



AIGOSTAR

INSTRUCTION MANUAL

PRESSURE COOKER



MODEL 300091CN

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING THE APPLIANCE AND RETAIN IT FOR FUTURE REFERENCE

CONTENTS

EN	-----	01-13
ES	-----	14-26
PL	-----	27-39
IT	-----	40-52
DE	-----	53-65
NL	-----	66-78
FR	-----	79-91
PT	-----	92-104
HU	-----	105-117

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS =

1. Do not use the appliance near water or flammable material.
2. Do not position the appliance on an uneven surface as this can damage the appliance or cause accidents.
3. Ensure you carefully follow the instructions outlined in the second step in Operating Instruction when placing food and water into the appliance.
4. Do not use the cooker if the seal ring is damaged. Do not replace a damaged seal ring with a substitute rubber. Do not use a tension ring to increase the seal.
5. Clean the blocking proof regularly and make sure the nut isn't blocked. Examine the release valve needle as often as possible to ensure it is not blocked.
6. Do not forcibly open the lid when the float is still up.
7. Do not press the pressure limit valve with heavy objects or substitute it for alternative objects.
8. Do not use any cloth to cover the steam vent while cooking as doing so can cause accidents or product damage.
9. Ensure both the outside bottom of the inner pot and the heater surface are kept clean at

all times. Do not place the inner pot directly over any flames.

10. Do not substitute the inner pot for alternative pots.
11. Always use wooden or plastic spoons to prevent the non-stick coating from damage.
12. Keep your face and hands away from the release outlet when releasing. Do not touch the lid when it is working as it gets very hot and can cause burns.
13. A large amount of steam release from around the lid should not be observed during the cooking process. If a significant amount of steam is produced, operate the safety pressure release setting. Unplug the appliance and return it to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
14. Do not lift the product by the lid handle in any circumstances.
15. If the appliance stops working as expected, return it to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
16. Do not modify, disassemble, or repair the appliance yourself. Doing so could cause fire, electric shock or injury.
17. Do not dismantle the cooker or substitute any parts. Only use authorized spare parts.
18. Do not dismantle the power cord. Only use

authorized spare parts.

19. Do not let children, disabled, sensory or mentally ill people to use this appliance without assistance.
20. This product is designed for home and restaurant use only.
21. Do not leave children unattended with the appliance when it is in use.
22. 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 environments;
 - bed and breakfast type environments.
23. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not be permitted to play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be performed by children without supervision

24. The appliance must not be opened until the pressure has decreased sufficiently.
25. When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the outlet.
26. To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.
27. Do not modify, disassemble or repair the appliance. Use the services of an authorized repair technician. Otherwise, you are at risk of fire, electric shock or injury.
28. Do not use the appliance if the power cord or power plug are damaged. Doing so could cause fire, electric shock, or short circuit.
29. Do not plug or unplug the power plug with wet hands. Doing so may cause electric short or injury.
30. Clean the power plug immediately if there is dirt or a water mark on it to avoid fire, electric shock or short circuit.
31. Do not use the inner pot on other stoves or place directly on a flame as this could cause deformation of the appliance.
32. Only use the inner pot supplied by the manufacturer.
33. Please remove all the accessories from the inner pot before first use.

34. Before first use, wash the inner pot with a sponge or wet cloth and detergent. After washing, dry every part and ensure they are placed in their correct positions.
35. To avoid danger of suffocation or any other hazards, do not leave packaging (such as plastic bags, polystyrene, etc.) within reach of children.
36. This appliance is NOT to be put in the dishwasher, refrigerator, or freezer. Only the inner cooking pot may be kept in the refrigerator or washed in the dishwasher. However, to prolong the life of the pot, it should be washed by hand. Both the measuring cup and rice spoon are dishwasher safe.
37. Never operate the cooker without food or water in the inner cooking pot.
38. NEVER ATTEMPT TO OPEN THE LID WHILE THE UNIT IS OPERATING. Do not open the unit until it has cooled and all internal pressure has been released. If the Lid is difficult to rotate, this indicates that the cooker is still pressurized.
39. Do not force the lid open if the floating valve has not sunk. Any pressure in the cooker can be hazardous.
40. Attention! The unit lid becomes very hot while cooking. Always use the handle when

handling the lid after cooking.

41. The manufacturer and distributor are not responsible for any damage caused to this appliance due to incorrect use.
42. Do not operate the appliance under or near flammable substances, such as curtains, drapes or any other combustible materials.
43. If the supply power cord is damaged in any way, in order to avoid a hazard, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.	300009ICN
Power Supply	220-240V ~ 50/60 Hz
Power Consumption	1000 W
Dimensions	L340*W310*H350 mm
Capacity	6 L
Working Pressure	40-70 kpa

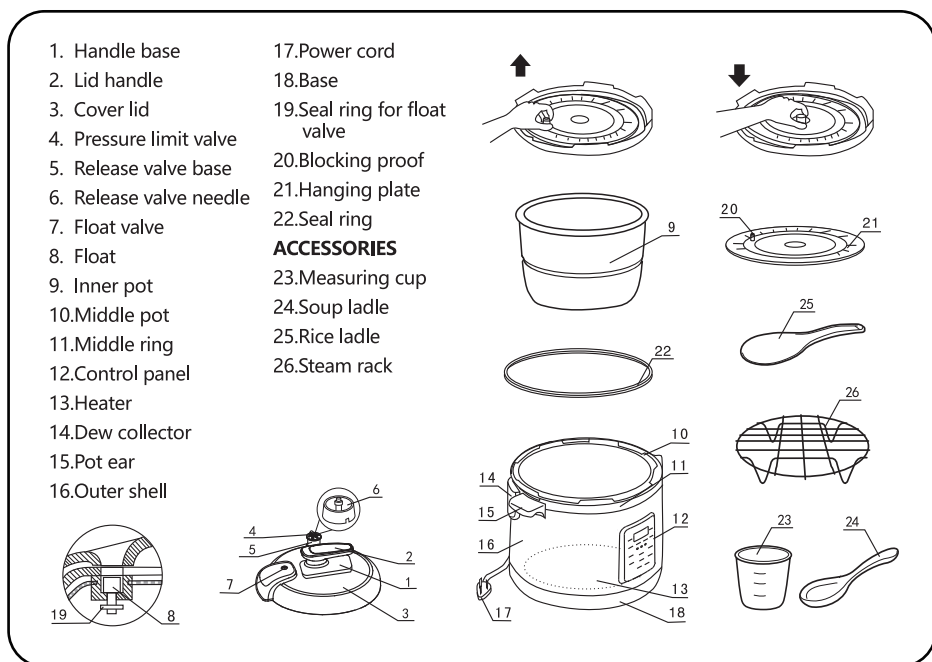
SAFETY PROTECTION DEVICES OF PRESSURE COOKER

Safety Protection Devices	Description
Safety set for opening and closing the lid	This ensures that the lid can be opened safely. If there is still pressure inside the appliance, the lid will lock.
Pressure control setting	Automatically stops heating and maintains pressure inside the appliance when the desired pressure has been reached.
Pressure limit security setting	Limits the pressure by releasing the steam once the inside pressure exceeds the maximum working pressure.
Blocking proof for pressure limit setting	Helps to prevent food from blocking the release valve needle.
Safety pressure release setting	Helps to prevent explosion by releasing the steam automatically around the lid if the pressure limit security setting has failed and pressure inside the appliance has reached the maximum working pressure limit.
Temperature limit protection setting	Automatically stops heating once the empty inner pot is heated or the cooker is heated without the inner pot.
Safety over-temperature setting	Automatically cuts off the power supply when the inside temperature reaches the highest level.
Over pressure safety protection	There is a stronger board under the heating plate. When the pressure inside the appliance is very high and exceeds the recommended level, the stronger board with the heating plate will automatically drop. This will create a gap between the inner pot and the seal ring so that the pressure inside the cooker can escape.
Ground protection	The appliance has set earth conduction, and the plug also has an earth line pin. As such, if there is an electricity leakage, the electricity will be conducted to the earth to avoid electric shock.
Middle pot anti-explosion protection	If the lid is not properly closed and locked in place, the cooker will stop heating and will not produce pressure.

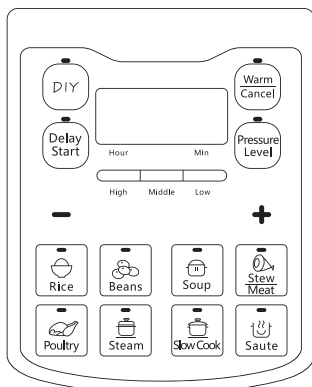
PRESSURE COOKER OPERATING PROCESS

- ① **Heating process:** During the heating process, the pressure in the cooker will start to rise. The specific working time will depend on the type of food and how much food you cook. The details will not be displayed on the screen. If the food level is low, the heating time will be shorter. If there is a high volume of food in the appliance, the heating time will take longer. Please note, when cooking, you should ensure the "pressure limited valve" is in the "Seal" position. This will retain the pressure inside the cooker.
- ② **Pressure-maintenance process:** When the pressure inside the appliance has reached the working requirement, the pressure maintenance process will automatically commence. The cooking time will automatically start to count down.
- ③ **Pressure-release process:** When the pressure-maintenance time countdown has completed, the "warm" function will be automatically activated. The pressure inside the vessel also be released automatically. The cooker will be locked automatically when there is pressure inside; as such, you will not be able to open the cooker until the pressure has been fully released. Pressure release can take a while. To expediate the process, turn off the power supply and place a wet towel over the bowl to accelerate cooling. If you are in a rush, place the "pressure limited valve" in the "Release" position to release the pressure manually. This should only be done with great care as it can cause hot steam to escape.

PRODUCT OVERVIEW



CONTROL PANEL DESCRIPTION

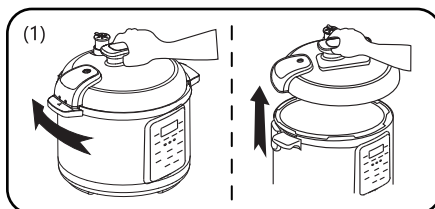


Programmed menus	Default pressure-keeping time	Adjustable pressure-maintenance time range	Pressure (Kpa)
DIY	30 min	1-99 min	40-70
Rice	12 min	8-16 min	40-70
Beans	40 min	30-50 min	40-70
Soup	21 min	15-40 min	40-70
Stew/Meat	30 min	25-50 min	40-70
Poultry	21 min	15-35 min	40-70
Steam	10 min	5-20 min	40-70
Slow Cook	4 hours	3H-8H	/
Saute	20 min	1-40 min	/




Pressure Level	Press this button to select the pressure level from the High-Middle-Low options after selecting a function. The default pressure level is Low.
Warm/Cancel	<p>Keep warm: When cooking functions (Except Saute) are complete, the cooker will automatically enter the keep warm function and an indicator light will illuminate. The keep warm temperature is 65-75°C.</p> <p>Note: The appliance can operate in the keep warm function for a maximum of 24 hours; however, but we recommend that you use this function for a maximum of six hours. Otherwise, the quality and taste of the food may be undermined.</p> <p>Cancel: When the program is working/keeping warm, press "Warm/Cancel" to stop the cooker.</p>
+/-	Press "+" or "-" button to adjust the cooking or preset time.
Delay Start	<p>First, select any function (except Slow cook and Saute). Before the cooker starts to work, press the "Delay start" option and then press "+" "-" to adjust the preset time (0.5-24 hours). The preset time will be shown on the display in red and the Delay start indicator will be illuminated.</p> <p>Note: The design for maximum preset time is 24 hours, however, but we recommend that you set a time within six hours. Otherwise, the quality and taste of the food may be undermined.</p>

OPERATING INSTRUCTIONS

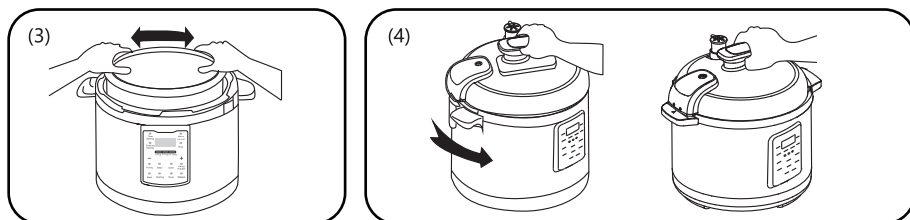
1. Open the lid. Hold the handle and turn it clockwise to open the lid. Note: The appliance can operate in the **Saute** function without the lid.
2. Put the food and water in the inner pot. The food and water should not be more than 4/5 of the total volume. Any expanding food items should not be



more than $\frac{3}{5}$ of the total, and the food and water should not be less than $\frac{1}{5}$ of the total volume.

		
MAX. Capacity of food and water	MAX. Capacity of expanding food	MIN. Capacity of food and water

- Clean the outer of the inner pot, the surface of the heater and the inside of the middle pot; then attach the inner pot inside the middle pot, and make sure they have a good connection.

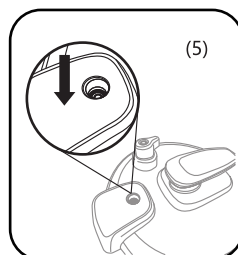


- Close the lid. Install the seal ring to the lid. Turn the seal ring left and right to ensure it is in a correct position. Hold the handle and position it in the limited area, turning in anti-clockwise direction to lock up the lid.

- Turn the pressure limited valve to the SEAL position and make sure the float is down (It must be down before working).

- Connect the power cord to the cooker and power supply. All indicators will illuminate for 1s and then the lights will go off. Only the display will stay illuminated. The cooker will enter the standby mode.

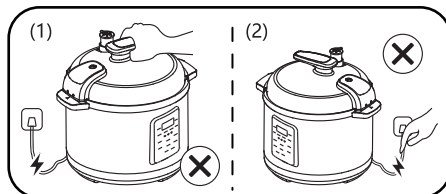
Set the cooker according to CONTROL PANEL DESCRIPTION as desired. Note: After setting, wait 8 blinks until the cooker starts to work automatically.



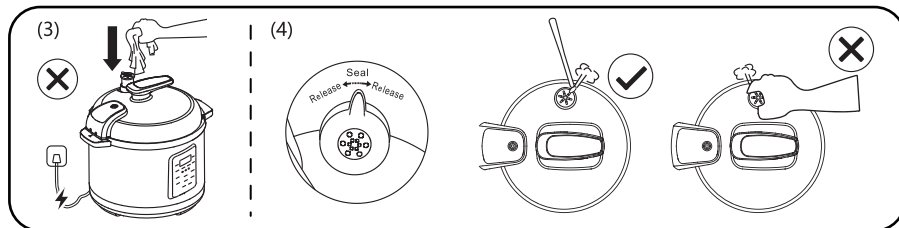
- After the heating process is complete, the cooker will enter the Pressure-maintenance process and the time on the display will start to count down. After the time has elapsed, the cooker will ring 5 times before automatically entering the Keep Warm mode (except when used in saute mode).

Caution!

- Never touch the lid when it is working as it gets very hot.
- Never touch the power supply when the cooker is working.
- Ensure that no items are placed on or near the pressure limit valve when the appliance is in operation.



(4) Do not put your hands over the pressure limit valve "Seal /Release."



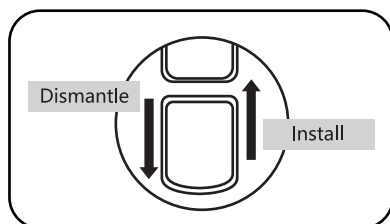
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Reason	Solution
It is difficult to close the lid	The seal ring is not properly installed.	Re-install the seal ring.
	The lid is not correctly positioned.	Re-position the lid.
	The float valve is stuck in raised position.	Push the float valve down manually.
It is difficult to open the lid.	There is still pressure build up inside the cooker.	Use the pressure limited valve to release the internal pressure. Open the lid after all the pressure has been released.
The lid can not be opened after the cooker is depressurized.	The float valve is stuck in raised position.	Push the float valve down manually.
Steam is escaping from around the rim of the lid.	The seal ring was not put back after cleaning	Install the seal ring.
	Food residue remains on the seal ring.	Clean the seal ring thoroughly.
	The seal ring is damaged or worn.	Replace the seal ring.
	The lid was not locked properly.	Re-position the lid and lock properly.

Steam is escaping from around the float valve.	Food deposits are stuck on the float valve seal ring.	Clean the float valve seal ring.
	The float valve seal ring is damaged or worn out.	Replace the float valve seal ring.
	The hole for the float valve is clogged so it cannot rise.	Clean the hole to ensure smooth movement of the float valve.
The float valve is not rising.	The pressure limit valve is not in the "SEAL" position.	Rotate the Pressure Limit Valve to the "SEAL" position .
	There is an insufficient volume of food and liquid in the inner cooking pot.	Check all seals for damage or wear. If everything is ok, add more food and/or liquid and try again.
	Steam is escaping around the lid and pressure limit valve.	Check to ensure that the seal ring and lid liner are properly installed and that the pressure limit valve is in the "SEAL" position.
E1 appears on the display	The sensor circuit is open.	Call customer service.
E2 appears on the display	The sensor circuit has short circuited.	Call customer service.
E4 appears on the display	The pressure switch is faulty	Call customer service.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the unit and allow it to cool down before cleaning.
2. Polish the cooker body with a soft cloth. Do not wash the body in water or spray water over it.
3. Remove the dew collector and wash and dry it thoroughly before reinstalling.



4. Wash and dry the inner of the lid thoroughly, including the seal ring, the pressure limit valve, the blocking proof, the release valve needle, and the float valve.
5. Wash the inner pot with a sponge or a non-metal soft brush. Dry with a soft cloth.

DISPOSAL



As a responsible retailer, we care about the environment. As such, we urge you to follow the correct disposal procedures for the appliance and its packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that these items are recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of the appliance and its packaging according to local laws and regulations.

As this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when it reaches the end of its life.

Contact your local authority to learn about your disposal and recycling options.

The appliance should be taken to your local recycling centre. Some collection points accept appliances free of charge.

WARRANTY: TWO YEARS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. No utilice el aparato cerca del agua o de materiales inflamables.
2. No coloque el aparato sobre una superficie irregular, ya que esto puede dañar el aparato o causar accidentes.
3. Asegúrese de seguir cuidadosamente las instrucciones descritas en el segundo paso de las instrucciones de funcionamiento cuando introduzca alimentos y agua en el aparato.
4. No utilice la olla si el anillo de sellado está dañado. No sustituya un anillo obturador dañado por una goma de recambio. No utilice un anillo de tensión para aumentar el sellado.
5. Limpie la prueba de bloqueo regularmente y asegúrese de que la tuerca no esté bloqueada. Examine la válvula de liberación frecuentemente para asegurarse de que no está bloqueada.
6. No fuerce la tapa para abrirla mientras la válvula esté subida.
7. No intente bajar la válvula limitadora de presión con objetos pesados ni la sustituya por objetos alternativos.
8. No utilice ningún paño para cubrir la salida de vapor mientras cocina, ya que esto puede

causar accidentes o daños al producto.

9. Asegúrese de que tanto el fondo exterior de la olla interior como la superficie del calentador estén limpios en todo momento. No coloque la olla interior directamente sobre la vitrocerámica.
10. No sustituya el recipiente interior por un recipiente alternativo
11. Use siempre cucharas de madera o plástico para evitar que se dañe la capa antiadherente.
12. Mantenga la cara y las manos alejadas de la salida de vapor cuando la suelte. No toque la tapa cuando esté funcionando ya que se calienta mucho y puede causar quemaduras.
13. No debe salir una gran cantidad de vapor de la tapa durante el proceso de cocción. Si observa una cantidad significativa de vapor, utilice el ajuste de liberación de presión de seguridad. Desenchufe el aparato y envíelo a un centro de reparaciones autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
14. No levante el producto por el asa de la tapa en ninguna circunstancia.
15. Si el aparato deja de funcionar con normalidad, envíelo a un centro de reparaciones autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
16. No modifique, desmonte o repare el aparato

- usted mismo. Hacerlo podría causar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
- 17.No desmonte la olla ni sustituya ninguna pieza. Utilice únicamente piezas de repuesto autorizadas.
 - 18.Nunca use el producto con el cable de alimentación en mal estado, ni lo desajuste. Utilice únicamente repuestos autorizados.
 - 19.No permita que los niños, los discapacitados o los enfermos sensoriales o mentales utilicen este aparato sin supervisión.
 - 20.Este producto está diseñado para uso doméstico únicamente.
 - 21.Supervise a los niños en todo momento mientras el aparato esté en funcionamiento.
 - 22.Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años ni 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. No deje que los niños jueguen con este aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben llevarse a cabo por niños sin supervisión.
 - 23.El aparato no debe abrirse hasta que la presión haya disminuido lo suficiente.

24. Cuando no se utilice el aparato y antes de limpiarlo, desenchufe el aparato de la toma de corriente.
25. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la unidad, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
26. No modifique, desmonte o repare el aparato. Póngase en contacto con un técnico de reparación autorizado. De lo contrario, aumenta el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones.
27. No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Hacerlo podría causar un incendio, una descarga eléctrica o un cortocircuito.
28. No enchufe o desenchufe el cable eléctrico con las manos húmedas. Hacerlo podría causar un cortocircuito o lesiones.
29. Limpie el cable de alimentación inmediatamente si hay suciedad o gotas de agua para evitar incendios, descargas eléctricas o un cortocircuito.
30. No utilice la olla interior sobre vitrocerámicas ni la coloque directamente sobre una llama, ya que esto podría causar una deformación del aparato.
31. Utilice únicamente el recipiente interior suministrado por el fabricante.
32. Saque todos los accesorios del recipiente

- interior antes del primer uso.
33. Antes del primer uso, lave el recipiente interior con un estropajo o un paño húmedo y detergente. Después de lavarlo, séquelo bien y asegúrese colocarlo en la posición correcta.
 34. Para evitar el riesgo de asfixia o cualquier otro peligro, no deje los embalajes (como bolsas de plástico, poliestireno, etc.) al alcance de los niños.
 35. Este aparato NO debe lavarse en el lavavajillas, ni introducirse en el frigorífico ni en el congelador. Sólo la olla interior puede guardarse en el frigorífico y lavarse en el lavavajillas. Sin embargo, para prolongar la vida útil de la olla, es recomendable lavarla a mano. Tanto la taza medidora como la cuchara de arroz son aptas para el lavavajillas.
 36. Nunca ponga en funcionamiento el aparato sin alimentos o agua en la olla interior.
 37. NUNCA INTENTE ABRIR LA TAPA MIENTRAS LA UNIDAD ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO. No abra la unidad hasta que se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si le cuesta girar la tapa, la olla todavía tendrá presión en el interior.
 38. No fuerce para abrir la tapa si la válvula flotante no ha bajado. Cualquier presión en

la olla puede ser peligrosa.

39. ¡Cuidado! La tapa del aparato se calienta mucho durante el proceso. Utilice siempre el asa para manipular la tapa después de la cocción.
40. El fabricante y el distribuidor no se responsabilizan de los daños causados al aparato por un uso incorrecto.
41. No utilice el aparato debajo o cerca de materiales inflamables, como cortinas, manteles o cualquier otro material combustible.
42. Si el cable de alimentación está dañado de alguna manera, para evitar riesgos, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similares.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo nº	300009ICN
Alimentación	220-240V ~ 50/60 Hz
Consumo eléctrico	1000 W
Dimensiones	L340*W310*H350 mm
Capacidad	6 L
Presión de funcionamiento	40-70 kpa

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN DE SEGURIDAD DE LA OLLA A PRESIÓN

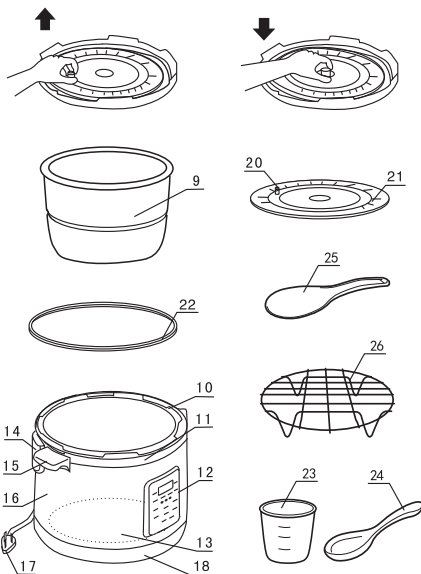
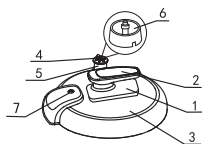
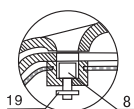
Dispositivos de protección de seguridad	Descripción
Seguridad para abrir y cerrar la tapa	Esto garantiza que la tapa pueda abrirse con seguridad. Si todavía hay presión dentro del aparato, la tapa se bloqueará.
Ajuste de control de la presión	Deja de calentar automáticamente y mantiene la presión dentro del aparato cuando se alcanza la presión deseada.
Ajuste de seguridad del límite de presión	Limita la presión liberando el vapor una vez que la presión interior supera la presión máxima de funcionamiento.
Prueba de bloqueo para el ajuste del límite de presión	Ayuda a evitar que los alimentos bloqueen la válvula de liberación.
Ajuste de liberación de presión de seguridad	Ayuda a prevenir una explosión liberando automáticamente el vapor alrededor de la tapa si el ajuste de seguridad del límite de presión ha fallado y la presión en el interior el aparato ha alcanzado el límite máximo de presión de funcionamiento
Ajuste de protección de límite de temperatura	Deja de calentar automáticamente si el recipiente interior está vacío o si no hay recipiente interior en la olla.
Ajuste de seguridad de sobrecalentamiento	Corta automáticamente la corriente eléctrica a cuando la temperatura interior alcanza el nivel máximo.
Protección de seguridad contra la sobrepresión	Hay una tabla bajo la placa de calefacción. Cuando la presión en el interior del aparato es muy alta y supera el nivel recomendado, la tabla hará caer a la placa de calefacción automáticamente. Esto creará un hueco entre el recipiente interior y el anillo de sellado para que la presión dentro de la olla pueda escapar.
Protección de conexión a tierra	El aparato ha establecido la conexión a tierra, y el enchufe también tiene una clavija de conexión a tierra. En caso de fuga de electricidad, la electricidad será conducida a la tierra para evitar una descarga eléctrica.
Protección antiexplosión del recipiente	Si la tapa no está bien cerrada y bloqueada, la olla dejará de calentarse y no producirá presión.

