvola galleggiante si abbassa prima di lavorare (prima del riscaldamento, la valvola del galleggiante è abbassata).

Selezione della funzione

Funzioni Generali

1. Preparare la cottura secondo il capitolo "Istruzioni prima dell'uso"

2. Accensione Se i pulsanti sono inattivi durante l'uso, si prega di verificare che il coperchio è chiuso correttamente, i pulsanti sono inattivi se il coperchio non è chiuso nel modo.

3. Selezionare la funzione richiesta in stato di attesa, premere il tasto "Menu" per selezionare la funzione, premere il tasto "+" / "-" per cambiare la funzione; Le funzioni richiedono tempi di cottura diversi, più cibi vi sono, più tempo di cottura si allunga.

4. Premere un tasto funzione, 10 secondi dopo, la pentola a pressione elettrica inizia a selezionare il programma la funzione corrispondente, l'apparecchio inizia quindi a funzionare. Quando la pentola è in funzione, premere il tasto "Keep Warm (Mantieni caldo) / ⏻" per annullare lo stato di lavoro corrente e tornare allo stato di attesa.

5. Dopo la cottura, il fornello può entrare automaticamente nello stato di mantenimento caldo. Il tempo di lavorazione

non deve superare 2 ore! Dopo la cottura, l'indicatore della funzione corrispondente si spegne e si accende l'indicatore di mantenimento, la pentola emette un segnale acustico e entra nello stato di "mantenimento caldo". Per selezionare la funzione "mantenimento", premere il tasto "Keep Warm (Mantieni caldo)/ ", l'indicatore si accende, la pentola emette un suono e entra nello stato di mantenimento del calore.

Consigli:

In qualsiasi stato, premere il pulsante "Keep Warm (Mantieni caldo) /  " per annullare lo stato di lavoro corrente e tornare allo stato di standby.

Quando il fornello funziona, è normale che emetta un suono "cluck", per favore mantieni il cuore rilassato quando lo usi.

Per cuocere una piccola quantità di cibo, il contenitore interno potrebbe essere sollevato quando si apre il coperchio, si prega di scuotere il coperchio per far cadere la pentola interna nel corpo del fornello e quindi rimuovere il coperchio

Aprire in sicurezza il coperchio

1. Rimuovere la spina di alimentazione.

2. Metodo di scarico:

A. Aprire rapidamente il coperchio

Ruotare la valvola di scarico verso il punto di scarico per scaricare, finché la valvola galleggiante non scende. (Per alimenti non liquidi)

B. Aprire generalmente il coperchio

Mantenere la pentola a pressione in posizione e lasciare raffreddare finché la valvola del galleggiante non scende.

3. Aprire il coperchio:

Ruotare il coperchio superiore in senso antiorario con la

mano sinistra, ruotarlo fino alla posizione limite di apertura, sollevare il coperchio.

Non aprire il coperchio prima che la pressione nella pentola sia stata completamente rilasciata, non aprire il coperchio forzandolo se si nota difficoltà nell'aprirlo.

Non estrarre la valvola di scarico quando si gira.

Dopo aver cucinato cibi fluidi (porridge e zuppa), non girare la valvola di scarico, si prega di interrompere l'alimentazione per far raffreddare naturalmente fino a quando il galleggiante non scende prima di aprire il coperchio.

Dopo aver cucinato una grande quantità di alimenti, si prega di non scaricare immediatamente, si consiglia di far raffreddare per un periodo di tempo prima di aprire il coperchio.

Wytyczne Obsługi

Funzione	Linee Guida operative
Standby	Dopo aver fornito alimentazione, l'impostazione predefinita è standby, lo schermo digitale lampeggia "----"
Meat (Carne)	1.Cottura normale: in stato di attesa, premere il tasto "Menu", "", le spie si accenderanno, lo schermo digitale lampeggia " P01 ", 10 secondi dopo se non viene premuto alcun pulsante, il prodotto inizia automaticamente la cottura su " Meat " (Carne), lo schermo digitale visualizza " P01 " e avvia il conto alla rovescia quando la pressione aumenta nella pentola. 2.Cottura preimpostata: in stato di attesa, premere il pulsante "Menu", premere di nuovo il tasto "Delay Timer", l'indicatore "Delay Timer" lampeggia, lo schermo digitale lampeggia indicando l'ora, iniziare a regolare l'ora preimpostata, premere il tasto "+" Tasto "/" "-" per regolare i minuti, premerlo una volta per regolare di 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura preimpostata su "Carne", lo schermo digitale visualizza l'ora di fine e avvia il conto alla rovescia. 3.Uscire dallo stato di lavoro: premere il tasto " " per uscire dallo stato di lavoro corrente.

Poultry (Pollame)	1.Cottura normale: in stato di attesa, premere il tasto "Menu", "  " le spie si accenderanno, lo schermo digitale lampeggia " P01 ", quindi premere "+" una volta, lo schermo digitale visualizza " P02 ". 10 secondi dopo se non viene premuto alcun pulsante, il prodotto inizia automaticamente la cottura su " Pollame ", lo schermo digitale visualizza " P02 " e inizia il conto alla rovescia quando la pressione aumenta nella pentola. 2.Cottura preimpostata: in standby, premere il pulsante "Menu", quindi premere "+" una volta, lo schermo digitale visualizza " P02 ", premere di nuovo il tasto "Delay Timer", l'indicatore "Delay Timer" lampeggia, il digitale schermo lampeggia l'ora, inizia a regolare il tempo preimpostato, premere il tasto "+" / "-" per regolare i minuti, premerlo una volta per regolare di 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura preimpostata su "Carne", lo schermo digitale visualizza l'ora di fine e avvia il conto alla rovescia. 3.Uscire dallo stato di lavoro: premere il tasto "  " per uscire dallo stato di lavoro corrente.
Vegetable (Verdura)	1.Cottura normale: in stato di attesa, premere il tasto "Menu", "  " le spie si accenderanno, lo schermo digitale lampeggia " P01 ", quindi premere "+" due volte, lo schermo digitale visualizza " P03 ". 10 secondi dopo se non viene premuto alcun pulsante, il prodotto inizia automaticamente la cottura in "Vegetable" (Verdura), lo schermo digitale visualizza " P03 ", e inizia il conto alla rovescia quando la pressione aumenta nella pentola. 2.Cottura preimpostata: in stato di attesa, premere il pulsante "Menu", quindi premere "+" due volte, lo schermo digitale visualizza " P03 ", premere nuovamente il tasto "Delay Timer", l'indicatore "Delay Timer" lampeggia, il digitale schermo lampeggia l'ora, inizia a regolare il tempo preimpostato, premere il tasto "+" / "-" per regolare i minuti, premerlo una volta per regolare di 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura preimpostata su "Vegetable" (Verdura), lo schermo digitale visualizza l'ora di fine e avvia il conto alla rovescia. 3.Uscire dallo stato di lavoro: premere il tasto "  " per uscire dallo stato di lavoro corrente.

Steam (Vapore)	1.Cottura normale: in stato di attesa, premere il tasto "Menu", "  " le spie si accenderanno, lo schermo digitale lampeggia " P01 ", quindi premere "+" tre volte, lo schermo digitale visualizza " P04 ". 10 secondi dopo se non si preme alcun pulsante, il prodotto inizia automaticamente la cottura su "Steam" (Vapore), lo schermo digitale visualizza " P04 ", e inizia il conto alla rovescia quando la pressione aumenta nella pentola. 2.Cottura preimpostata: in standby, premere il pulsante "Menu", quindi premere "+" tre volte, lo schermo digitale visualizza " P04 ", premere di nuovo il tasto "Delay Timer", l'indicatore "Timer ritardo" lampeggia, il digitale schermo lampeggia l'ora, inizia a regolare il tempo preimpostato, premere il tasto "+" / "-" per regolare i minuti, premerlo una volta per regolare di 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura preimpostata su "Vapore", lo schermo digitale visualizza l'ora di fine e avvia il conto alla rovescia. 3.Uscire dallo stato di lavoro: premere il tasto "  " per uscire dallo stato di lavoro corrente.
Sauté (Soffritto)	1.Cottura normale: in stato di attesa, premere il tasto "Menu", "  " le spie si accenderanno, lo schermo digitale lampeggia " P01 ", Quindi premere "+" quattro volte, lo schermo digitale visualizza " P05 ". 10 secondi dopo se non viene premuto alcun pulsante, il prodotto inizia automaticamente la cottura su "Saute" (Soffritto), lo schermo digitale visualizza il conto alla rovescia "0:30". 2.Uscire dallo stato di lavoro: premere il tasto "  " per uscire dallo stato di lavoro corrente. 3.Si prega di notare che per questa funzione il coperchio non dev' essere chiuso.
Slow Cook (Cottura Lenta)	1.Cottura normale: in stato di attesa, premere il tasto "Menu", "  " le spie si accenderanno, lo schermo digitale lampeggia " P01 ", quindi premere "+" cinque volte, lo schermo digitale visualizza " P06 ". 10 secondi dopo se non viene premuto alcun pulsante, il prodotto inizia automaticamente la cottura in "Slow Cook" (cottura lenta), lo schermo digitale visualizza il conto alla rovescia "8:00". 2.Uscire dallo stato di lavoro: premere il tasto "  " per uscire dallo stato di lavoro corrente..

White Rice (Riso Bianco)	1.Cottura normale: in stato di attesa, premere il tasto "Menu, "  " le spie si accenderanno, lo schermo digitale lampeggia " P01 ", quindi premere "+" sei volte, lo schermo digitale visualizza "P07". 10 secondi dopo se non viene premuto alcun pulsante, il prodotto inizia automaticamente la cottura su "White Rice" (Riso bianco), lo schermo digitale visualizza "P07", e inizia il conto alla rovescia quando la pressione aumenta nella pentola. 2.Cottura preimpostata: in stato di attesa, premere il pulsante "Menu", quindi premere "+" sei volte, lo schermo digitale visualizza "P07", premere di nuovo il tasto "Delay Timer", l'indicatore "Delay Timer" lampeggia, il digitale schermo lampeggia l'ora, inizia a regolare il tempo preimpostato, premere il tasto "+" / "-" per regolare i minuti, premerlo una volta per regolare di 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura preimpostata su "White Rice" (Riso bianco), lo schermo digitale visualizza l'ora di fine e avvia il conto alla rovescia. Uscire dallo stato di lavoro: premere il tasto "  " per uscire dallo stato di lavoro corrente.
Brown Rice (Riso Integrale)	1.Cottura normale: in stato di attesa, premere il tasto "Menu, "  " le spie si accenderanno, lo schermo digitale lampeggia " P01 ", quindi premere "+" sette volte, lo schermo digitale visualizza " P08 ". 10 secondi dopo se non viene premuto alcun pulsante, il prodotto inizia automaticamente la cottura su "Brown Rice" (Riso integrale), lo schermo digitale visualizza " P08 ", e inizia il conto alla rovescia quando la pressione aumenta nella pentola. 2.Cottura preimpostata: in stato di attesa, premere il pulsante "Menu", quindi premere "+" sette volte, lo schermo digitale visualizza "P08", premere di nuovo il tasto "Delay Timer", l'indicatore "Delay Timer" lampeggia, il digitale schermo lampeggia l'ora, inizia a regolare il tempo preimpostato, premere il tasto "+" / "-" per regolare i minuti, premerlo una volta per regolare di 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura preimpostata su "Brown Rice" (Riso integrale), lo schermo digitale visualizza l'ora di fine e avvia il conto alla rovescia. 3.Uscire dallo stato di lavoro: premere il tasto "  " per uscire dallo stato di lavoro corrente.

Beans	1.Cottura normale: in stato di attesa, premere il tasto "Menu, "  " le spie si accenderanno, lo schermo digitale lampeggia " P01 ", quindi premere "+" otto volte, lo schermo digitale visualizza "P09". 10 secondi dopo se non viene premuto alcun pulsante, il prodotto inizia automaticamente la cottura su "Beans" (fagioli), lo schermo digitale visualizza "P09", e inizia il conto alla rovescia quando la pressione aumenta nella pentola. 2.Cottura preimpostata: in stato di attesa, premere il pulsante "Menu", quindi premere "+" otto volte, lo schermo digitale visualizza "P09", premere di nuovo il tasto "Delay Timer", l'indicatore "Delay Timer" lampeggia, il digitale schermo lampeggia l'ora, inizia a regolare il tempo preimpostato, premere il tasto "+" / "-" per regolare i minuti, premerlo una volta per regolare di 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura preimpostata su "Beans" (fagioli), lo schermo digitale visualizza l'ora di fine e avvia il conto alla rovescia. Uscire dallo stato di lavoro: premere il tasto "  " per uscire dallo stato di lavoro corrente.
Broth (Brodo)	1.Cottura normale: in stato di attesa, premere il tasto "Menu, "  " le spie si accenderanno, lo schermo digitale lampeggia " P01 ", quindi premere "+" nove volte, lo schermo digitale visualizza "P10". 10 secondi dopo se non si preme alcun pulsante, il prodotto inizia automaticamente la cottura su "Broth" (Brodo), lo schermo digitale visualizza "P10", e inizia il conto alla rovescia quando la pressione aumenta nella pentola. 2.Cottura preimpostata: in stato di attesa, premere il pulsante "Menu", quindi premere "+" nove volte, lo schermo digitale visualizza "P10", premere di nuovo il tasto "Delay Timer", l'indicatore "Delay Timer" lampeggia, il digitale schermo lampeggia l'ora, inizia a regolare il tempo preimpostato, premere il tasto "+" / "-" per regolare i minuti, premerlo una volta per regolare di 10 minuti. 10 s dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura preimpostata su "Broth" (Brodo), lo schermo digitale visualizza l'ora di fine e avvia il conto alla rovescia. Uscire dallo stato di lavoro: premere il tasto "  " per uscire dallo stato di lavoro corrente.

Curry	1.Cottura normale: in stato di attesa, premere il tasto "Menu", "  ", le spie si accenderanno, lo schermo digitale lampeggia " P01 ", quindi premere "+" dieci volte, lo schermo digitale visualizza "P11". 10 secondi dopo se non viene premuto alcun pulsante, il prodotto inizia automaticamente la cottura in "Curry", lo schermo digitale visualizza "P11", e inizia il conto alla rovescia quando la pressione aumenta nella pentola. 2.Cottura preimpostata: in stato di attesa, premere il pulsante "Menu", quindi premere "+" dieci volte, lo schermo digitale visualizza "P11", premere nuovamente il tasto "Delay Timer", l'indicatore "Delay Timer" lampeggia, il digitale schermo lampeggia l'ora, inizia a regolare il tempo preimpostato, premere il tasto "+" / "-" per regolare i minuti, premerlo una volta per regolare di 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura preimpostata in "Curry", lo schermo digitale visualizza l'ora di fine e avvia il conto alla rovescia. 3.Uscire dallo stato di lavoro: premere il tasto "  " per uscire dallo stato di lavoro corrente.
Soup (Zuppa)	1.Cottura normale: in stato di attesa, premere il tasto "Menu", "  ", le spie si accenderanno, lo schermo digitale lampeggia " P01 ", quindi premere "+" undici volte, lo schermo digitale visualizza "P12". 10 secondi dopo se non viene premuto alcun pulsante, il prodotto inizia automaticamente la cottura su "Soup" (Zuppa), lo schermo digitale visualizza "P12", e inizia il conto alla rovescia quando la pressione aumenta nella pentola. 2.Cottura preimpostata: in stato di attesa, premere il pulsante "Menu", quindi premere "+" undici volte, lo schermo digitale visualizza "P12", premere di nuovo il tasto "Delay Timer", l'indicatore "Delay Timer" lampeggia, il digitale schermo lampeggia l'ora, inizia a regolare il tempo preimpostato, premere il tasto "+" / "-" per regolare i minuti, premerlo una volta per regolare di 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura preimpostata su "Soup" (Zuppa), il schermo digitale visualizza il tempo di finitura e inizia il conto alla rovescia. Uscire dallo stato di lavoro: premere il tasto "  " per uscire dallo stato di lavoro corrente.

Multigrain (Multicerali)	1.Cottura normale: in stato di attesa, premere il tasto "Menu", "  ", le spie si accenderanno, lo schermo digitale lampeggia " P01 ", quindi premere "+" dodici volte, lo schermo digitale visualizza "P13". 10 secondi dopo se non viene premuto alcun pulsante, il prodotto inizia automaticamente la cottura su "Multigrain" (multicereali), lo schermo digitale visualizza "P13", e inizia il conto alla rovescia quando la pressione aumenta nella pentola. 2.Cottura preimpostata: in stato di attesa, premere il pulsante "Menu", quindi premere "+" dodici volte, lo schermo digitale visualizza "P13", premere di nuovo il tasto "Delay Timer", l'indicatore "Delay Timer" lampeggia, il digitale schermo lampeggia l'ora, inizia a regolare il tempo preimpostato, premere il tasto "+" / "-" per regolare i minuti, premerlo una volta per regolare di 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura preimpostata su "Multigrain" (multicereali), lo schermo digitale visualizza l'ora di fine e avvia il conto alla rovescia. 3.Uscire dallo stato di lavoro: premere il tasto "  " per uscire dallo stato di lavoro corrente.
Congee	1.Cottura normale: in stato di attesa, premere il tasto "Menu", "  ", le spie si accenderanno, lo schermo digitale lampeggia " P01 ", quindi premere "+" tredici volte, lo schermo digitale visualizza "P14". 10 secondi dopo se non viene premuto alcun pulsante, il prodotto inizia automaticamente la cottura in "Congee", lo schermo digitale visualizza "P14", e inizia il conto alla rovescia quando la pressione aumenta nella pentola. 2.Cottura preimpostata: in modalità standby, premere il pulsante "Menu", quindi premere "+" tredici volte, lo schermo digitale visualizza "P14", premere di nuovo il tasto "Delay Timer", l'indicatore "Timer ritardo" lampeggia, il digitale schermo lampeggia l'ora, inizia a regolare il tempo preimpostato, premere il tasto "+" / "-" per regolare i minuti, premerlo una volta per regolare di 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura preimpostata in "Congee", lo schermo digitale visualizza l'ora di fine e avvia il conto alla rovescia. Uscire dallo stato di lavoro: premere il tasto "  " per uscire dallo stato di lavoro corrente.

Chili	1.Cottura normale: in stato di attesa, premere il tasto "Menu", " "  , le spie si accenderanno, lo schermo digitale lampeggia "P01", quindi premere "+" quattordici volte, lo schermo digitale visualizza "P15". 10 secondi dopo se non viene premuto alcun pulsante, il prodotto inizia automaticamente la cottura in "Chili", lo schermo digitale visualizza "P15", e inizia il conto alla rovescia quando la pressione aumenta nella pentola. 2.Cottura preimpostata: in stato di attesa, premere il pulsante "Menu", quindi premere "+" quattordici volte, lo schermo digitale visualizza "P15", premere di nuovo il tasto "Delay Timer", l'indicatore "Timer ritardo" lampeggia, il digitale schermo lampeggia l'ora, inizia a regolare il tempo preimpostato, premere il tasto "+" / "-" per regolare i minuti, premerlo una volta per regolare di 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura preimpostata su "Chili", lo schermo digitale visualizza l'ora di fine e avvia il conto alla rovescia. Uscire dallo stato di lavoro: premere il tasto " "  " per uscire dallo stato di lavoro corrente.
Manual Setting (Impostazioni Manuali)	1.Cottura normale: in stato di attesa, premere il pulsante "Impostazione manuale", le spie " Manual Setting" (Impostazione manuale) e "High" si illumineranno, lo schermo digitale visualizza "30". Premere il pulsante "Cooking Timer" (Timer di cottura), quindi premere il pulsante "+" / "-" per regolare il tempo di mantenimento della pressione .10 secondi dopo se non viene premuto alcun pulsante, il prodotto inizia automaticamente la cottura, lo schermo digitale visualizza " "  " , e inizia il conto alla rovescia quando la pressione aumenta nella pentola. 2.Cottura preimpostata: in stato di attesa, premere il pulsante "Manual setting" (Impostazione manuale), le spie " Manual setting " e "High" si accenderanno, lo schermo digitale visualizza "30". Premere nuovamente il tasto "Delay Timer", l'indicatore "Delay Timer" lampeggia, lo schermo digitale lampeggia mostrando l'ora, iniziare a regolare l'ora preimpostata, premere il tasto "+" / "-" per regolare i minuti, premerlo una volta per regolare 10 minuti. 10 secondi dopo l'impostazione, il prodotto avvia automaticamente la cottura preimpostata in "Impostazione manuale", lo schermo digitale visualizza l'ora di fine e avvia il conto alla rovescia. 3.Selezione pressione: in stato di attesa, premere il pulsante "Manual Setting" (Impostazione manuale), le spie "Impostazione manuale" e "High" si accenderanno, lo schermo digitale visualizza "30". Regolare la pressione con "Pressure Level", "High" spento, "Low" acceso. 10 secondi dopo se non viene premuto alcun pulsante, il prodotto inizia automaticamente la cottura in "Impostazione manuale", viene visualizzato lo schermo digitale " "  " , e inizia il conto alla rovescia quando la pressione aumenta nella pentola. 4.Uscire dallo stato di lavoro: premere il tasto " "  " per uscire dallo stato di lavoro corrente.

Funzione Mantieni Caldo "Keep Warm"

- Dopo la cottura, la pentola a pressione elettrica entra automaticamente in Stato "Keep Warm" Mantieni caldo ;
- In stato di attesa, è anche possibile premere il pulsante "Keep Warm" (Mantieni Caldo) per tenere in caldo le pietanze;
- La temperatura nello stato "Keep Warm" (Mantieni caldo) è di 140°F ~ 176°F;



Controllo e manutenzione giornalieri

- Per utilizzare il prodotto in modo sicuro con una durata maggiore, si prega di controllarlo regolarmente e mantenerlo.

Se si verificano i seguenti	Soluzioni
• Il cavo di alimentazione e la spina sono espansi, deformati, danneggiati e il colore è cambiato. • Una parte del cavo di alimentazione e la spina sono più calde. • Il cavo di alimentazione è flessibile con alimentazione discontinua. • La pentola a pressione elettrica ha un riscaldamento anomalo e genera cattivo odore. C'è rumore o vibrazione anomala quando si alimenta.	Interrompere l'utilizzo e inviarlo al centro riparazioni autorizzato.
C'è polvere o sporcizia sulla spina o sulla presa.	Rimuovere la polvere o la sporcizia.

Precauzioni di sicurezza

Per evitare lesioni personali e danni all' apparecchio, assicurarsi di osservare le seguenti precauzioni di sicurezza.

• Significato dei simboli:

 "vietati"	 Divieto generale	 Smontaggio proibito
	 Divieto di utilizzo con mani bagnate	 Contatto proibito
	 Spruzzi d' acqua proibiti	
 "obbligatorie"	 Deve essere eseguito	 Rimuovere la spina di alimentazione

• Il pericolo causato da un uso errato se le seguenti avvertenze sono trascurate sono divisi in due gradi

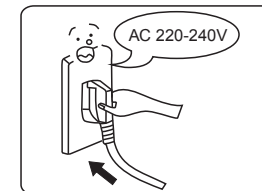
 **Attenzione** Potrebbe causare morte o lesioni gravi se gli articoli di attenzione non sono rispettati.

 **Cautela** Può causare lesioni fisiche o danni alle cose se gli articoli di cautela non sono rispettati

 **Attenzione**

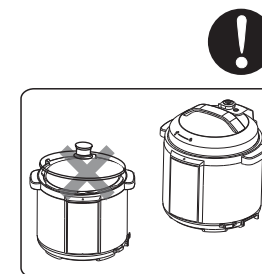
Utilizzare una presa di corrente da 220 V ~ 240 V

- Mancato uso di AC 220 V ~ 240 V, l'elettricità può causare incendi o scosse elettriche.
- Pericolo di incendio in caso di cattiva presa.



È severamente vietato utilizzare altro coperchio

- È severamente vietato utilizzare altri coperchi per il riscaldamento e, nel processo (di accensione), non è consentito l'uso di coperchio non originale. Poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche o rischi per la sicurezza.



Non mettere oggetti estranei

- È vietato inserire oggetti metallici, aghi e altre sostanze estranee nello spazio. Poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche o anomalie di movimento.



La modifica è proibita

- È vietata la modifica o la riparazione da parte di non professionisti.
- La violazione può provocare un incendio o una scossa elettrica.
- La riparazione o la sostituzione di parti devono essere effettuate in un centro di assistenza designato.



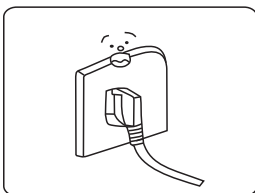
Avviso all'apertura del coperchio

- Quando la pentola a pressione elettrica non funziona, non c'è pressione nel piatto, la valvola del galleggiante è abbassata;
- Quando la pentola a pressione elettrica è in funzione, la pressione nel fornello aumenta, la valvola a galleggiante sale; non aprire ferocemente il coperchio prima che la pressione sia stata completamente rilasciata;
- Se è difficile aprire il coperchio, si prega di non cercare di aprirlo con forza, altrimenti potrebbe causare scottature o lesioni fisiche.



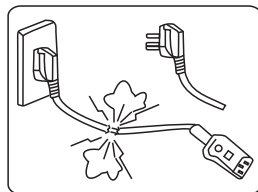
Collegare ad una presa solitaria

- Utilizzare una presa di corrente nominale superiore a 10A con cavo di messa a terra deve essere utilizzata da sola;
- Se condivisa con altri apparecchi elettrici, la presa potrebbe causare calore anomalo e provocare un incendio.



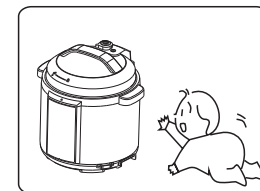
Smettere di usare se il cavo di alimentazione è danneggiato

- Sostituire il cavo di alimentazione danneggiato con uno speciale cavo morbido o sostituirlo con un gruppo speciale acquistato dal produttore o dal centro di riparazione autorizzato.



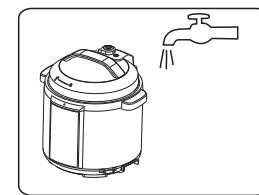
Posizionare l'apparecchio in un luogo fuori dalla portata dei bambini

- Collocare l'apparecchio in un luogo fuori dalla portata dei bambini.
- Per evitare scosse elettriche e scottature.



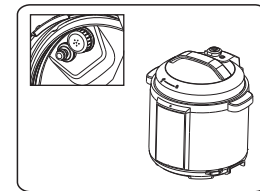
I prodotti non possono essere immersi in acqua o venire a contatto con acqua

- Ciò potrebbe causare scosse elettriche e cortocircuiti elettrici.



Controllare periodicamente

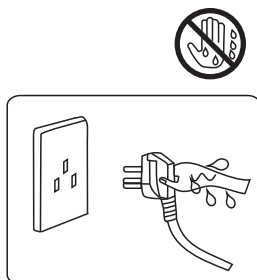
- Assicurarsi di controllare periodicamente il coperchio a prova di blocco e il nucleo della valvola di scarico per assicurarsi che non siano bloccati;
- Non coprire la valvola di scarico con oggetti pesanti o sostituirla con altri oggetti.



⚠ Cautela

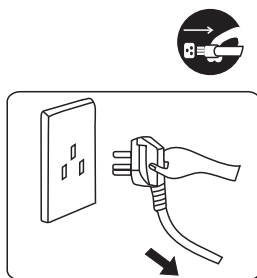
Non toccare mai la spina con le mani bagnate

- Per evitare scosse elettriche.



Scollegare quando non in uso

- In caso contrario, potrebbe causare perdite, incendi o guasti.



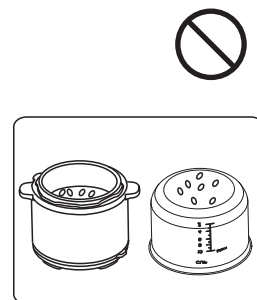
Quando la pentola funziona, si prega di non toccare il coperchio

- Quando la pentola è in funzione, il coperchio ha una temperatura elevata, non toccarlo; in caso contrario, potrebbe causare scottature.



Non usare un piatto diverso dal piatto dedicato

- Quando vi è un oggetto estraneo sul fondo della pentola e sulla superficie della piastra riscaldante, rimuovere l'oggetto estraneo prima dell'uso. In caso contrario, potrebbe causare surriscaldamento e anomalie di lavoro, ecc.



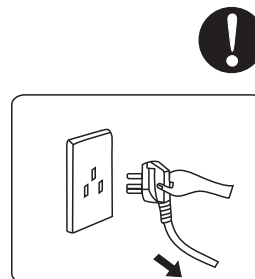
Quando si sposta il prodotto, si prega di farlo utilizzando le maniglie del corpo del fornello

- Quando si sposta il prodotto, non farlo utilizzando la maniglia del coperchio.



Quando estrai la spina, devi pizzicare la presa

- Quando si tira la spina, è necessario schiacciare la presa;
- Non tirare il cavo di alimentazione, altrimenti danneggerà il cavo, provocando scosse elettriche e cortocircuito.



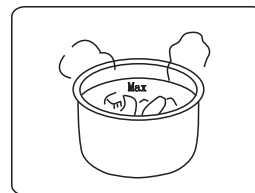
Durante il lavoro, non spostare mai le mani per avvicinarsi alla porta di scarico.

- Durante il processo di cottura, non avvicinare mai le mani alla porta di scarico per evitare ustioni.
- Durante la cottura, non coprire la bocca con un panno e altri oggetti.



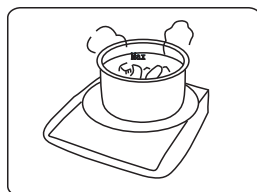
La quantità totale di cibo e acqua non può superare il livello massimo

- La quantità totale di cibo e acqua non può superare il segno "Max", altrimenti il cibo potrebbe cuocere male o causare un malfunzionamento.



Non mettere la pentola interna su altri apparecchi per il riscaldamento

- Al fine di evitare deformazioni o guasti. Si prega di utilizzare la pentola interna solo con questo apparecchio e viceversa.



Non usare nelle seguenti posizioni

- Non usare su supeffici instabili;
- Non usare in luoghi vicino all'acqua e al fuoco; Non usare vicino a pareti e mobili;
- Non utilizzare in luoghi esposti alla luce solare diretta e agli schizzi di olio.
- Non avvicinare a stufe.