FUNCIONAMIENTO DE LA OLLA A PRESIÓN

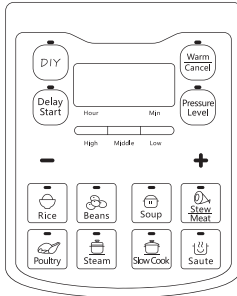
- ① **Proceso de calentamiento:** Durante el proceso de calentamiento, aumentará la presión en la olla. El tiempo de funcionamiento variará según el tipo de comida y la cantidad de alimentos que se cocine. Los detalles no se mostrarán en la pantalla. Si hay poca cantidad de alimentos, el tiempo de calentamiento será más corto. Si hay un alto volumen de alimentos en el aparato, el tiempo de calentamiento será más largo. Tenga en cuenta que, al cocinar, debe asegurarse de que la "válvula de limitación de presión" esté en la posición "Sellado". Esto mantendrá la presión dentro de la olla.
- ② **Proceso de mantenimiento de la presión:** Cuando la presión en el interior del aparato haya alcanzado el nivel requerido de funcionamiento, se iniciará automáticamente el proceso de mantenimiento de la presión. Comenzará automáticamente la cuenta atrás.
- ③ **Proceso de liberación de presión:** Cuando termine la cuenta atrás del tiempo de mantenimiento de presión, la función "caliente" se activará automáticamente. La presión interior también se liberará automáticamente. La olla se bloqueará automáticamente mientras haya presión en su interior, por lo que no podrá abrir la olla hasta que la presión se haya liberado completamente. La liberación de la presión puede tardar un tiempo. Para agilizar el proceso, apague la fuente de alimentación y coloque una toalla húmeda sobre el recipiente para acelerar el enfriamiento. Si tiene prisa, coloque la "válvula de presión" en la posición "Liberar" para liberar la presión manualmente. Debe extremarse la precaución al hacer esto, ya que puede causar que el vapor caliente se escape.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Base del mango | 15. Asa de la olla |
| 2. Mango de la tapa | 16. Carcasa |
| 3. Tapa | 17. Cable eléctrico |
| 4. Válvula de presión | 18. Base |
| 5. Base de la válvula de presión | 19. Anillo de sellado de la válvula de flotación |
| 6. Aguja de la válvula de presión | 20. Prueba de bloqueo |
| 7. Válvula de flotación | 21. Placa |
| 8. Flotador | 22. Anillo de sellado |
| 9. Recipiente interno | ACCESORIOS |
| 10. Recipiente externo | 23. Vaso medidor |
| 11. Anillo de sellado interior | 24. Cuchara sopera |
| 12. Panel de control | 25. Cuchara de arroz |
| 13. Calefactor | 26. Bandeja de vapor |
| 14. Colector de gotas | |



PANEL DE CONTROL DESCRIPCIÓN

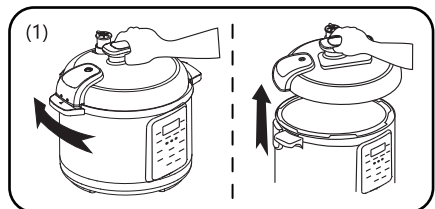


Menús	Tiempo por defecto de cocción con presión	Tiempo ajustable de mantenimiento de presión	Presión (Kpa)
DIY (Manual)	30 min	1-99 min	40-70
Rice (Arroz)	12 min	8-16 min	40-70
Beans (Alubias)	40 min	30-50 min	40-70
Soup (Sopa)	21 min	15-40 min	40-70
Stew/Meat(Carne/estofado)	30 min	25-50 min	40-70
Poultry (Aves)	21 min	15-35 min	40-70
Steam (Al Vapor)	10 min	5-20 min	40-70
Slow cook(A fuego lento)	4 hours	3H-8H	/
Saute (Salteado)	20 min	1-40 min	/

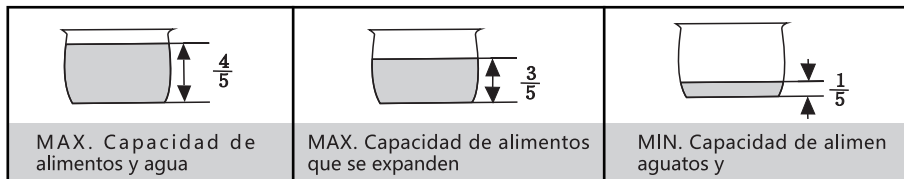
Pressure Level (Nivel de presión)	Pulse este botón para seleccionar el nivel de presión entre Alto-Medio-Bajo tras seleccionar una función. El nivel de presión por defecto es Bajo.
Warm/Cancel (Mantener calor/Cancelar)	<p>Mantener calor: Al terminar el tiempo de cocinado de las funciones de cocción (excepto la de saltear), la olla entrará en modo mantener el calor y se encenderá un indicador luminoso. La temperatura de mantenimiento de calor es 65-75°C.</p> <p>Nota: El aparato puede funcionar en la función de mantener calor durante un máximo de 24 horas, pero le recomendamos que utilice esta función durante un máximo de seis horas. De lo contrario, la calidad y el sabor de los alimentos pueden verse afectados.</p> <p>Cancelar: Mientras la olla esté funcionando o esté en modo mantener el calor, pulse este botón para interrumpir el funcionamiento.</p>
+/-	Pulse el botón "+" o "-" para ajustar el tiempo de cocinado
Delay start (Temporizador de encendido)	<p>Primero, seleccione cualquier función (excepto Cocinar a fuego lento y Salteado). Antes de que la olla empiece a funcionar, pulse la opción "Delay Start" y luego pulse "+" "-" para ajustar el tiempo preestablecido (0,5-24 horas). El tiempo preestablecido se mostrará en la pantalla en rojo y se iluminará el indicador "Delay start".</p> <p>Nota: El tiempo máximo del temporizador es 24 horas, pero se recomienda no sobrepasar las 6 horas. De lo contrario, la calidad y el sabor de la comida puede verse afectada.</p>

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

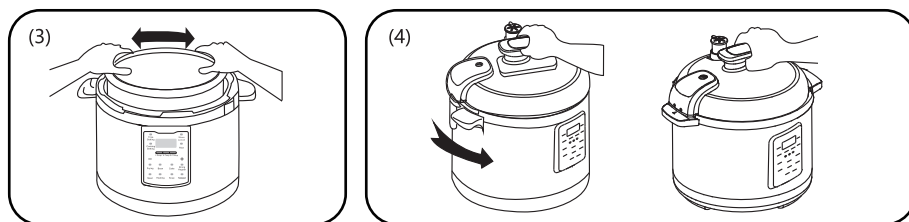
1. Abrir la tapa. Sostenga el asa y gírela en el sentido de las agujas del reloj para abrir la tapa. Nota: El aparato puede funcionar en la función de **Salteado** sin la tapa.
2. Introduzca los alimentos y el agua en el recipiente interior. Los alimentos y el agua no deben exceder 4/5 del volumen



de llenado total. Si cocina alimentos que se expanden, no sobrepase los $\frac{3}{5}$ del volumen total. La capacidad de llenado mínima debe ser de al menos $\frac{1}{5}$ del volumen total.



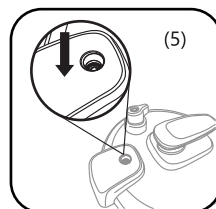
3. Limpie el exterior del recipiente interior, la superficie del calentador y el interior del recipiente de la olla. Coloque el recipiente interior en el recipiente de la olla y asegúrese de que estén bien conectados.



4. Cierra la tapa. Instale el anillo de sellado en la tapa. Gire el anillo de sellado hacia la izquierda y la derecha para asegurarse de que está en la posición correcta. Sujételo y colóquelo en la posición correcta, girando en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquear la tapa.

5. Gire la válvula de limitación de presión a la posición SEAL y asegúrese de que el flotador está abajo (Debe estar abajo antes de empezar a funcionar).

6. Conecte el cable de alimentación a la olla y a una toma de corriente. Todos los indicadores se iluminarán durante 1s y luego las luces se apagarán. Sólo la pantalla permanecerá iluminada. La olla entrará en el modo de espera.

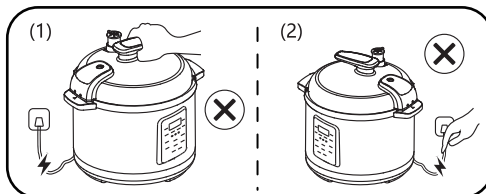


Ajuste el menú deseado según se indica en la DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL. Nota: Después del ajuste, espere 8 parpadeos hasta que la olla empiece a funcionar automáticamente.

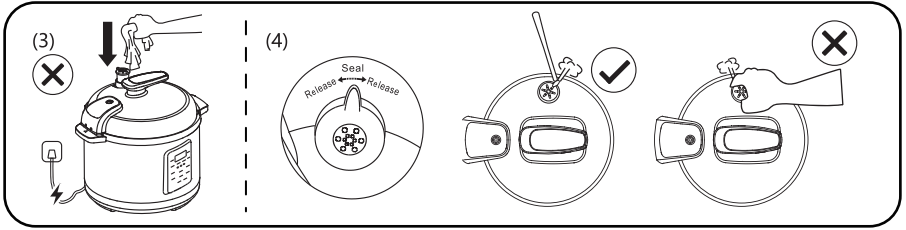
7. Una vez completado el proceso de calentamiento, la olla entrará en el proceso de mantenimiento de la presión y en la pantalla comenzará la cuenta atrás. Una vez transcurrido el tiempo, la olla sonará 5 veces antes de entrar automáticamente en el modo de mantenimiento del calor (excepto cuando se utiliza en modo salteado).

¡Cuidado!

- (1) Nunca toque la tapa cuando esté funcionando, ya que se calienta mucho.
- (2) Nunca toque la fuente de alimentación mientras la olla esté funcionando.
- (3) Asegúrese de que no se coloque ningún objeto sobre o cerca de la



- válvula de límite de presión cuando el aparato esté en funcionamiento.
 (4) No ponga sus manos sobre la válvula de límite de presión "Sellar / Liberar".



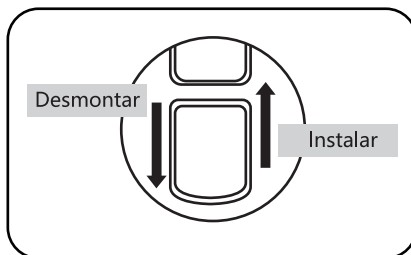
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible razón	Solución
Dificultad para cerrar la tapa	No ha instalado correctamente la junta de cierre.	Instale correctamente la junta de cierre.
	La tapa no está bien colocada.	Vuelva a colocar la tapa.
	La válvula de flotación está atascada arriba.	Empuje hacia abajo la válvula de flotación manualmente.
Dificultad para abrir la tapa	Hay presión en el interior de la olla.	Use la válvula de liberación de presión para liberar la presión interna. Abra la tapa cuando la presión se haya liberado.
No se puede abrir la tapa después de liberar la presión.	La válvula de flotación está atascada arriba.	Empuje hacia abajo la válvula de flotación manualmente.
El vapor se escapa por la tapa.	No ha colocado la junta de cierre tras lavarla.	Instale la junta de cierre.
	Hay restos de comida en la junta de cierre.	Limpie la junta de cierre.
	La junta de cierre está dañada o desgastada.	Cambie la junta de cierre.
	La tapa no se ha cerrado correctamente.	Vuelva a colocar la tapa y bloquéela en su sitio.

El vapor se escapa por la válvula de flotación.	Hay restos de comida en la junta de la válvula de flotación.	Lave la junta de la válvula de flotación.
	La junta de la válvula de flotación está dañada o desgastada.	Cambie la junta de la válvula de flotación.
	El orificio de la válvula de flotación está atascado y no puede subir.	Lave el orificio para garantizar el buen movimiento de la válvula de flotación.
La válvula de flotación no sube.	La válvula de liberación de vapor no está en posición "SEAL" .	Gire la válvula de limitación de presión a la posición "SEAL" .
	Agua y alimentos insuficientes en el recipiente interior.	Verifique la válvula y las juntas de sellado. Si todo es correcto, añada más alimentos y líquidos y vuelva a intentarlo.
	El vapor se escapa por la tapa o por la válvula de liberación de vapor.	Verifique que la junta de sellado esté bien instalado en la tapa y que la válvula de liberación de presión esté en posición "SEAL" .
Aparece E1 en la pantalla	Error del botón sensor.	Envíe el aparato al centro de reparación.
Aparece E2 en la pantalla	Cortocircuito en el circuito del sensor.	Envíe el aparato al centro de reparación.
Aparece E4 en la pantalla	Fallo en el interruptor de presión.	Envíe el aparato al centro de reparación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 1.Desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de limpiarla.
2. Pase un paño suave por el cuerpo de la olla para pulirla. No lave el cuerpo de la olla en agua ni rocíe agua sobre él.
- 3.Retire el colector de gotas, lávelo y séquelo bien antes de Volver a instalarlo.
- 4.Lave y seque bien el interior de la tapa,



incluyendo el anillo de sellado, la válvula de límite de presión, la prueba de bloqueo, la aguja de la válvula de liberación y la válvula de flotación.

5. Lave el recipiente interior con una esponja o un cepillo suave no metálico. Séquelo con un paño suave.

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



Como vendedores responsables, nos preocupamos por el medioambiente.

Le instamos a seguir los procedimientos de un reciclaje correcto del aparato y su embalaje. 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.

Recicle este aparato y su embalaje según las normas y reglas de su localidad.

Debido a los componentes electrónicos de este producto, no debe desecharse junto con los residuos domésticos no clasificados al final de su vida útil.

Para más información sobre el tratamiento y reciclaje de este producto, contacte con el punto limpio de su localidad.

Lleve este aparato a un punto de recogida especial para el reciclaje de equipos electrónicos.

Garantía: 2 años cuyo origen de defecto sea un defecto de fabricación.

WAŻNE ZALECENIA

DOT. BEZPIECZEŃSTWA

1. Nie używaj urządzenia w pobliżu wody lub materiałów łatwopalnych.
2. Nie ustawiaj urządzenia na nierównej powierzchni, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie lub wypadek.
3. Upewnij się, że podczas umieszczania żywności i wody w urządzeniu postępujesz zgodnie ze wskazówkami podanymi w drugim punkcie instrukcji obsługi.
4. Nie używaj szybkaru, jeśli pierścień uszczelniający jest uszkodzony. Nie wymieniaj uszkodzonego pierścienia uszczelniającego na zastępczą gumową uszczelkę. Nie używaj pierścienia napinającego do zwiększenia uszczelki.
5. Regularnie czyść blokadę i upewnij się, że nakrętka nie jest zablokowana. Sprawdzaj iglicę zaworu spustowego tak często, jak to możliwe, aby upewnić się, że nie jest zablokowana.
6. Nie otwieraj pokrywki na siłę, gdy pływak jest jeszcze podniesiony.
7. Nie obciążaj regulatora ciśnienia ciężkimi przedmiotami ani nie zastępuj go innymi przedmiotami.
8. Podczas gotowania nie używaj ściereczki do przykrywania otworu wylotu pary, ponieważ może to spowodować wypadek lub uszkodzenie produktu.

9. Upewnij się, że zarówno zewnętrzna strona dna wewnętrznego garnka, jak i powierzchnia grzejna, są zawsze czyste. Nie umieszczaj garnka wewnętrznego bezpośrednio nad płomieniem.
10. Nie zastępuj wewnętrznego garnka zamiennikami.
11. Zawsze używaj drewnianych lub plastikowych łyżek, aby zapobiec uszkodzeniu nieprzywierającej powłoki.
12. Podczas redukcji trzymaj twarz i ręce z dala od wylotu pary. Nie dotykaj pokrywki podczas użytkowania szybkowaru, ponieważ jest ona bardzo gorąca i może spowodować oparzenia.
13. Podczas gotowania nie powinno występować uwalnianie dużej ilości pary wokół pokrywki. Jeśli wytwarzana jest znaczna ilość pary, przeprowadź bezpieczną redukcję ciśnienia. Odłącz urządzenie i zwróć je do autoryzowanego serwisu w celu dokonania przeglądu, naprawy lub regulacji.
14. Pod żadnym pozorem nie podnoś produktu za uchwyt pokrywki.
15. Jeśli urządzenie przestanie działać zgodnie z oczekiwaniami, zwróć do autoryzowanego serwisu w celu dokonania przeglądu, naprawy lub regulacji.
16. Nie modyfikuj, nie demontuj ani nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. Może to spowodować pożar, porażenie prądem lub inne obrażenia.

17. Nie demontuj szybkiwaru ani nie wymieniaj żadnych jego części. Używaj tylko autoryzowanych części zamiennych.
18. Nie demontuj przewodu zasilającego. Używaj tylko autoryzowanych części zamiennych.
19. Nie pozwalaj dzieciom, osobom niepełnosprawnym, cierpiącym na zaburzenia sensoryczne lub chorym psychicznie używać tego urządzenia samodzielnie.
20. Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i w gastronomii.
21. Nie pozostawiaj dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia, gdy jest ono używane.
22. Urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwie domowym i w miejscach o podobnym charakterze, np.:
 - w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy;
 - w gospodarstwie;
 - przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc oferujących zakwaterowanie;
 - w miejscach typu B&B.
23. Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku lat 8 lub starsze oraz osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego

korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym ryzyko. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić produktu ani przeprowadzać jakichkolwiek czynności konserwacyjnych bez nadzoru.

24. Nie wolno otwierać urządzenia, dopóki ciśnienie nie spadnie wystarczająco.
25. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane oraz przed jego czyszczeniem.
26. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie ani w innej cieczy.
27. Nie modyfikuj, nie demontuj ani nie naprawiaj urządzenia. Skorzystaj z usług autoryzowanego technika. W przeciwnym razie istnieje ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub innych obrażeń.
28. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Może to spowodować pożar, porażenie prądem lub zwarcie.
29. Nie podłączaj ani nie odłączaj wtyczki mokrymi rękami. Może to spowodować zwarcie elektryczne lub obrażenia.
30. Natychmiast wyczyść wtyczkę, jeśli jest na niej brud lub ślady wody, aby uniknąć pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub zwarcia.
31. Nie używaj wewnętrznego garnka na innych kuchenkach ani nie stawiaj go bezpośrednio na

- plomieniu, ponieważ może to spowodować odkształcenie urządzenia.
32. Używaj tylko wewnętrznego garnka dostarczonego przez producenta.
 33. Przed pierwszym użyciem wyciągnij wszystkie akcesoria z wewnętrznego garnka.
 34. Przed pierwszym użyciem umyj wewnętrzny garnek gąbką lub wilgotną ściereczką i środkiem czyszczącym. Po umyciu wysusz każdą z części i upewnij się, że zostały one umieszczone na swoim miejscu.
 35. Aby uniknąć niebezpieczeństwa uduszenia lub innych zagrożeń, nie pozostawiaj opakowań (takich jak torby plastikowe, styropian itp.) w zasięgu dzieci.
 36. Tego urządzenia NIE należy umieszczać w zmywarce, lodówce ani zamrażarce. Tylko wewnętrzny garnek może być przechowywany w lodówce lub myty w zmywarce. Jednak aby przedłużyć żywotność garnka, należy go myć ręcznie. Zarówno miarkę, jak i chochlę do ryżu można myć w zmywarce.
 37. Nigdy nie używaj szybkowaru bez jedzenia lub wody w wewnętrznym garnku.
 38. **NIGDY NIE PRÓBUJ OTWIERAĆ POKRYWKI, GDY URZĄDZENIE DZIAŁA.** Nie otwieraj urządzenia, dopóki nie ostygnie i nie zostanie zredukowane całe wewnętrzne ciśnienie. Jeśli pokrywka obraca się z trudem, oznacza to, że szybkowar jest nadal pod ciśnieniem.

39. Nie otwieraj pokrywki na siłę, jeśli pływak nie opadł. Nawet najmniejsze ciśnienie w szybkowarze może być niebezpieczne.
40. Uwaga! Podczas gotowania pokrywka urządzenia bardzo się nagrzewa. Po zakończeniu gotowania zawsze trzymaj pokrywkę za uchwyt.
41. Producent i dystrybutor nie ponoszą odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem.
42. Nie używaj urządzenia pod lub w pobliżu łatwopalnych substancji, takich jak zasłony, draperie lub inne palne materiały.
43. Jeżeli przewód zasilający jest w jakikolwiek sposób uszkodzony, w celu uniknięcia zagrożenia musi on zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub inną osobę o podobnych kwalifikacjach.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Nr modelu	300009ICN
Zasilanie elektryczne	220-240 V ~ 50/60 Hz
Zużycie energii	1000 W
Wymiary	DŁ 340 * SZ 310 * W 350 mm
Pojemność	6 L
Ciśnienie robocze	40-70 kPa

URZĄDZENIA ZABEZPIEZAJĄCE SZYBKOWARU

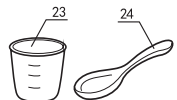
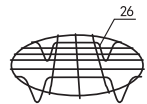
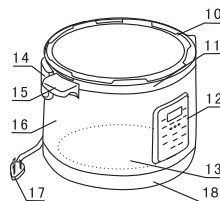
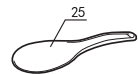
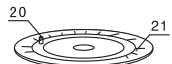
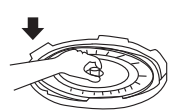
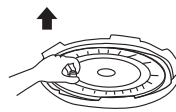
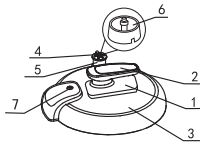
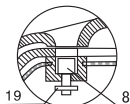
Urządzenia zabezpieczające	Opis
System zabezpieczający otwieranie i zamykanie pokrywki	Zapewnia bezpieczne otwieranie pokrywki. Jeśli wewnątrz urządzenia nadal będzie obecne ciśnienie, pokrywka się zablokuje.
Regulacja ciśnienia	Po osiągnięciu żądanego ciśnienia automatycznie zatrzymuje podgrzewanie i utrzymuje ciśnienie wewnątrz urządzenia.
Ograniczenie ciśnienia	Ogranicza ciśnienie, wypuszczając parę, gdy ciśnienie wewnętrzne przekroczy wartość maksymalnego ciśnienie roboczego.
Zabezpieczenie przed zatknięciem systemu ograniczenia ciśnienia	Pomaga zapobiegać zatknięciu iglicy zaworu spustowego przez jedzenie.
Redukcja ciśnienia	Pomaga zapobiegać wybuchowi, automatycznie uwalniając parę wokół pokrywki, jeśli zawiodło zabezpieczenie maksymalnego ciśnienia i ciśnienie wewnątrz urządzenia osiągnęło maksymalne ciśnienie robocze.
Ograniczenie temperatury	Automatycznie zatrzymuje podgrzewanie po ogrzaniu pustego garnka wewnętrznego lub po ogrzaniu szybkowaru bez garnka wewnętrznego.
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	Automatycznie odcina zasilanie, gdy temperatura wewnętrzna osiągnie najwyższy dopuszczalny poziom.
Zabezpieczenie przed nadmiernym ciśnieniem	Pod płytą grzejną znajduje się mocniejsza płyta. Gdy ciśnienie wewnątrz urządzenia jest bardzo wysokie i przekracza zalecany poziom, mocniejsza płyta z płytą grzejną automatycznie opadnie. Spowoduje to powstanie przestrzeni między garnkiem wewnętrznym a pierścieniem uszczelniającym, dzięki czemu ciśnienie wewnątrz szybkowaru ulegnie redukcji.
Uziemienie	Urządzenie jest wyposażone w obwód uziemiający, a wtyczka posiada bolec. W związku z tym jeśli nastąpi upływ prądu, zostanie on odprowadzony do ziemi, aby uniknąć porażenia prądem.
Zabezpieczenie przed wybuchem w wewnętrznym garnku	Jeśli pokrywka nie zostanie prawidłowo zamknięta i zablokowana na miejscu, szybkowar przestanie się nagrzewać i nie będzie wytwarzać ciśnienia.

OPIS DZIAŁANIA SZYBKOWARU

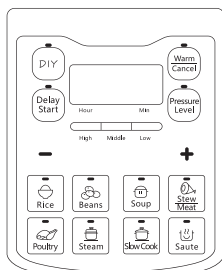
- ① **Podgrzewanie:** Podczas podgrzewania ciśnienie w szybkowarze znacznie rosnąć. Konkretny czas pracy zależy od rodzaju i ilości gotowanego jedzenia. Szczegółowe informacje nie będą wyświetlane na ekranie. Przy mniejszej ilości jedzenia czas podgrzewania będzie krótszy. Przy większej ilości jedzenia czas nagrzewania wydłuży się. Uwaga, podczas gotowania upewnij się, że „zawór ograniczający ciśnienie” znajduje się w pozycji „Szczelny”. Pozwoli to utrzymać ciśnienie w szybkowarze.
- ② **Podtrzymywanie ciśnienia:** Gdy ciśnienie wewnątrz urządzenia osiągnie wymaganą wartość roboczą, proces podtrzymywania ciśnienia rozpocznie się automatycznie. Czas gotowania zostanie określony automatycznie.
- ③ **Redukcja ciśnienia:** Po zakończeniu odliczania czasu utrzymania ciśnienia automatycznie zostanie aktywowana funkcja „podtrzymywanie ciepła”. Ciśnienie wewnątrz naczynia będzie również automatycznie redukowane. Szybkowar zostanie automatycznie zablokowany, gdy w środku pojawi się ciśnienie. W związku z tym szybkowaru nie będzie można otworzyć, dopóki ciśnienie nie zostanie całkowicie zredukowane. Redukcja ciśnienia może chwilę potrwać. Aby przyspieszyć ten proces, wyłącz zasilanie i połóż mokry ręcznik na urządzeniu, aby przyspieszyć chłodzenie. Jeśli się spieszysz, ustaw „zawór ograniczający ciśnienie” w pozycji „Redukcja”, aby zredukować ciśnienie ręcznie. Należy to robić bardzo ostrożnie, ponieważ może to spowodować ułatnianie się gorącej pary.

OPIS PRODUKTU

1. Podstawa uchwyty
 2. Uchwyt pokrywki
 3. Pokrywka
 4. Zawór ograniczający ciśnienie
 5. Podstawa zaworu redukcji
 6. Iglica zaworu redukcji
 7. Zawór pływakowy
 8. Pływak
 9. Garnek wewnętrzny
 10. Garnek środkowy
 11. Pierścień środkowy
 12. Panel sterowania
 13. Płyta grzejna
 14. Skraplacz
 15. Ucho garnka
 16. Pokrywa zewnętrzna
 17. Przewód zasilający
 18. Podstawa
 19. Pierścień uszczelniający zaworu pływakowego
 20. Zabezpieczenie przed zatkanie
 21. Chwytek
 22. Pierścień uszczelniający
- AKCESORIA**
23. Miarka
 24. Chochła do zupy
 25. Chochła do ryżu
 26. Ruszt do gotowania na parze



OPIS PANELU STEROWANIA

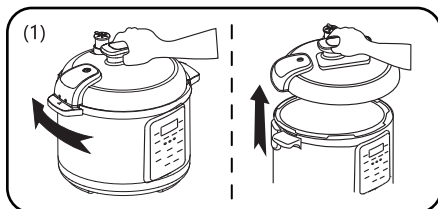


Zaprogramowane menu	Domyślny czas podtrzymywania ciśnienia	Regulowany zakres czasu podtrzymywania ciśnienia	Ciśnienie (kPa)
DIY (ZRÓB TO SAM)	30 min	1-99 min	40-70
Rice (Ryż)	12 min	8-16 min	40-70
Beans (Fasola)	40 min	30-50 min	40-70
Soup (Zupa)	21 min	15-40 min	40-70
Stew/Meat (Gulasz/mięso)	30 min	25-50 min	40-70
Poultry (Drób)	21 min	15-35 min	40-70
Steam (Para wodna)	10 min	5-20 min	40-70
Slow cook (Powolne gotowanie)	4 godziny	3-8 godz.	/
Saute (Saute)	20 min	1-40 min	/

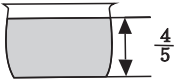
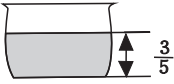

Pressure Level (Poziom ciśnienia)	Naciśnij ten przycisk, aby wybrać poziom ciśnienia spośród opcji Wysokie-Średnie-Niskie po wybraniu funkcji. Domyślny poziom ciśnienia to Niskie.
Warm/Cancel (Podtrzymywanie ciepła/anuluj)	Podtrzymywanie ciepła: Po zakończeniu funkcji gotowania (z wyjątkiem Saute) szybkowar automatycznie przejdzie do funkcji podtrzymywania ciepła i zapali się kontrolka. Temperatura podtrzymywania ciepła wynosi 65-75°C. Uwaga: Urządzenie może pracować w funkcji podtrzymywania ciepła maksymalnie przez 24 godziny. Mimo to zalecamy korzystanie z tej funkcji maksymalnie przez sześć godzin. W przeciwnym razie jakość i smak potraw może ulec pogorszeniu. Anuluj: Gdy program jest w toku/utrzymuje ciepło, naciśnij przycisk „Podtrzymywanie ciepła/anuluj”, aby zatrzymać szybkowar.
+/-	Naciśnij przycisk „+” lub „-”, aby dostosować ustawienia gotowania lub czas.
Delay start (Opóźnienie startu)	Najpierw wybierz dowolną funkcję (oprócz Powolnego gotowania i Saute). Zanim szybkowar zacznie działać, naciśnij opcję „Opóźniony start”, a następnie „+” lub „-”, aby wyregulować ustawiony czas (0,5-24 godziny). Ustawiony czas pokaże się na wyświetlaczu na czerwono i zaświeci się wskaźnik Opóźniony start. Uwaga: Urządzenie jest zaprojektowane na opóźnienie startu o maksymalnie 24 godziny, ale zalecamy ustawienie tego czasu na najwyżej sześć godzin. W przeciwnym razie jakość i smak potraw może ulec pogorszeniu.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

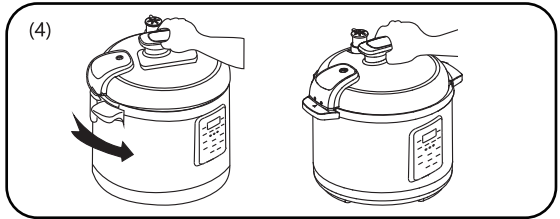
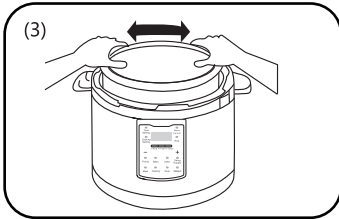
- Otwórz pokrywę. Przytrzymaj uchwyt i przekręć go w prawo, aby otworzyć pokrywę. Uwaga: urządzenie może działać w funkcji **Saute** bez pokrywki.
- Umieść jedzenie i wodę w garnku wewnętrznym. Jedzenie i woda powinny razem przekraczać 4/5 całkowitej objętości. Wszelkie pęczniące



produkty nie powinny przekraczać $\frac{3}{5}$ całości, a jedzenie i woda nie powinny zajmować mniej niż $\frac{1}{5}$ całkowitej objętości.

		
MAKS. objętość jedzenia i wody	MAKS. objętość pęczniejących produktów	MIN. objętość jedzenia i wody

3. Wyczyść zewnętrzną powierzchnię wewnętrznego garnka, powierzchnię grzejną i wnętrze środkowego garnka. Następnie zamocuj wewnętrzny garnek w środkowym garnku i upewnij się, że są dobrze połączone.

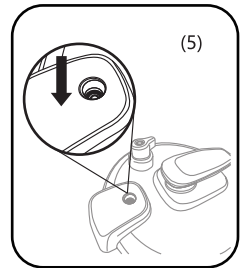


4. Zamknij pokrywę. Zamontuj pierścień uszczelniający na pokrywie. Obróć pierścień uszczelniający w lewo i w prawo, aby upewnić się, że znajduje się on we właściwej pozycji. Przytrzymaj uchwyt i umieść go w wyznaczonej pozycji, obracając w lewo, aby zablokować pokrywę.

5. Ustaw zawór ograniczający ciśnienie w pozycji SZCZELNY i upewnij się, że pływak jest opuszczony (przed rozpoczęciem pracy musi być opuszczony).

6. Podłącz przewód zasilający do szybkowaru i do źródła zasilania. Wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1s, a następnie zgasną. Tylko wyświetlacz pozostanie podświetlony. Szybkokwar przejdzie w tryb czuwania.

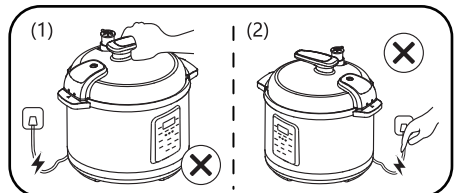
Zaprogramuj szybkokwar zgodnie z OPISEM PANELU STEROWANIA według potrzeb. Uwaga: po zaprogramowaniu odczekaj 8 minut, aż szybkokwar zacznie działać automatycznie.



7. Po zakończeniu podgrzewania szybkokwar przejdzie do podtrzymywania ciśnienia, a na wyświetlaczu pokaże się odliczanie czasu. Po upływie tego czasu kuchenka wyda sygnał dźwiękowy 5 razy, a następnie automatycznie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła (z wyjątkiem pracy w trybie Saute).

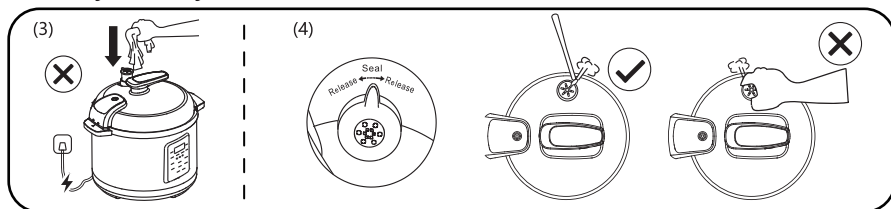
Uwaga!

- (1) Nigdy nie dotykaj pokrywy podczas pracy urządzenia, ponieważ jest ona bardzo gorąca.
- (2) Nigdy nie dotykaj zasilacza, gdy szybkokwar pracuje.
- (3) Upewnij się, że podczas pracy urządzenia żaden przedmiot nie znajduje



się na zaworze ograniczającym ciśnienie lub w jego pobliżu.

(4) Nie umieszczaj rąk nad zaworem ograniczającym ciśnienie „Zamknij/Redukcja”.



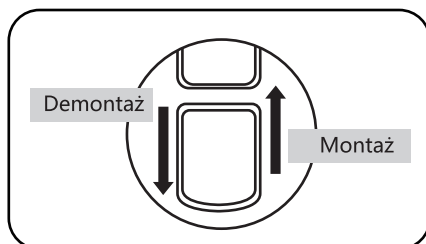
DIAGNOZOWANIE I USUWANIE USTEREK

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Trudno jest zamknąć pokrywkę	Pierścień uszczelniający jest zamontowany nieprawidłowo.	Ponownie zamontuj pierścień uszczelniający.
	Pokrywka nie jest prawidłowo założona.	Ponownie załóż pokrywkę.
	Zawór pływakowy zablokował się w podniesionej pozycji.	Ręcznie wciśnij zawór pływakowy w dół.
Trudno jest otworzyć pokrywkę.	W szybkowarze nadal jest obecne ciśnienie.	Użyj zaworu ograniczającego ciśnienie, aby zredukować ciśnienie wewnętrzne. Po zredukowaniu całego ciśnienia otwórz pokrywkę.
Nie można otworzyć pokrywki po rozhermetyzowaniu szybkowaru.	Zawór pływakowy zablokował się w podniesionej pozycji.	Ręcznie wciśnij zawór pływakowy w dół.
Z krawędzi pokrywki wydobywa się para.	Po wyczyszczeniu pierścienia uszczelniającego nie został ponownie założony	Zamontuj pierścień uszczelniający.
	Na pierścieniu uszczelniającym pozostały resztki jedzenia.	Dokładnie wyczyść pierścień uszczelniający.
	Pierścień uszczelniający jest uszkodzony lub zużyty.	Wymień pierścień uszczelniający.
	Pokrywka nie została prawidłowo zamknięta.	Ponownie załóż pokrywkę i dobrze zablokuj.

Z zaworu pływakowego wydobywa się para.	Na pierścieniu uszczelniającym zaworu pływakowego osadzają się resztki jedzenia.	Wyczyścić pierścień uszczelniający zaworu pływakowego.
	Pierścień uszczelniający zaworu pływakowego jest uszkodzony lub zużyty.	Wymień pierścień uszczelniający zaworu pływakowego.
	Otwór zaworu pływakowego jest zatkany i nie może się unieść.	Oczyścić otwór, aby zapewnić płynny ruch zaworu pływakowego.
Zawór pływakowy nie podnosi się.	Zawór ograniczający ciśnienie nie znajduje się w pozycji „SZCZELNY” .	Ustaw zawór ograniczający ciśnienie w pozycji „SZCZELNY” .
	W wewnętrznym garnku znajduje się niewystarczająca ilość jedzenia i płynu.	Sprawdź wszystkie uszczelki pod kątem uszkodzeń lub zużycia. Jeśli wszystko jest w porządku, dodaj więcej jedzenia i/lub płynu i spróbuj ponownie.
	Wokół pokrywki i zaworu ograniczającego ciśnienie wydobywa się para.	Sprawdź, czy pierścień uszczelniający i wyściółka pokrywki są prawidłowo zamontowane, a zawór ograniczający ciśnienie znajduje się w pozycji „ZAMKNIJ” .
Na wyświetlaczu pojawia się E1	Obwód czujnika jest otwarty.	Zadzwoń do obsługi klienta.
Na wyświetlaczu pojawia się E2	Zwarcie w obwodzie czujnika.	Zadzwoń do obsługi klienta.
Na wyświetlaczu pojawia się E4	Regulator ciśnienia jest uszkodzony	Zadzwoń do obsługi klienta.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
2. Wypoleruj korpus kuchenki miękką ściereczką. Nie myj ani nie spryskuj korpusu wodą.
3. Wyciągnij skraplacz, a przed ponownym zamontowaniem dokładnie go umyj i wysusz.
4. Dokładnie umyj i osusz wewnętrzną część pokrywki, w tym pierścień



uszczelniający, zawór ograniczający ciśnienie, zabezpieczenie przed zatkanie, iglicę zaworu spustowego i zawór pływakowy.

5. Umyj naczynie wewnętrzne gąbką lub niemetalową miękką szczotką. Osusz miękką ściereczką.

UTYLIZACJA



Jako odpowiedzialny sprzedawca dbamy o środowisko.

W związku z tym zachęcamy do przestrzegania prawidłowych procedur utylizacji urządzenia i jego opakowań. Pomoże to w ochronie zasobów naturalnych i zapewni, że produkty te zostaną poddane recyklingowi w sposób, który pomaga dbać o zdrowie i środowisko.

Należy zutylizować urządzenie i jego opakowania zgodnie z lokalnymi przepisami.

Ponieważ to urządzenie zawiera elementy elektroniczne, po zakończeniu okresu użytkowania szybkowar i jego akcesoria należy zutylizować niezależnie od odpadów domowych.

Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje dotyczące możliwości utylizacji i recyklingu.

Urządzenie należy oddać do lokalnego punktu recyklingu. Niektóre punkty odbioru przyjmują urządzenia bezpłatnie.

GWARANCJA: DWA LATA

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA =

1. Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di acqua o materiale infiammabile.
2. Non posizionare l'apparecchio su una superficie irregolare in quanto ciò potrebbe danneggiarlo o causare incidenti.
3. Assicurarsi di seguire attentamente le istruzioni delineate nella seconda fase delle Istruzioni per l'uso quando si inseriscono cibo e acqua nell'apparecchio.
4. Non utilizzare il fornello se l'anello di tenuta è danneggiato. Non sostituire un anello di tenuta danneggiato con una gomma sostitutiva. Non utilizzare un anello di tensione per aumentare la tenuta.
5. Pulisci regolarmente la prova di blocco e assicurati che il dado non sia bloccato. Esaminare l'ago della valvola di rilascio il più spesso possibile per assicurarsi che non sia bloccato.
6. Non aprire con forza il coperchio quando il galleggiante è ancora sollevato.
7. Non premere la valvola di limitazione della pressione con oggetti pesanti né sostituirla con oggetti alternativi.
8. Non coprire con stracci o un panno lo sfiato del vapore durante la cottura poiché ciò potrebbe causare incidenti o danni al prodotto.
9. Assicurarsi che sia il fondo esterno della pentola

interna che la superficie del riscaldatore siano sempre puliti. Non posizionare la pentola interna direttamente sopra le fiamme.

10. Non sostituire il vaso interno con vasi alternativi.
11. Utilizzare sempre cucchiaini di legno o di plastica per evitare danni al rivestimento antiaderente.
12. Tenere il viso e le mani lontani dall'uscita di rilascio quando si rilascia. Non toccare il coperchio quando è in funzione poiché diventa molto caldo e può causare ustioni.
13. Durante il processo di cottura non si dovrebbe verificare una grande fuoriuscita di vapore intorno al coperchio. Se ciò dovesse accadere, azionare l'impostazione di rilascio della pressione di sicurezza. Scollegare l'apparecchio e restituirlo a un centro di assistenza autorizzato per un esame, riparazione o regolazione.
14. Non sollevare la pentola tenendola per la maniglia del coperchio in nessuna circostanza.
15. Se l'apparecchio smette di funzionare, restituirlo a un centro di assistenza autorizzato per un controllo, riparazione o regolazione.
16. Non modificare, smontare o riparare da soli l'apparecchio. Ciò potrebbe causare incendi, scosse elettriche o lesioni.

17. Non smontare la pentola né sostituire alcuna parte. Utilizzare solo ricambi autorizzati.
18. Non smontare il cavo di alimentazione. Utilizzare solo ricambi autorizzati.
19. Non lasciare che bambini, disabili, persone con problemi sensoriali o mentali utilizzino questo apparecchio senza assistenza.
20. Questo prodotto è progettato esclusivamente per uso domestico o ristorativo.
21. Non lasciare incustoditi i bambini mentre l'apparecchio è in funzione.
22. Questo apparecchio è concepito per essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili come:
 - Aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - Agriturismi;
 - Da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - Ambienti tipo bed and breakfast.
23. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti. Ai bambini non dovrebbe essere consentito di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono

- essere eseguite da bambini senza supervisione
24. L'apparecchio non deve essere aperto finché la pressione non è sufficientemente diminuita.
 25. Quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo, scollegare l'apparecchio dalla presa.
 26. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere l'unità, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
 27. Non modificare, smontare o riparare l'apparecchio. Utilizzare i servizi di un tecnico di riparazione autorizzato. In caso contrario, si è a rischio di incendio, scosse elettriche o lesioni.
 28. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Ciò potrebbe causare incendi, scosse elettriche o cortocircuiti.
 29. Non collegare o scollegare la spina di alimentazione con le mani bagnate. Ciò potrebbe causare cortocircuiti o lesioni.
 30. Pulire immediatamente la spina di alimentazione se è presente sporco o è presente dell' acqua sopra di essa per evitare incendi, scosse elettriche o cortocircuiti.
 31. Non utilizzare la pentola interna su altri impianti o appoggiarla direttamente su una fiamma poiché ciò potrebbe causare la deformazione dell'apparecchio.

32. Utilizzare solo la pentola interna fornita dal produttore.
33. Rimuovere tutti gli accessori dalla pentola interna prima del primo utilizzo.
34. Prima del primo utilizzo, lavare la pentola interna con una spugna o un panno umido e detersivo. Dopo il lavaggio, asciugare ogni parte e assicurarsi che siano posizionati nelle posizioni corrette.
35. Per evitare pericoli di soffocamento o altri pericoli, non lasciare gli imballaggi (come sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) Alla portata dei bambini.
36. Questo apparecchio NON deve essere messo in lavastoviglie, frigorifero o congelatore. Solo la pentola interna può essere conservata in frigorifero o lavata in lavastoviglie. Tuttavia, per prolungare la vita della pentola, dovrebbe essere lavata a mano. Sia il misurino che il cucchiaino per riso sono lavabili in lavastoviglie.
37. Non mettere mai in funzione la pentola senza cibo o acqua nella pentola interna.
38. **NON TENTARE MAI DI APRIRE IL COPERCHIO MENTRE L'UNITÀ È IN FUNZIONE.** Non aprire l'unità finché non si è raffreddata e tutta la pressione interna è stata rilasciata. Se il coperchio è difficile da ruotare, significa che il fornello è ancora pressurizzato.
39. Non forzare l'apertura del coperchio se la valvola

galleggiante non è affondata. Qualsiasi pressione nella pentola può essere pericolosa.

40. **Attenzione!** Il coperchio dell'unità diventa molto caldo durante la cottura. Utilizzare sempre la maniglia quando si maneggia il coperchio dopo la cottura.
41. Il produttore e il distributore non sono responsabili per eventuali danni causati a questo apparecchio a causa di un uso improprio.
42. Non utilizzare l'apparecchio sotto o vicino a sostanze infiammabili, come tende, tendaggi o altri materiali combustibili.
43. Se il cavo di alimentazione è danneggiato in qualsiasi modo, al fine di evitare pericoli, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di servizio o da persone qualificate.

SPECIFICHE TECNICHE

Modello No.	300009ICN
Alimentazione elettrica	220-240V ~ 50/60 Hz
Consumo di energia	1000 W
Dimensioni	L340*W310*H350 mm
Capacità	6 L
Pressione lavorativa	40-70kpa

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE DI SICUREZZA DELLA PENTOLA A PRESSIONE

Dispositivi di protezione di sicurezza	Descrizione
Set di sicurezza per l'apertura e la chiusura del coperchio	Garantisce l'apertura del coperchio in sicurezza. Se c'è ancora pressione all'interno dell'apparecchio, il coperchio si blocca.
Impostazione del controllo della pressione	Arresta automaticamente il riscaldamento e mantiene la pressione all'interno dell'apparecchio quando la pressione desiderata è stata raggiunta.
Impostazione della sicurezza del limite di pressione	Limita la pressione rilasciando il vapore quando la pressione interna supera la pressione massima di esercizio.
Prova di blocco per l'impostazione del limite di pressione	Aiuta a impedire che il cibo blocchi l'ago della valvola di rilascio.
Regolazione della pressione di sicurezza	Aiuta a prevenire l'esplosione rilasciando automaticamente il vapore attorno al coperchio se l'impostazione di sicurezza del limite di pressione non è riuscita e la pressione all'interno dell'apparecchio ha raggiunto il limite massimo di pressione di esercizio.
Impostazione della protezione del limite di temperatura	Arresta automaticamente il riscaldamento una volta che la pentola interna vuota è stata riscaldata o pentola a pressione è stato riscaldata senza la pentola interna.
Impostazione di sovratemperatura di sicurezza	Interrompe automaticamente l'alimentazione quando la temperatura interna raggiunge il livello più alto.
Protezione di sicurezza da sovrappressione	C'è una base più resistente sotto la piastra riscaldante. Quando la pressione all'interno dell'apparecchio è molto alta e supera il livello consigliato, la base con la piastra riscaldante si abbasserà automaticamente. Questo creerà uno spazio tra la pentola interna e l'anello di tenuta in modo che la pressione all'interno della pentola possa fuoriuscire.
Protezione messa a terra	L'apparecchio adotta la conduzione di messa a terra e la spina ha anche un pin per la messa a terra. Pertanto, in caso di dispersione di elettricità, l'elettricità verrà condotta a terra per evitare scosse elettriche.
Protezione anti-esplosione del vaso centrale	Se il coperchio non è correttamente chiuso e bloccato in posizione, la pentola smetterà di riscaldarsi e non produrrà pressione.

PROCESSO DI FUNZIONAMENTO DELLA PENTOLA A PRESSIONE

- ① **Processo di riscaldamento:** Durante il processo di riscaldamento, la pressione nella pentola inizierà a salire. L'orario di lavoro specifico dipenderà dal tipo di cibo e dalla quantità di cibo che si desidera cucinare. I dettagli non verranno visualizzati sullo schermo. Se la quantità di cibo è bassa, il tempo di riscaldamento sarà più breve. Se nell'apparecchio è presente una grande quantità di cibo, il tempo necessario di riscaldamento sarà più lungo. Assicurarsi che, durante la cottura, la "valvola di limitazione della pressione" sia in posizione "Seal". Ciò manterrà la pressione all'interno della pentola.
- ② **Processo di mantenimento della pressione:** Quando la pressione all'interno dell'apparecchio avrà raggiunto il requisito di lavoro impostato, inizierà automaticamente il processo di mantenimento della pressione. Il tempo di cottura inizierà automaticamente il conto alla rovescia.
- ③ **Processo di rilascio della pressione:** Quando il conto alla rovescia del tempo di mantenimento della pressione è terminato, la funzione "warm" (mantieni in caldo) verrà attivata automaticamente. Anche la pressione all'interno del vaso viene rilasciata automaticamente. La pentola si bloccherà automaticamente quando c'è pressione all'interno; in quanto tale, non sarà possibile aprire la pentola finché la pressione non sarà stata completamente rilasciata. Il rilascio della pressione può richiedere del tempo. Per accelerare il processo, spegnere l'alimentazione e posizionare un asciugamano bagnato sulla ciotola per accelerare il raffreddamento. Se si è di fretta, posizionare la "valvola di limitazione della pressione" nella posizione "Rilascio" per rilasciare manualmente la pressione. Questo dovrebbe essere fatto solo con molta cura in quanto può causare la fuoriuscita di vapore caldo.