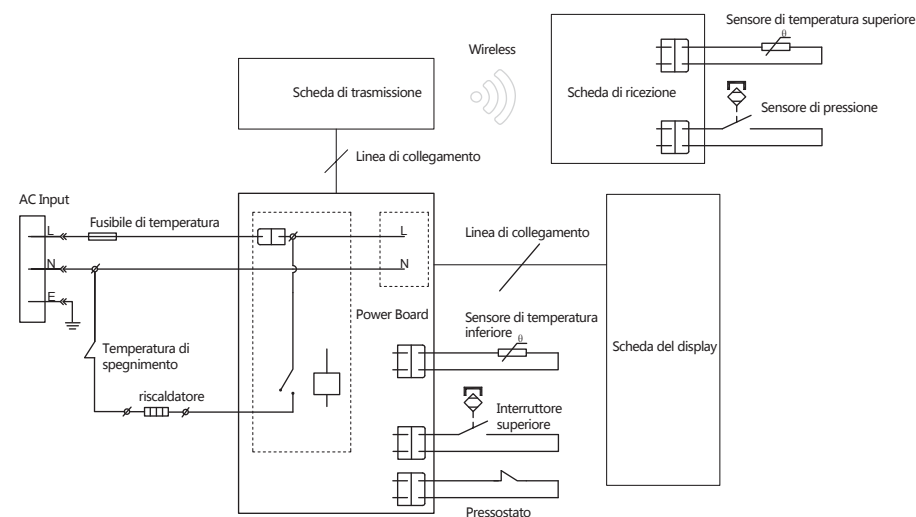
Ambiente per la conservazione del prodotto

- Pulire periodicamente la pentola e rimuovere olio e sporcizia se è conservata sul tavolo.
- Mettere la pentola a pressione elettrica ad almeno 30 cm di distanza da altri elettrodomestici da cucina.

Pulire dopo l' uso

1. Pulire dopo ogni utilizzo.
2. Prima della pulizia e della manutenzione, scollegare il cavo di alimentazione fino a quando il prodotto si raffredda.
3. Rimuovere il coperchio e la vaschetta interna, pulire prima con detergente, quindi sciacquare bene con acqua e asciugare con un panno morbido.
4. Pulire il lato interno del coperchio, l'anello di tenuta e il coperchio a prova di blocco con acqua. I componenti interni della valvola di scarico e la valvola galleggiante possono essere rimossi per il lavaggio, salvo essere poi correttamente reinstallate dopo il lavaggio, quindi asciugare il lato interno del coperchio con un panno.
5. Pulire il corpo del fornello con uno straccio ed è proibito immergere il corpo del fornello in acqua o spruzzare acqua su di esso.

Diagramma dello schema elettrico



Risoluzione dei problemi

Se si verificano i problemi che seguono, si prega di controllare attentamente la tabella qui riportata, prima di inviare l' apparecchio in riparazione.

S/N	Problema	Motivo	Soluzione
1	Difficoltà nel chiudere il coperchio	Anello di tenuta non installato correttamente	Posizionare bene l'anello di tenuta
		La valvola galleggiante aggancia l'asta di spinta	Spingere leggermente l'asta di spinta
2	Difficoltà nel aprire il coperchio	Valvola a galleggiante nella posizione sollevata	Premere leggermente la valvola a galleggiante con una bacchetta.
		Vi è ancora pressione all'interno del fornello	Aprire il coperchio dopo che la pressione è stata completamente rilasciata.
3	Il vapore fuoriesce dal coperchio	Anello di tenuta installato in modo errato	Installare l'anello di tenuta come richiesto
		Residui di cibo attaccati all'anello di tenuta	Pulire l'anello di tenuta
		Anello di tenuta danneggiato	Sostituire l'anello di tenuta
		Il coperchio non è chiuso correttamente	Chiudere il coperchio correttamente
4	Perdite di vapore dalla valvola a galleggiante	Residui di cibo sulla guarnizione della valvola galleggiante	Pulire la guarnizione della valvola di galleggiamento
		Guarnizione valvola galleggiante usurata	Sostituire la guarnizione della valvola di galleggiamento
5	Valvola galleggiante incapace di risalire	Troppo poco cibo e acqua nella pentola interna	Aggiungi acqua e cibo secondo la ricetta
		Il vapore fuoriesce dal coperchio o dalla valvola di scarico	Inviare al centro di assistenza per la riparazione
6	Il vapore fuoriesce non-stop dalla valvola di scarico	Valvola di scarico non in posizione di tenuta	Ruotare la valvola di scarico in posizione di tenuta
		Il controllo della pressione fallisce	Inviare al centro di assistenza per la riparazione
7	L'indicatore di alimentazione non si accende	Cattiva presa di corrente	Si prega di controllare la presa di corrente
8	Riso mezzo cotto o troppo duro	Troppa poca acqua	Aggiungi acqua di conseguenza
		Coperchio aperto prematuramente	Al termine del ciclo di cottura, lasciare il coperchio acceso per altri 5 minuti.
9	Riso troppo morbido	Troppa acqua	Ridurre l'acqua di conseguenza

10	All indicators flash	Il Display mostra in schermata E1	Circuito aperto sensore inferiore	Inviare al centro di assistenza per la riparazione
		Il Display mostra in schermata E2	Cortocircuito del sensore inferiore	
		Il Display mostra in schermata E5	Sensore sul circuito aperto del coperchio	
		Il Display mostra in schermata E6	Sensore sul corto circuito del coperchio	
		Il Display mostra in schermata E8	Errore del pressostato	
		Il Display mostra in schermata E11	Controllo PCB e errore di avvio comunicazione PCB	
		Il Display mostra in schermata E12	Ricevi errori di comunicazione PCB e lancio PCB	
		Il Display mostra in schermata E13	Sensore galleggiante aperto / corto circuito	
		Il Display mostra in schermata E14	Errore di correzione del sensore del galleggiante	
		Il Display mostra in schermata E15	Sensore di temperatura su ricezione di errore PCB	

— Se il problema non viene risolto dopo aver effettuato i controlli elencati sopra, si prega di contattare il centro di assistenza autorizzato per la riparazione.

Dichiarazione speciale

Aggiunta: eventuali miglioramenti tecnici devono essere inseriti nel manuale revisionato senza preavviso; per eventuali cambiamenti di aspetto e colore, prevarranno quelli del prodotto reale.

GARANZIA: 2 ANNI

Vorsichtsmaßnahmen

Lesen Sie alle Anweisungen

1. Bedienen Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder wenn das Gerät Fehlfunktionen aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zum nächsten autorisierten Servicecenter.
2. Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
3. Halten Sie elektrische Geräte von Kindern fern. Sie dürfen das Gerät ohne Aufsicht nicht benutzen.
4. Dieses Gerät kann nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
5. Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelndem Wissen und mangelnder Erfahrung verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder über die sichere Verwendung des Geräts instruiert sind und die damit verbundenen Risiken verstehen.
6. Kinder können nicht mit dem Gerät spielen.
7. Tauchen Sie keine Teile des Geräts in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Bitte schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie es reinigen, Wartungsarbeiten durchführen oder an einen neuen Ort stellen und wenn es nicht benutzt wird.
9. Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch und den Gebrauch in ähnlichen Bereichen bestimmt, wie z.B.:
 - Küchenbereich in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen;
 - Bauernhäuser;
 - für den Gebrauch von Gästen in Hotels, Motels und

- anderen Wohnbereichen;
 - Bed and Breakfast-Bereiche und ähnliche Bereiche;
10. Der Druckregler, der den Dampf entweichen lässt, muss regelmäßig überprüft werden, um sicherzustellen, dass er nicht verstopft ist.
 11. Denken Sie daran, dass der Behälter nicht geöffnet werden sollte, bis der Druck ausreichend gesunken ist.
 12. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder in einer Fernbedienung bestimmt.
 13. Die Kochgeräte sollten in einer stabilen Position mit den Griffen platziert werden, um das Verschütten heißer Flüssigkeiten zu vermeiden.
 14. Die Oberfläche des Heizelements unterliegt nach Gebrauch einer Restwärme, berühren Sie sie nicht.
 15. Der Schnellkochtopf kann den Druck nicht erhalten, wenn der Deckel nicht richtig geschlossen ist und der Deckel ist nicht zu öffnen, wenn der Innendruck zu hoch ist.
 16. Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe des Schnellkochtopfs sein, wenn er im Betrieb ist.
 17. Stellen Sie den Schnellkochtopf nicht in einen heißen Ofen.
 18. Bewegen Sie den Schnellkochtopf mit größter Vorsicht, wenn der Innendruck hoch ist. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Verwenden Sie bei Bedarf Schutzmittel.
 19. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
 20. Dieses Gerät kocht unter Druck. Verbrühungen können durch unsachgemäßen Gebrauch des Schnellkochtopfes entstehen. Stellen Sie sicher, dass der Topf ordnungsgemäß geschlossen ist, bevor Sie ihn erhitzen lassen, sehen Sie "Gebrauchsanweisungen".
 21. Öffnen Sie niemals den Schnellkochtopf. Gewalt. Öffnen Sie ihn nicht, bevor Sie sicherstellen, dass der

Innendruck vollständig gesunken ist. Sehen Sie die "Gebrauchsanweisungen".

22. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Zugabe von Wasser oder anderen Nahrungsmitteln, außer der "Sautieren"-Funktion, dies könnte das Gerät ernsthaft beschädigen.

23. Füllen Sie den Topf nicht mehr als für 2/3 seiner Kapazität. Beim Kochen von Lebensmitteln, die sich beim Kochen ausdehnen, wie z. B. Reis oder entwässerndes Gemüse, füllen Sie den Topf nicht mehr als für die Hälfte seiner Kapazität.

24. Verwenden Sie die geeignete(n) Heizquelle(n) gemäß den Gebrauchsanweisungen.

25. Nach dem Kochen des Fleisches mit einer Haut (zum Beispiel Rinderzunge), die sich unter der Wirkung von Druck ausdehnen kann, stechen Sie das Fleisch nicht, weil die Haut ausgedehnt ist; dies könnte zum Verbrühen führen.

26. Wenn Sie pastöse Lebensmittel kochen, schütteln Sie den Topf vorsichtig, bevor Sie den Deckel öffnen, um das Austreten von gekochten Lebensmitteln zu verhindern.

27. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind. Sehen Sie die Gebrauchsanweisungen.

28. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nie im druckbeaufschlagten Modus für das starke oder sogar schwache Anbraten von Lebensmitteln.

29. Ändern Sie keine Sicherheitssysteme über die in der Wartungsanleitung angegeben Anweisungen.

30. Verwenden Sie nur die vom Hersteller erlaubten Ersatzteile gemäß dem Modell. Verwenden Sie immer einen Topf und eine Abdeckung vom gleichen Hersteller, die als kompatibel gekennzeichnet sind.

31. Bewahren Sie diese Anweisungen auf.

Vorsichtsmaßnahmen

Warnung

1. Halten Sie während des Betriebs des Geräts das Gesicht und die Hände von dem Auslassrohr und dem Deckel fern, um mögliche Verbrühungen zu vermeiden.

2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Lebensmittel entfernen.

3. Berühren Sie nicht den Deckel während des Kochens oder wenn er heiß ist.

Blockieren Sie niemals die Vordewrseite der Befestigung, um die Sicherheit zu gewährleisten.

4. Versuchen Sie niemals, den Topf zu öffnen, wenn das Schwimmerventil verbogen ist oder der Innendruck hoch ist.

5. Denken Sie daran, dass heißes Wasser aus dem Auslassventil heraus fließt, wenn der Deckel geöffnet wird.

6. Der Silikonring dient nicht als eine Sicherheitsvorrichtung.

7. Unsachgemäße Installation kann Gefahr verursachen.

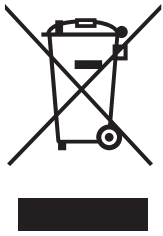
8. Bitte beachten Sie die richtige Installation.

9. Vermeiden Sie Verschüttungen am Stecker.

Customer service address:

SAMSPARTY SL

STRASSE CABAÑA 78, 45210 YUNCOS, TOLEDO, SPANIEN



Dieses Zeichen weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht zusammen mit dem Rest des Haushaltsmülls entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu

vermeiden, recyceln Sie verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, benutzen Sie bitte das Rückgabe- und Sammelsystem oder wenden Sie sich an das Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde. Mit einem sicheren Recycling dieses Produkts tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei.

Produktspezifikation

Modell	Kapazität	Stromversorgung	Nennleistung	Größe des Innenbehälters	Betriebsdruck	Betriebstemperatur
8433325188016	5.5 L	220-240V~ 50/60Hz	1000W	8.66"	80kPa	140°F~176°F

Zubehör:

Löffel



Suppenlöffel



Benutzerhandbuch



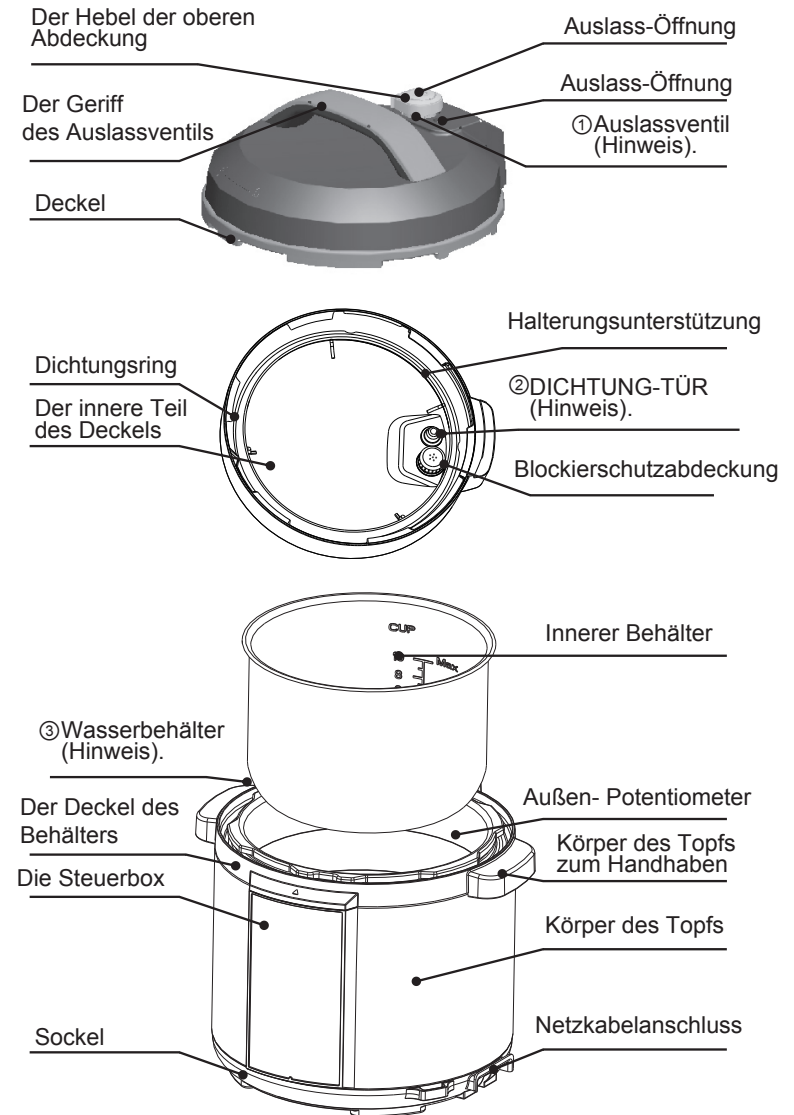
Messbecher



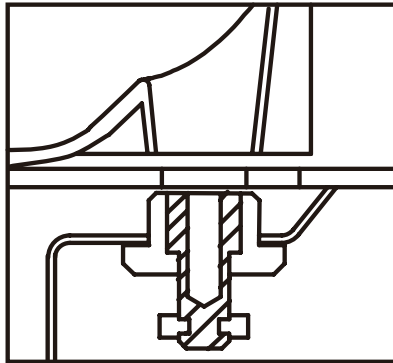
Netzkabel anderes Zubehör



Bestandteile des Produkts



Strukturelles Diagramm des Schwimmerventils



Tipps:

Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass das Schwimmerventil, die Blockierung des Deckels und der Dichtungsring richtig platziert sind.

Entfernen Sie bitte jedes Mal Schmutz und Wasser von der Außenseite des Innenbehälters und des inneren Teils des Außenbehälters, bevor Sie den Innenbehälter in den Topf platzieren.

Bitte bewegen Sie das Produkt nur mit dem Griff des Körpers; trocknen Sie das Wasser am Gehäusedeckel mit einem Tuch.

Hinweis:

- ① Auslassventil: Entfernen Sie das Auslassventil vom Deckel. Reinigen Sie den inneren Teil des Auslassventils, das Auslassventil und das Schwimmerventil des Deckels mit einer Bürste und einem Stoff mindestens einmal pro Monat.
- ② Dichtung-Tür: Bitte entfernen Sie das Öl und den Schmutz mit Reinigungsmittel und Bürste von der Dichtungstür. Öl

und Schmutz können einen gelblichen Ton hinterlassen. Nach dem Waschen können Sie die ursprüngliche Farbe von Edelstahl wiederherstellen. Es wird empfohlen, die Dichtungstür alle 2 Monate zu reinigen.

- ③ Wasserbehälter: Nach dem Kochen kann der Dampf als Wasser im Wasserbehälter des externen Behälters verbleiben. Dieses Wasser muss vom Behälter entfernt werden, um den schlechten Geruch zu vermeiden, bitte trocknen Sie den Wasserbehälter mit einem sauberen Tuch.

Die Anweisungen vor der Verwendung

Bei der ersten Verwendung bitte alle Zubehöerteile aus dem Topf herausnehmen, sorgfältig die Gebrauchsanweisungen lesen, insbesondere die Anweisungen für Gebrauch und Vorsichtsmaßnahmen, um Schäden oder Verletzungen zu vermeiden.

Bedienungsteile



Optionale Funktion des Druckbenaltens Mit dieser Funktion können Sie die Druckstufe gemäß den persönlichen Anforderungen anpassen, indem Sie die Taste "Druckstufe" drücken. Dazu müssen Sie die "Manuelle Anpassung" eingeben.

Kochentimer-Funktion

Wenn der Druck behalter wird, wird die Zeit durch Drücken der Taste "+" oder "-" eingestellt, dafür muss "Manuelle Anpassung" eingegeben w

Timer-Funktion der Verzögerung

Stellen Sie die Kochzeit mit der Taste "+/-" ein.

Demontieren und Montieren der Abdeckung und der Blockierung

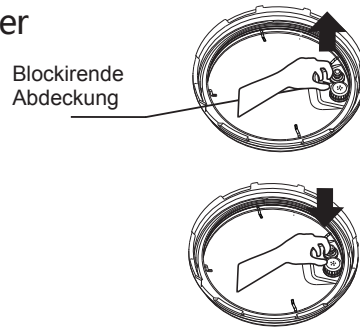
Demontieren und Montieren der Blockierung

Demontieren:

Ziehen Sie nach oben

Montieren:

Drücken Sie nach unten zum Montieren



1. Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob der blocksichere Halter und die Abdeckung richtig auf der Oberseite der Abdeckung platziert sind.
2. Reinigen Sie nach jedem Gebrauch den Dichtungsring und den blockirsicheren Halter um eine Verstopfung des Deckels zu vermeiden. Halten Sie sie immer sauber, um Gerüche zu vermeiden.

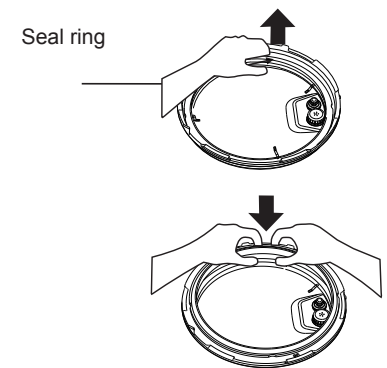
Demontieren und Montieren des Dichtungsringes

Demontieren:

Ziehen Sie nach oben.

Montieren:

Drücken Sie nach unten zum Montieren



1. Bitte nicht am Halter ziehen, sonst kann die Verformung des Halters den Dichtungsring und die Druckwirkung beeinflussen.
2. Verwenden Sie den beschädigten Halter nicht. Ring, lassen Sie ihn in einem autorisierten Kundenservicezentrum ersetzen.

Gebrauch und Pflege des inneren Behälters

1. Nicht leeren

Dies kann eine Färbung und gelbliche Farbe des Innenbehälters verursachen oder den Boden verrosten lassen, wenn er für längere Zeit leer bleibt.

2. Verwenden Sie ihn nicht, um Säuren, Alkalien und Konserven für eine lange Zeit drinnen zu bewahren. Obwohl der Innenbehälter eine ausgezeichnete Antikorrosionsleistung aufweist, können diese Stoffe bis zu einem gewissen Grad Korrosion verursachen, die empfohlene Warmhaltezeit sollte nicht 2 Stunden überschreiten.

3. Halten Sie ihn immer sauber, um die Nutzungsdauer zu verlängern. Tauchen Sie ihn nicht für längere Zeit in Wasser ein.

Reinigen Sie den Innenbehälter mit Seife, oder warmem Wasser mit ein wenig Reinigungsmittel, um Staub, Öl und Schmutz zu entfernen.

4. Verwenden Sie weder Zubehör noch Spachtel aus Metall, da sonst die innere Oberfläche des Topfes beschädigt werden kann.

Vorbereitung zum Kochen

1. Den Deckel richtig öffnen

- Halten Sie den Hebel an der oberen Abdeckung, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn um etwa 30 Grad bis zur Markierung an der Kante der oberen Abdeckung, die für die Markierung an der Kante der Gehäuseabdeckung vorgesehen ist, und heben Sie dann die obere Abdeckung.

2. Überprüfen Sie, ob die Bestandteile und Zubehörteile des Deckels richtig platziert sind

Stellen Sie sicher, dass das Schwimmerventil und das Auslassventil nicht verstopft sind. Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring und die blocksichere Abdeckung ordnungsgemäß platziert sind.

Entfernen Sie den inneren Behälter, geben Sie die Lebensmittel und Wasser in den inneren Behälter

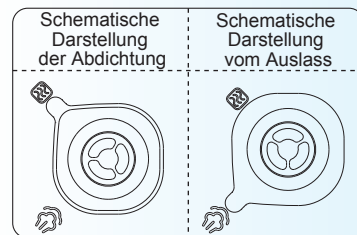
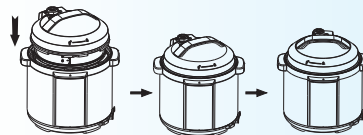
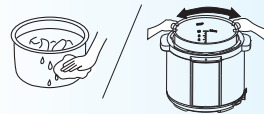
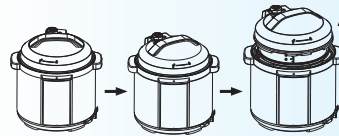
- Die Gesamtmenge von Lebensmitteln und Wasser sollte nicht das auf dem Innenbehälter angegebene Maximum-Niveau übersteigen.
- Die maximale Menge von Wasser und Reis beim Kochen sollte nicht das Maximum-Niveau am Innenbehälter überschreiten.

4. Platzieren Sie den Innenbehälter in den Topf

- Benutzen Sie ein Tuch, um die äußere Oberfläche des inneren Behälters zu reinigen, die fremde Gegenstände und das Wasser sind auf der inneren Oberfläche des elektrischen Schnellkochtopfes nicht erlaubt;
- Drehen Sie den Innenbehälter nach links und rechts, um einen guten Kontakt mit der Heizplatte zu gewährleisten.

5. Schließen Sie den Deckel sicher

- Überprüfen Sie vor dem Schließen des Deckels, ob die Dichtung richtig platziert ist.



- Halten Sie am Griff der oberen Abdeckung, um die "Markierung an der Kante der oberen Abdeckung, die für die Markierung am Rand der Kaste des Deckels vorgesehen ist, zu erreichen; legen Sie die obere Abdeckung horizontal auf das Gehäuse des Topfs, drehen Sie den Deckel nach rechts auf etwa 30 bis zur Blockierstelle, um die "Markierung an der Kante des Deckels zu erreichen.

6. Platzieren Sie richtig das Auslassventil

- Wenn der Topf im Betrieb ist, drehen Sie bitte das Auslassventil zum Abdichten, was bedeutet, dass der elektrische Dampfkochtopf in einem versiegelten Zustand gehalten wird.

- Manueller Auslass, bitte drehen Sie den Hebel des Auslassventils, der elektrische Dampfkochtopf wird im Auslass-Zustand gehalten; halten Sie dabei nicht Ihre Hände oder Ihr Gesicht über der Auslassöffnung;

- Überprüfen Sie vor dem Arbeiten, ob das Schwimmerventil niedrig ist (vor dem Heizen ist das Schwimmerventil ausgefallen).

Funktionsauswahl

Allgemeine Funktion

1. Bereiten den Topf fürs Kochen gemäß dem Kapitel "Anweisungen vor dem Gebrauch" vor.

2. Aktivieren Sie die Tasten, wenn die Tasten bei der Verwendung inaktiv sind. Wenn der Deckel richtig platziert und geschlossen ist, sind die Tasten inaktiv, wenn der Deckel für die Produkte dieser Serie nicht richtig geschlossen ist, sind die Tasten nicht aktiviert.

3. Wählen Sie die gewünschte Funktion im Wartemodus, drücken Sie die "Menü" -Taste k, um eine Funktion auszuwählen, mit der "+/-" Taste ändern Sie die Funktion; Unterschiedliche Funktionen erfordern unterschiedliche Kochzeiten, mehr Lebensmittel, davon hängt die Kochzeit ab.

4. Drücken Sie eine Funktionstaste, 10 Sekunden später beginnt der elektrische Dampfkochtopf das entsprechende Funktionsprogramm auszuwählen. 10 S. nach der Auswahl der Funktion beginnt der elektrische Dampfkochtopf zu kochen.

5. Wenn der Topf in Betrieb ist, drücken Sie die "Warmhalten / ⏻ Taste", um den aktuellen Modus abubrechen und den Wartemodus wieder einzustellen.

Nach dem Kochen kann der Topf automatisch in den Warmhalten-Zustand eintreten. Die Zeit vom Warmhalten wird 2 Stunden nicht überschreiten! Nach dem Kochen, geht das Licht des Anzeigers der entsprechenden Funktion aus, der WARMHALTEN-Anzeiger leuchtet, der Topf gibt einen Ton, und kommt in den Warmhalten-Zustand. Drücken Sie im Wartemodus die "Warmhalten/  Taste", der WARMHALTEN-Anzeiger leuchtet auf, der Topf gibt einen Ton und der Warmhalten -Zustand wird aktiviert.

Tipps:

Drücken Sie in einem beliebigen Modus die "Warmhalten /  Taste", um den aktuellen Modus abzubrechen und den Wartemodus wieder einzustellen. Wenn das Gerät im Betrieb, ist es normal einen "Klicken"-Ton zu hören. Bitte machen Sie sich keine Sorgen, wenn sie ihn hören. Beim Kochen einer kleinen Menge der Lebensmittel kann der Innenbehälter möglicherweise nach oben gehen, wenn Sie den Deckel öffnen. Bitte schütteln Sie den Deckel, um den Innenbehälter in den Topf fallen zu lassen, und nehmen Sie dann den Deckel ab.

Abra la tapa de forma segura

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

2. Auslass-Weise

A. Vor dem Öffnen des Deckels

Drehen Sie das Auslassventil zur Auslassstelle, so dass es ganz offen bleibt, bis das Schwimmerventil herunterfällt. (Für nicht flüssige Lebensmittel)

B. Vor dem Öffnen des Deckels.

Lassen Sie den elektrischen Dampfkochtopf abkühlen, bis das Schwimmerventil herunterfällt.

3. Öffnen Sie den Deckel

Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn mit der linken Hand, drehen Sie den geöffneten Deckel, um seine

Position zu begrenzen, heben Sie den oberen Deckel mit Ihrer rechten Hand, um den Deckel zu öffnen. Öffnen Sie den Deckel erst, wenn der Druck im Topf vollständig aus ist. Öffnen Sie den Deckel nicht, wenn er schwer zu öffnen ist. Entfernen Sie das Auslassventil nicht, wenn das Auslassventil gedreht wird.

Nach dem Kochen von flüssigen Lebensmitteln (Brei und Suppen) das Auslassventil bitte nicht drehen; trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, lassen Sie es abkühlen, bis der Schwimmer nach unten fällt, bevor Sie den Deckel öffnen. Nach dem Kochen einer großen Menge von Lebensmitteln, bitte nicht sofort den Druck senken und öffnen, es wird empfohlen, für eine bestimmte Zeit vor dem Öffnen des Deckels heiß halten zu lassen.

Betriebsrichtlinien

Funktion	Betriebsrichtlinien
Wartemodus	Nach dem Einschalten ist die Standardeinstellung der Wartemodus, die Digitalanzeige blinkt "----".
Fleisch	1. Küche: Normal. Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste.  Die Kontrollleuchten auf dem digitalen Bildschirm blinken auf "P01". 10 Sekunden später, wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt automatisch mit "Fleisch"-Funktion zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird "P01" angezeigt, und das Rückwärtszählen beginnt, wenn der Druck im Topf steigt. 2. Kochen: Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste, drücken Sie die "Timer"-Taste. Der Anzeiger von "Timer" blinkt, auf dem digitalen Bildschirm wird die Zeit angezeigt, beginnen Sie die voreingestellte Zeit einzustellen, drücken Sie die "+" / "-" Taste, um die Minuten einzustellen, einmal drücken, um 10 Minuten einzustellen. 10 Sekunden nach der Konfiguration beginnt das Produkt automatisch mit "Fleisch"-Funktion zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird Ende der Kochzeit angezeigt und das Rückwärtszählen beginnt. 3. Mit dem Kochstatus enden: drücken Sie die Taste "  ", um mit dem aktuellen Kochstatus aufzuhören.

Geflügel	1.Küche: Normal. Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste . Die Kontrollleuchten auf dem digitalen Bildschirm blinken auf "P02". 10 Sekunden später, wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt automatisch mit "Geflügel"-Funktion zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird "P02" angezeigt, und das Rückwärtszählen beginnt, wenn der Druck im Topf steigt. 2.Kochen: Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste, drücken Sie dann einmal "+", auf dem digitalen Bildschirm wird "P02" angezeigt. Der Anzeiger von "Timer" blinkt, auf dem digitalen Bildschirm wird die Zeit angezeigt, beginnen Sie die voreingestellte Zeit einzustellen, drücken Sie die "+" / "-" Taste, um die Minuten einzustellen, einmal drücken, um 10 Minuten einzustellen. 10 Sekunden nach der Konfiguration beginnt das Produkt automatisch mit "Geflügel"-Funktion zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird Ende der Kochzeit angezeigt und das Rückwärtszählen beginnt. 3.Mit dem Kochstatus enden: drücken Sie die Taste , um mit dem aktuellen Kochstatus aufzuhören.
Gemüse	1.Küche: Normal. Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste . Die Kontrollleuchten auf dem digitalen Bildschirm blinken auf "P03". 10 Sekunden später, wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt automatisch mit "Gemüse"-Funktion zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird "P32" angezeigt, und das Rückwärtszählen beginnt, wenn der Druck im Topf steigt. 2.Kochen: Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste, drücken Sie dann einmal "+", auf dem digitalen Bildschirm wird "P03" angezeigt. Der Anzeiger von "Timer" blinkt, auf dem digitalen Bildschirm wird die Zeit angezeigt, beginnen Sie die voreingestellte Zeit einzustellen, drücken Sie die "+" / "-" Taste, um die Minuten einzustellen, einmal drücken, um 10 Minuten einzustellen. 10 Sekunden nach der Konfiguration beginnt das Produkt automatisch mit "Gemüse"-Funktion zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird Ende der Kochzeit angezeigt und das Rückwärtszählen beginnt. 3.Mit dem Kochstatus enden: drücken Sie die Taste , um mit dem aktuellen Kochstatus aufzuhören.