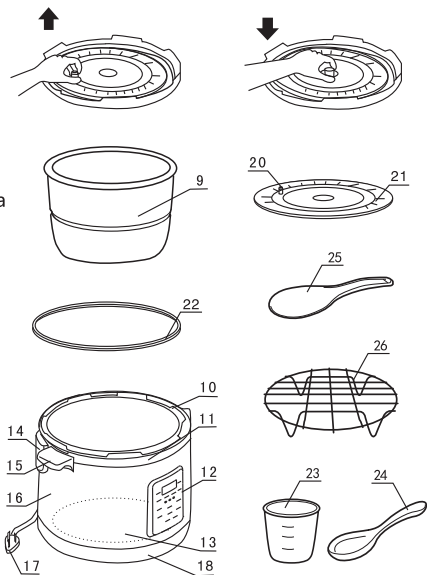
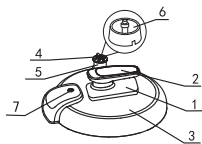
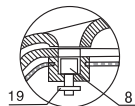
PANORAMICA DEL PRODOTTO

1. Base della maniglia
2. Maniglia del coperchio
3. Coperchio
4. Valvola limitatrice di pressione
5. Rilascio della valvola della base
6. Rilascio dell'ago della valvola
7. Valvola a galleggiante
8. Galleggiante
9. Pentola interna
10. Vaso centrale
11. Anello centrale
12. Pannello di controllo
13. Riscaldatore
14. Raccogliatore di condensa
15. Maniglie della pentola

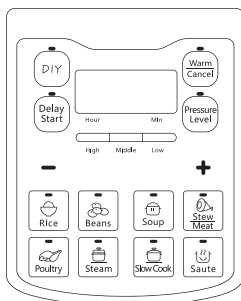
16. Calotta esterna
17. Cavo di alimentazione
18. Base
19. Anello di tenuta per valvola a galleggiante
20. Prova di blocco
21. Piastra di manovra
22. Anello di tenuta

ACCESSORI

23. Misurino
24. Mestolo da minestra
25. Mestolo per il riso
26. Cremagliera del vapore



DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

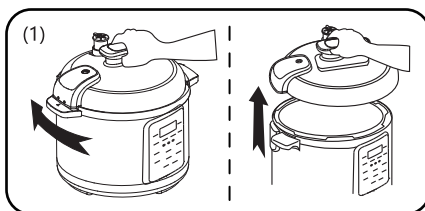


Menu programmati	Tempo di mantenimento della pressione predefinito	Intervallo di tempo di pressione-mantenimento regolabile	Pressione (Kpa)
DIY (Fai da te)	30 min	1-99 min	40-70
Rice (Riso)	12 min	8-16 min	40-70
Beans (Fagioli)	40 min	30-50 min	40-70
Soup (Zuppa)	21 min	15-40 min	40-70
Stew/Meat (Stufato / Carne)	30 min	25-50 min	40-70
Poultry (Pollame)	21 min	15-35 min	40-70
Steam (Vapore)	10 min	5-20 min	40-70
Slow Cook (Cottura lenta)	4 hours	3H-8H	/
Sauté (Soffritto)	20 min	1-40 min	/

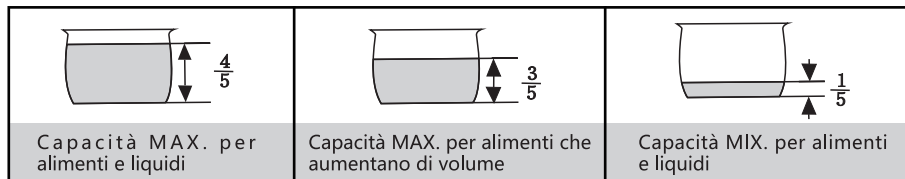
Pressure Level (Livello di pressione)	<p>Premere questo pulsante per selezionare il livello di pressione tra Alto-Medio-Basso dopo aver selezionato una funzione. Il livello di pressione predefinito è Basso .</p>
Warm / Cancel (Mantieni in caldo / Annulla)	<p>Tenere in caldo : Quando le funzioni di cottura (eccetto Sauté) sono complete, la pentola entrerà automaticamente nella funzione di mantenimento in caldo e si illuminerà una spia. La temperatura di mantenimento è 65-75°C.</p> <p>Nota: L'apparecchio può funzionare nella funzione di mantenimento in caldo per un massimo di 24 ore;</p> <p>Si consiglia di utilizzare questa funzione per un massimo di sei ore. In caso contrario, la qualità e il gusto del cibo potrebbero essere compromessi.</p> <p>Annulla: Quando il programma è in funzione / mantenendo caldo, premere "Warm / Cancel" per fermare la pentola.</p>
+/-	<p>Premere il tasto "+" o "-" per regolare il tempo di cottura o il tempo preimpostato .</p>
Delay start (Partenza ritardata)	<p>Per prima cosa, seleziona una funzione qualsiasi (eccetto Cottura lenta e Sauté). Prima che la pentola inizi a funzionare, premere l'opzione "Partenza ritardata" e quindi premere "+" "-" per regolare il tempo preimpostato (0,5-24 ore). Il tempo preimpostato verrà visualizzato in rosso sul display e l'indicatore di avvio ritardato si illuminerà.</p> <p>Nota: Tuttavia, il design per il tempo massimo preimpostato è di 24 ore, ma si consiglia di impostare un tempo entro sei ore. In caso contrario, la qualità e il gusto del cibo potrebbero essere compromessi .</p>

ISTRUZIONI PER L' USO

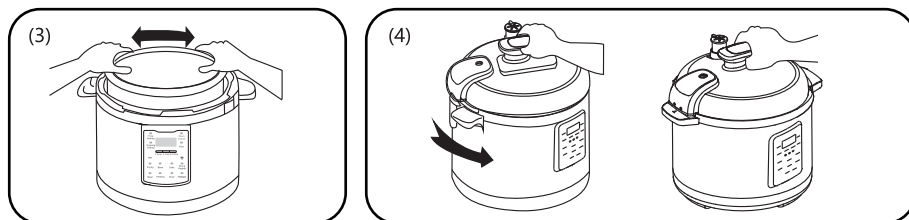
1. Aprire il coperchio. Afferrare la maniglia e ruotarla in senso orario per aprire il coperchio. Nota: L'apparecchio può funzionare nella funzione **Sauté** senza il coperchio.
2. Mettere il cibo e l'acqua nella pentola interna. Il cibo e l'acqua non devono superare i 4/5 del volume totale. Qualsiasi



alimento in espansione non deve essere superiore a $\frac{3}{5}$ del totale e cibo e acqua non devono essere inferiori a $\frac{1}{5}$ del volume totale.



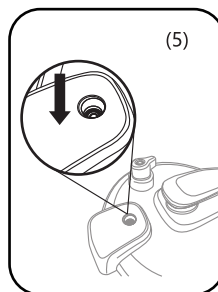
3. Pulire l'esterno della pentola interna, la superficie del riscaldatore e l'interno della pentola centrale; quindi attacca la pentola interna all'interno del vaso centrale e assicurati che abbiano una buona connessione.



4. Chiudere il coperchio. Installare l'anello di tenuta sul coperchio. Ruotare l'anello di tenuta a sinistra e a destra per assicurarsi che sia in posizione corretta. Tenere la maniglia e posizionarla nell'area limitata, ruotando in senso antiorario per bloccare il coperchio.

5. Ruotare la valvola di limitazione della pressione in posizione SEAL e assicurarsi che il galleggiante sia abbassato (deve essere abbassato prima di funzionare).

6. Collegare il cavo di alimentazione alla pentola e all'alimentatore, tutti gli indicatori si illumineranno per 1 secondo e poi le luci si spegneranno. Solo il display rimarrà illuminato. L'apparecchio entrerà in modalità standby.

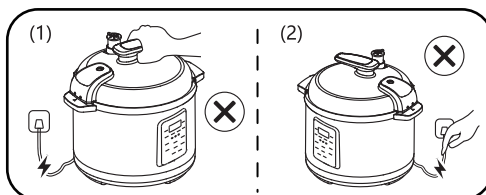


Impostare la cottura in base alla DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO come desiderato. Nota: dopo l'impostazione, attendere 8 lampeggi finché la pentola non inizia a funzionare automaticamente.

7. Al termine del processo di riscaldamento, la pentola entrerà nel processo di mantenimento della pressione e il tempo sul display inizierà il conto alla rovescia. Una volta trascorso il tempo, la pentola emetterà un suono 5 volte prima di entrare automaticamente nella modalità Keep Warm (tranne quando viene utilizzata in modalità Saute).

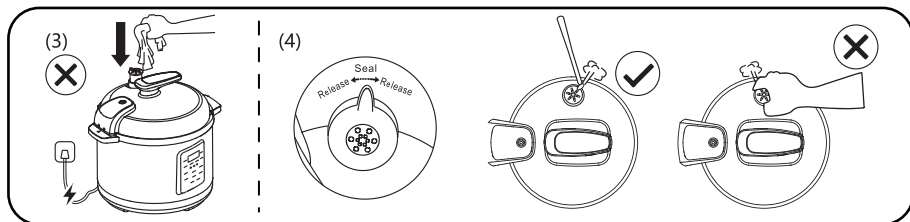
Attenzione!

- (1) Non toccare mai il coperchio quando è in funzione poiché diventa molto caldo.
- (2) Non toccare mai l'alimentazione elettrica quando la pentola è in funzione.
- (3) Assicurarsi che nessun oggetto



sia posizionato sopra o vicino alla valvola di limitazione della pressione quando l'apparecchio è in funzione.

- (4) Non mettere le mani sopra la valvola di limitazione della pressione "Seal / Release."



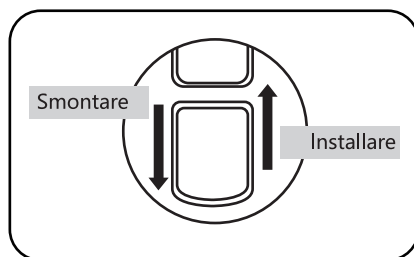
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile motivo	Soluzione
È difficile chiudere il coperchio	L'anello di tenuta non è installato correttamente.	Reinstallare l'anello di tenuta.
	Il coperchio non è posizionato correttamente.	Riposizionare il coperchio.
	La valvola a galleggiante è bloccata in posizione sollevata.	Spingere manualmente la valvola a galleggiante verso il basso.
È difficile aprire il coperchio.	C'è ancora pressione all'interno della pentola.	Utilizzare la valvola di limitazione della pressione per scaricare la pressione interna. Aprire il coperchio dopo che tutta la pressione è stata rilasciata.
Il coperchio non può essere aperto dopo che la pentola è depressurizzata.	La valvola a galleggiante è bloccata in posizione sollevata.	Spingere manualmente la valvola a galleggiante verso il basso.
Il vapore fuoriesce dal bordo del coperchio.	L'anello di tenuta non è stato rimesso a posto dopo la pulizia	Installare l'anello di tenuta.
	Residui di cibo sono rimasti sull'anello di tenuta.	Pulire accuratamente l'anello di tenuta.
	L'anello di tenuta è danneggiato o usurato.	Sostituire l'anello di tenuta.
	Il coperchio non è stato bloccato correttamente.	Riposizionare il coperchio e bloccarlo correttamente.

Il vapore fuoriesce intorno alla valvola a galleggiante.	I depositi di cibo sono bloccati sull'anello di tenuta della valvola a galleggiante.	Pulire l'anello di tenuta della valvola a galleggiante.
	L'anello di tenuta della valvola a galleggiante è danneggiato o usurato.	Sostituire l'anello di tenuta della valvola a galleggiante.
	Il foro per la valvola a galleggiante è ostruito e non può salire.	Pulire il foro per garantire un movimento regolare della valvola a galleggiante.
La valvola a galleggiante non sale.	La valvola di limitazione della pressione non è in posizione "SEAL".	Ruotare la valvola limitatrice di pressione in posizione "SEAL".
	C'è un volume insufficiente di cibo e liquido nella pentola interna.	Controllare tutte le guarnizioni per danni o usura. Se tutto va bene, aggiungi altro cibo e / o liquido e riprova.
	Il vapore fuoriesce attorno al coperchio e alla valvola di limitazione della pressione.	Verificare che l'anello di tenuta e il rivestimento del coperchio siano installati correttamente e che la valvola di limitazione della pressione sia in posizione "SEAL".
Sul display appare E1	Il circuito del sensore è aperto.	Chiama il servizio clienti.
Sul display appare E2	Il circuito del sensore è in cortocircuito.	Chiama il servizio clienti.
Sul display appare E4	Il pressostato è difettoso	Chiama il servizio clienti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare l'unità e lasciarla raffreddare prima di pulirla.
2. Lucidare il corpo della pentola con un panno morbido. Non lavare il corpo in acqua o spruzzare acqua su di esso.
3. Rimuovere il raccoglitore di condensa e lavarlo e asciugarlo accuratamente prima di reinstallarlo.
4. Lavare e asciugare accuratamente l'interno



del coperchio, inclusi l'anello di tenuta, la valvola di limitazione della pressione, la prova di blocco, l'ago della valvola di rilascio e la valvola a galleggiante.

5. Lavare la pentola interna con una spugna o una spazzola morbida non metallica. Asciuga con un panno morbido.

SMALTIMENTO



In qualità di rivenditori responsabili, abbiamo a cuore l'ambiente. Pertanto, ti invitiamo a seguire le corrette procedure di smaltimento dell'apparecchio e dei suoi materiali di imballaggio. Ciò contribuirà a preservare le risorse naturali e garantirà che questi articoli vengano riciclati in modo da proteggere la salute e l'ambiente.

È necessario smaltire l'apparecchio e il suo imballaggio secondo le leggi e le normative locali.

Poiché questo apparecchio contiene componenti elettronici, l'apparecchio e i suoi accessori devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici quando raggiunge la fine della sua vita.

Contatta la tua autorità locale per conoscere le tue opzioni di smaltimento e riciclaggio.

L'apparecchio deve essere portato al centro di riciclaggio locale. Alcuni punti di raccolta accettano gratuitamente gli apparecchi.

GARANZIA: 2 ANNI

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder brennbaren Materialien.
2. Stellen Sie das Gerät nicht auf einer unebenen Fläche auf, da dies das Gerät beschädigen oder Unfälle verursachen kann.
3. Stellen Sie sicher, dass Sie beim Einfüllen von Lebensmitteln und Wasser in das Gerät die Anweisungen im zweiten Schritt der Bedienungsanleitung sorgfältig befolgen.
4. Verwenden Sie den Kocher nicht, wenn der Dichtungsring beschädigt ist. Ersetzen Sie einen beschädigten Dichtring nicht durch einen Ersatzgummi. Verwenden Sie keinen Spannring, um die Abdichtung zu erhöhen.
5. Reinigen Sie die Riegelsicherung regelmäßig und stellen Sie sicher, dass die Mutter nicht blockiert ist. Überprüfen Sie die Nadel des Ablassventils so oft wie möglich, um sicherzustellen, dass sie nicht blockiert ist.
6. Öffnen Sie den Deckel nicht gewaltsam, wenn der Schwimmer noch oben ist.
7. Drücken Sie das Druckbegrenzungsventil nicht mit schweren Gegenständen und ersetzen Sie es nicht durch andere Gegenstände.
8. Verwenden Sie während des Kochens kein Tuch, um das Dampfventil abzudecken, da dies zu Unfällen oder Produktschäden führen kann.
9. Stellen Sie sicher, dass sowohl der äußere Boden des Innentopfes als auch die Oberfläche des

Heizelements stets sauber gehalten werden. Stellen Sie den Innentopf nicht direkt auf die Flammen.

10. Ersetzen Sie den Innentopf nicht durch alternative Töpfe.
11. Verwenden Sie stets Holz- oder Plastiklöffel, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.
12. Halten Sie beim Auslösen Gesicht und Hände vom Dampfauslass fern. Berühren Sie den Deckel nicht, wenn er in Gebrauch ist, da er sehr heiß wird und Verbrennungen verursachen kann.
13. Während des Kochvorgangs sollte keine große Menge Dampf aus der Umgebung des Deckels entweichen. Wenn eine erhebliche Dampfmenge erzeugt wird, die Sicherheitseinstellung zur Druckentlastung betätigen. Ziehen Sie den Netzstecker und senden Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung an eine autorisierte Kundendienststelle.
14. Heben Sie das Produkt unter keinen Umständen am Deckelgriff an.
15. Wenn das Gerät nicht mehr wie erwartet funktioniert, bringen Sie es zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zu einer autorisierten Serviceeinrichtung.
16. Das Gerät darf nicht selbst modifiziert, zerlegt oder repariert werden. Anderenfalls besteht Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsgefahr.
17. Zerlegen Sie den Kocher nicht und ersetzen Sie keine Teile. Verwenden Sie nur autorisierte

Ersatzteile.

18. Das Netzkabel darf nicht demontiert werden. Verwenden Sie nur autorisierte Ersatzteile.
19. Lassen Sie Kinder, behinderte, sensorisch oder psychisch kranke Menschen dieses Gerät nicht ohne Hilfe benutzen.
20. Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch zu Hause und im Restaurant bestimmt.
21. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät, wenn es in Gebrauch ist.
22. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z. B:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Umgebungen vom Typ Bed and Breakfast.
23. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in sicherer Weise beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kindern sollte es nicht erlaubt sein, mit dem Gerät zu spielen. Reinigung und Wartung des Gerätes sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
24. Das Gerät darf erst geöffnet werden, wenn der

- Druck ausreichend abgenommen hat.
25. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung.
 26. Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um sich vor dem Risiko eines Stromschlags zu schützen.
 27. Das Gerät darf nicht modifiziert, zerlegt oder repariert werden. Nehmen Sie die Dienste eines autorisierten Reparaturtechnikers in Anspruch. Andernfalls besteht die Gefahr von Feuer, Stromschlag oder Verletzungen.
 28. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind. Andernfalls besteht Brand-, Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr.
 29. Stecken Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen ein oder aus. Andernfalls kann es zu einem elektrischen Kurzschluss oder Verletzungen kommen.
 30. Reinigen Sie den Netzstecker sofort, wenn sich Schmutz oder ein Wasserfleck darauf befindet, um Feuer, Stromschlag oder Kurzschluss zu vermeiden.
 31. Verwenden Sie den Innentopf nicht auf anderen Herden und stellen Sie ihn nicht direkt auf eine Flamme, da dies zu einer Verformung des Geräts führen könnte.
 32. Verwenden Sie nur den vom Hersteller

- gelieferten Innentopf.
33. Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Zubehörteile aus dem Innentopf.
 34. Waschen Sie den Innentopf vor dem ersten Gebrauch mit einem Schwamm oder einem feuchten Tuch und Reinigungsmittel. Trocknen Sie nach dem Waschen alle Teile ab und stellen Sie sicher, dass sie in die richtige Position gebracht werden.
 35. Um Erstickungsgefahr oder andere Gefahren zu vermeiden, lassen Sie Verpackungen (wie Plastiktüten, Polystyrol usw.) nicht in Reichweite von Kindern.
 36. Dieses Gerät darf NICHT in die Geschirrspülmaschine, den Kühl- oder Gefrierschrank gestellt werden. Nur der innere Kochtopf darf im Kühlschrank aufbewahrt oder in der Geschirrspülmaschine gespült werden. Um die Lebensdauer des Topfes zu verlängern, sollte er jedoch von Hand gespült werden. Sowohl der Messbecher als auch der Reislöffel sind spülmaschinenfest.
 37. Betreiben Sie den Kocher nie ohne Lebensmittel oder Wasser im inneren Kochtopf.
 38. VERSUCHEN SIE NIEMALS, DEN DECKEL ZU ÖFFNEN, WÄHREND DAS GERÄT IN BETRIEB IST. Öffnen Sie das Gerät erst, wenn es abgekühlt ist und der gesamte Innendruck abgebaut ist. Wenn sich der Deckel nur schwer drehen lässt, deutet dies darauf hin, dass der Kocher noch unter Druck steht.

39. Öffnen Sie den Deckel nicht gewaltsam, wenn das Schwimmerventil nicht abgesunken ist. Jeder Druck im Topf kann gefährlich sein.
40. Achtung! Der Gerätedeckel wird beim Kochen sehr heiß. Verwenden Sie nach dem Kochen immer den Griff, wenn Sie den Deckel anfassen.
41. Der Hersteller und Vertreiber sind nicht verantwortlich für Schäden, die an diesem Gerät durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.
42. Betreiben Sie das Gerät nicht unter oder in der Nähe von brennbaren Stoffen wie Vorhängen, Gardinen oder anderen brennbaren Materialien.
43. Wenn das Netzkabel in irgendeiner Weise beschädigt ist, muss es, um eine Gefährdung zu vermeiden, vom Hersteller, seinem Servicevertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell Nr.	300009ICN
Stromversorgung	220-240V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1000 W
Abmessungen	L340*B310*H350 mm
Kapazität	6 L
Arbeitsdruck	40-70kpa

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN EINES SCHNELLKOCHTOPFES

Sicherheitsvorrichtungen	Beschreibung
Sicherheitsset zum Öffnen und Schließen des Deckels	Dadurch wird gewährleistet, dass der Deckel sicher geöffnet werden kann. Wenn im Inneren des Geräts noch Druck vorhanden ist, bleibt der Deckel verriegelt.
Einstellung der Drucksteuerung	Beendet automatisch die Erwärmung und hält den Druck im Inneren des Geräts aufrecht, wenn der gewünschte Druck erreicht ist.
Sicherheitseinstellung der Druckgrenze	Begrenzt den Druck durch Ablassen des Dampfes, sobald der Innendruck den maximalen Arbeitsdruck überschreitet.
Riegelsicherung für die Einstellung der Druckgrenze	Hilft zu verhindern, dass Nahrungsmittel die Nadel des Ablassventils blockieren.
Sicherheitseinstellung zur Druckentlastung	Hilft, eine Explosion zu verhindern, indem der Dampf automatisch um den Deckel herum abgelassen wird, wenn die Sicherheitseinstellung der Druckgrenze versagt hat und der Druck im Inneren des Geräts die maximale Betriebsdruckgrenze erreicht hat.
Schutzeinstellung der Temperaturgrenze	Stoppt automatisch die Erwärmung, sobald der leere Innentopf erwärmt oder der Kocher ohne den Innentopf erwärmt wird.
Sicherheitseinstellung gegen Überhitzung	Stoppt automatisch die Energiezufuhr, wenn die Temperatur im Innern die höchste Stufe erreicht hat.
Überdruck-Sicherheitsschutz	Unter der Heizplatte befindet sich eine stärkere Platte. Wenn der Druck im Inneren des Geräts sehr hoch ist und den empfohlenen Wert übersteigt, fällt die stärkere Platte mit der Heizplatte automatisch ab. Dadurch entsteht ein Spalt zwischen dem Innentopf und dem Dichtungsring, so dass der Druck im Inneren des Kochers entweichen kann.
Bodenschutz	Das Gerät verfügt über eine Erdungsleitung und der Stecker hat auch einen Erdleitungsstift. Wenn also ein Stromleck auftritt, wird der Strom zur Erde geleitet, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
Mitteltopf-Explosionsschutz	Wenn der Deckel nicht richtig geschlossen und verriegelt ist, hört der Kocher auf zu heizen und erzeugt keinen Druck.

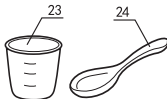
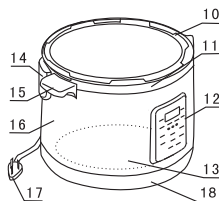
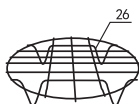
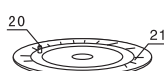
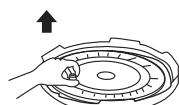
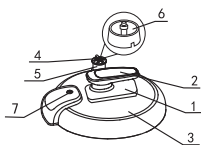
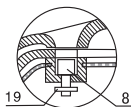
DRUCKKOCHER-BETRIEBSPROZESS

- ① **Erwärmungsprozess:** Während des Erhitzungsprozesses beginnt der Druck im Kocher zu steigen. Die spezifische Arbeitszeit hängt von der Art und Menge der Lebensmittel ab, die Sie kochen. Die Details werden nicht auf dem Bildschirm angezeigt. Wenn das Nahrungsmittelvolumen niedrig ist, wird die Aufheizzeit kürzer sein. Wenn sich ein hohes Volumen an Lebensmitteln im Gerät befindet, dauert die Aufheizzeit länger. Bitte denken Sie daran, beim Kochen darauf zu achten, dass sich das "druckbegrenzte Ventil" in der Position "Verschluss" befindet. Dadurch wird der Druck im Inneren des Kochers beibehalten.
- ② **Zur Aufrechterhaltung des Drucks:** Wenn der Druck im Inneren des Geräts die Arbeitsanforderung erreicht hat, beginnt automatisch der Druckbeibehaltungsprozess. Die Kochzeit beginnt automatisch rückwärts zu laufen.
- ③ **Druckfreigabe:** Wenn der Countdown für die Zeit für die Druckbeibehaltung abgelaufen ist, wird die "Warm"-Funktion automatisch aktiviert. Der Druck im Inneren des Behälters wird ebenfalls automatisch abgelassen. Der Topf wird automatisch verriegelt, wenn im Inneren Druck herrscht; Sie können den Topf also erst dann öffnen, wenn der Druck vollständig abgelassen wurde. Die Druckentlastung kann eine Weile dauern. Um den Vorgang zu beschleunigen, schalten Sie die Stromzufuhr ab und legen Sie ein nasses Handtuch über die Schüssel, um die Abkühlung zu beschleunigen. Wenn Sie es eilig haben, stellen Sie das "druckbegrenzte Ventil" in die Position "Ablassen", um den Druck manuell abzulassen. Dies sollte nur mit großer Vorsicht erfolgen, da dabei heißer Dampf austreten kann.

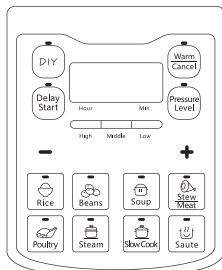
PRODUKTÜBERSICHT

1. Handgriff -Basis
2. Deckelgriff
3. Deckel
4. Druckbegrenzungsventil
5. Fuß des Ablassventils
6. Nadel des Ablassventils
7. Schwimmerventil
8. Schwimmer
9. Innerer Topf
10. Mittlerer Topf
11. Mittlerer Ring
12. Bedienfeld
13. Heizelement
14. Dampfwasseraufsammler
15. Topfhenkel
16. Äußeres Gehäuse
17. Netzkabel
18. Basis
19. Dichtungsring für Schwimmerventil

20. Riegelsicherung
 21. Handteller
 22. Dichtungsring
- ZUBEHÖR**
23. Messbecher
 24. Suppenschöpfer
 25. Reisschöpfkelle
 26. Dampfgitter



BEDIENFELD-BESCHREIBUNG

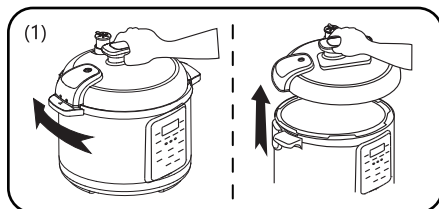


Programmierte Menüs	Standard-Druckbeibehaltungszeit	Einstellbarer Bereich der Druckbeibehaltungszeit	Druck (Kpa)
DIY	30 Min.	1-99 min	40-70
Rice (Reis)	12 Min.	8-16 min	40-70
Beans (Bohnen)	40 Min.	30-50 min	40-70
Soup (Suppe)	21 Min.	15-40 min	40-70
Stew/Meat (Eintopf/Fleisch)	30 Min.	25-50 min	40-70
Poultry (Geflügel)	21 Min.	15-35 min	40-70
Steam (Dampf)	10 Min.	5-20 min	40-70
Slow cook (Langsam kochen)	4 Stunden	3H-8H	/
Saute (Sautieren)	20 Min.	1-40 min	/




Pressure Level (Druckniveau)	Drücken Sie diese Taste, um nach Auswahl einer Funktion die Druckstufe aus den Optionen Hoch-Mittel-Niedrig auszuwählen. Das Standarddruckniveau ist niedrig.
Warm/Cancel (Warm/Abbrechen)	<p>Warm halten: Wenn die Kochfunktionen (außer Sautieren) abgeschlossen sind, schaltet der Kocher automatisch in die Warmhaltefunktion und eine Kontrollleuchte leuchtet auf. Die Warmhaltetemperatur beträgt 65-75°C.</p> <p>Hinweis: Das Gerät kann maximal 24 Stunden lang in der Warmhaltefunktion betrieben werden; wir empfehlen jedoch, diese Funktion maximal sechs Stunden lang zu nutzen. Andernfalls kann die Qualität und der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt werden.</p> <p>Abbrechen: Wenn das Programm arbeitet/wärmt, drücken Sie "Warm/Abbrechen", um den Kocher zu stoppen.</p>
+/-	Drücken Sie die Taste "+" oder "-" , um die Koch- oder Vorwahlzeit einzustellen.
Delay start (Start verzögern)	<p>Wählen Sie zunächst eine beliebige Funktion (außer langsam kochen und sautieren). Bevor der Kocher zu arbeiten beginnt, drücken Sie auf die Option "Start verzögerung" und dann auf "+" "-", um die voreingestellte Zeit (0,5-24 Stunden) einzustellen. Die voreingestellte Zeit wird auf dem Display in Rot angezeigt, und die Anzeige für den Verzögerungsstart wird undeutlich.</p> <p>Hinweis: Der Entwurf für die maximale voreingestellte Zeit beträgt 24 Stunden, wir empfehlen jedoch, eine Zeit innerhalb von sechs Stunden festzulegen. Andernfalls kann die Qualität und der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt werden.</p>

BEDIENUNGSANLEITUNG

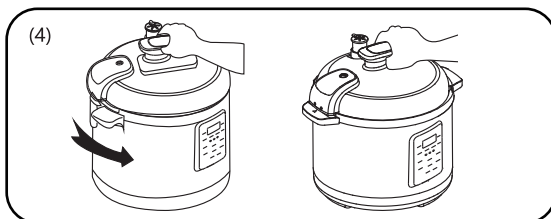
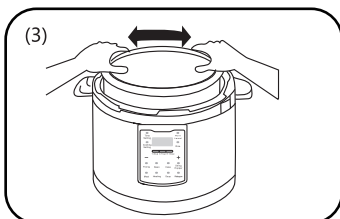
- Öffnen Sie den Deckel. Halten Sie den Griff und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um den Deckel zu öffnen. Hinweis: Das Gerät kann ohne Deckel in der Sautier-Funktion betrieben werden.
- Geben Sie das Essen und Wasser in den inneren Topf. Die Lebensmittel und das Wasser sollten nicht mehr als 4/5 des



Gesamtvolumens ausmachen. Alle sich ausdehnenden Nahrungsmittel sollten nicht mehr als $\frac{3}{5}$ des Gesamtvolumens ausmachen und die Nahrungsmittel und das Wasser sollten nicht weniger als $\frac{1}{5}$ des Gesamtvolumens betragen.