Dampfkochen	1.Küche: Normal. Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste . Die Kontrollleuchten auf dem digitalen Bildschirm blinken auf "P04". 10 Sekunden später, wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt automatisch mit "Dampfkochen"-Funktion zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird "P04" angezeigt, und das Rückwärtszählen beginnt, wenn der Druck im Topf steigt. 2.Kochen: Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste, drücken Sie dann einmal "+", auf dem digitalen Bildschirm wird "P02" angezeigt. Der Anzeiger von "Timer" blinkt, auf dem digitalen Bildschirm wird die Zeit angezeigt, beginnen Sie die voreingestellte Zeit einzustellen, drücken Sie die "+" / "-" Taste, um die Minuten einzustellen, einmal drücken, um 10 Minuten einzustellen. 10 Sekunden nach der Konfiguration beginnt das Produkt automatisch mit "Dampfkochen"-Funktion zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird Ende der Kochzeit angezeigt und das Rückwärtszählen beginnt. 3. Mit dem Kochstatus enden: drücken Sie die Taste , um mit dem aktuellen Kochstatus aufzuhören.
Anbraten	1.Küche: Normal. Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste . Der Anzeiger leuchtet, auf dem digitalen Bildschirm blinkt "P01" und dann drücken Sie die "+" Taste 4 Mal, auf dem digitalen Bildschirm wird "P05" angezeigt. 10 Sekunden später, wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt automatisch mit "Anbraten"-Funktion zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird das Rückwärtszählen "0:30" angezeigt. 2.Mit dem Kochstatus enden: drücken Sie die Taste , um mit dem aktuellen Kochstatus aufzuhören. 3.Bitte beachten Sie, dass bei dieser Funktion ohne Deckel gekocht werden muss.
Langsames Kochen	1.Küche: Normal. Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste . Der Anzeiger leuchtet, auf dem digitalen Bildschirm blinkt "P01" und dann drücken Sie die "+" Taste 5 Mal, auf dem digitalen Bildschirm wird "P06" angezeigt. 10 Sekunden später, wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt automatisch mit "Langsames Kochen"-Funktion zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird das Rückwärtszählen "8:00" angezeigt. 2.Mit dem Kochstatus enden: drücken Sie die Taste , um mit dem aktuellen Kochstatus aufzuhören.

Weißer Reis	1.Küche: Normal. Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste . Der Anzeiger leuchtet, auf dem digitalen Bildschirm blinkt "P01" und dann drücken Sie die "+" Taste 6 Mal, auf dem digitalen Bildschirm wird "P07" angezeigt. 10 Sekunden später, wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt automatisch mit "Weißer Reis"-Funktion zu kochen; das Rückwärtszählen beginnt, wenn der Druck im Topf steigt. 2.Kochen: Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste, drücken Sie dann "+" 6 Mal, auf dem digitalen Bildschirm wird "P07" angezeigt. Drücken Sie die „Timer“-Taste. Der Anzeiger von "Timer" blinkt, auf dem digitalen Bildschirm wird die Zeit angezeigt, beginnen Sie die voreingestellte Zeit einzustellen, drücken Sie die "+" / "-" Taste, um die Minuten einzustellen, einmal drücken, um 10 Minuten einzustellen. 10 Sekunden nach der Konfiguration beginnt das Produkt automatisch mit "Weißer Reis"-Funktion zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird Ende der Kochzeit angezeigt und das Rückwärtszählen beginnt. Mit dem Kochstatus enden: drücken Sie die Taste , um mit dem aktuellen Kochstatus aufzuhören..
Brauner Reis	1.Küche: Normal. Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste . Der Anzeiger leuchtet, auf dem digitalen Bildschirm blinkt "P01" und dann drücken Sie die "+" Taste 7 Mal, auf dem digitalen Bildschirm wird "P08" angezeigt. 10 Sekunden später, wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt automatisch mit "Brauner Reis"-Funktion zu kochen; das Rückwärtszählen beginnt, wenn der Druck im Topf steigt. 2.Kochen: Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste, drücken Sie dann "+" 7 Mal, auf dem digitalen Bildschirm wird "P08" angezeigt. Drücken Sie die „Timer“-Taste. Der Anzeiger von "Timer" blinkt, auf dem digitalen Bildschirm wird die Zeit angezeigt, beginnen Sie die voreingestellte Zeit einzustellen, drücken Sie die "+" / "-" Taste, um die Minuten einzustellen, einmal drücken, um 10 Minuten einzustellen. 10 Sekunden nach der Konfiguration beginnt das Produkt automatisch mit "Brauner Reis"-Funktion zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird Ende der Kochzeit angezeigt und das Rückwärtszählen beginnt. Mit dem Kochstatus enden: drücken Sie die Taste , um mit dem aktuellen Kochstatus aufzuhören.

Bohnen	1.Küche: Normal. Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste . Der Anzeiger leuchtet, auf dem digitalen Bildschirm blinkt "P01" und dann drücken Sie die "+" Taste 8 Mal, auf dem digitalen Bildschirm wird "P09" angezeigt. 10 Sekunden später, wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt automatisch mit "Bohnen"-Funktion zu kochen; das Rückwärtszählen beginnt, wenn der Druck im Topf steigt. 2.Kochen: Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste, drücken Sie dann "+" 8 Mal, auf dem digitalen Bildschirm wird "P09" angezeigt. Drücken Sie die „Timer“-Taste. Der Anzeiger von "Timer" blinkt, auf dem digitalen Bildschirm wird die Zeit angezeigt, beginnen Sie die voreingestellte Zeit einzustellen, drücken Sie die "+" / "-" Taste, um die Minuten einzustellen, einmal drücken, um 10 Minuten einzustellen. 10 Sekunden nach der Konfiguration beginnt das Produkt automatisch mit "Bohnen"-Funktion zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird Ende der Kochzeit angezeigt und das Rückwärtszählen beginnt. Mit dem Kochstatus enden: drücken Sie die Taste , um mit dem aktuellen Kochstatus aufzuhören.
Brühe	1.Küche: Normal. Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste . Der Anzeiger leuchtet, auf dem digitalen Bildschirm blinkt "P01" und dann drücken Sie die "+" Taste 9 Mal, auf dem digitalen Bildschirm wird "P10" angezeigt. 10 Sekunden später, wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt automatisch mit "Brühe"-Funktion zu kochen; das Rückwärtszählen beginnt, wenn der Druck im Topf steigt. 2.Kochen: Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste, drücken Sie dann "+" 9 Mal, auf dem digitalen Bildschirm wird "P10" angezeigt. Drücken Sie die „Timer“-Taste. Der Anzeiger von "Timer" blinkt, auf dem digitalen Bildschirm wird die Zeit angezeigt, beginnen Sie die voreingestellte Zeit einzustellen, drücken Sie die "+" / "-" Taste, um die Minuten einzustellen, einmal drücken, um 10 Minuten einzustellen. 10 Sekunden nach der Konfiguration beginnt das Produkt automatisch mit "Brühe"-Funktion zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird Ende der Kochzeit angezeigt und das Rückwärtszählen beginnt. Mit dem Kochstatus enden: drücken Sie die Taste , um mit dem aktuellen Kochstatus aufzuhören.

Curry	1.Küche: Normal. Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste ,  ".Der Anzeiger leuchtet, auf dem digitalen Bildschirm blinkt "P01" und dann drücken Sie die "+" Taste 10 Mal, auf dem digitalen Bildschirm wird "P11" angezeigt. 10 Sekunden später, wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt automatisch mit "Curry "-Funktion zu kochen; das Rückwärtszählen beginnt, wenn der Druck im Topf steigt. 2.Kochen: Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste, drücken Sie dann "+" 10 Mal, auf dem digitalen Bildschirm wird "P11" angezeigt. Drücken Sie die „Timer“-Taste.Der Anzeiger von "Timer" blinkt, auf dem digitalen Bildschirm wird die Zeit angezeigt, beginnen Sie die voreingestellte Zeit einzustellen, drücken Sie die "+" / "-" Taste, um die Minuten einzustellen, einmal drücken, um 10 Minuten einzustellen. 10 Sekunden nach der Konfiguration beginnt das Produkt automatisch mit "Curry "-Funktion zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird Ende der Kochzeit angezeigt und das Rückwärtszählen beginnt. Mit dem Kochstatus enden: drücken Sie die Taste "  ", um mit dem aktuellen Kochstatus aufzuhören.
Suppe	1.Küche: Normal. Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste  ", ".Der Anzeiger leuchtet, auf dem digitalen Bildschirm blinkt "P12" und dann drücken Sie die "+" Taste 11 Mal, auf dem digitalen Bildschirm wird "P07" angezeigt. 10 Sekunden später, wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt automatisch mit "Suppe "-Funktion zu kochen; das Rückwärtszählen beginnt, wenn der Druck im Topf steigt. 2.Kochen: Drücken Sie die „Timer“-Taste.Der Anzeiger von "Timer" blinkt, auf dem digitalen Bildschirm wird die Zeit angezeigt, beginnen Sie die voreingestellte Zeit einzustellen, drücken Sie die "+" / "-" Taste, um die Minuten einzustellen, einmal drücken, um 10 Minuten einzustellen. 10 Sekunden nach der Konfiguration beginnt das Produkt automatisch mit "Suppe "-Funktion zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird Ende der Kochzeit angezeigt und das Rückwärtszählen beginnt. 3.Mit dem Kochstatus enden: drücken Sie die Taste "  ", um mit dem aktuellen Kochstatus aufzuhören.

Mehrkorn	1.Küche: Normal. Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste ,  ".Der Anzeiger leuchtet, auf dem digitalen Bildschirm blinkt "P01" und dann drücken Sie die "+" Taste 12 Mal, auf dem digitalen Bildschirm wird "P13" angezeigt. 10 Sekunden später, wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt automatisch mit "Mehrkorn"-Funktion zu kochen; das Rückwärtszählen beginnt, wenn der Druck im Topf steigt. 2.Kochen: Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste, drücken Sie dann "+" 12 Mal, auf dem digitalen Bildschirm wird "P13" angezeigt. Drücken Sie die „Timer“-Taste.Der Anzeiger von "Timer" blinkt, auf dem digitalen Bildschirm wird die Zeit angezeigt, beginnen Sie die voreingestellte Zeit einzustellen, drücken Sie die "+" / "-" Taste, um die Minuten einzustellen, einmal drücken, um 10 Minuten einzustellen. 10 Sekunden nach der Konfiguration beginnt das Produkt automatisch mit "Mehrkorn "-Funktion zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird Ende der Kochzeit angezeigt und das Rückwärtszählen beginnt. Mit dem Kochstatus enden: drücken Sie die Taste "  ", um mit dem aktuellen Kochstatus aufzuhören.
Reisbrei	1.Küche: Normal. Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste ,  ".Der Anzeiger leuchtet, auf dem digitalen Bildschirm blinkt "P01" und dann drücken Sie die "+" Taste 13 Mal, auf dem digitalen Bildschirm wird "P14" angezeigt. 10 Sekunden später, wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt automatisch mit "Reisbrei "-Funktion zu kochen; das Rückwärtszählen beginnt, wenn der Druck im Topf steigt. 2.Kochen: Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste, drücken Sie dann "+" 13 Mal, auf dem digitalen Bildschirm wird "P14" angezeigt. Drücken Sie die „Timer“-Taste.Der Anzeiger von "Timer" blinkt, auf dem digitalen Bildschirm wird die Zeit angezeigt, beginnen Sie die voreingestellte Zeit einzustellen, drücken Sie die "+" / "-" Taste, um die Minuten einzustellen, einmal drücken, um 10 Minuten einzustellen. 10 Sekunden nach der Konfiguration beginnt das Produkt automatisch mit "Reisbrei "-Funktion zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird Ende der Kochzeit angezeigt und das Rückwärtszählen beginnt. Mit dem Kochstatus enden: drücken Sie die Taste "  ", um mit dem aktuellen Kochstatus aufzuhören.

Chili	1.Küche: Normal. Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste "  .. Der Anzeiger leuchtet, auf dem digitalen Bildschirm blinkt "P01" und dann drücken Sie die "+" Taste 14 Mal, auf dem digitalen Bildschirm wird "P15" angezeigt. 10 Sekunden später, wenn keine Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt automatisch mit "Chilli"-Funktion zu kochen; das Rückwärtszählen beginnt, wenn der Druck im Topf steigt. 2.Kochen: Drücken Sie im Wartemodus die "Menü"-Taste, drücken Sie dann "+" 14 Mal, auf dem digitalen Bildschirm wird "P15" angezeigt. Drücken Sie die „Timer“-Taste. Der Anzeiger von "Timer" blinkt, auf dem digitalen Bildschirm wird die Zeit angezeigt, beginnen Sie die voreingestellte Zeit einzustellen, drücken Sie die "+" / "-" Taste, um die Minuten einzustellen, einmal drücken, um 10 Minuten einzustellen. 10 Sekunden nach der Konfiguration beginnt das Produkt automatisch mit "Chili"-Funktion zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird Ende der Kochzeit angezeigt und das Rückwärtszählen beginnt. Mit dem Kochstatus enden: drücken Sie die Taste "  ", um mit dem aktuellen Kochstatus aufzuhören.
Manuelle Anpassung	1.Küche: Normal. Drücken Sie im Wartemodus die Tasten "Manuelle Anpassung", "Manuelle Anpassung" und "Hoch", auf dem digitalen Bildschirm werden Leuchtanzeigen "30" anzeigen. Drücken Sie die "Kochtimer"-Taste, dann drücken Sie die "+" oder "-" Taste, um den Druck einzustellen und die genaue Zeit zu erhalten. 10 Sekunden später, wenn keine andere Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt automatisch zu kochen. Auf dem digitalen Bildschirm wird "  " angezeigt und das Rückwärtszählen beginnt, wenn der Druck im Topf steigt. 2.Kochen: Drücken Sie im Wartemodus die Taste "Manuelle Anpassung", "Manuelle Anpassung" und "Hoch"; auf dem digitalen Bildschirm werden Leuchtanzeigen "30" anzeigen. Drücken Sie die "Timer"-Taste, der Anzeiger von "Timer" blinkt, auf dem digitalen Bildschirm blinkt die Zeit, beginnen Sie die voreingestellte Zeit einzustellen, drücken Sie die "+" oder "-" Tasten, um die Minuten einzustellen, drücken Sie einmal um 10min einzustellen. 10 Sekunden nach Einstellung beginnt das Produkt automatisch im "Manuelle Anpassung"-Modus zu kochen, auf dem digitalen Bildschirm wird Ende des Kochens angezeigt und das Rückwärtszählen beginnt. 3.Druckeinstellung: Sie im Wartemodus die Taste "Manuelle Anpassung", "Manuelle Anpassung" und "Hoch"; auf dem digitalen Bildschirm werden Leuchtanzeigen "30" anzeigen. Stellen Sie den Druck mit der Taste der Druckstufen "Hoch" und "Niedrig" ein. 10 Sekunden später, wenn keine andere Taste gedrückt wird, beginnt das Produkt automatisch im "Manuelle Anpassung"-Modus zu kochen. Auf dem digitalen Bildschirm wird "  " angezeigt und das Rückwärtszählen beginnt, wenn der Druck im Topf steigt. Mit dem Kochstatus enden: drücken Sie die Taste "  ", um mit dem aktuellen Kochstatus aufzuhören.

Warmhalten-Funktion

- Nach dem Kochen tritt der Schnellkochtopf automatisch im "Warmhalten"-Modus ein; die Anzeigeleuchten sind im "Warmhalten"-Modus ein.
- Auch im Wartemodus können Sie auch die Taste "Warmhalten" drücken
- Warmhalten bedeutet 140 F~176 F;



Überprüfung und tägliche Wartungsarbeiten

- Um das Produkt sicher und mit einer langen Nutzungsdauer zu verwenden, überprüfen es sorgfältig und führen Sie die nötigen Wartungsarbeiten durch.

Problem	Lösung
• Netzkabel und Stecker sind ausgedehnt, verformt, beschädigt und verfärben sich. • Ein Teil des Netzkabels und der Stecker werden heißer. • Flexibles Netzkabel mit diskontinuierlicher Stromversorgung. • Der elektrische Dampfkochtopf weist eine abnormale Erwärmung auf und erzeugt einen schlechten Geruch. Bei der Stromversorgung treten ungewöhnliche Geräusche oder Vibrationen auf.	Benutzen Sie das Netzkabel nicht mehr und lassen Sie es in einem autorisierten Kundenservicezentrum reparieren.
Der Stecker oder die Steckdose mit Staub oder verschmutzt.	Entfernen Sie Staub oder Schmutz.

Sicherheitsvorkehrungen

Beachten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

■ Die Bedeutung der Zeichen:

 Bedeutet "verbotene" Teil	 Verboten im Allgemeinen	 Demontage verboten
	 Verboten, mit nassen Händen zu berühren	 Proibido Kontakt verboten
	 Verboten, mit Wasser zu bespritzen	
 Bedeutet "obligatorische" Teile	 Sie müssen beachtet werden	 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose

■Die Gefahr durch falschen Gebrauch, wenn die folgenden Warnungen nicht beachtet werden, umfasst zwei Stufen

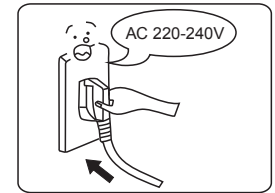
 **Warnung:** es kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen, wenn die Heizelemente falsch bedient werden.

 **Vorsicht:** es kann zu Personen- oder Sachschäden führen, wenn die Sicherheitshinweise nicht beachtet werden.

Warnung

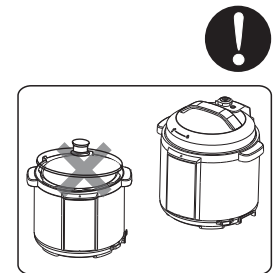
Verwenden Sie 220V ~ 240V Steckdose

- Wechselstrom 220V ~ 240V nicht verwenden Strom kann ein Feuer oder einen elektrischen Schlag verursachen
- Brandgefahr, wenn die defekte Steckdose verwendet wird.



Es ist strengstens verboten, andere Deckel zu verwenden

- Es ist strengstens verboten, einen anderen Deckel für Heizen zu verwenden, und während des Vorgangs (Inbetriebnahme) ist die Verwendung von nicht originalen Abdeckungen nicht erlaubt. Dies könnte zu Stromschlägen oder Sicherheitsrisiken führen.



Legen Sie keine Fremdkörper

- Gebrauch von Metallspänen, Nadeln und anderen Fremdkörpern für Topf ist verboten. Dies kann einen elektrischen Schlag oder Betriebsstörungen verursachen.



Änderungen sind untersagt

- Änderung oder Reparatur durch nicht qualifiziertes Personal ist verboten
- Die Verletzung kann einen Brand oder einen elektrischen Schlag verursachen
- Die Reparatur oder der Austausch von Teilen wird in einem dafür vorgesehenen Servicecenter durchgeführt.



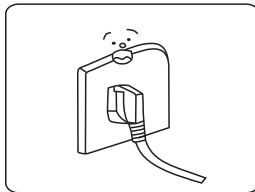
Warnung beim Öffnen des Deckels

- Wenn der elektrische Dampfkochtopf nicht im Betrieb ist, gibt es keinen Druck im Kochtopf, das Schwimmerventil ist unten;
- Wenn der Schnellkochtopf im Betrieb ist, steigt der Druck im Schnellkochtopf, das Schwimmerventil geht nach oben; öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt, bevor der Druck vollständig gesunken ist.
- Wenn es schwierig ist, den Deckel zu öffnen, öffnen Sie ihn bitte nicht mit Gewalt, da es sonst zu Verbrennungen oder Verletzungen führen kann.



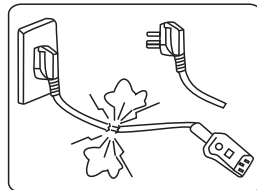
Es wird nur die Steckdose verwendet:

- Es sollte nur eine Steckdose mit einem Nennstrom von mehr als 10A mit dem Erdungskabel verwendet werden.
- Wenn sie mit anderen elektrischen Geräten geteilt wird, kann die Steckdose abnormale Hitze verursachen und ein Feuer verursachen.



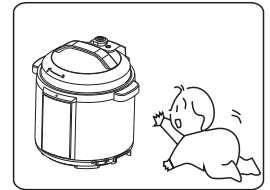
Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn das Netzkabel beschädigt ist

- Ersetzen Sie das beschädigte Netzkabel durch ein spezielles Kabel oder ersetzen Sie es durch eine spezielle Kabelgruppe, die Sie beim Hersteller oder beim autorisierten Kundendienstzentru gekauft haben.



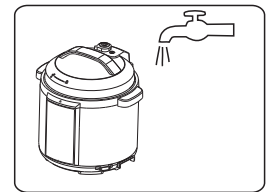
Stellen Sie das Gerät an einen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern

- Stellen Sie das Gerät an einen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern
- Um Stromschläge und Verbrühungen zu vermeiden.



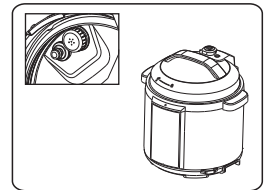
Die Produkte dürfen nicht in Wasser eingetaucht oder mit Wasser bespritzt werden

- Dies könnte zu elektrischen Schlägen und elektrischen Kurzschlüssen führen.



Überprüfen Sie regelmäßig

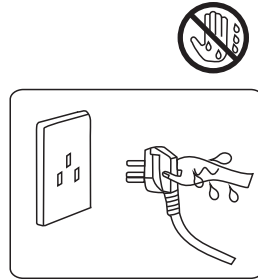
- Überprüfen Sie regelmäßig die blocksichere Abdeckung und den inneren Teil des Auslassventils, um sicherzustellen, dass sie nicht blockiert sind.
- Decken Sie das Auslassventil nicht mit einem schweren Gegenstand ab und ersetzen Sie es nicht durch einen anderen Gegenstand.



⚠ Vorsicht:

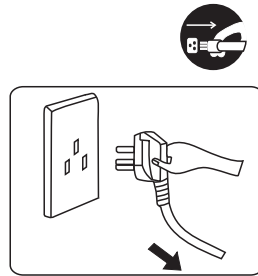
Ziehen Sie niemals am Stecker mit einer nassen Hand

- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.



Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht verwendet wird

- Anderenfalls können Lecks, Feuer oder Fehlfunktionen auftreten.



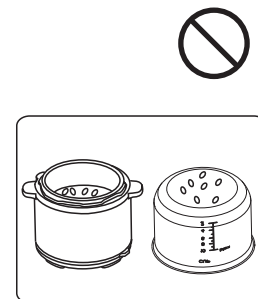
Wenn der Topf im Betrieb ist, berühren Sie bitte nicht den Deckel

- Wenn der Topf im Betrieb ist, hat der Deckel eine hohe Temperatur, berühren Sie ihn nicht; dies kann zu Verbrennungen führen



Verwenden Sie keinen anderen Topf als den dafür vorgesehenen Topf

- Wenn sich am Boden des Topfes und auf der Oberfläche der Heizplatte ein Fremdkörper befindet, entfernen Sie den Fremdkörper vor dem Gebrauch des Topfs. Andernfalls kann es zu Überhitzung und Fehlfunktionen kommen



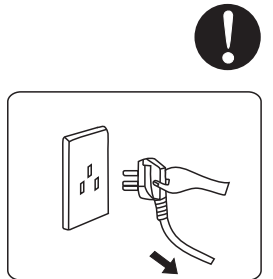
Wenn Sie das Produkt bewegen, halten Sie bitte immer am Griff des Topfes

- Wenn Sie das Produkt bewegen, halten Sie bitte immer am Griff des Topfes, um Fall des Deckels zu vermeiden.



Halten Sie an der Steckdose, wenn Sie am Stecker ziehen

- Halten Sie an der Steckdose, wenn Sie am Stecker ziehen;
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, da sonst das Kabel beschädigt wird, was zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen kann.



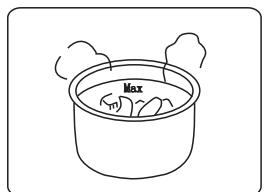
Während des Betriebs des Geräts niemals die Hände in der Nähe des Auslasskanals halten

- Während des Betriebs des Geräts niemals die Hände in der Nähe des Auslasskanals halten, um Verbrennungen zu vermeiden;
- Decken Sie die Öffnung während des Kochens nicht mit einem Tuch und anderen Gegenständen ab.



Die Gesamtmenge von Lebensmitteln und Wasser sollte die maximale Markierung der Skala nicht überschreiten

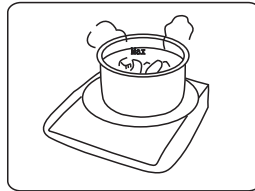
- Die Gesamtmenge von Lebensmitteln



und Wasser sollte die maximale Markierung der Skala nicht überschreiten, andernfalls können die Lebensmittel nicht gekocht werden oder dies kann eine Fehlfunktion verursachen.

Stellen Sie den Innenbehälter nicht in ein anderes Heizgerät

- Um Verformung oder Fehlfunktionen zu vermeiden. Verwenden Sie den speziellen Innenbehälter.



Verwenden Sie es nicht an den folgenden Orten

- Verwenden Sie es nicht an instabilen Orten;
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser und Feuerquellen; Verwenden Sie es nicht in der Nähe der Wände und Möbel;
- Verwenden Sie das Gerät nicht an Orten, die direkter Sonneneinstrahlung und Ölspritzern ausgesetzt sind;
- Nähern Sie es nicht den Feuerquellen, um Feuer zu vermeiden.



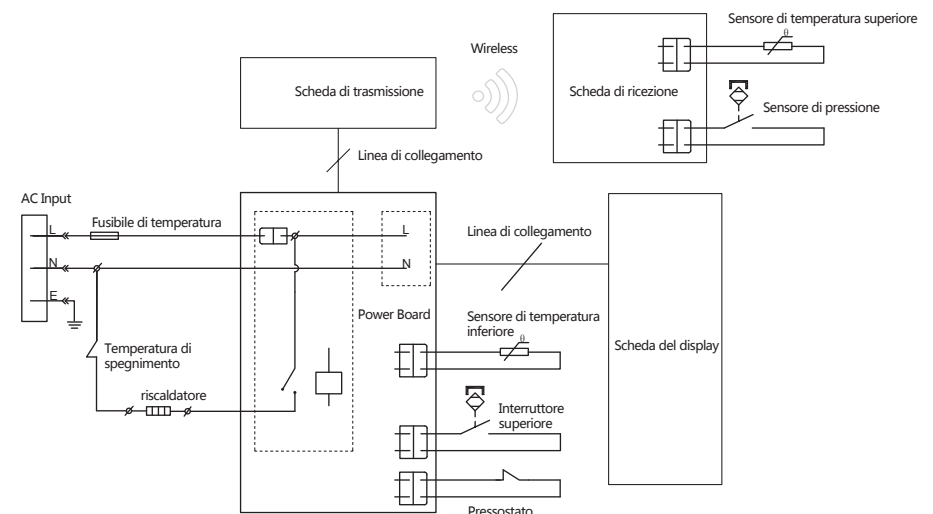
Orte zum Aufbewahren des Produkts

- Reinigen Sie den Topf regelmäßig und entfernen Sie das Öl und den Schmutz, die auf der Platte verbleiben.
- Bedienen Sie den elektrischen Dampfkochtopf immer mindestens 30cm von anderen Küchengeräten entfernt.

Reinigung nach jedem Gebrauch

1. Nach jedem Gebrauch reinigen.
2. Ziehen Sie vor der Reinigung und Wartungsarbeiten den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Produkt abkühlen.
3. Entfernen Sie den Deckel und den Innenbehälter, reinigen Sie zuerst mit Reinigungsmittel, spülen Sie dann gut mit Wasser und trocknen Sie mit einem weichen Tuch ab.
4. Reinigen Sie den inneren Teil des Deckels, den Halter, blocksichere Abdeckung mit Wasser. Der innere Teil des Auslassventils und des Schwimmerventils kann zum Abwaschen entfernt werden, nach dem Abwaschen sollte er wieder richtig platziert werden und dann kann der innere Teil des Deckels mit einem Tuch getrocknet werden.
5. Reinigen Sie den Topf mit einem Lappen; es ist verboten, das Gehäuse des Topfs in Wasser einzutauchen oder mit Wasser zu bespritzen.

Elektrischer Schaltplan



Fehlerbehebung

Wenn die nächste Fehlfunktion auftritt, ist es nicht der Fehler des Topfs, überprüfen Sie bitte sorgfältig den Topf, bevor Sie ihn zur Reparatur bringen.