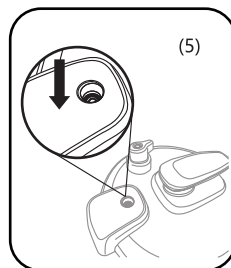
		
MAX. Kapazität von Nahrung und Wasser	MAX. Kapazität zur Erweiterung der Ernährung	MIN. Kapazität von Nahrung und Wasser

3. Reinigen Sie die Außenseite des Innentopfes, die Oberfläche des Heizgerätes und die Innenseite des mittleren Topfes; bringen Sie dann den Innentopf im Innern des mittleren Topfes an, und stellen Sie sicher, dass sie gut verbunden sind.



4. Schließen Sie den Deckel. Bringen Sie den Dichtungsring am Deckel an. Drehen Sie den Dichtungsring nach links und rechts, um sicherzustellen, dass er sich in der richtigen Position befindet. Halten Sie den Griff und positionieren Sie ihn in dem begrenzten Bereich, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Deckel zu verriegeln.
5. Drehen Sie das druckbegrenzte Ventil in die Position SEAL und vergewissern Sie sich, dass der Schwimmer unten ist (er muss vor dem Betrieb unten sein).

6. Schließen Sie das Netzkabel an den Herd und die Stromversorgung an, alle Anzeigen leuchten für 1s auf und dann gehen die Lichter aus. Nur die Anzeige bleibt beleuchtet. Der Kocher geht in den Bereitschaftsmodus über.

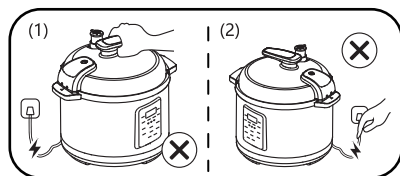


Stellen Sie den Kocher entsprechend der BESCHREIBUNG AUF DER BEDIENTAFEL wie gewünscht ein. Hinweis: Nach der Einstellung 8-mal blinken abwarten, bis der Kocher automatisch zu arbeiten beginnt.

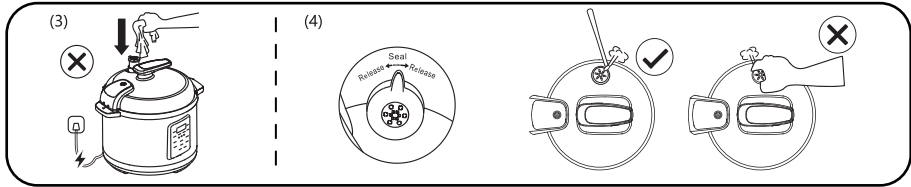
7. Nachdem der Erhitzungsprozess abgeschlossen ist, geht der Kocher in den Druckbeibehaltungsprozess über und die Zeit auf dem Display beginnt rückwärts zu laufen. Nach Ablauf der Zeit klingelt der Topf 5 Mal, bevor er automatisch in den Warmhalte-Modus übergeht (außer bei Verwendung im Sautier-Modus).

Vorsicht!

- (1) Berühren Sie niemals den Deckel, wenn er in Betrieb ist, da er sehr heiß wird.
- (2) Berühren Sie niemals die Stromversorgung, wenn der Herd in Betrieb ist.
- (3) Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände auf oder in der Nähe des



Druckbegrenzungsventils platziert werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.
 (4) Halten Sie Ihre Hände nicht über das Druckbegrenzungsventil "Seal /Release".



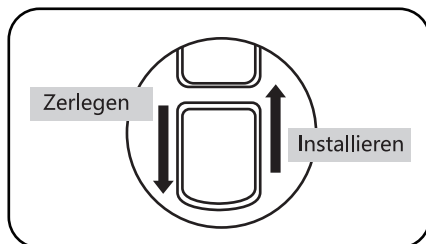
FEHLERBEHEBUNG

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Es ist schwierig, den Deckel zu schließen	Der Dichtungsring ist nicht richtig installiert.	Setzen Sie den Dichtungsring wieder ein.
	Der Deckel ist nicht richtig positioniert.	Positionieren Sie den Deckel neu.
	Das Schwimmventil ist in angehobener Position verklemt.	Drücken Sie das Schwimmventil manuell nach unten.
Es ist schwierig, den Deckel zu öffnen.	Im Inneren des Kochers baut sich immer noch Druck vor.	Verwenden Sie das Druckbegrenzungsventil zum Ablassen des Innendrucks. Öffnen Sie den Deckel, nachdem der gesamte Druck abgelassen wurde.
Der Deckel kann nicht geöffnet werden, nachdem der Druck abgelassen wurde.	Das Schwimmventil ist in angehobener Position verklemt.	Drücken Sie das Schwimmventil manuell nach unten.
Am Deckelrand tritt Dampf aus.	Der Dichtungsring wurde nach der Reinigung nicht zurückgebracht.	Installieren Sie den Dichtungsring.
	Speisereste verbleiben auf dem Dichtungsring.	Reinigen Sie den Dichtungsring gründlich.
	Der Dichtungsring ist beschädigt oder abgenutzt.	Ersetzen Sie den Dichtungsring.
	Der Deckel war nicht richtig verschlossen.	Setzen Sie den Deckel wieder auf und verriegeln Sie ihn richtig.

Um das Schwimmerventil herum entweicht Dampf.	Auf dem Dichtungsring des Schwimmerventils kleben Nahrungsmittelablagerungen.	Reinigen Sie den Dichtungsring des Schwimmerventils.
	Der Dichtungsring des Schwimmerventils ist beschädigt oder abgenutzt.	Ersetzen Sie den Dichtungsring des Schwimmerventils.
	Das Loch für das Schwimmerventil ist verstopft, so dass es nicht aufsteigen kann.	Reinigen Sie das Loch, um eine reibungslose Bewegung des Schwimmerventils zu gewährleisten.
Das Schwimmerventil steigt nicht an.	Das Druckbegrenzungsventil ist nicht in der Stellung "SEAL".	Drehen Sie das Druckbegrenzungsventil in die Position "SEAL".
	Im inneren Kochtopf befindet sich eine unzureichende Menge an Lebensmitteln und Flüssigkeit.	Prüfen Sie alle Dichtungen auf Beschädigung oder Verschleiß. Wenn alles in Ordnung ist, fügen Sie mehr Nahrung und/oder Flüssigkeit hinzu und versuchen Sie es erneut.
	Um den Deckel und das Druckbegrenzungsventil entweicht Dampf.	Stellen Sie sicher, dass der Dichtungsring und die Deckelabkleidung ordnungsgemäß installiert sind und dass sich das Druckbegrenzungsventil in der Stellung "SEAL" befindet.
E1 erscheint auf dem Display	Der Sensorkreis ist offen.	Rufen Sie den Kundendienst an.
E2 erscheint auf dem Display	Der Sensorkreis ist kurzgeschlossen.	Rufen Sie den Kundendienst an.
E4 erscheint auf dem Display	Der Druckschalter ist defekt	Rufen Sie den Kundendienst an.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
2. Polieren Sie den Kocherkörper mit einem weichen Tuch. Den Körper nicht in Wasser waschen oder mit Wasser besprühen.
3. Entfernen Sie den Dampfwasserauffänger und waschen und trocknen Sie ihn



gründlich, bevor Sie ihn.

4. Waschen und trocknen Sie die Innenseite des Deckels gründlich ab, einschließlich des Dichtungsringes, des Druckbegrenzungsventils, der Riegelsicherung, der Auslassventilnadel und des Schwimmerventils.
5. Waschen Sie den Innentopf mit einem Schwamm oder einer nichtmetallischen weichen Bürste. Trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab.

ENTSORGUNG



Als verantwortungsbewusster Einzelhändler liegt uns die Umwelt am Herzen.

Daher bitten wir Sie dringend, die korrekten Entsorgungsverfahren für das Gerät und seine Verpackungsmaterialien zu befolgen. Dies wird dazu beitragen, die natürlichen Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass diese Gegenstände auf eine Weise recycelt werden, die die Gesundheit und die Umwelt schützt.

Sie müssen das Gerät und seine Verpackung gemäß den örtlichen Gesetzen und Vorschriften entsorgen.

Da dieses Gerät elektronische Komponenten enthält, müssen das Gerät und sein Zubehör am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden.

Informieren Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung über Ihre Entsorgungs- und Recyclingoptionen.

Das Gerät sollte zu Ihrem örtlichen Recyclingzentrum gebracht werden. Einige Sammelstellen nehmen die Geräte kostenlos entgegen.

GEWÄHRLEISTUNG: ZWEI JAHRE

BELANGRIJKE

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Gebruik het apparaat niet in de buurt van water of brandbaar materiaal.
2. Plaats het apparaat niet op een oneffen oppervlak, aangezien dit het apparaat kan beschadigen of ongelukken kan veroorzaken.
3. Zorg ervoor dat u de instructies onder puntje twee van de Bedieningsvoorschriften zorgvuldig volgt wanneer u voedsel en water in het apparaat stopt.
4. Gebruik de pan niet als de afdichtring beschadigd is. Vervang een beschadigde afdichtring niet door een vervangend stuk rubber. Gebruik geen spanning om de afdichting te vergroten.
5. Maak de afsluiter regelmatig schoon en zorg ervoor dat de moer niet geblokkeerd wordt. Controleer regelmatig het naaldventiel en zorg ervoor dat deze niet geblokkeerd raakt.
6. Open het deksel niet met geweld als de vlotter nog omhoog staat.
7. Druk niet met zware voorwerpen op het drukventiel en vervang deze niet door andere voorwerpen.
8. Gebruik tijdens het koken geen doek om er de stoomopening mee af te dekken, dit kan ongelukken of productschade veroorzaken.
9. Zorg ervoor dat zowel de buitenbodem van de binnenpan als het verwarmingsoppervlak

- te allen tijde schoon blijft. Plaats de binnenpan niet direct boven vlammen.
10. Vervang de binnenpan niet door alternatieve pannen.
 11. Gebruik altijd houten of plastic lepels om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
 12. Houd uw gezicht en handen uit de buurt van het drukventiel, wanneer u stoom doet ontsnappen. Raak het deksel niet aan als het in werking is, aangezien het erg heet wordt en brandwonden kan veroorzaken.
 13. Een grote hoeveelheid stoom die rond het deksel vrijkomt, mag tijdens het kookproces niet worden waargenomen. Als er een aanzienlijke hoeveelheid stoom wordt geproduceerd, gebruik dan de beveiligingsinstelling voor drukontlasting. Haal de stekker uit het stopcontact en breng het naar een geautoriseerd servicepunt voor onderzoek, reparatie of afstelling.
 14. Til het product in geen geval op aan de handgreep van het deksel.
 15. Als het apparaat onverwacht stopt met werken, breng het dan naar een geautoriseerd servicepunt voor onderzoek, reparatie of afstelling.
 16. Wijzig, demonteer of repareer het apparaat niet zelf. Dit zou immers brand, elektrische schokken of letsel kunnen veroorzaken.
 17. Haal de pan niet uit elkaar en vervang geen

onderdelen. Gebruik alleen geautoriseerde reserveonderdelen.

18. Haal het netsnoer niet uit elkaar. Gebruik alleen geautoriseerde reserveonderdelen.

19. Laat kinderen, gehandicapte, sensorische of geesteszieke mensen dit apparaat niet zonder begeleiding gebruiken.

20. Het apparaat is alleen ontworpen voor gebruik binnenshuis en in restaurants.

21. Laat kinderen niet zonder toezicht bij het apparaat als het in gebruik is.

22. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

- Personeelkeukens in winkels kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijhuizen
- door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- B&B-omgevingen.

23. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis, zolang zij toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van dit apparaat in een veilige manier en zij ten volle de aanwezige gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden gedaan.

24. Het apparaat mag pas worden geopend als de druk voldoende is afgenomen.
25. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt.
26. Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
27. Wijzig demonteer of repareer het apparaat niet zelf. Maak gebruik van de diensten van een geautoriseerde reparatietechnicus. Anders loopt u het risico op brand, elektrische schokken of letsel.
28. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker ervan is beschadigd. Dit kan leiden tot brand, elektrische schokken of kortsluiting.
29. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal de stekker niet uit het stopcontact met natte handen. Dit zou kortsluiting of letsel kunnen veroorzaken.
30. Maak de stekker onmiddellijk schoon als er vuil of water op zit om brand, elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
31. Gebruik de binnenpan niet op andere fornuizen en plaats hem niet direct boven vuur, aangezien dit kan leiden tot vervorming van de pan.
32. Gebruik alleen de door de fabrikant geleverde binnenpan.
33. Verwijder voor het eerste gebruik alle accessoires

uit de binnenpan.

34. Was voor het eerste gebruik de binnenpan met een spons of een natte doek en afwasmiddel. Droog elk onderdeel na het wassen en zorg ervoor dat ze op de juiste plaats komen.
35. Om verstikkingsgevaar of andere gevaren te vermijden, mag u de verpakking (zoals plastic zakken, polystyreen, enz.) niet binnen het bereik van kinderen laten.
36. Dit apparaat mag NIET in de vaatwasser, koelkast of vriezer worden geplaatst. Enkel de binnenpan mag in de koelkast worden bewaard of in de vaatwasser worden gewassen. Om de levensduur van de pan te verlengen, is het echter aan te raden om deze met de hand te wassen. Zowel de maatbeker als de rijstlepel zijn vaatwasmachinebestendig.
37. Gebruik de snelkookpan nooit zonder voedsel of water in de binnenpan.
38. **PROBEER NOOIT HET DEKSEL TE OPENEN WANNEER HET APPARAAT IN WERKING IS.** Open het apparaat pas als deze is afgekoeld en alle interne druk is opgeheven. Als het deksel moeilijk te draaien is, betekent dit dat de snelkookpan nog steeds onder druk staat.
39. Forceer het deksel niet als het vlotterventiel niet omlaag is. Elke druk in de pan kan gevaarlijk zijn.
40. Let op! Het deksel van het apparaat wordt erg heet tijdens het koken. Gebruik altijd het

handvat om het deksel na het koken vast te pakken.

41. Noch de fabrikant noch de distributeur zijn verantwoordelijk voor enige schade veroorzaakt aan dit apparaat als gevolg van onjuist gebruik.
42. Gebruik het apparaat niet onder of nabij brandbare stoffen, zoals gordijnen of andere brandbare materialen.
43. Als het netsnoer op enigerlei wijze is beschadigd, moet het, om gevaar te voorkomen, worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model No.	300009ICN
Stroomvoorziening	220-240V ~ 50/60 Hz
Stroomverbruik	1000 W
Afmetingen	L340*B310*H350 mm
Capaciteit	6 L
Werkdruk	40-70 kpa

VEILIGHEIDSBESCHERMINGSMIDDELEN VAN DE SNELKOOKPAN

Veiligheidsbeschermingsmiddelen	Beschrijving
Veiligheidsset voor het openen en sluiten van het deksel	Dit zorgt ervoor dat het deksel veilig geopend kan worden. Als er nog steeds druk in het apparaat is, blijft het deksel vergrendeld.
Instelling drukregeling	Stopt automatisch het verwarmen en handhaaft de druk in het apparaat wanneer de gewenste druk is bereikt.
Beveiligingsinstelling voor de druklimiet	Beperkt de druk door stoom af te laten zodra de binnendruk de maximale werkdruk overschrijdt.
Afsluiter voor het instellen van de druklimiet	Helpt te voorkomen dat het voedsel het naaldventiel blokkeert.
Beveiligingsinstelling voor drukontlasting	Helpt explosie te voorkomen door de stoom automatisch rond het deksel te laten ontsnappen als de veiligheidsinstelling voor de druklimiet is mislukt en de druk in het apparaat de maximale werkdruk heeft bereikt.
Temperatuurlimietinstelling ter beveiliging	Stopt automatisch met verwarmen zodra de lege binnenpan is verwarmd of wanneer de snelkookpan wordt verwarmd zonder de binnenpan.
Beveiligingsinstelling voor temperatuuroverschrijding	Schakelt automatisch de stroomtoevoer uit wanneer de binnentemperatuur het hoogste niveau bereikt.
Overdrukbeveiliging	Er is een sterkere plaat onder de verwarmingsplaat. Wanneer de druk in de snelkookpan erg hoog is en het aanbevolen niveau overschrijdt, zal de sterkere plaat met de verwarmingsplaat automatisch uitschakelen. Hierdoor ontstaat er een opening tussen de binnenpan en de afdichtring zodat de druk in de snelkookpan kan ontsnappen.
Aardingsbeveiliging	Het apparaat heeft aardgeleiding ingesteld en de stekker heeft ook een aardingspin. Als er dus een elektriciteitslek is, wordt de elektriciteit naar de aarde geleid om elektrische schokken te voorkomen.
Anti-explosiebeveiliging middelste pan	Als het deksel niet goed gesloten en vergrendeld is, stopt de snelkookpan met verwarmen en produceert hij geen druk meer.

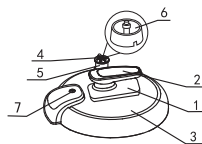
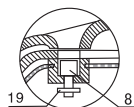
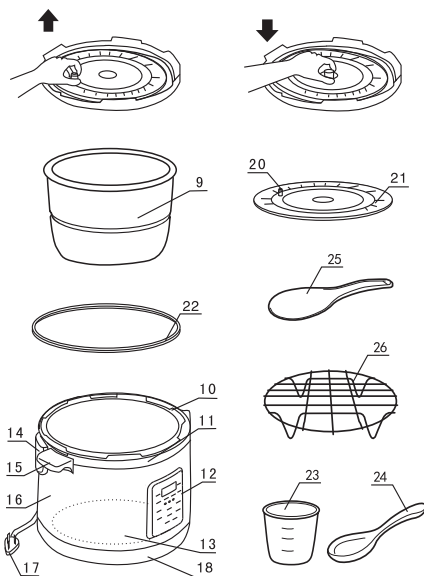
WERKINGSPROCES VAN DE SNELKOOKPAN

- ① **Opwarmproces:** Tijdens het opwarmen zal de druk in pan toenemen. De specifieke werktijd is afhankelijk van het soort voedsel en de hoeveelheid voedsel. De details worden niet op het scherm weergegeven. Als er weinig voedsel in de pan zit, zal de opwarmtijd korter zijn. Als er veel voedsel in de pan zit, dan zal het opwarmen langer duren. Houd er rekening mee dat u tijdens het koken ervoor moet zorgen dat het "drukventiel" in de "Seal" (Afdichting)-stand staat. Hierdoor blijft de druk in de pan behouden.
- ② **Proces van drukbehoud:** Wanneer de druk in de pan de vereiste druk heeft bereikt, begint het proces van drukbehoud automatisch. De kooktijd begint automatisch af te tellen.
- ③ **Proces van drukontlasting:** Wanneer het aftellen van de kooktijd bij het proces van drukbehoud is voltooid, wordt de "warm"-functie automatisch geactiveerd. De druk in het vat wordt ook automatisch ontlast. De pan wordt automatisch vergrendeld als er druk in zit; als zodanig kunt u de pan pas openen als de druk volledig is opgeheven. De drukontlasting kan even duren. Om het proces te versnellen, schakelt u de stroomtoevoer uit en legt u een natte handdoek over de pan om het afkoelen te versnellen. Als u haast heeft, plaatst u het "drukventiel" in de stand "Vrijgeven" om de druk handmatig te laten ontsnappen. Dit mag alleen met grote zorg gebeuren, omdat hierdoor hete stoom kan ontsnappen.

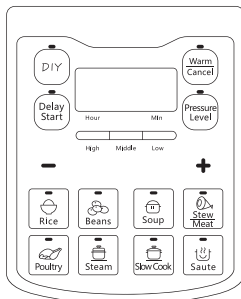
PRODUCTOVERZICHT

1. Basishandgreep
2. Dekselhandvat
3. Deksel
4. Drukventiel
5. Vrijgaveventiel basis
6. Naaldventiel
7. Vlotterventiel
8. Vlotter
9. Binnenpan
10. Middelste pan
11. Middelste ring
12. Bedieningspaneel
13. Verwarming
14. Vochttopvanger
15. Handgreep pan
16. Buitenpan
17. Netsnoer
18. Basis

19. Afdichting voor vlotterventiel
 20. Afsluiter
 21. Bedieningsplaat
 22. Afdichting
- ACCESSOIRES**
23. Maatbeker
 24. Soeplepel
 25. Rijstlepel
 26. Stoommand



BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

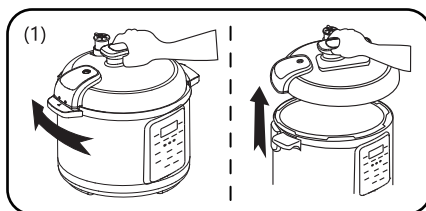


Geprogrammeerde menu's	Standaardtijd van drukbehoud	Instelbaar tijdbereik drukbehoud	Druk (Kpa)
DIY (Doe-het-Zelf)	30 min	1-99 min	40-70
Rice (Rijst)	12 min	8-16 min	40-70
Beans (Bonen)	40 min	30-50 min	40-70
Soup (Soep)	21 min	15-40 min	40-70
Stew/Meat (Stoofpot/Vlees)	30 min	25-50 min	40-70
Poultry (Gevogelte)	21 min	15-35 min	40-70
Steam (Stomen)	10 min	5-20 min	40-70
Slow cook (Langzaam koken)	4 uur	3uur-8uur	/
Saute (Sauteren)	20 min	1-40 min	/

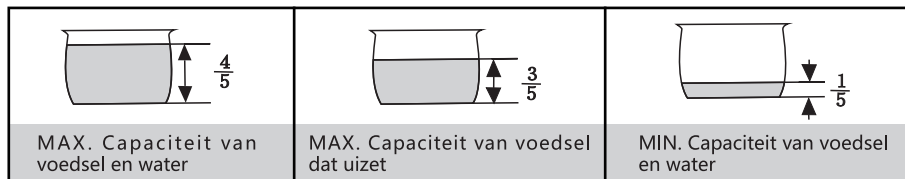
Pressure Level (Drukniveau)	Druk op deze knop om het drukniveau te selecteren uit de opties Hoog-Midden-Laag na het selecteren van een functie. Het standaard drukniveau is Laag.
Warm/Cancel (Warm/Annuleren)	Warmhouden: Wanneer de kookfuncties (behalve sauteren) voltooid zijn, gaat de snelkookpan automatisch naar de warmhoudfunctie en gaat er een indicatielampje branden. De warmhoudtemperatuur is 65-75 °C. Opmerking: Het apparaat kan maximaal 24 uur in de warmhoudfunctie werken; maar we raden u aan deze functie maximaal zes uur te gebruiken. Anders kunnen de kwaliteit en smaak van het voedsel negatief beïnvloed worden. Annuleren: Als het programma werkt/warm blijft, drukt u op "Warm/Annuleren" om de pan stop te zetten.
+/-	Druk op de toets "+" or "-" om de kooktijd of de vooraf ingestelde tijd aan te passen.
Delay Start (Start uitstellen)	Selecteer eerst een functie (behalve Langzaam koken en Sauteren). Voordat de snelkookpan begint te werken, drukt u op de optie "Start uitstellen" en vervolgens op "+" "-" om de vooraf ingestelde tijd (0,5-24 uur) aan te passen. De vooraf ingestelde tijd wordt in het rood op het display weergegeven en de indicator voor Start uitstellen is verlicht. Opmerking: Het ontwerp voor de maximale vooraf ingestelde tijd is echter 24 uur, maar we raden u aan een tijd binnen zes uur in te stellen. Anders kunnen de kwaliteit en smaak van het voedsel negatief beïnvloed worden.

BEDIENINGSVOORSCHRIFTEN

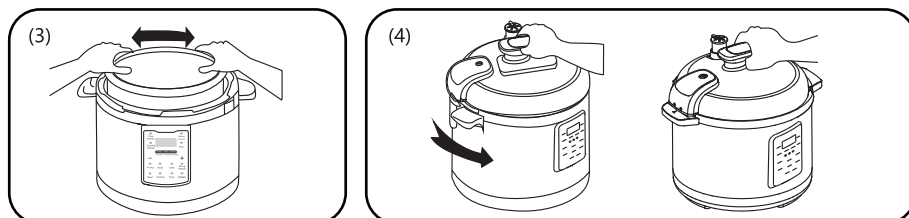
1. Open het deksel. Houd het handvat vast en draai het met de klok mee om het deksel te openen. Opmerking: De pan heeft geen deksel nodig in de Sauteer-functie.
2. Stop het voedsel en water in de binnenpan. Het voedsel en water mag niet meer zijn dan 4/5 van het totale



volume. Etenswaren die tijdens het kookproces uitzetten, etenswaren mogen niet meer zijn dan $\frac{3}{5}$ van het totale volume. Het voedsel en water mag niet minder zijn dan $\frac{1}{5}$ van het totale volume.



3. Maak de buitenkant van de binnenpan, het verwarmingsoppervlak en de binnenkant van middelste pan schoon; stop vervolgens de binnenpan in de middelste pan en zorg ervoor dat ze een goede verbinding hebben.