S/N	Fehlfunktion	Ursache	Fehlerbehebung
1	Der Deckel schließt schwer	Dichtungsring ist nicht richtig platziert	Platzieren Sie den Dichtungsring richtig
		Die Klemmen des Schwimmerventils der Schubstange sind falsch platziert	Drücken Sie die Schubstange leicht
2	Der Deckel öffnet schwer	Schwimmerventil bleibt an Stange	Drücken Sie das Schwimmerventil leicht mit einem Zahnstocher.
		Es gibt Druck im Topf	Öffnen Sie den Deckel, nachdem der Druck vollständig gesunken ist.
3	Dampf tritt aus dem Deckel aus	Der Wasserdichtungsring ist nicht richtig platziert	Platzieren Sie den Dichtungsring richtig
		Lebensmittelreste am Dichtungsring befestigt	Reinigen Sie den Dichtungsring
		Dichtungsring ist beschädigt	Ersetzen Sie den Dichtungsring
		Der Deckel schließt nicht richtig	Schließen Sie den Deckel richtig
4	Dampfleckage Schwimmerventil vom	Reste von Lebensmittel am Schwimmerventil und Dichtungsring	Entfernen Sie die Reste der Lebensmittel
		Die verschlossene Schwimmerventildichtung	Ersetzen Sie die Schwimmerventildichtung
5	Schwimmerventil kann nicht angehoben werden	Zu wenig Lebensmittel und Wasser im Innenbehälter	Fügen Sie Wasser und Lebensmittel entsprechend dem Rezept hinzu
		Dampf tritt aus dem Deckel oder dem Auslassventil aus	Holen Sie es zur Reparatur zum Servicecenter
6	Dampf tritt ununterbrochen aus dem Auslassventil aus	Das Auslassventil befindet sich nicht in der Dichtposition	Das Auslassventil in die Dichtposition drehen
		Fehlfunktion der Druckregelung	Holen Sie es zur Reparatur zum Servicecenter
7	Betriebsanzeiger leuchtet nicht	Schlechter Kontakt des Netzsteckers	Bitte überprüfen Sie die Steckdose
8	Halbgekochter oder zu harter Reis	Zu wenig Wasser im Topf	Wasser hinzufügen
		Der Deckel vorzeitig geöffnet	Nach dem Kochen den Deckel noch 5 Minuten geschlossen lassen.
9	Zu weicher Reis	Zu viel Wasser im Topf	Übriges Wasser entfernen

10	Alle Anzeiger blinken	Der Bildschirm zeigt E1 an	Unterbrechung des unteren Sensors	Holen Sie es zur Reparatur zum Servicecenter
		Der Bildschirm zeigt E2 an	Kurzschluss des unteren Sensors	
		Der Bildschirm zeigt E5 an	Fehlfunktion der Sensorabdeckung der offenen Schaltung	
		Der Bildschirm zeigt E6 an	Kurzschluss des Sensors des Deckels	
		Der Bildschirm zeigt E8 an	Druckschalterausfall	
		Der Bildschirm zeigt E11 an	PCB Kontrolle und Freigabe von Kommunikationsfehlern von PCB	
		Der Bildschirm zeigt E12 an	Empfangen und Starten von PCB-PCB-Kommunikationsfehlern	
		Der Bildschirm zeigt E13 an	Sensor des offenen Schwimmres / Kurzschluss	
		Der Bildschirm zeigt E14 an	Schwimmersensor-Korrekturfehler	
		Der Bildschirm zeigt E15 an	Temperatursensor empfängt PCB-Fehler	Platzieren Sie den Deckel in die richtige Position
		Der Bildschirm zeigt E17 an	Empfang von PCB-Fehler	
		Der Bildschirm zeigt E18 an	PCB-Fehler beim Starten	
		Der Bildschirm zeigt CE an	Der Deckel ist falsch platziert	

--Wenn der Fehler nach der vorherigen Überprüfung nicht behoben wurde, wenden Sie sich zur Reparatur an das autorisierte Servicecenter.

Declaración

Hinweis: alle technischen Verbesserungen werden in der überarbeiteten Version des Handbuchs ohne vorherige Ankündigung vorgenommen; für jede Änderung des Aussehens und der Farbe werden die des tatsächlichen Produkts vorherrschen.

Garantie: 2 Jahre

Voorzorgsmaatregelen

Lees alle instructies

1. Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigd snoer of stekker of nadat het apparaat op enigerlei wijze defect is of beschadigd is geraakt. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicepunt voor onderzoek, reparatie of afstelling
2. Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet buitenshuis.
3. Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen of on-geinformeerd persoon. Laat ze het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
4. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
5. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als zij op een veilige manier toezicht of instructie hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
6. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
7. Dompel geen enkel onderdeel van het apparaat onder in water of een andere vloeistof.
8. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het reinigt, onderhoudt of verplaatst en wanneer u het niet gebruikt.
9. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;

- boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere typen woonomgevingen;
 - bed en ontbijt type omgevingen;
10. De drukregelaar die het ontsnappen van stoom mogelijk maakt, moet regelmatig worden gecontroleerd om ervoor te zorgen dat deze niet wordt geblokkeerd.
 11. Vermeld moet worden dat de container niet mag worden geopend totdat de druk voldoende is afgenomen.
 12. Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
 13. Kooktoestellen moeten in een stabiele situatie worden geplaatst met de handvaten zodanig geplaatst dat het morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.
 14. Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik blootgesteld aan restwarmte, niet aanraken dus!
 15. De snelkookpan kan geen druk krijgen wanneer het deksel niet goed gesloten is en het deksel niet geopend kan worden als de binnendruk te hoog is.
 16. Laat kinderen niet in de buurt van de snelkookpan komen wanneer hij in gebruik is.
 17. Zet de snelkookpan niet in een hete oven.
 18. Zet de snelkookpan met de grootste zorg onder druk. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de hendels en knoppen. Gebruik indien nodig bescherming.
 19. Gebruik de snelkookpan niet voor een ander doel dan waarvoor hij is bedoeld.
 20. Dit apparaat kookt onder druk. Brandwonden kunnen het gevolg zijn van onjuist gebruik van de snelkookpan. Zorg ervoor dat de snelkookpan goed gesloten is voordat u de warmte laat stijgen, zie

"gebruiksaanwijzing".

21. Forceer nooit het openen van de snelkookpan! Open niet voordat u er zeker van bent dat de interne druk volledig is weg gevallen. Zie de "gebruiksaanwijzing".

22. Gebruik uw snelkookpan nooit zonder water of voedsel toe te voegen, behalve in de de 'Sauté-functie', dit zou het apparaat ernstig kunnen beschadigen.

23. Vul de snelkookpan niet verder dan 2/3 van zijn capaciteit. Als u voedsel kookt dat tijdens het koken uitzet, zoals rijst of groenten, mag u de snelkookpan niet voor meer dan de helft van zijn capaciteit vullen.

24. Gebruik de juiste warmtebron(nen) volgens de instructies voor gebruik.

25. Na het koken van vlees met een huid (bijvoorbeeld osse tong) die kan ruiken onder invloed van druk, prik niet in het vlees daar de huid nog gezwollen is; je zou brandwonden kunnen oplopen.

26. Wanneer u deegachtig voedsel bereidt, schudt u de snelkookpan voorzichtig voordat u het deksel opent om te voorkomen dat het voedsel wordt uitgeworpen.

27. Controleer voor elk gebruik of het ventiel niet is geblokkeerd. Zie de gebruiksaanwijzing.

28. Gebruik de snelkookpan nooit in de onder druk staande modus voor diep of ondiep bakken van voedsel.

29. Knoei niet met geen enkele van de veiligheidssystemen die verder gaan dan de onderhoudsinstructies die worden vermeld in de gebruiksaanwijzing.

30. Gebruik alleen reserveonderdelen van de fabrikant in overeenstemming met het betreffende model. Gebruik in het bijzonder de behuizing en het deksel van dezelfde fabrikant die als compatibel zijn aangegeven.

31. BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

Voorzorgsmaatregelen

Waarschuwing

1. Houd tijdens het ontladen uw gezicht of hand weg van het ontlastingspijpje en van het deksel tijdens het gebruik om brandwonden te voorkomen.

2. Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat u het voedsel er uitneemt.

3. Raak het deksel niet aan tijdens de bereidingsprocedure of in de verwarmingsstatus.

4. Blokkeer nooit de omtrek van de klempositie van het deksel om de veiligheid te garanderen.

5. Probeer de snelkookpan nooit te openen wanneer de zwevende klep naar binnen flopt of onder druk staat.

6. Let op het uitvloeien van heet water door de drukontlasting bij het openen van het deksel.

7. De siliconen-ring is geen veiligheidsvoorziening.

8. Onjuiste installatie kan gevaarlijk zijn. Let op de juiste installatie.

9. Vermijd morsen op de stekker.

Customer service address:

SAMSPARTY BV

C/CABAÑA 78,45210 YUNCOS (TOLEDO), SPANJE.



Deze markering geeft aan dat dit product niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid in de EU . Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze op verantwoorde wijze recycleren om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Als u uw gebruikt apparaat wilt retourneren, gebruikt u de retour- en verzamelssystemen of neemt u contact op met de winkel waar het product is gekocht. Ze kunnen dit product gebruiken voor milieuveilige recycling.

specificatie van het product

Model	Capaciteit	Stroomvoorziening	Nominaal Vermogen	Grootte van de Binnenpan	Werkdruk	Warm-houd Temperatuur
8433325188016	5.5 L	220-240V~ 50/60Hz	1000W	8.66"(no idea)	80kPa	60°C~80°C

Accessoires:
Theelepel



Soeplepel



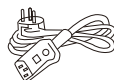
Gebruiksaanwijzing



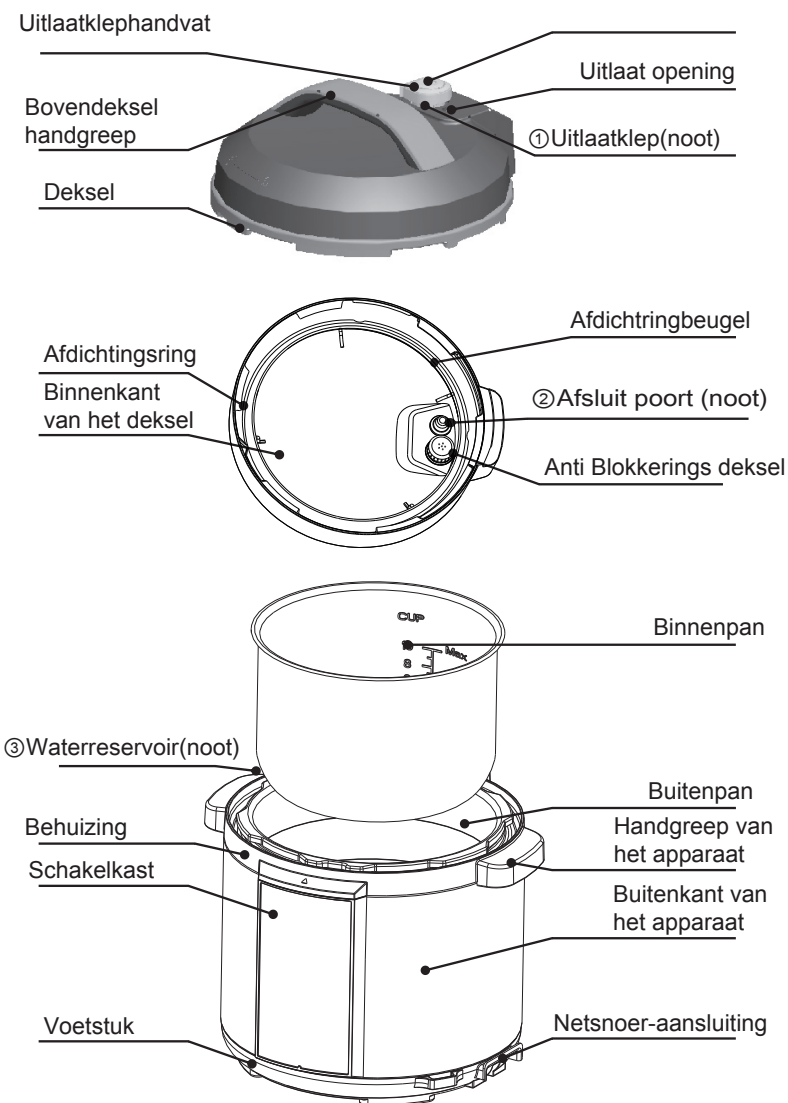
Maatbeker



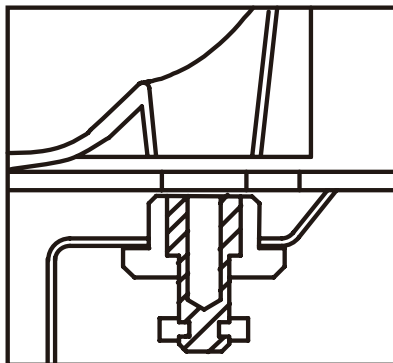
Electriciteitssnoer Onderdelen



Product Structure



Structuurdiagram van vlotterventiel



Zie toe dat de vlotterventiel, het anti blokkeer deksel en de afdichtring elke keer voor gebruik correct zijn geïnstalleerd; Elke keer, voordat u de binnenpan in het apparaat plaatst, verwijdert u het vuil en het water van de buitenkant van de binnenpan en de binnenkant van de buitenpan; Beweeg het product met de hendel van de snelkookpan; Verwijder het water van het deksel van de behuizing met een doek.

Noot:

1 Uitlaatklep: Trek de uitlaatklep uit het deksel. Reinig de binnenkant van de uitlaatklep en de uitlaatklep en de vlotterventiel van het deksel met een borstel en een doek minstens één keer per maand.
2 Afsluitpoort: verwijder olie en vuil uit het sluitpoortje met afwasmiddel en een borstel. De overblijfselen van olie en vuil kunnen er gelig uitzien. Na het schoonmaken kan het als roestvrij staal in de oorspronkelijke kleur herstellen. Het

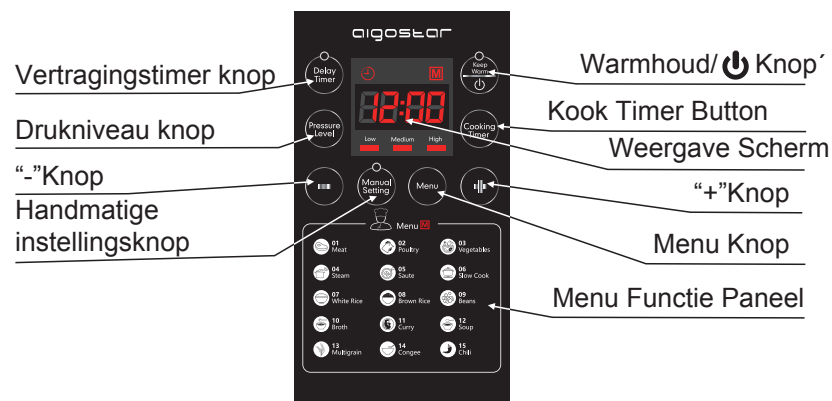
wordt aanbevolen om de sluitpoort eens per 2 maanden te reinigen.

3 Waterreservoir: Na het koken kan de stoom in het waterreservoir blijven in de vorm water in de buitenpan. Water in het reservoir zou moeten worden verwijderd om slechte geur te vermijden; maak het schoon met een schone doek.

Instructies voor het gebruik

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u alle accessoires uit de behuizing van de snelkookpan verwijderen. Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig, met name voor het gebruik en de waarschuwingen om verlies van eigendom of lichamelijk letsel te voorkomen.

Operatief gedeelte



Optional pressure maintaining function

This function allows adjusting the pressure level according to the personal requirement by pressing "Pressure Level" button, it requires entering into the "Manual Setting" state.

Cooking Timer Function

If the pressure maintaining time is adjusted by pressing "+" / "-" button, it requires entering into the "Manual Setting" state.

Delay Timer Function

Set the time of finishing cooking by pressing the "+" / "-" button.

Demonteren en installeren het anti blokkering deksel en verzegel ring

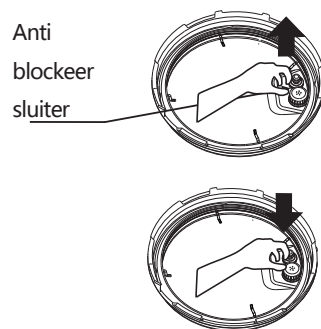
Demonteer en installeer de anti blokkeerbescher ming

Demonteren

Trek het naar boven uit

Install:

Druk in om te installeren



1. Controleer vóór ieder gebruik of de afdichtingsring en het blokkering veilige deksel correct in het bovendeksel zijn geplaatst.

2. Reinig na gebruik de afdichtings ring en rond de anti blokkeer bescherming om te voorkomen dat de kap beklemd raakt, houd het schoon om slechte geurtjes te voorkomen.

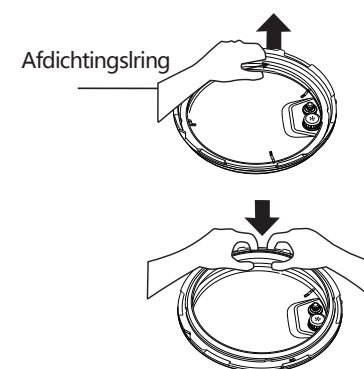
Disassemble and install the seal ring

Afdichtingsring:

Trek het naar boven uit

Install:

Druk in om te installeren



1. Trek alsjeblieft niet aan de afdichtingsring, anders kan de vervormde afdichtingsring het drukeffect beïnvloeden.
2. Gebruik een beschadigde afdichtingsring niet, vervang deze dan bij een bevoegd reparatiebedrijf.

Gebruik en onderhoud van de Binnenpan

1. Laat het niet leeg

Het kan een geelachtige en gevlekte binnenpan of vervormde bodem veroorzaken als deze gedurende lange tijd leeg is.

2. Gebruik het niet voor het bewaren van het zure, alkalische en geconserveerde voedsel voor een lange periode. Hoewel de binnenpot uitstekende anti-corrosie prestaties heeft, dit voedsel kan in bepaalde mate corrosie veroorzaken, de voorgestelde tijd van warmhouden mag niet langer zijn dan 2 uur.

3. Houd het schoon om de levensduur te verlengen. Dompel het niet voor langere tijd onder in water.

4. Gebruik geen metalen schraper of ander een hard gereedschap, anders beschadigt u het binnenoppervlak van de pot.

Prepare for cooking

1. Open het deksel op de juiste wijze

- Houd de hendel van de bovenklep vast, draai deze ongeveer 30 graden tegen de richting van de klok ongeveer 30° tot aan de "▼" markering aan de rand van het boven deksel tot aan de "▲" markering aan de rand van de behuizing, til vervolgens de bovenklep op.

2. Controleer of de onderdelen en accessoires van het deksel goed zijn geïnstalleerd.

- Controleer of het vlotterventiel en het uitlaatventiel zijn vastgelopen, bevestig of de afdichtring en het afsluitdeksel goed zijn geïnstalleerd.

3. Haal de binnenpan eruit, plaats het voedsel en het water in de binnenpan

- De totale hoeveelheid voedsel en water mag het Max gemarkeerd op de binnenpot niet overschrijden.

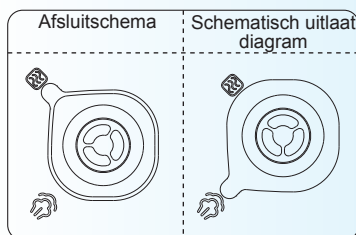
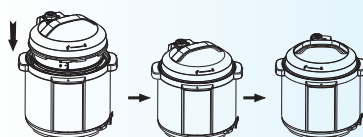
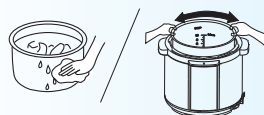
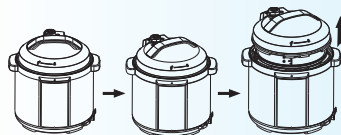
- De maximale rijst- en waterhoeveelheid tijdens het koken mag het Max op de binnenpan niet overschrijden.

4. Plaats de binnenpan in het apparaat.

- Veeg het buitenoppervlak van de binnenpan schoon, vreemde voorwerpen en water zijn niet toegestaan aan de binnenkant van de elektrische snelkookpan;
- Draai de binnenpan links en rechtsom om goed contact met de verwarmingsplaat te verzekeren.

5. Sluit het deksel veilig.

- Alvorens het deksel te sluiten, controleer of de afdichtring goed is geïnstalleerd.
- Houdt het handvat van het bovendeksel



en richt die naar de "▼" markering aan de rand van het bovendeksel tot aan de "▲" markering aan de rand van de behuizing, plaats de bovenklep horizontaal op de behuizing van het fornuis, draai het bovendeksel rechtersom ongeveer 30° naar de sluitplaats tot aan "▲" markering aan de rand van de behuizing bij de "⊗" markering op het deksel.

6. Plaats het uitlaatventiel correct

- Tijdens het kook proces, draai het uitlaatventiel richting afdichtring, hetgeen betekent dat de elektrische snelkookpan in verzegelstand blijft;
- Voor handmatige uitlaat, draai de hendel van het uitlaatventiel naar de uitlaatplaats, de elektrische snelkookpan blijft in de uitlaat staat; Houd tijdens het uitlaten de handen of het gezicht niet boven de uitlaatoening;
- Controleer of het vlotterventiel naar beneden valt alvorens te werken (vóór het verwarmen is het vlotterventiel binnen in).

Functie Selectie Algemene werking

1. Bereid u voor op het koken volgens het hoofdstuk in "Instructies voor gebruik".

2. Inschakelen Als de knoppen niet actief zijn tijdens gebruik, gelieve te verzekeren of het deksel op de juiste plaats gesloten is; de knoppen zijn inactief als het deksel is niet correct gesloten voor het product van deze serie.

3. Selecteer de gewenste functie in de standby-stand, druk op de "Menu" knop om functie te selecteren, druk op de "+" / "-" knop om over te schakelen naar een functie; Een andere functie vereist een andere kooktijd, hoe meer voedsel, hoe langer de kooktijd.

4. Druk de één functiekноп in, 10 sec. later begint het elektrische snelkookpan het programma met de bijbehorende functie te selecteren, 10 sec. nadat de functie is geselecteerd, begint de elektrische snelkookpan te werken. Wanneer het apparaat werkt, drukt u op de "Keep Warm / ⏻" -knop om de huidige werkstatus te annuleren en de standby-status in te schakelen.

5. Na het koken kan het apparaat automatisch in de warmhoudstand gaan. De tijd van warm houden mag niet

langer duren dan 2 uur! Na het koken gaat de indicator van de bijbehorende functie uit, de warmhoudindicator gaat branden, het apparaat maakt geluid en gaat in de warmhoudstand. Druk in de standby-stand op de "Keep Warm /  " -knop, de warmhoudindicator gaat branden, het apparaat maakt geluid en gaat naar de warmhoudstand.

Tips:

Druk in een willekeurige toestand op de "Keep Warm/ " knop om de huidige werkstatus te annuleren en de standby-status terug te zetten. Wanneer het apparaat in werking is, is het normaal dat het een "klinkend" geluid maakt, weest gerust en ontspannen tijdens gebruik. Om een kleine hoeveelheid voedsel te koken, kan de binnenpan mogelijk worden omhoog komen bij het openen van het deksel. Schud het deksel om de binnenpan in de behuizing van het apparaat te laten vallen en verwijder vervolgens het deksel.

Het deksel veilig openen

1. Sluit de stroomtoevoer af of verwijder de stekker

2. Uitlaatmethode

A. Open snel het deksel

Draai het uitlaatventiel naar de uitlaatplaats voor afzuiging, totdat het vlotterventiel naar beneden valt. (Voor niet-vloeibare voedingsmiddelen)

B. Het openen van het deksel

Houd de elektrische snelkookpan op natuurlijke wijze gekoeld totdat het vlotterventiel naar beneden valt.

3. Open het deksel

Draai het bovendeksel linksom met de linkerhand, draai het tot aan de limietplaats van het deksel open, til het bovendeksel op met de rechterhand om het deksel te af te

nemen.

Open het deksel niet voordat de druk in de pan volledig is opgeheven, open het deksel niet geforceerd als het moeilijk te openen is.

Trek niet aan het uitlaatventiel wanneer u het uitlaatventiel draait.

Na het koken van vloeibaar voedsel (pap en soep), draai niet aan het uitlaatventiel, sluit de stroomtoevoer af om hem op natuurlijke wijze te laten afkoelen totdat de vlotter daalt voordat het deksel wordt geopend.

Na het koken van een grote hoeveelheid voedsel, gelieve niet onmiddellijk stoom te laten ontsnappen, wordt het aanbevolen om het voor een bepaald moment warm te houden voordat u het deksel opent.

Operationele Richtlijnen

Functie	Operationele Richtlijnen
Standby	Na het leveren van stroom, de standaard is de standby-status, het digitale scherm knippert "----"
Vlees	1. Normaal koken: druk in de standby-stand op de knop "Menu",  indicator licht op, het digitale scherm knippert "P01", 10s later als er geen knop wordt ingedrukt, begint het product automatisch met "Meat (Vlees)" te koken, het digitale scherm geeft "P01" weer en begint af te tellen wanneer de druk in het apparaat stijgt. 2. Voorgeprogrammeerd koken: Druk in het standby-stand op de "Menu" knop, druk nogmaals op de knop "Delay Timer", de indicator "Delay Timer" knippert, op het digitale scherm knippert de tijd, begin met het aanpassen van de vooraf ingestelde tijd, druk op de "+ " / "- " knop om de minuten aan te passen, druk er één keer op om 10min. aan te passen. 10 seconden na het instellen start het product automatisch met vooraf ingestelde bereiding bij "Meat", het digitale scherm geeft de eindtijd weer en begint af te tellen. 3. Werkstatus beëindigen: druk op de  knop om de huidige werkstatus te verlaten.

Gevogelte	1. Normaal koken: Druk in de standby-stand op de knop "Menu", "  " indicator licht op, het digitale scherm knippert "P01", druk één keer op "+", het digitale scherm geeft "P02" weer. 10s later als er geen knop wordt ingedrukt, begint het product automatisch met "Poultry(Gevogelte)" te koken, het digitale scherm geeft "P02" weer en begint af te tellen wanneer de druk in het apparaat stijgt. 2. Voorgeprogrammeerd koken: Druk in het standby-stand op de "Menu" knop, Druk één keer op "+", het digitale scherm toont "P02" , druk opnieuw op de knop "Delay Timer", de indicator "Delay Timer" knippert, het digitale scherm knippert de tijd, begin met het aanpassen van de vooraf ingestelde tijd, druk op de "+ " / " - "knop om de minuten aan te passen, druk er één keer om om 10min. aan te passen. 10 seconden na het instellen start het product automatisch met vooraf ingestelde bereiding "Gevogelte" , het digitale scherm geeft de eindtijd weer en begint af te tellen. 3. Werkstatus beëindigen: druk op de "  " knop om de huidige werkstatus te verlaten.
Groente	1. Normaal koken: Druk in de standby-stand op de knop "Menu". "  " indicator licht op, het digitale scherm knippert "P01"" , Druk dan "+ " twee maal, het digitale scherm geeft "P03" weer. 10s later als er geen knop wordt ingedrukt, begint het product automatisch met "Vegetable(Groente)" , het digitale scherm geeft "P03" weer, en begint af te tellen wanneer de druk in het apparaat stijgt. 2. Voorgeprogrammeerd koken: Druk in het standby-stand op de "Menu" knop, Druk twee keer op "+", het digitale scherm toont "P03" , druk opnieuw op de knop "Delay Timer", de indicator "Delay Timer" knippert, het digitale scherm knippert de tijd, begin met het aanpassen van de vooraf ingestelde tijd, druk op de "+ " / " - "knop om de minuten aan te passen, druk er één keer om om 10min. aan te passen. 10 seconden na het instellen start het product automatisch met vooraf ingestelde bereiding "Vegetabe" , het digitale scherm geeft de eindtijd weer en begint af te tellen. 3. Werkstatus beëindigen: druk op de "  " knop om de huidige werkstatus te verlaten.

Stoom	1. Normaal koken: Druk in de standby-stand op de knop "Menu". "  " indicator licht op, het digitale scherm knippert "P01"" , Druk dan "+ " drie maal, het digitale scherm geeft "P04" weer. 10s later als er geen knop wordt ingedrukt, begint het product automatisch met "Steam(Stoom)" , het digitale scherm geeft "P04" weer, en begint af te tellen wanneer de druk in het apparaat stijgt. 2. Voorgeprogrammeerd koken: Druk in het standby-stand op de "Menu" knop, Druk drie keer op "+", het digitale scherm toont "P04" , druk opnieuw op de knop "Delay Timer", de indicator "Delay Timer" knippert, het digitale scherm knippert de tijd, begin met het aanpassen van de vooraf ingestelde tijd, druk op de "+ " / " - "knop om de minuten aan te passen, druk er één keer op om aan te passen tegen 10min. 10 seconden na het instellen start het product automatisch met vooraf ingestelde bereiding "Steam" , het digitale scherm geeft de eindtijd weer en begint af te tellen. 3. Werkstatus beëindigen: druk op de "  " knop om de huidige werkstatus te verlaten.
Sauté	1. Normaal koken: Druk in de standby-stand op de knop "Menu". "  " indicator licht op, het digitale scherm knippert "P01"" , Druk dan "+ " vier maal, het digitale scherm geeft "P05" weer. 10s later als er geen knop wordt ingedrukt, begint het product automatisch met "Sauté" , Op het digitale scherm wordt het aftellen van "0:30" weergegeven. 2. Werkstatus beëindigen: druk op de "  " knop om de huidige werkstatus te verlaten. 3. Houd er rekening mee dat er bij deze functie geen deksel geplaatst mag zijn.
Langzaam Koken	1. Normaal koken: Druk in de standby-stand op de knop "Menu". "  " indicator licht op, het digitale scherm knippert "P01"" , Druk dan "+ " vijf maal, het digitale scherm geeft "P06" weer. 10s later als er geen knop wordt ingedrukt, begint het product automatisch met "Langzaam Koken" , tOp het digitale scherm wordt het aftellen van "8:00" weergegeven. 2. Werkstatus beëindigen: druk op de "  " knop om de huidige werkstatus te verlaten.

Witte Rijst	1. Normaal koken: Druk in de standby-stand op de knop "Menu".  indicator licht op, het digitale scherm knippert "P01" , Druk dan "+" zes maal, het digitale scherm geeft "P07" weer. 10s later als er geen knop wordt ingedrukt, begint het product automatisch met "White Rice(Witte Rijst)" , het digitale scherm geeft "P07" weer, en begint af te tellen wanneer de druk in het apparaat stijgt. 2. Voorgeprogrammeerd koken: Druk in het standby-stand op de "Menu" knop, Druk zes keer op "+", het digitale scherm toont "P07" , druk opnieuw op de knop "Delay Timer", de indicator "Delay Timer" knippert, het digitale scherm knippert de tijd, begin met het aanpassen van de vooraf ingestelde tijd, druk op de "+ " /" - "knop om de minuten aan te passen, druk er één keer op om 10min. aan te passen. 10 seconden na het instellen start het product automatisch met vooraf ingestelde bereiding "White Rice" , het digitale scherm geeft de eindtijd weer en begint af te tellen. 3. Werkstatus beëindigen: druk op de  knop om de huidige werkstatus te verlaten.
Bruine Rijst	1. Normaal koken: Druk in de standby-stand op de knop "Menu".  indicator licht op, het digitale scherm knippert "P01" , Druk dan "+" zeven maal, het digitale scherm geeft "P08" weer. 10s later als er geen knop wordt ingedrukt, begint het product automatisch met "Brown Rice(Bruine Rijst)" , het digitale scherm geeft "P08" weer, en begint af te tellen wanneer de druk in het apparaat stijgt. 2. Voorgeprogrammeerd koken: Druk in het standby-stand op de "Menu" knop, Druk zeven keer op "+", het digitale scherm toont "P08" , druk opnieuw op de knop "Delay Timer", de indicator "Delay Timer" knippert, het digitale scherm knippert de tijd, begin met het aanpassen van de vooraf ingestelde tijd, druk op de "+ " /" - "knop om de minuten aan te passen, druk er één keer op om 10min. aan te passen. 10 seconden na het instellen start het product automatisch met vooraf ingestelde bereiding "Brown Rice" , het digitale scherm geeft de eindtijd weer en begint af te tellen. 3. Werkstatus beëindigen: druk op de  knop om de huidige werkstatus te verlaten.