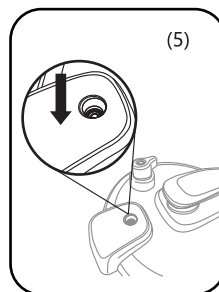


4. Sluit het deksel. Installeer de afdichting op het deksel. Draai de afdichting naar links en rechts om ervoor te zorgen dat deze in de juiste positie zit. Houd de hendel vast en plaats deze in het beperkte gebied, door tegen de klok in te draaien om het deksel te vergrendelen.

5. Draai het drukventiel naar de SEAL(afdicht)-positie en zorg ervoor dat de vlotter omlaag is (deze moet omlaag zijn voordat u gaat werken).

6. Sluit het netsnoer aan op de snelkookpan en de stroomtoevoer, alle indicatielampjes gaan 1 seconde branden en daarna gaan de lampjes uit. Alleen het display blijft verlicht. De snelkookpan gaat naar de stand-by-modus.

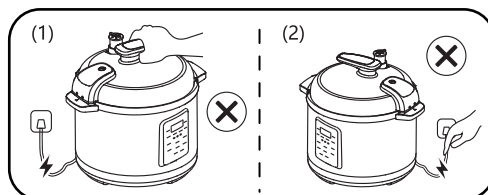
Stel de pan naar wens in volgens de BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL. Opmerking: Na het instellen zal de pan 8 keer knipperen voordat deze automatisch begint te werken.



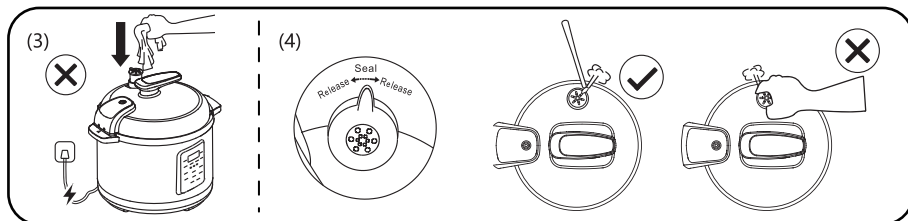
7. Nadat het verwarmingsproces is voltooid, gaat de pan over naar het drukbehoudproces en begint de tijd op het display af te tellen. Nadat de tijd is verstreken, gaat de pan 5 keer over voordat hij automatisch naar de warmhoudmodus gaat (behalve wanneer die gebruikt wordt in de sauteermodus).

Let op!

- (1) Raak het deksel nooit aan als het in werking is, aangezien het erg heet wordt.
- (2) Raak nooit de stroomtoevoer aan als de pan in werking is.
- (3) Zorg ervoor dat er geen voorwerpen op of nabij het drukventiel worden



geplaatst wanneer het apparaat in werking is.
 (4) Plaats uw handen niet over het drukventiel "Seal(Afdichten)/Release (Vrijgave)".



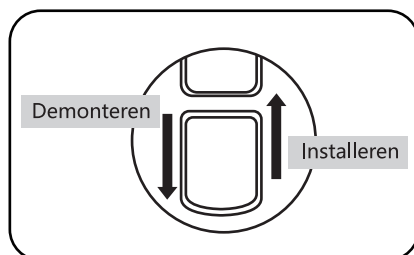
PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke Oorzaak	Oplossing
Het deksel is moeilijk te sluiten.	De afdichtring is niet goed geïnstalleerd.	Installeer de afdichtring opnieuw.
	Het deksel is niet correct geplaatst.	Doe het deksel er weer op.
	Het vlotterventiel gaat niet meer omlaag.	Duw het vlotterventiel handmatig naar beneden.
Het deksel is moeilijk te openen.	Er wordt nog steeds druk opgebouwd in de pan.	Gebruik het drukventiel om interne druk te laten ontsnappen. Open het deksel nadat alle druk is weggenomen.
Het deksel kan niet worden geopend nadat de pan drukloos is gemaakt.	Het vlotterventiel gaat niet meer omlaag.	Duw het vlotterventiel handmatig naar beneden.
Er ontsnapt stoom langs de rand van het deksel.	De afdichtring is na het schoonmaken niet teruggeplaatst.	Installeer de afdichtring.
	Er zitten nog etensresten op de afdichtring.	Reinig de afdichtring grondig.
	De afdichtring is beschadigd of versleten.	Vervang de afdichtring.
	Het deksel is niet goed afgesloten.	Doe het deksel er weer op en vergrendel het correct.

Er ontsnapt stoom rond het vlotterventiel.	Voedselresten zitten vast op de afdichtring van het vlotterventiel.	Reinig de afdichtring van het vlotterventiel.
	De afdichtring van het vlotterventiel is beschadigd of versleten.	Vervang de afdichtring van het vlotterventiel.
	Het gat van het vlotterventiel is verstopt en kan niet omhoog komen.	Reinig het gat om een soepele beweging van het vlotterventiel te garanderen.
Het vlotterventiel gaat niet omhoog.	Het drukventiel staat niet in de "SEAL" -stand.	Draai het drukventiel naar de "SEAL" -stand.
	Er zit onvoldoende voedsel en vloeistof in de binnenpan.	Controleer alle afdichtingen op beschadiging of slijtage. Als alles in orde is, voeg dan meer voedsel en/of vloeistof toe en probeer het opnieuw.
	Er ontsnapt stoom rond het deksel en het drukventiel.	Controleer of de afdichtring en dekselvoering correct zijn geïnstalleerd en of het drukventiel in de "SEAL" -stand staat.
E1 verschijnt op het display.	Het sensorcircuit is open	Bel de klantenservice.
E2 verschijnt op het display.	Het sensorcircuit is kortgesloten.	Bel de klantenservice.
E4 verschijnt op het display.	De drukschakelaar is defect	Bel de klantenservice.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
2. Poets de buitenkant van de snelkookpan met een zachte doek. Was de behuizing niet in water en spuit er geen water overheen.
3. Verwijder de vochtovanger en was en droog deze grondig voordat u hem



opnieuw installeert.

4. Was en droog de binnenkant van het deksel grondig, inclusief de afdichtring, het drukventiel, de afsluiter, het naaldventiel en het vlotterventiel.
5. Was de binnenpan met een spons of een niet-metalen zachte borstel. Droog af met een zachte doek.

AFVALVERWERKING



Als verantwoordelijke retailers geven we om het milieu.

Daarom verzoeken wij u om de juiste verwijderingsprocedure voor het apparaat en zijn verpakkingsmaterialen te volgen. Dit helpt bij het behoud van natuurlijke hulpbronnen en zorgt ervoor dat deze items worden gerecycled op een manier die de gezondheid en het milieu beschermt.

U moet het apparaat en zijn verpakking weggooien in overeenstemming met de lokale wet- en regelgeving.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat, moeten zowel het apparaat als de accessoires aan het einde van zijn levensduur gescheiden van huishoudelijk afval worden verwijderd.

Neem contact op met uw lokale overheid voor meer informatie over afvalverwerking en recyclagemogelijkheden.

Het apparaat moet naar uw plaatselijke recyclagecentrum worden gebracht. Sommige verzamelpunten accepteren apparaten gratis.

GARANTIE: TWEE JAAR

PRECAUTIONS IMPORTANTES

1. N'utilisez pas l'appareil à proximité de l'eau ou de matériaux inflammables.
2. Ne placez pas l'appareil sur une surface inégale ou instable, car cela peut l'endommager ou provoquer des accidents.
3. Assurez-vous de suivre attentivement les instructions décrites dans la deuxième étape de cette guide d'utilisateur lorsque vous placez des aliments et de l'eau dans l'appareil.
4. N'utilisez pas l'autocuiseur si le joint d'étanchéité est abîmé. Ne remplacez pas un joint d'étanchéité abîmé par un caoutchouc de substitution. N'utilisez pas de bague de tension pour augmenter l'étanchéité.
5. Nettoyez régulièrement le dispositif antiblocage et assurez-vous que l'écrou n'est pas bloqué. Examinez la tige de soupape aussi souvent que possible pour vous assurer qu'elle n'est pas obstruée.
6. **NE JAMAIS** forcer l'ouverture de l'appareil car cela pourrait causer des blessures sérieuses. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.
7. Ne laissez pas sur la soupape de sécurité des objets lourds et ne la remplacez pas par d'autres objets.
8. N'utilisez aucun tissu pour couvrir l'évent de libération de la vapeur pendant la cuisson, car cela peut provoquer des accidents ou abîmer l'autocuiseur.

9. Assurez-vous que le fond extérieur de la cuve intérieure et la surface du dispositif de chauffage sont toujours propres. Ne placez pas la cuve intérieure directement sur une flamme.
10. Ne remplacez pas la cuve intérieure par d'autres cuves.
11. Utilisez toujours des cuillères en bois ou en plastique pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
12. Gardez votre visage et vos mains loin de la sortie de la vapeur de l'appareil lorsque vous le relâchez. Ne touchez pas le couvercle lorsqu'il est en fonctionnement, car il devient très chaud et peut causer des brûlures.
13. Pendant la cuisson une grande quantité de vapeur autour du couvercle ne doit pas être observée. Si vous observez une quantité importante de vapeur, utilisez le réglage de la libération de pression. Débranchez l'appareil et confiez l'appareil au centre de service après-vente agréé le plus proche pour tout examen, réparation ou réglage.
14. Ne soulevez en aucun cas l'autocuiseur par la poignée du couvercle.
15. Si l'autocuiseur cesse de fonctionner ou ne fonctionne pas comme prévu, confiez l'appareil au centre de service après-vente agréé le plus proche pour tout examen, réparation ou réglage.
16. Ne modifiez pas, ne démontez pas et ne réparez pas l'autocuiseur vous-même. Cela peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.

17. Ne démontez pas l' autocuiseur et ne remplacez aucune pièce. N' utilisez que des pièces d' origine.
18. Ne démontez pas le cordon d'alimentation. N'utilisez que des pièces d' origine.
19. Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d' enfants et des personnes handicapés physiques, mentales ou sensoriels.
20. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et au restaurant seulement.
21. Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d' enfants.
22. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines réservé au personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - des maisons de ferme ;
 - par les clients des hôtels, motels et autres résidentiels ;
 - des environnements de type maison d' hôtes ou bed and breakfast.
23. Cet autocuiseur peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances, mais uniquement si elles sont supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l' autocuiseur en toute sécurité et comprennent les risques. Les enfants ne doivent pas jouer avec

- l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'autocuiseur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
24. L'autocuiseur ne doit pas être ouvert si la pression n'a diminué suffisamment.
 25. Si l'autocuiseur n'est pas en utilisation et avant de le nettoyer, débranchez-le de la prise de courant.
 26. Pour la protection contre le risque de choc électrique, ne plongez jamais l'autocuiseur, le cordon ou la prise de courant dans l'eau ou un autre liquide.
 27. Ne modifiez, démontez ou réparez pas l'autocuiseur. Confiez l'appareil au centre de service après-vente agréé le plus proche pour tout examen, réparation ou réglage. Sinon, vous êtes à risque d'un incendie, un choc électrique ou des blessures.
 28. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant sont abîmés. Cela pourrait causer un incendie, un choc électrique ou un court-circuit.
 29. Ne branchez ou débranchez pas la prise de courant avec les mains mouillées. Cela pourrait provoquer un court-circuit ou des blessures.
 30. Nettoyez immédiatement la prise de courant si elle est sale ou si elle porte une trace d'eau, afin d'éviter tout incendie, choc électrique ou court-circuit.
 31. N'utilisez pas la cuve intérieure sur d'autres poêles et ne le placez pas directement sur une flamme, car cela pourrait déformer l'appareil.
 32. N'utilisez que la cave intérieure fourni par le fabricant.

33. Veuillez retirer tous les accessoires de la cave intérieure avant la première utilisation.
34. Avant la première utilisation, lavez la cave intérieure avec une éponge ou un chiffon humide et du détergent. Après le lavage, séchez toutes les pièces et veillez à vous assurer que toutes les pièces sont placées dans leur position correcte.
35. Pour éviter tout risque de suffocation ou tout autre danger, ne laissez pas les emballages (tels que les sacs en plastique, le polystyrène, etc.) à la portée des enfants.
36. Cet appareil ne doit PAS être mis dans le lave-vaisselle, le réfrigérateur ou le congélateur. Seule la cave intérieure peut être mise dans le réfrigérateur ou être lavée au lave-vaisselle. Toutefois, pour prolonger la durée de vie de la cave, il faut la laver à la main. Le verre doseur et la cuillère à riz peuvent être lavés au lave-vaisselle.
37. Ne faites jamais fonctionner l'autocuiseur sans nourriture ou sans liquide dans la cave intérieure.
38. NE JAMAIS FORCER L'OUVERTURE DE L'AUTOUISEUR QUAND IL EST EN FONCTIONNEMENT. Laissez refroidir complètement l'autocuiseur et sortir toute la pression interne avant d'ouvrir. Si le couvercle est difficile à tourner, cela indique que l'autocuiseur est encore sous pression.
39. Ne forcez pas l'ouverture du couvercle si la soupape n'a pas coulé. Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse.
40. Attention ! Risque de brûlures ! Le couvercle de

- l' autocuiseur devient chaud lors de l' utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes à mains nues. Toujours utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour éviter les brûlures ou les blessures corporelles sérieuses. Utiliser la poignée sur le couvercle et les poignées latérales.
41. Le fabricant et le distributeur ne sont pas responsables des dommages causés à cet appareil par une mauvaise utilisation.
42. Ne faites pas fonctionner l'appareil sous ou à proximité de matériaux inflammables, telles que des rideaux, des tentures ou tout autre matériau combustible.
43. Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service ou toute autre personne qualifiée, afin d'éviter tout risque.

CARACTERISTIQUES

Modèle n°.	300009ICN
Alimentation électrique	220-240V ~ 50/60 Hz
Consommation d'énergie	1000 W
Dimensions	340*310*350mm (L*I*h)
Capacité	6 L
Pression de service	40-70kpa

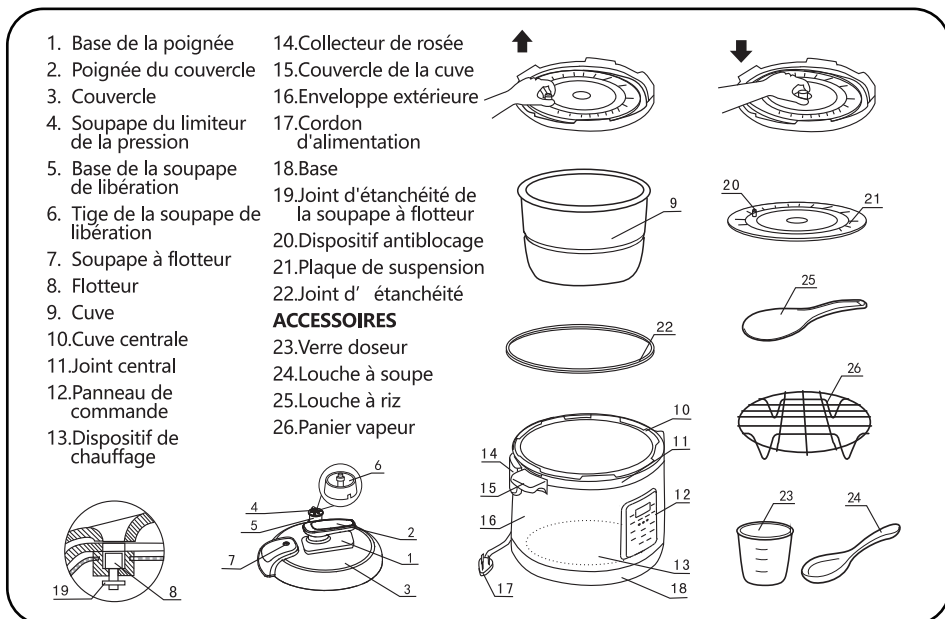
DISPOSITIFS DE PROTECTION DE SÉCURITÉ DE L' AUTOCUISEUR

Dispositifs de protection de sécurité	Description
Ensemble de sécurité pour l'ouverture et la fermeture du couvercle	Cela garantit que le couvercle peut être ouvert en toute sécurité. S'il y a encore de la pression à l'intérieur de de l' autocuiseur, le couvercle se verrouille.
Réglage du contrôle de la pression	Arrête automatiquement le chauffage et maintient la pression à l'intérieur de l' autocuiseur lorsque la pression souhaitée est atteinte.
Limiteur de la pression	Limite la pression en libérant la vapeur une fois que la pression intérieure dépasse la pression maximale de service.
Blocage du limiteur de la pression	Permet d' éviter que les aliments bloquent la tige de la soupape.
Réglage de la libération de la pression de sécurité	Permet d' éviter l'explosion en libérant automatiquement la vapeur autour du couvercle si le limiteur de la pression a échoué et la pression à l'intérieur de l' autocuiseur a atteint la limite maximale de pression de service.
Réglage de la protection de la limite de température	Arrête automatiquement le chauffage une fois que la cuve intérieure vide est chauffé ou que l' autocuiseur est chauffé sans la cuve intérieure.
Réglage du dépassement de température de sécurité	Coupe automatiquement l'alimentation électrique lorsque la température intérieure atteint le niveau le plus élevé.
Protection contre la surpression	Il y a une plaque plus solide sous la plaque chauffante. Lorsque la pression à l'intérieur de l' autocuiseur est très élevée et dépasse le niveau recommandé, la plaque plus résistante avec la plaque chauffante tombe automatiquement. Cela créera un espace entre la cuve intérieur et le joint d'étanchéité afin que la pression à l'intérieur de l' autocuiseur puisse s'échapper.
Protection de la fiche à la terre	L' autocuiseur a une conduction du sol réglée et la fiche a également une broche de ligne à la terre. Ainsi, en cas de fuite d'électricité, l'électricité sera conduite à la terre pour éviter toute décharge électrique.
Protection contre les explosions de la cuve centrale	Si le couvercle n'est pas correctement fermé et verrouillé, l' autocuiseur cessera de chauffer et ne produira pas de pression.

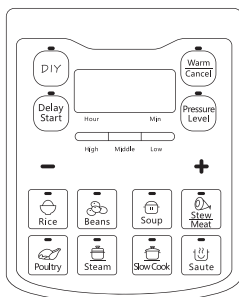
PROCESSUS DE FONCTIONNEMENT DE L' AUTOCUISEUR

- ① **Processus de chauffage** : Pendant le processus de chauffage, la pression dans l' autocuiseur commence à augmenter. Le temps de travail spécifique dépendra du type d'aliments et de la quantité de nourriture que vous cuisinez. Les détails ne seront pas affichés à l'écran. Si le niveau des aliments est bas, le temps de chauffage sera plus court. Si l' autocuiseur a une grande quantité d'aliments, le temps de chauffage sera plus long. Veuillez noter que lorsque vous cuisinez, vous devez vous assurer que la soupape de limitation de la pression est en position « Seal ». Cela permettra de maintenir la pression à l'intérieur de l' autocuiseur.
- ② **Processus de maintien de la pression** : Lorsque la pression à l'intérieur de l' autocuiseur atteint le niveau requis, le processus de maintien de la pression commencera automatiquement. Le temps de cuisson commencera automatiquement à compter.
- ③ **Processus de décompression** : Lorsque le compte à rebours du temps de maintien de la pression est terminé, la fonction « chaud » (warm) sera automatiquement activée. La pression à l'intérieur de la cuve sera également libérée automatiquement. L' autocuiseur sera automatiquement verrouillé lorsqu'il y aura de la pression à l'intérieur ; vous ne pourrez donc pas ouvrir l' autocuiseur avant que la pression n' ait pas été complètement libérée. La libération de la pression peut prendre un certain temps. Pour accélérer le processus, coupez l'alimentation électrique et placez une serviette humide sur le bol pour accélérer le refroidissement. Si vous êtes pressé, placez la soupape de la limitation de la pression en position « Release » pour libérer la pression manuellement. Cela ne doit être fait qu'avec beaucoup de précaution, car il peut provoquer l'échappement de vapeur chaude.

SCHEMA DESCRIPTIF



DESCRIPTION DU PANNEAU DE CONTRÔLE

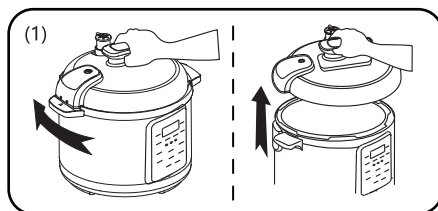


Menus programmés	Temps de maintien de la pression par défaut	Plage de temps réglable pour le maintien de la pression	Pression (Kpa)
DIY	30 min	1-99 min	40-70
Rice (Riz)	12 min	8-16 min	40-70
Beans (Haricots)	40 min	30-50 min	40-70
Soup (Soupe)	21 min	15-40 min	40-70
Stew/Meat (Ragoût / viande)	30 min	25-50 min	40-70
Poultry (Volaille)	21 min	15-35 min	40-70
Steam (Vapeur)	10 min	5-20 min	40-70
Slow Cook (Cuisson à basse température)	4 heures	3H-8H	/
Saute (Sauté)	20 min	1-40 min	/

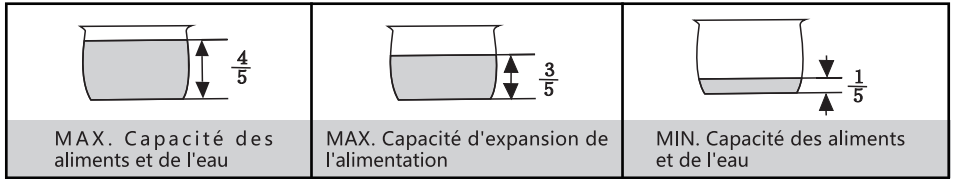
Pressure Level (Niveau de pression)	Après avoir sélectionné une fonction, appuyez sur ce bouton pour sélectionner le niveau de pression dans les options Haut-Moyen-Bas . Le niveau de pression par défaut est Bas.
Warm/Cancel (Réchauffement / Annulation)	Gardez au chaud : Lorsque les fonctions de cuisson (à l'exception de Sauté) sont terminées, le cuiseur entre automatiquement dans la fonction de maintien au chaud et un voyant lumineux s'allume. La température de la fonction Garder au chaud est de 65-75°C. Remarque : l' autocuiseur peut fonctionner dans la fonction de Garder au chaud pendant 24 heures au maximum ; on recommande toutefois d'utiliser cette fonction pendant six heures au maximum. Dans le cas contraire, la qualité et le goût des aliments risquent d'être minés. Annuler : Lorsque le programme en fonctionnement / garder au chaud, appuyez sur « Réchauffement/Annulation » pour arrêter l' autocuiseur.
+/-	Appuyez sur le bouton « + » ou « - » pour régler le temps de cuisson ou temps prédéfini.
Delay Start (Démarrage différé)	Tout d'abord, sélectionnez n'importe quelle fonction (sauf Cuisson à basse température et Sauté). Avant que l' autocuiseur commence à fonctionner, appuyez sur l'option « Démarrage différé », puis sur « + » ou « - » pour régler le temps prédéfini (0,5-24 heures). L'heure prédéfini s'affichera en rouge sur l'écran et l'indicateur de démarrage différé sera affiché. Remarque : la durée maximale du temps prédéfini est de 24 heures, mais on recommande de fixer une durée de six heures. Dans le cas contraire, la qualité et le goût des aliments risquent d'être minés.

MODE D' EMPLOI

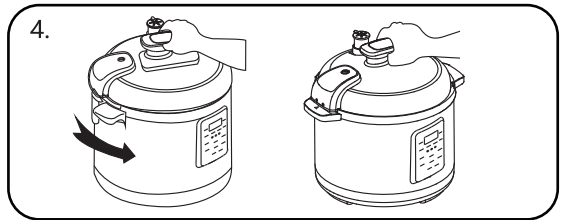
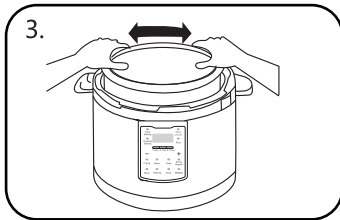
- Ouvrez le couvercle. Tenez la poignée et tournez-la dans le sens horaire pour ouvrir le couvercle. Remarque : l'appareil peut fonctionner en mode Sauté sans le couvercle.
- Mettez les aliments et l'eau dans la cuve intérieure. Les aliments et l'eau ne doivent pas dépasser 4/5 du volume



total. Les aliments en expansion ne doivent pas dépasser $\frac{3}{5}$ du volume total, et les aliments et l'eau ne peuvent être inférieur à $\frac{1}{5}$ du volume total.



3. Nettoyez l'extérieur de la cuve intérieure, la surface du chauffage et l'intérieur de la cuve central ; puis fixez la cuve intérieure à l'intérieur de la cuve centrale, et assurez-vous qu'elles sont bien fixés.

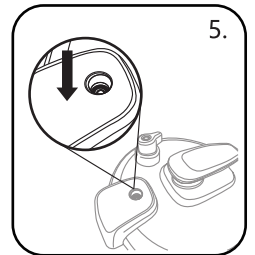


4. Fermez le couvercle. Installez le joint d'étanchéité sur le couvercle. Tournez le joint d'étanchéité à gauche et à droite pour vous assurer qu'il est dans une position correcte. Prenez la poignée et placez-la dans la zone limitée, en la tournant dans le sens antihoraire pour verrouiller le couvercle.

5. Tournez la soupape du limiteur de la pression en position « SEAL » et assurez-vous que le flotteur est en baisse (il doit être en baisse avant de mettre l'autocuiseur en fonctionnement).

6. Connectez le cordon d'alimentation à l'autocuiseur et à l'alimentation électrique. Tous les voyants s'allument pendant 1s, puis ils s'éteignent. Seul l'écran reste allumé. L'autocuiseur passe en mode veille.

Réglez l'autocuiseur selon la DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE. Remarque : après le réglage, attendez 8 clignotements jusqu'à l'autocuiseur commence à fonctionner automatiquement.

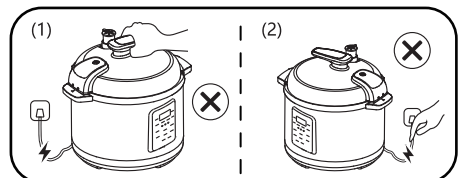


7. Une fois le processus de chauffage est terminé, le cuiseur entre dans le processus de maintien de la pression et le temps affiché à l'écran commence à compter. Une fois le temps s'est écoulé, l'autocuiseur sonnera 5 fois avant d'entrer automatiquement en mode « Keep Warm » (sauf en cas d'utilisation en mode « sauté »).

Attention !