Bonen	1. Normaal koken: Druk in de standby-stand op de knop "Menu".  indicator licht op, het digitale scherm knippert "P01" , Druk dan "+" acht maal, het digitale scherm geeft "P09" weer. 10s later als er geen knop wordt ingedrukt, begint het product automatisch met "Beans(Bonen)" , het digitale scherm geeft "P09" weer, en begint af te tellen wanneer de druk in het apparaat stijgt. 2. Voorgeprogrammeerd koken: Druk in het standby-stand op de "Menu" knop, Druk acht keer op "+", het digitale scherm toont "P09" , druk opnieuw op de knop "Delay Timer", de indicator "Delay Timer" knippert, het digitale scherm knippert de tijd, begin met het aanpassen van de vooraf ingestelde tijd, druk op de "+ " /" - "knop om de minuten aan te passen, druk er één keer op om 10min. aan te passen. 10 seconden na het instellen start het product automatisch met vooraf ingestelde bereiding "Bronen" , het digitale scherm geeft de eindtijd weer en begint af te tellen. 3. Werkstatus beëindigen: druk op de knop "Keep Warm" om de huidige werkstatus te verlaten.
Bouillon	1. Normaal koken: Druk in de standby-stand op de knop "Menu".  indicator licht op, het digitale scherm knippert "P01" , Druk dan "+" negen maal, het digitale scherm geeft "P10" weer. 10s later als er geen knop wordt ingedrukt, begint het product automatisch met "Broth(Bouillon)" , het digitale scherm geeft "P10" weer, en begint af te tellen wanneer de druk in het apparaat stijgt. 2. Voorgeprogrammeerd koken: Druk in het standby-stand op de "Menu" knop, Druk negen keer op "+", het digitale scherm toont "P10" , druk opnieuw op de knop "Delay Timer", de indicator "Delay Timer" knippert, het digitale scherm knippert de tijd, begin met het aanpassen van de vooraf ingestelde tijd, druk op de "+ " /" - "knop om de minuten aan te passen, druk er één keer op om 10min. aan te passen. 10 seconden na het instellen start het product automatisch met vooraf ingestelde bereiding "Broth" , het digitale scherm geeft de eindtijd weer en begint af te tellen. 3. Werkstatus beëindigen: druk op de knop "Keep Warm" om de huidige werkstatus te verlaten.

Kerry	1. Normaal koken: Druk in de standby-stand op de knop "Menu". "  " indicator licht op, het digitale scherm knippert "P01"" , Druk dan "+" tien maal, het digitale scherm geeft "P11" weer. 10s later als er geen knop wordt ingedrukt, begint het product automatisch met "Curry(Kerry)" , het digitale scherm geeft "P11" weer, en begint af te tellen wanneer de druk in het apparaat stijgt. 2. Voorgeprogrammeerd koken: Druk in het standby-stand op de "Menu" knop, Druk tien keer op "+", het digitale scherm toont "P11" , druk opnieuw op de knop "Delay Timer", de indicator "Delay Timer" knippert, het digitale scherm knippert de tijd, begin met het aanpassen van de vooraf ingestelde tijd, druk op de "+ " / " - "knop om de minuten aan te passen, druk er één keer op om 10min. aan te passen. 10 seconden na het instellen start het product automatisch met vooraf ingestelde bereiding "Curry" , het digitale scherm geeft de eindtijd weer en begint af te tellen. 3. Werkstatus beëindigen: druk op de knop "Keep Warm" om de huidige werkstatus te verlaten.
Soep	1. Normaal koken: Druk in de standby-stand op de knop "Menu". "  " indicator licht op, het digitale scherm knippert "P01"" , Druk dan "+" elf maal, het digitale scherm geeft "P12" weer. 10s later als er geen knop wordt ingedrukt, begint het product automatisch met "Soup(Soep)" , het digitale scherm geeft "P12" weer, en begint af te tellen wanneer de druk in het apparaat stijgt. 2. Voorgeprogrammeerd koken: Druk in het standby-stand op de "Menu" knop, Druk elf keer op "+", het digitale scherm toont "P12" , druk opnieuw op de knop "Delay Timer", de indicator "Delay Timer" knippert, het digitale scherm knippert de tijd, begin met het aanpassen van de vooraf ingestelde tijd, druk op de "+ " / " - "knop om de minuten aan te passen, druk er één keer op om 10min. aan te passen. 10 seconden na het instellen start het product automatisch met vooraf ingestelde bereiding "Soup" , het digitale scherm geeft de eindtijd weer en begint af te tellen.digital screen displays the finishing time and starts countdown. 3. Werkstatus beëindigen: druk op de knop "Keep Warm" om de huidige werkstatus te verlaten.

Meergranen	1. Normaal koken: Druk in de standby-stand op de knop "Menu". "  " indicator licht op, het digitale scherm knippert "P01"" , Druk dan "+" twaalf maal, het digitale scherm geeft "P13" weer. 10s later als er geen knop wordt ingedrukt, begint het product automatisch met "Multigrain(Meergranen)" , het digitale scherm geeft "P13" weer, en begint af te tellen wanneer de druk in het apparaat stijgt. 2. Voorgeprogrammeerd koken: Druk in het standby-stand op de "Menu" knop, Druk twaalf keer op "+", het digitale scherm toont "P13" , druk opnieuw op de knop "Delay Timer", de indicator "Delay Timer" knippert, het digitale scherm knippert de tijd, begin met het aanpassen van de vooraf ingestelde tijd, druk op de "+ " / " - "knop om de minuten aan te passen, druk er één keer op om 10min. aan te passen. 10 seconden na het instellen start het product automatisch met vooraf ingestelde bereiding "Multigrain" , het digitale scherm geeft de eindtijd weer en begint af te tellen.digital screen displays the finishing time and starts countdown. 3. Werkstatus beëindigen: druk op de knop "Keep Warm" om de huidige werkstatus te verlaten.
Rijstpap (Congee)	1. Normaal koken: Druk in de standby-stand op de knop "Menu". "  " indicator licht op, het digitale scherm knippert "P01"" , Druk dan "+" dertien maal, het digitale scherm geeft "P14" weer. 10s later als er geen knop wordt ingedrukt, begint het product automatisch met "Congee(Rijstpap)" , het digitale scherm geeft "P14" weer, en begint af te tellen wanneer de druk in het apparaat stijgt. 2. Voorgeprogrammeerd koken: Druk in het standby-stand op de "Menu" knop, Druk dertien keer op "+", het digitale scherm toont "P14" , druk opnieuw op de knop "Delay Timer", de indicator "Delay Timer" knippert, het digitale scherm knippert de tijd, begin met het aanpassen van de vooraf ingestelde tijd, druk op de "+ " / " - "knop om de minuten aan te passen, druk er één keer op om 10min. aan te passen. 10 seconden na het instellen start het product automatisch met vooraf ingestelde bereiding "Congee" , het digitale scherm geeft de eindtijd weer en begint af te tellen.digital screen displays the finishing time and starts countdown. 3. Werkstatus beëindigen: druk op de knop "Keep Warm" om de huidige werkstatus te verlaten.

Chili (Con Carne)	1. Normaal koken: Druk in de standby-stand op de knop "Menu". "  " indicator licht op, het digitale scherm knippert "P01" , Druk dan "+" veertien maal, het digitale scherm geeft "P15" weer. 10s later als er geen knop wordt ingedrukt, begint het product automatisch met "Chili" , het digitale scherm geeft "P15" weer, en begint af te tellen wanneer de druk in het apparaat stijgt. 2. Voorgeprogrammeerd koken: Druk in het standby-stand op de "Menu" knop, Druk dertien keer op "+", het digitale scherm toont "P15" , druk opnieuw op de knop "Delay Timer", de indicator "Delay Timer" knippert, het digitale scherm knippert de tijd, begin met het aanpassen van de vooraf ingestelde tijd, druk op de "+" / "-" knop om de minuten aan te passen, druk er één keer op om 10min. aan te passen. 10 seconden na het instellen start het product automatisch met vooraf ingestelde bereiding "Chili" , het digitale scherm geeft de eindtijd weer en begint af te tellen.digital screen displays the finishing time and starts countdown. 3. Werkstatus beëindigen: druk op de knop "Keep Warm" om de huidige werkstatus te verlaten.
Handmatige Instelling	1. Normaal koken: Druk op de "Manual Setting" knop in de standby-stand", "Manual Setting" en "High" lichten op, het digitale scherm geeft "30" weer. Druk op de knop "Cooking Timer(Kookwekker)" en druk vervolgens op de knop "+" / "-" om de tijdsduur van de druk aan te passen. 10s later als er geen knop wordt ingedrukt, begint het product automatisch met koken, het digitale scherm geeft "  " , en begint af te tellen wanneer de druk in het apparaat stijgt. 2. Voorgeprogrammeerd koken: Druk op de "Manual Setting" knop in de standby-stand", "Manual Setting" en "High" lichten op, het digitale scherm geeft "30" weer. Druk opnieuw op de knop "Delay Timer", de indicator "Delay Timer" knippert, het digitale scherm knippert de tijd, begin met het aanpassen van de vooraf ingestelde tijd, druk op de "+" / "-" knop om de minuten aan te passen, druk er één keer op om 10 minuten aan te passen. 10 seconden na het instellen start het product automatisch met het vooraf ingestelde koken bij "Handmatige instelling", het digitale scherm geeft de eindtijd weer en begint met aftellen 3. Drukkeuze: Druk in de standby-stand op de knop "Manual Setting (Handmatige instelling)", "Manual Setting" en "High" lichten op, het digitale scherm geeft "30" weer. Pas de druk aan met de "Pressure Level(Drukniveau)"knop, de "Manual Setting" en "High" lichten op. 10s later als er geen knop wordt ingedrukt, begint het product automatisch te koken bij "Handmatige instelling", het digitale scherm verschijnt "  " , en begint af te tellen wanneer de druk in het apparaat stijgt. 1. Werkstatus beëindigen: druk op de knop "Keep Warm" om de huidige werkstatus te verlaten.

Warmhoud functie

- Na het koken gaat de elektrische snelkookpan automatisch in de warmhoud staat; Houd in de warmhoudtoestand de indicatielampjes warm aan;
- In de standby-stand kunt u ook op de "Keep Warm" knop drukken: blijf warm;
- Warmhoud temperatuur is 60° C ~ 80°C;



Dagelijkse controle en onderhoud

- Om het product veilig te gebruiken met een langere levensduur te garanderen, moet u het zorgvuldig controleren en onderhouden.

Las het volgende voorkomt	Oplossingen
• Netsnoer en stekker zijn uitgezet, vervormd, beschadigd en de kleur is gewijzigd. • Een deel van het netsnoer en de stekker zijn heter. • Netsnoer is flexibel met onderbroken stroomvoorziening. • De elektrische snelkookpan heeft abnormale verwarming en produceert een slechte geur. • Er is abnormaal geluid of trillingen bij voedingsspanning.	Stop met het gebruik en laat het repareren door een geautoriseerd reparatiecentrum.
Er zit stof of vuil op de stekker of aansluiting.	Verwijder het stof of vuil.

Veiligheidsmaatregelen

Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht om persoonlijk letsel en verlies van eigendommen te voorkomen.

- Betekenis van de tekens:

 Betekent "Verboden" items	 Algemeen Verbod	 Demonteren verboden
	 Natte handen Verboden	 Contact Verboden
	 Stromend water verboden	
 Betekent "Verplichte" items	 Moet worden uitgevoerd	 Verwijder de stekker

- Het gevaar door verkeerd gebruik wanneer de volgende waarschuwingen worden verwaarloosd, kan brandwonden tot in the 2e graad veroorzaken.

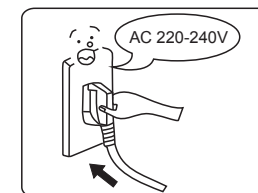
 **Waarschuwing:** Dood of ernstig letsel kan worden veroorzaakt als de waarschuwingen niet worden gerespecteerd.

 **Voorzichtig:** Lichamelijk letsel of schade aan eigendommen kunnen worden veroorzaakt als de waarschuwingen niet worden opgevolgd.

 **Waarschuwing:**

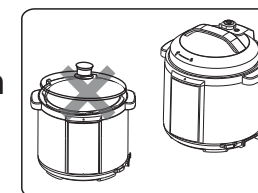
Gebruik 220V~240V stopcontact

- Het niet gebruiken van AC 220V~240V elektriciteit kan brand of een elektrische schok veroorzaken.
- Brandgevaar als een slechte contactdoos wordt gebruikt.



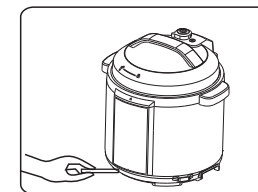
Het gebruik van een ander deksel is ten strengste verboden.

- Het is ten strengste verboden om een ander deksel te gebruiken voor verhitting en in het (inschakelen) proces is het gebruik van niet originele deksel niet toegestaan. Dit kan nl. een elektrische schok of andere veiligheidsrisico's met zich mee brengen.



Plaats geen vreemde voorwerpen

- Het is verboden metalen spaanders, naalden en ander vreemd materiaal in de opening te steken. Dit kan een elektrische schok of bewegingsafwijkingen veroorzaken.



Modificatie is verboden

- Wijziging of reparatie door niet-professionals is verboden.
- Overtreding kan brand of een elektrische schok veroorzaken.
- Reparatie of vervanging van onderdelen moet worden uitgevoerd in een aangewezen servicecentrum.



Waarschuwing bij het openen van het deksel

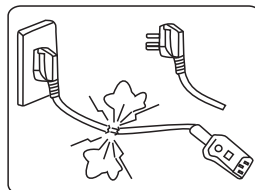
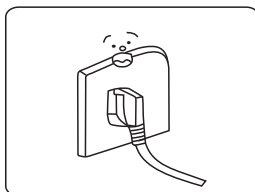
- Wanneer de elektrische snelkookpan niet werkt, is er geen druk in de pan, het vlotterventiel is naar binnen;
- Wanneer de elektrische snelkookpan werkt, stijgt de druk in het apparaat en stijgt het vlotterventiel; open het deksel niet voordat de druk volledig is opgeheven;
- Als het moeilijk is om het deksel te openen, open het dan niet geforceerd, anders kan dit brandwonden of lichamelijk letsel veroorzaken.

Eén enkele contactdoos moet worden gebruikt

- Alleen één contactdoos met meer dan 10 A nominale stroom met aardingsdraad moet worden gebruikt;
- Als de aansluiting wordt gedeeld met andere elektrische apparaten, kan deze abnormale hitte en dus brand veroorzaken.

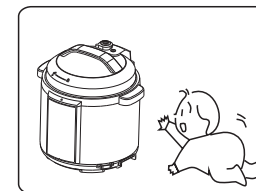
Stop het gebruik als het netsnoer is beschadigd

- Vervang het beschadigde netsnoer door een speciaal zacht snoer of vervang het door een speciaal samenstel dat u hebt gekocht bij de fabrikant of een erkend reparatiecentrum.



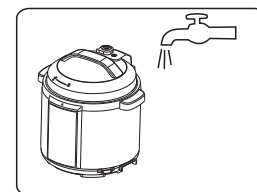
Plaats het apparaat op een plaats buiten het bereik van kinderen

- Plaats het apparaat op een plaats buiten het bereik van kinderen.
- Plaats het apparaat op een plaats buiten het bereik van kinderen.



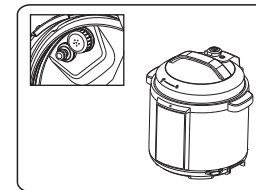
Producten mogen niet worden ondergedompeld of besprenkeld in water.

- Dit kan een elektrische schok en elektrische kortsluiting veroorzaken.



Controleer regelmatig

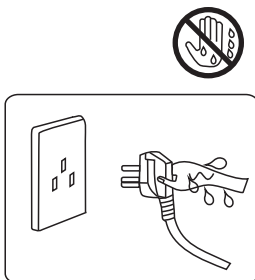
- Controleer periodiek de anti blokkering van het deksel en de kern van het uitlaatventiel om ervoor te zorgen dat deze niet worden geblokkeerd;
- Dek het uitlaatventiel niet af met een zwaar voorwerp of vervang het niet door een ander voorwerp.



⚠ Voorzichtig :

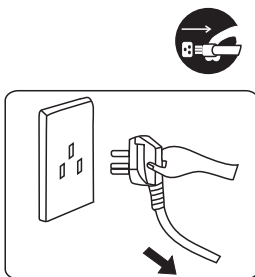
Trek nooit aan de stekker met een natte hand

- Om een elektrische schok te voorkomen.



Ontkoppelen wanneer niet in gebruik

- Anders kan dit lekkage, brand of defecten veroorzaken.



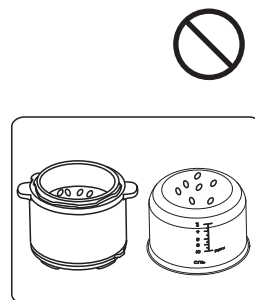
Raak het deksel niet aan wanneer het apparaat in werking is

- Wanneer het apparaat in werking is, heeft het deksel een hoge temperatuur, raak het niet aan; anders kan dit brandwonden veroorzaken.



Gebruik geen andere (binnen)pan dan de speciale pan

- Als er zich een vreemd voorwerp op de bodem van de pan en het oppervlak van de verwarmingsplaat bevindt, verwijder dan het vreemde voorwerp voor gebruik. Anders kan dit oververhitting en werkafwijkingen, enz. Veroorzaken.



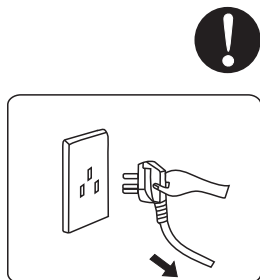
Houd de hendel van de behuizing van het apparaat vast wanneer u het product verplaatst

- Houd bij het verplaatsen van het product de hendel van het deksel niet rechtstreeks vast om te voorkomen dat het deksel valt.



Wanneer u aan de stekker trekt, moet u de stekker vastknijpen

- Wanneer u aan de stekker trekt, moet u de stekker vastknijpen;
- Trek niet aan het netsnoer, anders zal het snoer beschadigd raken, waardoor elektrische schokken en kortsluiting kunnen ontstaan.



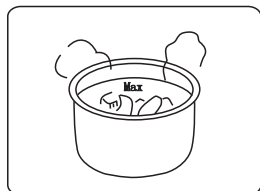
Werk nooit met uw handen in de buurt van de uitlaatpoort.

- Werk nooit met uw handen in de buurt van de uitlaatpoort om brandwonden te voorkomen.
- Bedek tijdens het koken de ventiel opening niet met een doek en andere dingen.



De totale hoeveelheid voedsel en water kan de Max schaal niet overschrijden

- De totale hoeveelheid voedsel en water mag de Max schaal niet overschrijden,



anders kan voedsel niet goed worden gekookt of het kan een storing veroorzaken.

Plaats de binnenpan niet in een ander apparaat voor verwarming.

- Om vervorming of fouten te voorkomen. Gebruik alstublieft de speciale binnenpan.



Niet gebruiken op de volgende locaties

- Niet gebruiken op onstabiele plaatsen;
- Niet gebruiken op locaties in de buurt van water en vuur; Niet gebruiken in de buurt van muren en meubels;
- Niet gebruiken op locaties die zijn blootgesteld aan direct zonlicht en oliespetters.
- Zet het niet naar een brandende kachel om vuur te vermijden.



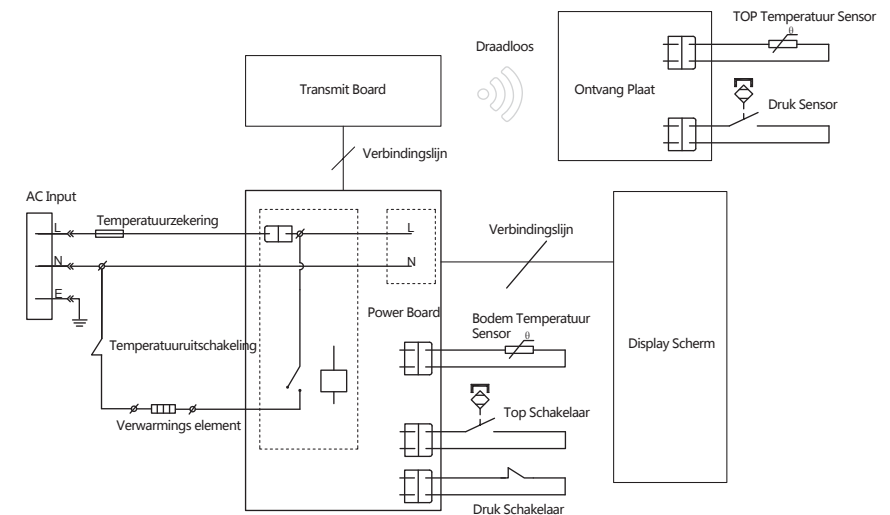
Omgeving voor het opslaan van het product

- Maak het apparaat regelmatig schoon en verwijder olie en vuil als het op de tafel is opgeslagen.
- Zet de elektrische snelkookpan op 30 cm afstand van andere keukenapparatuur.

Schoonmaken na het gebruik

1. Reinig na elk gebruik.
2. Ontkoppel het netsnoer voordat u het reinigt en onderhoudt, totdat het product is afgekoeld.
3. Verwijder het deksel en de binnenpot, reinig eerst met reinigingsmiddel, spoel vervolgens goed af met water en droog het af met een zachte doek.
4. Reinig de binnenzijde van het deksel met water, de afdichting, het anti blokkeer deksel, de kern van het uitlaatventiel en het vlotterventiel kunnen worden verwijderd voor reiniging, op de juiste manier worden geïnstalleerd na het reinigen, en droog dan de binnenkant van het deksel met een doek.
5. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een doek en het is verboden om de behuizing van het apparaat in water te dompelen of er water in te spuiten.

Elektrisch Schematisch Diagram



Probleemoplossen

Wanneer het volgende gebeurt, is het niet de fout van het apparaat, controleer het zorgvuldig nogmaals voor dat u het ter reparatie opstuurt.

S/N	Probleem	Oorzaak	Oplossing
1	Moelijk om het deksel the sluiten	Afsluitring niet goed geïnstalleerd Het vlotterventiel klemt de duwstang	Plaats de afdichtring op de juiste wijze Duw de duwstang lichtjes in
2	Moelijk on het deksel te openen	Vlotterventiel in uitgeklapte positie	Druk het vlotterventiel lichtjes in met een voorwerp
		Er is nog drup binnenin het apparaat	Open het deksel nadat de druk volledig is weggevallen.
3	Er lekt stoom uit het deksel	Afsluitring niet goed geïnstalleerd Voedselresten bevestigd aan de afsluitring Afsluitring beschadigd Het deksel is niet juist afgesloten	Installeer de afsluitring zoals vereist Reinig de afsluitring Vervang de afsluitring Sluit het deksel op de juiste wijze
4	Er lekt stoom uit het vlotter ventiel	Voedselresten bevestigd op vlotterventiel pakking Vlotter afsluiter versleten	Reinig de vlotterventiel pakking Vervang de vlotter afsluiter
5	Vlotterventiel kan niet stijgen	Te weinig voedsel en water in de binnenpan Er lekt stoom uit het of het uitlaatventiel	Voeg water en voedsel toe volgens het recept Stuur het naar het service center voor reparatie
6	Stoom komt constant uit het uitlaatventiel	Uitlaatventiel niet in de verzegel positie Drukregeling faalt	Draai het uitlaatventiel in de verzegel stand Stuur het naar het service center voor reparatie
7	Aan/Uit lampje brandt niet	Stopcontact maakt slecht contact	Controleer het stopcontact
8	Rijst half gekookt of te hard	Te weinig water Deksel voortijdig geopend	Voeg water toe dienovereenkomstig Nadat de kookcyclus is voltooid, laat u het deksel nog 5 minuten geplaatst
9	Rijst te zacht	Te veel water	Verminder het water dienovereenkomstig
10	Alle indicatoren knipperen	Weergave scherm toont E1 Bodem sensor kapot circuit Weergave scherm toont E2 Bodem sensor kortsluiting Weergave scherm toont E5 Kapot circuit in de deksel sensor Weergave scherm toont E6 Kortsluiting in de deksel sensor Weergave scherm toont E8 Storing in de drukschakelaar Weergave scherm toont E11 Kontrol PCB and Lanceert PCB communicatie fout Weergave scherm toont E12 Ontvangt PCB en Lanceert PCB communicatie fout Weergave scherm toont E13 Vlotter sensor kapot/kortsluiting Weergave scherm toont E14 Vlotter sensor correctiefout Weergave scherm toont E15 Temperatuur sensor op Ontvang PCB fout Weergave scherm toont E17 Ontvang PCB fout Weergave scherm toont 18 Lanceer PCB fout Weergave scherm toont EC Het deksel bevindt zich in de 'foutpositie'	Stuur het apparaat naar een servicereparatie centrum voor reparatie Plaats her deksel in the juiste positie

—Als de fout niet wordt verholpen na bovenstaande controle, neem dan contact op met het geautoriseerde servicecentrum voor reparatie.

Speciale Verklaring

Toevoeging: Technische verbeteringen worden zonder voorafgaande kennisgeving in de herziene handleiding aangebracht; voor eventuele veranderingen in uiterlijk en kleur, zullen die van het daadwerkelijke product de overhand hebben.

GARANTIE: 2 JAAR

Précautions

Lisez attentivement toutes les instructions.

1. Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble, ou la fiche d'alimentation présentent des dommages visibles ou s'il présente un dysfonctionnement, l'appareil ne doit pas être utilisé. Toute intervention doit être effectuée uniquement par un centre de service agréé.
2. Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement. Utilisez le produit uniquement en intérieur.
3. Gardez l'appareil électrique hors de portée des enfants et des personnes handicapées. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants.
5. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
6. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
8. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer et lorsque vous ne l'utilisez pas.
9. Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées.
10. Laissez toute la vapeur s'échapper de l'intérieur de

l'appareil avant d'ouvrir le couvercle.

11. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
12. Les appareils de cuisson doivent être placés sur une surface stable avec le couvercle en position verrouillée pour éviter les éclaboussures de liquide chaud.
13. Ne touchez pas la plaque chauffante quand l'appareil est branché ou après la cuisson.
14. L'autocuiseur ne peut pas monter en pression lorsque le couvercle est mal fermé et il ne doit pas être ouvert lorsque la pression intérieure est trop élevée.
15. Ne laissez pas les enfants à proximité de l'autocuiseur lorsque vous l'utilisez.
16. Ne mettez pas l'autocuiseur dans un four chaud.
17. Déplacez l'autocuiseur sous pression avec précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons. Si nécessaire, avec des protections.
18. N'utilisez pas l'appareil dans un but autre que celui auquel il est destiné.
19. Cet appareil cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service (Voir paragraphe « Instructions d'utilisation »).
20. N'ouvrez jamais l'appareil en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée (Voir paragraphe « Instructions d'utilisation »).
21. N'utilisez jamais l'autocuiseur à vide, sans liquide à l'intérieur, excepté en mode Sauté, cela le détériorerait gravement.
22. Ne remplissez pas l'appareil au-delà de 2/3 de sa capacité. Lors de la cuisson d'aliments qui se dilatent pendant la cuisson, tels que le riz ou les légumes

déshydratés, ne remplissez pas l' autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité.

23.Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d' utilisation.

24.Après la cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf...), qui risque de gonfler sous l' effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d' être ébouillanté.

25.Dans le cas d' aliments pâteux, l' autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture pour que les aliments ne giclent pas à l' extérieur.

26.Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation (Voir paragraphe « Instructions d' utilisation »).

27.Ne faites jamais de bain de friture ou de friture à la pression dans l'autocuiseur.

28.N' intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d' entretien.

29.N' utilisez que des pièces du fabricant correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle Aigostar.

30.CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Précautions

Avertissement

1.Après la cuisson, faites extrêmement attention en soulevant le couvercle. De graves blessures peuvent être provoquées par la vapeur dans l' unité.

2.Débranchez l' appareil de la prise murale avant de retirer les aliments.

3.Ne touchez pas le couvercle lors de la mise en service de l' appareil.

4.Ne couvrez jamais la périphérie de la position de serrage.

5.Ne retirez jamais le couvercle lorsque la soupape de sécurité est soulevée ou lorsque l' appareil est en fonctionnement.

6.En soulevant le couvercle, faites extrêmement attention à l' écoulement d' eau bouillante de la soupape d' évacuation.

7.Le joint d' étanchéité n' est pas un dispositif de sécurité.

8.Une installation défailante pourrait entraîner des risques. Installez correctement l' autocuiseur.

9.Evitez tout déversement sur le connecteur.