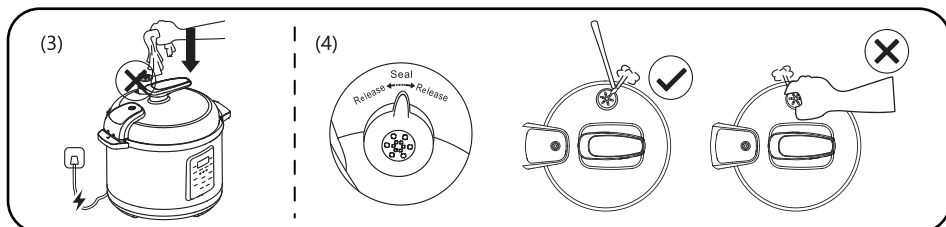
(1) Ne touchez jamais le couvercle quand l'autocuiseur est en fonctionnement car il devient très chaud.

(2) Ne touchez jamais l'alimentation électrique lorsque l'autocuiseur est



en fonctionnement.

- (3) Assurez-vous qu'aucun objet n'est placé sur ou près de la soupape du limiteur de la pression lorsque l'autocuiseur est en fonctionnement.
- (4) Ne mettez pas vos mains sur la soupape du limiteur de la pression « Seal /Release ». Liberar".



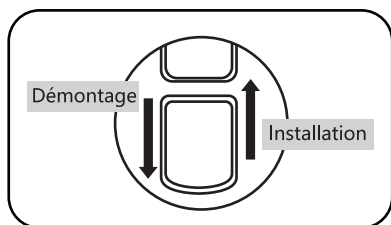
DÉPANNAGE

Problème	Raison possible	Solution
Il est difficile de fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement installé.	Réinstallez le joint d'étanchéité.
	Le couvercle n'est pas correctement positionné.	Remettez le couvercle correctement.
	La soupape à flotteur est bloquée en position soulevée.	Appuyez manuellement la soupape à flotteur.
Il est difficile d'ouvrir le couvercle.	Il y a encore de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur.	Utilisez la soupape du limiteur de la pression pour libérer la pression interne. Ouvrez le couvercle une fois que toute la pression a été relâchée.
Le couvercle ne peut pas être ouvert après avoir libéré la pression de l'autocuiseur.	La soupape à flotteur est bloquée en position soulevée.	Appuyez manuellement la soupape à flotteur
Autour du couvercle s'échappe de la vapeur	Le joint d'étanchéité n'a pas été remis en place après le nettoyage	Installez le joint d'étanchéité.
	Des résidus de nourriture restent sur le joint d'étanchéité.	Nettoyez soigneusement le joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est endommagé ou abîmé.	Remplacez le joint d'étanchéité.

	Le couvercle n'était pas correctement verrouillé.	Remettez le couvercle et verrouillez-le correctement.
De la vapeur s'échappe de la soupape à flotteur.	Des dépôts de nourriture sont collés sur le joint d'étanchéité de la soupape à flotteur.	Nettoyez le joint d'étanchéité de la soupape à flotteur.
	Le joint d'étanchéité de la soupape à flotteur est endommagé ou abîmé.	Remplacez le joint d'étanchéité de la soupape à flotteur.
	Le trou de la soupape à flotteur est bouché et ne peut donc pas s'élever.	Nettoyez le trou pour assurer un mouvement régulier de la soupape à flotteur.
La soupape à flotteur ne se lève pas.	La soupape du limiteur de la pression n'est pas en position « SEAL ».	Faites tourner la soupape du limiteur de la pression à la position « SEAL ».
	Le volume des aliments et du liquide dans la cuve intérieure est insuffisant.	Vérifiez que tous les joints ne sont pas endommagés ou abîmés. Si tout va bien, ajoutez des aliments et/ou du liquide et essayez à nouveau.
	La vapeur s'échappe autour du couvercle et de la soupape de la limitation de pression.	Vérifiez que le joint d'étanchéité et le revêtement du couvercle sont correctement installés et que la soupape du limiteur de la pression est en position « SEAL ».
E1 apparaît sur l'écran	Le circuit du capteur est ouvert.	Appelez le service client.
E2 apparaît sur l'écran	Le circuit du capteur a subi un court-circuit.	Appelez le service client.
E4 apparaît sur l'écran	L'interrupteur à pression est défectueux	Appelez le service client.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Polissez le corps de l'autocuiseur avec un chiffon doux. Ne lavez pas le corps dans l'eau et ne vaporisez pas d'eau sur le corps.
3. Retirez le collecteur de rosée, puis lavez-le et séchez-le soigneusement avant de le réinstaller.



4. Lavez et séchez soigneusement l'intérieur du couvercle, y compris le joint d'étanchéité, la soupape du limiteur de la pression, le dispositif antiblocage, la tige de la soupape de libération et la soupape à flotteur.
5. Lavez la cuve intérieure avec une éponge ou une brosse douce non métallique. Séchez avec un chiffon doux.

DISPOSITION



En tant que distributeur responsable, nous nous soucions de l'environnement.

C'est pourquoi nous vous invitons à suivre les procédures d'élimination correctes de l'appareil et de ses matériaux d'emballage. Cela permettra de préserver les ressources naturelles et de garantir que ces articles sont recyclés dans le respect de la santé et l'environnement.

Vous devez vous débarrasser de l'appareil et de son emballage conformément aux lois et règlements locaux.

Comme cet appareil contient des composants électroniques, l'appareil et ses accessoires doivent être éliminés séparément des déchets ménagers lorsqu'il atteint la fin de vie utile.

Contactez votre administration locale pour connaître les possibilités d'élimination et de recyclage.

L'appareil doit être transporté à votre centre de recyclage local. Certains points de collecte acceptent les appareils gratuitement.

GARANTIE : DEUX ANS

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

1. Não use o aparelho perto de água ou material inflamável.
2. Não posicione o aparelho em uma superfície irregular, pois isso pode danificar o aparelho ou causar acidentes.
3. Certifique-se de seguir cuidadosamente as instruções descritas na segunda etapa das Instruções de operação ao colocar alimentos e água no aparelho.
4. Não use o fogão se o anel de vedação estiver danificado. Não substitua um anel de vedação danificado por uma borracha substituta. Não use um anel de tensão para aumentar a vedação.
5. Limpe a prova de bloqueio regularmente e certifique-se de que a porca não esteja bloqueada. Examine a agulha da válvula de liberação sempre que possível para garantir que não esteja bloqueada.
6. Não abra a tampa à força quando o flutuador ainda estiver levantado.
7. Não pressione a válvula limitadora de pressão com objetos pesados ou substitua-a por objetos alternativos.
8. Não use nenhum pano para cobrir a saída de vapor enquanto cozinha, pois isso pode

causar acidentes ou danos ao produto.

9. Certifique-se de que o fundo externo da panela interna e a superfície do aquecedor sejam mantidos limpos o tempo todo. Não coloque a panela interna diretamente sobre as chamas.
10. Não substitua o pote interno por potes alternativos.
11. Sempre use colheres de madeira ou de plástico para evitar danos ao revestimento antiaderente.
12. Mantenha o rosto e as mãos longe da saída de liberação ao liberar. Não toque na tampa durante o funcionamento, pois fica muito quente e pode causar queimaduras.
13. Uma grande quantidade de vapor liberado ao redor da tampa não deve ser observada durante o processo de cozimento. Se uma quantidade significativa de vapor for produzida, opere o ajuste de liberação de pressão de segurança. Desconecte o aparelho e devolva-o a um serviço de assistência autorizado para exame, reparo ou ajuste.
14. Não levante o produto pela alça da tampa em nenhuma circunstância.
15. Se o aparelho parar de funcionar conforme o esperado, devolva-o a um serviço de assistência autorizado para exame, reparo ou ajuste.
16. Não modifique, desmonte ou conserte o aparelho

por conta própria. Isso pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.

17. Não desmonte o fogão nem substitua quaisquer peças. Use apenas peças de reposição autorizadas.
18. Não desmonte o cabo de alimentação. Use apenas peças de reposição autorizadas.
19. Não permita que crianças, pessoas com deficiência, pessoas com problemas sensoriais ou mentais utilizem este aparelho sem assistência.
20. Este produto foi projetado apenas para uso doméstico e em restaurantes.
21. Não deixe crianças sem supervisão com o aparelho quando ele estiver em uso.
22. Este aparelho se destina a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - copas de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas de fazenda;
 - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - ambientes do tipo pousada.
23. Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma

segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser realizadas por crianças sem supervisão

24. O aparelho não deve ser aberto até que a pressão diminua suficientemente.
25. Quando o aparelho não estiver em uso e antes de limpar, desligue-o da tomada.
26. Para se proteger contra o risco de choque elétrico, não mergulhe a unidade, o cabo ou a ficha em água ou outro líquido.
27. Não modifique, desmonte ou repare o aparelho. Use os serviços de um técnico de reparo autorizado. Caso contrário, corre o risco de sofrer um incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
28. Não use o aparelho se o cabo de alimentação ou o plugue de alimentação estiverem danificados. Isso pode causar incêndio, choque elétrico ou curto-circuito.
29. Não conecte ou desconecte o plugue de alimentação com as mãos molhadas. Isso pode causar curto-circuito ou ferimentos.
30. Limpe o plugue de alimentação imediatamente se houver sujeira ou marca de água para evitar incêndio, choque elétrico ou curto-circuito.
31. Não use a panela interna em outros fogões ou coloque diretamente sobre o fogo, pois isso

- pode causar deformação do aparelho.
32. Use apenas a panela interna fornecida pelo fabricante.
 33. Remova todos os acessórios da panela interna antes do primeiro uso.
 34. Antes do primeiro uso, lave a panela interna com uma esponja ou pano húmido e detergente. Após a lavagem, seque todas as peças e certifique-se de que estão colocadas em suas posições corretas.
 35. Para evitar o perigo de asfixia ou quaisquer outros perigos, não deixe embalagens (como sacos de plástico, poliestireno, etc.) ao alcance das crianças.
 36. Este aparelho **NÃO** deve ser colocado na máquina de lavar louça, geladeira ou freezer. Apenas a panela interna pode ser mantida na geladeira ou lavada na máquina de lavar louça. Porém, para prolongar a vida útil da panela, ela deve ser lavada à mão. Tanto o copo medidor quanto a colher de arroz podem ser lavados na máquina de lavar louça.
 37. Nunca opere o fogão sem comida ou água na panela interna.
 38. **NUNCA TENHA ABRIR A TAMPA ENQUANTO A UNIDADE ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.** Não abra a unidade até que ela esfrie e toda a pressão interna tenha sido liberada. Se a tampa estiver difícil de girar, isso indica que o fogão

ainda está pressurizado.

39. Não force a abertura da tampa se a válvula flutuante não tiver afundado. Qualquer pressão na panela pode ser perigosa.
40. Atenção! A tampa da unidade fica muito quente durante o cozimento. Sempre use a alça ao manusear a tampa após o cozimento.
41. O fabricante e distribuidor não são responsáveis por quaisquer danos causados a este aparelho devido ao uso incorreto.
42. Não opere o aparelho sob ou próximo a substâncias inflamáveis, como cortinas, cortinas ou qualquer outro material combustível.
43. Se o cabo de alimentação estiver danificado de alguma forma, a fim de evitar um perigo, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoa qualificada.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo No.	3000091CN
Fonte de energia	220-240V ~ 50/60 Hz
Consumo de energia	1000 W
Dimensões	L340*W310*H350 mm
Capacidade	6 L
Pressão no trabalho	40-70kpa

DISPOSITIVOS DE PROTEÇÃO DE SEGURANÇA DA PAINELA DE PRESSÃO

Dispositivos de Proteção de Segurança	Descrição
Conjunto de segurança para abrir e fechar a tampa	Isso garante que a tampa possa ser aberta com segurança. Se ainda houver pressão dentro do aparelho, a tampa trava.
Configuração de controle de pressão	Para automaticamente o aquecimento e mantém a pressão dentro do aparelho quando a pressão desejada é atingida.
Configuração de segurança de limite de pressão	Limita a pressão ao liberar o vapor assim que a pressão interna exceder a pressão máxima de trabalho.
Prova de bloqueio para configuração de limite de pressão	Ajuda a evitar que os alimentos bloqueiem a agulha da válvula de liberação.
Configuração de liberação de pressão de segurança	Ajuda a prevenir a explosão liberando o vapor automaticamente ao redor da tampa se a configuração de segurança do limite de pressão falhou e a pressão dentro do aparelho atingiu o limite máximo de pressão de trabalho.
Configuração de proteção de limite de temperatura	Para automaticamente o aquecimento assim que a panela interna vazia for aquecida ou o fogão for aquecido sem a panela interna.
Configuração de temperatura excessiva de segurança	Corta automaticamente o fornecimento de energia quando a temperatura interna atinge o nível mais alto.
Proteção de segurança contra sobrepressão	Há uma placa mais forte sob a placa de aquecimento. Quando a pressão dentro do aparelho é muito alta e excede o nível recomendado, a placa mais forte com a placa de aquecimento cairá automaticamente. Isso criará um espaço entre a panela interna e o anel de vedação para que a pressão dentro da panela possa escapar.
Proteção do solo	O aparelho está configurado para condução à terra e o plugue também possui um pino de aterramento. Como tal, se houver um vazamento de eletricidade, a eletricidade será conduzida para a terra para evitar choque elétrico.
Proteção anti-explosão do pote do meio	Se a tampa não estiver bem fechada e travada, o fogão irá parar de aquecer e não produzirá pressão.

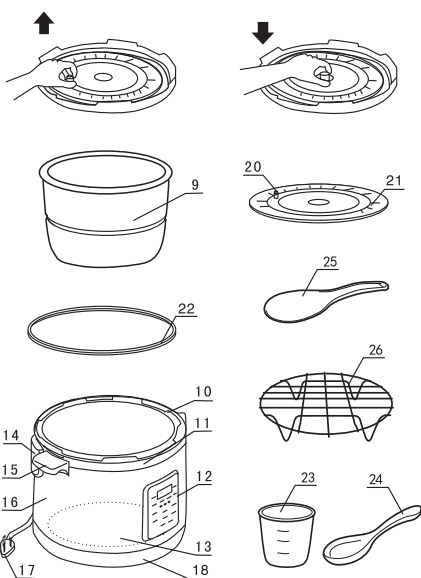
PROCESSO DE OPERAÇÃO DA PAINELA DE PRESSÃO

- ① **Processo de aquecimento:** Durante o processo de aquecimento, a pressão na panela começará a subir. O tempo de trabalho específico dependerá do tipo de comida e da quantidade de comida que cozinha. Os detalhes não serão exibidos na tela. Se o nível dos alimentos estiver baixo, o tempo de aquecimento será menor. Se houver um grande volume de alimentos no aparelho, o tempo de aquecimento será mais demorado. Observe que, ao cozinhar, deve garantir que a "válvula de pressão limitada" esteja na posição "Vedação". Isso irá reter a pressão dentro da panela.
- ② **Processo de manutenção da pressão:** Quando a pressão dentro do aparelho atinge o requisito de funcionamento, o processo de manutenção da pressão começa automaticamente. O tempo de cozimento começará a contagem regressiva automaticamente.
- ③ **Processo de liberação de pressão:** Quando a contagem regressiva do tempo de manutenção da pressão for concluída, a função "quente" será ativada automaticamente. A pressão dentro do vaso também é liberada automaticamente. O fogão será travado automaticamente quando houver pressão interna; portanto, não conseguirá abrir a panela até que a pressão seja totalmente liberada. A liberação de pressão pode demorar um pouco. Para agilizar o processo, desligue a fonte de alimentação e coloque uma toalha úmida sobre a tigela para acelerar o resfriamento. Se estiver com pressão, coloque a "válvula de pressão limitada" na posição "Liberar" para liberar a pressão manualmente. Isso deve ser feito com muito cuidado, pois pode fazer com que o vapor quente escape.

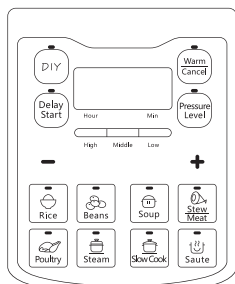
RESUMO DO PRODUTO

1. Base do cabo
2. Alça da tampa
3. Tampa da tampa
4. Válvula de limite de pressão
5. Libere a base da válvula
6. Solte a agulha da válvula
7. Válvula flutuante
8. Float
9. Pote interno
10. Pote do meio
11. Anel do meio
12. Painel de controle
13. Aquecedor
14. Coletor de orvalho

15. Orelha
 16. Casca externa
 17. Cabo de alimentação
 18. Base
 19. Anel de vedação para válvula flutuante
 20. Prova de bloqueio
 21. Prato de entrega
 22. Anel de vedação
- ACESSÓRIOS**
23. Copo medidor
 24. Concha de sopa
 25. Concha de arroz
 26. Recipiente de vapor



DESCRIPTION

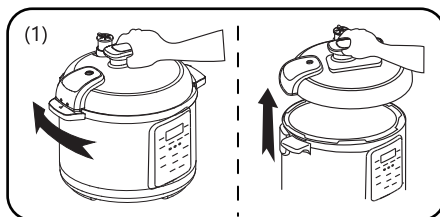


Menus programados	Tempo padrão de manutenção de pressão	Faixa de tempo de manutenção de pressão ajustável	Pressão (Kpa)
DIY (faça mesmo)	30 min	1-99 min	40-70
Rice (Arroz)	12 min	8-16 min	40-70
Beans (Feijões)	40 min	30-50 min	40-70
Soup (Sopa)	21 min	15-40 min	40-70
Stew/Meat(Ensopado / carne)	30 min	25-50 min	40-70
Poultry (Aves)	21 min	15-35 min	40-70
Steam (Vapor)	10 min	5-20 min	40-70
Slow Cook (Cozinha lenta)	4 hours	3H-8H	/
Saute (Refogue)	20 min	1-40 min	/




Pressure Level(Nível de pressão)	Pressione este botão para selecionar o nível de pressão nas opções Alto-Médio-Baixo após selecionar uma função. O nível de pressão padrão é Baixo.
Warm/Cancel (Quente/Cancelar)	<p>Manter aquecido: Quando as funções de cozimento (exceto refogar) estiverem concluídas, o fogão entrará automaticamente na função de manter aquecido e uma luz indicadora acenderá. A temperatura mantida quente é de 65-75 °C.</p> <p>Nota: O aparelho pode funcionar na função de manter quente por um máximo de 24 horas; entretanto, recomendamos que use esta função por no máximo seis horas. Caso contrário, a qualidade e o sabor dos alimentos podem ser prejudicados.</p> <p>Cancelar: quando o programa de cozimento está em execução ou ainda quente, pressione "Aquecer / Cancelar" para parar o processador de alimentos.</p>
+/-	Pressione os botões "+" ou "-" para ajustar os modos de cozimento e o tempo
Delay Start (Começo)	<p>Primeiro, selecione qualquer função (exceto cozimento lento e refogue). Antes de o fogão começar a funcionar, pressione a opção "Início retardado" e depois pressione "+" "-" para ajustar o tempo predefinido (0,5-24 horas). O tempo predefinido será mostrado no display em vermelho e o indicador Atraso start será ilunido.</p> <p>Observação: O design para o tempo máximo predefinido é de 24 horas, mas recomendamos que defina um tempo dentro de seis horas. Caso contrário, a qualidade e o sabor dos alimentos podem ser prejudicados.</p>

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

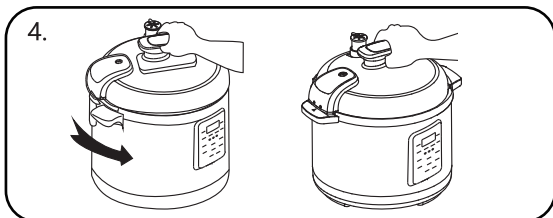
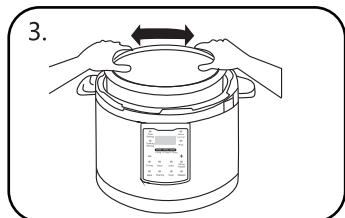
- Abra a tampa. Segure a alça e gire no sentido horário para abrir a tampa. Nota: O aparelho pode funcionar na função **Refogar** sem a tampa.
- Coloque a comida e a água na panela interna. A comida e a água não devem ultrapassar 4/5 do volume total. Quaisquer itens alimentares em expansão



não devem ser mais do que 3/5 do total, e a comida e a água não devem ser menos do que 1/5 do volume total.

		
<p>MAX. Capacidade de comida e água</p>	<p>MAX. Capacidade de expandir alimentos</p>	<p>MÍN. Capacidade de comida e água</p>

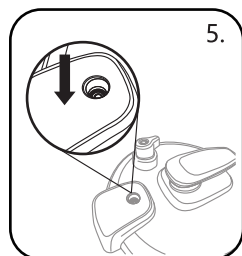
3. Limpe a parte externa da panela interna, a superfície do aquecedor e a parte interna da panela do meio; em seguida, coloque o pote interno dentro do pote do meio e certifique-se de que haja uma boa conexão.



4. Feche a tampa. Instale o anel de vedação na tampa. Gire o anel de vedação para a esquerda e para a direita para garantir que está na posição correta. Segure a alça e posicione-a na área limitada, girando no sentido anti-horário para travar a tampa.

5. Gire a válvula de limitação de pressão para a posição SEAL e certifique-se de que a boia está para baixo (ela deve estar para baixo antes de trabalhar).

6. Conecte o cabo de alimentação ao fogão e à fonte de alimentação, todos os indicadores acenderão por 1s e as luzes se apagarão. Apenas o display permanecerá iluminado. O fogão entrará no modo de espera.

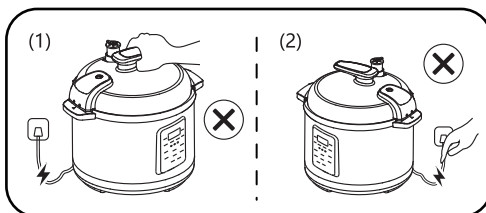


- Configure o fogão de acordo com a DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE conforme desejado. Nota: Após a configuração, espere 8 piscadas até que o fogão comece a funcionar automaticamente.

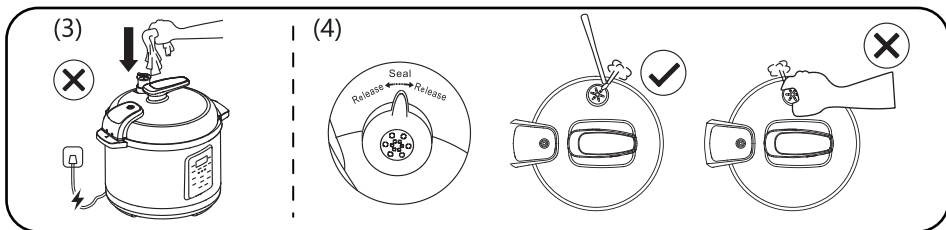
7. Após a conclusão do processo de aquecimento, a panela entrará no processo de manutenção de pressão e o tempo no display começará a contagem regressiva. Depois de decorrido o tempo, o fogão tocará 5 vezes antes de entrar automaticamente no modo Manter aquecido (exceto quando usado no modo refogar).

Cuidado!

- (1) Nunca toque na tampa durante o funcionamento, pois fica muito quente.
- (2) Nunca toque na fonte de alimentação quando o fogão estiver funcionando.
- (3) Certifique-se de que nenhum item seja colocado sobre ou próximo à



válvula limitadora de pressão quando o aparelho estiver em operação.
 (4) Não coloque as mãos sobre a válvula limitadora de pressão "Selar / Liberar".



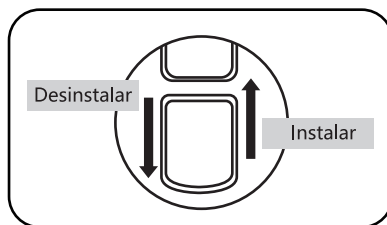
SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Razao possivel	Solução
É difícil fechar a tampa	O anel de vedação não está instalado corretamente.	Reinstale o anel de vedação.
	A tampa não está posicionada corretamente.	Reposicione a tampa.
	A válvula flutuante está presa na posição elevada.	Empurre a válvula flutuante para baixo manualmente.
É difícil abrir a tampa.	Ainda há um aumento de pressão dentro do fogão.	Use a válvula de pressão limitada para liberar a pressão interna. Abra a tampa depois que toda a pressão for liberada.
A tampa não pode ser aberta após o fogão ser despressurizado.	A válvula flutuante está presa na posição elevada.	Empurre a válvula flutuante para baixo manualmente.
O vapor está escapando da borda da tampa.	O anel de vedação não foi colocado de volta após a limpeza	Instale o anel de vedação.
	Os resíduos de alimentos permanecem no anel de vedação.	Limpe o anel de vedação completamente.
	O anel de vedação está danificado ou gasto.	Substitua o anel de vedação.
	A tampa não foi travada corretamente.	Reposicione a tampa e trave corretamente.

O vapor está escapando ao redor da válvula flutuante.	Os depósitos de alimentos estão presos no anel de vedação da válvula flutuante.	Limpe o anel de vedação da válvula flutuante.
	O anel de vedação da válvula flutuante está danificado ou desgastado.	Substitua o anel de vedação da válvula flutuante.
	O orifício para a válvula flutuante está obstruído e não pode subir.	Limpe o orifício para garantir um movimento suave da válvula flutuante.
A válvula flutuante não está subindo.	A válvula limitadora de pressão não está na posição "SEAL" .	Gire a válvula de limite de pressão para a posição "SEAL" .
	Não há volume suficiente de alimentos e líquidos na panela interna.	Verifique todas as vedações quanto a danos ou desgaste. Se tudo estiver ok, acrescente mais comida e / ou líquido e tente novamente.
	O vapor está escapando ao redor da tampa e da válvula limitadora de pressão.	Verifique se o anel de vedação e o revestimento da tampa estão instalados corretamente e se a válvula limitadora de pressão está na posição "SEAL" .
E1 aparece no display	O circuito do sensor está aberto.	Ligue para o atendimento ao cliente.
E2 aparece no display	O circuito do sensor entrou em curto-circuito.	Ligue para o atendimento ao cliente.
E4 aparece no display	O interruptor de pressão está com defeito	Ligue para o atendimento ao cliente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- 1.Desconecte a unidade e deixe-a esfriar antes de limpar.
- 2.Faça o polimento do corpo do fogão com um pano macio. Não lave o corpo com água nem borrife água sobre ele.
- 3.Remova o coletor de orvalho, lave e seque-o completamente antes de reinstalar.