Customer service address:

SAMSPARTY SL

CL CABAÑA 78, 45210 YUNCOS ,TOLÈDE, ESPAGNE



Ce logo apposé sur le produit signifie que l'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et autres formes de valorisation des équipements électriques et électroniques. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Description du Produit

Modèle	Capacité	Tension	Puissance	Taille de la cuve intérieure	Pression en fonctionnement	Température de maintien au chaud
8433325188016	5.5 L	220-240V~ 50/60Hz	1000W	8.66"	80kPa	140°F~176°F

Accessoires:

Cuillère



Cuillère à soupe



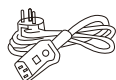
Mode d'emploi



Verre Mesureur



Câble électrique



Structure du Produit

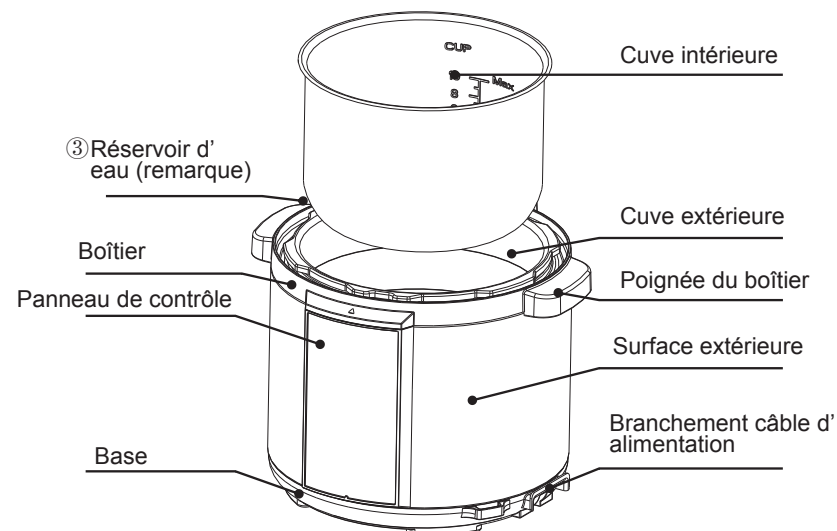
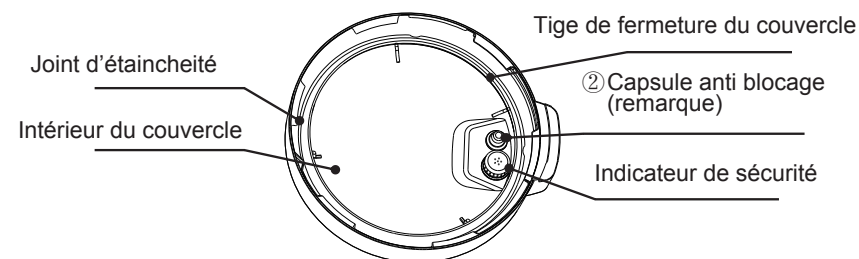
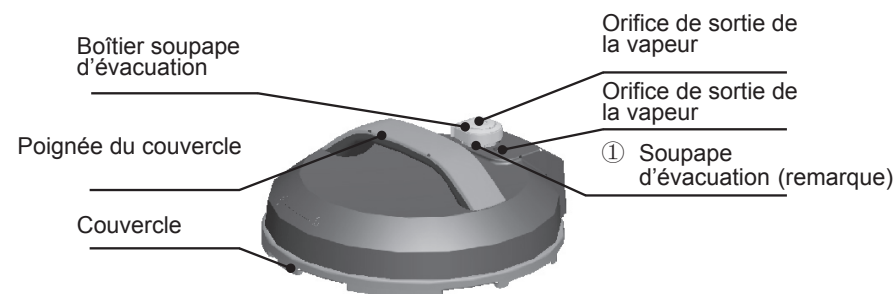
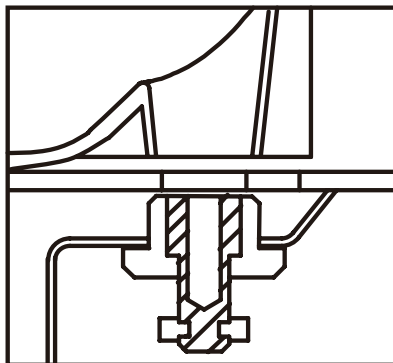


Schéma de la soupape de sécurité



Conseils pratiques :

Vérifiez que la soupape de sécurité, la capsule anti-blocage et le joint d'étanchéité soient installés correctement avant chaque utilisation.

Avant de remettre la cuve intérieure dans l'autocuiseur, nettoyez avec un chiffon propre la surface extérieure de la cuve intérieure et la surface intérieure de la cuve extérieure. Déplacez l'autocuiseur par la poignée. Essuyez le corps de l'appareil avec un torchon.

Remarque :

- ① Soupape d'évacuation : enlevez la soupape d'évacuation du couvercle. Nettoyez l'intérieur de la soupape d'évacuation et la soupape de sécurité avec une brosse et un torchon au moins une fois par mois.
- ② Joint d'étanchéité : Enlevez l'huile et la saleté du joint d'étanchéité avec du liquide vaisselle et une brosse.

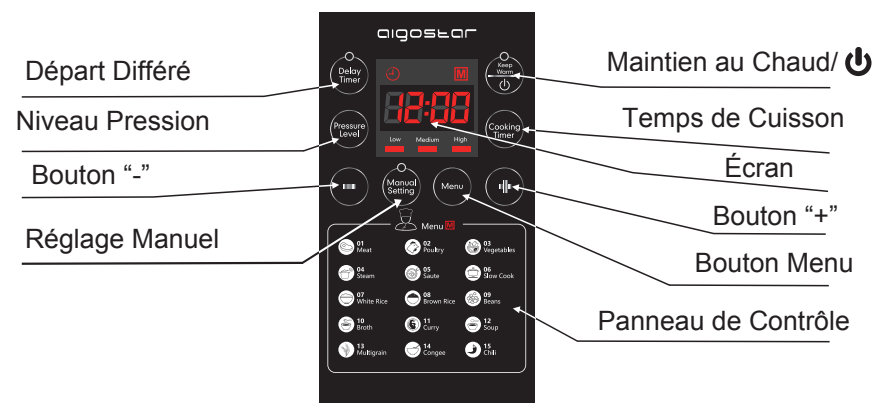
L'huile et la saleté restante peuvent provoquer un aspect jaune. Après nettoyage, vous récupèrerez la couleur d'origine. Il est conseillé de nettoyer le joint d'étanchéité tous les deux mois.

- ③ Réservoir d'eau: Après la cuisson, la vapeur pourrait rester dans le réservoir d'eau sous forme d'eau. Enlevez l'eau du réservoir afin d'éviter les odeurs. Nettoyez-le à l'aide d'un chiffon propre.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, retirez tous les accessoires de la cuve, lisez attentivement le guide d'utilisation et faites attention aux instructions d'utilisation pour éviter d'endommager votre appareil et vous-même.

Utilisation



Mode Maintien de la Pression Optionnel

Ce programme permet le réglage de la pression selon vos préférences en appuyant sur le bouton « Niveau de Pression ». Utilisez le mode « Réglage manuel » pour cela.

Mode Temps de Cuisson

Réglez le temps cuisson en appuyant sur le bouton «+» «-».

Utilisez le mode « Réglage manuel » pour cela.

Départ Différé

Réglez l' heure de fin cuisson en appuyant sur le bouton «+» «-».

Démontage et installation de la capsule anti-blocage du couvercle et du joint

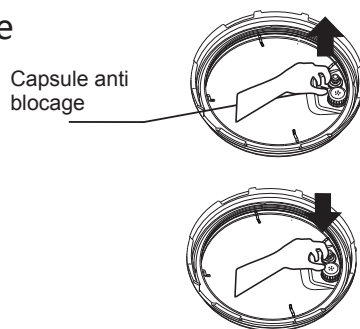
Démontez et installez la capsule anti blocage

Démontage:

Tirez vers le haut

Installation:

Appuyez vers le bas pour l' installer



1.Vérifiez la bonne mise en place de la capsule anti-blocage du couvercle et du joint d' étanchéité avant la mise en service.

2.Après chaque utilisation, nettoyez le joint pour éviter qu' il ne soit bloqué par des débris alimentaires. Maintenez-le propre afin d' éviter les odeurs.

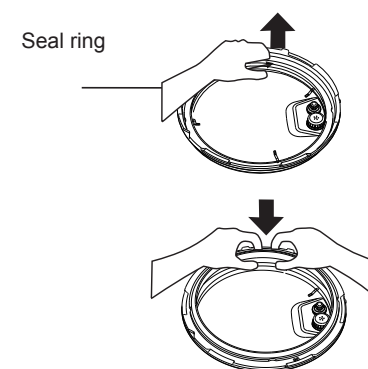
Démontez et installez le joint d' étanchéité

Démontage:

Tirez vers le haut

Installation:

Appuyez vers le bas pour l' installer



- 1.Ne tirez jamais sur le joint afin d' éviter de l' endommager, ce qui influencerait le niveau de pression.
- 2.N' utilisez pas un joint d' étanchéité endommagé. Faites-le réparer par un professionnel.

Utilisation et entretien de la cuve intérieure

1.N' utilisez pas la cuve pour stocker de l' acide, du sel ou stocker des aliments en général.

Malgré l' excellente performance anti-corrosion de la cuve, il pourrait apparaître de la corrosion. Le temps maximum de maintien au chaud ne doit pas excéder 2h.

2.Maintenez l' appareil propre pour augmenter sa durée de vie. Ne l' immergez pas dans l' eau.

Pour nettoyer la cuve, utilisez un chiffon légèrement humide imprégné d'un peu de liquide vaisselle ou de l' eau chaude pour enlever la saleté, l' huile ou la poussière.

3.Pour nettoyer la cuve intérieure, n'utilisez ni brosse abrasive ni laine d'acier (éponge métallique), afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

Préparation pour la cuisson

1. Ouvrez correctement le couvercle.

- Tenez le couvercle par la poignée et tournez-le de 30° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la marque du témoin "▼" du bord du couvercle soit alignée avec la marque du témoin "▲" du bord du boîtier, puis soulevez le couvercle.

2. Vérifiez la bonne mise en place des pièces et accessoires du couvercle.

- Vérifiez la propreté des soupapes et nettoyez-les en cas d'encrassement. Vérifiez que le joint d'étanchéité et la capsule de blocage soient bien installés.

3. Enlevez la cuve intérieure et placez-y les ingrédients et les liquides.

- Placez les aliments et les liquides sans dépasser la marque de niveau maximum.

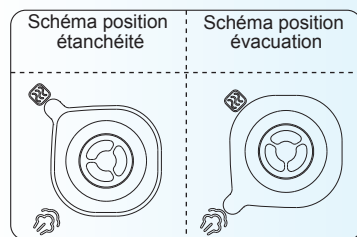
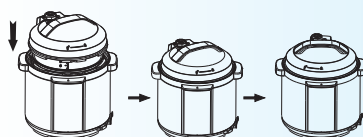
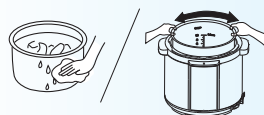
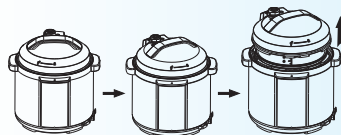
4. Remettez la cuve intérieure dans l'autocuiseur.

- Nettoyez avec un chiffon propre la surface extérieure de la cuve intérieure. Enlevez les corps étrangers et l'eau de la surface de la plaque chauffante.

- Tournez la cuve intérieure de droite à gauche afin qu'elle repose bien sur la plaque chauffante.

5. Fermez correctement le couvercle.

- Avant de fermer le couvercle, vérifiez la bonne mise en place du joint d'étanchéité.
- Tenez la poignée du couvercle et alignez la marque "▼" du bord du couvercle avec celle "▲" du boîtier. Placez le couvercle horizontalement sur l'autocuiseur, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre de 30° pour le verrouiller. Alignez la marque "▲" du bord du boîtier avec la marque "⊗" du couvercle.



6. Placez correctement la soupape d'évacuation.

- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, placez la soupape d'évacuation en position d'étanchéité afin que l'autocuiseur soit en mode étanche.
- Pour une évacuation manuelle, placez la soupape d'évacuation en position d'évacuation et l'autocuiseur se maintiendra en mode évacuation. Gardez vos mains et votre visage à l'écart de la sortie de la vapeur.
- Vérifiez que la soupape de sécurité soit redescendue avant de mettre l'appareil en service (avant de chauffer, la soupape de sécurité est en bas).

Sélection du programme

Fonctionnement général

1. Préparez la cuisson selon le paragraphe « Instructions d'utilisation ».

2. Si les boutons sont inactifs lorsque l'appareil est en fonctionnement, vérifiez que le couvercle soit correctement fermé. Les boutons seront inactifs si le couvercle n'est pas correctement fermé.

3. En mode veille, sélectionnez la fonction souhaitée, appuyez sur le bouton « Menu » pour choisir une fonction puis sur le bouton "+" / "-" pour changer de fonction. Chaque fonction a un temps de cuisson différent. Plus il y a d'aliments, plus le temps de cuisson va être long.

4. Appuyez sur un bouton, 10s plus tard, vous pouvez choisir un mode. 10s après avoir sélectionné un mode, l'appareil commence à cuire selon le programme choisi.

5. Vous pouvez annuler une fonction à tout moment en appuyant sur le bouton « Maintien au chaud / ⏻ » lors de la cuisson. L'appareil entre automatiquement en mode veille. Après la cuisson, l'appareil entre automatiquement en mode Maintien au chaud. Le temps de maintien au chaud ne doit pas excéder 2h.

Après la cuisson, quand le voyant du mode est éteint, le voyant de Maintien au chaud s'allume, l'appareil émet un son et il entre en mode maintien au chaud.

En mode veille, appuyez sur le bouton « Maintien au chaud /  » , le voyant correspondant s'allume. L'appareil émet un son et il entre en mode maintien au chaud.

Conseils :

Vous pouvez annuler une fonction à tout moment en appuyant sur la touche « Maintien au chaud /  » et l'appareil entre en mode veille.

Lorsque l'appareil est en fonctionnement, il est normal qu'il émette un son " cluck", ne pas en tenir compte.

Pour la cuisson d'une petite quantité d'aliments, il est possible que la cuve intérieure soit soulevée en ouvrant le couvercle. Agitez le couvercle pour faire retomber la cuve intérieure puis retirez le couvercle.

Ouverture correcte du couvercle

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez l'appareil.

2. Mode d'évacuation

A. Ouvrez le couvercle rapidement.

Tournez la soupape d'évacuation vers la position d'évacuation pour relâcher la pression. Attendez que la soupape de sécurité soit en bas (aliments solides).

B. Ouvrez le couvercle normalement.

Laissez l'appareil refroidir lentement jusqu'à ce que la soupape de sécurité soit en bas.

3. Ouvrez le couvercle.

Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une

montre avec la main gauche et soulevez le couvercle avec la main droite.

Ne forcez jamais l'ouverture du couvercle, attendez que toute la pression soit relâchée.

Ne tirez pas de la soupape d'évacuation lorsque vous la tournez.

Après la cuisson des liquides (porridge et soupe), ne tournez pas la soupape d'évacuation, débranchez l'autocuiseur et laissez refroidir lentement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pression avant d'ouvrir le couvercle.

Après la cuisson d'une grande quantité d'aliments, n'ouvrez pas immédiatement la soupape d'évacuation, il est alors suggéré d'attendre un moment avant d'ouvrir le couvercle.

Fonctionnement

Mode	Instructions
Veille	Lorsque l'appareil est allumé, le mode veille est activé par défaut, et l'écran affiche « ---- »
Viande	1. Cuisson Normale : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu »  , le voyant s'allume et « P01 » clignote sur l'écran. 10s plus tard, si aucun bouton n'est actionné, l'autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Viande ». L'écran affiche « P01 » et le compte à rebours démarre lorsque la pression monte dans l'autocuiseur. 2. Départ Différé : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu », puis appuyez sur le bouton « Départ Différé ». Le voyant « Départ Différé » clignote, et l'écran affiche le temps. Commencez à régler le temps avant le démarrage en appuyant sur le bouton « + » / « - » afin d'ajuster les minutes. Chaque appui incrémente de 10 min. 10s plus tard, si aucun bouton n'est actionné, l'autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Viande » 3. Sortie du mode : Appuyez sur le bouton «  » pour interrompre un processus.

Volaille	1.Cuisson Normale : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu » «  », le voyant s' allume et « P01 » clignote sur l' écran. Appuyez ensuite une fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P02 ». 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Volaille ». L' écran affiche « P02 » et le compte à rebours démarre lorsque la pression monte dans l' autocuiseur. 2.Départ Différé : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu », appuyez ensuite une fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P02 » puis appuyez sur le bouton « Départ Différé ». Le voyant « Départ Différé » clignote et l' écran affiche le temps. Commencez à régler le temps avant le démarrage en appuyant sur le bouton «+»/«-» afin d' ajuster les minutes. Chaque appui incrémente de 10 min. 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Volaille » et le compte à rebours s' affiche sur l' écran. 3.Sortie du mode : Appuyez sur le bouton «  » pour interrompre un processus.
Légumes	1.Cuisson Normale : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu » «  », le voyant s' allume et « P01 » clignote sur l' écran. Appuyez ensuite deux fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P03 ». 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Légumes ». L' écran affiche « P03 » et le compte à rebours démarre lorsque la pression monte dans l' autocuiseur. 2.Départ Différé : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu », appuyez ensuite deux fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P03 » puis appuyez sur le bouton « Départ Différé ». Le voyant « Départ Différé » clignote et l' écran affiche le temps. Commencez à régler le temps avant le démarrage en appuyant sur le bouton «+»/«-» afin d' ajuster les minutes. Chaque appui incrémente de 10 min. 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Légumes » et le compte à rebours s' affiche sur l' écran. 3.Sortie du mode : Appuyez sur le bouton «  » pour interrompre un processus.

Vapeur	1.Cuisson Normale : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu » «  », le voyant s' allume et « P01 » clignote sur l' écran. Appuyez ensuite trois fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P04 ». 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « À la vapeur ». L' écran affiche « P04 » et le compte à rebours démarre lorsque la pression monte dans l' autocuiseur. 2.Départ Différé : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu », appuyez ensuite trois fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P04 » puis appuyez sur le bouton « Départ Différé ». Le voyant « Départ Différé » clignote et l' écran affiche le temps. Commencez à régler le temps avant le démarrage en appuyant sur le bouton «+»/«-» afin d' ajuster les minutes. Chaque appui incrémente de 10 min. 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Vapeur » et le compte à rebours s' affiche sur l' écran. 3.Sortie du mode : Appuyez sur le bouton «  » pour interrompre un processus.
Sauté	1.Cuisson Normale : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu » «  », le voyant s' allume et « P01 » clignote sur l' écran. Appuyez ensuite quatre fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P05 ». 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Sauté ». L' écran affiche le compte à rebours "0:30" . 2.Sortie du mode : Appuyez sur le bouton «  » pour interrompre un processus. 3.Veuillez enlever le couvercle pour ce mode.
Cuisson Lente	1.Cuisson Normale : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu » «  », le voyant s' allume et « P01 » clignote sur l' écran. Appuyez ensuite cinq fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P06 ». 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Cuisson Lente ». L' écran affiche le compte à rebours "8:00" . 2.Sortie du mode : Appuyez sur le bouton «  » pour interrompre un processus.

Riz Blanc	1.Cuisson Normale : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu » «  », le voyant s' allume et « P01 » clignote sur l' écran. Appuyez ensuite six fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P07 ». 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Riz blanc ». L' écran affiche « P07 » et le compte à rebours démarre lorsque la pression monte dans l' autocuiseur. 2.Départ Différé : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu », appuyez ensuite six fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P07 » puis appuyez sur le bouton « Départ Différé ». Le voyant « Départ Différé » clignote et l' écran affiche le temps. Commencez à régler le temps avant le démarrage en appuyant sur le bouton «+»/«-» afin d' ajuster les minutes. Chaque appui incrémente de 10 min. 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Riz blanc » et le compte à rebours s' affiche sur l' écran. 3.Sortie du mode : Appuyez sur le bouton «  » pour interrompre un processus.
Riz Complet	1.Cuisson Normale : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu » «  », le voyant s' allume et « P01 » clignote sur l' écran. Appuyez ensuite sept fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P08 ». 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Riz complet ». L' écran affiche « P08 » et le compte à rebours démarre lorsque la pression monte dans l' autocuiseur. 2.Départ Différé : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu », appuyez ensuite sept fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P08 » puis appuyez sur le bouton « Départ Différé ». Le voyant « Départ Différé » clignote et l' écran affiche le temps. Commencez à régler le temps avant le démarrage en appuyant sur le bouton «+»/«-» afin d' ajuster les minutes. Chaque appui incrémente de 10 min. 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Riz complet » et le compte à rebours s' affiche sur l' écran. 3.Sortie du mode : Appuyez sur le bouton «  » pour interrompre un processus.

Haricots	1.Cuisson Normale : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu » «  », le voyant s' allume et « P01 » clignote sur l' écran. Appuyez ensuite huit fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P09 ». 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Haricots ». L' écran affiche « P09 » et le compte à rebours démarre lorsque la pression monte dans l' autocuiseur. 2.Départ Différé : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu », appuyez ensuite huit fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P09 » puis appuyez sur le bouton « Départ Différé ». Le voyant « Départ Différé » clignote et l' écran affiche le temps. Commencez à régler le temps avant le démarrage en appuyant sur le bouton «+»/«-» afin d' ajuster les minutes. Chaque appui incrémente de 10 min. 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Haricots » et le compte à rebours s' affiche sur l' écran. 3.Sortie du mode : Appuyez sur le bouton «  » pour interrompre un processus.
Bouillon	1.Cuisson Normale : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu » «  », le voyant s' allume et « P01 » clignote sur l' écran. Appuyez ensuite neuf fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P10 ». 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Bouillon ». L' écran affiche « P10 » et le compte à rebours démarre lorsque la pression monte dans l' autocuiseur. 2.Départ Différé : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu », appuyez ensuite neuf fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P10 » puis appuyez sur le bouton « Départ Différé ». Le voyant « Départ Différé » clignote et l' écran affiche le temps. Commencez à régler le temps avant le démarrage en appuyant sur le bouton «+»/«-» afin d' ajuster les minutes. Chaque appui incrémente de 10 min. 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Bouillon » et le compte à rebours s' affiche sur l' écran. 3.Sortie du mode : Appuyez sur le bouton «  » pour interrompre un processus.

Curry	1.Cuisson Normale : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu » «  », le voyant s' allume et « P01 » clignote sur l' écran. Appuyez ensuite dix fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P11 ». 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Curry ». L' écran affiche « P11 » et le compte à rebours démarre lorsque la pression monte dans l' autocuiseur. 2.Départ Différé : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu », appuyez ensuite dix fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P11 » puis appuyez sur le bouton « Départ Différé ». Le voyant « Départ Différé » clignote et l' écran affiche le temps. Commencez à régler le temps avant le démarrage en appuyant sur le bouton «+»/«-» afin d' ajuster les minutes. Chaque appui incrémente de 10 min. 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Curry » et le compte à rebours s' affiche sur l' écran. 3.Sortie du mode : Appuyez sur le bouton «  » pour interrompre un processus.
Soupe	1.Cuisson Normale : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu » «  », le voyant s' allume et « P01 » clignote sur l' écran. Appuyez ensuite onze fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P12 ». 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Soupe ». L' écran affiche « P12 » et le compte à rebours démarre lorsque la pression monte dans l' autocuiseur. 2.Départ Différé : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu », appuyez ensuite onze fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P11 » puis appuyez sur le bouton « Départ Différé ». Le voyant « Départ Différé » clignote et l' écran affiche le temps. Commencez à régler le temps avant le démarrage en appuyant sur le bouton «+»/«-» afin d' ajuster les minutes. Chaque appui incrémente de 10 min. 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Soupe » et le compte à rebours s' affiche sur l' écran. 3.Sortie du mode : Appuyez sur le bouton «  » pour interrompre un processus.

Graines / Céréale	1.Cuisson Normale : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu » «  », le voyant s' allume et « P01 » clignote sur l' écran. Appuyez ensuite douze fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P13 ». 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Graines ». L' écran affiche « P13 » et le compte à rebours démarre lorsque la pression monte dans l' autocuiseur. 2.Départ Différé : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu », appuyez ensuite douze fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P13 » puis appuyez sur le bouton « Départ Différé ». Le voyant « Départ Différé » clignote et l' écran affiche le temps. Commencez à régler le temps avant le démarrage en appuyant sur le bouton «+»/«-» afin d' ajuster les minutes. Chaque appui incrémente de 10 min. 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Graines » et le compte à rebours s' affiche sur l' écran. 3.Sortie du mode : Appuyez sur le bouton «  » pour interrompre un processus.
Potage	1.Cuisson Normale : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu » «  », le voyant s' allume et « P01 » clignote sur l' écran. Appuyez ensuite treize fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P14 ». 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Potage ». L' écran affiche « P14 » et le compte à rebours démarre lorsque la pression monte dans l' autocuiseur. 2.Départ Différé : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu », appuyez ensuite treize fois sur le bouton «+», l' écran affiche « P14 » puis appuyez sur le bouton « Départ Différé ». Le voyant « Départ Différé » clignote et l' écran affiche le temps. Commencez à régler le temps avant le démarrage en appuyant sur le bouton «+»/«-» afin d' ajuster les minutes. Chaque appui incrémente de 10 min. 10s plus tard, si aucun bouton n' est actionné, l' autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Potage » et le compte à rebours s' affiche sur l' écran. 3.Sortie du mode : Appuyez sur le bouton «  » pour interrompre un processus.

Chili	1. Cuisson Normale : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu » «  », le voyant s'illumine et « P01 » clignote sur l'écran. Appuyez ensuite quatorze fois sur le bouton «+», l'écran affiche « P15 ». 10s plus tard, si aucun bouton n'est actionné, l'autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Chili ». L'écran affiche « P15 » et le compte à rebours démarre lorsque la pression monte dans l'autocuiseur. 2. Départ Différé : En mode veille, appuyez sur le bouton « Menu », appuyez ensuite quatorze fois sur le bouton «+», l'écran affiche « P15 » puis appuyez sur le bouton « Départ Différé ». Le voyant « Départ Différé » clignote et l'écran affiche le temps. Commencez à régler le temps avant le démarrage en appuyant sur le bouton «+»/«-» afin d'ajuster les minutes. Chaque appui incrémente de 10 min. 10s plus tard, si aucun bouton n'est actionné, l'autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Chili » et le compte à rebours s'affiche sur l'écran. 3. Sortie du mode : Appuyez sur le bouton «  » pour interrompre un processus.
Réglage manuel	1. Cuisson Normale : En mode veille, appuyez sur les boutons « Réglage Manuel » et « High », les voyants s'allument et l'écran affiche « 30 ». Appuyez sur le bouton « Temps de Cuisson » puis appuyez sur le bouton «+»/«-» afin d'ajuster le temps de cuisson. 10s plus tard, si aucun bouton n'est actionné, l'autocuiseur commencera automatiquement à cuire et l'écran affiche "  ". Le compte à rebours démarre lorsque la pression monte dans l'autocuiseur. 2. Départ Différé : En mode veille, appuyez sur le bouton "« Réglage Manuel » les voyants s'allument et l'écran affiche « 30 ». Appuyez sur le bouton « Départ Différé », le voyant « Départ Différé » clignote et l'écran affiche le temps. Commencez à régler le temps avant le démarrage en appuyant sur le bouton «+»/«-» afin d'ajuster les minutes. Chaque appui incrémente de 10 min. 10s plus tard, si aucun bouton n'est actionné, l'autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Réglage Manuel » l'écran affiche l'heure de fin cuisson et le compte à rebours démarre. 3. Sélection de la Pression : En mode veille, appuyez sur le bouton « Réglage Manuel », les voyants s'allument et l'écran affiche « 30 ». Réglez la pression en appuyant sur « Niveau de pression », avec le voyant « High » éteint et le voyant « Low » allumé. 10s plus tard, si aucun bouton n'est actionné, l'autocuiseur commencera automatiquement à cuire en mode « Réglage Manuel ». L'écran affiche "  " et le compte à rebours démarre lorsque la pression monte dans l'autocuiseur. 4. Sortie du mode : Appuyez sur le bouton «  » pour interrompre un processus.

Mode Maintien au chaud

- Lorsqu'un processus de cuisson se termine, le mode Maintien au chaud est activé automatiquement. Lorsqu'il s'active, le voyant de maintien au chaud s'allume.
- Lorsqu'aucun processus de cuisson n'est en cours, vous pouvez lancer le mode Maintien au chaud en appuyant sur ce bouton.
- La température du mode Maintien au chaud est de 70°C~80°C.



Vérification quotidienne et entretien

Pour utiliser l'appareil en toute sécurité et pour une longue durée, veuillez le vérifier et l'entretenir.

Dans les cas suivants	Solutions
• Le câble d'alimentation est déformé, endommagé ou la couleur a changé. • Une partie du câble d'alimentation surchauffe. • Le câble d'alimentation est abîmé ou l'alimentation est discontinuée. • L'autocuiseur surchauffe anormalement et émet des odeurs. Il y a des bruits ou des vibrations anormales lorsque l'appareil est branché.	Faites réparer l'appareil par un spécialiste.
Il y a de la poussière ou des saletés dans la prise ou le branchement	Enlevez-les à l'aide d'un chiffon.

Précautions de sécurité

Pour assurer une utilisation en toute sécurité et prévenir les accidents corporels et les dégâts matériels, tenez compte des précautions de sécurité suivantes.

- Signification des pictogrammes :

 Cela signifie élément "Interdit"	 Interdiction générale	 Interdiction de modifier
	 Interdiction mains humides	 Interdiction de toucher
	 Interdiction projections d' eau	
 Cela signifie élément "Obligatoire"	 Obligation	 Retirer le câble d' alimentation

- Le non-respect des précautions de sécurité et un usage inapproprié pourrait causer deux types d' accidents.

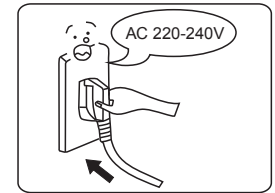
 **Avertissement** Éléments qui pourraient entraîner des accidents corporels ou la mort.

 **Attention** Éléments qui pourraient entraîner des accidents légers ou des dégâts matériels.

 **Avertissement**

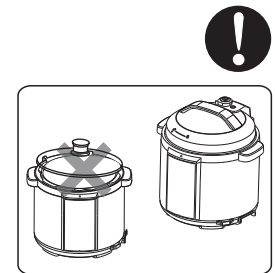
Utilisez une source d' alimentation 220V~240V

- La non-utilisation de l' électricité domestique en 220V-240V AC~50Hz pourrait entraîner un incendie ou un choc électrique.



L'utilisation d'un autre couvercle est strictement interdite.

- Il est strictement interdit d'utiliser un autre couvercle. Cela peut entraîner une électrocution ou autres blessures graves.



N' insérez pas de corps étrangers.

- N' insérez pas d'objets étrangers tels que du métal ou des aiguilles dans l' appareil. Cela pourrait provoquer un choc électrique ou une défaillance.



Aucune modification n' est autorisée.

- Toute modification ou réparation par une personne non-professionnelle est interdite.
- Le non-respect de cette consigne pourrait entraîner un incendie ou un choc électrique.
- La réparation ou le remplacement des pièces doivent être faites par un centre de réparation agréé.



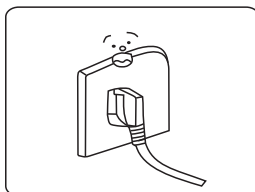
Ouverture

- Lorsque l'appareil n'est pas en fonctionnement, il n'y a pas de pression à l'intérieur et la soupape de sécurité est en bas.
- Lorsque l'appareil est en fonctionnement et la soupape de sécurité est soulevée, n'ouvrez pas le couvercle.
- Ne forcez jamais l'ouverture du couvercle, attendez que toute la pression soit relâchée pour éviter d'être ébouillanté.



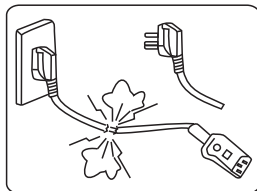
La prise électrique doit-être utilisée seule.

- Une prise de courant de plus de 10A avec un fil de terre. Elle doit être utilisée seule.
- Si elle est partagée avec d'autres appareils électriques, la prise peut surchauffer et causer un incendie.



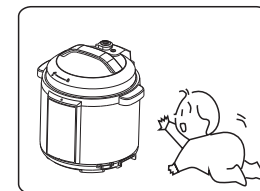
N'utilisez pas l'appareil si le câble est endommagé.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses agents de service ou toute autre personne agréée afin d'éviter tout danger.



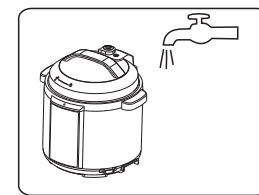
Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.

- Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Risque d'électrocution, brûlures et autres accidents graves.



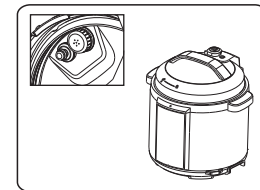
Ne plongez pas le corps de l'appareil dans l'eau, et protégez-le des projections d'eau.

- Cela pourrait entraîner un court-circuit ou un choc électrique.



Inspection périodique

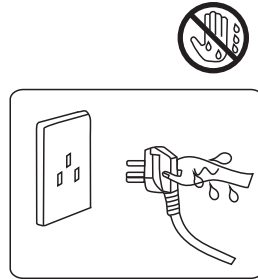
- Vérifiez périodiquement la propreté des soupapes afin de vous assurer qu'elles ne sont pas obstruées.
- N'ajoutez pas d'objets lourds sur la soupape d'évacuation et ne la remplacez pas par d'autres objets.



⚠ Attention

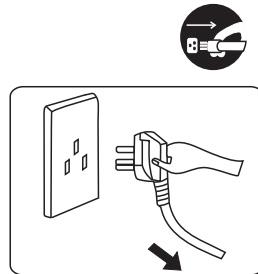
Ne débranchez pas l' appareil avec les mains humides.

- Risque de choc électrique.



Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous ne l'utilisez pas.

- Risque de fuite, incendie ou défaillance.



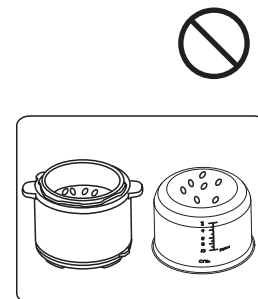
Ne touchez pas le couvercle lors de la mise en service de l' appareil.

- Lorsque l' appareil est en fonctionnement, le couvercle est très chaud. Ne le touchez pas afin d' éviter toute brûlure.



Utilisez uniquement la cuve fournie.

- En cas de présence d' objets étrangers dans la cuve et sur la surface de la plaque chauffante, enlevez-les avant utilisation. Dans le cas contraire, cela pourrait provoquer une surchauffe, une évacuation de la pression ou une anomalie.



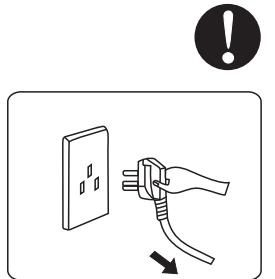
Lorsque vous déplacez l' appareil, soulevez-le par la poignée du corps de l' appareil.

- Lorsque vous déplacez l' appareil, ne le soulevez jamais par la poignée du couvercle directement pour éviter d' endommager l' appareil.



Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la prise.

- Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la prise. Ne tirez pas sur le câble lui-même, vous risqueriez d'endommager le câble et de provoquer un incendie ou une décharge électrique.



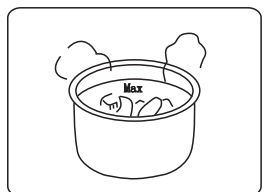
Gardez vos mains à l' écart de la sortie de la vapeur pendant la cuisson.

- Ne mettez pas les mains ou le visage au-dessus de la soupape d' évacuation pour éviter les brûlures quand l' appareil est en fonctionnement.
- Ne bouchiez pas l'orifice de sortie de la vapeur avec un torchon ou d' autres éléments.



Ne dépassez pas la marque du niveau maximum.

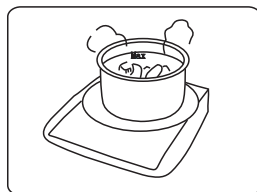
- La quantité totale d' aliments et de



liquides ne doit pas dépasser la marque du niveau maximum ou les aliments pourraient être mal cuits.

Ne placez pas la cuve intérieure sur une autre source de chaleur.

- Cet appareil est fourni avec sa propre cuve, qui ne doit pas être employée pour une autre utilisation afin d'éviter sa déformation et son bon fonctionnement.



N'utilisez pas l'appareil dans les endroits suivants.

- Ne l'utilisez pas sur des surfaces instables.
- Ne l'utilisez pas près de l'eau ou de feu.
- Ne l'utilisez pas près des murs et des meubles.
- Ne l'utilisez pas dans des endroits exposés directement au soleil ou aux éclaboussures d'huile.
- Ne l'utilisez pas près du four afin d'éviter un incendie.

Stockage de l'appareil

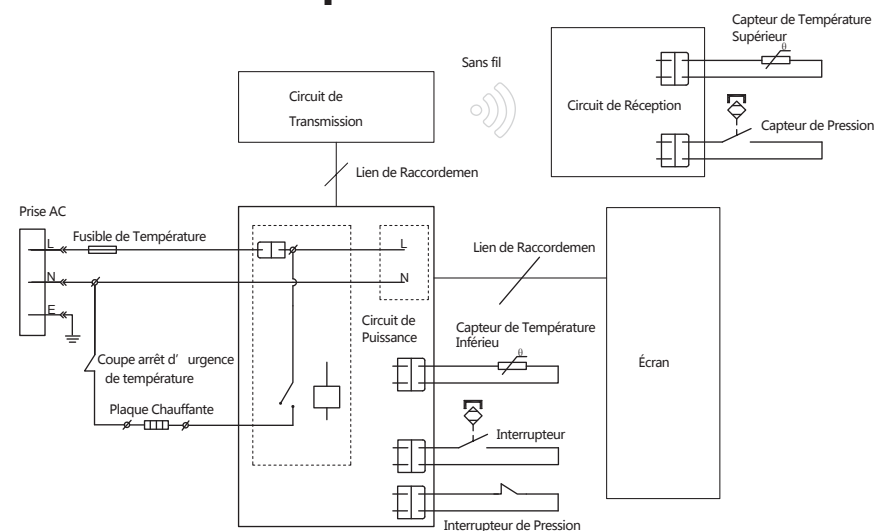
- Nettoyez périodiquement l'autocuiseur et enlevez l'huile et la saleté de la table.
- Gardez une distance d'au moins 30 cm tout autour de l'appareil par rapport aux autres appareils de cuisine.



Nettoyage et entretien

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
2. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
3. Enlevez le couvercle et sortez la cuve intérieure. Lavez-la avec de l'eau et du produit vaisselle puis essuyez-la avec un chiffon doux.
4. Lavez le couvercle et rincez-le à l'eau. Enlevez la soupape d'évacuation, la soupape de sécurité, la tige de fermeture et la capsule de blocage, rincez-les et remettez-les en place.
5. Nettoyez l'extérieur de l'autocuiseur avec un chiffon propre et humide. Ne plongez jamais l'autocuiseur dans l'eau.

Schéma électrique



Résolution de problèmes

Quand des problèmes apparaissent et que ce n' est pas une défaillance de l' autocuiseur, vérifiez les points ci-dessous avant de l' envoyer en réparation.

S/N	Problème	Cause(s) Probable(s)	Solution
1	Le couvercle ne se verrouille pas.	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement installé.	Installez correctement le joint d'étanchéité.
		La soupape de sécurité bloque la tige de poussée.	Appuyez directement sur la tige de poussée.
2	Le couvercle ne se verrouille pas.	La soupape de sécurité reste soulevée.	Appuyez directement sur la tige de poussée, avec un ustensile.
		Il y a de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.	Ouvrez le couvercle après libération de la vapeur.
3	La vapeur s'échappe sous le couvercle.	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement installé.	Installez correctement le joint d'étanchéité.
		Accumulation de débris alimentaires sur le joint d'étanchéité	Nettoyez le joint d'étanchéité.
		Joint d'étanchéité détérioré	Remplacez le joint d'étanchéité.
		Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Fermez correctement le couvercle.
4	La vapeur s'échappe sous la soupape de sécurité.	Accumulation de débris alimentaires sur la soupape de sécurité	
		La soupape de sécurité est détériorée.	
5	La soupape de sécurité ne monte pas.	La quantité d'eau et aliments utilisée est insuffisante.	Versez suffisamment d'eau et aliments dans la cuve intérieure.
		La vapeur s'échappe sous le couvercle ou la soupape d'évacuation.	Faites réparer l'appareil par un spécialiste.
6	La vapeur s'échappe sans arrêt sous la soupape d'évacuation.	La soupape d'évacuation n'est pas bien fermée.	Fermez bien la soupape d'évacuation.
		Le régulateur de pression est défaillant.	Faites réparer l'appareil par un spécialiste.
7	Le voyant de contrôle ne s'allume pas.	Le câble d'alimentation n'est pas branché correctement.	Vérifiez le branchement du câble d'alimentation.
8	Les aliments ne sont pas cuits.	La quantité d'eau utilisée est insuffisante.	Versez suffisamment d'eau dans la cuve intérieure.
		Le couvercle est ouvert trop tôt.	Après la cuisson, laissez le couvercle pendant 5 minutes.
9	Les aliments sont trop cuits.	La quantité d'eau utilisée est trop importante.	Ajustez la quantité d'eau.

10	Tous les indicateurs clignotent.	L'écran affiche E1.	Capteur inférieur circuit ouvert	
		L'écran affiche E2.	Capteur inférieur circuit court	
		L'écran affiche E5.	Capteur sur couvercle circuit ouvert	
		L'écran affiche E6.	Capteur sur couvercle circuit court	
		L'écran affiche E8.	Erreur interrupteur pression	
		L'écran affiche E11.	Contrôle du circuit imprimé et lancement du circuit imprimé	
		L'écran affiche E12.	Réception du circuit imprimé et défaut de communication du circuit imprimé	Faites réparer l'appareil par un spécialiste.
		L'écran affiche E13.	Capteur de sécurité du circuit ouvert/court	
		L'écran affiche E14.	Erreur capteur de sécurité	
		L'écran affiche E15.	Erreur du capteur de température sur la réception du circuit imprimé	
		L'écran affiche E17.	Erreur de réception du circuit imprimé	
		L'écran affiche E18.	Erreur de lancement du circuit imprimé	
		L'écran affiche EC.	Le couvercle est mal positionné.	Remettez-le en place.

—En cas de problème ou de question, contactez notre service après-vente pour obtenir une assistance.

Déclaration spéciale

Toute amélioration technique ou modification de l'apparence de l'appareil ou de la plaque signalétique peuvent être ajoutées à ce guide sans préavis. Pour tout changement d'apparence et de couleurs, ceux du produit réel doivent prévaloir.

GARANTIE : 2 ANS

Precauções

Leia todas as instruções

1. Não utilize qualquer aparelho com um cabo ou tomada danificados ou após o funcionamento do aparelho ou tenha sido danificado de qualquer maneira. Devolva o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para exame, reparo ou ajuste.
2. Este aparelho é apenas para uso doméstico. Não use ao ar livre.
3. Mantenha o aparelho elétrico fora do alcance das crianças ou informe a pessoa. Não permita que eles utilizem o aparelho sem supervisão.
4. Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
5. Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas relativamente ao uso do aparelho de forma segura e compreendendo os perigos envolvidos.
6. As crianças não devem brincar com o aparelho.
7. Não mergulhe qualquer parte do aparelho em água ou outro líquido.
8. Desligue e desconecte o aparelho antes da limpeza, manutenção ou deslocalização e sempre que não estiver em uso.
9. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
 - Áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas agrícolas;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de

- tipo residencial;
 - ambientes tipo cama e pequeno almoço;
10. O regulador de pressão que permite a fuga de vapor deve ser verificado regularmente para garantir que não está bloqueado.
 11. Indique que o recipiente não deve ser aberto até que a pressão diminua o suficiente.
 12. O aparelho não se destina a ser utilizado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
 13. Os aparelhos de cozedura devem ser posicionados numa situação estável com as alças posicionadas para vazamento do líquido quente.
 14. A superfície do elemento de aquecimento está sujeita ao calor residual após o uso, não toque.
 15. A panela não pode ganhar pressão quando a tampa não está bem fechada e a tampa não pode ser aberta quando a pressão interna está muito alta.
 16. Não deixe as crianças perto da panela de pressão quando estiver em uso.
 17. Não coloque a panela de pressão num forno aquecido.
 18. Mova a panela de pressão sob pressão com o maior cuidado. Não toque nas superfícies quentes. Use as alças e os botões. Se necessário, use proteção.
 19. Não use a panela de pressão para um propósito diferente daquele para o qual se destina.
 20. Este aparelho cozinha sob pressão. O uso inadequado da panela de pressão pode causar escaldões.. Certifique-se de que o panela está devidamente fechado antes de aplicar calor, consulte "instruções de uso".
 21. Nunca forçar a abertura da panela de pressão. Não abra antes de certificar-se de que a pressão interna caiu totalmente. Veja as "instruções de uso".

22. Nunca use a sua panela de pressão sem adicionar água ou alimentos, exceto a função saltear, tal danificaria seriamente.
23. Não encha a panela além dos 2/3 da sua capacidade. Ao cozinhar alimentos que se expandem durante o cozimento, como o arroz ou os vegetais desidratados, não encha a panela com mais de metade da sua capacidade.
24. Use a (s) fonte (s) de calor apropriada de acordo com as instruções de uso.
25. Depois de cozinhar a carne com pele (por exemplo, língua de boi) que pode cheirar sob o efeito da pressão, não prick a carne que a pele está inchada; pode-se escaldar.
26. Ao cozinhar alimentos com massa, agite suavemente a panela antes de abrir a tampa para evitar a ejeção dos alimentos.
27. Antes de cada uso, verifique se as válvulas não estão obstruídas. Veja as instruções de uso.
28. Nunca use a panela de pressão no seu modo pressurizado para fritar muito ou fritar superficialmente os alimentos.
29. Não manipule nenhum dos sistemas de segurança além das instruções de manutenção especificadas nas instruções de uso.
30. Utilize apenas peças sobressalentes de fabricação de acordo com o modelo. Em particular, use um corpo e uma tampa do mesmo fabricante indicada como compatível.
31. **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.**

Precauções

Atenção

1. Ao descarregar, mantenha o rosto ou as mãos longe do tubo de alívio e da tampa durante a utilização para evitar escaldar.
2. Desconecte o aparelho da corrente de energia elétrica antes de pegar nos alimentos.
3. Não toque na tampa durante o processo de cozedura ou no estado de aquecimento.
4. Nunca bloqueie a periferia da posição de aperto para garantir segurança.
5. Nunca tente destapar a panela quando a válvula flutuante está a flutuar ou tem pressão.
6. Lembre-se de fluir água quente da válvula de descarga de pressão quando abrir a tampa.
7. O anel de silicone não é um dispositivo de segurança.
8. A instalação inadequada pode causar perigo. Tenha atenção na instalação correta.
9. Evite derramamento no conector.

Customer service address:

SAMSPARTY SL

RUA CABAÑA 78, 45210 YUNCOS ,TOLEDO,ESPAÑA



Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana provenientes da eliminação descontrolada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável de recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, use os sistemas de devolução e cobrança ou entre em contacto com o revendedor onde o produto foi comprado. Podem levar este produto para reciclagem ambiental segura.

Especificação do Produto

Modelo	Capacidade	Potência	Potência nominal	Tamanho do pote interno	Pressão	Manter a Temperatura quente
8433325188016	5.5 L	220-240V~ 50/60Hz	1000W	8.66"	80kPa	140°F~176°F

Acessórios:

Colher



Colher Sopa



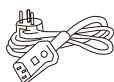
Manual usuário



Taça de medição



Componentes do cabo



Estrutura do Produto

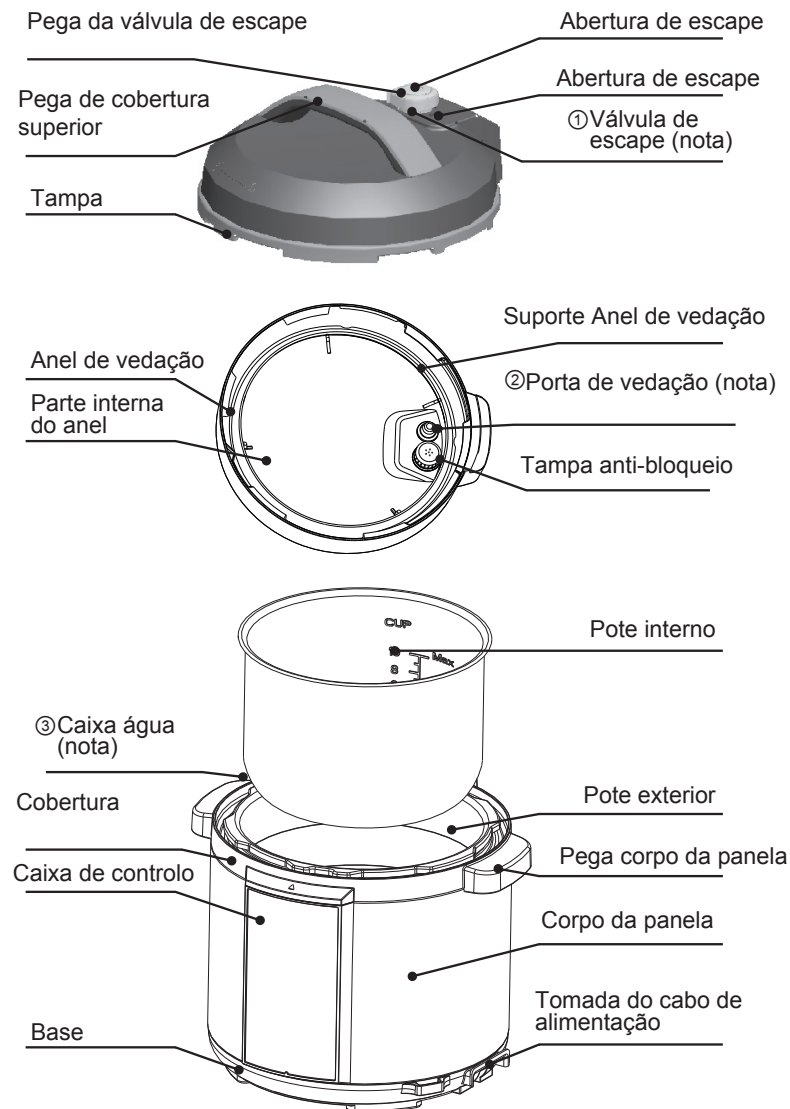
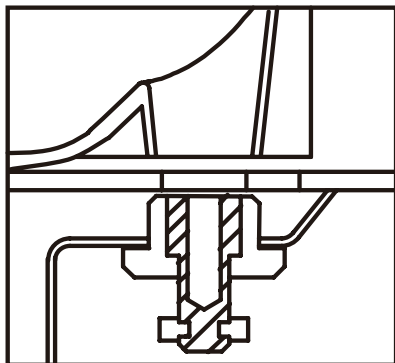


Diagrama estrutural da válvula flutuante



Dicas: Confirme se a válvula de flutuação, a tampa de bloqueio e o anel de vedação estão corretamente instalados antes de cada vez que são utilizados;

Cada vez antes de colocar o pote interno na panela, remova a sujeira e a água do lado externo da panela interna e do lado interno da panela externa;

Mova o produto com o punho do corpo da panela; Remova a água da cobertura da com um pano.

Nota:

① Válvula de escape: retire a válvula de escape da tampa. Limpe o lado interno da válvula de escape e a válvula de escape e a válvula flutuante da tampa com escova e pano pelo menos uma vez por mês.

② Porta de vedação: Remova o óleo e a sujeira da porta de vedação com detergente e escova. O restante óleo e a

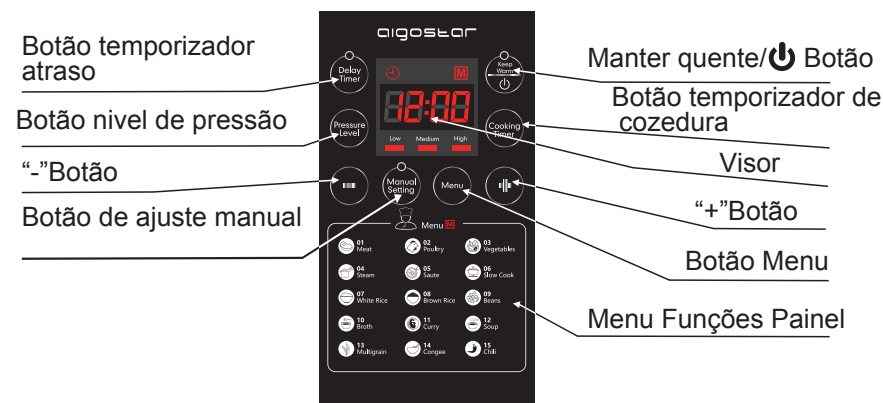
sujidade podem parecer amarelados. Após a lavagem, pode recuperar a cor original como aço inoxidável. Sugere-se que limpe a porta de vedação uma vez a cada 2 meses.

③ Caixa de água: Depois de cozinhar, o vapor pode permanecer na caixa de água do vaso externo como água. Água dentro A caixa deve ser removida para evitar o mau cheiro, por favor, limpe com um pano limpo.

Instruções antes de usar

Quando usar pela primeira vez, tire todos os acessórios do corpo da panela, leia atentamente o Manual do Usuário, particularmente para o uso e precauções para evitar perda de propriedade ou ferimentos físicos.

Parte operacional



Função de manutenção de pressão opcional

Esta função permite ajustar o nível de pressão de acordo com o requisito pessoal pressionando o botão "Nível de pressão", requer entrar no estado "Configuração manual".

Função do temporizador de cozinhar

Se o tempo de manutenção de pressão for ajustado pressionando o botão "+" / "-", é necessário entrar no estado "Configuração manual".

Função temporizador de atraso

Defina a hora de terminar a cozedura pressionando o botão "+" / "-".

Desmonte e instale a tampa de bloqueio e o anel de vedação

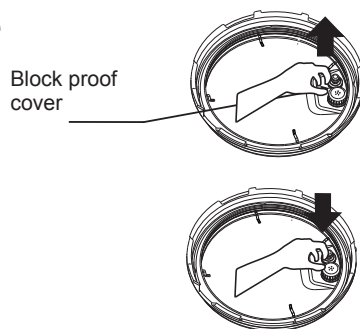
Desmonte e instale a tampa de bloqueio

Desmontar :

Puxe-o para cima

Instalar :

Para instalar pressionar para baixo



1. Verifique se o anel de vedação e a tampa de bloqueio estão corretamente instalados na tampa superior cada vez antes de serem utilizados.
2. Após o uso, limpe por favor o anel de vedação e à volta da tampa de bloqueio para evitar o bloqueio da tampa, mantenha-a limpa para evitar mau cheiro.

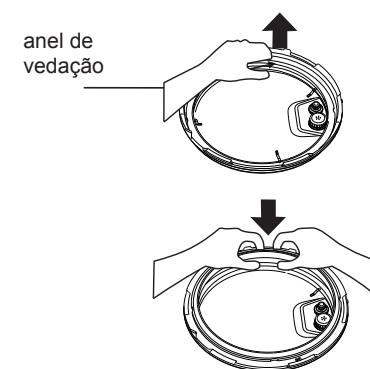
Desmonte e instale o anel de vedação

Desmontar :

Puxe-o para cima

Instalar :

Para instalar pressionar para baixo



1. Por favor, não puxe o anel de vedação, caso contrário, o anel de vedação torcido pode influenciar o anel de vedação e o efeito de pressão.
2. Não use um anel de vedação danificado, substitua-o num local de reparação autorizado

Use e mantenha o pote interno

1. Não esvazie

Pode deixar o pote interno amarelado e manchado ou fundo distorcido se estiver vazio por muito tempo.

2. Não o use para armazenar o ácido, álcali e alimentos preservados por um longo período. Embora o pote interno tenha excelente desempenho anticorrosivo, pode causar corrosão de certo grau, o tempo sugerido de manter aquecido não deve exceder 2h.

3. Mantenha-o limpo para prolongar a vida útil. Não mergulhe na água por um longo período.

Limpe a panela interna com sabão, detergente fraco ou água morna para remover poeira, óleo e sujidade.

4. Não use uma pá de metal ou outra ferramenta mais dura, senão danificará a superfície interna da panela.

Preparar para cozinhar

1. Abrindo a tampa corretamente

- Segure a manivela da tampa superior, gire-a no sentido anti-horário por cerca de 30 até a “▼” marque na borda da tampa superior “▲” apontando para a marca na borda da tampa da caixa, e levante a tampa superior.

2. Verifique se as peças e acessórios da tampa estão bem instalados

- Verifique se a válvula flutuante e a válvula de escape estão presas, confirme se o anel de vedação e a tampa de proteção do bloco estão bem instalados.

3. Retire o pote interno, coloque os alimentos e a água no pote interno

- A quantidade total de alimentos e água não deve exceder o Max marcado no pote interno.

- A quantidade máxima de arroz e água quando cozinhar não deve exceder o Max no pote interno.

4. Coloque o pote interno da panela

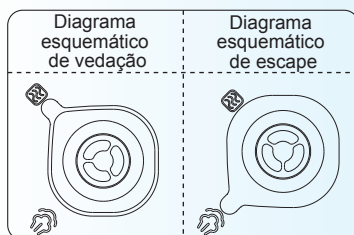
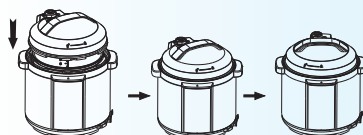
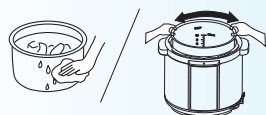
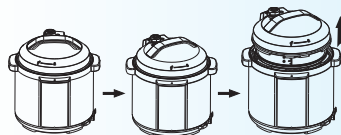
- Limpar para limpar a superfície externa da panela interna, objeto estranho e água não são permitidos na superfície interna da panela de pressão elétrica;

- Gire a panela interna para a esquerda e para a direita para garantir um bom contato com a placa de aquecimento.

5. Feche a tampa com segurança

- Before closing the lid, check if the sealing ring is well installed.

- Segure a alça da tampa superior, aponte a marca “▼” na borda da tampa superior, apontando para a marca “▲” na borda da tampa da caixa, coloque a tampa superior horizontalmente no corpo da panela, gire a tampa superior no sentido horário. cerca de 30 até o local da eclusa, e aponte a marca “▲” na borda da tampa da caixa na marca “☺” na tampa



6. Coloque bem a válvula de escape

- Ao trabalhar, por favor, gire a válvula de escape para o local de vedação, tal fará com que a panela de pressão elétrica se mantenha vedada;
- Para a esvaziar manual, por favor, gire a manopla da válvula de escape para o local de esvaziar, a panela de pressão elétrica mantém-se no estado de expelir; quando estiver vazia, não mantenha as mãos ou o rosto acima da abertura;
- Verifique se a válvula do flutuador desce antes de trabalhar (antes de aquecer, a válvula do flutuador está abaixada).

Seleção da função Funções Gerais

1. Prepare-se para cozinhar de acordo com o capítulo de “Instruções antes do uso”

2. Ligue Se os botões estiverem, inativos quando usar, por favor confirme se a tampa está fechada no lugar certo, os botões ficarão inativos se o a tampa não estiver fechada corretamente para o produto desta série.

3. Selecione a função desejada no estado de espera, pressione o botão “Menu” para selecionar a função, pressione o botão “+” / “-” para a função; Função diferente requer tempo de cozimento diferente, quanto mais alimentos, maior o tempo de cozimento.

4. Pressione um botão de função, 10s de seguida, a panela de pressão elétrica começa a selecionar o programa da função correspondente 10s depois de selecionar a função, a panela de pressão elétrica começa a funcionar.

Quando o panela estiver a funcionar, pressione o botão “Manter Quente / ☺” para cancelar o estado de trabalho atual e retornar ao estado de espera.

5. Após o cozimento, a panela pode entrar automaticamente no estado de manter quente. O tempo de manter aquecido

não deve exceder 2h!

Após a cozedura, o indicador da função correspondente apaga-se, o indicador de manter quente acende-se, o panela faz som e entra no estado de manter quente. Sob o estado de espera, pressione o botão "Manter Quente"  o indicador manter quente ligado, o panela faz som e entra no estado de manter quente.

Dicas:

Em qualquer estado, pressione o botão "Manter Quente /  " para cancelar o estado de trabalho atual e voltar ao estado de espera.

Quando o panela está a funcionar, é normal que faça um som de "cluck", por favor, prepare o seu coração para relaxar quando estiver a usar.

Para cozinhar uma pequena quantidade de alimentos, o pote interno pode ser levantado ao abrir a tampa, por favor, abane a tampa para deixar cair a panela interna no corpo do panela e, em seguida, retire a tampa.

Abra a tampa com segurança

1. Corte a fonte de alimentação ou remova o plugue de alimentação

2. Método de escape

A. Rapidamente abra a tampa Gire a válvula de exaustão para o local de esvaziamento, até que a válvula de flutuação caia. (Para alimentos não fluidos)

B. Abra geralmente a tampa Mantenha a panela de pressão elétrica fria naturalmente até que a válvula de flutuação caia.

3. Abra a tampa

Rode a tampa superior no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio com a mão esquerda, rode-a para o local limite da

tampa aberta, levante a tampa superior com a mão direita para abrir a tampa.

Não abra a tampa antes de a pressão na panela ter sido completamente libertada, não abra a tampa com força se for difícil abrir.

Não puxe a válvula de escape ao girar a válvula de escape. Depois de cozinhar alimentos fluidos (mingau e sopa), não vire a válvula de escape, por favor, corte a fonte de alimentação para que arrefeça naturalmente até que a boia caia antes de abrir a tampa.

Depois de cozinhar uma grande quantidade de alimentos, por favor, não esvazie imediatamente, sugere-se que mantenha quente por um determinado tempo antes de abrir a tampa.