4. Lave e seque completamente o interior da tampa, incluindo o anel de vedação, a válvula limitadora de pressão, a prova de bloqueio, a agulha da válvula de liberação e a válvula flutuante.
5. Lave a panela interna com uma esponja ou uma escova macia não metálica. Seque com um pano macio.

DISPOSIÇÃO



Como um varejista responsável, nos preocupamos com o meio ambiente.

Como tal, recomendamos que siga os procedimentos corretos de eliminação do aparelho e dos materiais de embalagem. Isso ajudará a conservar os recursos naturais e garantir que esses itens sejam reciclados de uma maneira que proteja a saúde e o meio ambiente.

deve descartar o aparelho e sua embalagem de acordo com as leis e regulamentações locais.

Como este aparelho contém componentes eletrônicos, o aparelho e seus acessórios devem ser descartados separadamente do lixo doméstico quando atingir o fim de sua vida útil.

Entre em contato com as autoridades locais para saber mais sobre as opções de descarte e reciclagem.

O aparelho deve ser levado ao centro de reciclagem local. Alguns pontos de coleta aceitam eletrodomésticos gratuitamente.

GARANTIA: DOIS ANOS

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK ==

1. Ne használja ezt a készüléket víz vagy gyúlékony anyagok közelében.
2. Ne helyezze a készüléket egyenetlen felületre, mert ez károsíthatja, vagy balesetet okozhat.
3. Amikor ételt és vizet tesz a készülékbe, ügyeljen rá, hogy pontosan kövesse a Kezelési útmutató 2. lépésében leírt utasításokat.
4. Ne használja a kuktát, ha a tömítőgyűrű sérült. A sérült tömítőgyűrűt ne pótolja gumival. Ne bővítse a tömítést feszítőgyűrűvel.
5. Az eltömődésgátlót tisztítsa rendszeresen, és ügyeljen rá, hogy az anya ne tömődjön el. Amilyen gyakran csak lehetséges, ellenőrizze a nyomáscsökkentő szelep tűjét, hogy az nincs-e elakadva.
6. Ne próbálja erővel felnyitni a fedőt, amíg az úszó fent van.
7. Ne nyomja le a nyomáskorlátozó szelepet nehéz tárgyakkal, és ne helyettesítse más tárgyakkal.
8. Főzés közben ne takarja le a gőznyílást semmilyen ruhával, mert ez balesetet vagy a terméksérülést okozhat.
9. Ügyeljen rá, hogy a belső edény aljának

külseje és a melegítőfelület mindig tiszta legyen. A belső edényt ne tegye közvetlenül láng fölé.

10. A belső edényt ne helyettesítse más edényekkel.
11. Mindig használjon fa vagy műanyag kanalat, hogy a tapadásmentes bevonat ne sérüljön meg.
12. Tartsa távol a kezét és az arcát a gőzkieresztőn keresztül kiáramló gőztől. Használat közben ne érintse meg a fedőt, mert az nagyon forró, és égési sérülést okozhat.
13. A főzés során nem távozhat nagymennyiségű gőz a fedő körül. Ha jelentős mennyiségű gőzt lát távozni, hozza működésbe a biztonsági nyomáscsökkentőt. Húzza ki a készüléket a konnektorból, és juttassa el egy hivatalos szervizbe vizsgálatra, javításra vagy beállításra.
14. Semmilyen körülmények között ne emelje fel a terméket a fedő fogantyújánál fogva.
15. Ha a készülék nem a várt módon működik, juttassa el egy hivatalos szervizbe vizsgálatra, javításra vagy beállításra.
16. Ne módosítsa, ne szerelje szét és ne javítsa a készüléket önállóan. Ez tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.
17. Ne szerelje szét a kuktát, és ne helyettesítsen

egyetlen alkatrészt sem. Csak engedélyezett pótalkatrészeket használjon.

18. Ne szereleje ki a tápvezetékét. Csak engedélyezett pótalkatrészeket használjon.

19. Ne engedje, hogy a készüléket gyermekek, korlátozott képességű, illetve érzékszervi vagy mentális betegséggel rendelkező személyek segítség nélkül használják.

20. Ezt a terméket kizárólag otthoni és éttermi használatra tervezték.

21. Ha a készülék működik, ne hagyjon a közelében felügyelet nélküli gyermekeket.

22. A készülék rendeltetésszerűen háztartási célokra, vagy hasonló körülmények között használható, például:

- üzletek, irodák és más munkahelyek személyzeti konyháiban;
- vidéki ház;
- ügyfelek általi használat szállodákban, motelekbe és más lakókörnyezetekben;
- reggelit is biztosító szálláshelyek.

23. A készüléket nyolc évesnél idősebb gyerekek, korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek, valamint megfelelő tudással vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek kizárólag felügyelet mellett, illetve abban az esetben használhatják, ha a készülék biztonságos kezeléséről

tájékoztatót kaptak, és tisztában vannak az ahhoz kapcsolódó kockázatokkal. A készülékkel gyermekek nem játszhatnak. Szülői felügyelet nélküli gyermekek nem tisztíthatják és nem tarthatják karban a készüléket.

24. A készüléket nem szabad felnyitni, amíg a nyomás kellő mértékben le nem csökkent.
25. Ha nem használja a készüléket, valamint tisztítás előtt csatlakoztassa le a készüléket a hálózati feszültségről.
26. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse az egységet, annak vezetékeit vagy csatlakozóját vízbe vagy más folyadékba.
27. Ne módosítsa, ne szerelje szét és ne javítsa a készüléket. Vegye igénybe egy engedélyezett szerviztechnikus szolgáltatásait. Ellenkező esetben tűz, áramütés vagy sérülés veszélye állhat fenn.
28. Ne használja a készüléket, ha annak tápkábele vagy tápcsatlakozója sérült. Ez tüzet, áramütést vagy rövidzárlatot okozhat.
29. A tápcsatlakozót ne dugja be vagy húzza ki a konnektorból nedves kézzel. Ez áramütést vagy sérülést okozhat.
30. Ha a tápcsatlakozón szennyezést vagy víznyomokat lát, azonnal tisztítsa meg a tűz, áramütés és rövidzárlat elkerülése érdekében.

31. Ne használja a belső edényt más tűzhelyeken, és ne helyezze közvetlenül láng fölé, mert ez deformálhatja a készüléket.
32. Csak a gyártó által biztosított belső edényt használja.
33. Az első használat előtt távolítson el minden tartozékot a belső edényből.
34. Az első használat előtt mossa ki a belső edényt egy mosogatószeres szivaccsal vagy ruhával. Az elmosás után szárítson meg minden alkatrészt, és tegye a megfelelő helyére.
35. A fulladásveszély elkerülése érdekében a csomagolóanyagot (pl. műanyagtasakokat, habzivacsot stb.) ne hagyja gyermekek által elérhető helyen.
36. Ezt a készüléket NEM szabad mosogatógépbe, hűtőszekrénybe vagy fagyasztóba helyezni. Csak a belső edényt szabad hűtőben tárolni vagy mosogatógépben mosogatni. Az edény élettartamának meghosszabbítása érdekében azonban érdemesebb kézzel elmosogatni. A mérőpohár és a rizskanál mosogatógépben mosogatható.
37. Soha ne működtesse a kuktát, ha a belső edényben nincs élelmiszer vagy víz.
38. MŰKÖDÉS KÖZBEN SOHA NE NYISSA FEL A FEDŐT. Ne nyissa fel a készüléket, amíg az le

nem hűlt, és a belső nyomás nem távozott. Ha a fedőt nehéz elfordítani, az azt jelenti, hogy a kukta még nyomás alatt van.

39. Ne nyissa fel erővel a kuktát, ha az úszószelep még nem süllyedt le. A kuktában lévő bármilyen nyomás veszélyes.
40. Figyelem! A készülék fedője főzés közben nagyon felforrósodik. Főzés után mindig a fogantyúnál fogja meg a fedőt.
41. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból eredő károsodásokért.
42. Ne működtesse a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök, drapériák vagy más gyúlékony anyag) alatt vagy közelében.
43. Ha a tápvezeték sérült, a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, az értékesítés utáni szervizszolgáltató cég képviselőjének vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie.

MŰSZAKI ADATOK

Modellszám	300009ICN
Tápfeszültség	220-240 V ~ 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	1000 W
Méretek	340 x 310 x 350 mm (hossz. x szél. x mag.)
Űrtartalom	6 l
Működési nyomás	40-70 kpa

A KUKTA BIZTONSÁGI ESZKÖZEI

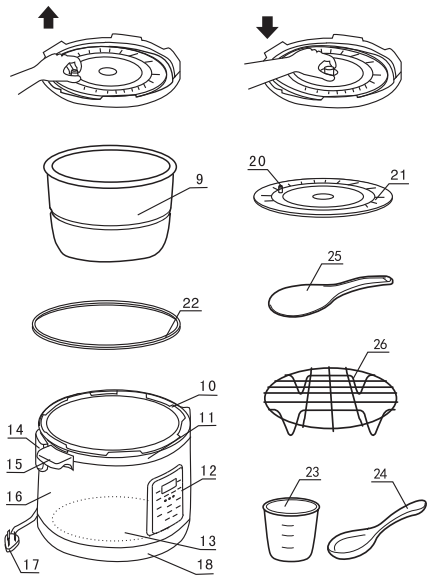
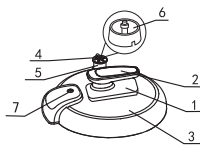
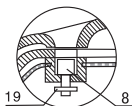
Biztonsági eszközök	Leírás
Biztonsági eszköz a fedő nyitásához és zárásához	Ez biztosítja a fedő biztonságos nyitását. Ha a készülék még nyomás alatt áll, a fedő nem nyitható.
Nyomásszabályzó eszköz	Ha a készülékben uralkodó nyomás elérte a kívánt szintet, automatikusan leállítja a melegítést, és fenntartja a nyomást.
Nyomáskorlátozó biztonsági eszköz	Ha a belső nyomás túllépi a maximális nyomást, a gőz kieresztésével korlátozza a nyomást.
A nyomáskorlátozó eltömődésgátlója	Megakadályozza, hogy az étel megakassza a kieresztőszelep tujét.
Biztonsági nyomáscsökkentő eszköz	Ha a nyomáskorlátozó biztonsági eszköz meghibásodik, és a készülékben a nyomás eléri a maximális korlátot, akkor ez az eszköz automatikusan kiereszti a gőzt a fedő körül, így megakadályozza a robbanást.
Hőmérséklet-korlátozó eszköz	Ha a belső edény üres, vagy a kuktába nincs behelyezve, ez az eszköz automatikusan leállítja a melegítést.
Biztonsági túlmelegedés-gátló	Automatikusan kikapcsolja az áramellátást, ha a belső hőmérséklet eléri a legmagasabb szintet.
Túlnyomásvédő eszköz	A fűtőlappal alatt egy erősebb lemez található. Ha a készülék belsejében a nyomás nagyon magas, és meghaladja az ajánlott szintet, az erősebb lemez a fűtőlappal együtt automatikusan leesik. Így rés keletkezik a belső edény és a tömítőgyűrű között, és a nyomás kiszökik a kukta belsejéből.
Földelés	A készülék és annak csatlakozója földeléssel van ellátva. Így ha áramszivárgás lép fel, az áram a földbe távozik, és nem okoz áramütést.
A középső edény robbanásvédelme	Ha a fedő nincs megfelelően lezárva a helyén, a kukta kikapcsol, és nem hoz létre túlnyomást.

A NAGY NYOMÁSÚ KUKTAFAZÉK MŰKÖDÉSE

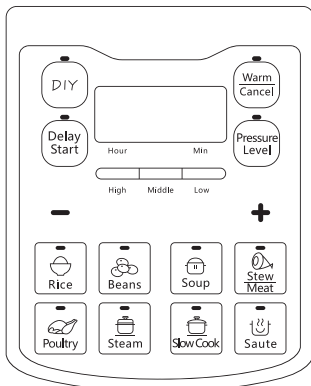
- ① **Felfűtés:** A felfűtés során a kuktában uralkodó nyomás növekedni kezd. A konkrét felfűtési idő az étel típusától és mennyiségétől függ. A részletek nem jelennek meg a kijelzőn. Ha kevés ételt főz, a felfűtési idő rövidebb lesz. Ha nagy mennyiségű ételt tesz a készülékbe, a felfűtési idő hosszabb lesz. Főzés közben a nyomáskorlátozó szelepnek „Seal” pozícióban kell lennie. Így a nyomás fennmarad a kukta belsejében.
- ② **Nyomásfenntartás:** Ha a készülékben uralkodó nyomás eléri a megfelelő szintet, automatikusan elindul a nyomásfenntartási folyamat. Automatikusan megkezdődik a főzési idő visszaszámlálása.
- ③ **Nyomáscsökkentés:** Ha a nyomásfenntartás visszaszámlálója lejár, automatikusan bekapcsol a „melegen tartás” funkció. Az edény automatikusan kiereszti a túlnyomást. Ha a kuktában túlnyomás uralkodik, az automatikusan le van zárva; ezért amíg a túlnyomás teljesen meg nem szűnik, a kuktát nem lehet kinyitni. A nyomáscsökkentés eltarthat egy ideig. A folyamat gyorsításához kapcsolja ki a készüléket, és tegyen egy nedves törülközőt az edényre. Ha site, állítsa a nyomáskorlátozó szelepet „Kieresztés” helyzetbe, így manuálisan is kieresztheti a túlnyomást. Ezt csak különösen óvatosan szabad megtenni, mert a folyamat forró gőz kiáramlásával jár.

ÁTTEKINTÉS

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1. Fogantyútalp | 15. Edényfül |
| 2. Fedőfogantyú | 16. Külső fal |
| 3. Fedőtető | 17. Hálózati kábel |
| 4. Nyomáskorlátozó szelep | 18. Talp |
| 5. Kieresztőszelep talpa | 19. Úszószelep tömitőgyűrűje |
| 6. Kieresztőszelep tüje | 20. Eltömődésgátló |
| 7. Úszószelep | 21. Függőtányér |
| 8. Úszó | 22. Tömitőgyűrű |
| 9. Belső edény | TARTOZÉKOK |
| 10. Középső edény | 23. Mérőpohár |
| 11. Középső gyűrű | 24. Merőkanál |
| 12. Vezérlőpanel | 25. Rizskanál |
| 13. Fűtőegység | 26. Párolórács |
| 14. Páragyűjtő | |



KEZELŐPANEL

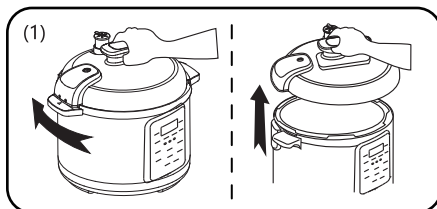


Programozott menük	Alapértelmezett nyomástartási idő	Nyomástartás beállítható időtartománya	Nyomás (kpa)
SAJÁT	30 perc	1-99 perc	40-70
Rice (Rizs)	12 perc	8-16 perc	40-70
Beans (Bab)	40 perc	30-50 perc	40-70
Soup (Leves)	21 perc	15-40 perc	40-70
Stew/Meat (Ragu/Hús)	30 perc	25-50 perc	40-70
Poultry (Szárnycs)	21 perc	15-35 perc	40-70
Steam (Párolás)	10 perc	5-20 perc	40-70
Slow Cook (Lassú főzés)	4 óra	3-8 óra	/
Saute	20 perc	1-40 perc	/

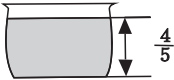


Pressure Level (Nyomás)	Egy funkció kiválasztása után ezzel a gombbal állíthatja be a nyomást Magas-Közepes-Alacsony szintre. Az alapértelmezett érték a Alacsony .
Warm/Cancel (Melegen tartás/Törlés)	<p>Melegen tartás: Ha a főzési funkció befejeződött (kivéve Saute), a kukta automatikusan melegen tartás üzemmódba lép, és kigyullad egy jelzőfény. A melegen tartási hőmérséklet 65-75 °C.</p> <p>Megjegyzés: A készülék legfeljebb 24 óráig működik ebben az üzemmódban, de azt javasoljuk, hogy a funkciót legfeljebb hat órán át használja. Különben az étel minősége és íze romolhat.</p> <p>Törlés: Ha egy program futása vagy melegen tartás közben megnyomja a „Melegen tartás/Törlés” gombot, a kukta leáll.</p>
+/-	A „+” és „-” gombbal beállíthatja a főzési vagy a késleltetési időt.
Delay Start (Késleltetett indítás)	<p>Először válasszon egy funkciót (kivéve a Lassú főzés és a Saute funkciót). Mielőtt a kukta működni kezd, nyomja meg a „Késleltetett indítás” gombot, majd a „+” vagy „-” gombbal állítsa be az időt (0,5-24 óra között). A beállított idő piros színben látható a kijelzőn, és az Indítás késleltetése kijelző világitani kezd.</p> <p>Megjegyzés: A maximálisan beállítható idő 24 óra, de javasoljuk, hogy hat óránál kevesebbet állítson be. Különben az étel minősége és íze romolhat.</p>

KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

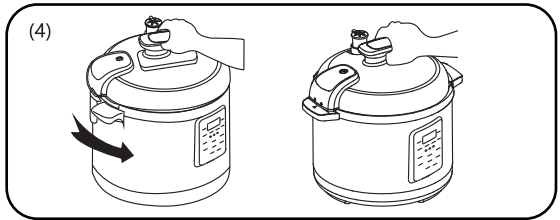
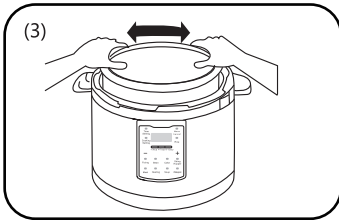
- Nyissa fel a fedőt. Fogja meg a fogantyút és forgassa az óramutató járásának irányába a felnyitáshoz. **Megjegyzés:** A készülék **Saute** üzemmódban fedő nélkül is működik.
- Tegeye be az ételt és a vizet a belső edénybe. Az étel és a víz mennyisége ne haladja meg az edény térfogatának 4/5-ödét. A gátló élelmiszerek



mennyisége ne haladja meg a teljes térfogat 3/5-ét, valamint az étel és a víz mennyisége ne legyen kisebb a teljes térfogat 1/5-énél.

		
<p>MAX. étel- és vízmennyiség</p>	<p>MAX. táguló ételmennyiség</p>	<p>MIN. étel- és vízmennyiség</p>

3. Tisztítsa meg a belső edény külsejét, a fűtőegység felületét és a középső edény belsejét, majd a belső edényt helyezze a középső edénybe, ügyelve, hogy jól érintkezzenek.

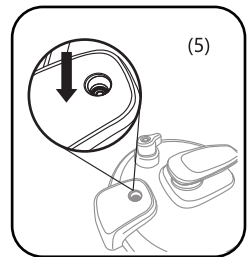


4. Csukja le a fedőt. Helyezze fel a tömítőgyűrűt a fedőre. Forgassa a tömítőgyűrűt jobbra-balra, hogy az a megfelelő helyzetbe kerüljön. Fogja meg a fogantyút, és az óramutató járásával szemben forgatva állítsa a korlátozott területre, hogy a fedő lezáródjon.

5. Forgassa a nyomáskorlátozó szelepet a SEAL pozícióba, és ellenőrizze, hogy az úszó lent van-e. (Használat előtt lent kell lennie.)

6. Csatlakoztassa a tápkábelt a kuktához. Minden jelzőfény felvilágít 1 másodpercre, majd kialszik. Csak a kijelző marad megvilágítva. A kukta készenléti állapotba lép.

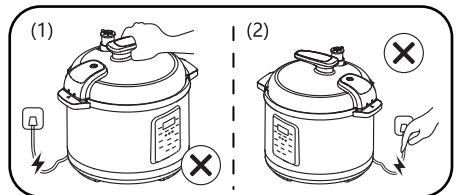
Állítsa be a kuktát a KEZELŐPANEL LEÍRÁSÁNAK megfelelően a kívánt üzemmódba. Megjegyzés: A beállítás után 8 felvilágítást lát, mielőtt a kukta automatikusan működni kezd.



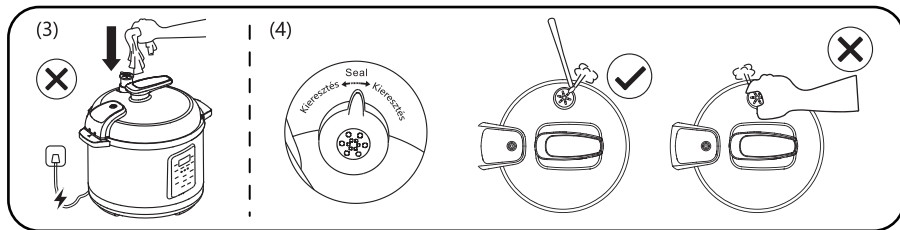
7. A felfűtés végeztével a kukta megkezd a nyomásfenntartást, és a kijelző órája megkezd a visszaszámlálást. A visszaszámlálás végeztével a kukta 5 csengőhangot ad, majd automatikusan melegen tartási üzemmódba lép (kivéve ha Saute módban van).

Vigyázat!

- (1) Működés közben soha ne érintse meg a fedőt, mert az nagyon forró.
- (2) Soha ne érjen az áramforráshoz, ha a kukta működik.
- (3) Ügyeljen rá, hogy a nyomáskorlátozó szelepen vagy annak közelében ne legyen semmi, amikor a készülék működik.



Ne tegye kezét a „Seal/Kieresztés” feliratú nyomáskorlátozó szelep fölé.



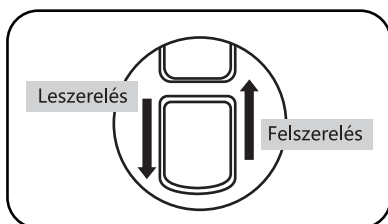
HIBAE LHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A fedő nehezen záródik	A tömítőgyűrű helytelenül van behelyezve.	Helyezze be újra a tömítőgyűrűt.
	A fedő nincs a megfelelő helyzetben.	Helyezze át a fedőt.
	Az úszószelep beragadt a felső helyzetbe.	Nyomja le kézzel az úszószelepet.
A fedő nehezen nyílik	A kuktában még van túlnyomás.	A nyomáskorlátozó szeleppel eressze ki a belső nyomást. Ha a túlnyomás teljesen megszűnt, nyissa fel a fedőt.
A nyomáskiegyenlítés után a fedő nem nyitható.	Az úszószelep beragadt a felső helyzetbe.	Nyomja le kézzel az úszószelepet.
A fedő széle mentén gőz távozik.	Tisztítás után a tömítőgyűrű nem lett visszahelyezve	Helyezze be a tömítőgyűrűt.
	A tömítőgyűrűn ételmaradványok vannak.	Tisztítsa meg alaposan a tömítőgyűrűt.
	A tömítőgyűrű sérült vagy kopott.	Cserélje ki a tömítőgyűrűt.
	A fedő nem volt megfelelően lezárva.	Helyezze át a fedelet, és zárja le helyesen.

Az úszószelep körül gőz távozik.	Az úszószelep tömítőgyűrűjén ételmaradványok vannak.	Tisztítsa meg az úszószelep tömítőgyűrűjét.
	Az úszószelep tömítőgyűrűje sérült vagy elkopott.	Cserélje ki az úszószelep tömítőgyűrűjét.
	Az úszószelep lyuka eltömődött, ezért a szelep nem tud felemelkedni.	Tisztítsa meg a lyukat, hogy a szelep könnyen mozoghasson.
Az úszószelep nem emelkedik fel.	A nyomáskorlátozó szelep nincs „SEAL” állásban.	Forgassa a nyomáskorlátozó szelepet „SEAL” állásba.
	A belső edényben kevés az étel és a folyadék.	Ellenőrizze, hogy a tömítések nem sérültek vagy kopottak-e. Ha minden rendben van, adjon hozzá több élelmiszert és/vagy folyadékot, és próbálja meg újra.
	A fedő és a nyomáskorlátozó szelep körül gőz távozik.	Ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű és a fedőbélés megfelelően van-e behelyezve, és hogy a nyomáskorlátozó szelep „SEAL” pozícióban van-e.
E1 felirat látható a kijelzőn	Az érzékelő áramköre nyitva van.	Hívja az ügyfélszolgálatot.
E2 felirat látható a kijelzőn	Az érzékelő áramköre rövidzárlatos.	Hívja az ügyfélszolgálatot.
E4 felirat látható a kijelzőn	A nyomáskapcsoló hibás	Hívja az ügyfélszolgálatot.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja lehűlni.
2. A kukta külsejét tisztítsa meg egy puha ruhával. A kukta házát ne mossa vízben, és ne permetezzen rá vizet.
3. Vegye ki a páragyűjtőt, mossa el és szárítsa meg alaposan, majd helyezze vissza.



4. A fedő belsejét mossa el és szárítsa meg alaposan, beleértve a tömítőgyűrűt, a nyomáskorlátozó szelepet, az eltömődésgátlót, a gőzkieresztő szeleptűjét és az úszószelepet.
5. Mossa ki a belső edényt egy szivaccsal vagy egy nem fém puha kefével. Törölje szárazra egy puha ruhával.

HULLADÉKKEZELÉS



Felelős viszonteladóként nagy gondot fordítunk a környezetre. Ezért arra biztatjuk Önt, hogy a készülék és a csomagolóanyagok hulladékkezelését a megfelelő eljárásokkal végezze. Ezzel segít a természeti erőforrások megőrzésében, és biztosítja, hogy az így kezelt hulladék ne károsítsa az emberi egészséget és a környezetet. A készülék és a csomagolóanyagok hulladékkezelését a helyi törvényeknek és előírásoknak megfelelően kell végezni. Mivel ez a készülék elektromos alkatrészeket tartalmaz, a készüléket és annak tartozékait nem szabad a háztartási hulladék közé dobni, ha azok elérik élettartamuk végét. A hulladékkezelési és újrahasznosítási lehetőségekről érdeklődjön a helyi hatóságnál. A készüléket a helyi újrahasznosítási központban kell leadni. Egyes gyűjtőhelyeken díjmentesen befogadják a készüléket.

JÓTÁLLÁS: KÉT ÉV



ITALIA MARKET SRL
VIA DELLE INDUSTRIE, 9/1 20883 MEZZAGO(MB), ITALIA
P.IVA: IT10502730962



[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)
MADE IN CHINA