Diretrizes de funcionamento

Função	Diretrizes de funcionamento
Standby	Após o fornecimento de energia, o padrão é o estado de espera, o visor digital pisca "----"
Carne	1. Cozedura normal: Em estado de espera, pressione o botão "Menu", o indicador  acende, o visor digital pisca "P01", 10s depois, se nenhum botão for pressionado, o produto começará a cozinhar automaticamente em "Carne". O visor exibe "P01" e inicia a contagem regressiva quando a pressão sobe na panela. 2. Pré-ajuste de cozimento: No estado de espera, pressione o botão "Menu", pressione o botão "Temporizador de atraso" novamente, o indicador "Temporizador de atraso" piscará, o visor digital piscará a hora, iniciará o ajuste do tempo predefinido, pressione "+ Botão" / "-" para ajustar o minuto, pressione-o uma vez para ajustar por 10min. 10s após o ajuste, o produto inicia automaticamente a cozedura predefinida em "Carne", o visor digital exibe o tempo de acabamento e inicia a contagem regressiva. 3. Sair do estado de trabalho: Pressione o botão  para sair do estado de trabalho atual.

Aves de capoeira	1. Cozedura normal: Em estado de espera, pressione o botão "Menu" , o indicador "  " acende, a visor digital pisca "P01" e, em seguida, "+" uma vez, a visor digital exhibe "P02" . 10s mais tarde, se nenhum botão for pressionado, o produto começará a cozinhar automaticamente em "Aves" , a visor digital exhibirá "P02" e iniciará a contagem regressiva quando a pressão aumentar na panela. 2. Pré-ajuste de cozimento: No estado de espera, pressione o botão "Menu" , pressione "+" uma vez, a visor digital exhibirá "P02" , pressione o botão "Temporizador de atraso" novamente, o indicador "temporizador de Atraso" piscará, visor pisca o tempo, começar a ajustar o tempo predefinido, pressione o botão "+ " / " - "para ajustar o minuto, pressione-o uma vez para ajustar por 10min. 10s após o ajuste, o produto inicia automaticamente a cozedura predefinida em "Carne" , a visor digital exhibe o tempo de acabamento e inicia a contagem regressiva. 3. Sair do estado de trabalho: Pressione o botão "  " para sair do estado de trabalho atual
Vegetais	1. Cozimento normal: Sob o estado de espera, pressione o botão "Menu" , o indicador "  " acende, a visor digital pisca "P01" , depois "+" duas vezes, a visor digital exhibe "P03" . 10s mais tarde, se nenhum botão for pressionado, o produto começará a cozinhar automaticamente em "Vegetais" , a visor digital exhibirá "P03" e iniciará a contagem regressiva quando a pressão aumentar na panela. 2. Pré-ajuste de cozimento: No estado de espera, pressione o botão "Menu" , pressione "+" duas vezes, a visor digital exhibirá "P03" , pressione o botão "Temporizador de atraso" novamente, o indicador "Temporizador de atraso" piscará, visor pisca o tempo, começar a ajustar o tempo predefinido, pressione o botão "+ " / " - "para ajustar o minuto, pressione-o uma vez para ajustar por 10min. 10s após o ajuste, o produto inicia automaticamente a cozedura predefinida em "Vegetais" , a visor digital exhibe o tempo de acabamento e inicia a contagem regressiva. 3. Sair do estado de trabalho: Pressione o botão "  " para sair do estado de trabalho atual.

Vapor	1. Cozimento normal: Sob o estado de espera, pressione o botão "Menu" , o indicador "  " acende, a visor digital pisca "P01" , depois pressiona "+" três vezes, a visor digital exhibe "P04" . 10s mais tarde, se nenhum botão for pressionado, o produto começará a cozinhar automaticamente em "Vapor" , a visor digital exhibirá "P04" e iniciará a contagem regressiva quando a pressão aumentar na panela. 2. Pré-ajuste de cozimento: No estado de espera, pressione o botão "Menu" , pressione "+" três vezes, a visor digital exhibirá "P04" , pressione o botão "Temporizador de atraso" novamente, o indicador "Temporizador de atraso" piscará, visor pisca o tempo, começar a ajustar o tempo predefinido, pressione o botão "+ " / " - "para ajustar o minuto, pressione-o uma vez para ajustar por 10min. 10s após a configuração, o produto inicia automaticamente a cozedura predefinida no "Vapor" , a visor digital exhibe o tempo de acabamento e inicia a contagem regressiva. 3. Sair do estado de trabalho: Pressione o botão "  " para sair do estado de trabalho atual.
Saltear	1. Cozimento normal: Sob o estado de espera, pressione o botão "Menu" , o indicador "  " acende, a visor digital pisca "P01" e, em seguida, "+" quatro vezes, a visor digital exhibe "P05" . 10s mais tarde, se nenhum botão for pressionado, o produto começará a cozinhar automaticamente em "Saltear" , a visor digital exhibirá a contagem regressiva "0:30" . 2. Saia do estado de trabalho: Pressione o botão "  " para sair do estado de trabalho atual. 3. Por favor note que esta função não deve ser coberta.
Cozinhar fogo baixo	1. Cozimento normal: No estado de espera, pressione o botão "Menu" , o indicador "  " acende, a visor digital pisca "P01" e, em seguida, "+" cinco vezes, a visor digital exhibe "P06" . 10s depois, se nenhum botão for pressionado, o produto começará a cozinhar automaticamente em "Cozedura lenta" , a visor digital exhibirá a contagem regressiva "8:00" . 2. Saia do estado de trabalho: Pressione o botão "  " para sair do estado de trabalho atual.

Arroz branco	1. Cozimento normal: Sob o estado de espera, pressione o botão "Menu", o indicador "  " acende, a visor digital pisca "P01" e, em seguida, "+" seis vezes, a visor digital exibe "P07". 10s mais tarde, se nenhum botão for pressionado, o produto começará a cozinhar automaticamente em "Arroz Branco", a visor digital exibirá "P07" e iniciará a contagem regressiva quando a pressão aumentar na panela. 2. Pré-ajuste de cozimento: No estado de espera, pressione o botão "Menu", pressione "+" seis vezes, a visor digital exibirá "P07", pressione o botão "Temporizador de atraso" novamente, o indicador "Temporizador de atraso" piscará, visor pisca o tempo, começar a ajustar o tempo predefinido, pressione o botão "+ " / " - "para ajustar o minuto, pressione-o uma vez para ajustar por 10min. 10s após o ajuste, o produto inicia automaticamente a cozedura predefinida em "Arroz Branco", a visor digital exibe o tempo de acabamento e inicia a contagem regressiva. Sair do estado de trabalho: Pressione o botão "  " para sair do estado de trabalho atual.
Arroz integral	1. Cozimento normal: Sob o estado de espera, pressione o botão "Menu", o indicador "  " acende, a visor digital pisca "P01" e, em seguida, "+" sete vezes, a visor digital exibe "P08". 10s mais tarde, se nenhum botão for pressionado, o produto começará a cozinhar automaticamente em "Arroz integral", a visor digital exibirá "P08" e iniciará a contagem regressiva quando a pressão aumentar na panela. 2. Pré-ajuste de cozimento: No estado de espera, pressione o botão "Menu", depois pressione "+" sete vezes, a visor digital exibirá "P08", pressione o botão "Temporizador de atraso" novamente, o indicador "Temporizador de atraso" piscará, visor pisca o tempo, começar a ajustar o tempo predefinido, pressione o botão "+ " / " - "para ajustar o minuto, pressione-o uma vez para ajustar por 10min. 10s após a configuração, o produto inicia automaticamente a cozedura predefinida em "Arroz integral", a visor digital exibe o tempo de acabamento e inicia a contagem regressiva. Sair do estado de trabalho: Pressione o botão "  " para sair do estado de trabalho atual.

Feijão	1. Cozedura normal: Em estado de espera, pressione o botão "Menu", o indicador "  " acende, a visor digital pisca "P01", depois "+" oito vezes, a visor digital exibe "P09". 10s mais tarde, se nenhum botão for pressionado, o produto começará a cozinhar automaticamente em "Beans", a visor digital exibirá "P09" e iniciará a contagem regressiva quando a pressão aumentar na panela. 2. Pré-ajuste de cozimento: Em espera, pressione o botão "Menu", depois pressione "+" oito vezes, a visor digital exibe "P09", pressione o botão "Temporizador de atraso" novamente, o indicador "Temporizador de atraso" piscará, o digital visor pisca o tempo, começar a ajustar o tempo predefinido, pressione o botão "+ " / " - "para ajustar o minuto, pressione-o uma vez para ajustar por 10min. 10s após o ajuste, o produto inicia automaticamente a cozedura predefinida em "Beans", a visor digital exibe o tempo de acabamento e inicia a contagem regressiva. Sair do estado de trabalho: Pressione o botão "  " para sair do estado de trabalho atual.
Caldo	1. Cozimento normal: Sob o estado de espera, pressione o botão "Menu", o indicador "  " acende, a visor digital pisca "P01", depois "+" nove vezes, a visor digital exibe "P10". 10s mais tarde, se nenhum botão for pressionado, o produto começará a cozinhar automaticamente em "Caldo", a visor digital exibirá "P10" e iniciará a contagem regressiva quando a pressão aumentar na panela. 2. Pré-ajuste de cozimento: No estado de espera, pressione o botão "Menu", depois pressione "+" nove vezes, a visor digital exibe "P10", pressione o botão "Temporizador de atraso" novamente, o indicador "Temporizador de atraso" piscará, o visor pisca o tempo, começar a ajustar o tempo predefinido, pressione o botão "+ " / " - "para ajustar o minuto, pressione-o uma vez para ajustar por 10min. 10s após o ajuste, o produto inicia automaticamente a cozedura predefinida em "Caldo", a visor digital exibe o tempo de acabamento e inicia a contagem regressiva. Sair do estado de trabalho: Pressione o botão "  " para sair do estado de trabalho atual.

Curry	1. Cozedura normal: Em estado de espera, pressione o botão "Menu" , o indicador "  " acende, a visor digital pisca "P01" , depois "+" dez vezes, a visor digital exibe "P11" . 10s mais tarde, se nenhum botão for pressionado, o produto começará a cozinhar automaticamente em "Curry" , a visor digital exibirá "P11" e iniciará a contagem regressiva quando a pressão aumentar na panela. 2. Pré-ajuste de cozimento: No estado de espera, pressione o botão "Menu" , depois pressione "+" dez vezes, a visor digital exibirá "P11" , pressione o botão "Temporizador de atraso" novamente, o indicador "Temporizador de atraso" piscará, visor pisca o tempo, começar a ajustar o tempo predefinido, pressione o botão "+" "/" - "para ajustar o minuto, pressione-o uma vez para ajustar por 10min. 10s após a configuração, o produto inicia automaticamente a cozedura predefinida em "Curry" , a visor digital exibe o tempo de acabamento e inicia a contagem regressiva. Sair do estado de trabalho: Pressione o botão "  " para sair do estado de trabalho atual.
Sopa	1. Cozedura normal: Em estado de espera, pressione o botão "Menu" , o indicador "  " acende, a visor digital pisca "P01" , depois "+" onze vezes, a visor digital exibe "P12" . 10s mais tarde, se nenhum botão for pressionado, o produto começará a cozinhar automaticamente em "Sopa" , a visor digital exibirá "P12" e iniciará a contagem regressiva quando a pressão aumentar na panela. 2. Pré-ajuste de cozimento: No estado de espera, pressione o botão "Menu" , pressione "+" onze vezes, a visor digital exibe "P12" , pressione o botão "Temporizador de atraso" novamente, o indicador "Temporizador de atraso" pisca, o digital visor pisca o tempo, começar a ajustar o tempo predefinido, pressione o botão "+" "/" - "para ajustar o minuto, pressione-o uma vez para ajustar por 10min. 10s após a configuração, o produto inicia automaticamente a cozedura predefinida em "Sopa" , o visor digital exibe o tempo de acabamento e inicia a contagem regressiva. Sair do estado de trabalho: Pressione o botão "  " para sair do estado de trabalho atual.

Grãos	1. Cozimento normal: Sob o estado de espera, pressione o botão "Menu" , o indicador "  " acende, a visor digital pisca "P01" , depois "+" doze vezes, a visor digital exibe "P13" . 10s mais tarde, se nenhum botão for pressionado, o produto começará a cozinhar automaticamente em "Sopa" , a visor digital exibirá "P13" e iniciará a contagem regressiva quando a pressão aumentar na panela. 2. Pré-ajuste de cozimento: Em espera, pressione o botão "Menu" , depois pressione "+" doze vezes, a visor digital exibirá "P13" , pressione o botão "Temporizador de atraso" novamente, o indicador "Temporizador de atraso" piscará, visor pisca o tempo, começar a ajustar o tempo predefinido, pressione o botão "+" "/" - "para ajustar o minuto, pressione-o uma vez para ajustar por 10min. 10s após a configuração, o produto inicia automaticamente a cozedura predefinida em "Multigrain" , a visor digital exibe o tempo de acabamento e inicia a contagem regressiva. Sair do estado de trabalho: Pressione o botão "  " para sair do estado de trabalho atual.
Congee	1. Cozimento normal: Sob o estado de espera, pressione o botão "Menu" , o indicador "  " acende, a visor digital pisca "P01" , depois "+" doze vezes, a visor digital exibe "P13" . 10s mais tarde, se nenhum botão for pressionado, o produto começará a cozinhar automaticamente em "Sopa" , a visor digital exibirá "P13" e iniciará a contagem regressiva quando a pressão aumentar na panela. 2. Pré-ajuste de cozimento: Em espera, pressione o botão "Menu" , depois pressione "+" doze vezes, a visor digital exibirá "P13" , pressione o botão "Temporizador de atraso" novamente, o indicador "Temporizador de atraso" piscará, visor pisca o tempo, começar a ajustar o tempo predefinido, pressione o botão "+" "/" - "para ajustar o minuto, pressione-o uma vez para ajustar por 10min. 10s após a configuração, o produto inicia automaticamente a cozedura predefinida em "Multi grão" , a visor digital exibe o tempo de acabamento e inicia a contagem regressiva. Sair do estado de trabalho: Pressione o botão "  " para sair do estado de trabalho atual.

Chili	1. Cozimento normal: Sob o estado de espera, pressione o botão "Menu", o indicador "M" acende, a visor digital pisca "P01" e, em seguida, "+" quatorze vezes, a visor digital exibe "P15". 10s mais tarde, se nenhum botão for pressionado, o produto começará a cozinhar automaticamente em "Chili", a visor digital exibirá "P15" e iniciará a contagem regressiva quando a pressão aumentar na panela. 2. Preset cooking: Em espera, pressione o botão "Menu", depois "+" quatorze vezes, a visor digital exibe "P15", pressione o botão "Temporizador de atraso" novamente, o indicador "Temporizador de atraso" pisca, o digital visor pisca o tempo, começar a ajustar o tempo predefinido, pressione o botão "+" / "-" para ajustar o minuto, pressione-o uma vez para ajustar por 10min. 10s após a configuração, o produto inicia automaticamente a cozedura predefinida no "Chili", o ecrã digital apresenta o tempo de finalização e inicia a contagem decrescente. Sair do estado de trabalho: Pressione o botão "⏻" para sair do estado de trabalho atual.
Ajuste Manual	1. Cozedura normal: Sob o estado de espera, pressione o botão "Manual Setting", os indicadores "Ajuste Manual" e "Alto" acendem, a visor digital exibe "30". Pressione o botão "Temporizador cozedura" e pressione o botão "+" / "-" para ajustar o tempo de manutenção da pressão. 10s depois, se nenhum botão for pressionado, o produto iniciar automaticamente a cozedura, a visor digital exibirá "M" e iniciará a contagem regressiva quando a pressão sobe na panela. 2. Pré-ajuste de cozimento: No estado de espera, pressione o botão "Ajuste Manual", os indicadores "Ajuste Manual" e "High" acendem, a visor digital exibe "30". Pressione o botão "Temporizador de atraso" novamente, o indicador "Temporizador de atraso" pisca, a visor digital pisca a hora, começa a ajustar a hora predefinida, pressiona o botão "+" / "-" para ajustar o minuto, pressione uma vez para ajustar 10 min. 10s após o ajuste, o produto inicia automaticamente a cozedura predefinida em "Ajuste Manual", a visor digital exibe o tempo de acabamento e inicia a contagem regressiva. 3. Seleção de pressão: Sob o estado de espera, pressione o botão "Ajuste Manual", os indicadores "Manual Setting" e "High" acendem, a visor digital exibe "30". Ajuste a pressão com "Nível de Pressão", as luzes "Alta" apagadas, "baixo" acesas. 10s mais tarde, se nenhum botão for pressionado, o produto começará a cozinhar automaticamente em "Configuração Manual", a visor digital exibirá "M" e iniciará a contagem regressiva quando a pressão aumentar na panela. Sair do estado de trabalho: Pressione o botão "⏻" para sair do estado de trabalho atual.

Função manter quente

- Após a cozedura, a panela de pressão eléctrica entra automaticamente no estado de manter-se aquecido; Em manter o estado quente, mantenha as luzes indicadoras ligadas
- Em estado de espera, também pode pressionar o botão "Manter quente" para que continue quente
- Mantenha a temperatura de 140°F~176°F;



Verificação diária e manutenção

- Para usar o produto com segurança e uma vida útil mais longa, por favor, verifique e mantenha-o cuidadosamente.

Se ocorrer o seguinte	Soluções
• O cabo de alimentação e o plugue forem expandidos, deformados, danificados e a sua cor alterada.. • Uma parte do cabo de alimentação e o plugue estão mais quentes • O cabo de força é flexível com fonte de alimentação descontinua. • A panela de pressão eléctrica tem aquecimento anormal e gera mau cheiro. Há ruído ou vibração anormais quando a alimentação é fornecida.	Para de utilizar e repare-o por um centro autorizado.
Há poeira ou sujidade no plugue ou soquete.	Remova a poeira ou sujidade.

Precauções de segurança

Para evitar ferimentos e perdas de propriedade, observe as seguintes precauções de segurança.

- Significado das marcas:

 Significa itens "Proibidos"	 Proibido Geralmente	 Desmontagem proibida
	 Proibido mãos molhadas	 Contacto Proibido
	 Spray de água proibido	
 Significa itens "Obrigatórios"	 Deve ser executado	 Remova a corrente

- O perigo causado pelo uso equivocado se seguintes avisos forem negligenciados inclui a dois graus



Perigo

Pode causar morte ou ferimentos graves se os itens de aquecimento não forem respeitados.



Cuidado

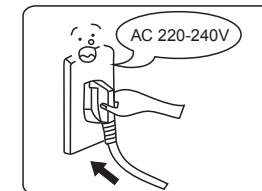
Pode causar ferimentos ou danos materiais se os itens de precaução não forem respeitados



Perigo

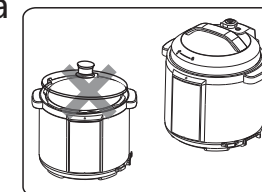
Use tomada de 220V~240V

- Falha ao usar AC 220V ~ 240V eletricidade pode causar incêndio ou choque elétrico
- Perigo de incêndio se a tomada defeituosa for usada.



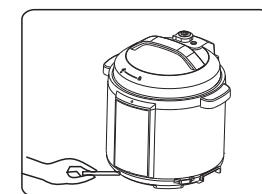
É estritamente proibido usar outra tampa

- É estritamente proibido usar outra tampa para aquecer, e no processp (ligar), não é permitido o uso de tampa que não seja original. Tal pode causar choque elétrico ou riscos de segurança.



Não coloque objetos estranhos

- É proibido inserir aparas de metal, agulhas e outras matérias estranhas na fenda. Tal pode causar choque elétrico ou anomalias no movimento.



São proibidas alterações

- A modificação ou reparação por não profissionais é proibida.
- Violação pode causar incêndio ou choque elétrico..
- A reparação ou substituição de peças deve ser feita num centro de serviço designado



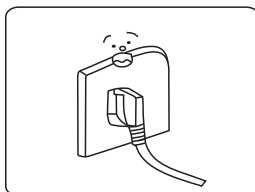
Aviso ao abrir a tampa

- Quando a panela de pressão elétrica não está a funcionar, não há pressão no pote, a válvula de bóia está para baixo;
- Quando a panela de pressão elétrica está a funcionar, a pressão na panela sobe, a válvula de flutuação sobe; não abra bruscamente a tampa antes de que a pressão tenha sido completamente libertada;
- If Se for difícil abrir a tampa, por favor, não a abra com força, caso contrário, pode causar queimaduras ou ferimentos.



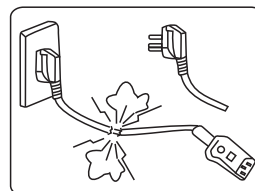
Uma tomada deve ser usada sozinha

- Uma tomada com corrente nominal maior que 10A com fio de aterramento deve ser usada sozinha;
- Se partilhada com outros aparelhos elétricos, a tomada pode causar aquecimento anormal e resultar em incêndio.



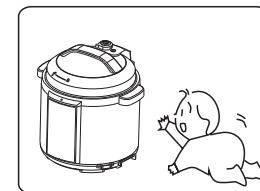
Pare de usar se o cabo de alimentação se estiver danificado

- Substitua o cabo de alimentação danificado por um cabo flexível especial ou substitua-o por um conjunto especial adquirido do fabricante ou do centro de reparação autorizado.



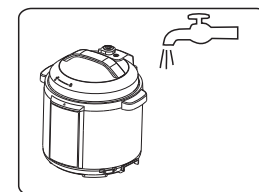
Coloque o aparelho num local fora do alcance das crianças

- Coloque o aparelho num local fora do alcance das crianças.
- Para evitar choque elétrico e escaldões.



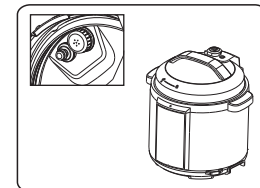
Os produtos não podem ser imersos ou polvilhados em água

- Isso pode causar choque elétrico e curto-circuitos elétricos..



Verifique periodicamente

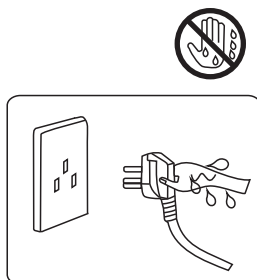
- Certifique-se de verificar periodicamente a tampa à prova de bloqueio e o núcleo da válvula de escape para se certificar de que não estão bloqueados;
- Não cubra a válvula de escape com objetos pesados ou substitua-a por outro objeto.



⚠ Cuidado

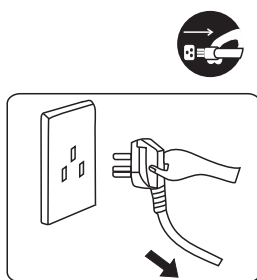
Nunca puxe a ficha com a mão molhada

- Para evitar choque elétrico.



Desconectar quando não estiver em uso

- Caso contrário, pode produzir vazamento, incêndio ou falhas



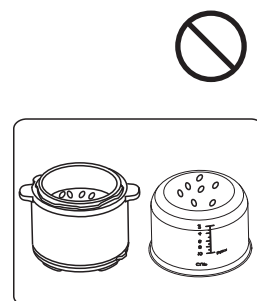
Quando a panela estiver a funcionar, por favor, não toque na tampa

- Quando a panela estiver a funcionar, a tampa estiver a alta temperatura, não toque; caso contrário, pode causar queimaduras.



Não use um pote que não seja o pote dedicado

- Quando houver um objeto estranho no fundo da superfície da panela e da placa de aquecimento, remova o objeto estranho antes de usá-lo. Caso contrário, pode causar superaquecimento e anormalidades de trabalho, etc.



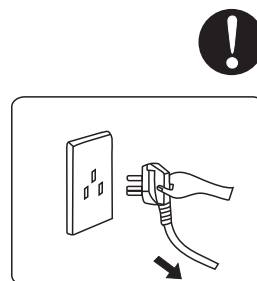
Ao mover o produto, por favor, segure a alça do corpo da panela

- Ao mover o produto, não segure diretamente a alça da tampa para evitar a queda da tampa..



Ao puxar o plugue, deve apertar o plugue

- Ao puxar o plugue, deve apertar o plugue;
- Não puxe o cabo de alimentação, caso contrário, irá danificá-lo, causando choque elétrico e curto-circuito.



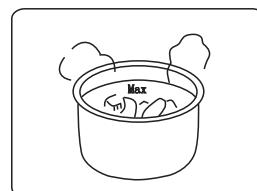
Ao trabalhar, nunca mova as mãos para perto da porta de escape.

- No processo de cozedura, nunca mova as mãos para perto da porta de escape para evitar queimaduras.
- Durante a cozedura, não cubra a ventilação com um pano e outros itens.



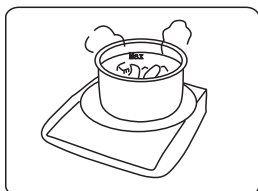
A quantidade total de comida e água não pode exceder a escala máxima

- A quantidade total de comida e água não pode exceder a escala máxima, caso contrário, os alimentos podem ser cozidos ou causar mau funcionamento.



Não coloque a panela interna em outro aparelho para aquecer

- Para evitar deformações ou falhas. Por favor, use o pote interno especial.



Não use nos seguintes locais

- Não use em locais instáveis;
- Não use em locais próximos de água e fogo; Não use perto de paredes e móveis;
- Não use em locais expostos à luz solar direta e respingos de óleo.
- Não se aproxime da panela para evitar fogo.



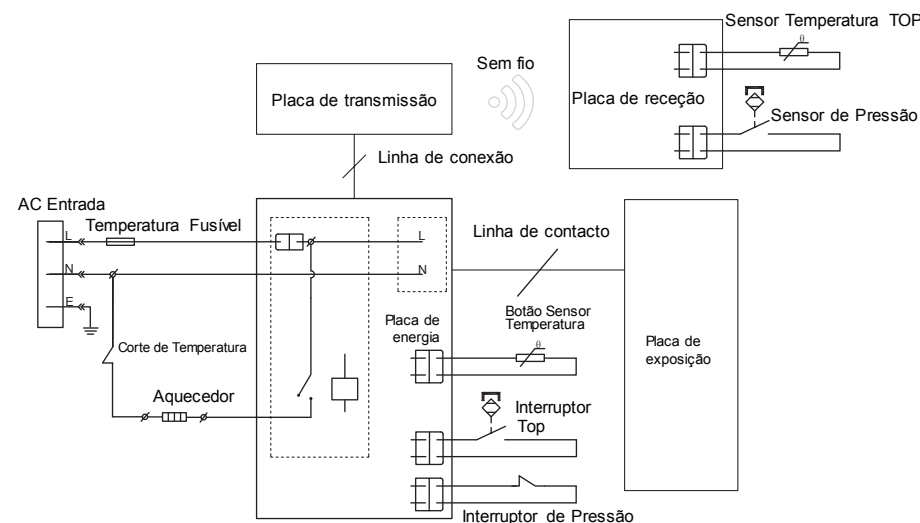
Ambiente para armazenar o produto

- Limpe periodicamente a panela e remova o óleo e a sujeira se estiver armazenado na mesa.
- Coloque a panela de pressão elétrica a 30 cm de distância de outros aparelhos de cozinha.

Limpar depois de usar

1. Limpe após cada uso.
2. Antes da limpeza e manutenção, desligue o cabo de alimentação até que o produto arrefeça.
3. Retire a tampa e a panela interna, limpe primeiro com detergente, enxague bem com água e seque com um pano macio.
4. Limpe o lado interno da tampa com água, o anel de vedação, a tampa de proteção do bloco, o núcleo da válvula de escape e a válvula de flutuação podem ser removidos para lavagem, montados de maneira oportuna e correta após a lavagem e, em seguida, seque o lado interno da tampa com um pano.
5. Limpe o corpo da panela com um pano e é proibido embeber o corpo da panela em água ou borrifar água no mesmo.

Diagrama Esquemático elétrico



Resolução de problemas

Quando ocorrer o seguinte, não é culpa da panela, por favor, verifique com cuidado uma vez antes de enviá-lo para reparação.

SN	Problema	Razão	Solução
1	Dificuldade em fechar a tampa	Anel de vedação não instalado corretamente A válvula de flutuação fixa o tirante	Posicione bem o anel de vedação Empurre levemente o tirante
2	Dificuldade em abrir a tampa	Válvula flutuante na posição estalada Existe pressão dentro da panela	Pressione a válvula de bóia levemente com um pauzinho. Abra a tampa depois que a pressão for liberada completamente.
3	Vazamento de vapor de tampa	Anel de vedação instalado incorretamente Restos alimentares ligados ao anel de vedação Anel de vedação danificado A tampa não está fechada corretamente	Instale o anel de vedação conforme necessário Limpar o anel de vedação Substitua o anel de vedação Feche a tampa corretamente
4	Vazamentos de vapor da válvula de flutuação	Restos alimentares na junta da válvula de flutuação Válvula de bóia flutuante desgastada	Limpe a junta da válvula de flutuação Substitua a junta da válvula de flutuação
5	Válvula flutuante incapaz de subir	Para comida pequena e água no pote interno Vazamentos de vapor da tampa ou da válvula de escape	Adicione água e comida de acordo com a receita Envie para o centro de serviços para reparo
6	Vapor sai da válvula de escape sem parar	Válvula de escape não na posição de vedação O controlo de pressão falha	Vire a válvula de escape para a posição de vedação Envie para o centro de serviços para reparo
7	O indicador de energia não acende	Mau contacto da tomada de energia	Por favor verifique a tomada
8	Arroz meio cozido ou muito duro	Demasiada água Tampa aberta prematuramente	Adicione a água de acordo Após o ciclo de cozimento, deixe a tampa por mais 5 minutos.
9	Arroz muito mole	Demasiada água	Reduza a água de acordo

10	Piscam Todos os indicadores	Visor exibe E1	Botão Circuito aberto do sensor	Envie para o centro de serviços para reparação
		Visor exibe E2	Botão circuito curto do sensor	
		Visor exibe E5	Sensor na tampa circuito aberto	
		Visor exibe E6	Sensor na tampa circuito curto	
		Visor exibe E8	Falha do interruptor de pressão	
		Visor exibe E11	PCB de controlo e falha de comunicação de PCB de inicialização	
		Visor exibe E12	Receber falha de comunicação PCB e Iniciar PCB	
		Visor exibe E13	Sensor de flutuação aberto / circuito curto	
		Visor exibe E14	Falha de correção do sensor de flutuação	
		Visor exibe E15	Falha no sensor de receção de temperatura PCB	
		Visor exibe E17	Falha na receção PCB	
		Visor exibe E18	Falha lançamento PCB	

— Se a falha não for removida após a verificação acima, entre em contacto com o centro de serviços autorizado para reparação.

Declaração Especial

Adicional: Quaisquer melhorias técnicas devem ser colocadas no manual revisado sem aviso prévio; para quaisquer alterações na aparência e na cor, as do produto real prevalecerão.

GARANTIA: 2 ANOS